

GLI SPRECHI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA UN'INDAGINE ESPLORATIVA DI ORICON

Il settore della Ristorazione collettiva è un settore da sempre molto attento al tema della riduzione degli sprechi alimentari.

Nel 2014 le aziende del settore hanno erogato **298 milioni di pasti nelle scuole italiane**. Siamo convinti che per definire un'adeguata strategia per il contrasto degli sprechi alimentari si debba prima di tutto avere chiara la realtà del fenomeno.

Per questo, tramite il Centro studi di ORICON, l'Osservatorio della Ristorazione collettiva e Nutrizione, abbiamo lanciato **una prima indagine qualitativa** che ci permetta di capire come e cosa effettivamente viene sprecato.

L'INDAGINE IN SINTESI

Dal 26 ottobre al 6 novembre 2015 il Centro Studi di Oricon ha condotto interviste con questionario con lo scopo di comprendere quanti e quali piatti rientravano nelle cucine con del cibo avanzato (spreco).

Il questionario è stato compilato dagli addetti alla distribuzione pasti che negli effettivi 10 giorni di scuola hanno monitorato **64.000 pasti** somministrati a **7.000 alunni** di un'età compresa tra i **3 e gli 11 anni**.

GLI SPRECHI A UN PRIMO COLPO D'OCCHIO

11% dei primi piatti; 13% dei secondi; 22% dei contorni; 9% dei dessert, 10% della frutta e 10% del pane
 Sono questi i principali risultati dell'indagine esplorativa e che portano a una stima complessiva di **sprechi** pari a **12,6%** per ciascun pasto consumato da un alunno a scuola.

	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Dessert	Frutta	Pane
Rimanenze	11%	13%	22%	9%	10%	10%

Fig. 1 - Stima della percentuale degli sprechi nelle diverse portate

I PRIMI PIATTI

Per quanto riguarda la prima portata (fig. 2), l'**80%** dei piatti vengono ritirati con **sprechi quasi nulli o vicini al 10%**. Il **16%** registra **sprechi** tra il **20-25%** e il restante **4%** rientra con **sprechi** tra il **40-60%**.

Dalle interviste condotte, non si riscontrano eccessive variazioni tra i diversi menù offerti (fig.3): se la media degli sprechi per i primi piatti si assesta sull'**11%**, quando vengono proposte **minestre e zuppe**¹ si registra uno spreco pari all'**11,4%**; se **pasta fresca o ripiena**² lo spreco è pari all'**11,3%**; se **pasta o riso (asciutti)** lo spreco è pari al **10,8%**. Il giorno in cui è servita **pizza/focaccia** la quantità di **sprechi** diminuisce, arrivando all'**8%**.

	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Dessert	Frutta	Pane
quasi nullo	39%	30%	11%	51%	34%	46%
intorno al 10%	41%	42%	29%	28%	47%	41%
intorno al 20-25%	16%	22%	37%	14%	15%	12%
tra il 40 e il 60%	4%	6%	22%	6%	3%	1%
superiore al 60%	0%	1%	2%	1%	1%	0%
Totale	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Fig. 2 - La distribuzione degli sprechi per ciascuna portata

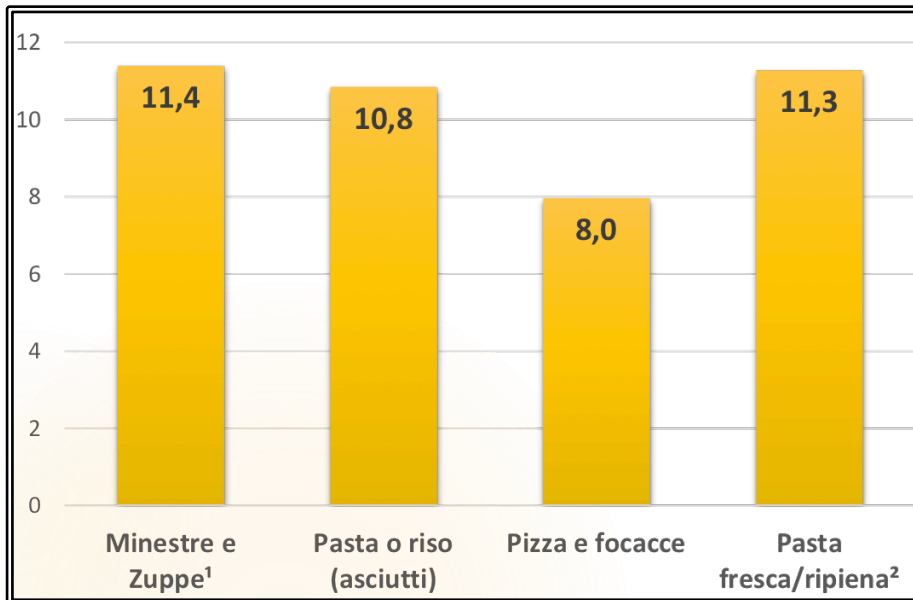


Fig. 3 - Stima di percentuale di sprechi tra i primi piatti

¹ Sono inclusi primi piatti, quali: vellutata, brodo, passato di verdure, ecc.

² Sono inclusi primi piatti, quali: ravioli, lasagne, gnocchi, panzerotti, ecc.

I SECONDI PIATTI

Per quanto riguarda la **seconda portata (fig. 2)**, per il **72%** vengono ritirati con **sprechi quasi nulli o vicini al 10%**. Per il **22%** dei **piatti**, si registrano **sprechi tra il 20-25%** e per il **4%** di piatti si registrano sprechi tra il **40-60%**. Solo l'**1%** dei **piatti** con le seconde portate rientra con sprechi **superiori al 60%**.

Al contrario dei primi piatti, analizzando i menù, diverse sono le percentuali degli sprechi (**fig. 4**).

Come già visto, la media degli sprechi dei secondi è pari al **13%**. Se il dato diminuisce quando il menù prevede **carne o derivati (9%)**, **torte salate e sfornati (9%)**, **latticini o derivati (12%)**, esso aumenta lievemente se agli alunni viene proposto la **frittata (14%)** e sensibilmente quando viene servito il **pesce (21%)**.

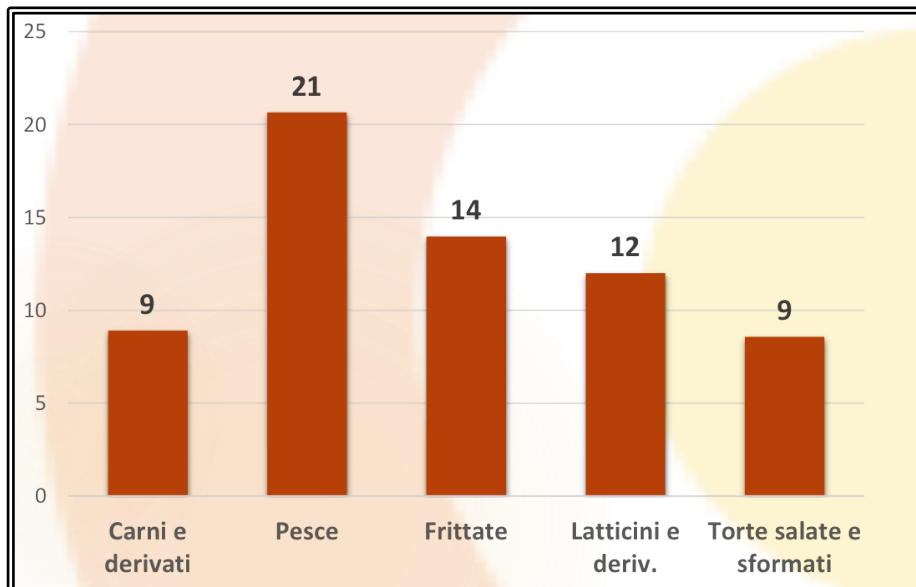


Fig. 4 - Stima di percentuale di sprechi tra i secondi piatti

I CONTORNI

È questa la portata che registra la maggiore percentuale di sprechi (**fig. 2**). A fronte di una media pari al **22%**, il **40%** dei piatti del contorno rientra nelle cucine con sprechi **quasi nulli o vicini al 10%**; il **37%** con sprechi tra il **20-25%** e il **22%** con sprechi tra il **40-60%**. Infine, il **2%** dei piatti con contorno rientra con sprechi **superiori al 60%**.

Analizzando i menù (**fig. 5**), i contorni con **patate** sono quelli che registrano gli sprechi minori, assestandosi sull'**11%**. I **contorni cotti** registrano sprechi pari al **19%**, mentre quelli **crudi** il **26%**.

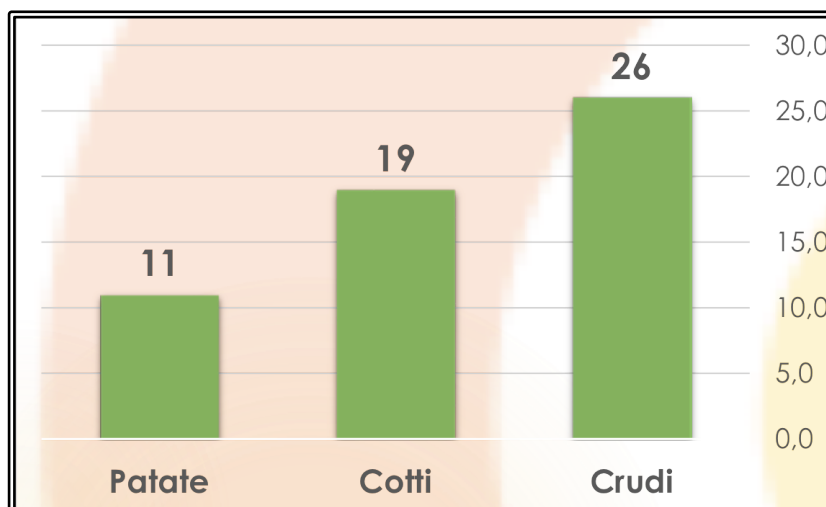


Fig. 5 - Stima di percentuale di sprechi tra i contorni

LA PORTATA BIS

I capitolati di gara per l'affidamento della ristorazione scolastica possono prevedere la “voce bis”, consentendo agli alunni di riprendere una **seconda volta** almeno una delle portate previste nel menù della giornata. L'80% delle scuole monitorate in questa prima indagine pilota consente il **bis**.

È possibile, allora, analizzare la quantità di sprechi che rientrano nelle cucine, a seconda che agli alunni siano serviti i piatti un'unica volta o sia concesso il bis (**fig. 6**).

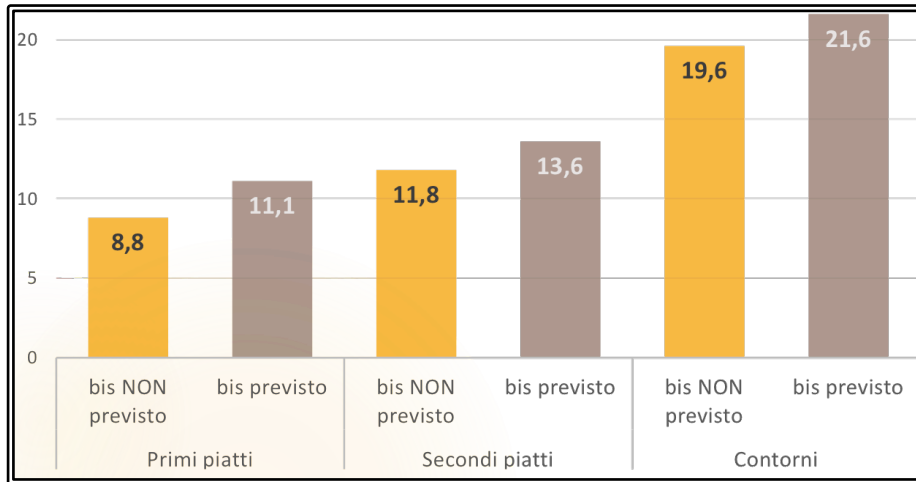


Fig. 6 - Stima degli sprechi per ciascuna portata, se bis previsto o no (%)

I COSTI DEGLI SPRECHI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Nel 2014 le aziende della Ristorazione Collettiva aderenti a Oricon (CAMST, CIR food, Compass Group Italia, Elicor, Gruppo Pellegrini, Sodexo) hanno acquistato materie prime alimentari destinate alla ristorazione scolastica per un valore pari a **213 milioni di euro** (il **37%** dei costi complessivi sostenuti). Dai risultati emersi dall'indagine qualitativa, emerge che gli sprechi alimentari hanno un peso economico di circa **27 milioni di euro** (**0,18 centesimi di euro** per ogni pasto servito, il cui **prezzo medio unitario** nel 2014 si assestato su **4,6 euro**), pari al **12,6%** delle materie prime alimentari impiegate.