



ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

Utilizzo stoviglie compostabili per una migliore gestione del rifiuto organico

https://materbi.com/solutions/il-settore-alimentare/?noredirect=it_IT



Localizzazione della buona pratica	Novara (Novara) Piemonte Italia
Lingua originale della buona pratica	Inglese Italiano
Area	Produzione
Settore	Altro Riciclaggio
Altro Settore	Industrie bio-based; Ecodesign; Riciclaggio
Target Groups	Mense pubbliche, operatori food service, grandi eventi
Tipo di finanziamento	Privato
Livello di Applicazione	Filiera
Ambito tematico	Approccio Integrato per Filiera o Settore

Motivazione

Un settore in cui i rifiuti potrebbero essere valorizzati enormemente è quello della ristorazione: la grande quantità di pasti serviti nei fast-food o durante i grandi eventi cittadini, tuttavia può rendere la gestione della raccolta differenziata molto difficile. Rifiuti organici e stoviglie di plastica non possono essere facilmente riciclati e vengono smaltiti in discarica o in inceneritore. In queste situazioni l'utilizzo di stoviglie compostabili consente una migliore gestione del rifiuto organico, in quanto piatti, posate e bicchieri contenenti residui organici possono essere conferiti nell'umido, per poi essere smaltiti in appositi impianti di compostaggio ed essere reinseriti nel terreno sotto forma di compost di qualità, che rappresenta quindi l'anello di chiusura di questo approccio circolare.

Descrizione

Le stoviglie compostabili consentono una migliore gestione della frazione organica in mense, catering e durante i grandi eventi. Con l'utilizzo di stoviglie compostabili in situazioni in cui le altre soluzioni sono difficilmente sostenibili/praticabili, il rifiuto organico finale risulta omogeneo: cibo e residui di plastica compostabile, possono essere raccolti insieme per essere poi trasformati in compost e biogas in un'ottica circolare.

Risultati

Lo studio *Role of compostable tableware in food service and waste management. a life cycle assessment study* (<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956053X17308760>), di Maurizio Fieschi e Ugo Pretato (2017), ha confrontato le performance ambientali di due sistemi equivalenti, ossia l'utilizzo di materiali biodegradabili e compostabili e quello di plastiche tradizionali, che rappresentano le condizioni abituali nel caso di catering somministrato a eventi, conferenze, mense scolastiche, dove la raccolta separata delle frazioni di rifiuto non è un'opzione tecnicamente ed economicamente praticabile. Lo scenario con stoviglie biodegradabili e compostabili ha per i principali indicatori d'impatto un valore sensibilmente minore rispetto a quello con materiale in plastica tradizionale: in particolare del 50% sulle emissioni di gas serra e del 15% sull'impronta idrica.

Condizioni per la replicabilità

facilmente replicabile

Barriere, criticità, limiti

Altro

Parole chiave

Prevenzione e riciclo rifiuti, ecodesign, compost di qualità, bioplastiche compostabili

Contatti

alberto.fragapane@novamont.com