



PROGETTO REKUK

Formazione professionale sulla sostenibilità alimentare e la gestione delle refezioni collettive, per cuochi e responsabili del servizio

Modulo Prevenzione dei rifiuti alimentari Quaderno degli esercizi



Il supporto della Commissione europea per la produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione dei contenuti, che riflette le opinioni solo degli autori. La Commissione non può essere ritenuta responsabile per qualsiasi uso che possa essere fatto delle informazioni in essa contenute.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



RRRRMMMMAAAAA
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Autorità e proprietà intellettuale di:

Coordinatore di progetto:

Ressourcen Management Agentur (RMA)

Argentinerstr. 48/2nd floor, 1040 Vienna, Austria, www.rma.at

Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Irene Popp, Nadine Müller, Stefan Neumayer, Mara Gotschim

Partner di progetto (in ordine alfabetico):

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)

Via Caffaro1/16 - 16124 Genova, Italia, www.aiabliguria.it/

Alessandro Triantafyllidis, Francesca Coppola, Giorgio Scavino

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Branišovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05, Repubblica Ceca, www.jcu.cz/?set_language=cs

Prof. Jan Moudry Sr, Dr. Jan Moudry Jr.

Thüringer Ökoherz (TÖH)

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Germania, www.oekoherz.de

Sara Flügel, Franziska Galander

ESERCIZIO 1: Annotare i problemi ecologici, sociali ed economici causati dalla generazione di rifiuti alimentari.

Es.

- ✓
- ✓
- ✓
- ✓

ESERCIZIO 2: Completa la tabella con i vantaggi della prevenzione dei rifiuti.

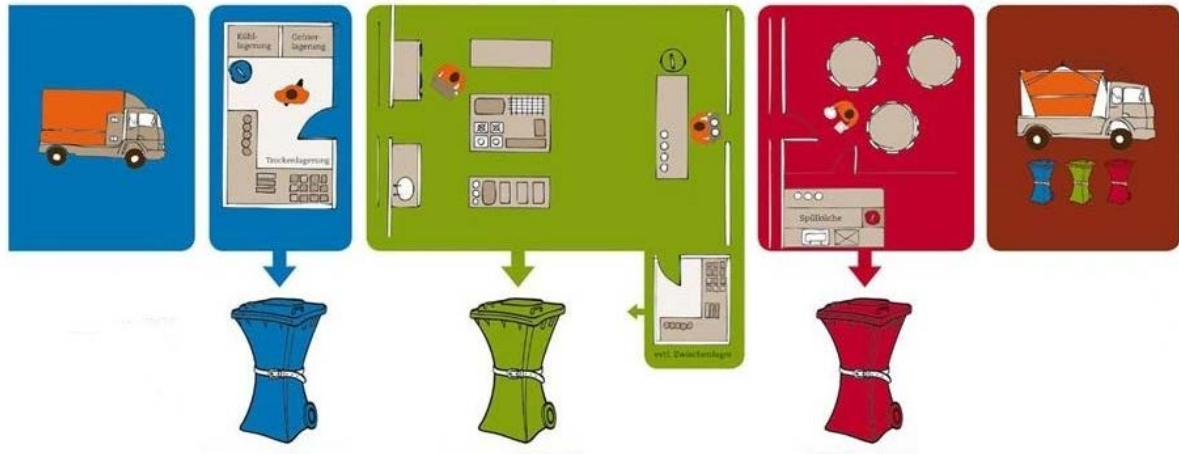
Benefici economici	Benefici ecologici	Benefici sociali
<i>Es.</i>	<i>Es.</i>	<i>Es.</i>
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓
✓	✓	✓

ESERCIZIO 3: Dare una definizione adeguata ai seguenti temi inserendo degli esempi.

Rifiuti evitabili	Rifiuti parzialmente evitabili	Rifiuti inevitabili
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • • •

ESERCIZIO 4: nominare le singole parti della catena del valore in cui si verificano i rifiuti.

--	--	--	--	--	--



ESERCIZIO 5: Nota nella tabella, se i rifiuti alimentari derivano da processi evitabili, in parte evitabili o inevitabili.

Acquisto

- Acquisto di quantità eccessive di cibo a causa di prezzi più bassi o mancanza di un sistema di gestione delle derrate
-
- Uso dell'imballaggio usa e getta:
 - Cartoni
 - Imballaggio Tetra
 - Bevande e lattine conservanti
 - Bottiglie a senso unico
 - Imballaggio in materiale sintetico

Stoccaggio

Possibile prevenzione

- Perdite di stoccaggio dovute a incuria di conservazione come una combinazione inopportuna di determinati alimenti (es. convenzionale e biologico), influenza della luce, etc.
- Perdite di stoccaggio dovute a eccessiva-maturazione dei prodotti, interruzione della catena del freddo o mancato controllo della qualità degli alimenti durante l'acquisto delle merci
- Ordine inopportuno sugli scaffali (ignoranza del principio first-in-first-out - metodo per la gestione dei beni, in cui le attività prodotte o acquisite per prime sono vendute, utilizzate o dismesse per prime)

Preparazione

Possibile prevenzione

- Sistema di lavaggio intensivo della cucina
- Utilizzo incompleto dei materiali freschi
- Errori di produzione (ad esempio spaghetti troppo striati)
- Materie prime inutilizzate e voluminose (patate, cetrioli, mele...)
- Non per il consumo di rifiuti adatti (ad esempio gusci, ossa, gambi, gusci d'uovo, filtri per caffè)
- Olio/grassi utilizzati



Porzionamento/ offerta del pasto

Possibile prevenzione

<ul style="list-style-type: none"> • Gli avanzi sulla base della porzione insufficiente dei pasti 	
<ul style="list-style-type: none"> • Calcolo mancante / difficile del numero esatto di partecipanti al catering 	
<ul style="list-style-type: none"> • Rimanenze dalla piastra del modello 	
<ul style="list-style-type: none"> • Consegna di pasti singoli in confezioni monodirezionali (ad esempio gusci in alluminio) 	

Ritorno di cibo

Possibile prevenzione

<ul style="list-style-type: none"> • Gli avanzi delle lastre a causa di porzioni o porzioni troppo grandi non conformi al desiderio del cliente 	
--	--

Igiene/Pulizia

Possibile prevenzione

<ul style="list-style-type: none"> • Guanti di lattice 	
<ul style="list-style-type: none"> • Coperti usa e getta 	
<ul style="list-style-type: none"> • Tovaglie di carta 	
<ul style="list-style-type: none"> • Pulizia degli utensili 	

Smaltimento

Possibile prevenzione

<ul style="list-style-type: none"> • o Ignoranza delle norme per la separazione dei rifiuti attraverso cui non sono più possibili misure per obbedire alla gerarchia dei rifiuti 	
---	--

ESERCIZIO 7: Quali possibilità di utilizzo possono essere attuate per i ridurre gli sprechi alimentari?

Risposte:

ESERCIZIO 8: Attraverso un calcolo esatto del totale degli avanzi alimentari, possono essere ridotti gli sprechi e si ottiene anche il mantenimento di una panoramica delle derrate alimentari in magazzino. Cosa devi considerare per questo calcolo?

- ✓
- ✓
- ✓
- ✓

ESERCIZIO 9: In una refezione collettiva ospedaliera 1/3 dei pasti distribuiti vengono smaltiti. Se tu fossi il responsabile per la colazione, il pranzo e la cena.

Cosa puoi fare per scoprirne le ragioni?

Quali misure appropriate è possibile attuare per ridurre lo spreco di cibo?

Risposte:

ESERCIZIO 10: Come si può agire in modo più sostenibile rispetto all'igiene? Analizza e valuta gli indumenti usati per l'igiene dei tuoi dipendenti, nonché la quantità e la qualità dei prodotti usati per la pulizia.

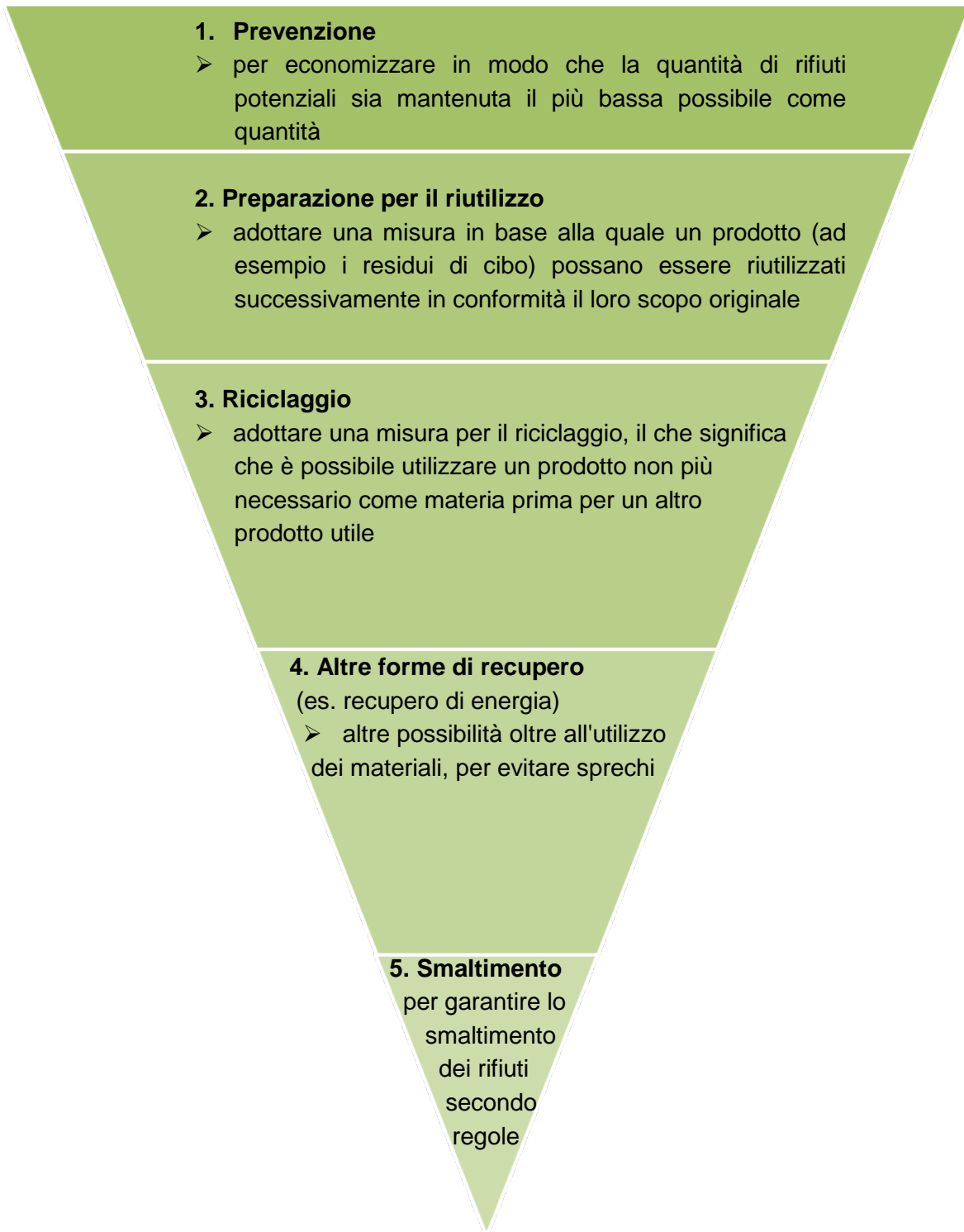
Risposte:

ESERCIZIO 11: Creare una mappa mentale sul seguente argomento:

"Prevenzione dei rifiuti nella mia refezione"



ESERCIZIO 12: Agire sempre secondo i principi della gerarchia dei rifiuti. Annotare i singoli punti nel grafico.



ESERCIZIO 13: Scrivi in parole chiave come puoi agire nella tua cucina per economizzare, nel senso della prevenzione dei rifiuti.

Pianificazione:

Acquisto / consegna:

Conservazione:

Preparazione:

Servizio dei pasti:

Riutilizzo / smaltimento:

Igiene / pulizia:

ESERCIZIO 14: Cosa puoi fare per scoprire se e quanto le singole sezioni della tua refezione producono rifiuti?

Risposte:

ESERCIZIO 15: hai già scoperto la condizione relativa alla generazione dei rifiuti nella tua refezione collettiva. Come puoi stare attento che anche lo staff segua una preparazione dei pasti a basso spreco?

Risposte:

ESERCIZIO 16: Alcuni dei consumatori non hanno mangiato tutto dai loro piatti, nonostante i tentativi di porzionamento ad hoc. Ma chiedono di avere i loro avanzi impacchettati per l'asporto.

Quali sono le possibilità per una confezione sostenibile e a basso spreco?

Risposte:

ESERCIZIO 17: Quali misure, attraverso gli esempi di buone pratiche, potrebbero tradursi in pratica nella tua refezione? Quali spese e benefici si possono prevedere?

Misure	Spesa	Benefici

ESERCIZIO 18: Com'è la situazione attuale nella tua refezione collettiva? La lista di controllo presente nel quaderno di supporto a pagg. 14-17 potrebbe aiutarti.

ESERCIZIO 19: Quali obiettivi concreti verso la migliore gestione dei rifiuti alimentari puoi perseguire?

ESERCIZIO 20: Quale potenziale di ottimizzazione esiste nella tua refezione collettiva, rispetto alle altre?

ESERCIZIO 22: fai una lista di misure per la prevenzione dei rifiuti, che possono essere attuate nella tua refezione collettiva.

Attività	Obiettivi	Misure ancora da attuare	Misure attuate dal...
Acquisto			
Stoccaggio			
Preparazione			
Disposizione dei pasti			
Riuso/smaltimento			
Igiene/pulizia			
Interazione con gli ospiti della refezione			

ESERCIZIO 23: Analizza la situazione riguardo alla consegna delle merci presso la tua refezione. Quali opportunità possono esistere per una catena di consegna a basso spreco? Qualcosa forse è già stato attuato ma ti chiediamo di pensare anche a eventuali alternative o suggerimenti di miglioramento che potresti discutere con i tuoi distributori.

Risposte: