

Research fellowship

Title

Design and implementation of behavioural interventions in public canteens to reduce food waste

Background

The recent 'Farm-to-fork' strategy (European Commission, 2020) proposes very ambitious sustainability targets for EU food systems for the year 2030. Among the six key objectives of this strategy, one is “Promoting sustainable food consumption and facilitating the shift to healthy, sustainable diets”. This is motivated by the unsustainability of current food consumption patterns from both health and environmental points of view. The promotion of healthy diets can play a key role in fighting overweight and obesity, as well as in preventing life-threatening diseases, while decreasing the negative environmental impact of food systems. To this extent, public collective food services, and especially school canteens, play a pivotal role in the promotion of healthy and sustainable diets and, therefore, in the prevention of non-communicable diseases related to unhealthy consumption patterns. In this context, an analysis of food demand and its determinants in Italy can help understanding the current health and sustainability status of Italian food consumption, as well as the potential impact of interventions and policies in re-orienting eating behaviour. Also, results can serve as base for the development of actions aimed at achieving a real reduction of food waste from school meals and of best practices and educational tools to promote healthy and sustainable consumption behaviours.

The PRIN project ChoiceHealthFood and the INTERREG Central Europe project CIRCUS aim to identify the linkages the determinants and impacts of food-related behaviour, with a particular focus on school canteens, through the implementation of econometric models, virtual and real choice experiments and the life-cycle thinking approach. The main objective of the projects is to identify interventions, educational tools, and policies to promote more sustainable diets in the Italian population through public canteens, especially in schools. This objective is motivated by the growing importance given by the EU's 'Farm-to-fork' strategy to the promotion of consumption patterns which are sustainable from the environmental, economic and social points of view.

Activities

Based on this context, activities will focus on analysing the determinants of food waste behaviour through a set of tools as choice experiment and consumer surveys. Then, based on the results of the econometric analysis of the data collected, specific interventions, as well as educational tools, will be designed and implemented in public canteens to better define the relationships and the role of the behavioural drivers and social norms on the reduction of food waste. In particular, research activities will focus on:

- Study and analysis of the behavioural determinants of food waste, including the relevance and role of social norms in public canteens.
- Development of a questionnaire based on the MOA (Motivation - Opportunity - Ability) theoretical framework to measure food waste behaviour on a panel of public canteens users.
- Analysis of data through econometric models to identify potential drivers of change in food waste behaviour and highlight relationships with food choice behaviour in public canteens.
- Identification of a set of interventions and educational tools with the objective of reducing food waste through participatory processes.
- Testing of the identified interventions in the contexts of public canteens.

Results of these activities will increase the scientific knowledge on the role of individual and social motivations, personal skills, and opportunities to reduce food waste in the context of public canteens, as well as the impact of socio-demographic characteristics on eating habits.

Also, results will set the base for the development of effective interventions and educational tools for reducing food waste in public canteens in the broader context of promoting healthier food choices. This will provide evidence-based tools that will help policy-makers to design effective interventions and strategies for the prevention and reduction of food waste, especially in public canteens.

Assegno di ricerca

Titolo

Sviluppo e implementazione di interventi comportamentali nella ristorazione collettiva per la riduzione dello spreco alimentare

Contesto

La strategia Europea "Farm to Fork" (Commissione europea, 2020) propone obiettivi di sostenibilità molto ambiziosi per i sistemi alimentari dell'UE entro il 2030. Tra i sei obiettivi chiave di questa strategia, uno è "Promuovere un consumo alimentare sostenibile e facilitare il passaggio a diete sane e sostenibili". Questo obiettivo è motivato dall'insostenibilità degli attuali modelli di consumo alimentare dal punto di vista sanitario e ambientale. La promozione di diete sane può svolgere un ruolo chiave nella lotta al sovrappeso e all'obesità, nonché nella prevenzione di malattie potenzialmente letali, riducendo al contempo l'impatto ambientale negativo dei sistemi alimentari. In questo contesto, i servizi di ristorazione collettiva, in particolare le mense scolastiche, svolgono un ruolo centrale nella promozione di diete sane e sostenibili e, quindi, nella prevenzione delle malattie non trasmissibili legate a modelli di consumo alimentare non salutari. In questo contesto, un'analisi della domanda alimentare e delle sue determinanti in Italia può aiutare a comprendere l'attuale stato dei consumi alimentari dei consumatori italiani, nonché il potenziale impatto di interventi e politiche nel riorientare i comportamenti alimentari. I risultati di questa analisi costituiranno inoltre un'importante base scientifica per lo sviluppo di interventi volti a ottenere una reale riduzione degli sprechi alimentari nella ristorazione collettiva e di buone pratiche e strumenti educativi per promuovere comportamenti di consumo sani e sostenibili.

Il progetto PRIN ChoiceHealthFood e il progetto INTERREG Central Europe CIRCUS hanno l'obiettivo di identificare, le determinanti e gli impatti dei comportamenti legati all'alimentazione, con particolare attenzione alle mense scolastiche, attraverso l'implementazione di modelli econometrici, esperimenti di scelta virtuali e reali e l'approccio life-cycle thinking. L'obiettivo principale dei progetti è individuare interventi, strumenti educativi e politiche per promuovere diete più sostenibili nella popolazione italiana attraverso la ristorazione collettiva, con particolare attenzione al ruolo delle mense scolastiche. Questo obiettivo è motivato dalla crescente importanza attribuita dalla strategia "Farm-to-Fork" dell'UE alla promozione di modelli di consumo sostenibili dal punto di vista ambientale, economico e sociale.

Attività

Partendo da questo contesto, le attività di ricerca si concentreranno sull'analisi delle determinanti dello spreco alimentare attraverso una serie di strumenti come esperimenti di scelta e indagini sui consumatori. In seguito, sulla base dei risultati dell'analisi econometrica dei dati raccolti, verranno progettati interventi specifici nelle mense pubbliche

per individuare le relazioni e il ruolo dei driver comportamentali e delle norme sociali sulla riduzione dello spreco alimentare. In particolare, le attività di ricerca si concentreranno su:

- Studio e analisi dei determinanti comportamentali dello spreco alimentare, tra cui la rilevanza e il ruolo delle norme sociali nella ristorazione collettiva;
- Sviluppo di un questionario basato sul modello MOA (Motivation – Opportunity - Ability) per misurare comportamenti relativi allo spreco alimentare su un panel di utenti della ristorazione collettiva;
- Analisi dei dati attraverso modelli econometrici per identificare i potenziali driver di cambiamento dei comportamenti relativi allo spreco alimentare nella ristorazione collettiva e identificare le potenziali relazioni con i comportamenti relativi alle scelte alimentari;
- Identificazione di un set di interventi con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare nella ristorazione collettiva attraverso processi partecipativi;
- Test nelle mense pubbliche degli interventi individuati.

I risultati delle attività di ricerca aumenteranno le conoscenze scientifiche sul ruolo delle motivazioni individuali e sociali, delle abilità personali e delle opportunità di ridurre gli sprechi alimentari nel contesto della ristorazione collettiva, oltre che sull'impatto delle caratteristiche sociodemografiche sulle abitudini alimentari.

Inoltre, i risultati costituiranno la base per lo sviluppo di interventi e strumenti educativi efficaci per ridurre gli sprechi alimentari nelle mense pubbliche, nel contesto più ampio della promozione di scelte alimentari più sane e sostenibili. Verranno così identificati strumenti basati sull'evidenza scientifica per supportare i decisori politici nella progettazione di strumenti e strategie efficaci per la prevenzione e la riduzione degli sprechi alimentari, con particolare attenzione al contesto della ristorazione collettiva.