



# COSA POSSIAMO FARE PER RIDURRE LO SPRECO?

COLLABORARE TUTTI INSIEME PER DEFINIRE L'OFFERTA ALIMENTARE

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA PARTECIPATA È UN MODELLO COLLABORATIVO IN CUI GENITORI, STUDENTI, INSEGNANTI E DIETISTI SI IMPEGNANO PER



CONCILIARE LE ESIGENZE NUTRIZIONALI (LINEE GUIDA, STAGIONALITÀ) DEL MENÙ VALIDATO DALL'AUSL CON I GUSTI DEI BAMBINI, PROMUOVENDO ABITUDINI SANE E RIDUCENDO GLI SPRECHI

✓ Le green school e il menù partecipato



✓ LaRiSo laboratorio per la ristorazione sostenibile



Progetto della regione ER che ha portato alla pubblicazione delle nuove linee guida per la ristorazione nel 2023



# COSA POSSIAMO FARE PER RIDURRE LO SPRECO?

COLLABORIAMO TUTTI INSIEME PER DEFINIRE L'OFFERTA ALIMENTARE

QUESTO APPROCCIO TRASFORMA LA MENSA DA SEMPLICE SERVIZIO A MOMENTO EDUCATIVO, MONITORANDO LA QUALITÀ PERCEPITA E REALE DEI PASTI

✓ Sul sito del Comune vengono condivisi i menù, i ricettari, eventuali variazioni per occasioni speciali o imprevisti

COINVOLGIMENTO

✓ Attraverso la commissione mensa e gli assaggi i genitori conoscono e valutano i piatti

TRASPARENZA

✓ I dietisti di Cirfood formulano menù, stagionali (a/i e p/e) approvati dal Sian (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL)

NUTRIZIONE e QUALITÀ

✓ Si utilizzano iniziative per avvicinare i bambini a nuovi sapori (es. nuovi stampi con forme accattivanti per sfornati di legumi, verdure colorate)

EDUCAZIONE

✓ I menù includono prodotti bio, DOP/IGP, a Km zero e promuovono l'utilizzo di proteine vegetali come indicato dalle linee guida

SOSTENIBILITÀ

# AZIONI CONCRETE PER RIDURRE LO SPRECO

IN FASE DI APPROVVIGIONAMENTO...

UTILIZZO DI CIBI BIOLOGICI, PRODOTTI A KM ZERO E D.O.P.



LA FILIERA CORTA



RIDUCE

- ✓ gli imballaggi
- ✓ il traffico
- ✓ l'inquinamento

GARANTISCE

- ✓ Il rispetto della stagionalità
- ✓ la freschezza dei prodotti
- ✓ tracciabilità e sicurezza
- ✓ controllo

# AZIONI CONCRETE PER RIDURRE LO SPRECO

IN FASE DI APPROVVIGIONAMENTO...

UTILIZZO DI CIBI BIOLOGICI, PRODOTTI A KM ZERO E D.O.P.



LA FILIERA CORTA



CREA

- ✓ un modello di sviluppo sostenibile



VALORIZZA

- ✓ il territorio
- ✓ La biodiversità
- ✓ La tradizione

# AZIONI CONCRETE PER RIDURRE LO SPRECO

## IN FASE DI PRODUZIONE ...

IL RACCORDO CONTINUO TRA SCUOLE, COMUNE E CENTRO DI PRODUZIONE PASTI RIDUCE AL MINIMO LA PRODUZIONE DI PASTI IN ECCEDEZZA NELLA SINGOLA GIORNATA



### LA SCUOLA INFORMA IN CASO DI:

- ✓ classi in gita
- ✓ uscite anticipate
- ✓ scioperi

### GESTIONE ELETTRONICA DELLE PRENOTAZIONI:

- ✓ orario anticipato alle 9:30
- ✓ moduli predisposti per la rilevazione delle presenze
- ✓ Prenotazione elettronica su piattaforma web del gestore

### AZIONI DI CONTROLLO:

- ✓ monitoraggio della gradibilità dei pasti e delle quantità prodotte per evitare la sovrapproduzione

# AZIONI CONCRETE PER RIDURRE LO SPRECO

## IN FASE DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE ..

INTERVENTI PER  
AVVICINARE IL PIÙ  
POSSIBILE LA  
PRODUZIONE AL  
GRADIMENTO



- ✓ cottura della pasta in loco
- ✓ questionari di gradibilità e introduzione di nuovi piatti
- ✓ correttivi ai menù a seguito di controlli e osservazioni
- ✓ strategie di distribuzione per favorire l'assaggio e limitare lo spreco di quanto non gradito
- ✓ introduzione di temporanee diete di gusto

# AZIONI CONCRETE PER RIDURRE LO SPRECO

## AZIONI PER INCENTIVARE IL RIUTILIZZO \*

FORMIGINE HA RICEVUTO NEL 2018 L'ATTESTAZIONE DI MENSA BIOLOGICA CERTIFICATA DAL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE



- ✓ consegna agli alunni della scuola primaria di nn.2500 Foody Bag tra il 2021 e il 2024
- ✓ installazione erogatori acqua di rete in tutti i plessi
- ✓ distribuzione borracce agli alunni di primaria e secondaria anche per l'a.s. 25/26



\* si possono portare a casa soltanto gli alimenti che non seguono la catena del caldo e del freddo, cioè pane e frutta se integri

# COSA ABBIAMO FATTO E COSA STIAMO FACENDO PER RIDURRE LO SPRECO?

## INTERVENTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

a.s. 23/24 MARZO 2024  
SCUOLA FERRARI RILEVAZIONE  
SPANNOMETRICA SUGLI SCARTI

- ✓ dalla rilevazione è emerso che lo scarto individuale da parte dei bambini si aggira tra i 13 e i 20 gr. ciascuno



a.s.25/26 Scuole  
dell'infanzia  
MISURE ANTISPRECO PER LA  
SOMMINISTRAZIONE DEI  
CONDIMENTI DELLE VERDURE  
CRUDE

- ✓ anche nelle scuole dell'infanzia, in accordo con le Direzioni didattiche è possibile servire le verdure crude condite soltanto con olio e sale, fornendo la bottiglia di aceto balsamico a parte, affinché quest'ultimo condimento possa essere somministrato su richiesta del bambino con la supervisione dell'insegnante

# COSA ABBIAMO FATTO E COSA STIAMO FACENDO PER RIDURRE LO SPRECO?

## MOMENTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE...

**FORMIGINE A TUTTO BIO**

Fondi mense bio



P.Q.S. a.s. 25/26

**SCIENZIATO PER UN GIORNO:  
ALLA SCOPERTA DEI SENSI**

- ✓ Attività ludico sensoriale rivolta alle classi terze della primaria. I bambini si sfidano in un gioco a squadre che attraverso 5 laboratori esperienziali li accompagna a conoscere e apprezzare certi alimenti e a superare atteggiamenti neofobici

a.s.25/26 il 1° Circolo Didattico prosegue dall'anno precedente un



**PROGETTO ANTISPRECO PER LA DISTRIBUZIONE DI FRUTTA E PANE**

- ✓ la frutta e il pane vengono conservati nei sacchetti consegnati nelle mense, per poi essere successivamente distribuiti dalle insegnanti ai bambini e, nel caso in cui non vengano immediatamente consumati, saranno portati a casa nelle foody bag o in contenitori idonei al trasporto



# COSA ABBIAMO FATTO E COSA STIAMO FACENDO PER RIDURRE LO SPRECO?

## ...E PROPOSTE PER LE FAMIGLIE

a.s. 23/24 INCONTRI DI  
EDUCAZIONE ALIMENTARE APERTI  
A TUTTI I GENITORI

«Cosa preparo per cena?»

Costruzione di un menù  
equilibrato per i bambini e  
le famiglie



**Mercoledì 6 marzo | ore 18**  
Salone del Nido Barbolini - via Monsignor Casazza 9 - Formigine

*La corretta alimentazione  
nella prima infanzia*

Inccontro di educazione alimentare condotto dalla Dott.ssa Natalia Zorzi (Genova)



**Mercoledì 13 marzo | ore 20**  
Sala Loggia, piazza della Repubblica 5 - Formigine

*Cosa preparo per cena?*  
Costruzione di un menù equilibrato per i bambini e le famiglie 3 e 4 anni

Inccontro di educazione alimentare condotto dalla Dott.ssa Natalia Zorzi (Genova)



**Lunedì 18 marzo | ore 20**  
Sala Loggia, piazza della Repubblica 5 - Formigine

*Cosa preparo per cena?*  
Costruzione di un menù equilibrato per i bambini e le famiglie 5 e 6 anni

Inccontro di educazione alimentare condotto dalla Dott.ssa Natalia Zorzi (Genova)



**Educazione al gusto**

Laboratorio dedicato ai genitori dei bambini iscritti nei servizi educativi 0-3 anni. Per imparare a far apprezzare alcuni tipi di alimenti e superare atteggiamenti oppositivi.

**26 novembre 2025 ore 18:30**

Presso il nido Barbolini - evento su prenotazione per informazioni chiamare al numero 059/416275

CIRFOOD

a.s. 25/26  
LABORATORIO PER LE FAMIGLIE DEI  
BAMBINI ISCRITTI AL NIDO

# COSA ANCORA POSSIAMO FARE PER RIDURRE LO SPRECO?

A SCUOLA...

CLICCA SULLE  
RIGHE ARANCIONI



IL PROGRAMMA GREEN SCHOOL

<https://www.green-school.it/notices/view/75>



Progetti Ausl a.s. 25/26 per la scuola primaria

«MANGIA GIUSTO MUOVITI CON GUSTO»

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

FORMIGINE A TUTTO BIO

Fondi mense bio



YOUNG FOOD WASTE  
FIGHTERS AWARD

Concorso Internazionale per  
scuole e asili



OSSERVATORIO CIRFOOD DISTRICT - IPSOS

<https://www.cirfood.com/it/progetti/back-to-school-gli-insegnanti-immaginano-la-mensa-del-futuro>

# COSA ANCORA POSSIAMO FARE PER RIDURRE LO SPRECO? \_\_\_\_\_

CLICCA SULLE  
RIGHE ARANCIONI



## BUONE PRATICHE CONTRO LO SPRECO



OSSERVATORIO WASTE WATCHER  
[Scopri lo Sprecometro](#)



To Good To Go



...E A CASA

SPRECO ZERO E LASTMINUTE MARKET

La challenge del frigo  
trasparente

#sprecozero #2030Calling  
#FrigoTrasparente  
#WasteBustersPride



SPRECO ZERO last minute market

# CONTRO LO SPRECO E PER UNA RISTORAZIONE SOSTENIBILE

COLLABORIAMO PER UN OBIETTIVO COMUNE

- ✓ Il ruolo della famiglia è fondamentale nel supportare con coerenza quanto viene fatto a scuola attivando abitudini alimentari e buone prassi nella vita di tutti i giorni



- ✓ Promuove iniziative concrete contro lo spreco e organizza una ristorazione sostenibile insieme alla ditta concessionaria del servizio

- ✓ La quotidiana azione degli insegnanti nel momento del pasto e relativamente ai temi della sostenibilità è parte integrante dell'educazione alimentare dei bambini