



Settimana europea per la riduzione dei rifiuti

Le regole generali e quanto possiamo fare
in cantiere

Focus sullo spreco alimentare

Si svolgerà dal 16 al 24 novembre la [Settimana europea per la riduzione dei rifiuti](#) (Serr), la più grande *call to action* per la prevenzione dei rifiuti in Europa. Il *focus* tematico su cui si concentreranno le azioni per questa edizione sarà lo spreco alimentare. E' un progetto che si inserisce nelle politiche europee per la gestione dei rifiuti, e, in particolare, nella direttiva quadro sui rifiuti (2008/98/Ce).



La direttiva ha stabilito una gerarchia di azioni prioritarie per la gestione dei rifiuti, in cui la prevenzione dei rifiuti è al primo posto, seguita dal riutilizzo, dal riciclaggio e, solo come ultima opzione, dallo smaltimento.



Ogni anno gli Stati Ue producono oltre 58 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, che corrispondono a 131 kg per abitante. Questo dato è ancora più preoccupante se si considera che oltre 37 milioni di persone non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni. A livello globale, un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano viene sprecato.



Due passi non fanno male

- Evitare, onde possibile, di utilizzare l'auto propria/aziendale
- Scegliere una mensa/bar/ristorante a portata di camminata

I numeri dello spreco alimentare globale

Ogni anno a livello globale **sprechiamo 1/3 di tutto il cibo prodotto**
(1,3 MILIARDI DI TONNELLATE DI ALIMENTI)



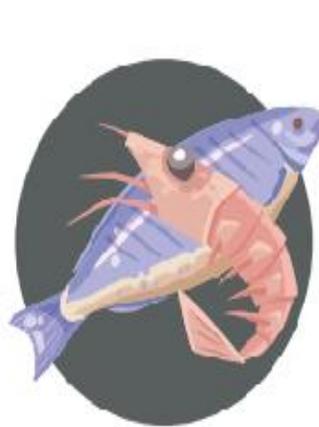
45%

Frutta e verdura



30%

Cereali



35%

Pesce



20%

Carne



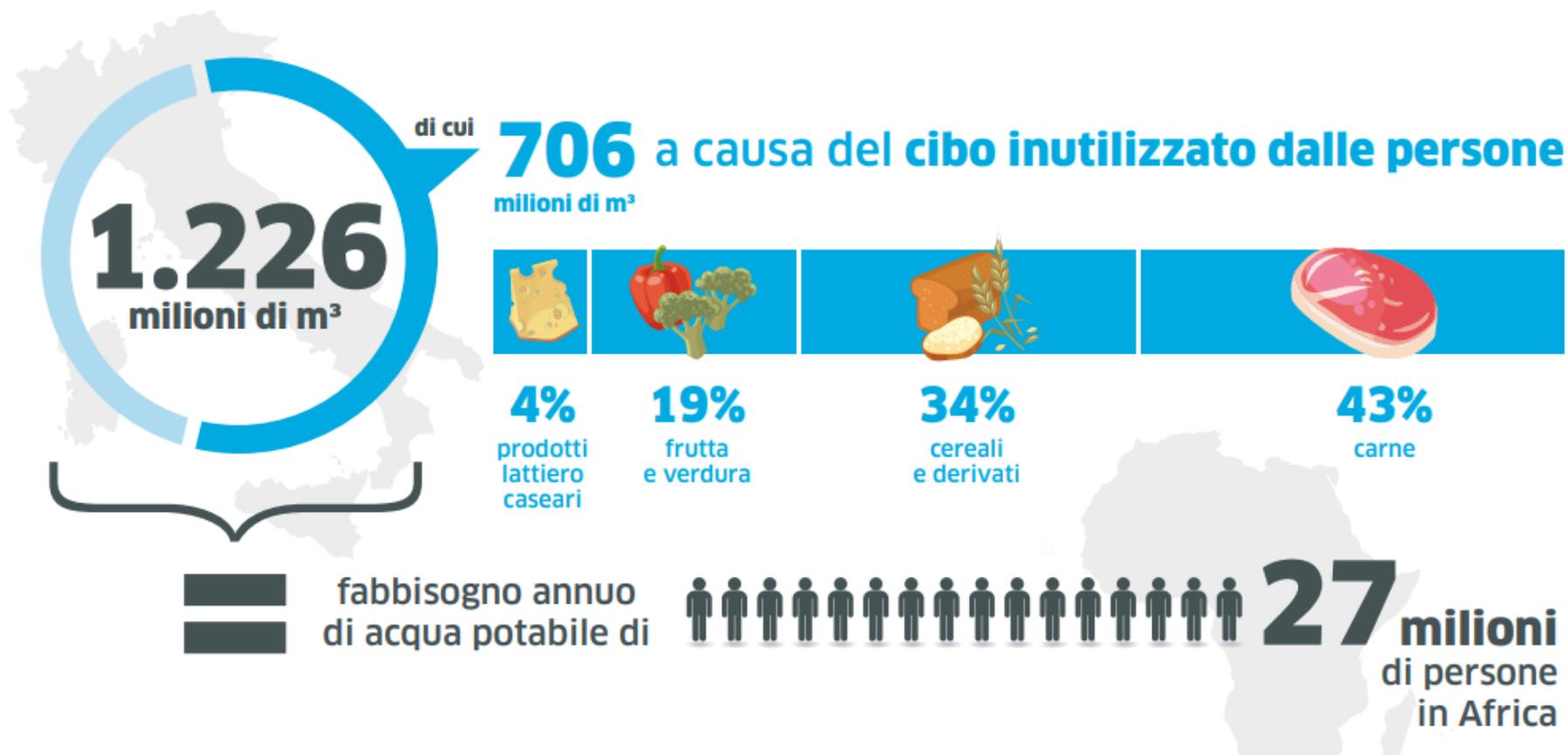
20%

Latticini

i valori percentuali si riferiscono allo spreco alimentare all'interno delle singole categorie di cibo

ITALIA

Lo spreco di acqua lungo tutta la filiera alimentare



Le regole anti-spreco

fai il punto sugli alimenti

disponibili: prima di fare la spesa o cucinare, verifica quali alimenti hai già. Organizza il frigorifero e la dispensa in modo chiaro, spostando gli alimenti più vecchi davanti e quelli nuovi dietro.

pianifica gli acquisti: i supermercati sono studiati per incoraggiare acquisti impulsivi. Per evitare di comprare troppo, prepara un piano alimentare settimanale e annota cosa ti serve davvero.

mantieni scorte limitate: sebbene possa essere comodo avere una dispensa ben fornita, accumulare troppo cibo è una delle cause principali dello spreco. Limita le tue scorte personali di cibi deperibili e preferisci confezioni più piccole.

attenzione alle date di scadenza: la scadenza indicata sugli alimenti non significa necessariamente che il cibo sia immangiabile.

smaltimento corretto dei rifiuti alimentari: gli scarti alimentari devono essere smaltiti correttamente, preferibilmente nel bidone dei rifiuti organici, senza l'imballaggio. Controlla le norme locali per capire come smaltire correttamente i diversi tipi di rifiuti

Cosa si può fare negli uffici del cantiere

Attenzione all'uso della carta

stampare su carta riciclata tutte le volte in cui è possibile

privilegiare l'opzione fronte-retro. Usare il colore solo quando è davvero indispensabile

non stampare file se possono essere letti a video

preferire la posta elettronica

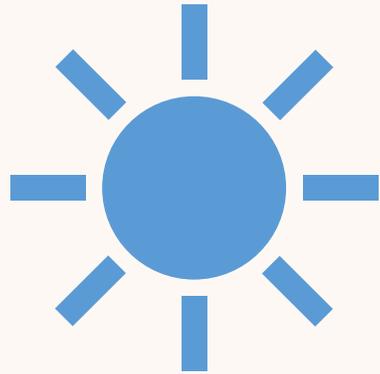
ridurre il numero di brochure ma indirizzare i lettori (clienti e potenziali tali) al proprio sito web

utilizzare il retro delle stampe di lavoro per appunti e annotazioni

effettuare regolarmente la raccolta differenziata

sensibilizzare dipendenti e colleghi sull'uso corretto della risma di carta.

Acqua e luce



Spegnere sempre luce e riscaldamento quando si lascia l'ufficio



Accertarsi di chiudere bene i rubinetti dell'acqua in bagno e accertarsi che lo sciacquone del water non resti attivo a lungo

Raccolta differenziata

- Differenziare correttamente i rifiuti prodotti in uffici, destinandoli agli appositi bidoni: carta, plastica, vetro, umido, secco/indifferenziato presenti sia all'interno del nostro stabile che all'esterno

