

SOSTENIBILITÀ CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



RISTORAZIONE COLLETTIVA VADEMECUM



EDUCARE

- Prevedere attività di formazione, informazione ed educazione alimentare ai fruitori della mensa e alle loro famiglie: incontri di formazione e sensibilizzazione, esposizione di cartelloni, visite presso i centri di recupero, partecipazione a iniziative come la colletta alimentare, corsi di cucina

SCEGLIERE CONSAPEVOLMENTE

- Prediligere menu con prodotti locali e di stagione
- Inserire nel menu scelte a basso impatto ambientale (opzioni vegetariane)



PREVENIRE LO SPRECO

- Programmare la preparazione dei pasti in base all'effettivo numero dei commensali (es. utilizzo di app, rilevamento presenze)
- Per le mense scolastiche, inserimento della prassi dell'esclusione per cibi o ingredienti non accettati dal bambinø/ragazzø
- Monitorare l'accettazione delle pietanze

RIDURRE GLI AVANZI

- Servire pietanze già porzionate e pulite o che siano facilmente porzionabili e mondabili
- Per le mense aziendali, introduzione della mezza porzione



RECUPERARE LE ECCEDENZE

- Donare le eccedenze a organizzazioni benefiche che ridistribuiscono le eccedenze generate
- Introdurre la pratica della doggy bag per l'asporto dei cibi non consumati (es. pane, frutta, alimenti confezionati); in caso di consumo parziale del piatto, solo se si può garantire la corretta conservazione.

Vuoi saperne di più?

ambiente@comolecco.camcom.it
www.retelariana.it



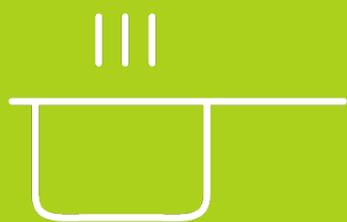
CAMERA DI COMMERCIO
COMO-LECCO
insieme per lo sviluppo



SOSTENIBILITÀ AZIENDE TERRITORIO



SOSTENIBILITÀ CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



INDIVIDUI E FAMIGLIE
VADEMECUM



EDUCARE

- Imparare a leggere le etichette - data minima di conservazione e data di scadenza, alimenti sicuri a tavola e in frigorifero
- Partecipare alle iniziative di raccolta alimenti (es. Siticibo, colletta alimentare)

SCEGLIERE CONSAPEVOLMENTE

- Prediligere alimenti e cibi prodotti localmente e di stagione
- Inserire nel menu scelte a basso impatto ambientale (opzioni vegetariane)
- Fare la spesa consapevolmente



PREVENIRE LO SPRECO

- Preparare i pasti in base al numero dei commensali
- Al ristorante, ordinare solo quello che si è sicuri di consumare, eventualmente chiedendo la mezza porzione o ordinando una portata alla volta

RIDURRE GLI AVANZI

- Conservare correttamente gli avanzi per un consumo successivo



RECUPERARE LE ECCEDENZE

- Riprendere le ricette "di recupero" della tradizione
- Servirsi della doggy bag per portare a casa il cibo non consumato al ristorante.

Vuoi saperne di più?

ambiente@comolecco.camcom.it
www.retelariana.it



CAMERA DI COMMERCIO
COMO-LECCO
insieme per lo sviluppo



SOSTENIBILITÀ AZIENDE TERRITORIO

