

Cibo per la mente

Apprendimento oltre le frontiere nell'ambito della ristorazione pubblica

Raccolta di Buone Prassi – VoLCS



ROMA
CAPITALE



Lifelong
Learning
Programme



Cibo per la Mente

Organismo di supporto finanziario

Il programma di apprendimento permanente *Lifelong Learning Program* (LLP), è stato ideato per consentire alle persone di tutte le età, di prendere parte a esperienze di apprendimento, sia teoriche, per lo sviluppo dell'educazione, sia pratiche, in Europa.

Con un budget di quasi 7 miliardi di euro, il programma, in vigore dal 2007-2013, ha finanziato una serie di scambi, visite di studio e attività di networking.

Il sub-programma Leonardo da Vinci ha finanziato progetti concreti nel settore dell'istruzione e della formazione professionale. Le iniziative hanno spaziato da quelle per la formazione-lavoro individuali, alle azioni di cooperazione più ampie.

Gli autori del report

Gunilla Andersson (Malmö stad)

Mimmi Hägg (Malmö stad)

Helen Nilsson (Malmö stad)

Linda Gorton (Food For Life Partnership)

William O'Connell (Food For Life Partnership)

Jeanette Orrey MBE (Food For Life Partnership)

Johan Dal (Aalborg University)

Mette Weinreich Hansen (Aalborg University)

Niels Heine Kristensen (Aalborg University)

Anya Hultberg (Københavns Madhus)

Paolo Agostini (Albert Sas)

Giorgio Scavino (Albert Sas)

Anna Maria Merenda (Roma Capitale)

Patrizia Rani (Roma Capitale)

Malmö, Ottobre, 2014

Introduzione

Questo documento è stato realizzato per fornire ispirazione a coloro che lavorano nel settore della ristorazione pubblica e che possano offrire delle opportunità di istruzione e formazione per gli addetti alle mense. Si tratta di una raccolta di esempi che è stata realizzata dai partner del progetto e che, secondo la loro esperienza, può essere utile per migliorare il livello delle competenze e abilità del personale addetto alla ristorazione. Questa sezione introduttiva può essere vista come una guida introduttiva ai diversi esempi che vengono menzionati. È possibile stampare e utilizzare un esempio, singolarmente, oppure stampare l'intero report per servirsene come documento di riferimento. Gli esempi sono stati pensati per creare interesse per la sostenibilità del cibo e per la formazione professionale degli addetti alla mensa.

Il personale della refezione nel settore pubblico deve soddisfare molte richieste. Il cibo deve essere di buona qualità, nutriente e attraente, oltre a rientrare all'interno di un budget. Ma le opportunità di formazione e sviluppo delle competenze per coloro che lavorano nel settore pubblico sono limitate. Dal momento che ci sono molti addetti che amano il proprio lavoro e hanno una grande passione per la cucina, un aumento della disponibilità e della qualità della formazione e dello sviluppo aumenterebbe la conoscenza, la fiducia in se stessi e l'orgoglio professionale per il proprio lavoro, così come l'apertura a più ampie opportunità di carriera in tutto il mercato del lavoro in Europa.

I sistemi alimentari sostenibili sono sistemi integrati. Essi prendono in considerazione aspetti sociali, economici e ambientali, come le condizioni di lavoro, l'eliminazione dell'uso di pesticidi e un prezzo equo pagato ai produttori e ai lavoratori. Il cibo è una delle gioie della vita, riguarda tutti noi e rappresenta una necessità per questo è importante l'assunzione di alimenti nella giusta quantità e combinazione, per sentirci sani e stare bene a scuola come al lavoro.

Il cibo è anche importante per la nostra qualità della vita e per il nostro benessere psicofisico e sociale. Mangiare insieme svolge una forte funzione educativa, sociale e culturale. Inoltre, la produzione e il consumo di cibo ha un impatto sul clima, sull'ambiente nelle zone agricole che sulle stesse condizioni di lavoro e sulla salute di coloro che lo producono. Attraverso la scelta consapevole possiamo influenzare questi aspetti in una direzione positiva. Questo è il motivo per cui abbiamo deciso di concentrarci sul cibo sostenibile, che permette di diminuire il nostro impatto sul clima e di aumentare la quantità di alimenti biologici serviti nelle cucine del settore pubblico. L'istruzione e la formazione sono essenziali per aumentare le competenze dei cuochi e del personale delle mense e la loro fiducia in se stessi e per assisterli nella fase di transizione verso la sostenibilità del cibo da utilizzare in cucina.

Il percorso del progetto VoLCS

Il progetto *Vocational Learning for Sustainable Catering* (VoLCS), finanziato dall'UE, è iniziato nel novembre 2012 per concludersi nell'ottobre 2014. Il progetto è stato finanziato attraverso il programma di apprendimento professionale permanente dell'UE (Leonardo da Vinci). L'obiettivo è quello di aumentare il livello di condivisione delle conoscenze tra partner, leader nel campo della ristorazione sostenibile nel settore pubblico.

L'avvio del progetto è stato corrispondente alla fase dedicata allo scambio di conoscenze ed esperienze fra partner riguardo la produzione alimentare sostenibile nelle mense pubbliche al fine di creare degli esempi utili ad altrettante istituzioni oltre quelle coinvolte nel partenariato. Abbiamo voluto creare un "tool box", ossia una raccolta di strumenti e buone prassi, che potrà essere utilizzata da chiunque sia

interessato alla ristorazione pubblica sostenibile, per scoprire nuove fonti di ispirazione per il personale delle amministrazioni interessato alla sostenibilità delle refezioni pubbliche, o per ispirare gli educatori e addetti delle refezioni.

L'obiettivo prioritario di questo progetto è quello di aumentare il livello di competenza nel settore della ristorazione pubblica. Un ulteriore obiettivo è quello di creare le condizioni per migliorare la qualità del cibo prodotto per il settore pubblico. I partner sono stati concordi sull'importanza di sviluppare il legame tra la formazione professionale disponibile, la realtà effettiva dell'ambiente di lavoro e il mercato del lavoro a livello europeo.

Gli obiettivi del progetto hanno riguardato: l'istituzione di un sistema di cooperazione tra i diversi partner in modo da favorire l'apprendimento gli uni dagli altri al fine di creare strumenti e buone pratiche applicabili in Europa per rendere la formazione professionale per il personale addetto alla ristorazione quanto più possibile attinente alle richieste del mercato del lavoro; individuazione delle competenze richieste agli addetti alle mense dai datori di lavoro e dai responsabili politici; la creazione di un "tool box", ossia di una raccolta di strumenti, contenente suggerimenti utili per la realizzazione di un programma di formazione o di sviluppo, nonché la presente guida per utilizzare gli strumenti del "tool box".

Il "tool box" o raccolta di strumenti è stato progettato per essere usata dai responsabili politici, da educatori e formatori, nonché da dirigenti e personale e da chiunque operi nel settore della ristorazione nel settore pubblico. Questi ultimi sono visti come gli utenti finali dei vari esempi illustrati in questo documento.

Durante il corso del progetto abbiamo tenuto incontri a Roma, Bristol, Malmö e Copenaghen. In ogni città abbiamo visitato scuole, incontrato cuochi, formatori e responsabili politici, studiato le loro migliori pratiche e le modalità di lavoro per sviluppare processi sostenibili per il loro sistema di ristorazione. Si è discusso ampiamente su come riuscire a lavorare insieme per arricchire di esperienze gli uni e gli altri nell'ambito dei reciproci sistemi di catering e anche su come ispirare gli altri a fare lo stesso.

Sono state raccolte buone pratiche da ogni città e poi selezionate da ciascun partner, adattate e testate. I risultati di questi test sono ora presentati in questo documento attraverso istruzioni semplici da seguire che mostrano come applicare gli esempi nella propria città/organizzazione.

Il partenariato di progetto

Composto da sei partner di progetto provenienti da quattro diversi paesi europei, ognuno dei quali è stato pioniere e leader riguardo la sostenibilità del cibo nel settore pubblico. Ognuno di essi ha preso spunti utili dagli altri durante il corso del progetto. Nella fase iniziale, nel 2012, tutti i partner hanno constatato grandi differenze assieme alla difficoltà di comparazione fra i diversi sistemi di gestione. Dopo due anni la partnership ha scoperto di avere in comune più di quanto poteva apparire inizialmente ed è stato possibile apprendere molto gli uni dagli altri. *Abbiamo imparato che siamo più simili che diversi quando si tratta di questioni legate alla ristorazione collettiva. Stiamo tutti lavorando per gli stessi obiettivi in fatto di sostenibilità: valorizzare il nostro staff, essere socialmente consapevoli e cucinare con prodotti a chilometro zero.*

Dipartimento Ambiente, città di Malmö (Svezia)

Malmö ha all'attivo oltre dieci anni di esperienza di progressivi investimenti nelle questioni ambientali e climatiche che riguardano il suo territorio. La città ha recentemente pubblicato un documento che illustra la sua politica per lo sviluppo sostenibile e il cibo, dove si promuove un approccio olistico per migliorare il cibo servito nelle cucine pubbliche. Una delle priorità della politica è lo sviluppo delle competenze del personale che lavora nelle cucine.

www.malmo.se/sustainablecity.

Food for Life Partnership, Soil Association (Inghilterra)

La Food for Life Partnership, guidata dalla Soil Association, è stata fondata nel 2007 e utilizza il cibo come strumento per migliorare l'intera esperienza scolastica - facendo del momento del pranzo un'attività positiva della giornata e arricchendo l'apprendimento delle classi con visite in fattoria, laboratori sulla produzione e offrendo a tutta la comunità scolastica la possibilità di essere coinvolta. In Inghilterra migliaia di scuole partner di Food for Life Partnership producono da sole il proprio cibo oppure si approvvigionano da fonti a chilometro zero e servono piatti preparati al momento, seguendo gli elevati standard di Food for Life Catering Mark. www.foodforlife.org.uk

Università di Aalborg (Danimarca)

Il gruppo di ricerca FINE (Foodscapes, Innovation and Network) della Aalborg University Copenhagen è attualmente coinvolto nello sviluppo di progetti riguardanti una vasta gamma di aspetti relativi alla ristorazione collettiva e conversione biologica dei pasti pubblici, in partnership con i comuni, le istituzioni, le organizzazioni e gli operatori privati. L'università è partner del Danish Culinary Institute (Madkulturen). Il FINE ha recentemente ottenuto interessanti risultati tramite il progetto di ricerca europeo iPOP, in merito all'introduzione di alimenti biologici nelle refezioni scolastiche. AAU ha fra le sue priorità lo sviluppo della ricerca e la formazione in relazione al cibo sano e sostenibile e sta conducendo l'unico programma di Master danese sugli studi alimentari. <http://www.fine.plan.aau.dk>.

Albert Sas (Italia)

Albert Sas è una società di consulenza in possesso di certificazione di qualità ISO 9001. È operativa a 360 gradi nel settore agro-alimentare ed è specializzata nella fornitura di servizi nel settore della ristorazione. Tutte le attività della Albert sono condotte in conformità con i principi dello sviluppo sostenibile. Dal 2003 Albert Sas, dopo aver vinto una gara pubblica, svolge attività di supporto e di monitoraggio della qualità dell'intera filiera alimentare per il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari opportunità di Roma Capitale. www.alberts.it

Roma Capitale (Italia)

A Roma, il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità coordina le attività relative alle mense scolastiche. Più di 144.000 pasti vengono serviti ogni giorno in 550 tra scuole materne, primarie e secondarie. Il 92% dei pasti sono preparati sul posto e il 69% include alimenti biologici. Roma adotta un approccio incrementale nella scelta del cibo e nella progettazione del suo servizio di ristorazione, per rendere gradualmente i pasti più sostenibili e innovativi. www.comune.roma.it

Copenhagen House of Food (Danimarca)

La Fondazione Madhus (Casa del cibo) della città di Copenhagen è nata per risolvere le problematiche relative alla gestione delle refezioni pubbliche e migliorare la formazione degli addetti. L'obiettivo è di coinvolgere le istituzioni pubbliche e non solo le refezioni, al fine di migliorare le qualità nutrizionali e culinarie dei pasti e per migliorare l'esperienza del pasto per ciascun individuo. La Fondazione sviluppa progetti e organizza corsi di formazione. Molti dei suoi dipendenti lavorano per apportare miglioramenti all'interno delle istituzioni pubbliche di Copenhagen. www.kbhmadhus.dk

Come utilizzare il documento

Il presente report contiene una serie di esempi di approcci educativi testati nel corso del progetto. È interessante scoprire che la maggior parte di tali esempi non riguardano "corsi di formazione" tradizionali, ma sono una combinazione di diversi metodi utili ad aumentare, nel personale di ristorazione

del settore pubblico, i livelli di competenza, l'entusiasmo e la coscienza del proprio ruolo. Come accennato in precedenza, questo documento è scritto come una guida e intende essere fonte di ispirazione per coloro che lavorano nel settore della ristorazione pubblica e che vogliono e possano favorire opportunità di istruzione e di formazione per il personale impiegato. Si tratta di una raccolta di diversi esempi che sono stati provati e testati dai partner del progetto per migliorare il livello di abilità del personale. Questa sezione introduttiva può essere vista come una guida di base ai diversi esempi che seguono. Ogni esempio di buona prassi può essere considerata indipendentemente dalle altre e utilizzato, così come è possibile utilizzare la "raccolta di buone prassi" nella sua interezza. Gli esempi sono stati scelti da un elenco più ampio di buone pratiche che i partner hanno realizzato nelle loro città/organizzazioni. Da questo elenco ciascuna città/organizzazione ha scelto solo alcune buone prassi da adattare e testare nella propria organizzazione/città.

Aree di interesse

Sono state identificate di seguito, cinque aree fondamentali nelle quali sono elencati i principali vantaggi delle diverse buone prassi all'interno della presente raccolta. Ogni buona prassi avrà un impatto su queste aree in misura diversa ma molte, in realtà, possono potenzialmente apportare benefici a tutte le aree di interesse.

Networking (Partecipazione)

- *Fare rete all'interno di gruppi professionali omogenei, per esempio tra i cuochi, ma anche eterogenei, per esempio, tra cuochi e docenti.*
- *Attività che favoriscono il dialogo e incontri reali o virtuali sono positivi per i cuochi e gli addetti alla mensa e contribuiscono allo sviluppo delle competenze e alla soddisfazione per il proprio lavoro.*

Opportunità di apprendimento

- *Collegate alla conoscenza, istruzione, organizzazione.*
- *Molti fattori vanno considerati quando si cerca di incoraggiare i partecipanti a frequentare i corsi.*
- *Necessità di considerare il livello (gruppo target) al quale è indirizzata la formazione.*
- *Importante concentrarsi sui punti di forza dell'organizzazione e del personale addetto.*
- *Adottare un approccio positivo.*

Motivazione e incentivi

- *Come si può mantenere lo slancio d'interesse dopo un corso di formazione.*
- *Come rendere le cose interessanti e mantenere il livello di interesse.*

Inclusione

- *Leadership e gestione dell'organizzazione.*
- *Come si lavora con le persone, come si valutano, e come possono essere parte dell'organizzazione.*

Coinvolgimento

- *Come possiamo lavorare per coinvolgere l'intera "filiera", dai dirigenti scolastici, agli insegnanti, ai bambini, ai genitori, ai fornitori e agli agricoltori, ecc.*

Come utilizzare gli esempi di buone prassi

Dopo aver preso in esame tutti i diversi esempi nelle diverse aree di interesse, potrà essere possibile scegliere una o più buone prassi sulle quali si vorrebbe lavorare. È possibile porsi la domanda: che cosa

vogliamo apprendere? O ancora: quale divario di conoscenze abbiamo? Quando si decide quale esempio scegliere ricordate che potrete adattare la buona prassi per la vostra particolare situazione. Ogni posto di lavoro è unico e ha proprie specifiche condizioni. Sarà quindi assolutamente normale l'eventuale necessità di adattamento della buona pratica. Sarà inoltre necessario pensare al dimensionamento di scala del test. È per esempio possibile testare inizialmente la buona prassi in un piccolo ambito che poi sarà ampliato. I test non hanno bisogno di protrarsi per un lungo periodo di tempo; i corsi possono essere adattati su misura in base alle risorse e al lasso di tempo disponibili. Quando i partner hanno testato le buone prassi, ne hanno modificato la durata. Ad esempio, nel caso del corso dedicato ai prodotti ittici, mentre la buona pratica originale aveva una durata di un anno, per il test sono stati organizzati corsi analoghi per contenuto ma della durata di appena un paio di pomeriggi.

Commenti e valutazione

È molto importante valutare il processo, prendere in considerazione i feedback dei soggetti coinvolti e utilizzarli per valutare il successo della buona prassi. I contenuti della raccolta di strumenti e buone prassi non sono scolpiti nella pietra. Gli esempi che abbiamo inserito possono essere modificati e adattati per rispondere alle circostanze locali. Sarà possibile suggerire cambiamenti, senza alterare le caratteristiche peculiari delle buone prassi originali. Per esempio, potreste constatare, dopo aver testato una delle buone prassi, che essa potrà essere ulteriormente sviluppata e migliorata, il che sarà un'ottima cosa! Si ritiene positivo, infatti, che le buone pratiche descritte potranno essere sviluppate da chi le utilizza.

Conclusioni

Dopo due anni, i partner del progetto VoLCS ritengono di aver condiviso un certo numero di obiettivi e punti di vista relativi alla qualità e sostenibilità del cibo e dei servizi nell'ambito del settore pubblico. I partner hanno aumentato la comprensione dei reciproci sistemi di gestione ed hanno imparato molto gli uni dagli altri durante tutto il processo, dando dimostrazione concreta dei benefici che si generano collaborando fra nuove realtà.

Ci sono sempre più prove evidenti dei collegamenti tra cibo e risultati scolastici. I bambini ai quali vengono serviti cibi freschi e nutrienti sono più inclini a prestare attenzione in classe, tengono il passo con le lezioni e causano meno problemi. Essi imparano anche ad apprezzare l'importanza del cibo fresco, nutriente e gustoso. I giardini e gli orti scolastici incoraggiano i bambini a interessarsi alla fonte dalla quale proviene il loro cibo e al modo in cui questo viene prodotto. La sostenibilità nella produzione e nel consumo di cibo, a lungo termine è importante per ridurre il nostro impatto sul clima, oltre che per aumentare la nostra sicurezza alimentare.

Fish Day

Una giornata dedicata al pesce, coinvolgendo sia il personale della scuola che i genitori.

La buona prassi denominata Fish Day si ispira al Malmö Festival, un evento a cadenza annuale che si tiene nella città di Malmö durante un'intera settimana nel mese di agosto.

In questa occasione i cuochi delle mense delle scuole d'infanzia hanno modo di presentare all'intera cittadinanza il proprio lavoro, attraverso conversazioni e dimostrazioni culinarie. Il dialogo tra i cuochi e il pubblico è guidato e agevolato dallo staff della manifestazione. Prendendo spunto dall'impostazione del Malmö Festival, il 10 maggio 2014 a Porto Recanati la Albert sas ha organizzato il primo Fish Day, che ha visto come protagonisti i cuochi delle mense delle scuole primarie locali con preparazioni a base di prodotti ittici freschi, che sono stati al centro di un progetto educativo mirato a diffondere abitudini alimentari sane e sostenibili.

Sono stati i bambini stessi a fare da tramite tra i cuochi, i propri genitori e il resto del pubblico, offrendo polpette di pesce a coronamento del percorso educativo condotto dalla stessa Albert sas durante l'anno scolastico e organizzato e cofinanziato dalla regione Marche, dedicato al pesce e all'ambiente marino, e che si è concluso con la scrittura di un testo portato in scena da una compagnia teatrale di professionisti.



Bambini rispondono ad un questionario sui prodotti ittici.

Perché scegliere questa buona prassi?

La buona prassi si propone di mettere in relazione gli operatori delle mense scolastiche, e in particolare i cuochi, e l'utenza, intendendo quest'ultima in senso ampio, con riferimento sia ai genitori degli allievi che dell'intera cittadinanza. Questo perché il lavoro degli operatori delle mense scolastiche, il loro livello di competenza e la qualità dei cibi e dei menu proposti non è sufficientemente nota al pubblico.

Altro obiettivo di questa buona prassi è mostrare al pubblico il risultato della campagna educativa promossa nelle scuole dalla Albert sas nell'ambito del progetto denominato "Mangia bene cresci sano come un pesce" mirata ad abituare gli alunni al consumo del prodotto ittico con un metodo affascinante e ludico che li ha guidati alla scoperta dell'ambiente marino, delle tradizioni legate al mondo della pesca e dell'acquacoltura, delle proprietà nutrizionali del pesce e della loro importanza per la salute e, infine, del valore della sostenibilità e del rispetto dell'ambiente.



Durante le attività didattiche i bambini possono toccare e prendere confidenza con le specie ittiche locali.

Come si realizza

Il Fish Festival, è stato testato al termine di un percorso educativo per l'introduzione permanente di pesce fresco locale nel menu della mensa scolastica che ha coinvolto 350 alunni delle scuole pubbliche dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado del Comune di Porto Recanati. L'attività educativa sviluppata intorno ad una narrazione creativa, "Il viaggio all'Isola di Robinson" ha visto il coinvolgimento di 2 classi pilota con 4 insegnanti, una psicologa e una animatrice. Con una animazione ad hoc la realtà marina è stata ricreata nelle classi con i suoi odori, sapori e colori e i bambini sono entrati in contatto con il cibo attraverso un ambiente e una storia creata attivamente.

Sono stati coinvolti anche i cuochi della mensa scolastica, i quali hanno beneficiato di un seminario sulla preparazione del pesce fresco locale (seguendo i dettami del Progetto di ricerca SAN.PE.I. - SANo come un PEscE biologico Italiano), evidenziando tra le preparazioni preferite, oltre al filetto, gli hamburger e medaglioni, la polpa per condire la pasta, le polpette. Al festival sono stati presentati i risultati del progetto corredati da documentazione (foto, audiovisivi, rappresentazioni grafiche e disegni)



Polpette di pesce realizzate dai bambini nel laboratorio didattico, in preparazione del "Fish Day Festival".

ed è stata organizzata una presentazione e degustazione in cui i bambini, vestiti con cappello da cuoco hanno offerto ai genitori ed ai cittadini un cartoccio di pesce preparata da familiari e dai cuochi della refezione scolastica, utilizzando una delle ricette innovative con il pesce fresco messe a punto a scuola nel corso delle azioni progettuali.

Lezione appresa

- L'evento è risultato soddisfacente, da diversi punti di vista, per tutte le persone coinvolte sia come attori che come fruitori.
- Il pubblico ha avuto modo di ricevere informazioni utili ed interessanti riguardo i prodotti ittici con particolare riguardo a quelli freschi e a filiera corta e controllata, nel rispetto della sostenibilità ambientale. Inoltre i genitori dei bambini in particolare, hanno potuto constatare direttamente la qualità degli alimenti e del servizio fornito.
- I cuochi e gli operatori del settore che hanno preso parte all'iniziativa hanno avuto modo di mostrare il proprio livello di competenza, cosa che è stata fonte di gratificazione perché vissuta come un riconoscimento della loro professionalità.
- I bambini si sono sentiti a loro volta gratificati per via del ruolo di protagonisti che hanno avuto nell'ambito della manifestazione e soprattutto, facendo da tramite tra i cuochi e il pubblico. E soprattutto hanno, attraverso questo momento di festa, vissuto un allegro coronamento del percorso educativo iniziato già da tempo, che li ha portati, divertendosi e imparando nello stesso tempo, ad acquisire consapevolezza dell'importanza di un'alimentazione sana, variata.

Ulteriori informazioni: www.alberts.it/

► ► Questa buona prassi si rivolge a cuochi, educatori, responsabili politici e genitori. Essa coinvolge l'intero sistema scolastico. Può consistere in un evento unico. Richiede un certo investimento di tempo e risorse.

Notiziario informativo Sulla refezione scolastica

A newsletter for cooks working in schools in Rome

Il prototipo del periodico informativo denominato **“A tavola con le bambine e i bambini”** - informativa trimestrale per conoscere e dialogare in merito alla refezione scolastica di Roma” intende favorire la comunicazione con l’utenza e instaurare un nuovo canale di dialogo tra gli addetti alla refezione scolastica. L’ideazione e la realizzazione del prototipo di questo “notiziario”, proposto in via sperimentale per Roma Capitale, è il frutto dell’attività di scambio di buone prassi condotta nell’ambito del progetto europeo VoLCS. Focus group, attività di brainstorming e valutazioni condotte da dirigenti e funzionari dell’Assessorato Scuola, Infanzia, Giovani e Pari Opportunità e del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità rappresentano la fonte primaria di questo periodico informativo. Esso è pensato per essere pubblicato on-line nelle pagine istituzionali di Roma Capitale. E’ stato pianificato a cadenza trimestrale (tre numeri ad anno scolastico). In corso d’opera potrà essere stabilita una frequenza diversa.



Tecnoghe alimentari dell’ufficio di Roma Capitale, responsabili per la raccolta e la preparazione del “Notiziario Informativo”.

Perché scegliere questa buona prassi?

La ristorazione scolastica della città di Roma rappresenta un servizio d’eccellenza al punto da essere stata presa a modello in diversi contesti internazionali. Il servizio è caratterizzato dall’alta qualità dei pasti che sono gustosi ed equilibrati e al 69% biologici, nel rispetto dell’ambiente, della stagionalità e delle necessità nutrizionali delle bambine e dei bambini. Inoltre il servizio si contraddistingue per l’alta sostenibilità e per gli elevati livelli di competenza degli addetti al settore. Tali caratteristiche non sono però sufficientemente note all’utenza. Per questi motivi uno strumento come il notiziario può essere prezioso per fornire informazioni agli utenti e per chiarire qualsiasi loro dubbio. Inoltre questo strumento può rappresentare un mezzo per permettere agli stessi addetti al settore di condividere notizie e aggiornamenti, di raccontare le loro esperienze e di mettere in campo sfide per un futuro ancora più sostenibile.

Copertina del primo numero del Notiziario Informativo.

Inoltre rappresenta una fonte di gratificazione in quanto consente loro di veder reso noto ad un pubblico più ampio il livello di qualità del lavoro svolto.

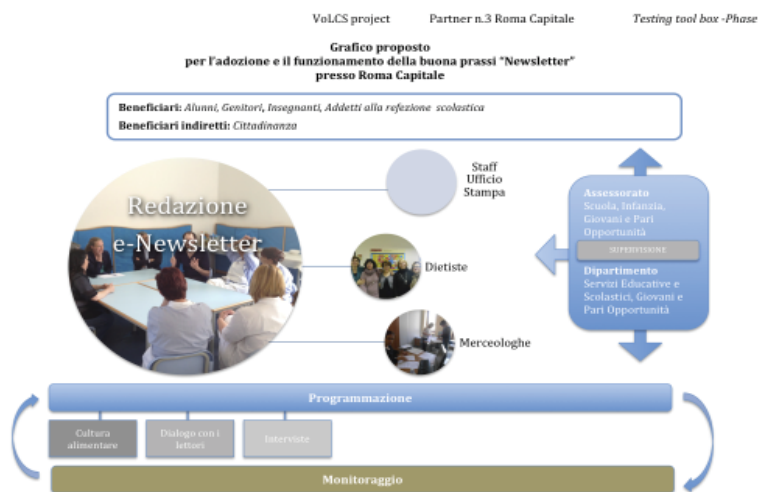


Giovanni, cuoco della CIMAS, a Roma, mostra un piatto di merluzzo fresco, appena cotto.

Come si realizza

E' stata posta particolare attenzione ad una pianificazione capace di offrire visibilità alle 650 scuole pubbliche presenti a Roma, divise tra 'sezione ponte', 'infanzia', 'primaria' e 'secondaria'. Il piano delle pubblicazioni infatti intende favorire e mettere in luce, le esperienze municipali e quelle delle scuole di Roma, presentando i progetti e dando voce a bambini, genitori, insegnanti e dietiste:

- *"Spazio alle bambine e ai bambini"*, sezione dedicata a disegni, poesie, racconti e contributi di vario genere sul tema dell'alimentazione e sull'esperienza legata alla mensa scolastica;
- *"La parola ai genitori"*, sezione dedicata alle famiglie dei piccoli utenti;
- *"La parola all'insegnante"*, spazio dedicato agli insegnanti e alle esperienze interdisciplinari legate ai temi dell'alimentazione;
- *"La parola agli esperti in merceologia"*, per approfondimenti normativi e operativi (legge sulle etichettature, recepimento delle direttive, nozioni sul servizio di refezione, etc.);
- *"La parola alle dietiste"*, informazioni, consigli e approfondimenti dedicati alle qualità nutrizionali dei cibi;
- *"Risposte agli utenti"*, spazio curato dalla redazione coadiuvata dagli esperti.



Schema funzionale del "Notiziario Informativo", buona prassi adottata da Roma Capitale prendendo spunto dalla "Newsletter & Blog" della città di Malmö.

La realizzazione del notiziario prevede l'attività sinergica dell'Assessorato Servizi Educativi e scolastici, Giovani e Pari Opportunità con il corrispondente Dipartimento.

Il personale in servizio aveva già esperienza nel contribuire alla realizzazione di quaderni informativi, depliant e pubblicazioni, tuttavia la pianificazione del notiziario ha comportato una necessaria innovazione organizzativa interna, impegnando il personale alcune ore ogni trimestre senza un costo aggiuntivo per l'ente pubblico.

Lezione appresa

L'esperienza del notiziario rappresenta una preziosa opportunità per il lavoro di squadra e un'utile palestra per lo staff, esperto in tematiche nutrizionali e amministrative, che ha potuto così migliorare le competenze necessarie alla comunicazione. In particolare, l'esperienza è stata ritenuta particolarmente valida dalla direttrice del servizio e dai decisori politici al fine di rispondere alle necessità manifestatesi durante la prima fase del progetto VoLCS, in cui era emerso il bisogno di contribuire a migliorare la comunicazione all'utenza.

Tutte le figure chiave del servizio per la refezione scolastica sono state coinvolte e le difficoltà relative alla scarsa dimestichezza con uno strumento di comunicazione come il notiziario sono state superate sia grazie all'esempio fornito dalla città di Malmö sia grazie all'ufficio Stampa dell'Assessorato. Molto si potrà ancora fare ma il lavoro è appena iniziato.

Ulteriori informazioni: www.comune.roma.it

► ► Questa buona prassi si rivolge a tutti i cittadini, e riveste un'attenzione particolare per i cuochi e gli educatori. Essa copre tutte le aree di interesse ed è semplice ed economica da realizzare. Può diventare uno strumento costante da inviare anche al personale addetto alla refezione.

Mercatini agricoli a scuola

Dove gli alunni possono vendere i prodotti che hanno coltivato e i cuochi possono mostrare le loro abilità ai genitori e alla comunità locale

Il nostro obiettivo era di esplorare e sviluppare nuove modalità per sostenere i cuochi delle refezioni scolastiche e fornire loro maggiore opportunità di coinvolgimento all'interno della scuola e con la comunità locale. Ci siamo ispirati al festival di Malmö, un evento annuale che coinvolge tutta la città per una settimana nel mese di agosto, dove i cuochi delle mense scolastiche partecipano a dimostrazioni culinarie e mostrano il lavoro che fanno al pubblico, promuovendo le loro competenze e conoscenze. La *Food for Life Partnership* svolge un programma di educazione alimentare nazionale centrato sulle scuole, e al fine di portare questa buona prassi nella scuola, abbiamo voluto condividere l'idea di uno spazio emozionante, espandendo il progetto attraverso l'organizzazione di mercatini degli agricoltori nelle scuole - e come questa possa offrire una maggiore inclusione dei cuochi nelle scuole. **Abbiamo aiutato molte delle nostre scuole a lanciare mercati agricoli nei propri locali, aperti a tutti. Agricoltori locali e fornitori attirano molte persone organizzando bancarelle e vendendo i loro prodotti.** Un mercato degli agricoltori di successo è qualcosa per cui tutta la scuola e la comunità possono sentirsi orgogliosi, per questo abbiamo voluto assicurarci che anche i cuochi fossero coinvolti!



Imparare a coltivare fin dalla giovane età.

Perché scegliere questa buona prassi?

Si tratta di una opportunità per elevare il profilo dei cuochi della scuola attraverso il loro coinvolgimento nell'organizzazione di mercati degli agricoltori presso la scuola. Viene infatti illustrata la qualità e la provenienza dei pasti scolastici accanto a quella dei prodotti dei fornitori locali e dei prodotti coltivati presso la scuola. Gli alunni e gli insegnanti si impegnano per la pianificazione e la creazione del mercato agricolo scolastico. Con il coinvolgimento dei cuochi della scuola sin dalla fase di progettazione, aumenta l'integrazione di questi ultimi con la scuola e la comunità. Se i cuochi delle refezioni possono promuovere le loro pietanze in un evento pubblico cui possono partecipare anche i genitori, questo aiuterà a costruire la fiducia nei loro confronti e la fiducia nella qualità dei pasti serviti. E' possibile anche sviluppare attività per il coinvolgimento tra cuoco della scuola e gli alunni, dando la possibilità ai cuochi di informare gli studenti in merito alla scelta del cibo che viene offerto nelle refezioni e alla tracciabilità, contribuendo a farli sentire più consapevoli e coinvolti in merito alla catena alimentare.



Coinvolgere l'intero istituto scolastico.

Come si realizza

Il gruppo di lavoro per la Rete di Fattorie della *Food for Life Partnership* ha sviluppato un metodo per la formazione dei mercati degli agricoltori al fine di sostenere le scuole attraverso le varie fasi necessarie alla creazione dei mercati.

Le attività che intendiamo incoraggiare per coinvolgere i cuochi delle scuole includono:

- Riunioni di pianificazione a cadenza settimanale;
- Organizzazione di un pranzo in occasione del mercato degli agricoltori;
- Cucinare per i visitatori menù esemplificativi della refezione scolastica;
- Offrire una bevanda in occasione del mercato degli agricoltori (limonata fresca / frullati salutari, ecc.)
- Coinvolgere gli alunni nella creazione di pannelli informativi che mostrino la provenienza del cibo – tracciabilità e dettagli sui fornitori - dimostrando la qualità dei pasti scolastici preparati dai cuochi e le loro responsabilità nei confronti della sostenibilità alimentare.



Dall'orto della scuola al pasto scolastico, mettendo in relazione fra loro cuochi e allievi.

I mercati contadini sono stagionali e normalmente vengono realizzati durante i mesi primaverili ed estivi, quando i giardini scolastici offrono il massimo della produzione di frutta e verdura. Questa è una grande opportunità per i cuochi della scuola che prendono parte alla coltivazione degli alimenti assieme agli alunni e che elaborano ricette con i prodotti raccolti e li offrono anche durante le giornate dedicate al “mercato degli agricoltori” presso le scuole. Consideriamo questa buona prassi una grande opportunità che mette insieme tutti i diversi elementi di una scuola festeggiando con i genitori e la comunità più ampia!

Lezione appresa

- I cuochi della Rete Nazionale riportano un loro effettivo maggior coinvolgimento nella vita della scuola, i benefici riguardano sia loro che la scuola in generale. Inoltre la buona prassi può essere applicata sia per la scuola primaria sia per la scuola secondaria. L'organizzazione di un mercato degli agricoltori può essere molto efficace per coinvolgere la comunità e mette in contatto fornitori locali e agricoltori a nuovi gruppi di persone.
- Invitiamo le scuole ad accogliere molti fornitori e produttori locali per contribuire a costruire reti e relazioni, sia all'interno della scuola che per la comunità più ampia, a beneficio di tutti.
- Pensate ai mercati scolastici come un'ottima opportunità educativa. Un'occasione per aumentare la consapevolezza degli alunni in merito alla provenienza del cibo, ai temi legati alla sostenibilità, contribuendo così a creare consumatori responsabili del futuro.
- Si suggerisce infine di coinvolgere i cuochi sin dal principio poiché, partendo dalla nostra esperienza, i cuochi desiderano avere più opportunità di inclusione e, se motivati, desiderano sviluppare e condividere le loro competenze e conoscenze.

Ulteriori informazioni: www.foodforlife.org.uk Contatti: fflp@foodforlife.org.uk Tel. +44 (0)117 3145180 | [@FFLPartnership](https://twitter.com/FFLPartnership) su Twitter!

► ► Questa buona prassi si rivolge a cuochi e personale della scuola, così come ai genitori e ai produttori locali. Essa copre tutte le diverse aree di interesse. Richiede l'investimento di tempo e risorse e può rappresentare un elemento di successo durante l'anno scolastico.

Premi per i cuochi della scuola

Sviluppo di un sistema di riconoscimenti per premiare il lavoro svolto dai cuochi della refezione scolastica.

La Food for Life Partnership (FFLP) porta l'attenzione della scuola e della comunità sull'etica del cibo, sulla cultura alimentare legata ai luoghi di provenienza, sulle modalità di produzione e di preparazione. Le scuole possono richiedere un premio corrispondente ai livelli *bronzo*, *argento* o *oro*, in base ai propri progressi. Il premio viene quindi assegnato alla scuola nel suo complesso.

Ci siamo ispirati alla città di Malmö, partner di progetto, la quale rilascia diplomi alle scuole che dimostrano un aumento della spesa per prodotti biologici e di commercio equo e solidale. **Abbiamo inoltre pensato di sviluppare un premio supplementare dedicato specificamente ai cuochi della scuola, per ricompensarli per il ruolo fondamentale che sono chiamati a svolgere.**

Lavorando con la Rete Nazionale dei Cuochi FFLP e dal momento che essi sono i diretti interessati, abbiamo raccolto i loro pareri riguardo a ciò che avrebbero voluto ricevere come riconoscimento. Abbiamo anche dovuto pensare alle modalità di consegna: chi dovrà nominare i cuochi; chi li premierà; come selezionare i vincitori e dare loro i loro premi; e infine, in cosa consisterà il nostro premio! Stiamo ora esplorando opzioni per la sperimentazione di un *Cook Award*, per promuovere e riconoscere il grande lavoro che i nostri cuochi fanno nelle scuole di tutta l'Inghilterra.



Aver cura della salute e della felicità dei bambini

Perché scegliere questa buona prassi?

Le scuole di maggior successo che fanno parte della *Food for Life Partnership* sono quelle che mettono i cuochi al centro della vita scolastica, facendoli sentire inclusi e coinvolti.

Il cuoco può insegnare e motivare gli alunni a mangiare cibi sani, creare un ambiente accogliente e familiare nella mensa scolastica; condividere le proprie competenze e conoscenze con la comunità scolastica, dare il proprio supporto per eventi dedicati al cibo da organizzare durante tutto l'anno e la cucina può diventare un vero e proprio laboratorio.

I cuochi scolastici possono talvolta sentirsi isolati, senza interlocutori con cui condividere problemi e preoccupazioni. Ma il loro lavoro è fondamentale per garantire che sia cucinato e servito cibo sano. Eppure lavorano dietro le quinte e non sempre ottengono il credito che meritano per il loro impegno e per i loro sforzi. Un premio può quindi rappresentare un incentivo motivazionale che può portare a un'ulteriore inclusione e a una maggiore collaborazione all'interno della scuola, e può contribuire a rafforzare le relazioni tra i cuochi, gli alunni e insegnanti che li hanno selezionati per il premio stesso.



Tutto in una giornata di lavoro - sorvegliati da Jeanette Orrey!

Come si realizza

Malmö utilizza un sistema di tracciabilità degli acquisti delle scuole che permette di misurare con precisione la spesa sostenuta per le derrate biologiche ed equo-solidali. Questo tipo di sistema può fornire un criterio per la selezione dei cuochi da premiare.

La *Food for Life Partnership* infatti non attiva un monitoraggio a questo livello di dettaglio, per questo abbiamo voluto esplorare dei modi alternativi per valutare il lavoro dei cuochi. A partire dai criteri di aggiudicazione dei premi per le scuole già definiti (bronzo, argento e oro) abbiamo cercato una misura per valutare le attività nelle quali i cuochi sono impegnati e il sostegno che essi danno alle loro scuole nel raggiungimento di un premio.

La sfida è quella di sviluppare un processo semplice da gestire e basato sul web. E' stato deciso perciò che i cuochi da premiare sarebbero stati nominati dagli alunni e dagli insegnanti della scuola, in modo che l'assegnazione del premio potesse essere vissuta come un divertimento oltre che come un'attività educativa.



Prodotti locali e freschi, preparati per la refezione scolastica.

Gli alunni saranno invitati a spedire le foto dei loro piatti preferiti tra quelli serviti a scuola, a scrivere i motivi per i quali il loro cuoco merita di vincere un premio, e a raccontare su un blog quanto siano coinvolgenti i pasti consumati nelle loro mense scolastiche!

Intendiamo il premio come un modo per celebrare e condividere il grande lavoro che svolgono i cuochi e un'opportunità per promuoverlo sul nostro portale e attraverso i social media. Vogliamo catturare l'attenzione, invogliare altri cuochi a mettersi in gioco e a condividere le loro storie.

Lezione appresa

Abbiamo imparato che è necessario molto lavoro e una grande pianificazione per creare un buon sistema di premiazione! Per incoraggiare la partecipazione, i benefici per la scuola e i cuochi devono essere palesi. Si deve sapere quanto denaro investire e come sarà amministrato. E' necessario decidere se organizzare cerimonie di premiazione, e se sì, con quale frequenza e dove. Quale premio o premi assegnare ai cuochi? Si deve decidere se cercare uno sponsor e se dare un nome al premio che potrebbe essere definito, ad esempio "Mensa degli Eroi". L'obiettivo è quello di creare un processo al quale le scuole possano aderire con facilità e che non comporti del lavoro supplementare. Per la raccolta di buone prassi 'Tool box' abbiamo creato un modulo d'applicazione esemplificativo che può essere gestito e sviluppato ulteriormente e pensiamo che sia utile inoltre sperimentare un nuovo premio su piccola scala prima di pubblicizzarlo ad un livello più vasto. Nel Regno Unito, i modelli di ristorazione scolastica variano a seconda se la scuola ha un proprio servizio di catering o utilizza un ristoratore privato esterno o gestito da un ente locale, quindi sarà bene tenere ben conto di tali condizioni.

Nel complesso abbiamo constatato che i cuochi scolastici si sono dimostrati felici all'idea di un premio rivolto a loro, così ora sappiamo che l'entusiasmo di mettersi in gioco c'è e merita incoraggiamento.

Ulteriori informazioni: www.foodforlife.org.uk Contatti: fllp@foodforlife.org.uk Tel. +44 (0)117 3145180 @FFLP Partnership su Twitter!

► ► *Questo esempio si rivolge ai cuochi e copre tutte le aree di interesse. È semplice da attuare e può essere realizzata con una cadenza periodica annuale.*

Un notiziario per i cuochi delle scuole

Creazione di un notiziario per scambiare informazioni e novità fra cuochi delle refezioni scolastiche in tutto il Paese.

La nostra idea era quella di creare una modalità di comunicazione per tutti i cuochi delle refezioni scolastiche coinvolti nelle attività della *Food for Life Partnership (FFLP)*. Abbiamo sviluppato questa idea sulla base della condivisione di moduli formativi con i nostri partner di progetto della città di Malmö, che avevano già un loro notiziario per i loro cuochi.

La nostra prima newsletter *'Cosa bolle in pentola?'* ha avuto un esito molto positivo e ci ha spinto a voler fare di più in futuro! Abbiamo portato il Notiziario alla nostra Rete Nazionale dei Cuochi - un gruppo di cuochi della scuola che si incontrano o dialogano, condividono esperienze e forniscono un costante sostegno reciproco. **Il nostro obiettivo era quello di creare uno strumento informativo interessante, per contribuire a facilitare l'opportunità di networking tra i cuochi.** Volevamo che avesse un aspetto professionale e che fosse disponibile in un formato adatto per l'utilizzo via posta elettronica, per la stampa e l'invio per posta. Volevamo che fosse centrato su testi e contenuti programmati attentamente - affidati ad un designer per dare un aspetto professionale ricco di immagini, e per creare un modello replicabile per i notiziari futuri. Crediamo che questo strumento rappresenti una grande risorsa per tutti coloro che lavorano con i cuochi.



Condividere nuove ricette e idee

Perché scegliere questa buona prassi?

Abbiamo dialogato e lavorato con molti cuochi scolastici, capiamo le sfide e le pressioni che devono affrontare e che possano anche sentirsi distanti dalla comunità scolastica. Dedicando una newsletter ai cuochi, abbiamo voluto far loro sapere che non sono soli: gli altri condividono le loro esperienze, e ci sono molte opportunità dedicate a loro se lavoriamo nella giusta direzione.

Una newsletter non è un luogo d'incontro per parlare direttamente ad altre persone, ma può essere un ottimo punto di partenza, fornendo un incoraggiamento a entrare in contatto con altri cuochi e fornendo suggerimenti formativi.

La newsletter deve appartenere ai cuochi - è la loro newsletter! Loro dovrebbero essere motivati a inviare il loro contributo. Invitando i cuochi a condividere le loro esperienze e a scrivere articoli per le newsletter future, siamo in grado di motivarli e di facilitare l'apprendimento e il loro coinvolgimento.



Pasti sani per la salute dei bambini.

Come si realizza

Per una newsletter di successo ricordate chi sono i vostri lettori. Abbiamo curato il contenuto utilizzando le conoscenze e l'esperienza di Jeanette Orrey, Policy Advisor per i pasti scolastici della FFLP - lei stessa cuoca per oltre 20 anni nelle scuole, e appassionata sostenitrice della qualità del buon cibo nelle refezioni. L'introduzione e il contenuto della newsletter sono stati dedicati ai cuochi, descrivendo ad esempio una 'giornata tipo' e offrendo una panoramica del mondo di un cuoco presso la scuola. Pensate a una newsletter come



I cuochi sono parte integrante della scuola.

strumento di apprendimento, per la condivisione di consigli pratici. Abbiamo inserito nuove idee di ricette per i pasti scolastici; suggerimenti su come i cuochi possano beneficiare nel lavorare con gli studenti che hanno l'opportunità di coltivare cibo negli orti della scuola e permettendo l'uso dei prodotti coltivati, con il coinvolgimento degli alunni, nelle mense scolastiche.

Abbiamo ricevuto un feedback sulla newsletter dalla nostra Rete Nazionale dei Cuochi - erano tutti desiderosi di proporre idee o contribuire con articoli per le edizioni future. E' stato considerato come un ottimo strumento per incoraggiare gli alunni a mangiare i pasti a scuola, inoltre, distribuendo copie della newsletter agli alunni da portare a casa alle loro famiglie, si può dimostrare quanta passione e impegno impiegano i cuochi per la produzione di pasti scolastici sani. La nostra rete nazionale ha apprezzato il fatto che ci si è rivolti specificamente ai cuochi, piuttosto che alle scuole in generale. Finché c'è qualcuno disposto a coordinare la newsletter, si avrà sempre un nutrito numero di cuochi disposto a contribuire ad una newsletter!

Lezione appresa

La newsletter realizzata è stata sperimentale, e il feedback ricevuto dai cuochi è stato positivo, anche confermando il loro interesse a contribuire alle future edizioni.

Pensate alla cadenza della newsletter (su base trimestrale?), a chi possa coprire la responsabilità del coordinamento redazionale, della revisione e della distribuzione. Quanto più sarà possibile avvalersi delle competenze interne dell'organizzazione, quanto più sarà meglio. E' anche importante rendere visivamente accattivante e interessante il prodotto. Ricordate anche di includere informazioni di contatto e di incoraggiare i lettori ad inviare i loro feedback, in maniera costante. Due pagine possono essere sufficienti per una newsletter che potrà essere inviata via e-mail in formato PDF. La disponibilità della newsletter nel portale web dell'organizzazione ne consentirà una diffusione più ampia. Questo progetto pilota ci ha consentito l'opportunità di lavorare con la nostra Rete Nazionale dei Cuochi e di ottenere qualche prezioso feedback, in modo analogo suggeriamo di utilizzare le proprie reti per consigli e supporto. Una sezione conclusiva 'suggerimento dell'esperto' curato dai cuochi della *Food for Life Partnership* - rappresenta una vera risorsa - hanno così tanta conoscenza ed esperienza, e sono più che disposti a condividere le loro conoscenze con altri cuochi. Utilizzate l'esperienza e le vostre risorse, a vostro vantaggio, ascoltate i cuochi e condividete le loro storie.

Ulteriori informazioni: www.foodforlife.org.uk Contatti: fllp@foodforlife.org.uk Tel. +44 (0)117 3145180 Follow @FFLPPartnership su Twitter!

► ► Questo esempio è rivolto ai cuochi e copre tutte le aree di interesse. Semplice da realizzare e sviluppare, e può essere realizzato con cadenza regolare.

Promessa in cucina per un pasto di qualità

Un modello per assicurare la qualità e aumentare l'esperienza per la preparazione dei pasti nelle refezioni scolastiche.

La città di Malmö ha sviluppato un modello per assicurare la qualità dei pasti ispirandosi a due fra le buone prassi raccolte dal progetto VoLCS, vale a dire “La Promessa in Cucina”, ideata dalla Fondazione Madhuset, e l’approccio integrato per le scuole del Regno Unito di Food For Life Partnership. Il modello sviluppato dalla città di Malmö serve anche per essere utilizzato nelle scuole materne al fine di assicurare la bontà dei pasti attraverso un processo di certificazione della qualità. **Si ritiene, infatti, che questo lavoro sia capace di elevare lo status dei cuochi delle scuole materne e di rendere queste ultime più attraenti e sostenibili. Quest’ultimo punto costituisce un elemento importante della politica attuativa di Malmö per lo sviluppo sostenibile e il cibo.** Le scuole materne devono prendere in considerazione una *check list* (lista di controllo), suddivisa in aree di intervento, che include dettagli relativi agli appalti, alle modalità di cooperazione, agli ambienti di condivisione del pasto, al cibo inteso come strumento pedagogico e alle attività di coinvolgimento. Quindi le scuole scrivono un piano d’azione per migliorare le prestazioni nelle diverse aree di intervento e, infine, monitorano i miglioramenti in base alla lista di controllo.



*Lavorare insieme può aumentare l'esperienza del pasto dei bambini.
Photo: Ewa Levau*



Vogliamo elevare lo status dei nostri cuochi e creare scuole materne più attraenti e sostenibili a Malmö. Photo: Johann Selles

Perché scegliere questa buona prassi?

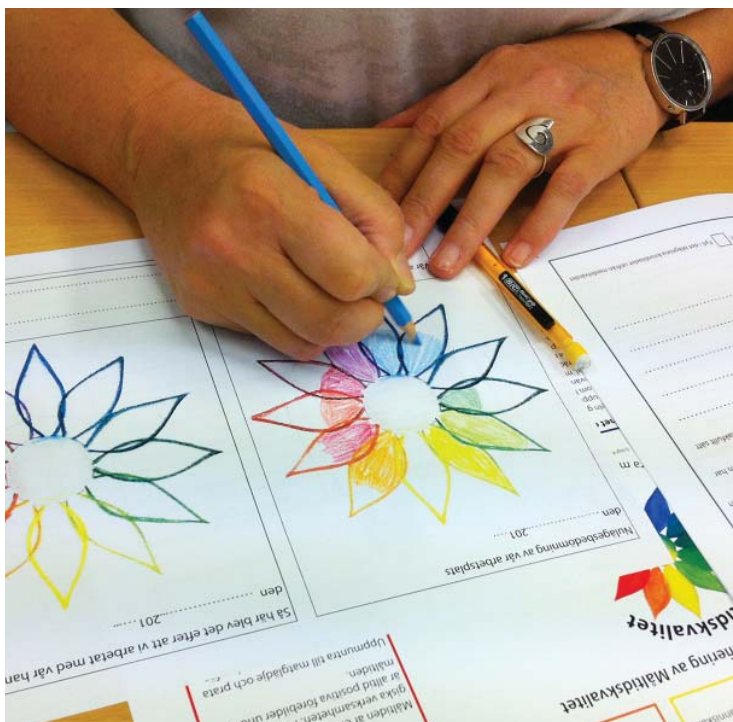
Lo scopo della buona prassi “Promessa in Cucina per un pasto di qualità” è quello di migliorare la produzione dei pasti per le scuole dell’infanzia in merito a diversi aspetti.

Questo modello è stato scelto anzitutto perché si tratta di uno strumento molto semplice da usare e da comprendere. L’obiettivo è di lavorare costituendo una squadra che coinvolga cuochi, insegnanti e dirigenti dei vari istituti scolastici. Si tratta di un processo di apprendimento che prevede di prendere in considerazione gli aspetti di ogni singola professione nell’ambito della refezione scolastica, in modo da ottimizzare il livello di coinvolgimento nel sistema di qualità. Il programma può portare a miglioramenti significativi nella scuola, ci auguriamo perciò di raccogliere sempre più adesioni da parte delle scuole.

Come si realizza

L'iniziativa è stata avviata nel novembre 2013 ed è proseguita per tutto il 2014 coinvolgendo 10 scuole materne pilota in cui il percorso formativo ha interessato sia cuochi che dirigenti. Essi hanno lavorato su una *lista di controllo* insieme al resto del personale. La *lista di controllo* può essere rappresentata come un fiore in cui ogni petalo simboleggia una delle aree di intervento in cui operano i professionisti della refezione scolastica. Il passo successivo è realizzare un piano d'azione per migliorare i pasti.

Tra i dirigenti e i cuochi della scuola pilota questo schema ha riscosso un grande successo e il lavoro continuerà per tutto il 2014 con la stesura di piani d'azione e di lavoro.



Il nostro modello a fiore per un pasto di qualità, design originale curato da Bodil Johansson. Photo: Märta Bergkvist

Inoltre sono stati inoltre elaborati piani per estendere il programma in tutta la municipalità, grazie al lavoro svolto dalle scuole pilota che potranno offrire suggerimenti e indicazioni a tutti gli altri istituti.

Lezione appresa

- I metodi di lavoro sviluppati dai partner del progetto VoLCS tenevano conto di una serie di aspetti complessi per la qualità del pasto e per la formazione del personale addetto alla preparazione. Tutti questi elementi ci hanno portato a sviluppare e adattare un programma in base alla nostra situazione e al nostro contesto.
- Il programma è stato reso molto semplice da utilizzare anche grazie alla strutturazione grafica in cui i colori diversi caratterizzano i gruppi target, riducendo così il tempo necessario per la comprensione e l'applicazione del modello. Questa è stata una chiave importante per il successo della buona prassi. Quindi il nostro suggerimento, in sintesi, è: rendete tutto semplice!

Ulteriori informazioni: www.malmo.se/volcs

► ► Questa buona prassi è destinata ai cuochi ma anche agli insegnanti e ai dirigenti scolastici. Favorisce la creazione di reti, rappresenta un'opportunità formativa, di inclusione e coinvolgimento. È relativamente semplice da realizzare poiché non richiede grandi investimenti e può essere attuata durante l'intero anno scolastico.

Corso per la preparazione del pesce fresco

Formazione per cuochi dedicata alla preparazione del pesce fresco.

L'idea di concentrarsi su un singolo prodotto alimentare è sorta ispirandosi ad una buona prassi della città di Roma, che ha condotto un progetto pilota per l'introduzione di pesce fresco nelle refezioni scolastiche e ha organizzato un corso di specializzazione per cuochi delle refezioni durato più di un anno scolastico e interamente dedicato alla preparazione e alla cottura del pesce fresco.

Il pesce è una voce popolare sul menu delle refezioni di Malmö, tuttavia si tratta normalmente di pesce congelato.

Il corso di formazione ispirato a quello realizzato nella città di Roma ha istruito i cuochi riguardo le motivazioni fondanti, per le refezioni scolastiche di Malmö, della scelta di prodotti ittici provenienti da stock sostenibili (certificati dal Marine Stewardship Council), e ha fatto loro sperimentare le modalità di cottura del pesce fresco.

L'obiettivo di questo corso è stato quello di favorire l'uso delle specie ittiche autoctone adatte per le mense scolastiche. Il progetto svolto a Roma, durato 18 mesi è stato più completo rispetto alla prima sperimentazione effettuata a Malmö. Non si esclude tuttavia si possa perseguire l'obiettivo di avere un progetto a lungo termine simile a quello di Roma (Progetto SANPEI - sano come un pesce).



Le cuoche Linn e Alma preparano il condimento per il merluzzo al forno. Photo: Mimmi Hägg

Perché scegliere questa buona prassi?

A Malmö, il corso ispirato all'attività formativa sul pesce fresco svolta a Roma è stato svolto per due volte. Scopo del corso di Roma è stato la valorizzazione delle specie autoctone da piscicoltura adatte all'alimentazione dei bambini nelle refezioni scolastiche. I corsi offerti dalla città di Malmö, anche se meno ambiziosi, hanno avuto l'obiettivo di accrescere l'interesse verso il pesce fresco in sostituzione di quello congelato, normalmente utilizzato nelle cucine delle scuole dell'infanzia. Il corso aveva inoltre l'obiettivo di incrementare il consumo di pesce fresco nelle scuole materne ed elementari nella città di Malmö. Al momento, il pesce è un elemento popolare del menù e viene servito una o due volte la settimana, ma si tratta normalmente di pesce congelato.



Platessa, un pesce sostenibile pescato al largo delle coste di Malmö. Photo: Märta Bergkvist

Come si realizza

Un corso di formazione sui prodotti ittici e la loro preparazione è stato pianificato per assicurarsi che i nove cuochi partecipanti potessero ricevere indicazioni sul modo migliore per cucinare il pesce fresco e per conoscere come ottimizzare l'uso dei forni da cucina. Un cuoco esterno, esperto di cottura al forno, è stato invitato al corso e ha mostrato ai partecipanti la differenza di preparazione e cottura del pesce fresco rispetto al pesce congelato. Dopo questa fase introduttiva, i partecipanti sono stati divisi in tre squadre e sono stati incoraggiati ad inventare e cucinare ricette con il pesce fresco. Sono stati realizzati piatti composti da crocchette di merluzzo, merluzzo al forno, carne macinata condita con salsa di pomodoro, baccalà condito con salsa di funghi, merluzzo alla paprika e merluzzo con crosta di cornflake. Ci si augura che una o più d'una fra queste ricette possano essere introdotte nei menu scolastici. Dopo la fase di cottura, tutti i partecipanti hanno mangiato insieme e discusso in merito all'esperienza appresa. I cuochi hanno manifestato opinioni molto favorevoli rispetto al corso offerto, che ha permesso loro di ricevere informazioni preziose sulle modalità di preparazione del pesce e sull'utilizzazione più efficace dei forni.

Con il progetto VoLCS è stato possibile organizzare anche un corso per cuochi degli asili nido, riguardante la scelta di prodotti ittici provenienti da scorte sostenibili (Certificate dal Marine Stewardship Council). Il corso è stato in larga misura teorico, con una presentazione e discussione sulla questione dello 'sforzo di pesca' e sulla pesca sostenibile. L'argomento della pesca sostenibile è stato trattato da rappresentanti di un centro di educazione marina locale (Sea-U). Dopo la pausa, una sessione più pratica con un pescatore locale invitato a parlare con i partecipanti del corso ha permesso loro di osservare i prodotti ittici catturati localmente e fornire input per provare a cucinare con il pesce fresco.

Lezione appresa

I requisiti per la sicurezza e l'igiene delle cucine si sono rivelati come uno dei temi più importanti nell'ambito del lavoro necessario per incrementare l'utilizzazione del pesce fresco nelle refezioni scolastiche. Molte delle cucine non sono ancora autorizzate a gestire il pesce fresco. In conclusione, in merito alla sicurezza alimentare, è emerso che la cooperazione fra i cuochi e gli ispettori del Dipartimento Ambiente di Malmö per il controllo dell'igiene è un elemento essenziale per creare le condizioni affinché nelle scuole possano essere servite quantità maggiori di pesce fresco. I cuochi che hanno partecipato al corso ne sono stati entusiasti e hanno ritenuto di aver imparato qualcosa di nuovo; tuttavia essi hanno auspicato possa essere realizzato in futuro un corso più pratico, attraverso il quale poter imparare a cucinare più tipologie di menù con pesce fresco. L'esperienza di Malmö e di Roma dimostra che i corsi possono variare in lunghezza e complessità. Per quanto riguarda la durata, possono essere realizzati anche corsi di poche ore, nei quali vengono affrontati e discussi i temi della sostenibilità e i cuochi possono ricevere informazioni su qualche particolare specie ittica, dedicando una giornata in cucina per la preparazione di menù di pesce.

Ulteriori informazioni: www.malmo.se/volcs



Conversazione fra cuochi in merito a quali specie ittiche siano sostenibili. Photo: Märta Bergkvist

► ► Questa buona prassi si rivolge ai cuochi (prevalentemente a quelli le cui competenze prevedono l'acquisto e la gestione delle derrate). Essa intende motivarli all'utilizzazione di pesce fresco al posto di quello congelato. Non ha bisogno di molti investimenti, e la formazione può variare da un paio di ore fino ad un intervento educativo più ampio e costante.

La Caffetteria dei cuochi

Un luogo di incontro per i cuochi della refezione pubblica.

La “Caffetteria dei Cuochi” è il titolo di un evento periodico promosso dal Dipartimento Ambiente per i cuochi della città di Malmö. Un’iniziativa analoga è stata organizzata dalla Scuola per la Ristorazione della città di Malmö (Malmö School Restaurant - MSR) che ha ospitato quattro incontri in un anno dedicati ai cuochi degli asili nido che lavorano in otto cucine gestite dalla stessa MSR. Grazie al progetto VoLCS, i due gruppi di cuochi, si sono incontrati presso la caffetteria del Dipartimento Ambiente. Finora si sono svolti tre incontri congiunti che hanno riscosso un notevole successo.

I cuochi invitati agli incontri lavorano nelle scuole materne pubbliche e private, nonché presso le case di riposo per anziani e presso gli alloggi per comunità protette della città di Malmö. Tutti loro condividono i medesimi obiettivi in merito alla sostenibilità alimentare in accordo con le politiche perseguite dalla città di Malmö per lo sviluppo sostenibile e il cibo. I cuochi si trovano solitamente piuttosto isolati nelle loro cucine, per questo la “Caffetteria dei Cuochi” rappresenta per loro una grande occasione per incontrarsi e scambiare idee.



Le riunioni al caffè si tengono 4-6 volte l'anno presso il Dipartimento Ambiente che offre tè e caffè. I cuochi si incontrano parlano e ascoltano i relatori invitati, come ad esempio i grossisti.

Photo: Phaitoon Sutunyawatchai

Perché scegliere questa buona prassi?

I cuochi degli asili nido della MSR eseguono un menù diverso rispetto ai cuochi che lavorano nelle altre refezioni della città di Malmö. Gli incontri alla “Caffetteria dei Cuochi” rappresentano un’opportunità di condivisione e di scambio di esperienze e conoscenze in merito al funzionamento e alle modalità di preparazione e cottura dei cibi. Questa buona prassi è fortemente legata anche all’attività di networking. Inoltre essa risponde anche alla necessità di offrire ai cuochi iniziative per favorire motivazione e incentivi. Tuttavia è stata riscontrata la difficoltà di motivare i cuochi a partecipare alle riunioni per via delle loro difficoltà nell’ottenere un permesso per assentarsi durante le ore di lavoro. Perciò la motivazione dei cuochi potrebbe aumentare se i promotori dell’iniziativa riuscissero a rendere i datori di lavoro più consapevoli dell’importanza e della grande utilità di questi incontri.

La “Caffetteria dei cuochi” favorisce anche l’inclusione in quanto negli incontri viene affrontato il tema della gestione della MSR, il che consente la possibilità di apportare modifiche sostanziali ad esempio ai menu, se tale esigenza emerge durante le riunioni.



“Cooks café” presso il Dipartimento Ambiente di Malmö. Photo: Märta Bergkvist

Come si realizza

Il Dipartimento Ambiente promuove la Caffetteria dei Cuochi da diversi anni al fine di offrire una risposta alla richiesta diretta, pervenuta da parte del personale dello staff della ristorazione, per lo svolgimento di incontri fra cuochi che consentano loro di discutere di problemi comuni. La MSR ha ospitato incontri organizzati per il proprio personale della ristorazione scolastica per molti anni, ma è interessata a conoscere anche le modalità con cui si svolgono gli incontri che sono organizzati presso il Dipartimento Ambiente. L'incontro tra i cuochi di MSR e quelli del Dipartimento dell'Ambiente presso la "Caffetteria dei Cuochi" è stato raggiunto in modo relativamente semplice, questo perché il progetto VoLCS ha esteso l'invito ai cuochi degli asili nido gestiti dalla MSR, permettendo in ogni caso la partecipazione volontaria.

La chiave del successo di questo tipo di incontri risiede tra l'altro nel prestare ascolto alle riflessioni e alle istanze dei cuochi. Bisogna sempre domandarsi: cosa è importante per loro? È importante che siano i cuochi stessi a definire l'agenda per questi incontri in modo da motivarli a partecipare in modo ottimale. Nella città di Malmö ci sono molti corsi per cuochi che sono obbligatori - ad esempio quelli dedicati all'igiene o alle diete speciali. Mentre la Caffetteria dei Cuochi rappresenta un luogo dove i cuochi curano in prima persona tutto il programma degli incontri. Essa svolge un ruolo importante in quanto è un luogo coinvolgente e motivante dove imparare gli uni dagli altri! Per sviluppare ulteriormente la rete di relazioni, un'idea potrebbe essere quella di invitare insegnanti a riunioni congiunte in futuro.



Incontrandosi e divertendosi fra colleghi, i cuochi creano un buon rapporto fra loro e non sentendosi soli. Photo: Johann Selles

Lezione appresa

- Durante gli incontri si è dimostrato importante dare modo ai cuochi di confrontarsi tra loro anche su argomenti al di fuori dell'ordine del giorno. I cuochi hanno un sacco di cose di cui parlare e si può dar loro il tempo di farlo, ad esempio durante la pausa caffè.
- La sfida principale di questa attività è quella di ottenere la massima partecipazione da parte dei cuochi. La frequenza non è obbligatoria, quindi è necessario prevedere incentivi per la loro partecipazione e fare di queste riunioni una priorità. L'opportunità di incontrarsi al di fuori dei propri contesti lavorativi, del resto, si spera rappresenti un'attrattiva per loro.
- Si è notato che, per assicurarsi che il maggior numero possibile di cuochi sia in grado di frequentare gli incontri, è importante che siano i loro superiori ad essere consapevoli dell'utilità dell'iniziativa e che acconsentano e approvino la partecipazione.

Ulteriori informazioni: www.malmo.se/volcs

► ► Questa buona pratica si rivolge ai cuochi e promuove l'apprendimento, il networking e l'inclusione. È facile da organizzare e non richiede alcun investimento, eccetto che per il caffè! Gli incontri possono essere tenuti più volte durante l'arco dell'anno scolastico.

Dieci Ricette

Esempio di buona prassi per offrire ai cuochi un corso di specializzazione su 10 ricette.

La buona prassi è stata appresa dalla città di Roma, partner del progetto, che prevede, ogni qual volta vi sia l'introduzione di un nuovo piatto nel menù scolastico, una sessione formativa che consenta al personale di cucina di padroneggiare con successo una specifica portata ripetendone la preparazione per dieci volte e misurandone il peso da crudo a cotto per conoscere anche la quantità ideale da somministrare. Copenhagen House of Food sta elaborando una modalità per integrare uno strumento simile a quello di Roma nell'ambito dei propri corsi formativi.

L'obiettivo è quello di **formare i partecipanti del corso per metterli in grado di preparare dieci pietanze diverse ad un livello soddisfacente, ciascuna con due o tre possibili varianti**. In questo modo si dà ai partecipanti al corso la possibilità di disporre di un variegato elenco di circa 30 ricette.

Copenhagen House of Food sta lavorando per integrare questo strumento nei propri corsi per la "Pianificazione del Menu" e ha selezionato dieci piatti su cui lavorare.



I partecipanti imparano a fare dieci piatti diversi, ciascuno con due o tre possibili varianti.

Perché scegliere questa buona prassi?

Attraverso la buona prassi appena descritta i principianti possono beneficiare di un percorso di apprendimento attraverso l'esecuzione di piatti facilmente realizzabili che però, allo stesso tempo, offrono una discreta gamma di varianti.

Poiché tale approccio rappresenta un modo semplice per apprendere a cucinare, a lungo andare si ritiene che si possano ottenere benefici sia per il personale delle cucine che per le istituzioni presso le quali è impiegato. Inoltre i partecipanti al corso, padroneggiando con facilità i contenuti, potranno acquisire motivazione ed essere incentivati a saperne di più grazie al successo prodotto dall'esperienza.



Copenhagen House of Food si adopera per integrare questa buona prassi nell'ambito dei corsi per la "pianificazione del menù".

Come si realizza

La buona pratica deve ancora essere testata in concreto, in ogni caso essa potrà essere integrata con la metodologia già adottata nel corso formativo di Copenhagen House of Food, e potrà rivelarsi utile in particolar modo per i partecipanti meno esperti, che hanno bisogno di un approccio semplice alla preparazione dei pasti.



Questi metodi possono essere destinati ai partecipanti meno esperti che hanno bisogno di un approccio più semplice per acquisire le competenze sulle modalità di cottura.

Lezione appresa

- Lo strumento deve essere ancora testato e quindi sarà integrato nei corsi futuri.
- Tuttavia, Copenhagen House of Food ha già svolto con successo un test analogo, col vantaggio di potersi concentrare non tanto sulla realizzazione di un solo piatto eseguito a livelli stellari ma su una varietà di ricette ben realizzate.

Ulteriori informazioni: www.en.kbhmadhus.dk

► ► Questo esempio di buona prassi si rivolge ai cuochi e può essere utilizzato per aumentare la motivazione ed è collegato alla opportunità di apprendimento. È poco costoso, facile da attuare e può essere utilizzato sia a breve che a lungo termine.

Progressi in Cucina Questionario

Un questionario per individuare le problematiche nella prima fase di attuazione del corso formativo "kitchen lift".

Copenhagen House of Food ha sviluppato un metodo per la valutazione della qualità complessiva dei pasti serviti nelle istituzioni pubbliche.

I pasti degli istituti presi in oggetto sono valutati da consulenti della Copenhagen House of Food, in merito alle caratteristiche nutritive, alla qualità dei prodotti, all'aspetto delle pietanze, all'affinità tra pasti, gruppo destinatario e ambiente di lavoro. **Questo metodo viene chiamato "kitchen lift".**

Copenhagen House of Food si è ispirato a Food for Life Partnership per creare questionari da somministrare prima di queste valutazioni, al fine di facilitare l'individuazione e la comprensione delle potenziali aree problematiche. Ciò consente ai consulenti delle cucine di Copenhagen House of Food di avviare il dialogo con le istituzioni a un livello di consapevolezza più avanzato.



E' importante organizzare una discussione tra il personale di cucina e il resto del personale.

Perché scegliere questa buona prassi?

Valutare le criticità in merito ai pasti serviti e alla struttura che ruota intorno alla loro produzione in un determinato istituto richiede spesso che vengano messe in discussione tradizioni e abitudini. Ciò comporta che il personale delle cucine possa sentirsi "accusato", mentre l'obiettivo principale è quello di aiutare e fornire assistenza.

Somministrare un questionario prima delle valutazioni agevola il dialogo tra il personale delle cucine e il personale della Copenhagen House of Food, determinando in tal modo un minore senso di intrusione e fornendo maggiori possibilità di scambio d'idee.



Momenti di incontro e ascolto del personale per comprendere la realtà locale.

Come si realizza

I questionari devono essere strutturati anche in modo tale che il personale delle cucine risponda in modo non preconfezionato e che venga agevolato il confronto.

Le istituzioni alle quali si rivolge Copenhagen House of Food sono molte e di diversa tipologia.

Per questo motivo i questionari devono essere adattati a ciascun contesto specifico.



Ci si attende l'avvio di una discussione a partire dalle risposte al questionario.

Lezione appresa

- Lo strumento deve essere ancora testato e sarà integrato nei corsi di formazione futuri.
- La precedente esperienza di somministrazione di questionari ha predisposto lo staff della Copenhagen House of Food a non standardizzare le domande, cercando di fare in modo che il questionario venga utilizzato come strumento preliminare per il progetto della *Kitchen-Lift*.

Ulteriori informazioni: www.en.kbhmadhus.dk

► ► Questo esempio si rivolge ai cuochi e può essere utilizzato per aumentare le opportunità di apprendimento, motivare, includere e coinvolgere. E' poco costoso, ma richiede un certo investimento di tempo e di pianificazione per il questionario perché questo abbia successo.

Approccio scolastico integrato

Lavorare per il coinvolgimento dell'intero istituto scolastico in materia di alimentazione.

Copenhagen House of Food si è ispirato a Food for Life, partner del progetto, e al suo approccio in materia di refezione scolastica per iniziare a lavorare su un approccio integrato simile.

L'obiettivo è quello di **coinvolgere l'intero istituto scolastico sui temi della sostenibilità alimentare** e dedicare uno spazio più grande della vita quotidiana delle istituzioni a questo argomento.

Quest'approccio vorrebbe essere inserito anche in altre istituzioni ed è in fase di pianificazione, per esempio, presso gli asili nido e presso le case di cura.



L'obiettivo è quello di integrare e dare maggiore importanza all'attività svolta in cucina come parte della vita quotidiana nelle istituzioni.

Perché scegliere questa buona prassi?

L'obiettivo generale è quello di dare maggior importanza al momento dei pasti nell'ambito della vita quotidiana delle istituzioni favorendo le relazioni e la sintonia tra il personale e gli utenti.

Copenhagen House of Food si occupa di valutazione, consulenza e formazione per le refezioni del mondo scolastico e di altre istituzioni. Una migliore comprensione dei processi di cambiamento applicati alla cucina nelle istituzioni può essere ulteriormente incentivata solo con un approccio integrato. Per esempio potrebbe essere fruttuoso utilizzare orti scolastici e progetti simili.



Copenhagen House of Food ha centrato finora l'attenzione sulle mansioni svolte nelle cucine.

Come si realizza

Finora questo approccio integrato è stato applicato in altri contesti, come ad esempio nell'ambito del "Madskolernes Dag" ("La giornata alimentare nelle Scuole"), che ha visto i residenti delle case di cura invitati nelle scuole.



Copenhagen House of Food ha il mandato di migliorare la qualità di tutti i pasti delle refezioni pubbliche di Copenhagen.

Anche se l'approccio di Copenhagen House of Food è centrato sull'esperienza del pasto, questa buona pratica sarebbe

applicabile all'intero contesto. Quindi, invece di fornire soluzioni preconfezionate ai problemi potenziali che si manifestano in cucina o con i pasti, lo scopo è quello di comprendere meglio l'intera situazione di un determinato istituto e apportare correttivi non solo in cucina, ma presso l'ente nel suo complesso.

Infatti Copenhagen House of Food ha fra i suoi obiettivi statutari quello di migliorare la qualità di tutti i pasti pubblici di Copenhagen. Per questo, le istituzioni stesse dovranno essere motivate a collaborare a un approccio integrato.

Lezione appresa

- Lo strumento deve essere ancora testato.

Ulteriori informazioni: www.en.kbhmadhus.dk

► ► Questo esempio si rivolge a cuochi, ai formatori e ai referenti politici. Esso copre tutte le aree di interesse. Si richiede un certo investimento di tempo e di risorse. Si tratta di un'attività che può durare per l'intero anno scolastico.

Avete mai *pensato a...*?

Ci sono diverse esperienze che abbiamo sperimentato e che troverete illustrate in questa pubblicazione, ma ci sono tante altre idee che possono nascere. Troverete perciò, di seguito, alcuni spunti e idee maturate con la pratica e la cui validità potete testare anche voi:

- Ascoltare i suggerimenti del personale addetto alla ristorazione è sempre utile: possono diventare spunti preziosi per nuovi corsi e sessioni di formazione.
- Corsi di formazione per i cuochi: in Europa non tutti coloro che lavorano nelle refezioni hanno un'alta qualificazione, quindi offrire loro opportunità di apprendimento e diventare qualificati vi assicura personale più motivato e più sicuro di sé e delle proprie azioni.
- Non smettete mai di offrire formazione ai vostri cuochi, sia per quanto riguarda le conoscenze di base che nello sviluppo di nuove competenze e in relazione a regimi dietetici speciali.
- Cibo e diversità culturale.
- La creazione di un cortometraggio che mostri il lavoro nelle cucine e la preparazione del cibo è un utilissimo strumento per spiegare a genitori, al personale neo assunto, a bambini e ai cittadini in generale, il vostro approccio alla gestione dell'impresa alimentare.
- Il cibo è uno strumento educativo per i formatori e gli insegnanti.
- Creare una rete di comunicazione fra cuochi utilizzando internet: permetterà loro di comunicare e condividere informazioni, imparare gli uni dagli altri e per sapere di non essere soli!
- La gente conosce il volto dei cuochi? Scattate loro delle foto e fatene dei poster: in questo modo si permette all'utenza di conoscere l'aspetto delle persone che preparano il loro cibo, dando maggior valore al ruolo professionale dei cuochi e accrescendo la fiducia in loro.
- Create un dialogo con i grossisti e i fornitori per permettere loro di sapere cosa desiderate ed essere in grado di rispondere meglio alle vostre esigenze.
- Datevi da fare sia con chi lavora in cucina che con l'utenza per ridurre gli scarti di cibo e prendete in considerazione le varie opzioni per il riciclo dei rifiuti.
- Aumentate il coinvolgimento dei bambini creando un "Consiglio dei bambini" attraverso il quale possano esprimersi riguardo il cibo che viene loro servito nella mensa scolastica.
- Create un evento in collaborazione con un agricoltore locale per permettere a bambini e genitori di raccogliere insieme i prodotti della natura.
- I giardini scolastici sono utilissimi: incoraggiate la vostra scuola a crearne uno affinché i bambini possano imparare come nascono e crescono i vegetali.
- Molti genitori si lamentano quando i bambini tornano dagli asili con i vestiti sporchi: insegnate loro l'importanza di permettere ai loro figli di fare esperienza e di prendere confidenza col cibo per imparare gradualmente a mangiare in maniera composta.