

IL CRESCENTE NUMERO DI CONSUMATORI NELLE MENSE AZIENDALI E SCOLASTICHE METTE A RISCHIO L'AMBIENTE

Modelli di ristorazione e consumo sostenibile? Si può

Anna Bertolini

Ogni giorno un numero sempre crescente di persone consuma almeno un pasto fuori casa. Circa il 40% della popolazione italiana si avvale, infatti, di strutture della ristorazione collettiva per il pasto del mezzogiorno. Un numero considerevole che deve far pensare alla riorganizzazione delle

1. Auspicati prodotti a km zero, risparmio idrico ed energetico, prevenzione dei rifiuti

mense in ottica di sostenibilità ambientale: dalle materie prime provenienti da fornitori locali (km zero) al risparmio idrico ed energetico fino alla prevenzione dei rifiuti e alla raccolta differenziata. I primi passi compiuti dalla ristorazione vanno nella direzione dell'offerta biologica, una proposta sempre più apprezzata sia nelle mense ospedaliere sia in quelle

scolastiche. Si pensi, per esempio, che dal 2006 al 2008 le mense biologiche degli istituti scolastici italiani sono cresciute del 20% passando da 658 unità a 791 (fonte Rapporto Bio Bank 2009). Numeri in crescita, dunque, che però non devono far abbassare la guardia: andando ad analizzare la distribuzione territoriale di queste mense si scopre che il 71% di esse è presente al nord Italia e le restanti briciole vengono ripartite tra centro (20%) e sud (9%). Inoltre le prime quattro regioni per ristorazione biologica (Emilia Romagna, Lombardia, Toscana e Friuli) rappresentano da sole circa il 65% del totale. Questo a conferma che c'è ancora molta strada da percorrere per sviluppare una cultura biologica nell'offerta di pasti fuori casa. Certamente si tratta di un primato che il nostro paese non contempla nel proprio medagliere, ma si possono in ogni caso registrare punte di eccellenza tese a valorizzare e comunicare l'inserimento del biologico nella propria ristorazione.

SOLUZIONE RIFIUTI PET

Altra nota dolente delle mense nel settore grandi comunità è

Green Management Institute



- G.M.I. è il punto di incontro tra i bisogni delle amministrazioni pubbliche e il sistema delle imprese: le aziende che fanno parte di G.M.I. rappresentano le eccellenze nei rispettivi settori di riferimento (acqua, aria, nuovi materiali, rifiuti), sono di dimensioni piccole e medie, in fase di sviluppo.
- G.M.I. le accompagna nel loro percorso di crescita attraverso campagne di promozione, di apertura di nuovi canali e di legittimazione nei confronti delle istituzioni. Svolge attività di ricerca sia per enti pubblici sia per aziende private su temi come l'analisi delle implicazioni economiche delle innovazioni ambientali e delle nuove normative, oltre che sviluppare progetti di posizionamento strategico legati al fattore ambientale.
- **MARK UP** ha da tempo inserito il tema ambiente tra i concetti strategici per la competitività del sistema economico; la collaborazione con G.M.I. si inserisce in questo percorso con l'obiettivo di segnalare aziende e tecnologie innovative, risultati di ricerche in cui il fattore ambientale viene integrato con l'analisi economica.

la quantità di rifiuti provenienti da pet e lattine. In questo settore si producono, per esempio, per 700.000 pasti annui circa 25.000 tonnellate di rifiuti di plastica e, seppur con un consumo più contenuto rispetto a quello di acqua, alcune migliaia di tonnellate di lattine. Alcuni studi hanno quantifica-

to in 45 kg all'anno la quantità di rifiuti per ciascun utente di mensa collettiva; di questi la maggior parte derivano dall'uso di contenitori per liquidi alimentari e di stoviglie monouso oltre che dalla mancata somministrazione o dal mancato consumo di cibo. Inoltre il consumo di acqua e bevande confezionate nella ristorazione per le grandi comunità causa un trasporto di oltre 1 milione di tonnellate di prodotti con una percorrenza variabile, a seconda della distanza dal punto di produzione e stoccaggio al punto di consumo, di circa 250 km medi e relativo problema di emissioni di CO₂ in atmosfera. La ristorazione collettiva produce, dunque, una consistente quantità di rifiuti che però at-

La valorizzazione è frutto della sostenibilità

Soluzioni adottate

MENSA AZIENDALE SOSTENIBILE	Materie prime provenienti da fornitori locali (km zero), risparmio idrico ed energetico, prevenzione dei rifiuti e raccolta differenziata
MENSA AZIENDALE NON SOSTENIBILE	Materie prime acquistate in base alle offerte e alle stagionalità, nessuna azione di risparmio energetico, eventualmente raccolta differenziata in base alle direttive del comune di appartenenza

Vantaggi per l'impresa

Valorizzazione dell'iniziativa al raggiungimento di obiettivi e traguardi; immagine eco attenta trasmessa ai dipendenti
La ristorazione è gestita da un'azienda incaricata del servizio. Questo porta l'impresa ad assumere una posizione di distacco diventando un semplice attore della filiera

Fonte: elaborazione dell'autore su varie fonti © MARK UP

traverso semplici accorgimenti può essere ridotta apportando valore aggiunto in termini etici e sociali al servizio offerto, per esempio adottando sistemi di miscita alla spina nel caso delle bevande e dell'acqua. A tal proposito Io bevo, marchio in portafoglio a General Beverage di Pontremoli (Ms) attiva nella distribuzione di acqua e bevande per la ristorazione collettiva (mense aziendali, universitarie, militari, scolastiche, case di riposo, ospedali, villaggi turistici ecc.) mediante sistemi automatizzati self-service, ha adottato il servizio Freebeverage. Si tratta di un sistema di distribuzione a consumo libero e a costo fisso di acqua microfiltrata, succhi, bibite, multivitaminici e bevande equo solidali che permette la prevenzione annua di oltre 2.200 tonnellate di rifiuti e di 72.000 tonnellate di merce trasportata. Il servizio, attualmente impiegato in circa 45 milioni di pasti annui e in oltre 800 strutture pubbliche e private, se applicato a tutto il settore permetterebbe una riduzione della produzione dei rifiuti di contenitori per bevande pari al 99% e una diminuzione sui trasporti e degli impatti a essi collegati del 96%. Inoltre si possono registrare una diminuzione del consumo energeti-

co per la refrigerazione delle bevande e una riduzione di materie prime ed energia derivante dalla ridotta produzione di contenitori e di imballaggi.

COME FUNZIONA

Freebeverage si compone di distributori collocati a isola all'interno della sala mensa. L'acqua microfiltrata è ottenuta dall'acqua di rete con sistemi composti a carboni attivi, membrane e raggi Uv, mentre le bevande vengono prodotte miscelando l'acqua microfiltrata con i concentrati Io bevo in bag box. Una volta installato il sistema, l'utente anziché acquistare la bottiglia di acqua minerale o la lattina di bibita, può prelevare in linea il bicchiere vuoto e servirsi in autonomia e libertà di scelta riducendo così il quantitativo di contenitori. Oltre alle macchine Freebeverage, General Beverage annovera la gestione di macchine per bevande calde, sorbetti e per la preparazione istantanea di budini, zuppe e creme, tutti erogati sfusi e preparati all'istante riducendo anche in questo caso l'impatto che prodotti simili confezionati hanno sull'ambiente. General Beverage è, inoltre, licenziataria del marchio Fairtrade annoverando un centinaio di macchine erogatrici di bevande equo solidali. Tra gli obiettivi ambientali dell'azienda di Pontremoli vi è l'applicazione di innovazioni tecnologiche e organizzative che riducano ulteriormente l'impatto legato alla logistica, alla manutenzione e al controllo delle macchine oltre allo sviluppo di progetti di eco design su nuovi modelli di distributori. In programma anche l'applicazione di un sistema distributivo di bevande alla spina nel canale della grande distribuzione: per il momento sono stati condotti solo degli esperimenti in alcuni negozi di consumo sostenibile ma l'azienda ritiene che vi siano vantaggi ambientali ed economici tali da perseguire lo studio del progetto.

DA RIDURRE

- 25.000 t** la quantità annua di rifiuti di Pet prodotta nella ristorazione collettiva
- 45 kg** la quantità di rifiuti generata in un anno per un utente di una mensa collettiva



• La sostenibilità nelle mense potrebbe incidere sui consumi quotidiani dei consumatori



• Poca comunicazione sulle soluzioni applicabili



Le guide di Davide Paolini



Guida ai Ristoranti de Il Sole 24 ORE 2010

Prezzo € 19,50

Davide Paolini seleziona e premia i migliori locali per ogni tipologia, senza elargire voti o stabilire graduatorie, ma accompagnandoli con un simbolo "originale" che ne evidenzia le peculiarità. **Novità dell'edizione 2010** è un nuovo simbolo: "dietro al banco". Con questa definizione la guida classifica positivamente quei locali che da botteghe di qualità si sono trasformate in cucine con bottega, sfruttando così la conoscenza del prodotto e offrendo al cliente la possibilità di mangiare ed acquistare.



Cibovagando fra i salumi d'Italia

Un viaggio alla scoperta dei salumi di qualità

Prezzo € 19,50

Non una semplice guida fatta di indirizzi, ma un viaggio nell'Italia dei salumi, fatta non solo di prosciutti, coppe e culatelli, ma anche di **tradizioni gastronomiche e folcloristiche**. Il salume è il pretesto per realizzare un viaggio in cui è possibile conoscere il suo luogo d'origine, nonché le tradizioni e le storie dalle quali è nato.

Disponibile da dicembre 2009



Cibovagando fra i formaggi d'Italia

Un viaggio alla scoperta dei formaggi di qualità.

Prezzo € 19,50

41 formaggi tra i più famosi e ricercati dai buongustai del nostro paese: caratteristiche, qualità segreti di lavorazione e degustazione. **41 itinerari** culturali e gastronomici: i paesaggi, le località i luoghi di interesse, gli indirizzi per acquistare i formaggi, i ristoranti della zona, le sagre e gli appuntamenti golosi.

www.agricoltura24.com

Publicazioni de **2009 BusinessMedia**