



Ridurre i rifiuti da cibo



Principi: Etici, economici, di sicurezza, ambientali... I rifiuti da cibo hanno innumerevoli conseguenze. In ogni caso, esistono semplici modi per ridurre questi effetti. Comprare la quantità giusta, controllare la data di scadenza, mantenere la catena del freddo, organizzare il cibo refrigerato in modo logico, pulire il frigorifero con regolarità, cucinare gli avanzi, fare il compostaggio, scegliere frutta e verdura di stagione ecc. sono tutti sistemi per ridurre e evitare rifiuti.

La nostra società si è sviluppata insieme ai nostri codici di comportamento. Le abitudini dei nostri nonni in merito al cibo non sono più attuali. Sia ciò che mangiamo che il nostro stile di vita sono cambiati sensibilmente. Più frettolosi e meno consapevoli, i consumatori spesso leggono male le date di scadenza e non si disturbano a organizzare i propri frigoriferi. E ciò che è peggio è che sono costantemente sommersi dalle promozioni dei supermercati che raramente sono in linea con ciò che acquistano di solito.

Ma il consumatore non è l'unico a sbagliare. Le mense, ad esempio, spesso sbagliano a considerare i bisogni dei propri clienti. Troppo pieni, la maggior parte dei piatti serviti nelle mense finisce nel cestino! Nelle mense scolastiche grandi quantità di cibo vengono sprecate e gettate via ogni giorno. Sprecare il cibo e avanzare la frutta, la verdura e il pesce è diventato normale, addirittura banale, tra i bambini e gli adolescenti, così come per gli adulti. Per i più giovani, questo comportamento ha conseguenze sulla salute, sulle future abitudini alimentari e sulla comprensione del concetto di consumo responsabile.

L'Azione Comune n.2 è uno strumento di sensibilizzazione rivolto ai temi “Consuma meglio/Butta meno”

Ci sono numerose cause dello spreco di cibo

- ▶ Cause sociali: cambiamenti nella struttura e nell'organizzazione della famiglia, cambiamenti negli stili di vita e negli atteggiamenti nei confronti del cibo.
- ▶ Scarsa conoscenza di come conservare correttamente il cibo: cattiva lettura delle date di scadenza e produzione, cattiva gestione del frigorifero ecc.
- ▶ Marketing: pubblicità e promozioni incoraggiano i consumatori a comprare prodotti di cui non hanno bisogno. Se questo non porta direttamente a produrre rifiuti, è tuttavia ovvio che acquistare un prodotto che non serve tende a creare più rifiuti, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo.
- ▶ **Pratiche di ristorazione (in particolare nelle mense): la quantità di cibo non corrisponde al numero di consumatori, piatti che non piacciono ai clienti, gestione delle scorte, organizzazione della cucina, cottura anticipata... E consumatori che vogliono piatti pieni!**

Suggerimenti per ridurre i rifiuti da cibo

Io faccio la spesa intelligente

- ▶ **Scrivo la lista della spesa:** inizio guardando che cosa c'è ancora nel frigo e in dispensa: questo evita di comprare cose che ci sono già. Cercando inoltre di pianificare i pasti della settimana.
- ▶ **Una volta nel negozio:** guardo attentamente cosa c'è nel mio carrello e controllo le date di scadenza. Faccio la spesa nell'ordine giusto, scegliendo i prodotti freschi e surgelati per ultimi.
- ▶ **Se invito gente a cena:** Acquisto la giusta quantità in base al numero di invitati. Cerco anche di cucinare piatti che possano essere mangiati ancora il giorno dopo. Alcuni piatti sono addirittura più buoni, riscaldati il giorno seguente!

Io conservo il cibo nel modo corretto

- ▶ **Controllo il modo di conservazione raccomandato sulla confezione:** conservare in frigo, conservare in luogo fresco e asciutto, a temperatura ambiente ecc. Che cosa significano queste frasi?
- ▶ **Controllo le date di scadenza** e metto in cima o davanti il cibo che deve essere consumato prima.



- ▶ **Valuto la longevità dei prodotti:** questa varia a seconda del tipo di prodotto e del metodo di conservazione.
- ▶ **Nel frigo:** sistemo i prodotti nel posto giusto a seconda della collocazione dei punti più freddi. Metto i prodotti in scatole sigillate perché si conservino più a lungo. Pulisco il frigo due volte al mese per evitare la diffusione di batteri.
- ▶ **Nel freezer:** Penso di surgelare i cibi per prolungarne la vita. Ma mi assicuro di non surgelare cibo già andato a male o troppo vicino alla data di scadenza.
- ▶ **Nel cesto della frutta:** Butto la frutta marcia: potrebbe far marcire anche quella sana.

Io cucino con intelligenza

- ▶ **Cucino il giusto quantitative di cibo per il numero di commensali:** calcolare le giuste quantità permette di evitare l'accumulo di avanzi nel frigo.
- ▶ **Controllo la longevità dei prodotti nella mia credenza:** uso prima i prodotti già aperti. - Utilizzo prima i prodotti acquistati da più tempo (first-in, first-out). - Cucino prima i prodotti vicini alla data di scadenza. - Quando leggo una ricetta, seguo le dosi indicate (misurini, bilance, cucchiali o cucchianini, ecc.)

Io utilizzo gli avanzi

- ▶ A seconda di ciò che ho avanzato posso fare, ad esempio: una insalatona fredda o un timballo di pasta, una torta per consumare le uova e il burro, un toast con il pane vecchio, una ratatouille con i pomodori e le melanzane un po' passate...



Consumare meglio



Meno rifiuti
buttati via

Target: Scuole
Servizi pubblici
Aziende/industrie



Con il supporto finanziario della
Commissione Europea



Meno rifiuti in mensa



Meno rifiuti, mangiare meglio nelle mense scolastiche è un'azione volta ad educare l'intera comunità scolastica in materia di rifiuti da cibo. L'azione è focalizzata ad analizzare e misurare la quantità di cibo buttato via dai consumatori e dallo staff nelle mense scolastiche. Questo porta alla realizzazione di metodi per ridurre la quantità di cibo buttato, che si traduce quindi in risparmio e in maggiore soddisfazione per i consumatori.

Obiettivi

L'azione punta ad educare i consumatori alla riduzione dei rifiuti pesandoli. Questo deve essere fatto per gradi, partendo dalla creazione di un comitato di direzione delle analisi della differenza che le singole azioni hanno comportato in materia di riduzione dei rifiuti. Gli obiettivi dell'azione sono:

- ▶ **Educare i consumatori e lo staff di cucina sull'impatto degli sprechi:** mostrare i costi del cibo buttato ogni giorno e ogni anno, utilizzando un linguaggio e dei concetti che permettano sia agli adulti sia ai bambini di immedesimarsi nella situazione (situazioni quotidiane, vacanze, numero di pasti giornalieri in paesi del terzo mondo, ecc..)
- ▶ **Misurare lo spreco di cibo:** il cibo buttato via e quello avanzato sui vassoi
- ▶ **Capire le ragioni di questo spreco,** in cucina e in mensa
- ▶ **Promuovere azioni per ridurre lo spreco** in queste situazioni
- ▶ **Valutare gli effetti di queste azioni:** riduzione della quantità di cibo buttato, dieta più bilanciata, maggiore soddisfazione dei consumatori

L'azione

Prima della SERR (Almeno un mese prima)

Educare i consumatori, lo staff di cucina e tutta la comunità scolastica:

- ▶ **Creare un comitato di direzione sullo spreco all'interno della scuola** composto da personale di cucina, insegnanti, amministratori, personale non docente, assistenti, alunni, genitori ecc. *Non incolpare il capo chef, non sempre è facile stimare il numero di pasti da preparare*
- ▶ **Descrivere il metodo utilizzato:** date e durata delle operazioni, materiali necessari, mobilitazione e distribuzione dei ruoli tra il personale e gli alunni, messaggi educativi, ecc.
- ▶ **Definire gli strumenti per annunciare le operazioni e organizzare una sessione di misurazione:** adattare gli strumenti per gli organizzatori delle operazioni di approvvigionamento (poster, tabellone per le misurazioni dei rifiuti)
- ▶ **Organizzare la raccolta del cibo buttato:** i membri del comitato di direzione si dividono ulteriormente in differenti postazioni di lavoro: raccoglitori, fotografi, statistici e ricercatori.



Consumare meglio



Meno rifiuti
buttati via

Target: Scuole
Servizi pubblici
Aziende/industrie



Con il supporto finanziario della
Commissione Europea

Classificazione e misura dello spreco

- ▶ Monitorare e osservare i comportamenti dei consumatori
- ▶ Analizzare i risultati delle misurazioni (per categoria di cibo (antipasti, primi, secondi di pesce o carne, verdure o cereali, formaggio, dolci, pane (25 o 30g)), per quantità preparata, per quantità buttata dai consumatori, per quantità avanzata non servita, per peso totale dello spreco in kg, per spreco totale in percentuale)

I rifiuti possono essere misurati giornalmente o su intervalli definiti (ogni tre giorni, settimanalmente, ecc.) In entrambi i casi verrà compilato un registro dei pesi.

- ▶ **Registrate le vostre azioni presso la Segreteria Organizzativa italiana (segreteria@assaica.org) e mandatene copia all'indirizzo contact@ewwr.eu.** Una volta che l'azione sarà convalidata, potrete scaricare gli strumenti per la comunicazione, i poster, la dimostrazione della SERR ecc. **Quando ci si iscrive, includere le seguenti informazioni subito dopo il titolo o all'inizio della descrizione delle operazioni – ad esempio: Azione comune 2 o Riduzione dei rifiuti da cibo – Paese – Nome del partner del progetto**

ATTENZIONE: L'azione deve essere realizzata tra il 19 e il 27 di novembre per essere considerata parte della SERR.

Prima della SERR (una settimana prima)

Identificare le ragioni dello spreco

- ▶ La quantità di cibo non è proporzionata al numero di consumatori, i piatti non piacciono, carenza nella gestione delle scorte, nell'organizzazione della cucina ecc.
- ▶ Creare un report delle sessioni di misurazione (qual è il cibo maggiormente buttato, perché vengono preparati troppi pasti, ecc.)
- ▶ Segnalare la quantità buttata (sulla tabella fornita o su una lavagna, per esempio)
- ▶ Identificare soluzioni per ridurre lo spreco ed educare i bambini tramite gli insegnanti, i cartelloni affissi nella mensa scolastica ecc.
- ▶ Coinvolgere gli alunni, per esempio scrivendo con loro “decaloghi anti-spreco”
- ▶ Presentare le azioni nelle classi: verificare la situazione nella scuola, analizzare le percezioni, gli atteggiamenti e i comportamenti a proposito di spreco di cibo
- ▶ Segnalare le quantità di rifiuti prodotti in mensa: per esempio, chiedere agli alunni di conferire i pezzi di pane avanzati nei loro piatti a fine pasto in una borsa o un bidone all'ingresso della mensa. Questo per uno o più giorni
- ▶ Scattare fotografie (non dimenticare di richiedere il permesso ai genitori)
- ▶ Creare un gruppo di ambasciatori anti-spreco nell'istituzione con il compito di educare i propri consumatori e far loro sottoscrivere il decalogo anti-spreco



Consumare meglio



Meno rifiuti
buttati via

Target: Scuole
Servizi pubblici
Aziende/industrie



Con il supporto finanziario della
Commissione Europea



Durante la SERR

Realizzare interventi per ridurre gli sprechi

- ▶ Riorganizzare il self service e/o la distribuzione dei piatti: ad esempio, mettere il cesto del pane in fondo al bancone
- ▶ Rendere i piatti più appetitosi
- ▶ Regolare la quantità cucinata e servita
- ▶ Riutilizzare gli avanzi (cucinare gli avanzi: preparare crostini con il pane del giorno prima, zuppe con le verdure ecc.)

Analizzare l'impatto degli interventi realizzati per ridurre gli sprechi

- ▶ Seconda sessione di misurazione degli sprechi. Anche il risultato di questa pesatura va registrato su cartellone o lavagna.
- ▶ Informare tutti gli interessati a proposito dell'azione (poster, quantità di rifiuti evitati ecc.)



Dopo la SERR

- ▶ Dare continuità al progetto e quindi alle buone prassi ecc.
- ▶ Raggruppa i seguenti documenti e spediscili all'organizzatore SERR della tua zona, con una copia anche all'indirizzo mail contact@ewwr.eu: un riassunto dei dati sulla riduzione dei rifiuti per l'istituzione; un report dell'azione con tutti gli indicatori (peso, numero di consumatori ecc.), una copia del registro pesi e le fotografie dell'azione.
- ▶ In mensa, esporre le fotografie fatte durante l'azione.

Metodi per misurare la riduzione dei rifiuti

- ▶ Pesare i rifiuti da cibo:
 - Classificare e organizzare i rifiuti per categoria (tipo di cibo e/o di piatto).
 - Collocare i rifiuti in un grande contenitore o sacco.
 - Pesare i rifiuti utilizzando una serie di bilance.
 - Compostare i rifiuti se la struttura ne ha la possibilità.
- ▶ Contare il numero dei partecipanti: includere i consumatori, i bambini e gli insegnanti che usufruiscono della mensa scolastica.
- ▶ Stilare un'analisi "prima/dopo"
- ▶ Analizzare gli effetti delle misure adottate: eventuali cambiamenti dei comportamenti tra il prima e il dopo.
- ▶ Spedire tutta la documentazione (registri dei pesi, report, foto, articoli ecc.) alla Segreteria Organizzativa italiana (segreteria@assaica.org) con una copia anche via mail all'indirizzo contact@ewwr.eu in un solo documento (questo ci permetterà di effettuare un'accurata revisione dell'azione realizzata nell'area durante la SERR).



Consumare meglio



Meno rifiuti
buttati via

Target: Scuole
Servizi pubblici
Aziende/industrie



Con il supporto finanziario della
Commissione Europea



Strumenti per la comunicazione

L'organizzatore della tua zona vi fornirà il materiale specifico per la comunicazione dell'azione comune:

- ▶ Un poster A3 sul quale collocare il tema del vostro evento così come le coordinate spazio-temporali (dove si svolgerà e quando)
- ▶ Un poster A4
- ▶ Una tabella per registrare le variazioni e le quantità di rifiuti prodotti

E' possibile apportare qualunque modifica ai materiali forniti semplicemente usando Microsoft Power Point. Personalizzateli per il vostro evento!

L'accesso a questi documenti è garantito dichiarando di ospitare un'azione comune nel momento dell'accesso come organizzatore.

Attività collegate all'azione

- ▶ Il coordinatore invita i bambini a discutere sul tema della riduzione dei rifiuti (che cosa sono i rifiuti? Che cos'è la riduzione? Produciamo molti rifiuti?) con un'attenzione particolare allo spreco di cibo.
- ▶ L'insegnante può chiedere agli alunni di valutare le operazioni e di produrre dei pannelli informativi con foto e report della situazione.
- ▶ Possibili idee per i pannelli informativi:
 - Presentare le azioni e i gruppi di lavoro
 - I risultati dello spreco: analisi quantitativa
 - Lo spreco in foto: analisi qualitativa
 - Un pasto bilanciato in mensa: che cos'è un pasto bilanciato?
 - Creare un "decalogo anti-spreco"

Il coordinatore può sottoporre ai bambini un breve questionario da completare:

Domanda: Se non sapessi che cibo c'è nel piatto che ti viene servito, lo proveresti?

Domanda: A casa, se il cibo non ti piace, lo butti?

Domanda: Che cosa preferisci? (carne, pesce, uova, verdure, frutta)

Domanda: In generale, ti piace ciò che si mangia in mensa?

Domanda: Hai mai buttato via del cibo?

Domanda: Quanti pezzi di pane prendi ogni pasto?

Domanda: Quanti pezzi di pane butti via ogni volta?

Domanda: A casa ti capita di buttare via il pane?

Domanda: Che cosa sprechi di più? (antipasto, primo, carne, pesce, verdura, dolce)

Domanda: Avevi assaggiato il cibo prima di buttarlo?

Domanda: Hai abbastanza tempo per mangiare in mensa?

Domanda: Pensi che gli alunni avanzino cibo nei loro piatti?

Domanda: Sprechi più cibo a casa o in mensa?

Realizzare l'azione ovunque

L'azione può essere realizzata sia nelle mense pubbliche che in quelle aziendali. I principali metodi sono gli stessi, anche se la comunicazione dell'evento andrà ovviamente adattata.



Consumare meglio



Meno rifiuti
buttati via

Target: Scuole
Servizi pubblici
Aziende/industrie



Con il supporto finanziario della
Commissione Europea



Per maggiori informazioni:

► Sulla Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti

Il sito italiano della SERR: www.menorifiuti.org

Il sito europeo della SERR: www.ewwr.eu

► Sui rifiuti da cibo

www.compost.it

www.compostaggiolocale.it

www.noicompostiamo.it

www.nonsprecare.it

www.lastminutemarket.it

► Appendici

Carta di partecipazione

Autorizzazione all'uso dell'immagine

Poster promozionali A3 e A4

Tabella per la registrazione dei pesi



Consumare meglio



Meno rifiuti
buttati via

Target: Scuole
Servizi pubblici
Aziende/industrie



Con il supporto finanziario della
Commissione Europea



Carta di partecipazione – Azioni Comuni (Opzionale)

Natura del soggetto proponente il progetto

Il promotore del progetto inoltra una proposta per un'azione. La proposta verrà autorizzata da un Organizzatore locale, nazionale o europeo della SERR e classificata secondo una delle seguenti categorie:

- Amministrazione/ente pubblico
 - Associazione/ONG
 - Impresa/Azienda
 - Istituzione scolastica
 - Altro (per esempio ospedali, case di riposo, istituzioni culturali...)
-

Date delle azioni

L'azione SERR deve svolgersi esclusivamente durante la Settimana Europea per la riduzione dei rifiuti, tra il 19 e il 27 novembre 2011 inclusi.

Impegni del promotore del progetto

- Le azioni SERR saranno condotte dal promotore del progetto che dovrà essere chiaramente identificabile e che potrà essere sia una persona fisica che giuridica (*gli individui possono essere accettati come promotori ufficiali di un progetto SERR a condizione che il loro statuto sia riconosciuto da un Comune, come ad esempio nel caso dei compostatori iscritti all'albo*);
- Ogni azione deve essere registrata e convalidata dall'organizzatore (locale, nazionale o europeo) che copre l'area dove si svolgerà l'azione. La registrazione avverrà attraverso l'invio della scheda di adesione;
- L'azione SERR verrà realizzata nel rispetto della legge del paese in cui l'azione avrà luogo e dovrà ottenere le autorizzazioni necessarie al suo svolgimento;
- L'azione dovrà cercare di promuovere e incoraggiare abitudini e comportamenti corretti;
- L'azione verrà realizzata con spirito di aperture e cooperazione e non con spirito competitivo;
- L'azione non avrà intenti politici o religiosi e non sarà contraria al pubblico pudore;
- L'azione non avrà scopo di lucro e l'entrata sarà gratuita;
- A meno di imprevisti l'azione SERR dovrà focalizzarsi su un prodotto;
- Se non indicato diversamente sulla scheda di registrazione, l'azione una volta validate entrerà automaticamente nel processo di revisione e selezione del comitato della SERR.

Impegni del promotore del progetto – azioni Comuni

- Il promotore dell'azione utilizzerà il logo della SERR, il logo di LIFE e gli altri materiali solo all'interno dell'azione SERR; il diritto all'uso del logo è limitato alla singola azione;



Consumare meglio



Meno rifiuti
buttati via

Target: Scuole
Servizi pubblici
Aziende/industrie



Con il supporto finanziario della
Commissione Europea



- Il promotore del progetto si impegna a valutare la propria azione SERR una volta completata, utilizzando gli indicatori segnalati nel documento per le azioni comuni (per esempio, per l'azione “Ridurre gli imballaggi in eccesso”, il peso dei rifiuti prima e dopo)

Natura delle azioni comuni

Le politiche di gestione dei rifiuti all'interno degli stati membri dell'UE sono sempre più influenzate dalla legge Comunitaria, basata su una gerarchia in cui la “Riduzione dei Rifiuti” è al primo posto.

Le azioni comuni hanno lo scopo di ottenere un quadro dei rifiuti “evitati” attraverso azioni specifiche. Un promotore di progetto che sviluppi un'azione comune deve calcolare la quantità di rifiuti prima e dopo. Queste informazioni dovranno essere mandate all'organizzatore SERR responsabile del territorio su cui insiste l'evento.

L'azione comune deve necessariamente essere rivolta ad uno di questi generi di rifiuti:

- **Sezione 1 – Riduzione dei rifiuti cartacei**
- **Sezione 2 – Riduzione dei rifiuti da cibo**
- **Sezione 3 – Ripara/Riutilizza**
- **Sezione 4 – Riduzione degli imballaggi in eccesso**

Ogni azione focalizzata su una sezione differente da queste sarà considerata un "azione ordinaria" e non un'azione comune (se soddisfa i criteri SERR)

Data :

Nome del promotore del progetto:

**Per favore inviare questa scheda di partecipazione agli indirizzi mail:
segreteria@assaica.org
contact@ewwr.eu**



Consumare meglio



Meno rifiuti
buttati via

Target: Scuole
Servizi pubblici
Aziende/industrie



Con il supporto finanziario della
Commissione Europea



Esempio di autorizzazione all'uso dell'immagine

La Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti è un progetto dal programma LIFE + della Commissione Europea. Questa settimana avrà luogo per la terza volta dal 19 al 27 novembre (per maggiori informazioni www.menorifiuti.org)

La SERR ha l'obiettivo di raggiungere un pubblico il più ampio possibile per:

- Promuovere una riduzione sostenibile dei rifiuti in Europa;
- Sottolineare il lavoro svolto da vari attori attraverso concreti esempi di riduzione dei rifiuti;
- Rendere consapevoli delle strategie di riduzione dei rifiuti e delle politiche dell'Unione Europea e dei suoi Stati membri in materia.

La SERR è un progetto che intende educare le persone attraverso i piccoli cambiamenti che si possono fare per prevenire la produzione di rifiuti. L'evento è parte del progetto.

Autorizzazione all'uso dell'immagine - Bambini

Acconsento che (**Nome dell'organizzatore**) utilizzi qualunque immagine (foto o film) di mio/a figlio/a durante l'azione 2 (**ridurre i rifiuti da cibo**) che si svolgerà (**luogo e data/ora**) ai fini di promozione o report dell'evento e rinuncio ad ogni diritto di risarcimento per l'uso di queste immagini.

Nome del bambino:

Nome del genitore/tutore:

Data e firma:

Autorizzazione all'uso dell'immagine - Adulti

Acconsento che (**Nome dell'organizzatore**) utilizzi qualunque immagine (foto o film) di mio/a figlio/a durante l'azione 2 (**ridurre i rifiuti da cibo**) che si svolgerà (**luogo e data/ora**) ai fini di promozione o report dell'evento e rinuncio a ogni diritto di risarcimento per l'uso di queste immagini.

Nome della persona fotografata:

Data e firma:

Attenzione:

- I genitori dei minori devono firmare l'autorizzazione.
- Chi non firma l'autorizzazione non verrà fotografato né filmato



Consumare meglio



Meno rifiuti
buttati via

Target: Scuole
Servizi pubblici
Aziende/industrie



Con il supporto finanziario della
Commissione Europea



Poster promozionali A3 e A4

**EUROPEAN WEEK
FOR WASTE REDUCTION**

Common actions for reducing waste

Wismod tatinclit, sed minit adit aut ipsummo doloror amconullan utpat. Ipsummy nostisi item il dion vulput venin exeriuscilla augue volor iuscilla facilit dolor sis augait wisci tincipit, sequat, volore doluptat. Agna feusl utatem vel elit prat. Duis delis alissim do etuerosting Utat. Giat num illam er sum zziureet prate magnim nuput laore diate dit praturae aesequisi luscillaora faci blandit. Ut adit lum vel utat. Nosto et prat.

Paper waste reduction Food waste reduction Repair, Reuse Excessive packaging waste reduction

Picnic without waste

Wismod tatinclit, sed minit adit aut ipsummo doloror amconullan utpat. Ipsummy nostisi item il dion vulput venin exeriuscilla augue volor iuscilla facilit dolor sis augait wisci tincipit, sequat, volore doluptat. Agna feusl utatem vel elit prat. Duis delis alissim do etuerosting Utat. Giat num illam er sum zziureet prate magnim nuput laore diate dit praturae aesequisi luscillaora faci blandit. Ut adit lum vel utat. Nosto et prat.

École Primaire Marcelin Berthelot
8 rue Marcelin Berthelot
93100 Montreuil

COMMON ACTION
Food waste reduction

For more information: www.ewwr.eu

A3

**EUROPEAN WEEK
FOR WASTE REDUCTION**

Common actions for reducing waste

Paper waste reduction Food waste reduction

COMMON ACTION
Food waste reduction

Picnic without waste

Wismod tatinclit, sed minit adit aut ipsummo doloror amconullan utpat. Ipsummy nostisi item il dion vulput venin exeriuscilla augue volor iuscilla facilit dolor sis augait wisci tincipit, sequat, volore doluptat. Agna feusl utatem vel elit prat. Duis delis alissim do etuerosting Utat. Giat num illam er sum zziureet prate magnim nuput laore diate dit praturae aesequisi luscillaora faci blandit. Ut adit lum vel utat. Nosto et prat.

Repair, Reuse

Excessive packaging waste reduction

For more information: www.ewwr.eu

A4



Consumare meglio



Meno rifiuti
buttati via



Target: Scuole
Servizi pubblici
Aziende/industrie

Con il supporto finanziario della
Commissione Europea



Tabella per il registro dei pesi

A3

EUROPEAN WEEK
FOR WASTE REDUCTION

Picnic
without waste

COMMON ACTION
Food waste reduction

Monday, November 21st	Friday, November 25th
Bread 3 kg	Bread 1 kg
Yoghurt 1 kg	Yoghurt 750 g
Biscuits 2 kg	Biscuits 1 kg
TOTAL: 5 kg	TOTAL: 2,750 kg

For more information: www.ewwr.eu



Consumare meglio



Meno rifiuti
buttati via

Target: Scuole
Servizi pubblici
Aziende/industrie



Con il supporto finanziario della
Commissione Europea