

Allegato 1) PIANO DI DETTAGLIO DELLE ATTIVITA' PER LINEE DI AZIONE

Linea di azione 1

PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Premessa

Da una indagine preliminare posta in essere da ANCI, emergono una varietà di iniziative già avviate in Italia volte alla riduzione degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica.

Tali iniziative sono riconducibili in genere ad una o più delle seguenti tipologie/finalità:

- progetti/iniziative di recupero delle eccedenze alimentari (pane, frutta, prodotti confezionati, pasto cotto non servito) a fini di beneficenza/solidarietà sociale;
- progetti finalizzati a favorire l'asporto degli alimenti avanzati (pane, frutta e prodotti confezionati) da parte dei bambini che usufruiscono del servizio mensa;
- percorsi e iniziative di formazione/educazione/sensibilizzazione rivolti a studenti ed insegnanti (ivi inclusi premi, concorsi etc...);
- modifiche alla gestione interna del servizio mensa per la riduzione del cibo non consumato;
- iniziative di monitoraggio quali-quantitativo degli sprechi alimentari;
- inserimento nei bandi di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica di criteri/clausole relative alle modalità di espletamento del servizio che favoriscono la riduzione degli sprechi alimentari.

Va rilevato che esiste un concreto interesse dei Comuni e del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (di seguito MATTM) a favorire la diffusione di tali iniziative all'interno delle scuole italiane. L'interesse deriva in primo luogo dalla portata del fenomeno e dalle sue implicazioni in termini ambientali, economici ed educativi.

Obiettivi

Le attività proposte nell'ambito della presente linea di azione, intendono valorizzare il patrimonio di strumenti e conoscenze già fruibili gratuitamente in materia di prevenzione dei rifiuti e degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica, opportunamente integrato da ulteriori risorse (es. dati, strumenti, linee guida operative, case studies) predisposte anche nell'ambito di altri progetti e iniziative.

L'Obiettivo principale è quello di stimolare e facilitare l'avvio di progetti e iniziative per la riduzione degli sprechi alimentari nelle scuole del territorio nazionale. A tal fine le attività proposte sono finalizzate in particolare a:

- diffondere e rendere accessibili le conoscenze e gli strumenti disponibili per l'avvio di iniziative e progetti di prevenzione degli sprechi alimentari all'interno delle scuole italiane;
- formare e sensibilizzare studenti, insegnanti e autorità scolastiche sulle possibili misure per contrastare il fenomeno dello spreco alimentare nella ristorazione scolastica;
- formare le stazioni appaltanti sulle corrette modalità per l'integrazione di obiettivi di riduzione degli sprechi alimentari all'interno dei bandi di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica;
- valutare l'efficacia delle misure di prevenzione.

Attività

A1.1 - Comunicazione

Progettazione e implementazione di una sezione dedicata all'interno dell'area web di progetto al fine di favorire e migliorare l'accessibilità, l'utilizzabilità e la diffusione delle conoscenze e degli strumenti disponibili per l'avvio di

iniziative e progetti di prevenzione degli sprechi alimentari all'interno delle scuole italiane. Tale sezione includerà almeno:

- a) una o più aree dedicate alla consultazione delle informazioni e dei materiali disponibili (es. dati, linee guida, kit formativi, materiali video etc...) di potenziale interesse/utilità ai fini dell'avvio di iniziative e progetti di prevenzione degli sprechi alimentari all'interno delle scuole italiane;
- b) una sezione dedicata alla presentazione delle iniziative e dei progetti avviati sul territorio nazionale sul tema dello spreco alimentare all'interno delle scuole; a titolo indicativo e non esaustivo tali iniziative possono includere una o più delle seguenti attività:
 - recupero delle eccedenze alimentari (pane, frutta, prodotti confezionati, pasto cotto non servito) a fini di beneficenza/solidarietà sociale;
 - recupero delle eccedenze alimentari non destinabili ad uso umano per alimentazione animale (es. gattili/canili);
 - acquisto e utilizzo di dispositivi atti a favorire la conservazione delle eccedenze alimentari ai fini della successiva redistribuzione (es. abbattitori di temperatura);
 - azioni volte a favorire l'asporto degli alimenti avanzati (pane, frutta e prodotti confezionati) da parte dei bambini che usufruiscono del servizio mensa;
 - attività di formazione/educazione/sensibilizzazione rivolte a studenti e/o insegnanti, ivi inclusi laboratori didattici, premi e concorsi che prevedano la realizzazione da parte dei bambini/ragazzi di elaborati creativi (es. racconti, materiali grafici e audio-visivi etc...)
 - modifiche alla gestione interna del servizio mensa per la riduzione del cibo non consumato;
 - monitoraggio quali-quantitativo degli sprechi alimentari generati;

A1.2 - Attività di formazione/educazione rivolte agli insegnanti e ai funzionari Comunali

Realizzazione di un ciclo di webinar rivolto agli insegnanti e ai funzionari scolastici e Comunali sul tema della prevenzione degli sprechi alimentari all'interno delle scuole. Si tratta di un'attività formativa volta a trasmettere agli insegnanti e ai funzionari Comunali che si occupano di scuola le conoscenze necessarie relative agli strumenti ed alle tecniche disponibili per attivare progetti e iniziative sul tema della prevenzione degli sprechi alimentari all'interno delle scuole. La scuola rappresenta il luogo ideale di sensibilizzazione delle nuove generazioni al problema degli sprechi alimentari; per questo motivo fornire conoscenze e strumenti agli insegnanti e ai funzionari Comunali che si occupano del settore Scuola per comprendere e affrontare il tema dello spreco alimentare non può che essere una buona strategia. Attraverso l'insegnamento scolastico è possibile promuovere la conoscenza e cultura del cibo "sano e giusto" e ridurre lo spreco alimentare all'interno delle famiglie, perché buona parte dello spreco si origina proprio nelle nostre case. L'attività di formazione ed educazione negli istituti scolastici riveste un ruolo di estrema importanza, sia per trasmettere il valore del cibo, sia per promuovere comportamenti etici e, con la riduzione dello spreco alimentare, svolgere un importante ruolo sociale di tutela ambientale.

I webinar potranno riguardare i seguenti argomenti ed essere corredati dalla presentazione di casi studio:

- Aspetti introduttivi relativi al tema dello spreco alimentare in generale e allo spreco alimentare all'interno della ristorazione scolastica;
- Strumenti e tecniche disponibili per:
 - Il monitoraggio quali-quantitativo degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica;
 - il recupero delle eccedenze alimentari nella ristorazione scolastica a fini di beneficenza/solidarietà sociale;
 - il recupero delle eccedenze alimentari non destinabili ad uso umano per alimentazione animale (es. gattili/canili);

- l'asporto degli alimenti avanzati (pane, frutta e prodotti confezionati) da parte dei bambini che usufruiscono del servizio mensa;
- la riduzione del cibo non consumato (il cd. "plate leftover");
- la realizzazione di attività e progetti di formazione/educazione/sensibilizzazione;

A1.3 - Attività di formazione rivolta alle stazioni appaltanti.

Realizzazione di un ciclo di webinar rivolto ai funzionari dei Comuni e delle stazioni uniche appaltanti del servizio di ristorazione scolastica sul tema "prevenzione degli sprechi alimentari nei bandi di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica". L'attività formativa è volta a qualificare il personale delle stazioni appaltanti operanti sul territorio nazionale dopo la profonda riforma della disciplina dei contratti pubblici. Si tratta di un articolato intervento di formazione dal taglio operativo, destinato al personale impegnato nella gestione dei contratti pubblici per l'affidamento del servizio di ristorazione..

I webinar potranno riguardare i seguenti argomenti ed essere corredati dalla presentazione di casi studio:

- Aspetti introduttivi relativi al tema dello spreco alimentare in generale;
- Il tema dello spreco alimentare all'interno dei nuovi CAM (Criteri Ambientali Minimi) per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica;
- La presentazione di "casi studio" relativi a bandi di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica che hanno implementato con successo criteri volti a favorire la prevenzione dello spreco alimentare.

A1.4 - Sperimentazione nelle scuole

Sperimentazione (misurazione dell'efficacia in termini di riduzione dello spreco alimentare) di un set di misure per la riduzione del cibo non consumato con particolare attenzione alle misure volte a ridurre il "plate leftover"(avanzo nei piatti) all'interno di un panel di scuole. Le attività relative alla "Sperimentazione e monitoraggio dello spreco alimentare nelle scuole, identificazione e applicazione delle misure correttive" (vedi tabella dei costi), sarà affidata da ANCI tramite bando di evidenza pubblica. All'interno della documentazione di gara sarà previsto un numero minimo di scuole in cui condurre la sperimentazione pari a 10 e un punteggio premiale in relazione al numero di scuole aggiuntive proposto in sede di offerta. . L'attività, per ogni scuola oggetto della sperimentazione, si articolerà nelle seguenti fasi:

- ✓ Monitoraggio preventivo dello spreco alimentare;
- ✓ Identificazione delle possibili misure correttive adottabili nello specifico contesto;
- ✓ Implementazione di una o più delle misure identificate;
- ✓ Monitoraggio degli sprechi alimentari successivo all'implementazione delle misure correttive ai fini della valutazione dell'efficacia delle misure adottate.

I risultati della sperimentazione dovranno essere presentati all'interno di un Report conclusivo.

La scelta delle scuole nelle quali avviare la sperimentazione sarà effettuata da ANCI sulla base dei seguenti criteri: saranno privilegiate le scuole di grandi dimensioni (con un numero elevato di alunni che utilizzano il servizio mensa) e che non abbiano ancora avviato/realizzato progetti di rilievo finalizzati alla riduzione dello spreco alimentare previa verifica dell'interesse e della disponibilità della scuola ospitante e del personale scolastico a partecipare e sostenere la sperimentazione.

Linea di azione 2

PREVENZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA ATTRAVERSO LA PROMOZIONE DELL'ASPORTO DEL CIBO NON CONSUMATO

Premessa

Tra le possibili misure di prevenzione degli sprechi alimentari, la legge 166/2016 evidenzia in particolare le misure volte a promuovere la diffusione del doggy-bag/family bag nella ristorazione commerciale per l'asporto degli avanzi di cibo. Più in dettaglio la legge prevede quanto segue:

Art. 9 comma 3: *“Il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, di concerto con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e con il Ministero della salute, promuove campagne informative al fine di incentivare la prevenzione della produzione di rifiuti alimentari, anche con specifico riguardo a pratiche virtuose nelle attività della ristorazione che consentano ai clienti l'asporto dei propri avanzi di cibo.”*

Art. 9 comma 4: *“Per ridurre gli sprechi alimentari nel settore della ristorazione [...] le Regioni possono stipulare accordi o protocolli d'intesa per promuovere comportamenti responsabili e pratiche virtuose volti a ridurre lo spreco di cibo e per dotare gli operatori della ristorazione di contenitori riutilizzabili, realizzati in materiale riciclabile, idonei a consentire ai clienti l'asporto dei propri avanzi di cibo”*

Va rilevato che esiste un concreto interesse dei Comuni a favorire la diffusione di tali iniziative nella ristorazione commerciale. Al di là dei benefici diretti (in termini di riduzione dei rifiuti e degli sprechi alimentari generati dalle attività di ristorazione), la promozione dell'asporto del cibo avanzato rappresenta un utile strumento e un'ulteriore opportunità di sensibilizzazione dei cittadini sul tema dello spreco alimentare.

Obiettivi

Le attività proposte nell'ambito della presente linea di azione mirano in primo luogo alla diffusione della pratica dell'asporto del cibo avanzato all'interno della ristorazione commerciale (doggy-bag/family-bag) ai fini della riduzione dei rifiuti e degli sprechi alimentari. Tale finalità viene perseguita attraverso i seguenti obiettivi specifici:

1. Comporre un quadro conoscitivo organico sulle iniziative già avviate sul territorio nazionale
2. Predisporre una Campagna nazionale finalizzata al coinvolgimento delle imprese della ristorazione e strumenti di comunicazione e sensibilizzazione rivolti al consumatore finale.

A2.1. Indagine conoscitiva

L'indagine è finalizzata in primo luogo alla costruzione di un quadro conoscitivo sulle iniziative presenti sul territorio nazionale volte a favorire la riduzione degli sprechi alimentari nel settore della ristorazione commerciale, con particolare riguardo alla promozione del doggy-bag/family-bag per l'asporto del cibo avanzato. L'indagine riguarderà nello specifico le iniziative di qualsiasi natura (protocolli di intesa, accordi, campagne, etc...) già avviate sul territorio nazionale per favorire la diffusione del “doggy-bag/family-bag” nella ristorazione commerciale. I risultati dell'indagine saranno oggetto di uno specifico Report che sarà reso pubblicamente accessibile sul sito della Campagna di cui al punto successivo.

A2.2. Campagna di Comunicazione

Attività di supporto al MATTM per la ideazione, la predisposizione e l'attuazione della Campagna informativa di cui all'art. 9 comma 3 della Legge 166/2016

Più in dettaglio, le attività di cui al presente punto riguardano l'ideazione, l'implementazione e il monitoraggio in collaborazione con il MATTM, di una Campagna nazionale di comunicazione volta a promuovere l'utilizzo del doggy-bag/family-bag nel settore della ristorazione commerciale per l'asporto del cibo avanzato. Le attività di cui al presente punto includono almeno:

- a) l'ideazione e la predisposizione dei contenuti e degli elementi grafici della Campagna (ivi incluso il **logo** distintivo della Campagna), e della modulistica di adesione (ivi incluso il **disciplinare** contenente le azioni che le imprese di ristorazione si impegnano ad implementare ai fini dell'adesione);
- b) l'ideazione e la predisposizione di elaborati grafici coerenti con i caratteri distintivi della campagna a disposizione degli esercenti che intendono aderire alla campagna e implementare azioni di comunicazione rivolte agli utenti del servizio di ristorazione;
- c) la promozione e diffusione della Campagna attraverso il coinvolgimento dei Comuni e delle associazioni di categoria;
- d) la promozione e diffusione della Campagna attraverso i social (es. facebook, twitter, instagram)
- e) le attività di segreteria tecnica della Campagna;
- f) il monitoraggio delle adesioni alla Campagna;
- g) la diffusione dei risultati della Campagna.

La possibilità di utilizzo di contenitori in plastica monouso per l'asporto degli alimenti sarà espressamente esclusa all'interno del disciplinare di cui alla lettera a).

Linea di azione 3

MISURAZIONE DEI RIFIUTI EVITATI ATTRAVERSO L'UTILIZZO DEI DOGGY/FAMILY BAG

Premessa

Come noto, l'articolo 36 della Legge 221/2015 (cd. legge sulla green economy o collegato ambientale alla legge di stabilità 2014), è intervenuto sulla Legge di stabilità 2014 prevedendo espressamente la possibilità di introdurre agevolazioni sulla tariffa per il servizio di gestione dei rifiuti urbani a beneficio dei soggetti che attuano misure di prevenzione nella produzione dei rifiuti. La promozione del doggy-bag/family-bag nella ristorazione per l'asporto del cibo avanzato (e la donazione delle eccedenze alimentari), per inciso, sono misure che ricadono pienamente nel novero delle misure di prevenzione dei rifiuti (alimentari) e in quanto tali sono agevolabili in tariffa. L'art.36 della legge 221/2015, analogamente a quanto previsto dall'art.17 della legge 166/2016 per la donazione delle eccedenze alimentari, dispone che tali riduzioni debbano essere commisurate alla quantità di rifiuti non prodotti. L'applicazione da parte dei Comuni di riduzioni tariffarie per le utenze che adottano misure di prevenzione degli sprechi alimentari (e nello specifico la donazione delle eccedenze alimentari e la promozione del doggy-bag/family-bag nel settore della ristorazione commerciale) richiede pertanto la capacità, da parte del Comune, di "misurare" i rifiuti non prodotti grazie all'adozione delle misure citate. Va evidenziato a tal proposito quanto segue: mentre la misurazione della quantità di cibo donato è generalmente una prassi consolidata nei progetti territoriali di recupero delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale (il peso dei prodotti donati viene normalmente indicato nel documento di trasporto (DDT) da parte degli operatori del settore alimentare), la quantificazione/misurazione dei rifiuti evitati grazie alla promozione del doggy-bag/family bag nella ristorazione presenta problemi di applicazione che in ultima analisi potrebbero disincentivare l'introduzione di tali riduzioni da parte dei Comuni.

La disponibilità di dati quantitativi sui benefici ottenibili (in termini di riduzione dei rifiuti e degli sprechi alimentari) attraverso la promozione del "doggy bag/family bag" nella ristorazione commerciale potrebbe rappresentare quindi un utile strumento a disposizione dei Comuni per la definizione degli importi delle riduzioni da inserire nei regolamenti TARI o nelle delibere di approvazione delle tariffe e, al contempo, un elemento utile ai fini della predisposizione degli strumenti di comunicazione e sensibilizzazione sul tema.

Obiettivi

Le attività descritte nella presente linea saranno svolte contestualmente alla fase di diffusione della campagna (cfr. azione A2.2, lettera d). In particolare verrà attuata una sperimentazione su alcuni esercizi di ristorazione volta sia a determinare l'efficacia degli strumenti di promozione predisposti per favorire e incentivare l'asporto del cibo non consumato sia a valutare la fattibilità, nel caso in questione, dell'introduzione da parte dei Comuni di riduzioni sulla TARI commisurate alla quantità di rifiuti non prodotti come richiesto alla lettera e-bis, comma 659, art. 1 della Legge 147/2013.

Attività

A3.1. Sperimentazione del doggy-bag/family-bag nella ristorazione commerciale

La presente attività prevede la sperimentazione dell'efficacia degli strumenti predisposti nell'ambito della Campagna di comunicazione di cui al precedente punto A.2.2 su un numero minimo di 20 esercizi di ristorazione commerciale.

L'attività include:

- a) l'identificazione e il coinvolgimento degli esercizi di ristorazione disponibili a condurre la sperimentazione;
- b) l'accompagnamento di ogni esercizio alla corretta implementazione delle misure previste dal disciplinare di cui all'attività A2.2;

- c) la verifica della corretta implementazione delle misure di cui al punto precedente;
- d) la predisposizione di una metodologia operativa per la quantificazione dei rifiuti evitati;
- e) l'avvio e la conduzione della sperimentazione sulla base della metodologia di cui al punto precedente;
- f) la produzione di un report conclusivo sulla sperimentazione e sui risultati ottenuti;
- g) la predisposizione di un eventuale documento di indirizzo per l'introduzione da parte dei Comuni di riduzioni sulla TARI rivolte alle attività di ristorazione che promuovono presso i propri esercizi la pratica dell'asporto degli alimenti non consumati.

Sono previste risorse dedicate per le attività di ristorazione che aderiscono alla sperimentazione per un totale di 20.000 euro. Tali risorse sono destinate all'acquisto dei contenitori da utilizzare nella sperimentazione e/o alla stampa di materiale di comunicazione in linea con gli elementi grafici della Campagna di cui all'Azione A2.1 lettera a).

Per quanto riguarda i contenitori da utilizzare ai fini della sperimentazione, ANCI promuoverà possibili forme di collaborazione con il CONAI (Consorzio Nazionale Imballaggi) e con i consorzi di filiera aderenti a CONAI che hanno avviato altri progetti di promozione dell'uso del doggy-bag/family bag per l'asporto del cibo non consumato nella ristorazione commerciale.

Sulla base dei risultati della sperimentazione, sarà valutata inoltre la fattibilità, nel caso in questione, della commisurazione delle riduzioni tariffarie alla quantità di rifiuti non prodotti come richiesto alla lettera e-bis, comma 659, art. 1 della Legge 147/2013.

La scelta delle attività di ristorazione nelle quali avviare la sperimentazione sarà effettuata da ANCI sulla base dei seguenti criteri: saranno privilegiate le attività di grandi dimensioni (con un numero elevato di utenti del servizio) e che non abbiano ancora avviato/realizzato progetti di rilievo finalizzati alla diffusione del doggy bag/family bag, previa verifica dell'interesse e della disponibilità del proprietario/conducente dell'attività a partecipare alla sperimentazione. Ulteriori criteri saranno definiti di concerto al fine di massimizzare la rappresentatività del campione selezionato.

Linea di azione 4

QUADERNI OPERATIVI

Premessa

Negli ultimi anni si sono moltiplicati in Italia i progetti e le iniziative di recupero delle eccedenze alimentari generate lungo la filiera agro-alimentare a fini di solidarietà sociale. La quantità di eccedenze recuperate tuttavia rimane allo stato attuale ancora una percentuale minoritaria rispetto al volume complessivo di eccedenze generate lungo la filiera e potrebbe essere sensibilmente incrementata fornendo un adeguato supporto informativo agli enti locali che intendono avviare progetti territoriali di recupero.

Obiettivi

I quaderni operativi intendono fornire agli enti locali una guida operativa per la definizione, l'implementazione e il monitoraggio di progetti territoriali di recupero delle eccedenze alimentari tenendo conto della specificità dei diversi ambiti di intervento.

Attività

Al fine di garantire un adeguato livello di dettaglio nella descrizione delle procedure da implementare per i recuperi, i quaderni operativi saranno specifici per:

A4.1 - Grande e piccola distribuzione organizzata

A4.2 - Mercati rionali e di prossimità

A4.3 - Ristorazione collettiva pubblica e privata