

Project “Food Waste Recording System”

CHALLENGE/SFIDA

The goal is to create food days in which the amount of "non-consumed" food is less than or equal to 30% in total. The challenge is to reduce the waste per capita of food waste, all within the school canteen.

L'obiettivo è quello di realizzare giornate alimentare in cui il quantitativo del cibo “non consumato”, sia in totale inferiore/uguale al 30%.
La sfida è quella di ridurre lo spreco pro capite di rifiuti alimentari, all'interno della mensa scolastica.

KEY PARTNERS/PARTNERS CHIAVE

Network in the school environment with the collaboration of:

- school canteen staff
- teachers and school support staff at lunchtime
- kindergarten and primary school students

Network in ambiente scolastico con la collaborazione di:

- addette mensa
- insegnanti e personale scolastico di supporto al momento del pranzo
- alunni della scuola dell'infanzia e della primaria

KEY RESOURCES/RISORSE CHIAVE

Using a tablet, the cafeteria staff, in collaboration with the teachers, record the percentage of food not consumed for the first course, the second course, and the side dish, respectively, for each class on a daily basis. A consumed dish is considered to be one where at least 50% of the portion provided has been eaten by the user. Once the data has been recorded, it is sent to the catering company.

Mediante un tablet le addette mensa, in collaborazione con le insegnanti, registrano giornalmente, per singola classe, la percentuale di cibo non consumato rispettivamente del primo piatto, del secondo piatto e del

contorno. Per piatto consumato si intende che almeno il 50% della porzione fornita sia stata fruita dall'utente. Al termine delle registrazioni i dati vengono inviati alla ditta di ristorazione.

KEY ACTIVITIES/ATTIVITA' CHIAVE

Since each recipe is evaluated individually, it is possible to create real rankings of the various courses.

These rankings are useful in the planning of the menu because attention will be paid to not combining first courses that are not liked with second courses that are not liked or vice versa, first courses that are very liked with second courses that are also liked: the goal, in fact, is to create a menu in which at least one of the two main courses (first or second course) is consumed by the majority of the users, in order to avoid that the children remain completely hungry.

The target threshold is 30%, so the day is considered a success if the amount of food not consumed is less than or equal to 30% of the entire meal.

In the evaluation of the food day, instead of doing the arithmetic average between the % of non-consumed between first course, second course and side dish, a weighted average.

weighted average, where the first course, being the most substantial, has a greater "weight", compared to the second course, which has an intermediate "weight", and the side dish, which has a lower "weight".

Through a precise and daily survey of the rating, it is also possible to identify the schools and even the more or less virtuous classes, identifying if there are % of non-consumed generally higher than the general average on a specific school complex or on a specific class. The identification of % discordant with respect to the media allows for the execution of the sopralluoghi mirati at the time of the meal in order to directly observe what happens, as well as to confront the personal docente to understand the reason for the low satisfaction.

Poiché ogni ricetta viene valutata singolarmente, è possibile realizzare delle vere e proprie classifiche di gradimento per le varie portate.

Queste classifiche tornano utili in fase di pianificazione del menù perché si farà attenzione a non abbinare primi piatti poco graditi a secondi piatti poco graditi o viceversa primi piatti molto graditi a secondi piatti altrettanto graditi: l'obiettivo, infatti, è quello di realizzare dei menù in cui almeno una delle due portate principali (primo o secondo piatto) venga consumata dalla

maggioranza dell'utenza, al fine di evitare che i bambini restino completamente digiuni.

La soglia target che viene data è quella del 30% per cui si considera la giornata alimentare ben riuscita se il quantitativo del non consumato è inferiore o uguale al 30% dell'intero pasto.

Nella valutazione della giornata alimentare, anziché fare la media aritmetica fra la % di non consumato fra primo piatto, secondo piatto e contorno, verrà effettuata una media ponderata, dove il primo piatto, essendo quello generalmente più sostanzioso ha un "peso " maggiore, rispetto al secondo piatto che ha un "peso" intermedio e il contorno che ha invece un "peso" minore.

Attraverso una rilevazione puntuale e giornaliera del gradimento, è possibile inoltre individuare le scuole e addirittura le classi più o meno virtuose, individuando se ci sono delle % di non consumato generalmente più alte rispetto alla media generale su uno specifico plesso scolastico o su una determinata classe . L'individuazione di % discordanti rispetto alla media permette di effettuare dei sopralluoghi mirati al momento del pasto al fine di osservare direttamente quello che accade, nonché confrontarsi col personale docente per capire il motivo del basso gradimento.

IMPACT/IMPATTO

Reducing waste in school canteens by:

- improving the recipes of dishes that are poorly appreciated or replacing them with similar dishes that are more appreciated
- the acquisition of awareness in the matter of "food waste" by teachers, and consequently its transmission to students
- identifying particular critical issues within school complexes or individual classes and improving these critical issues through targeted actions
- the elaboration of menus with combinations of preparations that are generally appreciated by the majority of children
- sending the number of portions congruent to the number of daily presences

Ridurre lo spreco nelle mense scolastiche mediante:

- il miglioramento delle ricette dei piatti che risultano scarsamente graditi oppure la loro sostituzione con preparazioni simili maggiormente gradite
- l'acquisizione della consapevolezza in materia di "spreco alimentare" da parte delle insegnanti, e di conseguenza la sua trasmissione agli alunni
- l'individuazione di particolari criticità all'interno di plessi scolastici o delle singole classi e il miglioramento di queste criticità mediante azioni mirate

- l'elaborazione di menù con abbinamenti di preparazioni che siano nel complesso gradite dalla maggioranza dei bambini
- l'invio del numero di porzioni congruo al numero di presenze giornaliere