



CAMERA DI COMMERCIO  
COMO-LECCO  
insieme per lo sviluppo

SMART  
SOSTENIBILITÀ AZIENDE TERRITORIO

LA Rete  
rete Lariano per la Transizione Sostenibile

# SOSTENIBILITÀ CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

## VADEMECUM

RISTORAZIONE COLLETTIVA



INDIVIDUI E FAMIGLIE

# 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 coltella 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 bambino/ragazzo
- 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.

# 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.

Progetto realizzato nell'ambito del  
Cantiere SOCIAL - CAMPAGNA anti-spreco alimentare  
della Rete lariana per la transizione sostenibile  
con il contributo dei seguenti partners:  
ATS Insubria – Banco di solidarietà Como – CSV Insubria –  
Confindustria Lecco e Sondrio – Coldiretti –  
Eleonora Castelli - Fondazione Banco Alimentare Onlus –  
Fondazione Colloquia ETS – Villa Santa Maria SCS

Ulteriori informazioni  
[ambiente@comolecco.camcom.it](mailto:ambiente@comolecco.camcom.it)  
[www.retelariana.it](http://www.retelariana.it)



CAMERA DI COMMERCIO  
COMO-LECCO  
insieme per lo sviluppo

