Registro degli sprechi alimentari

Nome dell'attività: Bistrot Esempio **Sede (locale, veicolo):** Cucina **Settimana dal:** 23/11/2026

Pesa o conta l'alimento prima di buttarlo. Motivi: D deteriorato o scaduto, S sovrapproduzione, A avanzo nel piatto del cliente, P scarti di preparazione, E errore (bruciato, caduto, ordine sbagliato), X altro. A fine settimana somma il costo e guarda quali prodotti e motivi tornano più spesso.

Data	Ora	Alimento	Motivo (D, S, A, P, E, X)	Quantità	Unità (kg, l, porzioni)	Costo stimato (€)	Destinazione (rifiuti, compost, donazione)	Registrato da
23/11	15:30	Bucce e scarti di verdura	P	18,5	kg	9,00	Umido	Giulia Rossi
24/11	15:00	Avanzi dei piatti del pranzo	A	12,0	kg	36,00	Umido	Marco Bianchi
25/11	21:30	Zuppa e riso avanzati	S	9,5	kg	28,50	Umido	Sara Romano
26/11	22:00	Olio della friggitrice	X	15,0	kg	22,50	Raccolta olio	Luca Ferrari
27/11	10:00	Insalata deteriorata	D	3,2	kg	12,80	Umido	Chiara Esposito
					Totale della settimana	108,80		