Quantità totale di rifiuti organici prodotti nell'anno (2025)

Tipologia di rifiuto	Quantità prodotta (tonnellate)	
	2024	2025
Scarti alimentari (mense universitarie)	22,01	12,95
Biomassa derivante dalle attività di sfalcio (Giocampus)	40,78	39,18
Biomassa derivante dalle attività di sfalcio (Orto Botanico)	45,00	43,50
Foglie e rami (Orto Botanico)	21,25	18,33
Biomassa derivante dalle attività di sfalcio (altre aree dell'Ateneo)	466,57	466,57
Letame delle stalle del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie	230,00	247,50
Totale	**825,61**	**828,04**

Nel 2025, la quantità totale di rifiuti organici generati dalle tre mense dell'Università di Parma è stata stimata in circa 13 tonnellate. Due mense si trovano presso il Campus Scienze e Tecnologie e una nel centro storico; sono gestite da CIMAS Ristorazione e CAMST.

Per le due mense gestite da CIMAS, la quantità riportata è stata di circa 8.397 kg. Questa stima è stata ottenuta analizzando i piatti venduti e i pesi delle porzioni standard, applicando poi le percentuali di scarto rilevate attraverso il programma di monitoraggio degli sprechi alimentari.

Per la mensa gestita da CAMST, la quantità stimata è stata di circa 4.558 kg, calcolata sulla base di 37.980 pasti annui. A ciascun pasto sono stati attribuiti mediamente 120 grammi di rifiuti organici, di cui 30 grammi di avanzi nei piatti e 90 grammi di scarti di cucina, sulla base delle misurazioni effettuate nell'ambito del progetto ONFOODS. Il numero annuo di pasti è stato stimato considerando una media di 211 pasti al giorno, riferita al periodo 2022–2024, per 180 giorni lavorativi.