



ARTICOLO 191 · INNOVAZIONE DIGITALE E SOSTENIBILITÀ

Misurare gli scarti alimentari prima di intervenire

La prevenzione richiede di conoscere quantità e fasi nelle quali nasce lo spreco.

AUTORE Michele Argenziano · PUBBLICATO 4 ottobre 2026

Gli scarti alimentari possono nascere in fasi diverse del lavoro. Conoscere quantità e cause aiuta a scegliere un intervento pertinente. La Commissione europea dedica alla prevenzione dello spreco alimentare strumenti e iniziative specifiche; la misura locale deve essere coerente con il processo effettivamente osservato.

Propongo di distinguere categorie e momenti della rilevazione, usando un criterio stabile. Un dato totale può nascondere problemi differenti, come acquisti non assorbiti o errori di preparazione. La registrazione deve essere organizzata senza compromettere sicurezza alimentare e procedure applicabili, che richiedono un presidio competente.

In un esempio ipotetico, una parte dello scarto nasce alla fine della giornata e un'altra durante la preparazione. Le due situazioni possono richiedere modifiche diverse. Il confronto delle quantità permette di concentrarsi sulle cause rilevanti, senza attribuire tutto il problema all'ordine iniziale.

La verifica successiva utilizza lo stesso criterio e tiene conto dell'attività svolta. Una riduzione va letta insieme a vendite e richieste soddisfatte. Misurare lo scarto è utile quando produce informazioni per prevenire la causa e consente di valutare gli effetti della modifica senza cambiare metodo a ogni confronto.

Fonti di approfondimento

- [Commissione europea — Food Waste](#)

Versione digitale disponibile su micheleargenziano.it/articoli