

Progetto di promozione della riduzione di rifiuti

finalizzata all'individuazione delle misure per la riduzione degli sprechi alimentari negli istituti scolastici del **Comune di Budrio**.

(Anno Scolastico 2020-21)

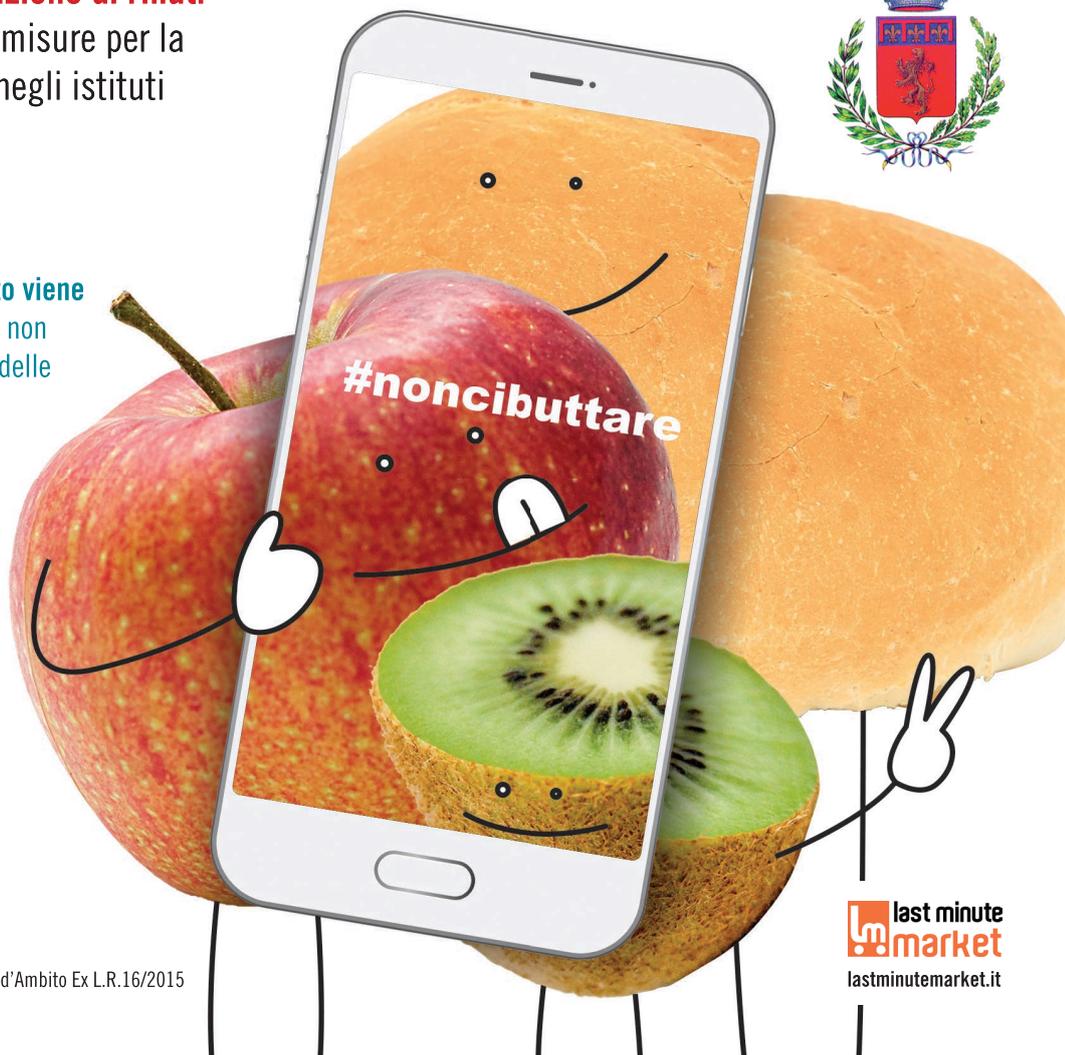
Nel mondo circa un terzo del cibo prodotto viene sprecato, oltre la metà di tutto questo cibo non consumato, viene gettato nella spazzatura delle nostre case e a livello del consumo.

Dai laboratori svolti in classe ci siamo resi conto che ne siamo tutti responsabili.

Con la collaborazione di studenti e insegnanti sono state effettuate attività di monitoraggio degli scarti e attività di sensibilizzazione sullo spreco alimentare, **che hanno generato una riduzione degli avanzi nei piatti e quindi degli sprechi alimentari.**



Con il contributo di ATERSIR e Regione Emilia-Romagna – Fondo d'Ambito Ex L.R.16/2015



last minute market
lastminutemarket.it

10 consigli per ridurre lo spreco

1

Organizza la tua spesa: scrivi una lista della spesa e compra ciò di cui hai bisogno.

2

Controlla le date di scadenza: sia mentre fai la spesa che a casa.

3

Considera il budget: sprecare cibo significa sprecare soldi!

4

Mantieni in salute il frigorifero: controlla pulizia e temperatura (1-5°C) del tuo frigorifero.

5

Conserva correttamente: mantieni gli alimenti nelle condizioni indicate sulla confezione o sull'etichetta.

6

Ruota i prodotti: nel frigorifero e nella dispensa metti davanti i prodotti che scadono prima.

7

Servi porzioni di cibo più piccole: se hai ancora fame...fai il bis!

8

Riutilizza gli avanzi: invece di gettare gli avanzi nel cestino, conservali correttamente per un'altra occasione.

9

Congela: suddividi il cibo che non consumi subito in porzioni e congelalo.

10

Fai il compost o...la raccolta differenziata: se puoi utilizza gli scarti di cucina per produrti dell'ottimo compost, altrimenti ricorda di fare bene la raccolta differenziata!