

# L'attenzione di Milano Ristorazione per l'ambiente

16 gennaio 2013  
Sala Commissioni - Palazzo Marino

Gabriella Iacono  
Presidente di Milano Ristorazione



# I rifiuti prodotti nel sistema ristorativo di Milano Ristorazione

Milano Ristorazione produce rifiuti di diversa natura:

- **Organici**, derivanti dalla lavorazione delle materie prime nei Centri Cucina.
- **Organici**, derivanti dal non consumo del pasto presso i refettori.
- **Riciclabili**, derivanti dall'uso di accessori monouso in polipropilene e polistirolo utilizzati per il consumo del pasto nelle scuole.
- **Carta e cartone**, derivanti da imballi primari e secondari delle materie prime alimentari e non alimentari.



# La Politica per il contenimento dei rifiuti nel sistema ristorativo di Milano Ristorazione

Milano Ristorazione ha adottato dei provvedimenti atti al contenimento dei rifiuti di diversa natura:

- **Organici** derivanti dalla lavorazione delle materie prime nei **Centri Cucina**. Uso di verdure fresche ed insalata di IV gamma (già pulite), alcune verdure surgelate, carne bovina e suina che non necessita di toelettatura.
- **Organici**, derivanti dal non consumo del pasto presso i refettori. Studio di menù con un più elevato gradimento, rivisitazione delle grammature.
- **Riciclabili**, derivanti dall'uso di accessori monouso in polipropilene e polistirolo utilizzati per il consumo del pasto nelle scuole.
- **Carta e cartone**, derivanti da imballi primari e secondari delle materie prime alimentari e non alimentari. Restituzione al fornitore dei cartoni (imballi secondari).

# Milano Ristorazione e la raccolta differenziata

Milano Ristorazione nella gestione del servizio di **refezione scolastica per le scuole** del Comune di Milano **attua con la massima attenzione** la raccolta differenziata nei refettori con il contributo degli insegnanti e dei genitori delle commissioni mensa.

Milano Ristorazione effettua la raccolta differenziata non solo nelle scuole ma anche nei **centri cucina**.



# I bambini e la raccolta differenziata

Con l'inserimento della raccolta differenziata anche delle stoviglie monouso all'interno dei refettori, Milano Ristorazione vuole dare il suo contributo alla sensibilizzazione dei bambini su questo importante tema.

Inoltre, il momento dello sparecchiamento e, di conseguenza, della divisione dei vari rifiuti nei diversi contenitori, aiuta i bambini a sentirsi maggiormente autonomi e responsabili.



# Milano Ristorazione e la raccolta differenziata

MILANO  
RISTORAZIONE

Dalle scuole milanesi gestite da Milano Ristorazione, l'Amsa recupera giornalmente i **rifiuti organici**.

Dall'anno scolastico 2012/2013 è iniziata, nei refettori delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie, la raccolta differenziata da avviare al riciclo della plastica. Il test iniziale è stato condotto dalla metà di settembre in **2 scuole** al fine di poter verificare metodologie organizzative e risultati.

Dopo aver verificato il buon esito del test iniziale, dal mese di dicembre sono stati inseriti ulteriori **11 refettori** tra quelli gestiti direttamente da Milano Ristorazione.

**Entro la fine del mese di gennaio** la raccolta andrà a regime in tutte le scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado.

Dai refettori vengono ritirati e conferiti nel sacco giallo i piatti, le coppette e i bicchieri ripuliti dai residui alimentari.





# I numeri di Milano Ristorazione

199	Scuole dell'Infanzia Comunale e Statali
144	Scuole Primarie
70	Scuole Secondarie di primo grado

## Pasti al cotto annui suddivisi per utenze (aggiornati al 31.12.2011)

Scuole dell'Infanzia Comunale e Statali	4.189.666
Scuole Primarie	7.072.451
Scuole Secondarie di Primo Grado	588.131

## Numero piatti monouso utilizzati in un anno

N° Piatti	25.365.072
N° Coppette	7.500.000
N° Bicchieri	12.682.536
<b>Peso totale</b>	<b>kg 444.370</b>

# Altri comportamenti per la sostenibilità ambientale

- Da settembre 2012 eliminazione delle gastronorm in polipropilene a favore di quelle in **acciaio**.

N° Gastronorm in polipropilene	2.250.000
<b>Peso totale</b>	<b>kg 220.500</b>

- Politica della qualità del prodotto/servizio attenta all'evoluzione dei modelli di consumo, offrendo prodotti alimentari che valorizzino le tradizioni ed i **consumi locali**, tutelanti il patrimonio gastronomico nazionale.
- Applicazione nelle gare per l'approvvigionamento delle derrate alimentari dei criteri minimi per la valorizzazione degli aspetti ambientali ex D.M. 25/07/2011.
- Ricerca di **fornitori** che garantiscano l'uso di tecnologie di produzione di qualità, anche attraverso l'applicazione della filiera controllata e di processi che abbiano **riguardo dell'ambiente**.





# Altri comportamenti per la sostenibilità ambientale

- **Attuali materie prime utilizzate in refezione scolastica**
- ✓ **Prodotti Locali:** farina tipo 0 per panificazione, mozzarella per pizza, caciotta di latte vaccino, latte, cioccolato fondente, pesto.
- ✓ **Prodotti Bio per i nidi d'infanzia:** frutta e verdura, riso fine ribe, olio di oliva extravergine.
- ✓ **Prodotti Bio:** pasta integrale, orzo perlato, farina integrale per panificazione, farina per polenta, caciotta di latte vaccino, yogurt, polpa di pomodoro.
- ✓ **Prodotti a Lotta Integrata:** mele, arance, pere, clementine, pesche, uva, prugne, albicocche, patate fresche, carote fresche, pomodori freschi, zucchine fresche, peperoni freschi, melanzane fresche, insalata IV gamma, carote IV gamma, finocchi IV gamma, patate IV gamma, patate a cubetti V gamma, verdura gelo, polpa di pomodoro.
- **Preparazione dei pasti** con procedure e tecnologie rispettose dell'ambiente (Uso corretto delle attrezzature e delle risorse energetiche disponibili, contenimento del consumo di acqua).



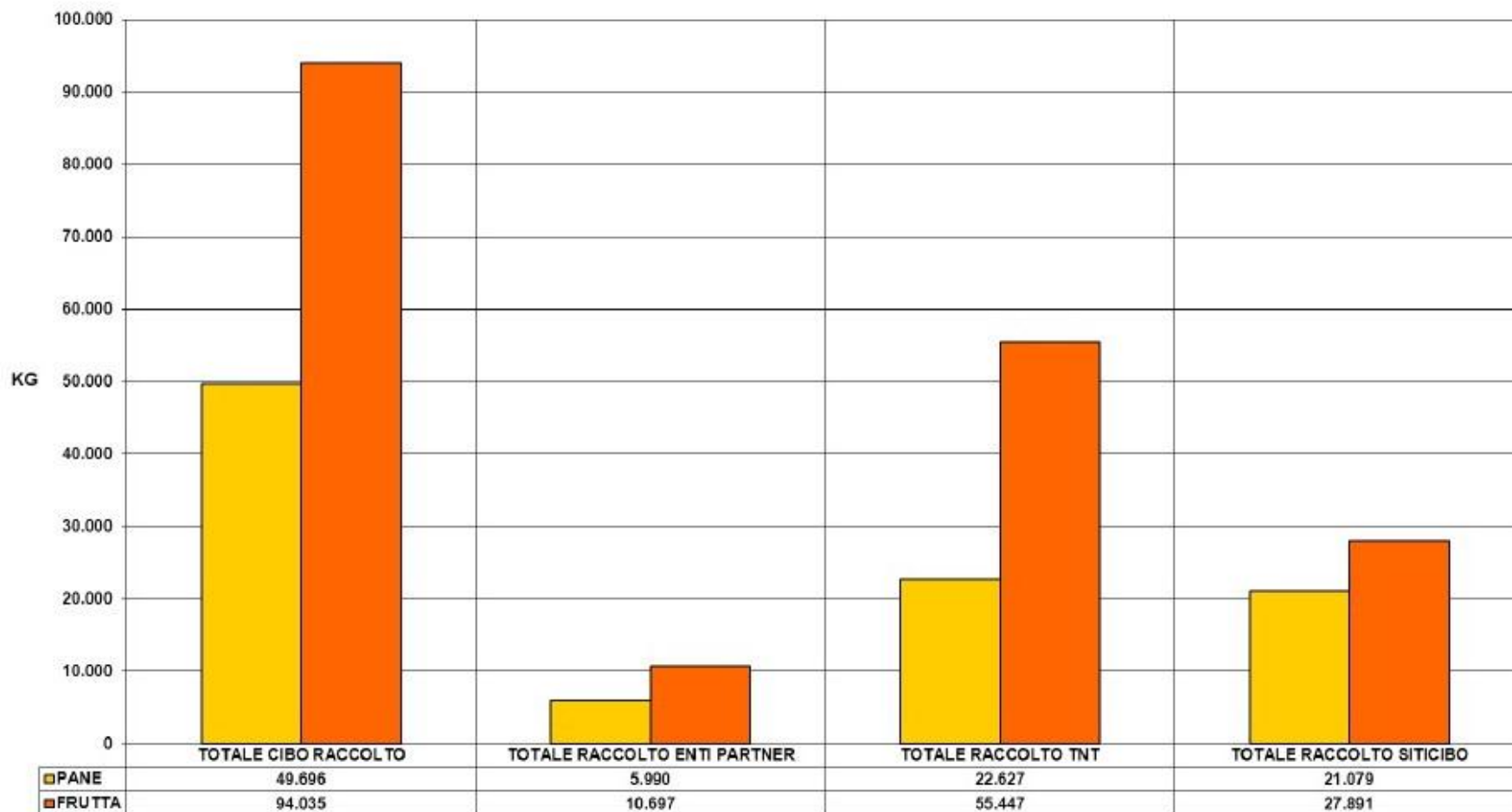
# Altri comportamenti per la sostenibilità ambientale

- Utilizzo nelle scuole di alcuni detergenti a marchio **Ecolabel**.
- Utilizzo di **furgoni ecocompatibili** per la veicolazione dei pasti e per la logistica distributiva delle derrate alimentari.
- Milano Ristorazione è, ormai da anni, impegnata a sostenere **Siticibo** sul territorio milanese. Attualmente, sono **91** le **scuole** di Milano che partecipano al programma, contribuendo alla raccolta di **pane** e **frutta**, che non finiscono così ad incrementare i rifiuti organici, ma vengono destinati a cittadini che vivono in situazioni di disagio.



# Raccolta da scuole anno 2011

SITICIBO MILANO - PANE E FRUTTA - TOTALE raccolto per OPERATORE - Dicembre 2011



**GRAZIE**

