

ECO-CODICE

Diciamo NO allo spreco alimentare!

IN MENSA

- IMPEGNARSI AD ASSAGGIARE TUTTO
- IMPEGNARSI A MANGIARE IL PIÙ POSSIBILE DELLA PIETANZA CHE SI HA NEL PIATTO
- QUANDO POSSIBILE NON PRENDERE IL CIBO CHE NON VUOI MANGIARE
- QUANDO POSSIBILE RICORDARSI DI CHIEDERE PORZIONI PICCOLE PER IL CIBO CHE NON PIACE
- PRENDI IL BIS SOLO SE SEI SICURO DI FINIRE TUTTO

A MERENDA

- PREDILIGERE FRUTTA O CIBI FATTI IN CASA
- CONSUMARE CIBI CON MINIMO DEI RIFIUTI, PREFERIRE PRODOTTI SFUSI
- FARE CON CURA LA RACCOLTA DIFFERENZIATA
- METTERE LA MERENDA IN UN CONTENITORE RIUTILIZZABILE IN MODO DA PORTARE A CASA IL POSSIBILE AVANZO
- NON PORTARE LA MERENDA DA CASA SE HAI LA MERENDA DELLA MENSA
- SE NON LA MANGI SUBITO, TIENI LA FRUTTA IN CLASSE E MANGIALA IN UN ALTRO MOMENTO
- CONDIVIDI QUELLO CHE AVANZI

A CASA

- RECUPERARE GLI AVANZI IN UN ALTRO MOMENTO
- NON RIEMPIRE TROPPO IL PIATTO PER NON RISCHIARE DI LASCIARE AVANZI
- PREDILIGERE PRODOTTI BIOLOGICI DELL'ORTO O DEL MERCATO CONTADINO A KM 0
- LEGGI LA DATA DI SCADENZA E CERCA DI CONSUMARE IL CIBO PRIMA CHE SCADA
- RISCALDARE LE PIETANZE AVANZATE E REINVENTARLE
- DECIDERE LE PORZIONI CHE SI DESIDERANO MANGIARE PRIMA DI CUCINARE IN MODO CHE NON RIMANGANO AVANZI.
- CONDIVIDI QUELLO CHE AVANZA
- FARE UN MENÙ SETTIMANALE E COMPREARE SOLO QUELLO CHE SERVE

AL RISTORANTE

- CHIEDERE LE DIMENSIONI DELLE PORZIONI PRIMA DI ORDINARE
- ORDINA CIÒ CHE SAI DI POTER MANGIARE
- CHIEDIE SE È POSSIBILE INTRODURRE VARIAZIONI NEL PIATTO ORDINATO PER RIDURRE LO SPRECO (ESEMPIO CONTORNO)
- PORTA VIA QUELLO CHE AVANZI CHIEDENDO UN CONTENITORE ALLA FINE DEL PASTO