

La prevenzione nella ristorazione ospedaliera

Michele Palma

Responsabile settore Ristorazione
Policlinico Sant'Orsola-Malpighi, Bologna

Il Policlinico Sant'Orsola è tra i pochi ospedali ad aver mantenuto al proprio interno la gestione della cucina, sia per i degenti dei reparti, sia per le due mense aziendali. Nel 2012 è stato lanciato il *Progetto Ristorazione* che, con azioni innovative e qualificanti, punta a valorizzare il cibo come elemento della cura, razionalizzando e riqualificando la spesa. L'utilizzo in mensa di stoviglie in ceramica in sostituzione di quelle monouso, i bicchieri in polipropilene che hanno lasciato il posto a quelli in materiale biodegradabile, la preparazione di salumi freschi affettati in cucina al

posto di quelli in busta sono alcuni esempi che evidenziano lo spirito con cui si è affrontato questo progetto, all'interno del quale si inserisce anche la lotta agli sprechi alimentari.

In questo ambito la nostra azienda, in collaborazione con Last Minute Market, ha attivato dall'aprile 2013 una convenzione con il centro *La rupe* che prevede una donazione giornaliera di pasti rimanenti in cucina, una volta terminato l'invio del vitto ai degenti. Il sistema di prenotazione pasti al letto dei degenti, effettuato quotidianamente permette di predisporre una produzione mirata dei pasti, ma data la quantità complessiva degli stessi (circa 2.400 al giorno) e le probabili variazioni delle richieste è possibile quotare una rimanenza di circa 20 pasti che quotidianamente possono essere donati, con modalità che garantiscono



la sicurezza alimentare. Sullo stesso tema sprechi è attualmente in corso la predisposizione di questionari da somministrare ai degenti del Policlinico per registrare il livello di soddisfazione relativo ai pasti e informazioni su eventuali cibi non consumati. Conoscendo meglio il fenomeno potremo intervenire con correttivi per avere preparazioni più gradite e soddisfacenti per i degenti, evitando la ricaduta economica negativa degli sprechi.

CiboAmico: le mense Hera da cinque anni in lotta contro lo spreco

Filippo Bocchi

Direttore Corporate Social Responsibility,
Gruppo Hera

CiboAmico è l'iniziativa di Hera finalizzata al recupero dei pasti non consumati nelle mense del Gruppo (a Bologna, Granarolo, Ferrara, Imola e Rimini) e che prevede la loro distribuzione a enti caritatevoli del territorio che assistono persone in condizioni di disagio e povertà. Avviato a fine 2009 con la collaborazione di Last Minute Market e Concerta (gestore delle mense Hera), l'iniziativa ha consentito di recuperare nel solo anno 2013 circa 10.400 pasti completi, ovvero 42 al giorno, corrispondenti a oltre 4.400 kg di prodotti cotti e crudi altrimenti destinati a diventare rifiuti. Sul fronte ambientale, i pasti recuperati hanno consentito di evitare nel solo 2013 la produzione di circa 6 t di CO₂, mentre per quanto riguarda i benefici sociali i pasti donati determinano un risparmio per le associazioni beneficiarie stimabile in circa 40 mila euro.

Sono cinque le onlus beneficiarie di questa lotta allo spreco: Opera di Padre Marella Pronto soccorso sociale a Bologna, Associazione Papa Giovanni XXIII a Rimini, Arca-Comunità Arcobaleno, Il Piccolo Principe a Granarolo e Viale K a Ferrara. Questi enti ospitano in sette strutture circa 270 persone. Le porzioni provenienti dalle mense Hera vengono ritirate quotidianamente dai volontari delle



onlus e utilizzate per preparare i pasti serali. L'iniziativa è stata lanciata in occasione della Settimana europea per la riduzione dei rifiuti 2009 e trova le premesse nel bando di gara indetto da Hera per la gestione delle mense. Le modalità di aggiudicazione della gara prevedevano una valutazione anche su criteri di sostenibilità sociale e ambientale quali anche la riduzione dei rifiuti e degli sprechi. Tra le varie iniziative proposte da Concerta si collocano l'utilizzo di prodotti locali ("Km 0"), l'eliminazione dell'acqua minerale e la devoluzione dei pasti non consumati ad associazioni presenti sul territorio.

Grazie al supporto di Last Minute

Market, il progetto è costantemente monitorato, così come viene verificato periodicamente il rispetto delle misure definite in accordo con gli enti competenti per la salvaguardia dell'igiene degli alimenti.

CiboAmico è una delle tante iniziative promosse e realizzate da Hera finalizzate alla prevenzione dei rifiuti in partnership con associazioni ed enti del territorio. Come rendicontato nel Bilancio di sostenibilità 2013 del Gruppo (bs.gruppohera.it) le oltre 20 iniziative in corso hanno permesso di evitare la produzione di circa 3.200 t di rifiuti pari alla produzione annuale di oltre 5.200 persone.