

BUONE PRATICHE PER UNA MIGLIORE GESTIONE DEI RIFIUTI E DEGLI ALIMENTI

In questo documento potrai trovare alcune informazioni e suggerimenti utili che ti possono aiutare nella gestione dei rifiuti alimentari in un'ottica sostenibile: ridurre, riutilizzare e riciclare i rifiuti, sono tutte azioni che possono apportare benefici sia per l'ambiente, sia per la tua organizzazione.

Le informazioni che seguono, comunque, rappresentano delle linee-guida generiche.

Ti invitiamo a verificare le disposizioni del tuo Comune in modo più puntuale a seconda dell'ente gestore di riferimento:

- Alta Valsugana e Bernstol: [AmAmbiente](#)
- Alto Garda e Ledro: [Comunità Alto Garda e Ledro](#)
- Giudicarie: [Servizio Igiene Ambientale/TARI - Comunità delle Giudicarie](#)
- Primiero: [Azienda Ambiente](#)
- Rotaliana e Königsberg, Valle dei laghi, Valle di Cembra, Altopiano della Paganella, Aldeno - Cimone - Garniga Terme e Lasino: [Azienda Speciale per l'Igiene Ambientale](#)
- Trento, Rovereto, Vallagarina e Altopiani Cimbri: [Dolomiti Ambiente](#)
- Val di Fassa: [Fassambiente](#)
- Val di Fiemme: [Fiemme Servizi](#)
- Val di Non: [Comunità Val di Non](#)
- Val di Sole, Peio e Rabbi: [Comunità della Valle di Sole](#)
- Valsugana e Tesino: [Comunità Valsugana e Tesino](#)

Puoi trovare il tuo ente gestore cercando il nome del tuo Comune qui: [I bacini di raccolta – Rispetta il Trentino](#).

La corretta gestione dei rifiuti è un lavoro di squadra. Per farla al meglio, identifica e forma il tuo personale per seguire al meglio il processo di smistamento e raccolta. Tieni a mente che l'azione migliore è quella di ridurre: insieme ai tuoi collaboratori, punta alla minimizzazione dei rifiuti nella tua struttura.

Inoltre, se sei attivo/a nei processi di economia circolare e vuoi dimostrare il tuo impegno nella lotta allo spreco, puoi candidare la tua struttura affinché entri nell'elenco delle [Azioni Leggere](#) di APPA.

Tipologie di rifiuti alimentari

Oli e grassi da cucina

Gli oli da cucina possono essere liquidi (ad esempio oli vegetali raffinati e non raffinati) o solidi (come strutto, grasso animale e oli vegetali idrogenati).

L'olio e il grasso possono rappresentare una minaccia per la vegetazione e la fauna selvatica se vengono a contatto con i corsi d'acqua. Una volta raffreddato, raccogli l'olio da cucina usato in un contenitore sicuro, evitando la contaminazione con altri liquidi come l'acqua. Questo rifiuto può essere riutilizzato per produrre mangimi per animali, sapone o cosmetici e, sempre più spesso, per la produzione di biocarburanti.

Lo smaltimento di questa tipologia di rifiuti, in Trentino, può avvenire attraverso i centri di raccolta.

Considera anche l'uso di degrassatori per raccogliere gli oli e i grassi direttamente durante la cottura degli alimenti.

Spreco alimentare e scarti derivanti dalla preparazione dei cibi

Assicurati di buttare tutti i rifiuti alimentari nel contenitore dell'organico, pulendo attentamente anche le confezioni del cibo. Quello che raccogli, infatti, può essere utilizzato dall'impianto di compostaggio di Cadino per il trattamento della frazione organica da raccolta differenziata al fine di produrre di biogas e compost.

Puoi trovare più informazioni a riguardo su [Impianto di compostaggio di Cadino - APPA](#).

In alternativa, puoi prendere in considerazione l'acquisto di una compostiera "in vasca" che accelera il compostaggio dei rifiuti alimentari misti (compresi pesce e carne). Tali sistemi possono apportare molti risparmi e sono adatti agli hotel. L'attività di compostaggio è vincolata da alcune leggi a livello nazionale ed europeo, come il [Regolamento \(CE\) n. 1069/2009](#) e il [Regolamento \(UE\) N. 142/2011](#). Verifica, quindi, tutte le disposizioni in merito.

In ambito domestico, [Dolomiti Ambiente](#) mette a disposizione per tale scopo delle compostiere per i rifiuti organici. Verifica se l'ente gestore del tuo territorio offre un servizio simile per le strutture ricettive.

Pane, dolci, verdure etc. non utilizzati

In alcune circostanze, gli avanzi non pericolosi e ancora idonei al consumo (come cibi non contaminati) possono essere donati al banco alimentare o altre organizzazioni benefiche, sempre seguendo le normative sanitarie locali.

Oppure, piattaforme come *Too Good To Go* si rivelano molto utili per combattere lo spreco alimentare, permettendo di salvare cibo in eccesso anche dalle cucine delle strutture ricettive. In questo modo viene creata un'opportunità economica sia per gli operatori, sia per i residenti locali.

Tuttavia, questa opzione è limitata da regolamenti sulla sicurezza alimentare e sul rischio di contaminazione: verifica, dunque, la possibilità di mettere in atto questa pratica.

Inoltre, le strutture ricettive possono adottare pratiche di gestione dei rifiuti alimentari per ridurre al minimo gli avanzi. Ad esempio, è possibile preparare porzioni più piccole, offrire opzioni alla carta per ridurre gli scarti, o organizzare menù settimanali che ottimizzino l'uso degli ingredienti freschi.

Bucce di frutta e verdura, gusci d'uovo, fondi di caffè e bustine di tè

Secca le bucce di limone e arancia per creare pot-pourri o candirle nello zucchero per utilizzarle in cucina. La frutta più morbida può essere utilizzata per preparare marmellate. In alternativa, tutti questi prodotti possono essere compostati per essere utilizzati nei giardini della struttura.

Lattine e fogli di alluminio

Per produrre un milione di tonnellate di lattine di alluminio da materiali vergini sono necessari cinque milioni di tonnellate di minerale di bauxite e un'energia equivalente a 32 milioni di barili di petrolio greggio. Riciclarli in nuove lattine consente di risparmiare tutta la bauxite, oltre il 75% dell'energia e di evitare circa il 75% delle sostanze inquinanti.

Il foglio di alluminio può essere separato dalle lattine di acciaio con magneti, quindi triturato, sverniciato e fuso per realizzare vari prodotti in alluminio, comprese le lattine. Anche il foglio utilizzato per cucinare e che è ancora relativamente pulito può essere riciclato.

Nella nostra provincia, l'alluminio va gettato negli imballaggi leggeri, possibilmente schiacciato in senso orizzontale.

Tappi di sughero

In Trentino il sughero viene distinto tra sughero vero, che va gettato nell'organico, e sughero finto o trattato, che invece va buttato nel residuo.

Cerca di prediligere bottiglie i cui tappi siano di sughero vero affinché questo materiale molto versatile possa essere recuperato.

Per ulteriori informazioni puoi consultare i seguenti link:

- <https://www.rispettailtrentino.it/>
- <https://www.rispettailtrentino.it/dove-lo-butto/>
- <https://www.rispettailtrentino.it/app-per-la-differenziata/>
- <https://www.rispettailtrentino.it/wp-content/uploads/2024/09/Decalogo-Riduzione-def.pdf>
- <https://sustainablehospitalityalliance.org/reduce-food-waste-tips-winnow/>
- <https://sustainablehospitalityalliance.org/wp-content/uploads/2020/05/Environmental-Management-for-Hotels-4-Waste.pdf>
- <https://sustainablehospitalityalliance.org/wp-content/uploads/2020/05/Environmental-Management-for-Hotels-5-Air.pdf>