Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1005 del 29/04/2025

La startup, insediata al Polo tecnologico di Trentino Sviluppo a Trento, ha ideato un software che, grazie all'intelligenza artificiale, aiuta i gestori ad evitare gli sprechi alimentari

Contro lo spreco alimentare nelle mense arriva Behavix

Nelle mense europee il cibo che passa dal vassoio al cestino basterebbe per sfamare, ogni anno, 2 milioni di persone. Uno spreco allarmante che Massimiliano Carraro, ingegnere ambientale, e Stefania Malfatti, economista comportamentale, vogliono contribuire a ridurre grazie a Behavix. La startup, protagonista della scorsa edizione del programma "Trentino Startup Valley" e beneficiaria del bando europeo "Foodity" e del bando VRT per la valorizzazione della ricerca trentina, è insediata da qualche mese al Polo Tecnologico di Trentino Sviluppo a Trento ed ha già avviato dei progetti pilota innovativi che vedono coinvolti due grandi mense universitarie di ESU Padova e un importante ospedale del Nord Italia.

L'idea imprenditoriale nasce dall'esperienza diretta di Massimiliano Carraro. «Nel 2023 – racconta – lavoravo per una grande azienda. Mi recavo in mensa ogni giorno e vedevo che sui vassoi dei colleghi c'erano sempre molti avanzi. Così ho chiesto alle cuoche di tenerli separati dal resto degli scarti alimentari, per esempio quelli della cucina, e per un paio di settimane li ho tenuti misurati». Il risultato «comparso sulla mia bilancia è stato scioccante. In media, infatti, ogni giorno gli utenti sprecavano circa 50 grammi ciascuno».
Di qui la decisione di fare qualcosa per fermare questo spreco, a cui è presto seguito l'incontro con Stefania Malfatti, economista comportamentale appassionata di innovazione. È cominciata così una meticolosa analisi della dinamica che porta le persone ad avanzare sul vassoio del cibo perfettamente commestibile. Questa analisi ha portato a rendersi conto di come lo spreco non sia dovuto esclusivamente alla qualità del cibo, ma anche a dinamiche che riguardano la sfera personale e all'influenza che l'ambiente che ci circonda ha sul nostro comportamento.
Di qui la candidatura al programma Trentino Startup Valley di Trentino Sviluppo e Fondazione HIT – Hub Innovazione Trentino per dar vita a Behavix, un software snello e pratico che coinvolge al contempo azienda di ristorazione e consumatore.
«Nello specifico – spiega Malfatti – profiliamo la popolazione servita dalla mensa e somministriamo un questionario mediante una web app per capire quali fattori possano incidere sul comportamento alimentare dell'utente e determinare una maggiore o minore quantità di sprechi».
«Abbiamo creato un canale di comunicazione che mancava. Mettiamo a disposizione dei consumatori uno strumento semplice ma potente, che consente loro di far sentire la propria voce e fornire informazioni preziose sulle cause dello spreco. Allo stesso tempo, permettiamo alle aziende di ristorazione di comprendere a fondo le dinamiche che lo generano, a fronte di un effort contenuto da parte dei loro operatori».
Grazie a una strategia di gamification, gli utenti si mantengono ingaggiati nel tempo e i dati raccolti vengono "dati in pasto" a un algoritmo di intelligenza artificiale per scovare correlazioni tra i fattori che determinano lo spreco e proporre soluzioni correttive o alternative.
Un primo progetto pilota, condotto nelle mense universitarie di Padova Nord Piovego e Agripolis, ha permesso di individuare in maniera tempestiva un problema nella fornitura di un ingrediente dando modo all'azienda di ristorazione di affrontare il problema con il fornitore. «Parliamo – dice Carraro – di scelte che incidono significativamente sui costi delle mense. In un monitoraggio della durata di quattro mesi, su 23.000

feedback raccolti, abbiamo calcolato uno spreco alimentare da avanzi per circa 27 mila euro».
Interessante anche lo studio dei motivi che portano studenti e lavoratori a non finire il piatto, tra cui campeggiano anche lo stress e la fretta di tornare alle proprie attività, indice di come indagare il momento del pasto significa aprire una finestra su dinamiche molto più ampie e complesse che non possono essere trascurate.
Una seconda iniziativa di monitoraggio, nell'ambito del progetto "Foodity" finanziato dall'Unione europea, è in corso nella mensa dipendenti dell'Ospedale San Bortolo di Vicenza, in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università di Padova.
Di qui, la presa di contatti con le mense trentine e altoatesine e la decisione di mettere la sede aziendale al Polo tecnologico di Trento per «beneficiare dell'ecosistema territoriale a sostegno dell'innovazione e delle opportunità di internazionalizzazione, partendo dai mercati di prossimità, come quello austriaco e tedesco».
(m.d.c.)

(dm)