



## LABORATORIO DI RISTORAZIONE SOSTENIBILE

### RILEVAZIONE NELLE SCUOLE

#### **Informativa per gli/le insegnanti**

Coordinatori progetto: Marina Fridel, Matteo Vittuari, Mara Petruzzelli  
Responsabili monitoraggio: Matteo Vittuari, Mara Petruzzelli, Elisa Iori

### **Cos'è il Laboratorio di Ristorazione Sostenibile?**

Con la delibera di Giunta regionale n. 741, il Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare Regione Emilia-Romagna, insieme all'Università di Bologna e con il coinvolgimento specifico dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione, ha avviato il Laboratorio di Ristorazione Sostenibile. Un tavolo di lavoro partecipato con l'obiettivo di migliorare la sostenibilità integrata nel servizio di ristorazione collettiva ed in particolare quella scolastica, e di aggiornare le "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole" recepite con la DGR 418/2012. Il Laboratorio si occuperà di definire pasti più sostenibili a livello di consumo e di scelta delle forniture, ridurre lo spreco alimentare e incentivare la donazione delle eccedenze nelle mense collettive attraverso una serie di interventi.

### **Quale obiettivo per la rilevazione?**

I più recenti dati epidemiologici esposti da OKkio alla Salute<sup>1</sup> e HBSC<sup>2</sup> evidenziano alcune criticità negli stili di vita dei bambini e ragazzi della Regione Emilia-Romagna, in particolare uno scarso consumo di frutta e verdura che aumenta al crescere dell'età. Inoltre i monitoraggi sugli sprechi alimentari<sup>3</sup> indicano proprio la verdura tra gli alimenti maggiormente buttati senza essere consumati. Pertanto, in questa prima fase di lavoro, il Laboratorio si pone l'obiettivo di valutare l'efficacia di un intervento nelle mense scolastiche regionali, prima di proporlo su larga scala, per ridurre lo spreco alimentare degli alunni e delle alunne delle classi terze che frequentano il servizio. Capire quali interventi possono portare a una diminuzione dello spreco, in particolare quello di verdure, può infatti portare il duplice beneficio da una parte di aumentare la sostenibilità generale dei servizi e dall'altra di influenzare positivamente il profilo nutrizionale del pasto. L'intervento consisterà in una modifica di servizio del pasto, cioè nell'anticipare il contorno di verdura inserendolo come prima portata.

### **A chi si rivolge?**

Parteciperanno allo studio le classi terze di 26 scuole primarie della regione Emilia-Romagna, selezionate attraverso un campionamento casuale stratificato per i territori coperti dalle Ausl della regione. Le scuole selezionate sono state suddivise in maniera casuale in un gruppo di *intervento* (scuole in cui si proporrà la modifica del servizio del pasto) e uno di *controllo* (scuole in cui non ci saranno variazioni nel servizio del pasto). I dati saranno raccolti in forma aggregata per classe e non si prevede la richiesta di dati personali.

### **Come verranno svolte le attività?**

La durata di tale intervento è prevista di circa 4 settimane non consecutive a partire da fine ottobre. Nella prima settimana per entrambi i gruppi verranno effettuate le misurazioni di spreco alimentare pre-intervento, ovvero prima della modifica del servizio del pasto (dal lunedì al venerdì). Successivamente, per tre settimane consecutive, nelle scuole del gruppo di *intervento* verrà effettivamente modificato il servizio del pasto, anticipando il contorno di verdura e inserendolo come prima portata, in accordo con il servizio di ristorazione di riferimento. Nelle scuole all'interno del gruppo di controllo verrà somministrato il pasto in maniera tradizionale. Durante la terza settimana, per entrambi i gruppi, verranno effettuate nuovamente le misurazioni di spreco alimentare post-intervento, ovvero dopo la modifica del servizio del pasto (dal lunedì al venerdì).

**NOTA BENE:** La misurazione di spreco alimentare coinvolgerà solo le classi terze. Le altre classi e gli insegnanti che condividono il refettorio potranno essere coinvolti nell'inversione del pasto ma non saranno inclusi nelle procedure di misurazione dello spreco.

### **Come avverrà il monitoraggio dello spreco?**

La misurazione dello spreco (cibo non consumato) si suddividerà in primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e frutta. Nella zona di svuotamento vassoi saranno presenti bidoni di raccolta degli avanzi, suddivisi secondo la classificazione di cui sopra. Ogni utente del servizio (alunno/a), supervisionato dagli attori di

<sup>1</sup> "OKkio alla SALUTE Risultati dell'indagine 2019" – Regione Emilia Romagna ([emilia-romagna-2019.pdf \(iss.it\)](#))

<sup>2</sup> "HBSC: Stili di vita e salute dei giovani italiani tra 11 e 15 anni – Regione Emilia Romagna" ([emilia-romagna-2018.pdf \(iss.it\)](#))

<sup>3</sup> Waste Watcher. International Observatory on food and sustainability (2022). [Lo spreco alimentare delle famiglie Italiane](#)

riferimento, svuoterà il proprio vassoio come indicato. Le stoviglie andranno gettate in un bidone distinto, come da solita procedura. Ognuno di questi bidoni verrà poi pesato separatamente grazie a una bilancia pesa persone collocata di fianco ai bidoni di raccolta. La pesatura sarà aggregata per classe. Dopo la pesatura lo spreco verrà poi convogliato nei bidoni abitualmente usati.

**NOTA BENE:** Nelle scuole dove pane e frutta vengono conservati da ciascun bambino/a per la merenda pomeridiana, si andranno a conteggiare separatamente le porzioni di pane e frutta rimaste intatte.

### **Come saprò se l'intervento è stato efficace?**

Le misure di spreco alimentare raccolte verranno confrontate tra gruppo di *intervento* e gruppo di *controllo*. Se lo spreco sarà inferiore nelle classi in cui la verdura è stata servita a inizio pasto, significherà che l'intervento ha funzionato.

### **Quali attori verranno coinvolti?**

Per ogni scuola verranno coinvolti/e uno o più insegnanti, uno o più attori del servizio ristorativo, uno o più dietisti/e e i/le ricercatori/ici già attivi all'interno del Laboratorio, con le seguenti responsabilità:

- insegnanti: supervisione svuotamento dei vassoi e relativa logistica, il più simile possibile a come normalmente si svolge lo svuotamento vassoi e tutte le altre azioni nel momento del dopo pasto.
- attori servizio ristorativo: inversione del menù; pesatura del cibo pre- pasto; gestione eventuali necessità legate al servizio.
- dietisti/e e i ricercatori/ici: collocazione dei cestini; peso dello spreco; registrazione digitale dei dati tramite apposito sistema digitale.

**NOTA BENE:** Gli/Le insegnanti non saranno coinvolti nella pesatura dello spreco e nella raccolta dati.

### **Chi sarà informato del monitoraggio?**

Verranno informati del monitoraggio, oltre al dirigente scolastico, tutti gli insegnanti coinvolti e gli addetti al servizio di ristorazione.

È richiesto agli insegnanti e a tutto il personale scolastico di non informare i bambini e le bambine dell'intervento, in quanto è molto importante che essi non modifichino, per quanto possibile, il loro normale comportamento durante il servizio del pasto. In questo modo le eventuali differenze nei livelli di spreco potranno essere attribuite all'intervento in sé e non a modifiche nel comportamento dei bambini e delle bambine. Nel caso in cui i bambini e le bambine facessero domande sarà sufficiente rispondere in termini generici, spiegando che è in corso la consueta valutazione esplorativa per capire la dieta scolastica.

#### **Supporto da parte degli insegnanti:**

Le/Gli insegnanti in servizio nel momento del pasto delle scuole campionate verranno informati dal dirigente scolastico e dal referente AUSL riguardo il lavoro, le tempistiche, le attività, e i giorni delle rilevazioni. È richiesto agli insegnanti di non comunicare ai bambini e alle bambine la ragione del monitoraggio per nessun motivo, ma di attenersi a quanto descritto sopra. È richiesto pertanto agli/alle insegnanti di comportarsi quanto possibile come d'abitudine per non allarmare i bambini e le bambine.

Per la realizzazione dell'indagine, la collaborazione con gli/le insegnanti è di estrema importanza. In particolare, preme ricordare quanto sia importante che i bambini e le bambine non siano informati dell'intervento, in quanto è necessario che essi non modifichino, per quanto possibile, il loro normale comportamento durante il servizio del pasto. Anche gli/le insegnanti dovranno comportarsi come d'abitudine per non rischiare di modificare i comportamenti dei bambini e delle bambine durante il servizio pasto. In questo modo le eventuali differenze nei livelli di spreco potranno essere attribuite all'intervento in sé e non a modifiche nel comportamento dei bambini e delle bambine. Nel caso in cui i bambini e le bambine facessero domande sarà sufficiente rispondere in termini generici, spiegando che è in corso la consueta valutazione della mensa scolastica per capire la dieta scolastica.

All'insegnante presente nel momento della rilevazione è inoltre richiesto di supervisionare lo svuotamento dei vassoi da parte delle alunne e degli alunni negli appositi cestini, e guidare la relativa logistica. In particolare, agli/alle insegnanti sarà richiesto di:

- illustrare ai bambini e alle bambine la divisione dei bidoni per la raccolta dello scarto in primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e frutta. Se i bambini e le bambine conservano il pane e la frutta per la merenda pomeridiana, a questi sarà richiesto di segnalarlo durante lo svuotamento dei vassoi e non gettare il pane e la frutta nei rispettivi bidoni.
- accompagnare i bambini e le bambine durante lo svuotamento, supervisionando la correttezza di svuotamento dei vassoi.
- assicurarsi che tutti i bambini e le bambine della relativa classe abbiano svuotato i vassoi, per poi comunicare la fine dello svuotamento della classe al responsabile della pesatura e raccolta dati presente in loco.

La procedura di svuotamento dei vassoi e/o dei piatti durerà circa 15 minuti per ogni giorno di rilevazione.

**NOTA BENE:**

- Le parti non edibili (ossa, pelle, bucce di frutta etc.) di qualsiasi alimento vanno gettati nel bidone della rispettiva pietanza.
- Qualora sia servito un piatto unico, gli avanzi andranno gettati nel bidone del primo piatto.
- Andranno pesate normalmente anche tutte le pietanze contenenti una percentuale rilevante di liquido (passati di verdura, creme etc.).
- Il pasto dell'insegnante non andrà svuotato nei cestini predisposti, in quanto il campione dello studio è da considerarsi ristretto ai bambini e alle bambine delle classi terze.