

Mense scolastiche, roadmap antispreco tra digitale e nuovi criteri negli appalti

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Mense scolastiche e ristorazione collettiva: la riduzione dello spreco passa dalla pianificazione, dal digitale e da nuovi criteri negli appalti. Questi i temi al centro del convegno che si Ã¨ svolto oggi a Roma, presso la Sala Stampa della Camera dei Deputati, su iniziativa dellâ??onorevole Maria Chiara Gadda, prima firmataria Legge 166/16 antispreco. Promosso da PlanEat, lâ??incontro ha messo in evidenza lâ??importanza della collaborazione tra pubblico e privato per raggiungere un cambiamento sostanziale; in particolare Ã¨ stato individuato come obiettivo strategico quello di introdurre nei capitolati delle gare dâ??appalto modalitÃ specifiche per il raggiungimento dei Cam (criteri ambientali minimi), tra cui quegli strumenti innovativi e digitali che consentono sia il monitoraggio dello spreco sia unâ??effettiva prevenzione.

Nel corso dellâ??incontro Ã¨ stato ricordato che nelle scuole italiane vengono serviti ogni giorno circa tre milioni di pasti, soprattutto nelle scuole dellâ??infanzia e primarie; una quota rilevante di questo cibo non viene consumata, con una stima di spreco intorno al 30%. Ã? stato inoltre evidenziato che, in assenza di sistemi di monitoraggio strutturati e omogenei, risulta ancora difficile disporre di dati puntuali, rendendo sempre piÃ¹ urgente lâ??adozione di strumenti capaci di misurare e prevenire il fenomeno.

â??A dieci anni dalla Legge 166, che ha permesso di intervenire sulle eccedenze alimentari a valle, Ã¨ il momento di rafforzare le politiche pubbliche orientando sempre piÃ¹ il percorso verso la prevenzione dello spreco a monte, in particolare nei servizi scolastici. Strumenti come gli appalti pre-commerciali e lâ??innovazione digitale possono aiutare le amministrazioni a definire capitolati piÃ¹ puntuali sul raggiungimento dei Cam e a spostare lâ??attenzione dal solo criterio del prezzo alla misurazione degli impatti ambientali e socialiâ?•, ha dichiarato lâ??onorevole Maria Chiara Gadda, vicepresidente della commissione agricoltura e prima firmataria Legge 166/16 antispreco.

PlanEat ha portato al tavolo lâ??esperienza maturata nella pianificazione digitale dei pasti e nellâ??analisi dei consumi nella ristorazione collettiva, mostrando come lâ??utilizzo di strumenti digitali possa affiancare i percorsi di educazione alimentare, migliorare la programmazione del servizio e contribuire alla prevenzione strutturale dello spreco. In questo contesto Ã¨ stato presentato il progetto pilota PlanEat Scuole, realizzato in una mensa scolastica della provincia di Pavia, che nella seconda

parte dellâ??anno scolastico 2024-2025 ha introdotto la scelta anticipata del pasto e un sistema di pianificazione basato sui dati, evidenziando risultati positivi e dimostrando come innovazione organizzativa ed educativa possano rafforzarsi reciprocamente.

â??Oggi il modello di riferimento nella ristorazione scolastica Ã¨ quello del menu standard, una sola proposta senza variazioni, che finisce per allontanare lâ??alunno dal servizio che si ritrova a subire e non a scegliere rendendo cosÃ¬ lo spreco un elemento implicito del sistema â?? spiega Nicola Lamberti, Ceo e co-Founder di PlanEat â?? Noi attraverso la pianificazione digitale e lâ??anticipazione della scelta da parte di studenti e famiglie siamo riusciti a imprimere un cambiamento profondo, riducendo gli scarti e rafforzando il valore educativo del servizio. Per questo siamo qui a proporre che nei capitolati pubblici vengano introdotti strumenti che permettano la riduzione dellâ??esubero e quindi dello spreco a monte garantendo cosÃ¬ un grande beneficio ambientale unito ad un risparmio economico che potrebbe essere reinvestito in aumento della qualitÃ . Insomma, una soluzione in cui vincono tutti: alunni, enti locali, ristoratori e ambienteâ?•.

â??Lâ??adozione dei Criteri Ambientali Minimi (Cam) nella ristorazione collettiva ha generato criticitÃ operative ed economiche. Lâ??eccessiva rigiditÃ del Decreto del 2020 ha imposto quote di prodotti biologici spesso irreperibili sul mercato, causando un aumento dei costi troppo spesso non riconosciuto dalle stazioni appaltanti. Tale rigiditÃ , a seguito di un proficuo confronto, Ã¨ stata parzialmente stemperata con la recente circolare, da noi richiesta, emanata dal Mase nel settembre 2025. Resta perÃ² necessario un cambio di paradigma: bisogna superare, con uno sforzo condiviso di tutti i soggetti coinvolti, la cultura della spending review che ancora domina il settore dei servizi essenziali per garantire invece la massima qualitÃ del servizio, assicurando una corretta valorizzazione degli investimenti in sostenibilitÃ in cui le imprese da tempo sono impegnate, ma che troppo spesso vengano dati per scontati. Per questi motivi si rende necessaria una revisione dei Cam di settoreâ?•, sottolinea Daniele Branca, responsabile Ufficio Legislativo e del Lavoro di Legacoop Produzione e Servizi.

default watermark

â??I Comuni hanno un ruolo decisivo nella lotta allo spreco alimentare, a partire dalla mensa scolastica, che Ã¨ uno dei servizi pubblici piÃ¹ strategici e presenti nel quotidiano, riconoscibili dai cittadini di ogni etÃ : non un servizio accessorio, ma un laboratorio concreto di sostenibilitÃ â?? commenta Giovanni Gostoli, direttore generale Rete dei Comuni Sostenibili â?? Ridurre lo spreco significa ripensare la ristorazione scolastica come una politica pubblica capace di unire ambiente, salute, educazione e sviluppo locale. Quando la mensa viene gestita con logiche di massimo ribasso, aumentano gli scarti e diminuisce la qualitÃ . Al contrario, investire in una mensa sostenibile migliora i pasti, valorizza prodotti locali e filiere corte, monitora le eccedenze e coinvolge studenti, famiglie e comunitÃ educante, permettendo di offrire un servizio pubblico di qualitÃ . La Rete dei Comuni Sostenibili sensibilizza e affianca questo percorso con partnership qualificate, supporto tecnico e monitoraggio delle politiche locali, promuovendo buone pratiche replicabili e destinate a incidere realmente sulla vita quotidiana delle persone e delle comunitÃ â?•.

Carola Ricci, Professor of International Law, Rectorâ??s Delegate for Africa and coordinating figure for International Cooperation spiega: â??La recente direttiva europea 2025/1892 richiede agli Stati membri di prevenire e ridurre in modo significativo lo spreco alimentare, soprattutto a livello di distribuzione e consumo domestico, per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Da ciÃ² deriva lâ??urgenza di potenziare gli strumenti di prevenzione e, parallelamente, di adottate delle metriche uniformi facilmente misurabili su tutto il territorio nazionale. Unâ??analisi delle buone pratiche conferma inoltre che inserire

dei meccanismi premiali incentiva la prevenzione e aumenta pratiche di economia circolare, soprattutto quando condivise tra i vari stakeholders (come dimostrato dal successo della legge Gadda). In particolare, per il settore delle mense scolastiche sarebbe auspicabile che il policy maker premiasse chi sia in grado di attuare modelli gestionali che effettivamente permettano di assicurare una dieta equilibrata e sostenibile per tutta la filiera, prevedendo percorsi educativi per personale e famiglie oltre che per i giovani consumatori finali, magari ricorrendo a nuove tecnologie digitali di facile utilizzoâ?•.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

default watermark

Data di creazione
Marzo 3, 2026
Autore
redazione