

***Nutrire il pianeta e ridurre gli sprechi:
Milano lancia la sfida di Expo***

Tavola Rotonda Best Practice
3 maggio 2013
Sala Alessi - Palazzo Marino

Gabriella Iacono
Presidente di Milano Ristorazione

Chi è Milano Ristorazione?

Milano Ristorazione è la Società che **dal 1 gennaio 2001 gestisce la ristorazione scolastica del Comune di Milano**

- è stata costituita con delibera del Consiglio Comunale di Milano nel luglio 2000
- **è interamente di proprietà del Comune di Milano:** il capitale sociale infatti è detenuto per il 99% dal Comune di Milano e per l'1% da SOGEMI S.p.A.
- **è certificata ISO 9001 dal 2003**

Attività:

1. gestione del servizio di **refezione** scolastica per le scuole dell'**infanzia**, **primarie**, **secondarie** di primo grado e i **nidi** d'infanzia del Comune di Milano
2. preparazione dei pasti per **case di riposo**, **centri di prima accoglienza**, **anziani a domicilio**, **case vacanza** e le **scuole private** convenzionate, **centri ANFFAS**



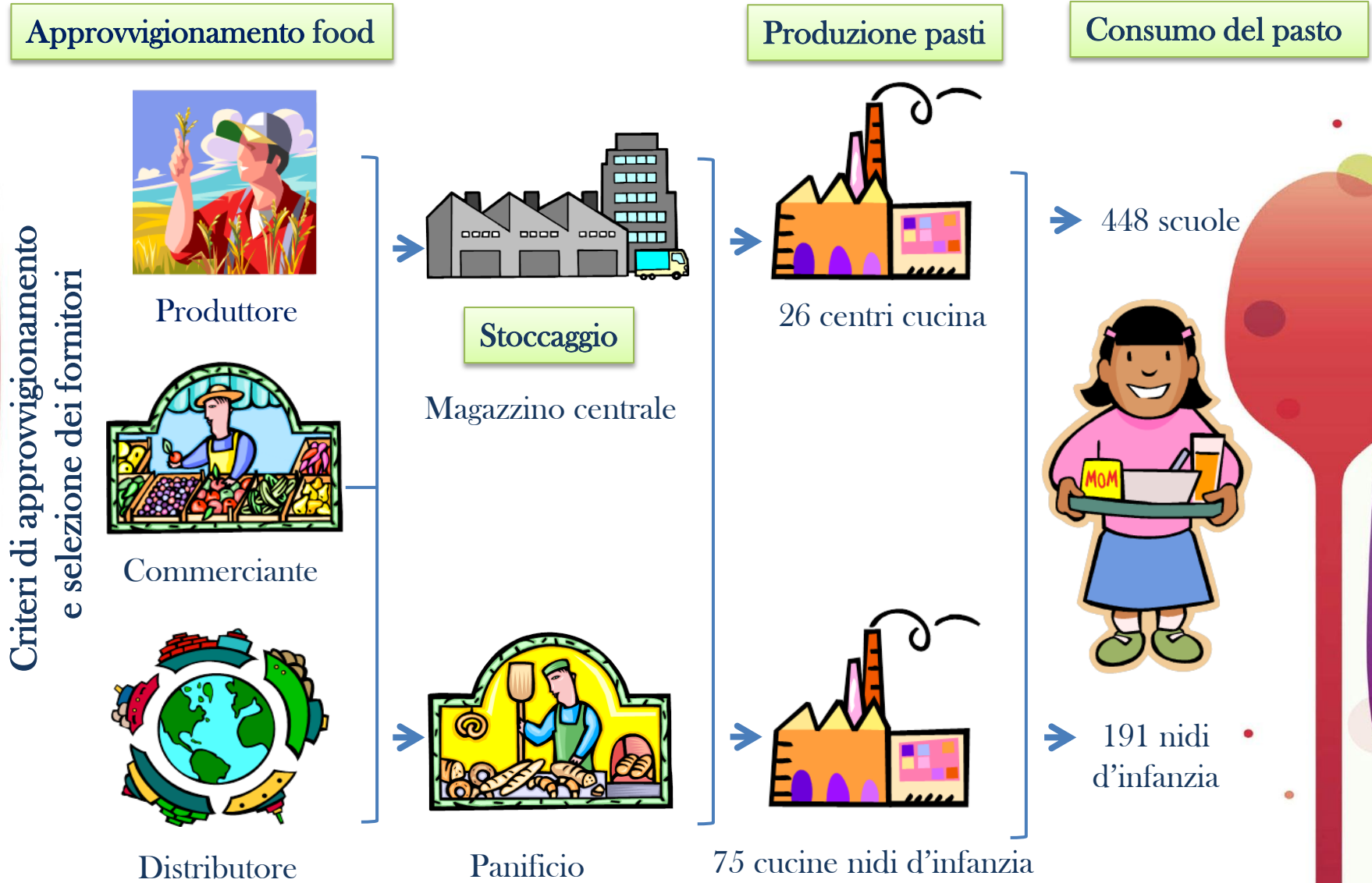
I numeri di Milano Ristorazione

MILANO
RISTORAZIONE

- **N° pasti pronti al consumo/giorno** circa **80.000**
- **N° pasti pronti al consumo/anno** 15.356.675
- **Tonnellate di derrate alimentari lavorate l'anno** **9.500**



Il sistema servizio di Ristorazione Scolastica



Comportamenti attuati in coerenza alla Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012

	Stato di attuazione/avanzamento
Riduzione spreco nella filiera produttiva:	
1. <i>Approvvigionamento</i>	Tipologia delle derrate alimentari sulla base dello stato fisico → secco 22,36 % - fresco 67,10 % - surgelato 10,54 % sul totale dei prodotti.
2. <i>Stoccaggio/Logistica</i>	Breve (max 2 gg.) – Consegna derrate alle cucine il giorno prima del consumo sulla base di previsioni di presenza dell'utenza – Logistica efficiente.

Comportamenti attuati in coerenza Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012

	Stato di attuazione/avanzamento
Riduzione spreco nella filiera produttiva:	
3. <i>Produzione</i>	<p>Migliorate le previsioni delle presenze.</p> <p>Revisione delle porzioni sulla base dei più recenti indirizzi sui fabbisogni nutrizionali della popolazione scolastica.</p> <p>Miglioramento della gradibilità delle ricette.</p> <p>Miglioramento della gradibilità del menù.</p>

Comportamenti attuati in coerenza Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012

	Stato di attuazione/avanzamento												
Riduzione spreco nella filiera produttiva: 4. <i>Somministrazione</i>	<p>Aumento del gradimento = riduzione avanzi</p> <p>(I.G. 2012 = 72% - I.G. 2013 = 75,1%). <u>Riduzione di 1 tonnellata al giorno di avanzi alimentari.</u></p> <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Linee guida regione lombardia refezione scolastica</th></tr><tr><th colspan="2">% consumato= % IG (indice gradimento)</th></tr></thead><tbody><tr><td>tot accettato</td><td>75-100%</td></tr><tr><td>parzial. accettato</td><td>50-74%</td></tr><tr><td>parzial. rifiutato</td><td>25-49%</td></tr><tr><td>tot. rifiutato</td><td>0-24%</td></tr></tbody></table>	Linee guida regione lombardia refezione scolastica		% consumato= % IG (indice gradimento)		tot accettato	75-100%	parzial. accettato	50-74%	parzial. rifiutato	25-49%	tot. rifiutato	0-24%
Linee guida regione lombardia refezione scolastica													
% consumato= % IG (indice gradimento)													
tot accettato	75-100%												
parzial. accettato	50-74%												
parzial. rifiutato	25-49%												
tot. rifiutato	0-24%												

Comportamenti attuati in coerenza Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012

	Stato di attuazione/avanzamento
Riduzione spreco nella filiera produttiva: 4. <i>Somministrazione</i>	<p>Rilevazione continua del livello di soddisfazione dell'utenza con rilevazione annuale per pesata degli avanzi su un panel test di 1.000 bambini statisticamente rappresentativo.</p> <p>Laboratorio dei Sapori: somministrazione ai bambini di questionari di gradimento.</p> <p>Introduzione di test di gradimento per tutte le nuove ricette su un panel di bambini prima della introduzione definitiva nei menù.</p> <p>«Frutta a metà mattina» – Progetto in corso di ricerca di finanziamenti.</p>

Comportamenti attuati in coerenza Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012

	Stato di attuazione/avanzamento
Previsione nei disciplinare di gara di acquisto food di criteri di valutazione premianti: <i>1. Preferenza di alimenti prodotti il più vicino possibile.</i>	Filiera locale (Filiera corta/Acquisto diretto dal produttore) e distanza dal luogo di produzione (Km zero) Km0 22% Km0 e filiera corta 13% Filiera corta 34%
<i>2. Restituzione gratuita a favore di cittadini con ridotto potere d'acquisto.</i>	Parametro previsto per le prossime gare.

Comportamenti attuati in coerenza Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012

	Stato di attuazione/avanzamento
<p>Recupero a livello locale: prodotti invenduti - prodotti scartati, non consumati (evitare che si trasformino in rifiuti).</p>	<p>1. In situazioni particolari le derrate alimentari in giacenza nel magazzino sono state conferite al Banco Alimentare:</p> <p>Anno 2012:</p> <ul style="list-style-type: none">• Stracchino monoporzione 3145,78 kg• Siticibo: Focaccia alle verdure 257 ct <p>Anno 2013:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tonno in busta da kg1 - 459 kg• Olio extrav. d'oliva Grecia - 2.820 LT• Tonno in latta da kg 2 - 186 kg

Comportamenti attuati in coerenza Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012

	Stato di attuazione/avanzamento
Recupero a livello locale: prodotti invenduti - prodotti scartati, non consumati (evitare che si trasformino in rifiuti).	<ol style="list-style-type: none">2. Accordi con Siticibo per ritiro pane e frutta dalle 91 scuole aderenti al progetto Siticibo. Nel 2012 Siticibo ha raccolto 46.977,2 Kg di pane e 114.641,5 Kg di frutta.3. Sperimentazione per il recupero con Banco Alimentare di eccessi produttivi di pasti pronti al consumo da 5 Centri Cucina da destinare a enti caritatevoli.

Comportamenti attuati in coerenza Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012

	Stato di attuazione/avanzamento
Istruzione di programmi e corsi di educazione alimentare - di economia domestica per rendere il consumatore consapevole degli sprechi di cibo, acqua ed energia.	«Mangiare con cura» : progetto di ricerca per l'educazione alimentare in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale e Università Bicocca di Milano.

Comportamenti attuati in coerenza Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012

	Stato di attuazione/avanzamento
Sensibilizzazione opinione pubblica per comportamenti da attuare nella vita domestica.	<ol style="list-style-type: none">1. Organizzazione di «Serate di informazione alimentare» aperte alla cittadinanza.2. Newsletter distribuita due volte all'anno (al cambio di menù) alle famiglie dei bambini delle scuole milanesi, riportante i consigli per il completamento della giornata alimentare ad integrazione del pranzo scolastico.

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.**

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



I bambini e la raccolta differenziata

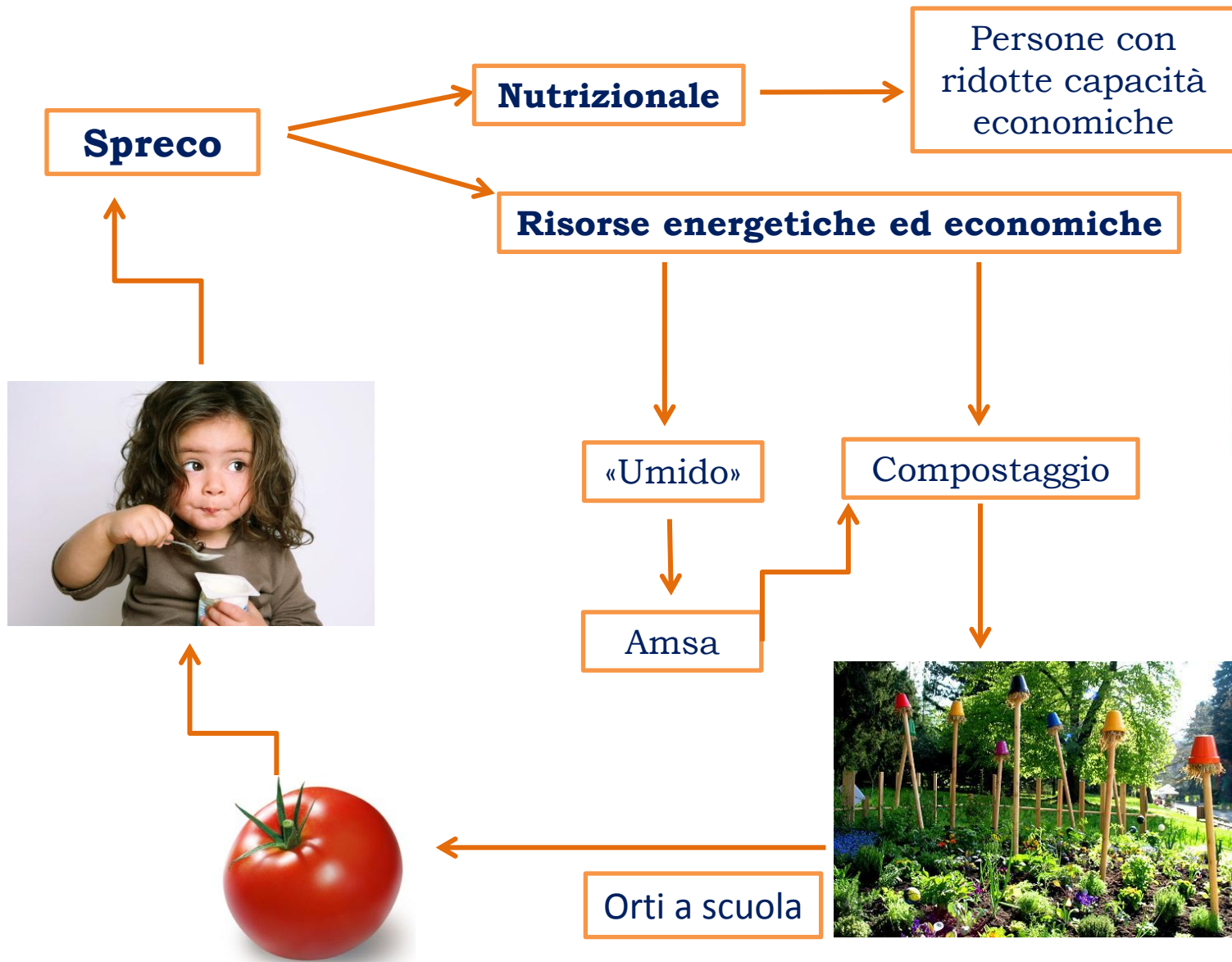
MILANO
RISTORAZIONE

Con l'inserimento della raccolta differenziata, oltre dell'umido, **anche delle stoviglie monouso (ad esclusione delle posate) 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.



Come recuperare lo spreco



**La ristorazione collettiva in Italia riguarda
1.694,4 mln di pasti/anno,
di cui 441,7 mln nell'istruzione (Dati GIRA 2012 - anno 2009).**

**È il settore che produce più sprechi alimentari
(ospedaliero, sociosanitario, scolastico).**

Possibili soluzioni:

1. Individuare strategie coordinate tra le istituzioni preposte e le imprese sui diversi temi, seguite da azioni concrete.
2. Prevedere **progetti mirati di educazione al consumo consapevole, condivisi tra le istituzioni, imprese e utenza**, che tengano conto delle linee di indirizzo nazionali e regionali sotto il profilo nutrizionale, ma **che riescano a coniugare il gusto con la salute ed il benessere della persona**, specie se in crescita ed in età evolutiva, **elevando ed accrescendo la sensibilità anche verso gli sprechi alimentari, illustrandone le cause e le conseguenze.**

Più «bello» non sempre è sinonimo di più «buono».

Come evitare lo spreco alimentare nella ristorazione

3. Per migliorare l'efficienza e la sostenibilità lungo tutta la catena produttiva (dall'approvvigionamento al consumo), bisogna **ripensare i contratti di servizio della ristorazione collettiva e la normativa in vigore in materia di alimenti e bevande (responsabilità dell'OSA).**
4. Definire i criteri di accettazione commerciale del prodotto, le **tolleranze di accettabilità (merceologico, aspetto organolettico, sensoriale, ...).**
5. **Promuovere relazioni dirette fra i produttori e i consumatori** e accorciando la catena dell'approvvigionamento alimentare nonché **invitando tutti i soggetti interessati a proseguire sulla strada della condivisione delle responsabilità, incoraggiandoli a potenziare il coordinamento e l'aggregazione tra i soggetti interessati a divenire soggetti fornitori della ristorazione organizzata, per migliorare ulteriormente l'offerta**, la logistica, il trasporto, la gestione delle scorte e gli imballaggi.

GRAZIE

