L’ ELIMINAZIONE DELLA PLASTICA DALLE MENSE MILANESI

4° Rapporto Annuale Assobioplastiche
Roma 13 Dicembre 2018

Fabrizio De Fabritiis
Amministratore Unico
Milano Ristorazione S.p.A.

I NUMERI DI MILANO RISTORAZIONE

26 Centri Cucina

815 dipendenti

1.459 addetti alla distribuzione dei pasti

652 addetti alle pulizie nelle scuole e ausiliari

85.000 pasti medi serviti al giorno

458 refettori serviti

181 scuole d'infanzia comunali

200 nidi, di cui **80** con cucina interna

FOOD POLICY DI MILANO

Il Comune di Milano e Fondazione Cariplo, durante il Expo Milano 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita", promuovono una strategia globale sul cibo creando una delle più innovative politiche alimentari urbane in Europa. A luglio 2014 Milano ha avviato un'azione di ricerca per esplorare il sistema locale del cibo che ha finito con la definizione di 10 problemi principali. Dopo l'analisi, la città ha lanciato una consultazione pubblica coinvolgendo diversi dipartimenti, università, organizzazioni della società civile, start-up, settore privato e cittadini. Il risultato di questo processo è culminato in un voto, fatto dal Consiglio comunale per definire le linee guida (16), una serie di azioni (48) e le 5 priorità della politica alimentare di Milano. Queste includono

1. **garantire cibo e acqua sani per tutti i cittadini;**
2. **promuovere la sostenibilità del sistema alimentare;**
3. **promuovere l'educazione alimentare;**
4. **combattere lo spreco alimentare;**
5. **sostenere la ricerca scientifica nel settore agro-alimentare.**

MILAN URBAN FOOD POLICY PACT

Il Milan Urban Food Policy Pact è il risultato di un processo avviato da **46 città** che hanno lavorato insieme nel **2014**, sotto la guida di un team tecnico di esperti internazionali, per la definizione **di 37 azioni** da compiere strutturate in 6 categorie integrate:

1. **governance;**
2. **diete e alimentazione sostenibili;**
3. **equità sociale ed economica;**
4. **produzione alimentare, collegamenti urbano-rurali;**
5. **fornitura e distribuzione di cibo;**
6. **riduzione e gestione degli sprechi alimentari;**

Le città hanno scelto azioni specifiche da sviluppare e se e come adattarle ai loro specifici contesti. L'obiettivo generale del Patto è sviluppare sistemi alimentari urbani che siano sostenibili, inclusivi, resilienti, sicuri e diversificati, che forniscano cibo sano e conveniente a tutte le persone nel principio del rispetto dei diritti umani

MILAN URBAN FOOD POLICY PACT

2015, Milan. cerimonia del MilanUrban Food Policy Pact.

DA COSA E’ COSTITUITA LA NOSTRA FRAZIONE UMIDA?

Avanzi dei pasti somministrati e coperto compostabile. Da uno studio realizzato dal Consorzio Italiano Compostatori su un campione di rifiuti di 190 kg è emerso come l’umido prodotto da Milano Ristorazione è composto dal 63 % di avanzi, 25%piatti e 0,5% materiale non compostabile

Scarti di lavorazione, mediamente 270 kg al giorno nel Centro di Produzione Sammartini(il più grande), una quantità molto bassa se rapportata al numero dei pasti prodotti (11.000) e che di conseguenza non consente il suo inserimento in un processo di compostaggio sostenibile. Questo è dovuto all’utilizzo di molti prodotti già parzialmente lavorati.

SOSTITUZIONE DELLA PLASTICA

- Fino al 2014 per il servizio venivano utilizzate stoviglie in plastica, quindi materiale non compostabile e biodegradabile. Dato l'elevato numero di pasti prodotti, **l'impatto sull'ambiente era considerevole.**
- Di conseguenza Milano Ristorazione ha cercato di valutare diverse alternative per rendere il servizio più **sostenibile** ed entrare nell'ottica di un **processo circolare** meno impattante.

Dopo varie analisi, la migliore soluzione possibile è stata individuata nell'utilizzo di stoviglie in materiale **compostabile e biodegradabile**. E' iniziata quindi una ricerca di un prodotto che avesse questi due requisiti e che fosse, allo stesso tempo, in grado di **non alterare** le condizioni del servizio. L'utilizzo di un prodotto compostabile e biodegradabile è stato inserito nella gara per i servizi di facilty, quindi sono state le stesse società di facility ad effettuarne direttamente l'acquisto.

Il PROCESSO DI ELIMINAZIONE DELLA PLASTICA

Settembre 2012

Eliminazione delle gastronorm (contenitori trasporto pasti) in polipropilene a favore di quelle di acciaio

Febbraio 2014

Sostituzione delle stoviglie in plastica con stoviglie in materiale **biodegradabile e compostabile** nelle scuole primarie

Gennaio 2015

Settembre 2015

Stoviglie in materiale **biodegradabile e compostabile** nelle scuole secondarie di primo grado

A.S. 2016/2017

Stoviglie in materiale **biodegradabile e compostabile** per tutte le utenze scolastiche

Ogni anno salviamo circa **720.000 Kg** di plastica

MATERIALI UTILIZZATI

Dall’avvio del progetto nel 2014 sono state impiegate due tipologie di stoviglie

Polpa di cellulosa

Questo materiale è stato utilizzato fino al primo trimestre del 2015. Durante lo svolgimento del servizio ha presentato delle problematiche legate alla temperatura dei pasti, in particolare quando il pasto era molto «caldo» il piatto tendeva a sfaldarsi e deformarsi

Mater – bi

Introdotto successivamente alla polpa di cellulosa, non ha presentato problematiche rilevanti ed è in grado di soddisfare le nostre esigenze di servizio

I bicchieri e le coppette utilizzati sono in PLA, mentre le posate in acciaio

PRINCIPALI CRITICITA’ LEGATE AL CAMBIAMENTO

Limitato numero di fornitori in grado di soddisfare le caratteristiche tecniche del servizio

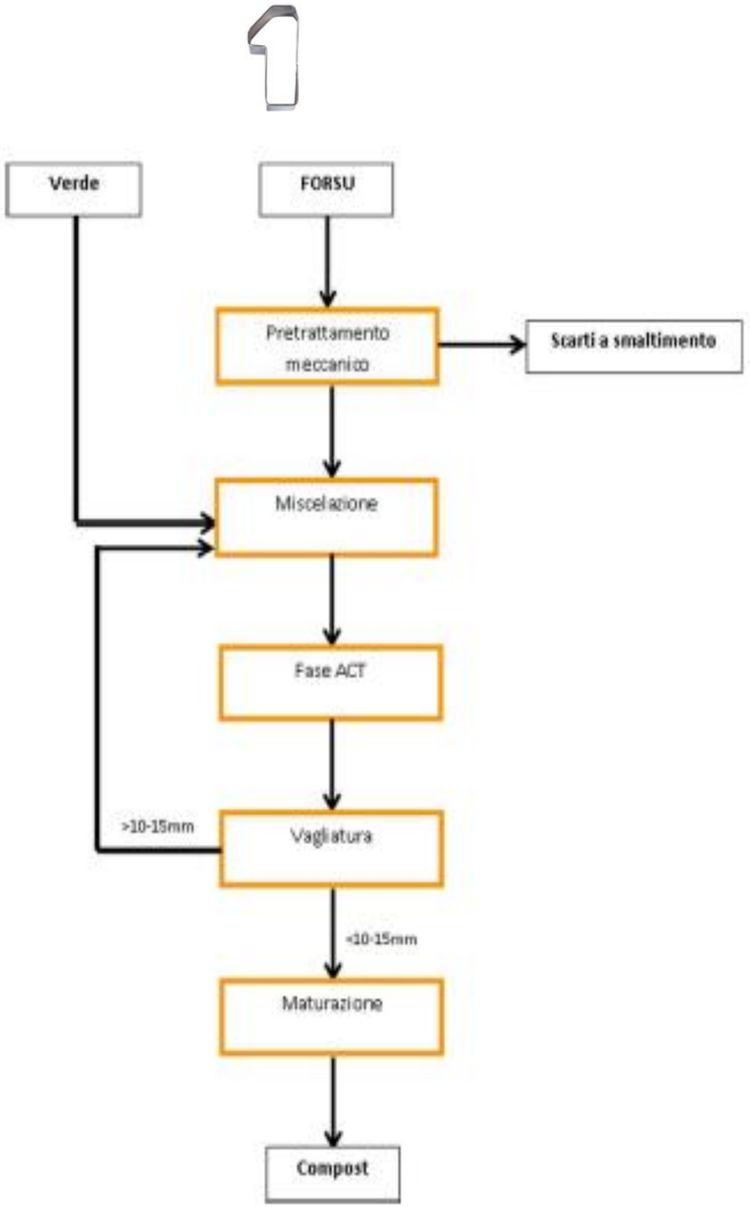
Elevata **somilianza** ai piatti in plastica tradizionale, che in mancanza di un’informazione corretta può portare alla trasmissione di messaggi sbagliati

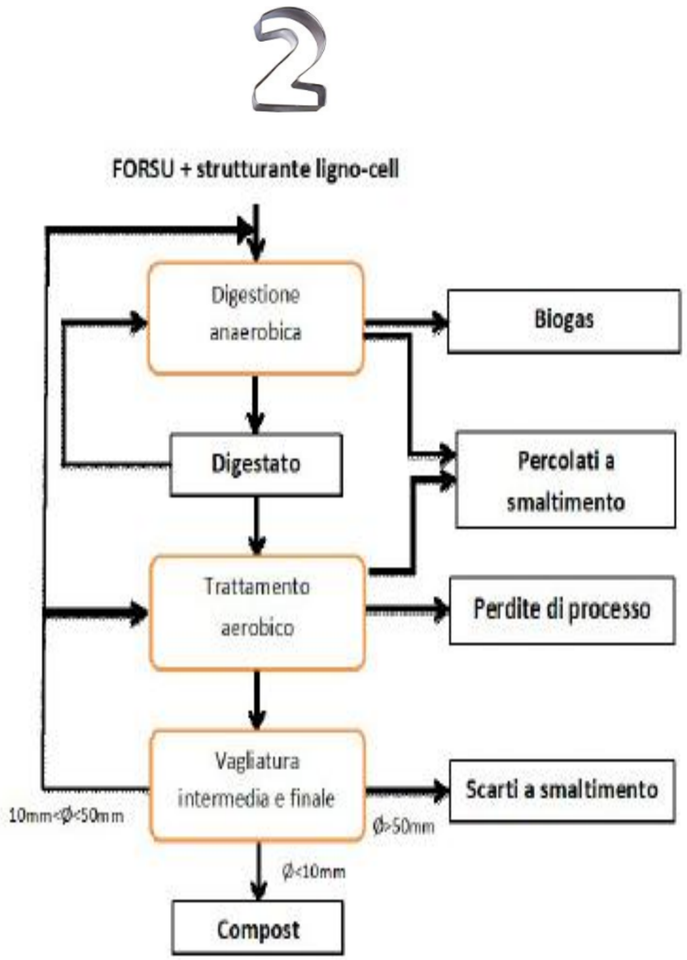
Costo da sostenere elevato, circa 2 milioni in più della plastica

SPERIMENTAZIONE PRODUZIONE DI COMPOST DA RIFIUTI ORGANICI RACCOLTI PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE DI MILANO

Il Consorzio Italiano Compostatori ha effettuato una sperimentazione relativa al riciclo di rifiuti organici raccolti presso le mense scolastiche servite da Milano Ristorazione.

- L'analisi è partita ad Aprile 2018 con la raccolta di 190 kg da un totale di 1.120 pasti
- Sono stati utilizzati due metodi di compostaggio, tramite due impianti differenti

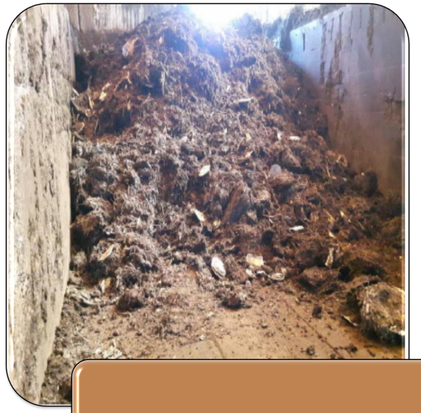




SPERIMENTAZIONE RICICLO DI RIFIUTI ORGANICI RACCOLTI PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE DI MILANO

1

Biociclo: inizio



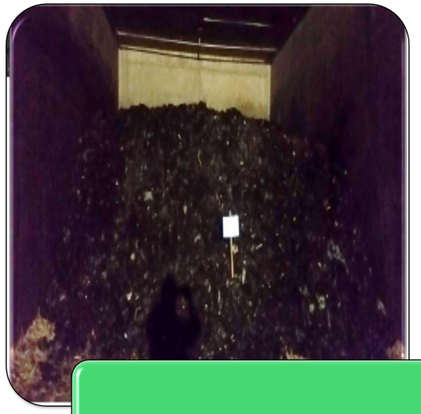
Biociclo: metà

Biociclo: fine maturazione

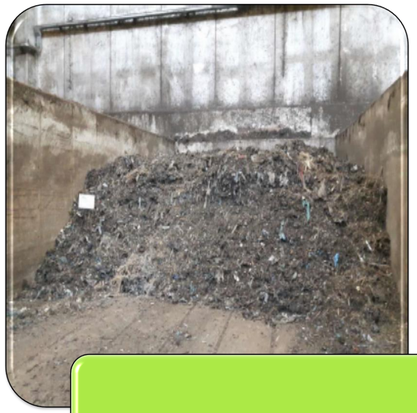
Biociclo: prelievo campioni compost

2

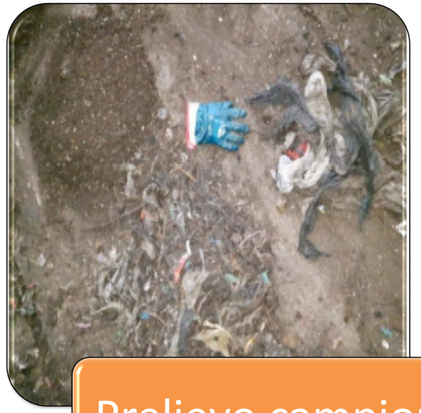
Digestione anaerobica



Biocella aerobica



Fine maturazione



Prelievo campioni campost

ANALISI CARBON FOOT PRINT - Novamont

Novamont, ha realizzato uno studio preliminare di Life Cycle Assessment (LCA) per valutare l'impatto ambientale, in termini di *carbon footprint,* della somministrazione dei pasti di Milano Ristorazione senza e con l'utilizzo di stoviglie biodegradabili e compostabili.

- Il potenziale di riscaldamento globale (**GWP**) del set di stoviglie monouso in plastica tradizionale (PP e PS) utilizzato da Milano Ristorazione nel 2014 corrisponde a **493** ton di CO_2e (fine vita: incenerimento con recupero energetico)

- Ipotizzando un uso delle stoviglie in Mater-Bi (BDO fossile) si hanno i seguenti impatti di GWP:

  - **447 ton CO_2e** (digestione anaerobica + post compostaggio)

- ***Il profilo ambientale sul set biodegradibile e compostabile è caratterizzato da ampi margini di miglioramento legati principalmente alla riduzione del peso del piatto e alla sostituzione del BDO fossile con bio-BDO. Si stima una riduzione di emissioni di CO_2e di un ulteriore 30-45% (a seconda degli scenari di fine vita considerati)***

GRAZIE PER L’ATTENZIONE

Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta,41
20139 Milano

Telefono : +39 02 884 63200
Fax : +39 02 884 63262

www.milanoristorazione.it