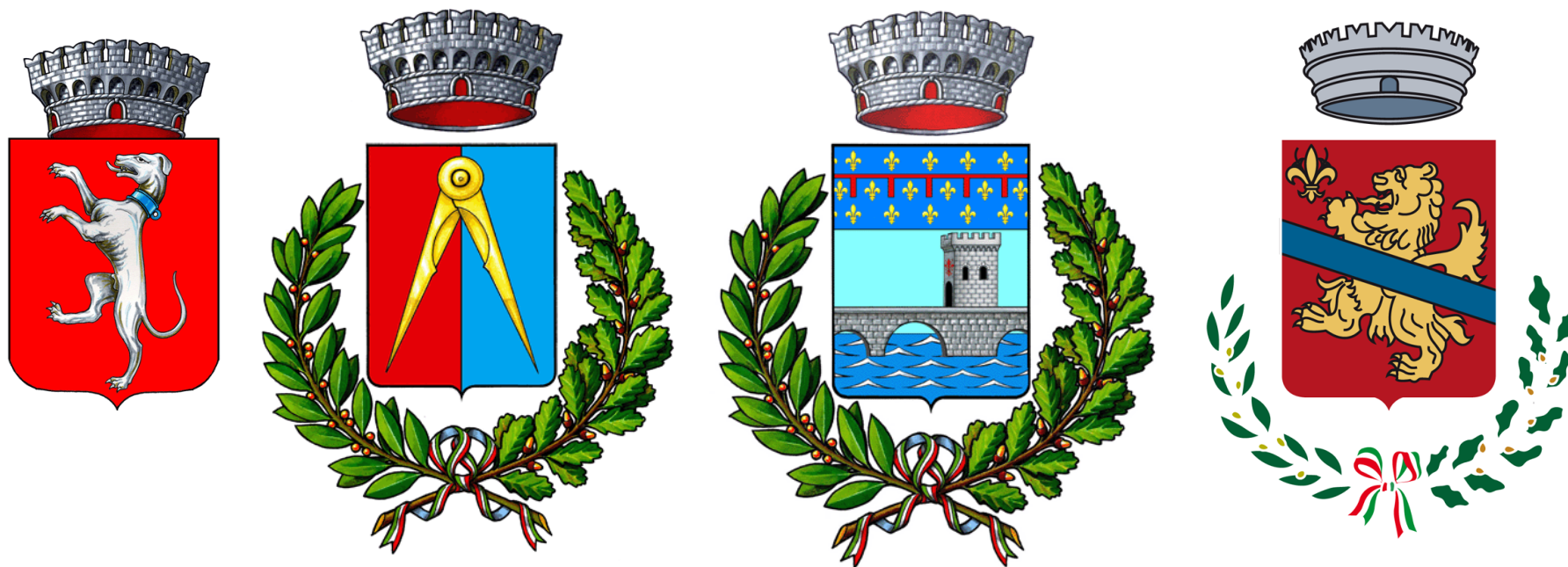




# QUALITA' & SERVIZI

- Il nostro impegno per la tutela dell' ambiente  
e per la riduzione dello spreco alimentare -

Antonio Ciappi  
Direttore Generale



Siamo un'azienda totalmente pubblica, di proprietà dei Comuni di Campi Bisenzio, Sesto Fiorentino, Signa e Calenzano.



Un nostro grande obiettivo:  
la creazione di una comunità del cibo



# L'AZIENDA

- Un centro cottura principale ed un centro cottura più piccolo.

Il centro cottura principale produce circa 7.800 pasti al giorno per circa 60 terminali di somministrazione ubicati nei Comuni di Campi Bisenzio, Sesto Fiorentino e Signa (centri diurni, nidi, scuole d'infanzia, primarie). Il centro cottura più piccolo invece spedisce circa 1000 pasti al giorno, destinati alle scuole del Comune di Calenzano.

- Sette centri cottura nei nidi

Sette nidi distribuiti fra i Comuni di Campi Bisenzio, Sesto Fiorentino e Signa, sono dotati ciascuno di un piccolo centro cottura interno gestito da un cuoco di Qualità e Servizi.

- Centro Cottura dell'RSA di Villa Solaria.

Un centro cottura posizionato all'interno della residenza sanitaria per anziani di Villa Solaria (Sesto Fiorentino) con circa 70 ospiti.







# CHI ERAVAMO...

Un servizio di ristorazione semi-industriale





## CHI SIAMO...

Una ristorazione gastronomica, basata sulla scelta di materie prime genuine e di qualità.



## AGROECOLOGIA E FILIERA CORTA

Qualità & Servizi è consapevole del ruolo fondamentale che la ristorazione collettiva può avere nella tutela del territorio locale, della tradizione gastronomica e dell'ambiente in generale.

Per questa ragione le nostre materie prime vengono scelte secondo il criterio della territorialità (Comune-Provincia-Regione-Nazione) e della qualità, rispettando il principio cardine di Slow Food:

«**Buono**, **pulito** e **giusto**»

(Carlo Petrini, Slow Food Editore)







• SEMPRE PIU' FRUTTA LOCALE E DI FILIERA CORTA •





• SEMPRE PIU' VERDURA LOCALE E DI FILIERA CORTA •





- PECORINO D.O.P., RICOTTA E CACIOTTINA  
FRESCA VACCINA LOCALI E DI FILIERA CORTA •





- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LOCALE  
E DI FILIERA CORTA •

• UOVA LOCALI E DI FILIERA CORTA •



• CARNE ROSSA LOCALE E DI FILIERA CORTA •



• POLPA DI CEFALO LOCALE E DI FILIERA CORTA •





# NUOVI OBIETTIVI: Pasta di grani antichi

Novembre 2019:  
Quattro incontri  
Food For Change

**FOOD FOR CHANGE**  
Il cibo che consumiamo influisce sul cambiamento climatico: scelte consapevoli a tavola possono fare la differenza e dare un importante contributo alla tutela del nostro pianeta

**Venerdì 8 Novembre 2019, ore 18.00**  
Villa Castelletti • Via Castelletti, 5 • Signa

ore 18.00 - 18.30  
**Il cibo amico del clima: un impegno della comunità del cibo.**  
Saluto del Sindaco Giampiero Fossi  
Intervento dell'Assessore alla pubblica istruzione Gabriele Scalini  
Intervento dell'Amministratore Unico di Qualità e Servizi Filippo Fossati

ore 18.30 - 18.45  
**Coltiviamo soluzioni al cambiamento climatico: gli orti in condotta e la comunità dell'apprendimento. Un progetto di educazione ambientale e alimentare.**  
Presidente Fiduciaria Condotta Slow Food Scandicci e della Piana Fiorentina Giovanna Licheri

ore 18.45 - 19.00  
**Una mensa buona, pulita e giusta, amica del clima.**  
Direttore Generale di Qualità e Servizi Antonio Ciappi

ore 19.00 - 19.15  
**Un menu amico del clima.**  
Direttore Operativo di Qualità e Servizi Francesco Dini  
Responsabile Qualità e Igiene di Qualità e Servizi Eleonora Tancredi

ore 19.15 - 19.45  
**Il cibo amico della salute: i benefici dei grani antichi.**  
Professore Stefano Benedettelli, docente alla Facoltà di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali dell'Università degli Studi di Firenze.

ore 19.45  
Buffet offerto da Qualità e Servizi a base di prodotti locali

Durante la conferenza i bambini potranno partecipare ad un laboratorio sulla pasta organizzato da Qualità e Servizi con la collaborazione del Pastificio Artigiano Fabbri.

L'intero evento è a partecipazione gratuita.  
Per motivi organizzativi è gradita la conferma di partecipazione entro venerdì 8 novembre 2019, da inviare alla mail: [laboratori@qualitaeservizi.com](mailto:laboratori@qualitaeservizi.com)

## RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Qualità e Servizi, consapevole di appartenere ad un settore all'interno del quale gli sprechi alimentari possono essere ingenti, ha elaborato un progetto strategico mirato alla prevenzione dello spreco e, in senso più ampio, un progetto educativo che insegni ad attribuire il giusto valore al cibo.

In particolar modo è stato elaborato un software ad hoc installato su tablet, che permette di misurare i due parametri relativi allo spreco alimentare prodotto sulle scuole:

*«unerved food»*

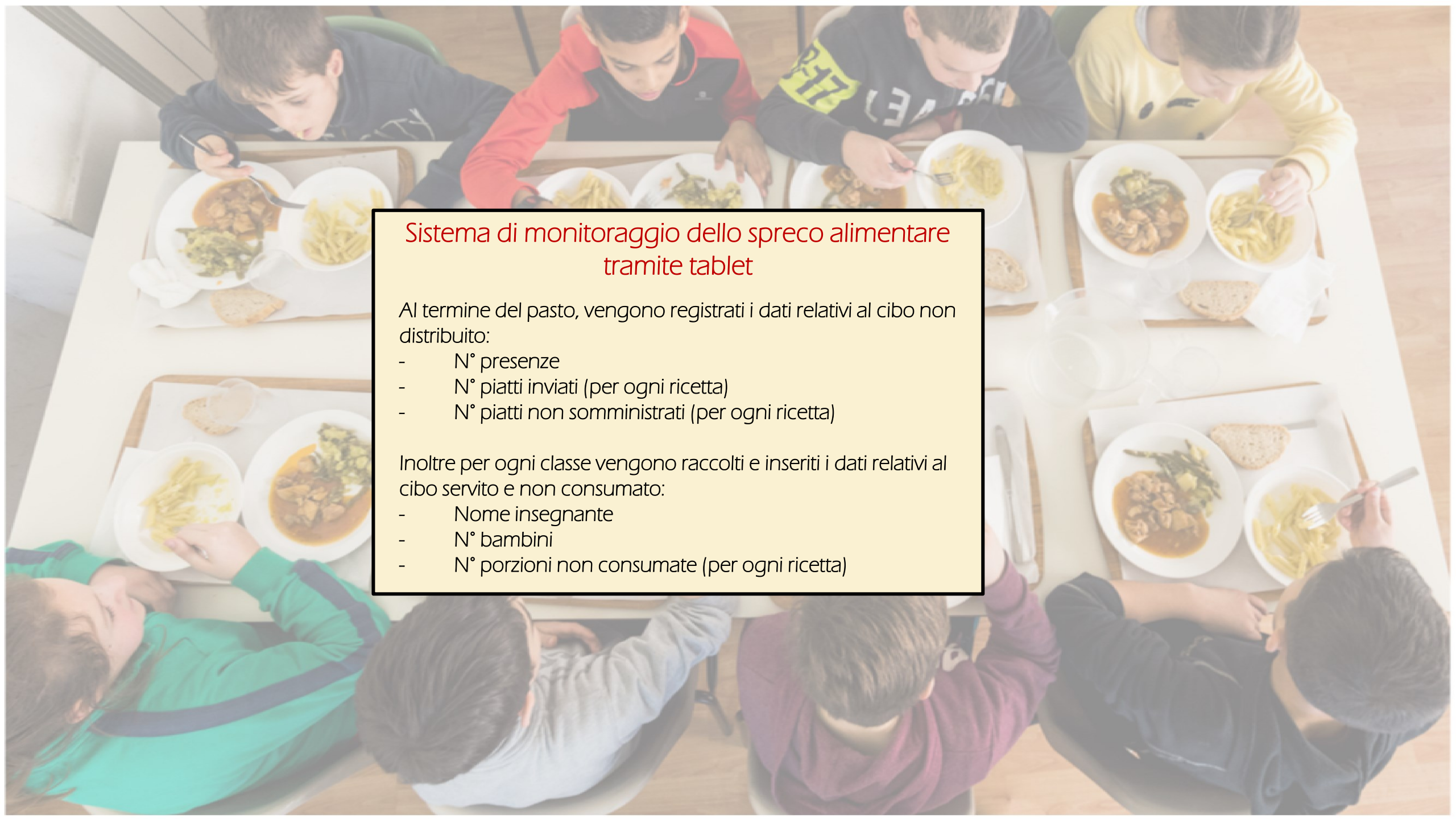
ovvero il cibo cucinato e non servito

*«plate waste»*

ovvero il cibo cucinato, servito e non mangiato





An overhead photograph of a group of children sitting around a white table, eating a meal. The table is set with white plates of food, including pasta and meat, and bread. A central text box is overlaid on the image.

## Sistema di monitoraggio dello spreco alimentare tramite tablet

Al termine del pasto, vengono registrati i dati relativi al cibo non distribuito:

- N° presenze
- N° piatti inviati (per ogni ricetta)
- N° piatti non somministrati (per ogni ricetta)

Inoltre per ogni classe vengono raccolti e inseriti i dati relativi al cibo servito e non consumato:

- Nome insegnante
- N° bambini
- N° porzioni non consumate (per ogni ricetta)

# Misurazione *unserved food*

Misurando il quantitativo di *unserved food*, è possibile lavorare sulla programmazione della cucina che sta a monte della spedizione dei pasti, evitando di inviare quantità eccessive e non ragionevolmente utilizzabili (nel pieno rispetto dei fabbisogni giornalieri degli utenti nelle diverse fasce di età), oppure inviando piccoli surplus qualora un piatto sia particolarmente gradito dai bambini.

Data	Scuola	Piatto	% di eccedenza inviata rispetto alle presenze	% di spreco dell'eccedenza inviata
02/05/2019	EL. DON MILANI 1	crema di asparagi	5	0
02/05/2019	EL. DON MILANI 1	bocconcini di tacchino agli aromi	0	0
02/05/2019	EL. DON MILANI 1	patate all'olio	2,56	0
02/05/2019	EL. MARCO POLO 1	patate all'olio	2,4	0
02/05/2019	EL. MARCO POLO 1	bocconcini di tacchino agli aromi	9,63	0
02/05/2019	EL. MARCO POLO 1	crema di asparagi	12,86	0
02/05/2019	EL. SALGARI 1	crema di asparagi	22,5	27,78
02/05/2019	EL. SALGARI 1	bocconcini di tacchino agli aromi	11,43	62,5
02/05/2019	EL. SALGARI 1	patate all'olio	11,43	62,5
02/05/2019	EL. SALGARI 2	patate all'olio	11,76	50
02/05/2019	EL. SALGARI 2	bocconcini di tacchino agli aromi	6,25	0
02/05/2019	EL. SALGARI 2	crema di asparagi	28,57	33,33
02/05/2019	EL.A. GELLI 1	crema di asparagi	12,22	45,45
02/05/2019	EL.A. GELLI 1	bocconcini di tacchino agli aromi	9,71	58,82
02/05/2019	EL.A. GELLI 1	patate all'olio	9,71	29,41
02/05/2019	EL.A. GELLI 2	patate all'olio	10	0
02/05/2019	EL.A. GELLI 2	bocconcini di tacchino agli aromi	12,43	13,04
02/05/2019	EL.A. GELLI 2	crema di asparagi	14,74	53,57

- Percentuali di non somministrato per piatto  
(calcolate sul quantitativo inviato in più rispetto alle presenze effettive nella scuola) -



# Misurazione *plate waste*

Misurando invece il quantitativo di *plate waste* è possibile individuare giornate alimentari, oppure singole ricette, per le quali si produce un eccessivo tasso di non consumo, e quindi di non gradimento, da parte degli utenti.

Questi dati permettono di agire sull'elaborazione a monte dei menù, evitando il reiterato inserimento di ricette non gradite oppure di accostamenti nella stessa giornata alimentare di più portate che non ottengono il gradimento degli utenti.

Scuola	Classe	Piatto	% avanzata
EL. DON MILANI 1	1A	arrosto di tacchino	4,55
EL. DON MILANI 1	1A	bocconcini di pollo alle erbe	13,64
EL. DON MILANI 1	1A	bocconcini di tacchino agli aromi	8,89
EL. DON MILANI 1	1A	carote filangè	48,89
EL. DON MILANI 1	1A	carote in umido	86,96
EL. DON MILANI 1	1A	Caserecce al pomodoro e basilico	4,35
EL. DON MILANI 2	2A	arrosto di tacchino	0
EL. DON MILANI 2	2A	bocconcini di pollo alle erbe	4,55
EL. DON MILANI 2	2A	bocconcini di tacchino agli aromi	44,19
EL. DON MILANI 2	2A	carote filangè	57,78
EL. DON MILANI 2	2A	carote in umido	95
EL. DON MILANI 2	2B	arrosto di tacchino	0
EL. DON MILANI 2	2B	bocconcini di pollo alle erbe	8,7
EL. DON MILANI 2	2B	bocconcini di tacchino agli aromi	19,51
EL. DON MILANI 2	2B	carote filangè	52,17
EL. DON MILANI 2	2B	carote in umido	85
EL. DON MILANI 2	2B	Caserecce al pomodoro e basilico	10
EL. DON MILANI 2	2B	Caserecce alla trapanese	0
EL. DON MILANI 2	2B	Caserecce alle melanzane	26,09
EL. DON MILANI 2	2B	ceci al rosmarino	95,45
EL. DON MILANI 2	2B	ceci in umido	80,95
EL. DON MILANI 2	2B	chicche al pomodoro e basilico	0

- Analisi delle % di non consumato per scuola e per classe. Questo sistema permette di evidenziare eventuali criticità nelle scuole ma anche nelle singole classi. -



- Classifica dei primi piatti, dei secondi piatti e dei contorni ottenuta attraverso i dati dei tablet -

Posizione	Piatto	% Non consumato
1	Farfalle all'olio aromatico	4,16
2	Pizza margherita	4,26
3	Riso burro e Parmigiano	4,69
4	Denti rigati al pesto	6,31
5	Caserecce al basilico	7,2
5	Denti rigati burro e limone	7,2
6	Penne al pesto	10,38
7	Caserecce al pomodoro	12,19
8	Riso al pomodoro e basilico	12,38
9	Chicche al pomodoro	14,13
10	Farfalle alla pastora	15,18
11	Lasagne alla pizzaiola	15,78
12	Caserecce alla trapanese	17,99
13	Crema di asparagi	18,42
14	Denti rigati al cefalo di Viareggio	18,44
15	Riso al radicchio rosso	19,15
16	Fusilli al merluzzo	23,94
17	Insalata di pasta all'italiana	26,07

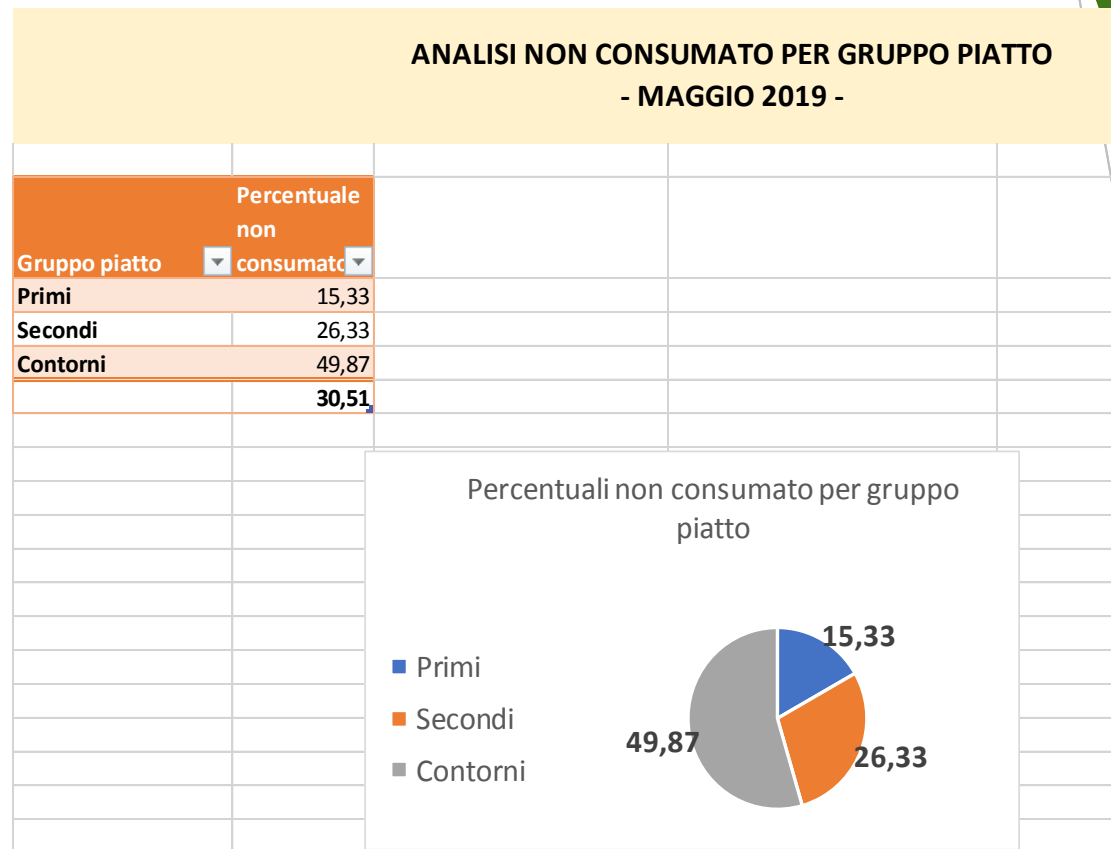
Posizione	Piatto	% Non consumato
1	Pollo arrosto	14,86
2	Mozzarella	19,01
3	Prosciutto cotto	19,07
4	Polpette alla fiorentina	19,16
5	Arrosto di tacchino	19,49
6	Bocconcini di pollo alla salvia	20,75
7	Frittata al prosciutto	22,88
8	Robiola	23,48
7	Filetti di merluzzo dorati	23,51
8	Uovo sodo	24,51
9	Arista al forno	25,79
10	Bocconcini di tacchino agli aromi	25,89
11	Bocconcini di pollo alle erbe	27,79
12	Stracchino	30,45
13	Frittata	30,62
14	Ricotta	37,04
15	Caciottina fresca vaccina	37,97
16	Merluzzo olio e limone	38,59

Posizione	Piatto	% Non consumato
1	Crocchette di patate	14,66
2	Patate all'olio	30,26
3	Crudit� di carote	31,34
4	Pomodori e cetrioli	43,65
5	Insalata mista	46,86
6	Pomodori e basilico	47,19
7	Fagioli piattellini all'olio	51,08
8	Ceci al rosmarino	51,75
9	Carote filang�	52,35
10	Fagiolini e patate all'olio	53,06
11	Patate prezzemolate	53,99
12	Insalata	54,92
13	Fagioli all'olio	58,49
14	Zucchine al forno	61,55
15	Bietola all'olio	62,31
16	Ceci in umido	63,89
17	Zucchine trifolate	63,9
18	Fagioli all'olio con pomodorini	63,93
19	Carote in umido	66,32



Riso al polpo	27,18
Ricotta	37,04
Carote filangé	52,35
	38,85667
Pasta al pesto	10,38
Filetti di merluzzo dorati	23,51
Pomodori e cetrioli	43,65
	25,84667
Pasta al burro e limone	7,2
Bocconcini di pollo alle erbe	27,79
Fagioli all'olio con pomodorini	63,93
	32,97333
Chicche al pomodoro e basilico	14,13
Prosciutto cotto	19,07
Zucchine al forno	61,55
	31,58333
Pasta alla Trapanese	17,99
Uovo sodo con salsa Bugs Bunn	24,02
Insalata mista	46,86
	29,62333

- Analisi delle % di non consumato per giornata alimentare. Questa modalità di visualizzazione dei dati permette di evitare abbinamenti che abbassano eccessivamente il consumo in una specifica giornata alimentare -



- Percentuali di non consumato per gruppo piatto -



# Progetto "Mani in pasta"



- *Laboratorio sul pane: «Un ingrediente, mille ricette!»*
- *Laboratorio sul pesce: «Profumo di mare»*
- *Laboratorio sui pesti di verdure o aromi di stagione: «Pestiamo insieme!»*
- *Laboratorio sulle erbe aromatiche: «Erbe aromatiche...profumo e sapore!»*
- *Laboratorio sulle polpette: «Piovono polpette!»*
- *Laboratorio sulla verdura: «Un orto, mille bontà!»*



# Progetto frutta a merenda

- ▶ Qualità & Servizi promuove la distribuzione della frutta a merenda, in modo che i bambini siano stimolati al consumo di questo alimento così importante per la loro salute e al contempo arrivino al pranzo al giusto punto affamati per assaggiare tutto il menù del giorno, anche quei piatti che solitamente non vengono consumati (soprattutto i secondi).





## Progetti intrapresi per il recupero del cibo non servito

- ▶ **Installazione di due abbattitori di temperatura presso due grandi scuole di Campi Bisenzio** per il recupero delle eccedenze. Il cibo cucinato e non servito viene abbattuto e ritirato dai volontari dell'ente caritatevole Caritas, per essere successivamente distribuito a chi ne ha bisogno.
- ▶ **Raccolta da parte del Banco Alimentare del pane e della frutta avanzati** dalla refezione scolastica di alcune scuole.
- ▶ Progetto in fase di realizzazione: **recupero delle eccedenze alimentari prodotte al Centro Cottura**, tramite abbattimento e consegna ad enti caritatevoli.





## AZIONI INTRAPRESE PER LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE PRODOTTO DALLA NOSTRA ATTIVITA'

- ▶ Frutta e verdura consegnate dai fornitori all'interno di cassette o bins riutilizzabili.



## AZIONI INTRAPRESE PER LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE PRODOTTO DALLA NOSTRA ATTIVITA'

- ▶ IERI: vaschette in plastica monouso per consegnare i pasti nelle scuole.



- ▶ OGGI: gastronomiche in acciaio lavabili e riutilizzabili, che risparmiano all'ambiente circa 14,5 tonnellate di plastica l'anno.



## AZIONI INTRAPRESE PER LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE PRODOTTO DALLA NOSTRA ATTIVITA'



- ▶ IERI: monoporzioni in plastica monouso per consegnare le diete speciali.



- ▶ OGGI: contenitori lavabili e riutilizzabili per consegnare le diete speciali.



## AZIONI INTRAPRESE PER LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE PRODOTTO DALLA NOSTRA ATTIVITA'

- ▶ Distribuzione in tutte le scuole di piatti, bicchieri e posate in materiale lavabile e riutilizzabile.
- ▶ Fornitura di piatti, bicchieri e posate usa e getta ma in materiale compostabile da utilizzare in caso di emergenza come mancanza di acqua o personale.



# AZIONI INTRAPRESE PER LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE PRODOTTO DALLA NOSTRA ATTIVITA'



- ▶ Introduzione di prodotti per le pulizie con certificazioni ambientali EU Ecolabel e Nordic Ecolabel.



- ▶ In corso l'acquisto di mezzi elettrici o a gas per il trasporto di materiali e pasti.

# AZIONI IN FASE DI STUDIO E VALUTAZIONE



Ricerca di fonti energetiche alternative  
(pannelli solari, centrale termica a pellet o altro?)



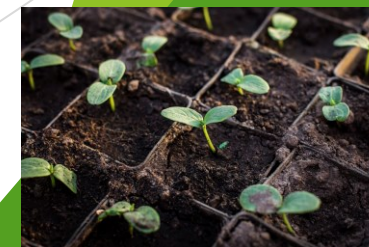
riduzione del consumo di acqua



# Progetti futuri in termini di economia circolare



Al fine di poter ulteriormente minimizzare lo spreco alimentare e massimizzare l'applicazione di un **sistema di economia circolare**, l'azienda sta portando avanti un nuovo progetto con la collaborazione della Camera di Commercio di Firenze, della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e della Regione Toscana. L'obiettivo è quello di trasformare gli avanzi e gli scarti della mensa in compost di altissima qualità da distribuire ai nostri fornitori locali, attraverso l'acquisto e la gestione di una compostiera.







Un giorno ci fu un immenso incendio nella foresta. Tutti gli animali, terrorizzati, osservavano impotenti il disastro. Solo il piccolo colibrì si diede da fare andando a raccogliere qualche goccia d'acqua col suo becco per gettarla sulle fiamme.

Dopo un po', l'armadillo, infastidito da tanta agitazione, gli disse: «Colibrì, ma sei matto?! Non è con quelle gocce d'acqua che spegnerai il fuoco!»

E il colibrì gli rispose: «Lo so, ma faccio la mia parte».

Grazie per l'attenzione

