



POLITECNICO
DI TORINO

Tesi meritoria

CORSO DI LAUREA IN ECODESIGN

Abstract

***Un nuovo paradigma culturale e una rete sostenibile
contro gli sprechi alimentari negli ospedali.
Realizzazione di un network sistemico verso la diffusione di
pratiche sostenibili per la valorizzazione dello spreco in
risorsa.***

Relatore

Silvia Barbero

Candidate

Debora Pilati, Serena Zerbinati

Sessione di laurea: 27 febbraio – 03 marzo 2017

Lo studio presenta l'analisi effettuata relativa al fenomeno degli sprechi alimentari nella ristorazione collettiva ospedaliera, svolta in collaborazione con l'Ospedale Maria Vittoria di Torino. Tale studio ha permesso di definire i quantitativi di eccedenze alimentari generati nei reparti di degenza ospedalieri e l'elaborazione di soluzioni progettuali nei confronti della problematica analizzata.

Per comprendere le dinamiche interne all'ospedale sono state svolte delle Osservazioni Esperte nei reparti campione di Neurologia e Pediatria, al fine di ottenere i quantitativi di eccedenze prodotti. In questa fase è stato individuato il "grado di fungibilità" degli alimenti in arrivo in ospedale, ossia la possibilità di riutilizzo degli stessi con un livello "minimo" di attività aggiuntiva da parte degli attori della filiera; maggiore è il grado di fungibilità maggiore risulta la semplicità nel riutilizzare le eccedenze alimentari da destinare al consumo.

Il menù giornaliero di ogni reparto prevede che venga servito ad ogni paziente un primo, un secondo, un contorno, frutta, dolce e pane. Le diverse portate che compongono il pasto sono risultate appartenenti ad un livello medio-basso di fungibilità, poiché sottoposte a numerose manovre che ne garantiscono l'idoneità ed il mantenimento della catena del caldo e/o del freddo. Al pane, invece, è stato assegnato un livello medio di fungibilità, poiché alimento non vincolato a standard di temperatura predefiniti e la cui gestione risulta meno complessa.

Vista la natura sperimentale dello studio si è deciso di focalizzare l'attenzione sul pane, in accordo con il grado di fungibilità riscontrato. Ne sono conseguite ulteriori Osservazioni estese a 13 reparti campione di degenza, al fine di ottenere una stima del quantitativo di pane quotidianamente sprecato. I reparti scelti sono stati: Cardiologia, Chirurgia Generale, Chirurgia Plastica, Day Surgery, D.E.A, Medicina d'urgenza, Neurologia, Ortopedia, Ostetricia, Otorino, Pediatria, Rianimazione, Utic.

I quantitativi di eccedenza alimentare registrati sono risultati essere di circa 6,25 kg giornalieri totali, ossia 2.000 kg annui di pane sprecato (si veda Tavola 1).

A seguito dei dati raccolti sono state delineate due soluzioni progettuali, in accordo con la gerarchia delle priorità nella gestione delle eccedenze alimentari promossa con l'entrata in vigore della recente Legge n. 166 del 19 agosto 2016:

1. Un Corso di Formazione, detto *Ecoalfabetizzazione*, mirato all'educazione e alla riduzione a monte dello spreco alimentare. Si è scelto di proporre tale corso al fine di educare coloro che si occupano della gestione del cibo all'interno dell'ospedale, gli OSS e i Coordinatori dei reparti. Le loro azioni determinano infatti sia la possibilità di ridurre a monte lo spreco che di donargli una seconda vita.

Il Corso introdurrebbe nuove "buone pratiche" legate al quantitativo giornaliero di pane da ordinare. Attraverso una ridefinizione di tali quantitativi, su misura per ogni singolo reparto, si passerebbe ad uno spreco giornaliero di 2,60 Kg, traducibili in circa 950 kg annui. Questo comporterebbe una riduzione dello spreco di pane totale del 60% rispetto alla situazione attuale (si veda Tavola 2).

2. Un'opera di Ridistribuzione delle eccedenze generate mirata all'alimentazione umana a fini di solidarietà sociale. Tale processo ha visto l'elaborazione delle dinamiche relative alla

collaborazione tra l'ente donatore, l'Ospedale Maria Vittoria, e un ente ricevente specifico presente sul territorio di Torino, impegnato nella distribuzione quotidiana della colazione ad indigenti.

Lo studio effettuato vuole porre le basi per la diffusione di un nuovo paradigma culturale di Ospedale Virtuoso, verso una cultura sostenibile che porti alla configurazione di un network sistemico. Un sistema aperto che pone l'uomo al centro del progetto, consapevolizzandolo circa la tematica affrontata al fine di combattere lo spreco alimentare, in un'ottica di sostenibilità ambientale (si veda Tavola 3).

Per ulteriori informazioni contattare:

Debora Pilati: debora.pilati1@gmail.com

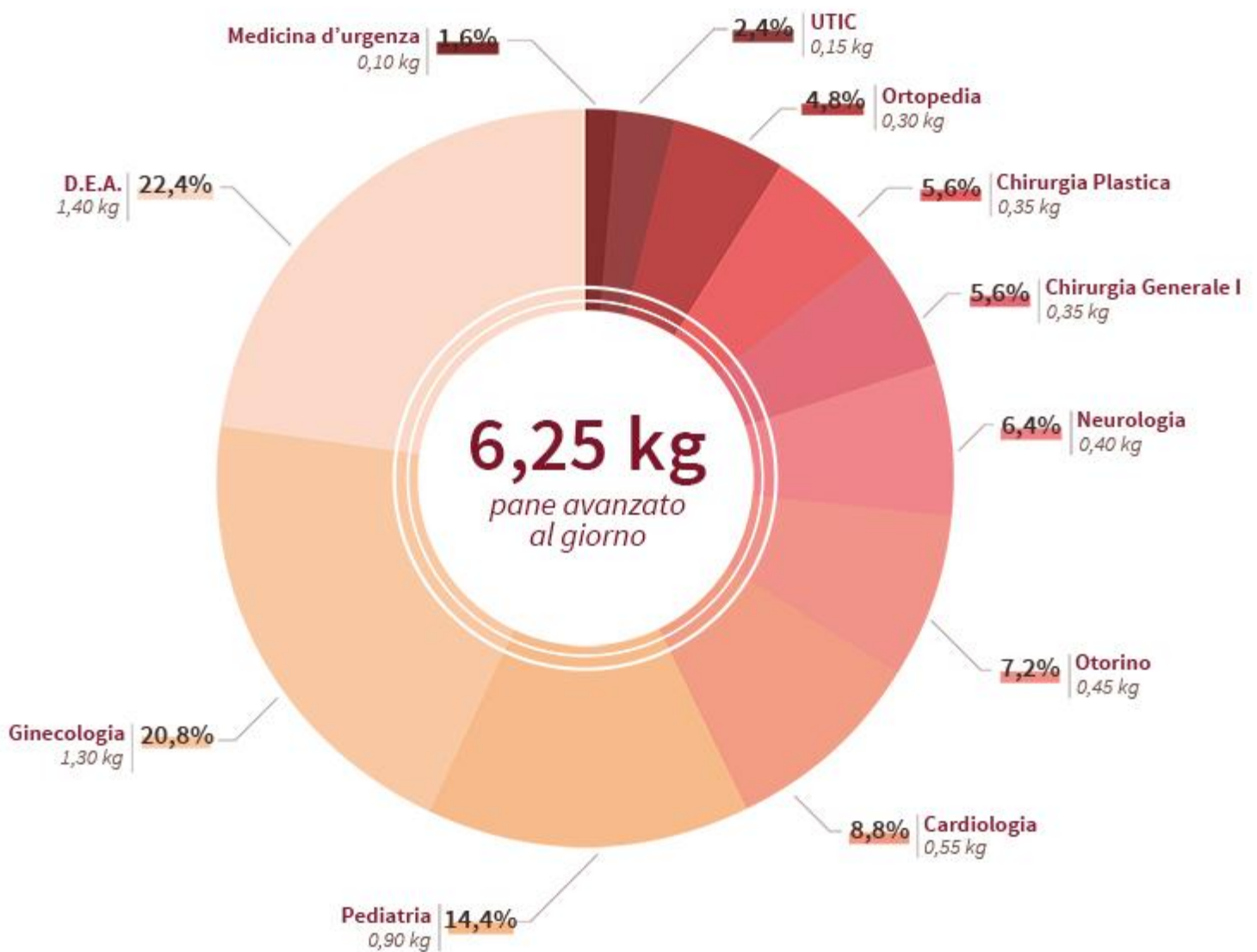
Serena Zerbinati: serena.zerbinati@gmail.com

Tavola 1

ECCEDENZE GIORNALIERE PANE OSPEDALE MARIA VITTORIA

Oggi

Panoramica sul totale degli avanzi giornalieri di pane prodotti dai reparti di degenza dell'ospedale



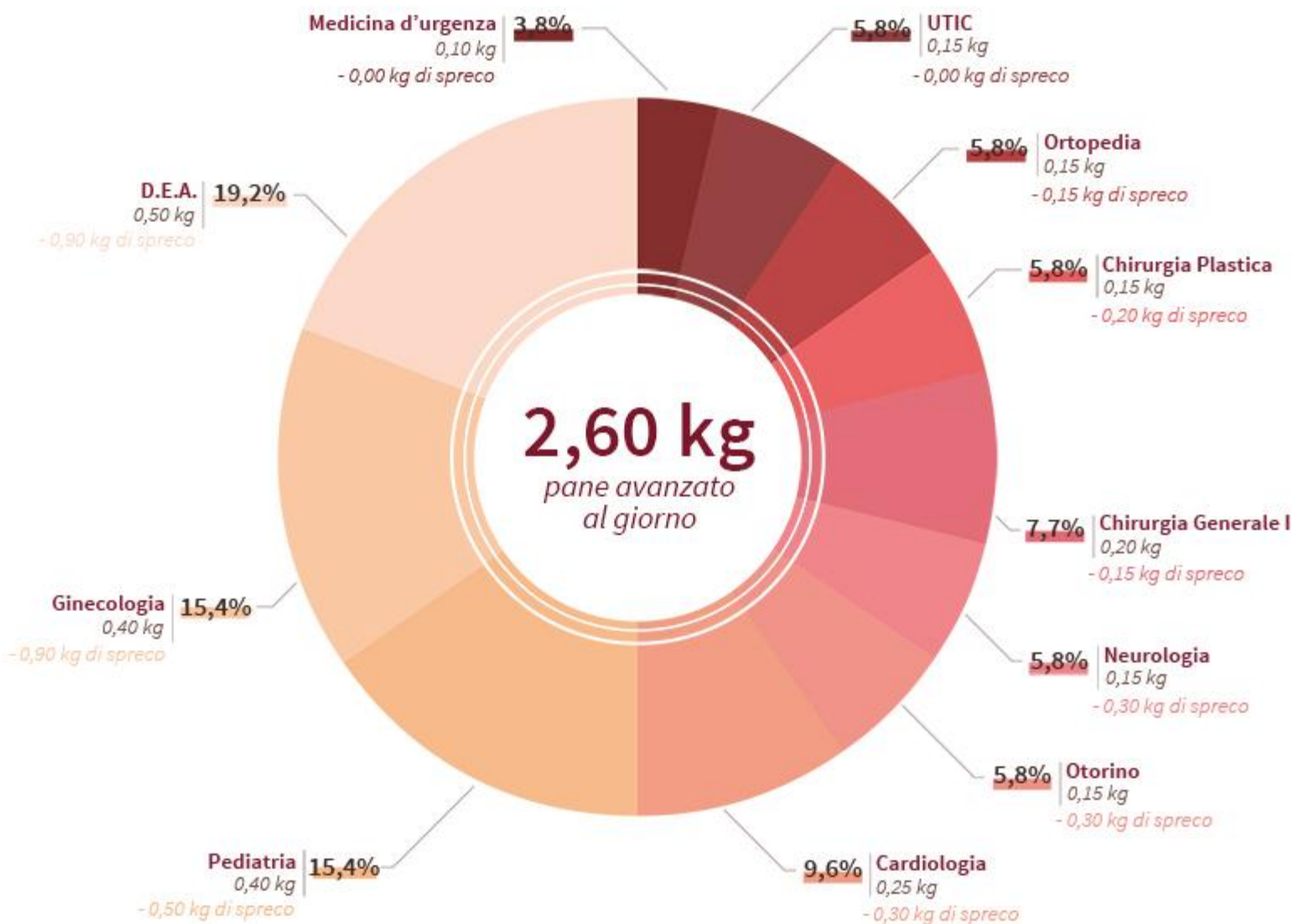
*Day Surgery: 0%
Rianimazione: 0%

Tavola 2

ECCEDENZE GIORNALIERE PANE OSPEDALE MARIA VITTORIA

Ipotesi di riduzione

Panoramica sul totale degli avanzi giornalieri di pane prodotti dai reparti di degenza dell'ospedale



*Day Surgery: 0%
Rianimazione: 0%

GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI SISTEMA OSPEDALE VIRTUOSO

