Mense pubbliche sostenibili

Introduzione di cibo biologico e locale nella





















Project Title: cook.org - Organic Cooks in Public Settings Project Number: 2014-1-DE02-KA202-001387

Project Partners:

Organisation: Thüringer Ökoherz e.V. Schlachthofstr. 8 - 10 Address:

99423 Weimar Legal Representative: Stefan Simon

Country: Germany +49 3643 496328 Contact:

info@oekoherz.de Register: Weimar: VR 130 307 Tax ID: 162/142/00418

Organisation: Centrum environmentálnych

Address: Mierové námestie 29, 911 01

Trenčín

Legal Representative: Mgr. Richard Medal

Country: Slovakia +421 32 6400400 Contact:

cea(at)changenet.sk

Organisation: University of South Bohemia In

České Budějovice

Address: CZ- 370 05 České Budějovice,

Branišovská 1645/31a

Legal Representative: assoc. prof. Tomáš Machula, Ph.D.,

Th.D., rector Czech Republic Jan Moudrý

+420 387 772 456 jmoudry@zf.jcu.cz

Organisation: Address:

AIAB LIGURIA

VIA CAFFARO 1/16 GENOVA 16124 STEFANO CHELLINI Legal Representative:

ITALY Country: Contact:

+39 010 2465768 INFO@AIABLIGURIA.IT

Verbraucherzentrale Organisation:

Thüringen e.V. Address: Eugen-Richter-Straße 45,

99085 Erfurt Legal Representative: Dr. Ralph Walther

Country: Germany Contact:

+49 361 5551410 r.walther@vzth.de

Organisation: Vestjyllands Højskole

Address: Skraldhedevej 8, 6950 Ringkøbing

Legal Representative: Else Mathiassen

Country: Denmark Contact: +45 96753777

kontor@vestjyllandshojskole.dk



The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

August 2017

Country:

Contact:



This work is licensed under the Creative Common Attribution 4.0 international Licence.

Project: cook.org - Organic Cooks in

Public Settings

Indice

	Premessa	7
1.	Introduzione	8
1.1	Alimenti biologici, stagionali e regionali: la via per la qualità nelle mense sostenibili Buona Pratica: Il capitolato d'appalto di Roma Capitale per la	8
	qualità dei servizi di ristorazione scolastica	10
1.2	Rispetto delle differenze e condivisione delle buone pratiche	12
2. 2.1	Quadro legislativo Regolamenti UE e direttive in materia di appalti pubblici	14
2.1.1	per le refezioni scolastiche Il Capitolato d'appalto per la gestione del servizio di	14
2.1.2	ristorazione scolastica: un esempio degli aspetti procedurali Contenuti e performance del capitolato d'appalto	14 16
2.1.3	Organico impiegato nel servizio	17
2.1.4	Caratteristiche tecnico-alimentari	18
2.1.5	Suggerimenti per un servizio di ristorazione più "verde",	
246	l'esempio del capitolato d'appalto di Roma	19
2.1.6 2.1.7	Procedure operative del servizio Aspetti sociali e ambientali	22 22
2.1.8	Monitoraggio e controllo	22
2.1.9	Educazione alimentare	23
	Buona Pratica: Rete delle città biologiche "Bio Stadt Netzwerk"	24
3.	Verso la conversione e la certificazione delle mense biologiche	25
3.1	Che cosa si intende per biologico?	25
3.2	Normativa europea sull'agricoltura biologica	25
3.3	Che cosa accade nelle mense pubbliche?	25
3.4	1 1: " 15 1:5" 11 11 11	
J	Il marchio "Food For Life" nella ristorazione	26
3.5	Il protocollo di certificazione "Casa Clima Scuola"	26 27
	·	
3.5	Il protocollo di certificazione "Casa Clima Scuola"	27
3.5 3.6 4.	Il protocollo di certificazione "Casa Clima Scuola" La certificazione delle mense biologiche in Danimarca Buona Pratica: La scuola esperienziale sviluppa un mix di buone pratiche per ottenere il marchio "Oro" come mensa bio Come organizzare la filiera del biologico	27 27
3.5 3.6	Il protocollo di certificazione "Casa Clima Scuola" La certificazione delle mense biologiche in Danimarca Buona Pratica: La scuola esperienziale sviluppa un mix di buone pratiche per ottenere il marchio "Oro" come mensa bio Come organizzare la filiera del biologico Come coinvolgere la filiera locale degli agricoltori e la filiera della	27 27 29 30
3.5 3.6 4.	Il protocollo di certificazione "Casa Clima Scuola" La certificazione delle mense biologiche in Danimarca Buona Pratica: La scuola esperienziale sviluppa un mix di buone pratiche per ottenere il marchio "Oro" come mensa bio Come organizzare la filiera del biologico	27 27 29
3.5 3.6 4. 4.1	Il protocollo di certificazione "Casa Clima Scuola" La certificazione delle mense biologiche in Danimarca Buona Pratica: La scuola esperienziale sviluppa un mix di buone pratiche per ottenere il marchio "Oro" come mensa bio Come organizzare la filiera del biologico Come coinvolgere la filiera locale degli agricoltori e la filiera della trasformazione: i canali di distribuzione dei cibi regionali Canali di distribuzione indiretta Canali di distribuzione diretta	27 27 29 30 30
3.5 3.6 4. 4.1 4.2	Il protocollo di certificazione "Casa Clima Scuola" La certificazione delle mense biologiche in Danimarca Buona Pratica: La scuola esperienziale sviluppa un mix di buone pratiche per ottenere il marchio "Oro" come mensa bio Come organizzare la filiera del biologico Come coinvolgere la filiera locale degli agricoltori e la filiera della trasformazione: i canali di distribuzione dei cibi regionali Canali di distribuzione indiretta	27 27 29 30 30 31
3.5 3.6 4. 4.1 4.2 4.3	Il protocollo di certificazione "Casa Clima Scuola" La certificazione delle mense biologiche in Danimarca Buona Pratica: La scuola esperienziale sviluppa un mix di buone pratiche per ottenere il marchio "Oro" come mensa bio Come organizzare la filiera del biologico Come coinvolgere la filiera locale degli agricoltori e la filiera della trasformazione: i canali di distribuzione dei cibi regionali Canali di distribuzione indiretta Canali di distribuzione diretta Buona Pratica: Scuole Bio "Bioškoly" Gestione del prezzo	27 27 29 30 30 31 31
3.5 3.6 4. 4.1 4.2 4.3	Il protocollo di certificazione "Casa Clima Scuola" La certificazione delle mense biologiche in Danimarca Buona Pratica: La scuola esperienziale sviluppa un mix di buone pratiche per ottenere il marchio "Oro" come mensa bio Come organizzare la filiera del biologico Come coinvolgere la filiera locale degli agricoltori e la filiera della trasformazione: i canali di distribuzione dei cibi regionali Canali di distribuzione indiretta Canali di distribuzione diretta Buona Pratica: Scuole Bio "Bioškoly"	27 27 29 30 30 31 31 34

6.	Gestione del pasto	40
6.1	Tempo dedicato ai pasti e ambiente sociale.	
	Come evitare gli sprechi di cibo	40
6.2	Definizione e presentazione dei menu	4:
6.3	Mantenere la qualità del biologico	43
	Buona Pratica: Formazione di cuochi e camerieri per il 21° secolo	
	"Parternariato dell'Hotel Academy Stara Tura con Agropenzion Adam"	4!
7.	Educazione alimentare	40
7.1	Andare oltre il gusto	40
7.2	Suggerimenti ed esempi di buone pratiche	40
7.2.1	Stimoli	46
7.3	Escursioni e progetti	48
7.4	Educazione nutrizionale a tavola	49
7.5	Educazione alimentare fornita dal servizio di ristorazione	50
	Buona Pratica: SANPEI "Sano come un pesce"	53
8.	Comunicazione: il passaggio dall'interno all'esterno	52
8.1	Comunicazione interna	52
8.2	La rete dei portatori di interesse	54
8.3	Comunicazione esterna	5!
	Buona Pratica: Free counseling per gli acquisti pubblici di cibo	
	biologico e locale "Smart Food Procurement"	57
Partn	er di propetto	58

Mense pubbliche sostenibili

Premessa

Il programma europeo Erasmus+ è stato ideato per consentire alle persone di tutte le età di prendere parte a esperienze di apprendimento, sia teoriche, sia pratiche, per lo sviluppo dell'educazione in Europa.

Il Progetto Europeo "Organic Cooks in Public Settings" (Cucinare bio nelle strutture pubbliche), finanziato dal Programma Erasmus+ (Settembre 2014-Agosto 2017), intende contribuire ad una alimentazione sana nelle strutture di ristorazione collettiva mediante lo sviluppo di nuovi e innovativi metodi di insegnamento e di apprendimento sulla "cucina biologica nelle mense pubbliche" e, attraverso questi, intende sviluppare una maggiore consapevolezza e sensibilità su tali tematiche.

Il progetto si propone di raggiungere questi obiettivi sviluppando un programma di studi per la qualificazione di cuochi esperti in cibo biologico negli ambienti pubblici sulla base del modello ECVET—standard, oltre che progettando uno strumento tecnologico interattivo per la cucina sostenibile nella ristorazione collettiva, in grado di proporre piatti biologici, di stagione e regionali in alternativa a quelli convenzionali. Il presente manuale è il risultato della cooperazione tra i partner di progetto, e ha lo scopo di approfondire le informazioni sul tema e fornire buone pratiche per rendere più sostenibili le mense pubbliche. Il partenariato è composto da 6 partner appartenenti a 5 Stati Europei.

Il consorzio è composto da una varietà di partner operanti in diversi settori: il coordinatore di progetto Thüringer Ökoherz e.V. (DE), la University of South Bohemia – Faculty of Agriculture (CZ), la Vestyjland Folk High School (DK), e organizzazioni no-profit attive anche nella didattica e presenti capillarmente sul territorio nazionale e regionale, quali AIAB Liguria (IT), Thuringian Consumer Advice Center – Network Unit for School Catering (DE), Center of Environmental Activities (SK).

Autori

Paolo Agostini, Uta Beier, Rikke Busch, Francesca Coppola, Lenka Kovacova, Alexandra Lienig, Mara Marchesan, Richard Medal, Klaudia Medalova, Jan Moudry sr., Jan Moudry jr., Elena Pagliarino, Giorgio Scavino, Alessandro Triantafyllidis.

Copertina

Scorcio di un pasto a mensa – immagine elaborata da Stefano Melli

Genova, Marzo 2017

Introduzione

Introduzione

Il manuale *Mense pubbliche sostenibili* vuole essere uno strumento utile per illustrare metodi e buone prassi che consentano di rendere le mense pubbliche "biologiche e sostenibili" grazie all'introduzione di alimenti biologici, di stagione e regionali. Più in generale, il manuale intende evidenziare l'importanza di incrementare i prodotti biologici nella preparazione dei menu proposti in mensa. Il manuale presenta informazioni di base su svariati argomenti relativi alla ristorazione biologica collettiva, mettendo a confronto le mense biologiche con quelle convenzionali ed evidenziando il valore aggiunto delle prime. Allo stesso modo vengono evidenziati i fattori legati alla sostenibilità ambientale, così come quelli legati agli aspetti socio-economici e sanitari, delle mense biologiche. La creazione di reti locali e regionali tra fornitori di derrate e prodotti biologici per le mense pubbliche rappresenta un presupposto imprescindibile per garantire la sostenibilità nella ristorazione pubblica, nei sistemi agroalimentari regionali e nella comunità locale.

Uno dei principali obiettivi del manuale consiste nel trasmettere le conoscenze necessarie ad aumentare la sostenibilità delle mense pubbliche e ad avviare e completare in modo efficace la conversione al biologico.

Il manuale offre suggerimenti per superare le difficoltà all'uso di alimenti biologici regionali e di stagione presso le mense pubbliche. Tratta inoltre i problemi che possono insorgere durante il processo di conversione al biologico, e propone possibili soluzioni provenienti da buone pratiche condotte in varie parti d'Europa.

Il manuale intende proporre soluzioni innovative per la conversione al biologico delle mense pubbliche. Tali soluzioni non rappresentano ancora una pratica comune nei diversi Stati membri dell'Unione Europea e possono in alcuni casi sembrare non praticabili; tuttavia, il presente lavoro suggerisce una serie di strategie che sono già state testate con successo in uno o più degli Stati partner di progetto.

Il manuale intende inoltre presentare una serie di buone pratiche di progetti affini, fonti utili, risultati ottenuti sul campo, e contatti utili per motivare e sostenere i gruppi di interesse che intendono rendere più sostenibili le mense pubbliche.

Il manuale rappresenta anche un importante strumento per aumentare la consapevolezza sulla diffusione della cucina biologica negli ambienti pubblici, specialmente negli Stati in cui la cucina biologica e sostenibile è ancora ai primordi a tutti i livelli (gestione delle mense pubbliche, politiche e processi decisionali, coinvolgimento dei consumatori).

Infine, il manuale può essere utilizzato sia come base per attività didattiche, sia come strumento di disseminazione per informare tutti i portatori di interesse e i beneficiari, come cuochi, responsabili di cucina e del servizio di ristorazione, politici e decisori, insegnanti ed educatori, associazioni di tutela e consumatori.

Il manuale contiene link diretti alle pagine web e ai documenti che trattano le tematiche di pertinenza; la versione digitale è disponibile sul sito web "Organic Cooks in Public Setting".

1.1 Alimenti biologici, stagionali e regionali: la via per la qualità delle mense sostenibili

Rispetto della salute e del benessere dell'uomo e rispetto dell'ambiente e del territorio sono, nel contempo, premesse e obiettivi dell'alimentazione sostenibile. L'applicazione di tali valori è importante soprattutto a partire dalle mense, che rappresentano, oltre che un importante momento di aggregazione, anche un'occasione di educazione e diffusione della sostenibilità alimentare.

Le mense biologiche, oltre a offrire cibi senza pesticidi e senza organismi geneticamente modificati (OGM), possono fornire importanti opportunità per favorire le economie locali (si veda ad esempio il progetto SANPEI). Affinché ciò avvenga non ci si deve limitare alla sostituzione delle derrate convenzionali con quelle biologiche, rifiutando l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica come concimi, diserbanti e insetticidi, ma occorre migliorare o, in qualche caso, iniziare a costruire le basi per sviluppare un rapporto di collaborazione tra le mense e il territorio circostante, dando più spazio nei menu ai prodotti di stagione e alle tradizioni locali, evitando lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, salvaguardando la fertilità della terra, il benessere degli animali e la biodiversità e stimolando un forte legame tra produttori, operatori delle mense e cittadini.

Introduzione

A questo fine è importante incoraggiare la diffusione di buone prassi in linea con gli orientamenti dell'Unione Europea, quali progetti centrati sull'acquisto degli alimenti biologici utilizzati nelle mense, magari anche attraverso aggregazioni di comuni per il reperimento in ambito locale dei prodotti, progetti informativi sull'alimentazione biologica rivolti non solo al personale di cucina ma anche agli utenti e, nel caso delle mense scolastiche, progetti pedagogici che integrino l'educazione alimentare nel quadro delle azioni didattiche.

Perché Bio?

- Si oppone all'uso di sostanze chimiche come pesticidi, fertilizzanti, ormoni, OGM
- O Protegge e migliora la fertilità del suolo
 - ♦ Evita il sovrasfruttamento delle risorse naturali e conserva la biodiversità
- ◊ Rispetta il benessere animale
- ♦ Sostiene le filiere corte, diminuendo gli impatti ambientali (emissioni di CO₂ durante il trasporto) e creando stretti legami tra produttori e consumatori
- O Dà valore aggiunto ai prodotti, ai territori, ai paesaggi e alle comunità locali
- L'agricoltura biologica è incentivata dall'Unione Europea mediante strumenti finanziari e legislativi collegati alla Politica Agricola Comune e al Programma di Sviluppo Rurale. Nell'ultimo decennio, queste politiche hanno portato a un aumento annuo di mezzo milione di ettari di terreni dedicati all'agricoltura biologica; per tale motivo, ad oggi ci sono in Europa più di 186.000 aziende agricole biologiche.

La sostenibilità nella ristorazione va affrontata con un approccio sistemico che tenga conto di vari aspetti: approvvigionamento delle derrate, definizione dei menu, trasporto, distribuzione e consumo dei pasti, gestione e riduzione degli scarti, ponendo attenzione non solo alla qualità del cibo ma anche alla salubrità e alla piacevolezza del luogo in cui il pasto viene consumato. Dato che l'educazione è il fattore chiave per migliorare la qualità del servizio, tutti questi aspetti vanno affrontati con una formazione specifica e con interventi di sensibilizzazione indirizzati ai diversi portatori di interesse: funzionari, ditte di ristorazione, consumatori (p.es. bambini e genitori), insegnanti, aziende sanitarie locali, produttori.

Buona pratica "Organic Cooks" dall'Italia

Il capitolato d'appalto di Roma Capitale per la qualità dei servizi di ristorazione scolastica

"Linee guida per il Capitolato d'appalto pubblico per la qualità del servizio di ristorazione di Roma Capitale"

Perché è stato fatto?

L'obiettivo di questa iniziativa di Roma Capitale è di sostenere l'agricoltura biologica e la catena del biologico, di assicurare la sicurezza alimentare e l'equilibrio nutrizionale e di incoraggiare buone pratiche ambientali tra i fornitori in essere e potenziali mediante il servizio di ristorazione scolastica. Dal 2001, Roma ha impiegato un approccio incrementale alla definizione degli appalti per i servizi di ristorazione e di fornitura derrate, al fine di rendere questi servizi sempre più sostenibili e innovativi. Un recente Bando per l'appalto quinquennale del servizio di ristorazione in una scuola è partito da una base d'asta di circa €355 milioni. Gli obiettivi generali erano: garanzia d'origine delle derrate; freschezza e appetibilità dei pasti; varietà dei menu; ambienti confortevoli, salubri e funzionali; controlli approfonditi e frequenti; educazione nutrizionale; costi ragionevoli.

Che cosa è stato fatto?

Il livello di qualità e sostenibilità raggiunto dalle mense scolastiche di Roma è il risultato di un processo complesso iniziato nel 2001 e tuttora in corso. Dal 2001, il programma dei pasti scolastici ha ora raggiunto il quinto aggiornamento per sostenere i principi TUTTO PER LA QUALITÀ introdotti e implementati anno dopo anno. Inoltre, il Consiglio comunale di Roma ha adottato i principi del GPP (Acquisti Verdi della Pubblica Amministrazione) nel contesto delle derrate e delle mense pubbliche che servono 144.000 pasti quotidiani in 550 asili e scuole primarie e secondarie. Il 92% dei pasti sono preparati sul posto e il 69% include cibo biologico. Il pasto scolastico è di vitale importanza nel processo di crescita dei bambini, in cui essi sviluppano modelli di comportamento e stili di vita. I giovani consumatori non solo si responsabilizzano nei confronti della loro salute, ma acquisiscono una coscienza sociale e ambientale.



Refezione di una scuola elementare. Foto: Albert sas



Le caratteristiche del servizio comprendono la garanzia d'origine delle derrate alimentari: pasta, riso, pane, formaggio, frutta e verdura provengono da coltivazioni biologiche, mentre la carne e gli insaccati devono essere forniti da ditte in possesso di certificazioni di qualità. Gli organismi geneticamente modificati (OGM) sono assenti. Freschezza e gusto dei pasti: i pasti vengono cucinati direttamente nelle scuole lo stesso giorno in cui sono consumati, utilizzando una vasta gamma di ricette messe a punto dai dietisti del Comune per ottenere piatti nutrienti e saporiti. Varietà dei menu: viene calibrata in base all'età dei consumatori e alla stagione (menu estivo dal 01/04 al 31/10, menu invernale dal 1/11 al 31/03), offrendo agli alunni tutti i nutrienti di cui hanno bisogno. Ambienti confortevoli, salubri, funzionali: maggiore attenzione e risorse sono investite nel miglioramento delle cucine, dei magazzini e delle mense. Controlli rigorosi e scrupolosi: per verificare l'operato delle ditte di ristorazione, con la possibilità di revocare il contratto in caso di gravi inadempimenti (misura attuata in diversi casi). Educazione alimentare: il cibo entra a far parte di un progetto di educazione scolastica. Il percorso di scoperta degli alimenti e delle modalità di preparazione del pasto stimola la consapevolezza degli studenti nei confronti della salute e del corpo, e insegna loro ad alimentarsi in modo equilibrato anche al fine di prevenire possibili patologie.

Buona pratica "Organic Cooks"

Lezione appresa

Per quanto riguarda il monitoraggio, i dietisti del Comune svolgono controlli di qualità del cibo su scala giornaliera per assicurare che i termini del contratto vengano costantemente rispettati. Un contratto aggiuntivo è stato messo a punto per i monitoraggi nelle scuole ed assegnato a due laboratori privati che analizzano circa 15 campioni di cibo su scala giornaliera. Al momento attuale si sta valutando la possibilità di estendere questa pratica ad altre mense pubbliche (p.es. prigioni e ospedali) di Roma. I principi su cui si basa l'ultimo contratto verranno adottati anche per i contratti futuri.

La grande varietà di ricette permette di variare le proposte senza far insorgere problemi a livello di forniture di derrate. Diete speciali vengono messe a punto per i bambini che ne hanno bisogno: diete "leggere" per patologie transitorie che Ufficio degli es non richiedono un certificato medico; diete speciali per motivi Comune di Ror di salute (intolleranze e/o allergie), per le quali è richiesto dati e redazion un certificato medico redatto dall'Azienda Sanitaria Locale e presentato al dietista affinché metta a punto una dieta ad hoc; menu vegetariani e individualizzati per motivi religiosi, per i quali è sufficiente che i genitori presentino una dichiarazione presso gli Uffici Municipali. A metà mattina viene consumato uno spuntino per ottenere il giusto apporto nutrizionale e calorico. La composizione dello spuntino è bilanciata in modo che il bambino non abbia un senso di sazietà al momento del pranzo. Durante le gite, i bambini ricevono un cestino da viaggio con cibi freddi preparati lo stesso giorno e impacchettati in borse di carta che possono essere trasportate da ciascun alunno. Il cibo che non viene consumato a tavola, ove adeguato, può essere dato ad animali (come nel caso dei rifugi dei cani e dei gatti). Il cibo non consumato dai bambini e ancora intatto viene devoluto a organizzazioni senza scopo di lucro ai fini della solidarietà sociale.

Il servizio di ristorazione è fornito da ditte specializzate che hanno partecipato a due tipi di Capitolati di appalto per il servizio: una gara gestita direttamente dal Comune. Il territorio di Roma Capitale è stato suddiviso in 11 lotti, ciascuno assegnato a una diversa ditta;

gare condotte direttamente dalle Scuole "in autogestione".

Nei 36 casi, la ditta vincitrice opera il servizio nelle scuole in cui si è svolta la gara. In entrambi i casi, tuttavia, le ditte hanno dovuto ottemperare agli stessi standard di qualità definiti dal Comune di Roma. Nell'ultima gara, Roma Capitale ha investito 700 milioni di EUR per assicurare la fornitura dei pasti in 740 scuole per il periodo 2007-2012. Le famiglie romane pagano meno della metà del costo pasto, e questo contributo è ulteriormente ridotto del 25% nel caso di famiglie a basso reddito. Le famiglie più povere hanno accesso a pasti gratuiti.



Foto: Albert sas.

Beneficiari e portatori di interesse

Il principale gruppo di beneficiari è rappresentato da 144.000 bambini (maschi e femmine) delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di Roma Capitale. Il servizio è caratterizzato dall'alta qualità dei pasti, che sono per il 69% biologici, oltre a essere sempre gustosi e bilanciati. Vengono rispettati l'ambiente, la stagionalità e i bisogni nutrizionali degli alunni. I principali portatori di interesse sono i funzionari scolastici, gli insegnanti, i gestori delle mense e i genitori. Il servizio è caratterizzato da un alto livello di sostenibilità e dalla notevole professionalità degli operatori del settore.

Risultati attesi: Il Capitolato d'appalto pubblico è stato redatto con un linguaggio contrattuale chiaro per descrivere esattamente ciò che è necessario. I successivi monitoraggi assicurano i corretti adempimenti del servizio.

Replicabilità: La gestione delle mense di Roma è molto articolata e complessa. L'esperienza può essere trasferita ad altre realtà dopo un processo di adattamento in grado di incentivare il raggiungimento degli obiettivi di miglioramento della qualità e della sostenibilità del servizio.

Risorse necessarie: Funzionari di Roma Capitale, consulenti e impiegati delle Ditte beneficiarie.

Aspetti finanziari: Il servizio di ristorazione scolastica ha durata di 7 anni. L'ultimo Capitolato è partito da una base d'asta di circa €355 milioni.

Link a Roma Capitale

10

1.2 Rispetto delle differenze e condivisione delle buone pratiche

Il progetto "Roma" è partito dal presupposto dell'importanza dell'apprendimento fondato sullo scambio di esperienze e di conoscenze. La possibilità di imparare gli uni dagli altri è stata ancora più utile in quanto riferita alle buone prassi nell'ambito della sostenibilità alimentare nelle refezioni scolastiche pubbliche. Un ambito, questo, che presenta sostanziali differenze a livello di procedure, normative, tradizioni e via dicendo. Differenze che naturalmente è stato necessario tenere in considerazione da parte dei partner del progetto, ma che hanno rappresentato, in più di un'occasione, anche un arricchimento e una spinta ulteriore al confronto.

Sebbene questo manuale presenti una riflessione approfondita sull'intero sistema dei servizi di ristorazione pubbpaesi si ha la riduzione e la prevenzione dell'obesità infantile. Tuttavia, nell'ambito del parternariato sono emerse le seguenti problematiche generali.

Il sistema scolastico in **Germania** si sta muovendo in direzione del tempo pieno. Di conseguenza, c'è una crescente domanda nei confronti dei servizi di ristorazione scolastica, specialmente negli asili e nelle scuole dell'area occidentale della Germania. Nell'ex Germania orientale, invece, la ristorazione negli asili e nelle scuole ha una lunga tradizione, avviata sin dal 1945, benché nell'ultimo decennio siano avvenuti molti cambiamenti che hanno interessato l'intero territorio nazionale. Dal 2007 esistono specifiche raccomandazioni per la ristorazione in tutti i settori, e città come Berlino, Monaco e Brema stanno cominciando a enfatizzare l'importanza del cibo biologico e/o della sostenibilità, integrando tali concetti anche nei Capitolati d'appalto pubblico.

In **Danimarca** la nuova strategia di governo è fortemente orientata verso i pasti biologici e l'aumento della quantità di terra dedicata all'agricoltura biologica e sostenibile.

Nella **Repubblica Ceca** *il Piano Alimentare per la Scuola* incentiva l'attività fisica; inoltre l'uso dei grassi animali è strettamente regolamentando e tende a essere sostituito dai grassi vegetali.

In **Slovacchia** la legge speciale sui pasti per la scuola ("School Meals Act") ha creato uno standard in merito all'organizzazione della qualità dei pasti e agli obblighi di educare gli alunni a mangiare cibi sani.

In Italia l'offerta delle mense scolastiche varia grazie a due diversi menu, uno per il periodo autunno-inverno e uno per quello primavera-estate, e alla presenza di un sistema di rotazione su 4 o 5 settimane, in modo che i piatti non si ripetano più volte nello stesso mese. Il Rapporto BioBank2016 registra la presenza di 296 realtà che utilizzano il 70% di materie prime biologiche nelle cucine delle scuole, pari al 24% del totale. La gestione delle mense è affidata prevalentemente dai Comuni alle ditte di ristorazione, che si occupano di preparare, trasportare e distribuire i piatti rispettando le direttive che vengono dalle Regioni e dal Ministero della Salute.

In definitiva, i pasti scolastici biologici possono contribuire ad una sana nutrizione, rispettosa dell'ambiente, e rappresentano un momento educativo importante per i bambini poiché il pasto a mensa è un'occasione di convivialità e di integrazione con i compagni di scuola.

02

2.1 Regolamenti UE e direttive in materia di appalti pubblici per le refezioni scolastiche

Negli ultimi anni, l'Unione Europea ha delineato un quadro di riferimento specifico per sostenere i produttori impegnati nel biologico e per proteggere i diritti dei consumatori. All'interno dell'UE, gli appalti pubblici nel settore alimentare rappresentano circa il 19% del PIL (Prodotto Interno Lordo). Con l'adozione delle tre recenti Direttive europee in materia di contratti pubblici (2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE), la disciplina degli appalti è divenuta ancor più funzionale al perseguimento della Strategia "Europa 2020" per la realizzazione di una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva, garantendo contemporaneamente un uso più efficiente dei finanziamenti pubblici.

Gli Stati Membri UE hanno recepito tali direttive e oggi gli appalti pubblici per la gestione delle refezioni scolastiche rappresentano uno strumento di particolare importanza per indirizzare il servizio nella direzione della qualità e della sostenibilità.

Il quadro legislativo dà un ruolo centrale agli Appalti Pubblici Verdi (GPP-Green Public Procurement), che rappresentano la scelta dell'Amministrazione Pubblica di acquistare beni e servizi eco-compatibili. Negli appalti pubblici è inoltre divenuto obbligatorio considerare la sostenibilità ambientale dei prodotti scelti e quella dell'azienda che eroga i servizi, applicando i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per le forniture interne e negli affidamenti dei servizi a società esterne. I CAM riportano una serie di indicazioni generali volte ad indirizzare l'ente verso una razionalizzazione dei consumi e degli acquisti. A tale scopo, essi forniscono alcune "considerazioni ambientali" collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, caratteristiche tecniche premianti associate alla modalità di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto), volte a qualificare, dal punto di vista ambientale, sia le forniture che gli affidamenti lungo l'intero ciclo di vita del servizio o prodotto. Ad oggi la Commissione europea ha definito criteri europei di GPP in oltre 20 categorie di prodotti e ha fornito strumenti di supporto agli enti pubblici, come il manuale sugli appalti pubblici verdi; gli Appalti Pubblici Verdi stanno assumendo un ruolo sempre più rilevante anche all'interno dei singoli Stati Membri.

In aggiunta, a livello europeo gli appalti per i servizi di refezione scolastica debbono rispettare gli atti normativi di settore posti in essere nei primi anni del nuovo Millennio, ovvero il cosiddetto "Pacchetto Igiene" (Regolamento CE n.178/2002) e il regolamento (UE) n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Sono da citare infine alcune iniziative europee mirate allo sviluppo agroalimentare, come ad esempio quelle definite grazie al regolamento (UE) n. 1308/2013. Tale norma istituisce un quadro giuridico e finanziario che consente di regolare la distribuzione di prodotti agricoli selezionati nelle scuole attraverso i programmi "Latte nelle scuole" e "Frutta nelle scuole", la cui attuazione e partecipazione degli Stati resta volontaria. Questi due programmi sono stati creati allo scopo di promuovere il consumo di prodotti ortofrutticoli e lattiero-caseari, due importanti settori dell'agricoltura europea che rappresentano ciascuno circa il 15% del valore della produzione agricola dell'UE. I due programmi furono sviluppati indipendentemente l'uno dall'altro, ma oggi si trovano accorpati in un unico programma per la distribuzione di frutta, verdura e latte agli alunni delle scuole. "Latte nelle scuole" risale alla creazione dell'organizzazione comune del mercato nel settore del latte nel 1968, mentre "Frutta nelle scuole" è un'iniziativa avviata nell'ambito della riforma del 2007 dell'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli. Il nuovo

programma congiunto è stato ideato appositamente per aumentare l'efficienza e ridurre gli oneri amministrativi, e sarà avviato dall'agosto 2017 con un'enfasi sull'aspetto educativo.

Di seguito si riportano le indicazioni per la strutturazione di un capitolato d'appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica. La maggior parte degli indicatori sono validi anche per altri tipi di ristorazione.

2.1.1 Il Capitolato d'appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica: un esempio degli aspetti procedurali

Il Capitolato d'appalto è necessario quando il servizio di ristorazione delle scuole o degli asili è affidato a una ditta privata. Esso contiene tutti gli aspetti del servizio richiesti dalla Pubblica Amministrazione e tutti i dettagli che regolano il contratto.

Prima di finalizzare un capitolato d'appalto è importante conoscere il volume finanziario complessivo e le modalità secondo cui è pianificato il flusso di cassa (cash flow). Il volume finanziario del capitolato viene calcolato moltiplicando il numero medio degli alunni che mangiano a mensa per i giorni totali nei quali il servizio viene erogato, per il prezzo del singolo pasto e per la durata del contratto. Se il servizio di ristorazione è richiesto in più scuole, bisogna includere anche questo fattore nel calcolo. Non è indispensabile conoscere il numero esatto dei bambini che mangiano a mensa o il costo esatto di un pasto. In questa fase, una stima è più che sufficiente.

Esempi:

a) Una scuola con circa 150 bambini che mangiano a mensa 5 volte alla settimana durante un anno scolastico. Il servizio è programmato per 4 anni.

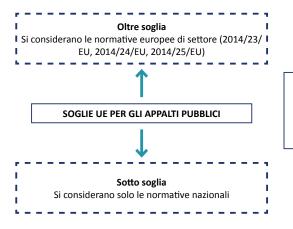
150 bambini * 215 giorni (in un anno scolastico) *** 3,50** € per pasto (stima basata sul costo di servizi di ristorazione analoghi) *** 4 anni = 451.500** €

b) Una città con 30 scuole con circa 130 bambini che mangiano a mensa in ciascuna di esse, 5 giorni alla settimana per un anno scolastico. Il contratto ha durata biennale.

130 bambini * 30 scuole * 215 giorni * 3,20 € a pasto * 2 anni = 5.366.400 €

Il cash flow o flusso di cassa, ossia l'andamento dei flussi monetari in entrata e in uscita per i vari aspetti del servizio, rappresenta un criterio importante nel processo decisionale che porta alla stipula di un contratto con una ditta esterna per la concessione di un servizio o l'affidamento di un servizio. Un capitolato d'appalto per la concessione di un servizio è previsto quando esiste un contratto privato con la ditta di ristorazione, che viene pagata direttamente dai fruitori. La ditta di ristorazione ha a sua volta un contratto con il Comune per l'uso della mensa scolastica per cucinare e/o servire i pasti. La ditta di ristorazione verosimilmente paga un affitto o dei costi operativi al Comune in cui è ubicata la scuola, e si assume i rischi economici associati all'attività. Se la ditta di ristorazione è pagata dal Comune, il quale riceve i soldi dai fruitori, ci si aspetta invece che venga stipulato un affidamento di servizio.

Nel rispetto del principio della libera concorrenza tra le imprese degli Stati Membri, l'Unione Europea indica le soglie oltre le quali il bando associato a un servizio deve essere reso noto a livello europeo (e non solo nazionale) e stabilisce le norme riguardanti gli appalti pubblici per le concessioni e gli affidamenti di servizi.



◊ concessioni di servizio: 5.255.000 €

◊ affidamenti di servizio: 209.000€

 affidamenti per servizi speciali a forte rilevanza sociale (e.g. ristorazione scolastica): 750.000 €

Se l'emanazione del capitolato d'appalto riguarda la concessione di un servizio con un volume di affari previsto di 5,3 milioni di euro, come nell'esempio b), l'Amministrazione dovrà rendere noto l'atto con un avviso pubblico su scala europea, in accordo con le direttive europee.

Se invece l'emanazione del capitolato d'appalto riguarda l'affidamento di un servizio con un volume di affari previsto di 451.000 €, come nell'esempio a), l'Amministrazione comunale non dovrà rendere noto l'atto con un avviso pubblico su scala europea. In questo caso, il capitolato dev'essere in linea con le sole normative nazionali di settore.

La procedura per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a terzi che viene ritenuta più opportuna è la "procedura aperta" con aggiudicazione all'**offerta economicamente più vantaggiosa**. In questo modo, nel processo di selezione viene tenuto conto sia della qualità che del prezzo. Si raccomanda di dare un punteggio agli aspetti più importanti, come il prezzo, la qualità e le migliorie tecniche.

Una selezione che si basi solo sul prezzo più basso non è ritenuta adeguata, poiché costringe le ditte partecipanti a razionalizzare i costi a un punto tale da andare a intaccare la qualità e la sicurezza del servizio e dei pasti erogati.

La procedura aperta - o asta pubblica - consente di garantire:

la massima partecipazione delle ditte, promuovendo la concorrenzialità;

l'elevata qualificazione dei concorrenti, in considerazione dei requisiti di partecipazione (capacità tecnica ed economica/finanziaria) fissati nel bando di gara.

È importante identificare una soglia minima di prezzo o un prezzo minimo d'asta, dopo aver calcolato il costo del pasto tenendo conto di tutti i componenti, a cui deve essere sommato il profitto della ditta di ristorazione e il valore minimo delle migliorie.

Il prezzo minimo d'asta dev'essere **coerente** con tutti gli aspetti descritti e richiesti dal capitolato d'appalto. Prezzi d'asta troppo bassi favorirebbero offerte anomale, portando a una gestione del servizio di ristorazione insoddisfacente, oppure porterebbero a una mancanza di partecipanti. Un'asta deserta rappresenta un costo per l'Amministrazione Pubblica. Il prezzo d'asta minimo dev'essere calcolato in modo rigoroso e dev'essere basato su uno studio scientifico o sull'esperienza di altre Pubbliche Amministrazioni.

Introduzione

Esempio/Excursus: Esternalizzazione dei servizi

La fornitura del servizio di ristorazione scolastica può essere diretta, cioè fornita dalle Amministrazioni locali con staff interno, oppure esternalizzata, cioè fornita da ditte specializzate che impiegano il proprio staff e risorse.

Il modello di fornitura esternalizzato viene adottato dalle Pubbliche Amministrazioni, per esempio, qualora non dispongano di cucine e analoghe strutture, ma vogliano impiegare propri dipendenti per servire i pasti a mensa. In genere, la decisione di esternalizzare un servizio viene presa dopo aver valutato l'efficacia, l'efficienza e l'economicità di affidare il servizio a terze parti. L'esternalizzazione parziale di un servizio è una valida alternativa che permette di affidare a ditte esterne alcune parti del servizio, mentre altre rimangono a carico dell'Amministrazione. Per esempio, l'Amministrazione può gestire internamente un'attività che richiede un importante controllo della qualità del servizio, come la produzione dei pasti o la fornitura delle derrate, delegando altri aspetti a terzi. Al contrario, la scuola può decidere di esternalizzare le attività più costose, impiegando staff interno per la distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali e delle cucine.

In termini generali, la soluzione migliore è preparare un capitolato d'appalto pubblico unico per tutte le fasi da esternalizzare, piuttosto che procedere per affidamenti separati. Considerando le componenti del servizio da esternalizzare nel loro insieme, si potranno non solo razionalizzare gli aspetti economici, ma anche rendere più "appetibile" il capitolato per le ditte di ristorazione partecipanti, e la maggiore competizione permetterà di abbassare il prezzo. Inoltre, si potrà implementare un sistema integrato di gestione della qualità, mirato a valutare non solo la qualità dei singoli processi e fornitori, ma anche la qualità ambientale e la responsabilità sociale d'impresa nella loro totalità. Inoltre, l'Amministrazione dovrà avere a che fare con un unico soggetto, semplificando i controlli e dando l'opportunità di verificare che la ditta aggiudicataria abbia un rapporto sostenibile, equo e trasparente con i produttori, gli altri fornitori e i consumatori.

2.1.2 Contenuti e performance del capitolato d'appalto

Una volta che siano stati risolti i punti discussi nel paragrafo precedente, è importante redigere una descrizione precisa degli obiettivi e dei risultati attesi del servizio.

Gli **obiettivi standard** di un capitolato d'appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica sono spesso i seguenti.

Innalzamento della qualità dei menù, miglioramento della sicurezza alimentare, promozione dell'adozione di corrette abitudini alimentari con particolare attenzione all'equilibrio tra i vari componenti nutrizionali al fine di prevenire patologie e obesità.

Proposta di un modello di produzione e consumo sostenibile e conforme alle raccomandazioni del GPP (Appalti Verdi Pubblici) e dei CAM (Criteri Ambientali Minimi).

Favorire la creazione di un modello di processo di produzione certificabile da cui scaturisca un prodotto finale di qualità (il pasto consumato dall'utente) attraverso il raggiungimento di più obiettivi implementati e integrati in modo armonico, ottenendo inoltre un organico rapporto tra qualità e prezzo.

Ricorda:

è importante descrivere il servizio nel modo più dettagliato possibile, facendo riferimento ove di pertinenza a linee guida e raccomandazioni nazionali.

Come buona regola generale, la performance del servizio deve essere descritta in modo preciso

nel capitolato d'appalto. Per esempio, non è di alcuna utilità affermare che la ditta di ristorazione deve cucinare un pasto *sano*, composto da un piatto principale, un contorno come una minestra o un'insalata e un dolce. La parola "sano" può essere interpretata in una miriade di modi diversi, e con una definizione così generica è probabile che la scuola finisca per ricevere pasti diversi da quelli previsti. È meglio richiedere che la ditta si impegni a programmare e preparare i menu in base alle linee guida nazionali e agli standard qualitativi per i pasti scolastici.

La descrizione si dovrebbe focalizzare sui seguenti aspetti principali:

- ♦ una breve descrizione dell'azienda e dei suoi principi guida (mission);
- qualità del cibo: proporzione (preferibilmente in percentuale o per categoria/tipo di prodotto piuttosto che in termini di costo o di quantità) di prodotti biologici, da commercio equo e locali, quali le specialità regionali e tradizionali certificate come prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) e STG (specialità tradizionale garantita), freschezza e stagionalità dei prodotti, filiera corta, periodo massimo di stoccaggio, programmazione dei menu ecc.;
- tracciabilità dei prodotti: sistemi che evidenzino un rapporto equo e trasparente con i produttori primari e gli altri fornitori, come certificazioni, dati dei produttori, liste dei prodotti precise e dettagliate e accordi a tutela sia dei gestori del servizio sia dei fornitori;
- staff: numero degli operatori impiegati e loro qualifiche, ore di lavoro pianificate, numero di ore di formazione che verranno fatte in aggiunta alla formazione obbligatoria come da contratto di lavoro;
- ♦ migliorie strutturali e attrezzature della mensa;
- implementazione di progetti di educazione alimentare e ambientale;
- valutazione della qualità effettuata dai beneficiari e dalla ditta di ristorazione.

Esempio di filiera • • • • •

Un esempio significativo di filiera corta è dato dalla ditta Biopiace di Piacenza (Italia). Alcuni piccoli produttori sono associati in un consorzio per fornire servizi di alta qualità ma economici, raggiungendo nel contempo gli obiettivi di protezione dell'ambiente di montagna dove le materie prime sono prodotte. Biopiace garantisce la fornitura di prodotti freschi, locali e biologici come latte, frutta e verdura, polpa di pomodoro, carne bovina, formaggio Grana Padano, miele, marmellata, pane e biscotti fatti con farine antiche indigene. Link

2.1.3 Organico impiegato nel servizio

Il personale impiegato nel servizio deve sempre essere assunto in osservanza al contratto nazionale di settore (che specifica anche le attività di formazione a cui deve prendere parte il personale del servizio di ristorazione). Si ritiene fortemente auspicabile includere nel capitolato d'appalto degli indici misurabili che consentano di determinare il numero di addetti e il relativo monte ore in funzione del numero dei pasti da erogare e delle attività da svolgere.

L'impiego del personale nelle mense scolastiche può essere determinato attraverso due modalità di individuazione delle figure professionali e del relativo monte ore:

indice di produttività: il monte ore è individuato in funzione dei pasti da erogare attraverso il rapporto monte ore/numero di pasti; in questo caso bisognerà distinguere un indice di

Introduzione

- produttività per la fase di produzione (dove impiegare cuochi e aiuto cuochi) e un indice di produttività per la fase di distribuzione e pulizia (dove impiegare ausiliari);
- organico suddiviso per fasce: il numero di addetti da impiegare nelle varie fasi di lavoro è predefinito in funzione del numero di pasti giornalieri compresi in fasce di riferimento. Le figure e il monte ore da impiegare sono stabiliti ed immodificabili anche in caso di assenza degli alunni. L'unico adeguamento può essere previsto in caso di svolgimento di moduli pomeridiani.

La prima soluzione consente alle ditte aggiudicatarie una maggiore autonomia gestionale, ma rende più difficoltoso il controllo da parte dell'Amministrazione e riduce le tutele del personale impiegato.

La seconda soluzione, per contro, riduce l'autonomia gestionale delle ditte che devono rispettare in modo rigido l'organico definito, facilita i controlli dell'Amministrazione e promuove l'impiego di personale, per il quale è fissato un monte ore settimanale minimo nel rispetto dei contratti collettivi in essere. Tuttavia, ciò comporta dei costi forse eccessivamente onerosi per le ditte.

Il capitolato dovrà prevedere la disciplina di una serie di aspetti che trovano riferimento anche nella normativa, quali:

- formazione e aggiornamento del personale (prevedendo il controllo dell'Amministrazione sullo svolgimento dei corsi, nonché la possibilità di parteciparvi con i propri rappresentanti);
- vestiario del personale;
- sicurezza dei lavoratori;
- disposizioni igienico-sanitarie.

Deve essere chiaramente indicato l'obbligo per le ditte affidatarie del servizio di osservare le vigenti normative per la tutela materiale dei lavoratori, nonché di garantire l'attuazione di condizioni retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e alla località in cui si svolge il servizio.

Particolare attenzione deve essere rivolta alla disciplina delle modalità di sostituzione del personale mancante, che deve essere effettuata nel rispetto degli istituti contrattuali previsti dalla normativa e in modo da garantire l'immediato reintegro con personale di pari qualifica e debitamente formato, al fine di assicurare il mantenimento degli standard qualitativi. Il ricorso alle prestazioni di lavoro straordinario può essere inserito come soluzione applicabile in via del tutto eccezionale nel caso di assenze non programmate e deve essere limitato temporalmente; ciò al fine di garantire la stabilità occupazionale.

2.1.4 Caratteristiche tecnico-alimentari

Il pranzo contribuisce in modo significativo all'apporto nutrizionale giornaliero. Per questo motivo, si raccomanda di descrivere tale pasto nel modo più dettagliato possibile, indicando le esigenze a livello di scelta dei cibi e loro qualità, preparazione dei pasti, programmazione dei menu, apporto di nutrienti, allergie e disturbi alimentari.

Per quanto riguarda la **scelta degli alimenti** e la loro qualità, è importante descrivere gli alimenti che meglio soddisfano gli aspetti ambientali e di salute. Dato che il pranzo consiste tipicamente di diverse componenti, le indicazioni dovrebbero essere date per ciascun componente.

Al fine di prevenire l'obesità, si raccomanda di offrire quotidianamente frutta e verdura fresca (cruda o cotta). Bisognerebbe optare per cibi che abbiano subito minori processi di trasformazione; i cibi freschi andrebbero privilegiati rispetto a quelli surgelati o in scatola. Gli aromi artificiali, i dolcificanti e le sostanze alcoliche devono essere evitate, così come l'uso eccessivo di sale e salse (maionese, ketchup ecc.).

Nel capitolato dovrebbe essere incluso l'obbligo di fornire prodotti provenienti da agricoltura biologica. L'importanza di servire **prodotti biologici** è associata a una maggiore sicurezza alimentare, grazie all'assenza di residui chimici e alla promozione di pratiche di coltivazione eco-compatibili. L'esigenza di scegliere prodotti organici deriva da tre requisiti specifici, che sono della massima importanza per le Pubbliche Amministrazioni:

- ♦ la sicurezza alimentare: i prodotti biologici non hanno pesticidi o altri residui chimici e sono associati a minori rischi tossicologici;
- la considerazione del consumatore: i prodotti biologici portano con sé valori etici e culturali che sono più importanti della logica del profitto;
- ♦ la tutela dell'ambiente: l'agricoltura biologica è regolata da norme che permettono di gestire le coltivazioni e gli animali da allevamento in modi che sono più etici e compatibili con la natura. Somministrare solo prodotti biologici potrebbe essere inattuabile per motivi economici o organizzativo-logistici. Per esempio, un alimento biologico locale potrebbe non essere disponibile in quantità sufficiente a garantire un approvvigionamento continuo, stabile e certo, come dev'essere nel caso della ristorazione scolastica. Alcuni prodotti biologici devono essere inseriti nelle liste dei cibi obbligatori dall'Amministrazione (alcuni tipi di frutta e verdura), mentre altri possono essere inclusi come migliorie dalle ditte partecipanti, che potranno così essere premiate durante il processo di selezione previsto dal capitolato d'appalto.

Nel corso del processo di stesura del capitolato d'appalto, l'Amministrazione Pubblica dovrebbe svolgere un sondaggio di mercato e raccogliere informazioni dagli operatori di pertinenza per verificare che la fornitura di prodotti biologici non sia troppo difficile o addirittura impossibile nell'area. Il sondaggio dovrebbe essere particolarmente accurato per quanto riguarda i prodotti biologici elencati come obbligatori nel capitolato d'appalto, e dovrebbe coinvolgere le associazioni di produttori per promuovere circuiti di produzione e consumo virtuosi a livello locale.

Tra le migliorie, il capitolato d'appalto dovrebbe includere l'uso di prodotti associati a una **filiera di produzione interamente biologica**. Tali prodotti sono coltivati, trasformati e commercializzati da ditte che operano *esclusivamente* nel settore del biologico, in modo da ridurre al minimo i rischi di contaminazione (da parte di prodotti convenzionali). Ciò consentirebbe anche di soddisfare le esigenze delle persone che scelgono i prodotti biologici per motivi etici e ambientali.

La decisione di scegliere una filiera biologica dedicata permette di raggiungere due obiettivi:

- maggiori garanzie per quanto riguarda l'assenza di inquinanti secondari rispetto agli alimenti forniti da aziende che trattano sia prodotti biologici che convenzionali;
- un'opportunità di crescita per le piccole e medie imprese che danno priorità ai valori culturali e ambientali. Altrimenti, queste imprese si troverebbero in grande difficoltà nella competizione con le grandi industrie agroalimentari che possiedono una linea di prodotti biologici.
- 2.1.5 Suggerimenti per un servizio di ristorazione più verde dall'esempio del capitolato d'appalto di Roma

Le scuole sono sempre più interessate alla provenienza del cibo ed esprimono un crescente desiderio di proporre a mensa cibo locale; per questo è importante indicare nel capitolato d'appalto l'esigenza di fornire prodotti regionali e di prossimità. Dal momento che la **regionalità** e la prossimità non sono criteri qualitativi oggettivi e la richiesta potrebbe essere interpretata come un'esclusione dei fornitori provenienti da aree extra-locali (contravvenendo così al principio di libera concorrenza), questo punto deve essere sviluppato in più modi diversi. Una possibilità è richiedere la fornitura di **alimenti DOP e IGP**, perché sono effettivamente legati a criteri di qualità come certificato dai marchi europei. Per quanto riguarda la carne, è possibile scegliere razze di animali antiche, indigene e a crescita lenta, così come ricette che permettono di utilizzare tutti i tagli di carne, riducendo i costi di acquisto. Si possono privilegiare gli allevamenti locali per le forniture di carne anche per motivi etici, andando così a ridurre le distanze tra allevamenti, macelli e cucine e favorendo quindi il benessere animale. Un altro motivo per privilegiare gli alimenti locali è che tale scelta garantisce la freschezza e la stagionalità dei cibi: ciò è possibile non solo con la frutta e la verdura, ma anche con i prodotti ittici (si veda l'esempio del progetto SANPEI a pagina 51) e con il pane e i prodotti da forno.

Si possono richiedere marchi di qualità regionale se sono basati su criteri di valutazione oggettivi e su processi di certificazione trasparenti.

In aggiunta, si dovrebbero includere nel capitolato d'appalto i seguenti punti.

Potrà essere stabilito un tempo massimo che deve intervenire tra la raccolta e il consumo dei **prodotti ortofrutticoli soggetti ad un rapido deperimento** (insalata, fragole ecc.), al fine di garantire il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali e di **favorire l'impiego di prodotti locali**. Occorre però stabilire una soglia minima per l'attribuzione del punteggio, fornendo un'indicazione ragionevole sui tempi che intercorrono fra raccolta e consumo del prodotto; non si dovrebbe quindi dare valore alle offerte che garantiscano un gap di meno di 2-3 giorni fra raccolta e consumo.

Per i prodotti ittici occorrerà indicare, oltre alla denominazione commerciale, anche il nome latino della specie, al fine di evitare la fornitura di prodotti di bassa qualità; non dovranno essere ammessi ricomposti a base di pesce (cuori, bastoncini ecc.).

Si dovranno impiegare, per quanto possibile, ortaggi e frutta stagionali, anche se molti menu sono tarati su zucchine, pomodori e insalate per 365 giorni l'anno.

I prodotti freschi dovranno essere sempre preferiti a quelli surgelati, fatta eccezione per il pesce, alcuni alimenti destinati alle diete speciali ed alcune tipologie di verdura (piselli, fagiolini, spinaci). Dovrà essere limitato l'uso dei ricomposti per alcune tipologie di prodotti come il pesce e i prosciutti, crudi e cotti.

Particolare attenzione dovrà essere posta nella disciplina delle modalità di preparazione e distribuzione delle diete speciali per motivi di salute, per motivi religiosi, per vegetariani, diete speciali leggere, diete speciali per i giorni successivi alle festività; così come sarebbe importante, relativamente alle diete speciali per motivi di salute (soggetti allergici o affetti da patologie) proporre menu in cui la variazione sia quanto più vicina e coerente con il menu base per non creare grosse differenze con gli altri commensali ed inoltre riequilibrare il contenuto calorico del piatto proposto. Inoltre deve essere previsto un menu per le situazioni di emergenza di vario tipo e un "cestino da viaggio" per fornire un pasto freddo agli utenti che vanno in gita.

Nella predisposizione delle tabelle merceologiche occorre selezionare alimenti di alta qualità, tener conto della filiera produttiva e della shelf-life degli stessi e delle normative in vigore per ciò che riguarda le caratteristiche igieniche e chimiche. In aggiunta, la selezione degli alimenti e delle preparazioni e il periodo durante il quale il cibo è mantenuto caldo hanno un influsso significativo

sulla qualità sensoriale e nutrizionale dei pasti.

Per esempio, il periodo in cui si tiene il cibo al caldo deve essere il più breve possibile: tre ore al massimo per ridurre la perdita di vitamine e di proprietà organolettiche. Il periodo di tre ore inizia con il posizionamento dei componenti del pasto in contenitori isolati dal punto di vista termico e finisce con la somministrazione all'ultimo utente. Per quanto concerne la **preparazione del pasto**, è importante mettere a punto dei menu ricchi di nutrienti e poveri di grassi, zuccheri e sale. Al posto del sale, si possono usare spezie ed erbe fresche o secche per aromatizzare il cibo.

I piatti dovrebbero essere semplici e ben bilanciati per tutto il pasto, dal primo piatto al secondo al contorno; oltre ad avere un apporto di nutrienti bilanciato, i piatti dovrebbero inoltre essere appetibili per i bambini, in modo da favorire il consumo e ridurre gli scarti.

Si raccomanda di prendere in considerazione la qualità nutrizionale, la varietà e la stagionalità del cibo in sede di programmazione del menu. Dovrebbero esserci per lo meno due tipologie di menu: uno per la primavera-estate e un altro per l'autunno-inverno. Si possono anche definire quattro diversi menu (uno per ogni stagione). Nel caso delle mense scolastiche, sarebbe auspicabile organizzare uno o più incontri di formazione sulla stagionalità degli alimenti per educare sia gli adulti (operatori del servizio di ristorazione, docenti e genitori) sia i bambini, i quali possono così avvicinarsi anche alla comprensione dei cicli biologici. Tutte le tipologie di menu devono essere somministrate con un sistema di rotazione su 4 (o più) settimane, in modo che i piatti siano il più diversificati possibile e le ricette meno popolari possano essere sostituite senza impattare troppo sull'organizzazione delle forniture di derrate. Inoltre, è importante assicurare la disponibilità a lungo termine dei prodotti, affinché i menu possano sempre essere preparati secondo quanto pianificato. I menu vanno bilanciati dal punto di vista nutrizionale tenendo conto delle raccomandazioni nazionali sul fabbisogno energetico e di nutrienti per ciascuna fascia d'età (p.es. nel caso dei pasti scolastici, i bambini di 6 anni mangiano meno di quelli di 10 anni, perciò nella scuola primaria si possono introdurre due diverse grammature, una per le porzioni assegnate al primo ciclo e una per quelle del secondo ciclo). Queste valutazioni e conteggi dovrebbero essere fatti da un dietista e, se possibile, andrebbero inclusi anche nel capitolato d'appalto. Particolare attenzione va posta alle grammature anche per prevenire l'obesità e lo spreco di cibo. Un pranzo ottimizzato dal punto di vista dei nutrienti dovrebbe fornire all'incirca il 25% del fabbisogno energetico e nutrizionale giornaliero.

L'importanza della merenda a scuola 🔸 🔸 🔸 🔸

- Un'importante innovazione che dovrebbe essere inclusa nel capitolato è la somministrazione dello spuntino di metà mattina da parte della ditta di ristorazione. Questo aspetto è rilevante nel contesto di un'alimentazione sana e bilanciata formulata tenendo conto del corretto apporto calorico giornaliero
- ed è un elemento importante nella lotta contro l'obesità infantile e l'insicurezza alimentare (molti bambini non fanno colazione a casa a causa della povertà, per mancanza di tempo o per cattive abitudini
- alimentari). I bambini mangiano spesso snack industriali altamente calorici a metà mattina, e ciò non causa solo un aumento della tendenza al sovrappeso, ma anche problemi digestivi, influenzando in modo negativo l'attenzione in classe e producendo un calo dell'appetito all'ora di pranzo.
 - Lo spuntino di metà mattina non deve fornire più dell'8% del fabbisogno calorico giornaliero totale del bambino; la preferenza va accordata ai seguenti tipi di alimenti:
- frutta fresca intera, succhi freschi o frutta fresca confezionata (dal momento che si tratta di prodotti altamente deperibili, devono essere disponibili dei frigoriferi per assicurare che la catena del freddo venga mantenuta);
- prodotti da forno;
- altri snack che siano in accordo con le linee guida nutrizionali adottate da ciascuno Stato Membro.

Introduzione

2.1.6 Procedure operative del servizio

Il capitolato d'appalto deve regolare tutte le procedure operative delle varie fasi del servizio di ristorazione:

- ♦ conservazione e stoccaggio delle derrate alimentari;
- tecnologie di preparazione e cottura;
- prenotazione dei pasti;
- distribuzione dei pasti in loco;
- trasporto dei pasti al refettorio;
- operazioni da compiere prima e durante la distribuzione dei pasti;
- operazioni di pulizia e sanificazione;
- ◊ gestione degli scarti.

2.1.7 Aspetti sociali e ambientali

Per raggiungere appieno gli obiettivi di sostenibilità, il capitolato d'appalto dovrebbe contemplare alcuni elementi associati a tematiche ambientali e sociali. In particolare, dovrà prevedere l'impiego di prodotti che derivano dal **commercio equo e solidale** ovvero promuovere l'utilizzo di alimenti la cui produzione preveda l'impiego di categorie "svantaggiate"; particolare attenzione dovrà poi essere rivolta al recupero delle derrate conservate integre e non consumate da destinare ad Associazioni Onlus che abbiano fini di solidarietà sociale.

I residui organici dei refettori che siano di tipologia adeguata potranno, invece, essere ritirati da Associazioni che si occupano delle colonie feline e canine (benché alcuni comuni o Asl/Sian vietino di destinare gli scarti/rimanenze a ricoveri per cani o gatti).

Ai fini della promozione delle iniziative di tutela ambientale, le Amministrazioni Pubbliche dovranno prevedere nei capitolati di ristorazione scolastica alcuni elementi che consentano di porre in essere modalità operative compatibili con l'ambiente.

Tra i diversi interventi possibili, si segnalano come importanti i seguenti:

- riduzione della plastica nelle mense scolastiche, attraverso l'impiego di piatti di ceramica, posate inox e bicchieri di vetro ovvero – ove non possibile – attraverso l'utilizzo di stoviglie monouso biodegradabili, riciclabili e compostabili;
- attuazione di misure per la riduzione del consumo energetico, attraverso l'impiego di lampade a basso consumo, di attrezzature a basso consumo, nonché – ove possibile – l'inserimento di pannelli solari per la produzione di energia pulita;
- o promozione di interventi sugli ambienti di consumo dei pasti per la riduzione dell'inquinamento acustico attraverso insonorizzazioni, nonché di interventi per il miglioramento del benessere ambientale dei locali refettorio e delle cucine, attraverso la sistemazione degli spazi, degli arredi e delle attrezzature di cucina;
- attuazione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- adozione di confezioni multiporzione per ridurre il consumo di materiali da imballaggio, e utilizzo di materiali da imballaggio biodegradabili e riciclabili;
- prevenzione degli scarti alimentari.

2.1.8 Monitoraggio e controllo

È importante stabilire il diritto di effettuare controlli e ispezioni delle cucine da parte della Amministrazione Pubblica, prevedendo penalità in caso di inadempienze o mancata ottemperanza alle norme. In generale, l'Amministrazione Pubblica deve poter effettuare i controlli sullo svolgimento del servizio in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che siano ritenute più opportune. Le ditte affidatarie dovranno, pertanto, garantire l'accesso agli incaricati del controllo in qualsiasi momento e in ordine a qualsiasi attività inerente il servizio. Tuttavia, i controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento delle fasi di lavoro.

Le ditte dovranno, altresì, mettere a disposizione dell'Amministrazione il proprio Piano di Autocontrollo (HACCP - *Hazard-Analysis and Critical Control Points*, GHP - *Good hygiene practices*), le relative registrazioni e i risultati delle verifiche effettuate.

I controlli a vista riguardano:

le derrate (quantità, stoccaggio, scadenze, etichette, conformità alle prescrizioni di capitolato ecc.); l'organico (qualifica, livello, orario di lavoro, abbigliamento, professionalità, stato igienico ecc.);

le modalità operative (lavorazione derrate, cottura, manipolazione, distribuzione, lavaggio, rigoverno, sanificazione e prodotti impiegati per la sanificazione, trasporto, gestione dei rifiuti ecc.);

i locali, gli impianti e le attrezzature (funzionamento, stato igienico, verifica corretto uso, stato di manutenzione ecc.); il rispetto delle filiere e della tracciabilità, quindi degli impegni rispetto ai fornitori come indicato in sede di gara ed in particolare rispetto ai produttori agricoli, che potranno essere sostituiti solo in caso di giustificate motivazioni, previa autorizzazione dell'Ente appaltante.

<u>I controlli analitici</u> si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti, nonché di campioni ambientali (tamponi su superfici ed utensili, prelievo dell'aria) che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'Amministrazione dovrà prevedere un sistema di applicazione di penalità a seguito di inadempienze riscontrate con l'attività di controllo.

Deve, pertanto, essere individuata una procedura che preveda:

- ♦ la segnalazione dell'inadempienza alla ditta affidataria;
- ♦ la formulazione delle controdeduzioni da parte della ditta medesima, entro un termine stabilito:
- l'applicazione della penale a seguito della mancata controdeduzione e/o della sua non accettabilità:
- le inadempienze devono poter essere identificate come più o meno gravi in relazione al rischio per la salute degli utenti, prevedendo, conseguentemente, penali più o meno gravi. Inoltre, l'Amministrazione deve avere la possibilità di avviare le procedure per la risoluzione del contratto al verificarsi di un determinato numero di penali comminate. Il sistema di penalità deve, comunque, avere l'obiettivo non di punire ma di prevenire, al fine di garantire il mantenimento degli standard qualitativi. Dovrà, pertanto, prevedere anche forme di incentivazione per le ditte che operano in modo corretto.

2.1.9 Educazione alimentare

Il Capitolato deve prevedere azioni di educazione alimentare, quando non richieste nelle varianti migliorative, svolte da personale o da organizzazioni competenti. I programmi devono essere improntati alla conoscenza dei principi dell'alimentazione, delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dell'importanza di un consumo variato degli stessi. I programmi dovrebbero essere suddivisi per tematiche ed approcci educativi rispetto ai bambini, alle famiglie e soprattutto agli insegnanti, in quanto anche il momento del pasto può essere educativo per i giovani consumatori.

Buona pratica dalla Germania

Rete delle città biologiche

Bio Stadt Netzwerk

Perché è stato fatto?

Per vari motivi, l'agricoltura biologica e la produzione di cibo biologico rappresentano uno dei settori economici più sostenibili della Germania. Dal 2010 varie città tedesche, come Monaco. Norimberga, Brema, Heidelberg, Darmstadt e Amburgo hanno cominciato a collaborare per sviluppare ulteriormente questa peculiarità.

Nel febbraio 2016 è nata ufficialmente la Rete delle città biologiche. Gli obiettivi principali di questo network sono:

la promozione dell'agricoltura biologica e del relativo valore Photo: Netzwerk deutscher Biostädte aggiunto a livello locale;

la preferenza per i prodotti biologici nelle istituzioni pubbliche (asili, scuole) e nelle manifestazioni;

incoraggiare il networking "bio" nelle azioni di promozione economica:

la richiesta di una politica di supporto pubblico con focus sul settore bio e lo sviluppo di progetti di collaborazione per avvicinare le questioni legate alle politiche economiche e agricole alle questioni prettamente di competenza delle Amministrazioni comunali

la sensibilizzazione dei consumatori, dei gestori delle mense e delle ditte di ristorazione, per esempio nel corso di eventi pubblici

Che cosa è stato fatto?

In ciascuna delle città della rete, e talvolta anche in più città collegate, sono stati organizzati molti eventi e progetti. Si sono sviluppati anche dei capitolati d'appalto pubblici dedicati al biologico: "Bio fuori dalla regione", "Trasformare e commerciare antichi cereali e frutta" e "Bio per i bimbi", con uno strumento di programmazione dei menu. Altre iniziative includono una mostra, una guida agli acquisti presso produttori biologici e alcuni progetti educativi per le scuole.





Lezione appresa

Fare rete è fondamentale. Inoltre, è importante coinvolgere i beneficiari nel processo decisionale politico e adattare le procedure amministrative dei capitolati, stabilire azioni di regolamentazione appropriate e coinvolgere i diversi Uffici comunali.

Beneficiari e portatori di interesse

Al momento attuale le città coinvolte sono 12. Ognuna fa parte di una rete di collaborazione che comprende varie organizzazioni, iniziative e associazioni agricole, gastronomiche, didattiche e commerciali. Città, comunità o aree territoriali interessate sono sempre ben accolte nel network. La collaborazione si basa su un accordo di cooperazione.

Risultati attesi

Scambio di buone pratiche e di esperienze scaturite dai progetti e dagli eventi congiunti. Nel febbraio 2017 sono state pubblicate le linee guida "Strategie e concetti per l'introduzione efficace di cibo biologico nelle mense comunali".

Risorse necessarie

Si deve porre particolare attenzione al coinvolgimento e allo sviluppo motivazionale delle strutture deputate, verso lo sviluppo di un'agricoltura sostenibile e un'alimentazione biologica. Molto utile, naturalmente, è poter disporre di risorse umane e di uno specifico accordo politico.

Links: www.biostaedte.de

Verso la conversione e la certificazione delle mense biologiche

Che cosa si intende per biologico?

L'agricoltura biologica (AB) è un sistema di produzione che prende in considerazione l'intero ecosistema agricolo con l'obiettivo di rispettare e conservare nel tempo le sue componenti (suolo, acqua, biodiversità), inclusa la capacità produttiva. Mantiene e migliore la naturale fertilità del suolo, con interventi limitati e pratiche agronomiche come le rotazioni colturali, le consociazioni, l'uso di fertilizzanti naturali. Valorizza la diversità agricola, attraverso l'impiego di razze e varietà locali. Vieta l'utilizzo di pesticidi, organismi geneticamente modificati, ormoni e antibiotici nell'allevamento. Controlla i parassiti attraverso strategie naturali, come l'introduzione di insetti predatori.

Normativa europea sull'agricoltura biologica



In Europa l'agricoltura biologica inizia a diffondersi negli anni '70, ma è solo negli anni '90 che viene regolamentata a livello comunitario: il primo regolamento sull'AB (Reg. (CEE) n. 2092/91) è del 1991. Nel 1999, con il Reg. (CE) n. 1804/99, sono regolamentate le produzioni animali. Nel 2007 è adottato il Reg. (CE) n. 834/2007 sulla produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici, che abroga il Reg. (CEE) 2092/91. Questo nuovo regolamento tiene conto dei prodotti biologici sia vegetali

sia animali, ma un regolamento specifico per i prodotti di acquacoltura biologica viene emesso nel 2009 (Reg. (CE) n. 710/2009).

Oltre al sistema normativo, l'Unione Europea ha approntato un rigido meccanismo di controllo e certificazione teso a garantire i consumatori e valorizzare i produttori. Il logo che identifica il biologico è una fogliolina stilizzata da 12 stelle su fondo verde.

Controllo, certificazione ed etichettatura si applicano alle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di tutti i prodotti biologici.

Che cosa accade nelle mense pubbliche?

Sebbene la quota di prodotti biologici utilizzati dalla ristorazione collettiva pubblica e privata sia in crescita e sempre più mense si definiscano "bio", non ci sono ancora regole comunitarie per la certificazione della ristorazione collettiva biologica.

In alcuni Stati Membri esistono tuttavia regolamentazioni nazionali. In Italia, ad esempio, una legge nazionale (legge n. 488/1999, art. 59, comma 4) promuove l'utilizzo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione d'origine protetta nelle mense pubbliche delle scuole e degli ospedali. Molte Regioni hanno legiferato in merito, con la medesima intenzione di promuovere il biologico. Il risultato è che le mense bio crescono anno dopo anno: dal 2011 al 2015 sono aumentate del 12% (Rapporto Bio Bank, 2016, p. 34). Non c'è tuttavia una definizione comune di mensa biologica (la varietà di prodotti biologici offerti e la frequenza di pasti biologici sono molto variabili da una mensa all'altra, nel censimento Bio Bank si considera mensa bio anche quella dove è biologica anche solo una portata o un solo alimento, come ad esempio la frutta), mancano regolamentazione e certificazione ufficiali.

3.4 Il marchio "Food For Life" nella ristorazione

Food for Life, UK - www.foodforlife.org.uk



L'iniziativa è nata nel 2003 e si sviluppa attraverso un programma nazionale per supportare la cultura del cibo grazie al finanziamento del Fondo della Grande Lotteria del Regno Unito.

Il programma "Food for Life" ha l'obiettivo di consentire a tutti di poter disporre di pasti sani, gustosi e sostenibili, di valorizzare i produttori, di educare alla sana alimentazione e alle tecniche di cottura, e di difendere l'importanza dell'origine degli ingredienti.

Il programma è qualcosa di più di una semplice offerta di cibo su un piatto; esso considera la provenienza del cibo e come esso sia prodotto, e come venga cotto. Fornisce infine consigli pratici e supporto per premiare e promuovere il successo delle iniziative correlate, in modo da favorire la buona riuscita a lungo termine del programma. Il premio "Primi Anni" (Early Years Award) provvede a fornire un supporto indipendente agli asili e ai centri per l'infanzia che servono cibo nutriente e di buona qualità, sostenendo la cura dei neonati e dei bambini, per lo sviluppo di buone abitudini alimentari per tutta la vita. Il "Premio Scuola" (School Award) sostiene gli orti scolastici; favorisce l'organizzazione di viaggi presso le aziende agricole e i produttori locali; istituisce mercati contadini presso la scuola; organizza eventi alimentari per la comunità; fornisce pasti freschi e favorisce la nascita di club per gli alunni e le loro famiglie; favorisce la creazione di un ambiente da pranzo attraente in modo che il pasto costituisca una caratteristica positiva della giornata scolastica. Infine, lo staff di coordinamento degli ospedali lavora per promuovere la salute e la sostenibilità del pasto, oltre a migliorare l'esperienza del cibo per i pazienti, per il personale e per i visitatori.

L'associazione britannica per la certificazione dei prodotti biologici "Soil Association-Food for Life Catering Mark" (link) prevede il controllo indipendente dei fornitori di prodotti alimentari che hanno preso provvedimenti per migliorare il loro processo produttivo, basati su ingredienti freschi, privi di grassi saturi e idrogenati e additivi nocivi e attenti al benessere degli animali. Le refezioni vengono controllate per assicurare elevati standard relativi alla provenienza e alla tracciabilità, informando gli utenti sui pasti preparati con ingredienti eco-sostenibili e di stagione. Le ditte di ristorazione sono inoltre invitate a dimostrare la loro conformità in merito alle norme nazionali o alle linee guida sui prodotti alimentari e sulla nutrizione. Le refezioni e i ristoratori che sono accreditati con il marchio della Soil Association sono soggetti ad almeno un controllo annuale in loco.

L'associazione è in collegamento diretto con la sezione sulla Qualità del Cibo del Premio Scuola. Sul portale web sono disponibili i manuali degli standard per le scuole, gli asili, gli ospedali, i luoghi di lavoro, i caffè e i ristoranti, le residenze protette e le Università.

"Food for Life" è un programma della Soil Association. La Soil Association è il principale ente promotore della campagna di promozione nel Regno Unito per il cibo sano e sostenibile, l'agricoltura e l'uso del suolo. È il più grande organismo di certificazione biologica del Regno Unito.

Fonti: foodforlife.org.uk (ultimo accesso 22/9/2016)

Food for life, 2015, Food for Life making Britain Healthier trough Food. What we can do for you, pamphlet published by Food for life

Jones, M., Donnelly, A., Pitt, H., Oxford, L., Orme J., Gray, S., Salmon, D., Means, R., Weitkamp, E., Kimberlee, R. and Powell, J., 2016, "Capturing the value of sustainable food procurement through Social Return on Investment analysis: Lessons from the Soil Association's Food for Life programme", in: Public Food Procurement Policies: Local and Organic Food in Public Catering Systems Workshop Papers, 12th European IFSA Symposium, 12th – 15th July 2016, Harper Adams University, UK [Link] (ultimo accesso 22/9/2016)

3.5 Il protocollo di certificazione "Casa Clima Scuola"

 CasaClima L'Agenzia Casa Clima è un organismo di certificazione indipendente; negli anni è diventato uno dei leader europei nella certificazione energetica. Esso ha sviluppato un'intera gamma di certificazioni di qualità calibrate sulle specificità e le esigenze delle diverse aree di applicazione. Dal 2015, è stato implementato il nuovo protocollo di certificazione Casa Clima Scuola, con l'intento di assicurare il benessere negli ambienti scolastici. Molti studi suggeriscono che il rendimento degli studenti è influenzato dai fattori ambientali (fino al 40%). Per questo motivo e con un approccio olistico, il protocollo Casa Clima Scuola prende in considerazione una rosa di criteri che devono essere soddisfatti, oltre all'efficienza energetica: la scelta di materiali da costruzione eco-compatibili, la presenza di spazi interni confortevoli che massimizzino l'uso della luce naturale, il rispetto di elevati standard igienici, il controllo della qualità dell'aria, ottenuto se necessario con sistemi di ventilazione meccanica e la gestione sostenibile dei rifiuti. Questo standard permette quindi di delineare un ambiente scolastico sostenibile, confortevole e sano per gli alunni e i docenti, che sia anche in grado di favorire l'apprendimento. Inoltre, con il protocollo Casa Clima Scuola le nuove generazioni apprendono comportamenti virtuosi sperimentando in prima persona il risparmio di elettricità e acqua e la raccolta differenziata dei rifiuti, ma soprattutto avendo l'opportunità di frequentare un ambiente scolastico salubre e piacevole.

3.6 Il marchio per il Cibo Bio nelle cucine danesi

Fonti: link

In Danimarca, le cucine del settore pubblico assorbono circa il 40% delle vendite totali di prodotti biologici ai servizi alimentari (Mikkelsen e Lundø, 2016). L'Amministrazione Veterinaria e Alimentare Danese, facente parte del Ministero dell'Alimentazione, dell'Agricoltura e della Pesca, informa e fornisce supporto alle mense e cucine pubbliche per la fornitura di pasti biologici. Dal 2009, è stato anche sviluppato un marchio istituzionale per il cibo biologico. Esistono tre varianti di tale marchio (oro, argento e bronzo) che vengono assegnate in funzione della percentuale di cibo bio presente nella struttura in questione: se il 30-60% degli approvvigionamenti totali riguarda

cibi e bibite biologiche, si può ambire al bronzo, con il 60-90% all'argento e con il 90-100% all'oro. Nei primi cinque anni dall'introduzione del marchio, si è registrata una crescita del 33% negli acquisti pubblici

di derrate biologiche. Il numero di cucine con il marchio per il cibo bio è aumentato del 50% dal 2014 al 2015 (*Ibid*).

L'obiettivo, mediante un aumento della consapevolezza, della conoscenza e della fiducia dei consumatori e delle cucine nei confronti dell'ecologia in generale, è di far crescere la domanda per il cibo biologico nei posti di lavoro, nelle istituzioni, nelle scuole, nei ristoranti ecc. Il Marchio per il Cibo Bio attesta la conversione al biologico orientata al consumatore: la certificazione garantisce che l'adesione al marchio ha a monte validi controlli dell'intero processo di conversione al biologico. Il processo di certificazione è realizzato su base volontaria ed è gratuito per le cucine.

Molte cucine ottengono la certificazione bronzo come primo passo nella conversione al biologico. Se la cucina deve attenersi al budget esistente, il marchio bronzo potrà essere ottenuto convertendo parte delle derrate convenzionali in organiche, acquistando alimenti di stagione, ricalibrando i menu e riducendo gli scarti. Per ottenere il marchio argento senza modificare il budget, la cucina deve focalizzarsi in modo sistematico sulla riduzione degli scarti, preparando le pietanze a partire dagli alimenti di base, deve mettere a punto menu del tutto diversi e innovativi, e indirizzarsi verso alimenti di stagione e più economici. Ottenere il marchio oro senza aumentare il budget richiede creatività – specialmente per quanto riguarda la carne, che dovrà essere ridotta o del tutto eliminata. Quasi tutte le pietanze devono essere preparate a partire dagli ingredienti di base, quindi più economici, gli scarti devono scendere a zero e ci dev'essere una continua ricalibrazione dei menu. Inoltre, può essere necessario sciroppare la frutta e conservare sottaceto o in salamoia le verdure di stagione.

Quando un refettorio possiede un marchio oro, è necessario porre in essere una vera e propria politica alimentare. Questa deve prevedere un documento programmatico di gestione che descriva come debba operare la cucina nei rari casi in cui determinati cibi o bibite biologiche non siano disponibili. La politica alimentare deve essere visibile a tutti gli utenti e visitatori della mensa.

Ad oggi, 1.800 cucine private e pubbliche, soprattutto scolastiche, sono certificate con questo sistema.

Il Marchio per il Cibo Bio contribuisce ad aumentare la visibilità delle cucine che scelgono il cibo organico e rende questa scelta più trasparente per i consumatori.

Il marchio ha sostenuto la conversione al biologico dell'agricoltura danese e la crescita delle vendite bio nei mercati all'ingrosso; inoltre, sembra essere un catalizzatore per un aumento generale della domanda di derrate alimentari biologiche.

Fonti:

www.oekologisk-spisemaerke.dk (ultimo accesso 22/9/2016)

Mikkelsen, E. B. and Lundø, M., 2016, "Monitoring progress in Public Organic Procurement Policy (POPP's) implementation – an important tool in organic food and farming policies?", in: *Challenges for the New Rurality in a Changing World 7th International Conference on Localized Agri-food Systems*, Södertörn University, Stockholm, 8-10 May 2016 [Link] (ultimo accesso 22/9/2016)

Buona pratica "Organic Cooks" dalla Danimarca

La scuola esperienziale sviluppa un mix di buone pratiche

"Verso il Marchio Oro per il Cibo Bio"

Perché è stato fatto?

Per la Scuola Superiore Vestjyllands Folk in Danimarca gli stili di vita sostenibili sono sempre stati fonte di ispirazione. La scuola possiede turbine eoliche e un impianto solare e geotermico che forniscono energia pulita, senza emissioni di CO₂. Un elemento importante del profilo verde della scuola è la volontà di garantire un'alimentazione biologica e sostenibile. Questa motivazione ha sostenuto le buone pratiche per una cucina scolastica "verde" implementate nel corso del tempo.

Che cosa è stato fatto?

I responsabili della cucina della scuola hanno delineato varie procedure e buone pratiche in cucina, che consentono di servire pasti bio e nel contempo di dare una priorità ai cibi locali e stagionali mantenendosi nel budget previsto.

Esempi di buone pratiche:

Fare il 100% degli acquisti da fornitori biologici: più semplice e rapido, scelta più ampia di cibi bio, consegna da un unico fornitore. Acquistare (e utilizzare) un intero animale da un allevatore locale sostiene gli obiettivi della sostenibilità, il costo totale è più basso.

Evitare i prodotti caseari (nel pane, zuppe ecc.) ove possibile → si risparmia tempo, si riducono i costi, non c'è bisogno di prevedere cibi speciali per intolleranti al lattosio, vegani ecc.

Non usare prodotti finiti o semifiniti → costi più bassi, cibo più fresco/di qualità, rispetto dei prodotti.

Sostituire la carne con proteine vegetali → costi più bassi – questa pratica permette di proporre il 90-100% di cibi bio.

Minimizzare gli scarti riutilizzando gli avanzi → costi più bassi, sostenibilità. Comunicazione continua con i coltivatori locali → costi più bassi, rispetto della stagionalità dei prodotti locali, ingredienti freschi, sostenibilità, forniture sicure a lungo termine.



Resti di roastbeef proposti in un'insalata a buffet il giorno successivo. Foto: Vestjyllands Højskoleole



Presentazione del pasto da parte dei responsabili di cucina. Foto: Vestjyllands Højskole

Lezione appresa

È fondamentale che sia il personale di cucina sia l'amministrazione scolastica siano coinvolti e ben disposti nei confronti degli sforzi che devono essere fatti per raggiungere un buon livello di fornitura di cibi biologici e sostenibili. Partendo da uno staff di cucina entusiasta e capace di lavorare in modo efficiente e da qualche aiuto volontario in cucina (studenti ecc.), è stato possibile mantenere il budget allo stesso livello – persino in Danimarca, che ha i salari tra i più alti d'Europa. La cucina ha bisogno anche del sostegno delle persone che mangiano il cibo. Condividere la storia e la provenienza del cibo, la stagionalità, il tempo e gli sforzi crea rispetto per il cibo e aiuta a prevenire inutili sprechi.

Beneficiari e portatori di interesse

Amministrazione scolastica, personale di cucina, utenti della mensa (studenti della scuola, membri dello staff scolastico, partecipanti a corsi ecc.), produttori locali.

Risultati attes

Implementando le buone pratiche, la Scuola Superiore Vestiyllands ha raggiunto una quota media mensile di cibi bio del 90-100% nei propri pasti, consentendo alla cucina di qualificarsi per il Marchio Oro per il Cibo Bio. Si è trattato di un processo lungo, con procedure di cucina sviluppate nel tempo e basate sull'esperienza e la conoscenza.

Links: http://www.vestjyllandshojskole.dk/

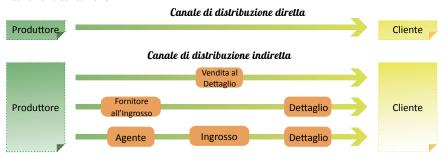
04

Come organizzare la filiera del biologico

4.1 Come coinvolgere la filiera locale degli agricoltori e la filiera della trasformazione: i canali di distribuzione dei cibi regionali

Creare un sistema di distribuzione che funzioni bene non è semplice né economico, e possono essere necessari diversi anni per porlo a regime. Prima di avviare l'intero processo, la ditta deve decidere se impiegare un canale di distribuzione diretto, in cui i prodotti sono forniti direttamente dalle aziende di produzione ai clienti, oppure un canale indiretto, in cui ci si avvale di entità intermedie, ossia di intermediari e agenti commerciali. Devono essere scelti quei canali di distribuzione che meglio soddisfano le esigenze dei clienti.

Canali di distribuzione



Confronto tra canali di distribuzione diretti e indiretti

Distribuzione diretta	Distribuzione indiretta	
Richiede più disponibilità di tempo	Fa consumare meno tempo	
Vendita diretta	Costi più bassi	
Rischi più bassi	Rischi di mercato più alti	
Il successo dipende principalmente dalle capacità e abilità del cliente	Il successo dipende dal successo del commerciante a cui ci si appoggia	
Ritorno economico più alto	Ritorno più basso	
Crea un rapporto diretto con i clienti	Rapporto indiretto con i clienti	
Si può far conoscere meglio la storia dei propri prodotti		

Fonte: Ministero dell'Agricoltura della Repubblica Ceca, 2008,(Marketing della produzione locale di cibo biologico)

4.2 Canali di distribuzione indiretta

Gli intermediari della distribuzione comprendono gli intermediari propriamente detti, gli agenti, i rappresentanti di commercio e gli intermediari ausiliari. Tutte queste entità acquistano e rivendono i prodotti. Possono essere entità indipendenti, come ditte che forniscono servizi completi all'ingrosso, o entità che forniscono servizi specifici, come negozi all'ingrosso e grossisti per corrispondenza. Gli agenti e i rappresentanti di commercio sono membri del canale di distribuzione che svolgono un servizio sia per il produttore che per l'acquirente, il loro compito è trovare contatti e facilitare il processo di scambio dei beni. Dal punto di vista del ritorno economico, ricevono una commissione calcolata sul prezzo di vendita. Gli intermediari ausiliari (vettori, banche) forniscono servizi e facilitano lo scambio dei beni. Questi intermediari aiutano ad aumentare l'efficienza del processo di distribuzione e, in molti casi, permettono di risparmiare tempo e costi.

Vantaggi dei canali di distribuzione indiretta

- ♦ Il produttore lascia la gestione di alcuni aspetti agli intermediari della distribuzione.
- ♦ Ci si avvale dell'esperienza, della specializzazione e dei contatti degli intermediari nei contatti con i clienti.
- ♦ Il grossista offre una vasta gamma di prodotti nel contesto di una singola fornitura alle mense.

Svantaggi dei canali di distribuzione indiretta

- ♦ Perdita del controllo del produttore sui beni.
- ♦ Difficoltà nell'ottenere informazioni sui produttori primari.
- Necessità di motivare periodicamente gli intermediari di distribuzione.
- ♦ Il produttore è subordinato alle strategie di marketing degli intermediari.
- A Rischio di non incassare i pagamenti da parte del produttore.
- Maggiori costi dei canali di distribuzione.

Nella Repubblica Ceca prevalgono le vendite tramite intermediari. Più del 70% del cibo è venduto in supermercati e ipermercati, un ulteriore 20% è venduto in negozi specializzati e all'incirca il 4% è venduto in negozi di alimentari indipendenti. Altri canali, come per esempio Internet, coprono l'1% delle vendite. La vendita diretta presso le aziende agricole rappresenta solo il 5% del volume di mercato. Il contatto tra ipermercati e produttori minori di cibo bio della regione è estremamente ridotto. Questo è uno dei motivi per cui gli alimenti bio hanno un prezzo relativamente alto, c'è una scarsa disponibilità di cibo bio fresco e, in generale, una scarsa fornitura di mercato.

Fonte: Network di Informazione Agricola Globale

4.3 Canali di distribuzione diretta

Le reti del cibo locale pongono la massima enfasi sulla produzione, trasformazione, distribuzione e consumo sostenibile del cibo. In linea con i principi della sostenibilità, queste reti mirano a migliorare gli aspetti economici, ecologici e di salute sociale di un'area; permettono inoltre di ridurre le emissioni di gas serra, grazie ai trasporti effettuati solo su scala locale, contribuendo così alla riduzione del riscaldamento globale. Le reti del cibo locale comprendono organizzazioni che producono, distribuiscono e promuovono i prodotti locali. Esse rappresentano un modello economico alternativo a quello delle imprese che operano su scala globale, dove produttori

e consumatori sono separati da una catena di ditte di trasformazione, manifatturiere, di distribuzione e di vendita al dettaglio.Più aumentano le dimensioni dell'industria alimentare, meno i consumatori sono in grado di valutare la qualità del cibo. Per i consumatori, è sempre più importante acquistare cibo che abbia un'origine locale tracciabile. I consumatori vogliono avere un controllo sui prodotti che consumano, e sentire che hanno valutato in prima persona la qualità e i metodi di produzione dei cibi che acquistano. Un altro fattore è la qualità più alta della frutta e verdura locale e stagionale. Nel corso dell'anno, il cibo viene raccolto e venduto quando si trova nelle condizioni ottimali di maturazione e sapore. Gli alimenti non devono essere sottoposti a trattamenti chimici né terminare la maturazione nelle serre. Una buona motivazione per l'acquisto di cibo locale è data dal sostegno allo sviluppo regionale dei coltivatori, trasformatori e produttori locali. I metodi di produzione, trasporto e stoccaggio sono componenti importanti del mosaico dell'impronta ecologica dei diversi alimenti. Se trasformati con rispetto per l'ambiente, il paesaggio e gli animali da allevamento, i prodotti locali possono anche avere un carico ambientale ridotto. La scelta di cibi biologici regionali può generare degli impatti ambientali positivi, e ciò rappresenta un'ulteriore motivazione al loro acquisto.

Nei canali di distribuzione diretta, il produttore vende i prodotti o i beni direttamente al consumatore. Il principale vantaggio della vendita diretta è che il coltivatore non deve condividere il suo incasso con i distributori e i venditori, e può ottenere margini di profitto più elevati sul prezzo di vendita. Gli svantaggi comprendono un aumento del volume di lavoro e dei costi associati con la trasformazione, l'imballaggio, il trasporto e la vendita al cliente. Alcune forme di vendita diretta meno onerose (autoraccolta, mercati settimanali ecc.) non sono particolarmente adatte alle mense scolastiche. A seconda delle condizioni locali, ci possono essere varie opzioni più o meno perseguibili, come l'acquisto nei mercati giornalieri, l'utilizzo dei servizi per corrispondenza (confezioni di cibo organico), i negozi online e gli acquisti direttamente presso l'azienda agricola.

Vantaggi dei canali di distribuzione diretta

- ♦ Contatto diretto con i consumatori.
- Feedback efficiente tra produttore e consumatore.
- Ocsti ridotti grazie all'assenza di intermediari della distribuzione.
- Svantaggi dei canali di distribuzione diretta
- Necessità di stabilire un alto numero di contatti con i partner.
- Presentazione meno professionale dei prodotti.
- Impossibilità di fornitura diretta nel caso di beni di massa o di largo consumo e di copertura di un numero elevato di clienti dislocati in modo diffuso sul territorio.

Svantaggi dei canali di distribuzione diretta

- Necessità di stabilire un alto numero di contatti con i partner.
- ◊ Presentazione meno professionale dei prodotti.
- Impossibilità di fornitura diretta nel caso di beni di massa o di largo consumo e di copertura di un numero elevato di clienti dislocati in modo diffuso sul territorio.

Mappa dei prodotti e delle mense della Boemia del Sud, Repubblica Ceca

Il portale web http://www.produktova-mapa.cz/ è uno strumento che permette ai responsabili delle mense scolastiche di trovare disponibilità di cibo biologico e di stagione nelle aree limitrofe alla scuola. L'obiettivo è favorire l'introduzione di cibo regionale nelle mense scolastiche. La mappa dei prodotti e delle mense è una mappa interattiva dei fornitori regionali e delle mense scolastiche; essa permette di creare rapporti di mutuo beneficio ed è disponibile sul sito web www.produktova-mapa.cz. Il progetto facilita il miglioramento delle vendite di prodotti agricoli e cibi della Boemia del Sud, freschi e di stagione, nella ristorazione collettiva e in particolare nelle mense scolastiche.

Analisi SWOT Della rete delle mense e dei prodotti

Forza Debolezza Scarsa conoscenza della rete dei Fornitori interessati a far parte della Fattori rete dei prodotti prodotti da parte dei produttoriap Buona conoscenza dei punti di forza Conoscenza quasi nulla della rete dei della rete dei prodotti prodotti da parte delle mense Indipendenza della rete dei Necessità di aggiornare i contatti prodotti **Opportunità** Minacce Le mense scolastiche sono clienti Preoccupazione nei confronti dell' • stabili e affidabili Fattori introduzione di elementi innovativi esterni Disponibilità di quasi tutta la gamma Pressione dei gandi fornitori non di prodotti sul mercato regionale • regionali sulle mens Le mense scolastiche sono interessate Definizione di "prodotti regionali" a integrare i prodotti regionali nei menu discutibile in termini territoriali Effetti Effetti positivi negativi

Fonte: http://www.produktova-mapa.cz/

Dall'analisi dello schema SWOT della rete dei prodotti e delle mense si evince che si tratta di un valido strumento per accorciare i canali di distribuzione tra produttori e mense scolastiche della regione. I punti di forza e le opportunità sono ad oggi già superiori ai punti di debolezza e alle minacce.

Buona pratica "Organic Cooks" dalla Rep.Ceca

Scuole Bio

Bioškoly

Perché è stato fatto?

Le principali barriere alla diffusione del cibo bio nelle scuole sono la scarsa disponibilità e la mancanza di informazione sui fornitori e sulle opzioni di acquisto nei mercati bio locali. Perciò, questo progetto mira a creare una catena di distribuzione in grado di far accedere le scuole al cibo biologico disponibile sul mercato locale, e a facilitare l'acquisto di prodotti biologici.

Che cosa è stato fatto?

Nel contesto del progetto, sono stati distribuiti materiali informativi tra i coltivatori biologici e i produttori di cibo bio. La gestione scolastica, gli operatori coinvolti nel progetto e i genitori hanno ricevuto il manuale "Come introdurre il cibo biologico nelle scuole". Sono stati organizzati workshop e tavole rotonde per i produttori di alimenti biologici e il personale delle scuole, e lezioni di cucina per i cuochi delle mense scolastiche, che hanno così ricevuto informazioni sullo stoccaggio, la trasformazione e la cottura di cibi bio, così come sugli alimenti bio meno noti sul mercato Ceco. Il progetto ha aiutato ad avvicinare scuole e genitori sia gli uni agli altri sia ai coltivatori e produttori biologici.

Le visite alle aziende agricole bio e i mercati bio scolastici hanno facilitato l'incontro tra coltivatori biologici e bambini e genitori. Il progetto si è concluso con una conferenza sui pasti scolastici mirata a coinvolgere ulteriori realtà interessate a introdurre cibi bio nelle mense scolastiche. Il progetto, concluso il 30 novembre 2011, ha visto la partecipazione di 39 fornitori da 3 regioni rurali e di 36 scuole e mense scolastiche ubicate nell'area di Praga.



Uscita didattica tra genitori ed alunni ad un mercato biologico



Preparazione di piatti vegetariani, fatti con le nostre mani

Lezione appresa

Il progetto mira a sostenere le mense scolastiche nell'introduzione di cibi biologici nei menu. I principali beneficiari sono i bambini, i loro genitori e i rappresentanti scolastici (responsabili: corpo docente, referenti delle mense e cuochi), oltre agli operatori del settore educativo e ai funzionari delle amministrazioni regionali e delle altre istituzioni, ai rappresentanti delle ONG e ai coltivatori e produttori biologici.

Risultati attesi

Le scuole hanno apprezzato molto gli aspetti educativi del progetto. I fornitori si sono sempre dimostrati altamente affidabili. Alcune scuole ubicate in aree remote, tuttavia, hanno incontrato dei problemi con la consegna dei prodotti, mentre altre scuole hanno trovato il sistema di ordinazione dei prodotti poco flessibile.

Replicabilità

A 5 anni dal termine del progetto "Bioschools", sono stati avviati altri 6 progetti simili, di ampio respiro, sostenuti da risorse nazionali e UE in varie regioni della Repubblica Ceca.

Risorse necessarie

Nel futuro, le scuole avranno bisogno di un maggiore sostegno istituzionale da parte del Ministero dell'Istruzione, dei Giovani e dello Sport, di una riduzione dei prezzi del cibo bio e di ulteriori sussidi

Links: www.bioskoly.cz.

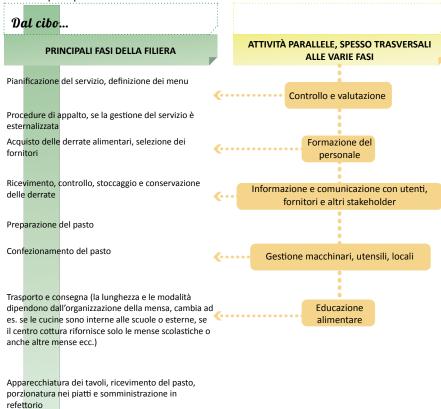
Gestione del prezzo

5.1 Linee guida per mantenere prezzi accessibili: il prezzo di un pasto biologico e regionale, ripartizione dei costi

Il costo del pasto scolastico dipende da numerose voci di spesa che si possono raggruppare in due grosse categorie: spese dirette e spese indirette.

Le prime sono quelle direttamente legate alla preparazione del pasto, come l'acquisto delle derrate alimentari, la manodopera per la preparazione, i consumi per pulire, cucinare, apparecchiare ecc. Le spese indirette sono quelle che riguardano la pianificazione e lo svolgimento del servizio di ristorazione e che comprendono, a titolo di esempio, il costo del personale che organizza il servizio (funzionari, dietisti, nutrizionisti ecc.), le spese per la formazione, la comunicazione, l'educazione alimentare, l'acquisto e l'ammortamento dei macchinari, la manutenzione dei locali.

Per semplificare, di seguito è rappresentato lo schema della filiera della ristorazione scolastica, con le sue fasi principali:



Ogni fase della filiera genera dei costi che, alla fine, compongono il prezzo del singolo pasto. Tale prezzo sarà sostenuto interamente dall'Amministrazione pubblica (in alcuni paesi europei il pasto scolastico è gratis per tutti i ragazzi, in altri il pasto è gratuito per le famiglie più povere) o condiviso con le famiglie.

In Italia, ad esempio, un pasto oscilla mediamente intorno ai 4,60 – 5,00 euro (valore stimato in base agli appalti aggiudicati nelle città di Roma, Genova, Brescia, Jesi, Guidonia, Montecelio). Si può stimare che il costo delle derrate incida sul totale per il 38%, mentre un ulteriore 38% va considerato per le spese di personale, l'8% per le spese generali (costi assicurativi e gestionali delle aziende), il 2% per le certificazioni di qualità, il 4% per la sicurezza aziendale, il 4% per gli ammortamenti, e infine il restante 6% rappresenta l'utile al lordo delle imposte.

Il prezzo medio di un pasto in Germania è di 2,83 euro nelle scuole primarie e di 3,05 euro nelle scuole secondarie. In alcuni casi per il prezzo del pasto è previsto un sussidio medio di 0,58 euro. Le diverse voci di costo incidono in maniera diversa sul prezzo totale a seconda del sistema di ristorazione e del numero di utenti; in media sono le seguenti: derrate (40-50%), costi del personale (35-45%), costi generali e gestionali (10%), costi degli investimenti (5%). Spesso il profitto è calcolato intorno all'8%.

In questo manuale ragioneremo sulle voci di costo che hanno più direttamente a che fare con la scelta di prodotti freschi, biologici e locali, e più in generale con la scelta di un servizio più sostenibile ed eco-compatibile.

Ci sembra importante premettere che la scelta di prodotti di maggiore qualità (freschi, biologici, DOP e IGP) è al momento sicuramente meno vantaggiosa da un punto di vista prettamente economico.

In Italia, ad esempio, i prodotti biologici hanno un differenziale di prezzo ancora molto importante rispetto ai prodotti convenzionali. Al consumo si registrano i seguenti dati: +8% per il frumento tenero (frollini), +68,5% per il frumento duro (pasta), +93,6% per le mele, +53,1% per i pomodori, +18,8% per il latte fresco. Sebbene non sia di interesse per il servizio di ristorazione, per completezza possiamo aggiungere che i differenziali percentuali sono ancora più pronunciati per i prezzi all'origine (+52,4% per il frumento tenero, +79,0% per il frumento duro, +102,8% per le mele, +139,9% per i pomodori, +42,5% per il latte fresco).

Fonte: Sinab, dicembre 2015, [Link: sinab.it/sites/default/files/share/OK%21%21.pdf] (ultimo accesso 1/9/2016)

In Germania, i prodotti biologici sono circa il 70% più cari dei prodotti convenzionali (calcolando la media su tutti i gruppi di prodotti e in specifici segmenti). Le differenze di prezzo sono inferiori per quanto riguarda i segmenti del tè, del caffè e del cacao (bio 40% più cari), i prodotti caseari, le uova (46%). I succhi di frutta e il pesce biologici costano quasi il doppio.

Fonte: Haubach C, Held B: Warenkorbbasierter Preis- und Umweltwirkungsvergleich von ökologischem und konventionellem Konsum, Pforzheim, 2015.

Queste differenze di prezzo sono ascrivibili a una moltitudine di fattori, tra cui i maggiori costi del sistema, un'offerta e una domanda che, seppure in continua espansione, sono ancora una frazione limitata del mercato agro-alimentare, la presenza di costi aggiuntivi come quelli di certificazione ecc.

Anche i prodotti locali certificati mostrano, almeno al consumo, incrementi di prezzo, ottenuti grazie al plus che il logo DOP/IGP conferisce al prodotto.

Infine, la gestione del prodotto fresco, meno caro all'acquisto rispetto al corrispettivo surgelato, presenta costi più alti, dovuti alle maggiori necessità di tempo e cura nella conservazione e nella preparazione (si pensi alla velocità e facilità di utilizzo degli spinaci o del pesce surgelato rispetto agli stessi prodotti freschi).

Purtroppo, al momento, nel calcolo del costo pasto non vengono considerati i costi non monetari, le cosiddette esternalità positive o negative di un prodotto o di un processo: l'impatto ambientale, la valorizzazione della biodiversità, il sostegno alle piccole comunità rurali locali, la conservazione delle tradizioni del territorio, i benefici per la salute e il benessere psicofisico, il valore educativo del consumare un cibo di qualità.

Se si andassero a considerare anche tutti questi aspetti (il termine tecnico è internalizzare) nel calcolo del costo pasto, la scelta di prodotti freschi, biologici e locali sarebbe sicuramente più vantaggiosa anche dal punto di vista economico, ma per questo si dovrà ancora aspettare. Pertanto, consapevoli che l'Amministrazione Pubblica che fa la scelta politica di inserire prodotti freschi, biologici e locali nella propria ristorazione scolastica va incontro a maggiori costi, qui proveremo a offrire alcuni spunti di riflessione e soluzioni per contenere tali costi.

Per alcune varietà di frutta, in quanto proveniente da agricoltura biologica, è possibile il consumo con la buccia (per es. mele, susine ecc.) previo adeguato lavaggio. Questa piccola accortezza evita i costi della pelatura da parte del personale della cucina.

Piatti di ceramica, bicchieri di vetro infrangibile e posate di acciaio al posto di quelli usa e getta, acqua del rubinetto nelle brocche al posto dell'acqua minerale in bottiglia sono piccoli accorgimenti sostenibili e poco costosi.

La somministrazione del pasto nelle classi anziché nei refettori, qualora la competente istituzione sanitaria autorizzi tale modalità di consumo, oltre a favorire un consumo più piacevole e rilassato del pasto (gli spazi sono meno affollati e rumorosi, la dimensione più "familiare" del gruppo-classe avvantaggia le relazioni sociali e di apprendimento intorno al tavolo) può portare a un maggior coinvolgimento dei ragazzi nelle attività di apparecchiatura dei tavoli, sgombero e pulizia dopo il pasto così da contenere i costi del servizio.

Il valore della cucina in loco

Le cucine in loco, laddove sia possibile allestirle, consentono di ridurre il margine di tempo che trascorre tra la preparazione e il consumo del pasto, migliorando così le caratteristiche organolettiche del cibo. Nei sistemi di ristorazione caratterizzati da centri di cottura esterni e pasti trasportati successivamente in loco, la preparazione, cottura, trasporto e consumo del pasto avvengono in luoghi e tempi diversi. Il cibo viene preparato e cotto in grandi centri di cottura, quindi i pasti pronti vengono consegnati a ciascun refettorio per la distribuzione e il consumo. Questo tipo di organizzazione è noto come legame differito. Il margine di tempo che intercorre tra preparazione del pasto nel centro cottura e consumo del pasto nel refettorio può essere significativo (anche due ore). Una volta preparato, il cibo viene mantenuto a temperature sopra i 65 °C fino al momento in cui è servito, per evitare la crescita microbica. Questa operazione è nota come legame caldo. Ovviamente questo trattamento influisce sulla consistenza e sul sapore del cibo. Semplificando possiamo dire che, nonostante i cuochi prendano tutte le precauzioni del caso, più lungo è il tempo intercorso tra la preparazione e il consumo peggiori saranno le proprietà organolettiche del cibo. Inoltre, evitare la fase di trasporto permette di risparmiare i costi aggiuntivi a essa connessi.

Esempi di gestione efficiente del prezzo

- ottimizzazione della gestione della cucina:
 - o evitare gli esuberi
 - o flussi di lavoro ben strutturati permettono di ottimizzare i tempi di lavoro e di usare gli stessi per confrontare o elaborare i prezzi
 - o controllo dei costi
 - o mantenimento di un buon rapporto tra sforzo dedicato alla preparazione, tempo disponibile e capacità dello staff
- ◊ cambiamenti nella programmazione dei menu
 - o meno piatti di carne e porzioni di carne ridotte
 - o ricette con cibi di stagione, programmazione dei menu strutturata in modo semplice e orientata alla stagionalità (p.es. alcune ricette di base con diverse verdure)
 - o prodotti più rari o costosi impiegati solo quando si può dimostrare che il loro utilizzo è ragionevole in termini di qualità, se rapportato agli aspetti temporali o economici
 - o evitare sprechi durante la cottura, proporre ricette basate sul tipo di pasti o componenti apprezzati dai consumatori
 - uso dell'intero alimento (p.es. le bucce delle verdure possono essere usate nella preparazione di brodi)
- ottimizzazione della fornitura di cibo
 - se possibile, negoziare sconti, preferire ordini regolari, ordinare il cibo in grandi lotti, specialmente nel caso di alimenti con shelf-life lunga, come pasta, farina, zucchero ecc.
 - o confrontare i prezzi prima dell'acquisto
 - o approfittare delle offerte speciali, specialmente quando si può effettuare lo stoccaggio delle derrate
 - o identificare canali di distribuzione diretta

Fonte: www. biospeiseplan.de

Buona pratica "Organic Cooks" dalla Germania

Bio per i Bimbi

Bio für Kinder

Perché è stato fatto?

Il progetto pilota "Bio per i Bimbi" è stato avviato nel 2006 con l'organizzazione "Tollwood" e il Dipartimento della Salute e dell'Ambiente di Monaco. Lo scopo era di sostenere gli asili e le scuole di Monaco nella transizione verso il cibo bio al 100%, dimostrando così che il consumo di cibo bio, una pratica più sana, non è solo auspicabile ma anche accessibile.

Che cosa è stato fatto?

A partire da un'ampia rosa di candidati, sono state selezionate 32 istituzioni che hanno partecipato al progetto. Esse hanno preso parte agli incontri di formazione e di coaching individuale, e si sono impegnate nella conversione al 100% verso il cibo bio; durante tale processo sono state seguite da un'autorità riconosciuta di "eco-ispezione", che ha tracciato e verificato in modo dettagliato i costi sostenuti.

Da questo punto di vista, il progetto ha garantito la copertura dei costi aggiuntivi relativi al cibo bio, per sanare il "gap finanziario" tra l'usuale cibo convenzionale e la nuova ristorazione biologica nel corso dei due anni del progetto pilota. 30 aziende di Monaco hanno sostenuto questa idea assorbendo i costi come sponsor del progetto. Dall'inizio del progetto, nelle strutture "Bio per i Bimbi" sono stati serviti circa 660.000 pasti al 100% di qualità bio. Dopo il periodo pilota, i "costi extra" dei pasti biologici erano all'incirca di 30 centesimi per il piatto principale, cioè solo il 16,5% in più rispetto ai pasti convenzionali. I costi aggiuntivi sono perciò risultati più bassi del previsto. Un'altra nota incoraggiante è che le 32 strutture sono riuscite a mantenere il livello di ristorazione bio anche dopo la conclusione del periodo di sostegno finanziario. Il progetto ha dunque dimostrato che la ristorazione bio è sostenibile anche dal punto di vista finanziario.



Foto: www.birgithart.de



Photo: Michael Herdlein

Lezione appresa

Il progetto ha avuto successo per due motivi: il coinvolgimento in prima persona delle istituzioni e l'adozione, nella primavera 2013, della risoluzione del Consiglio Municipale di Monaco, riguardante l'incremento del 50% dei prodotti biologici in tutte le strutture comunali dedicate alla giovane età. "Bio per i Bimbi" è stato coinvolto attivamente nella redazione dei criteri di qualità rilevanti per le mense scolastiche. Per esempio, il pesce di mare deve avere una certificazione di sostenibilità (p.es. MSC), le uova devono essere bio, così come il 90% della carne. I punti cruciali in una transizione su scala nazionale verso il biologico sono il sostegno pratico alle strutture e la creazione di un clima politico favorevole e di processi decisionali di supporto.

Beneficiari e portatori d'interesse

Al progetto hanno preso parte 32 istituzioni: tutte le fasce d'età, dall'asilo fino alle scuole superiori, sono state rappresentate. Gli sponsor hanno spaziato dall'Amministrazione comunale alle associazioni di solidarietà al settore privato, e le strutture selezionate sono state in grado di rappresentare sia i quartieri benestanti sia quelli socialmente svantaggiati, con o senza cucine in loco.

Links:

 $\frac{www.bio-fuer-kinder.de}{www.biospeiseplan.de}$

06

Gestione del pasto

5.1 Tempo dedicato ai pasti e ambiente sociale. Come evitare gli sprechi di cibo

Più o meno un terzo del cibo prodotto per il consumo umano, all'incirca 1,3 miliardi di tonnellate, viene perso o buttato via ogni anno¹. Ogni volta che del cibo va sprecato, con esso vengono gettate via anche l'energia, l'acqua, la forza lavoro, il tempo, il combustibile, la fertilità del terreno, gli imballaggi e i soldi impiegati nella coltivazione e nell'allevamento, nello stoccaggio, nella preparazione, nel trasporto e nella cottura del cibo. Non c'è dubbio, quindi, che gli sprechi di cibo debbano essere evitati per svariate ragioni: economiche, sociali, ambientali ed etiche. Avviare un processo in grado di minimizzare gli sprechi può sembrare un'impresa ardua, ingestibile e dispendiosa dal punto di vista del tempo e delle risorse, specialmente se una cucina non ha mai dato importanza a queste tematiche in precedenza. Tuttavia, anche i più piccoli cambiamenti atti a ridurre gli sprechi rappresentano un passo avanti nel quadro generale: il punto fondamentale è cambiare l'approccio nei confronti della gestione dei pasti. Si tratta di un processo di conversione che permette di migliorare la qualità gestionale anche in altre aree; evitare gli sprechi di cibo rappresenta infatti un modo sostenibile ed efficace per risparmiare soldi e creare budget per ulteriori investimenti nell'ottica della sostenibilità. Di seguito proponiamo alcuni consigli e semplici metodi pratici per ridurre gli sprechi nelle mense pubbliche.

- Nelle mense dove il cibo è servito a buffet, un accorgimento semplice ma efficace è sostituire i piatti esistenti con contenitori più piccoli; ciò permette di ridurre in modo drastico gli avanzi di cibo. Nelle mense in cui i pasti vengono serviti porzionati, invece, ridurre la dimensione delle porzioni o offrire una scelta tra diverse grammature può aiutare a ridurre gli scarti.
- ♦ Fare in modo che le ricette proposte siano semplici, senza troppi componenti diversi.
- Se abbiamo una visione chiara dei possibili modi per riutilizzare i resti più comuni delle cucine, possiamo rendere il processo di riduzione degli scarti molto semplice, in modo da farlo diventare una procedura di routine nella programmazione dei menu. Per esempio, i resti di riso rimasti nelle pentole possono essere utilizzati per molti piatti vegetariani.

Ecco alcuni suggerimenti:



Photo: Vestjylland FolkHighschool

Pane → Crostini, polpette e polpettoni di carne (ammollato), pangrattato Formaggio → Gratin, insalate Carne → Zuppe, gratin

Minestre di verdura → Pane, salse, stufati Minestre non vegetariane → Salse, stufati Patate e verdure → Zuppe

Cereali in grani o fiocchi → Pane Frutta → Macedonie, frullati, dolci

- Se la cucina ha acquistato troppe verdure, una parte può essere surgelata per prolungarne la durata. Anche le verdure cotte possono essere raffreddate e poste in congelatore.
- Un altro modo per utilizzare i resti di cibo è introdurre un sistema di ticket che consenta l'acquisto di resti di cucina da parte dello staff, che può portarli a casa per cena. Stabilire procedure d'acquisto funzionali: aspettare più a lungo possibile, compatibilmente con le esigenze pratiche, prima di ordinare la verdura fresca, la carne fresca e altri prodotti deperibili. Questa pratica garantisce una migliore qualità e minimizza il rischio che il cibo fresco vada a male. Programmare i menu in modo che gli alimenti freschi vengano inseriti in

molti piatti diversi.

La cucina dovrebbe anche avere un occhio critico nei confronti del tipo di scarti, individuando eventuali alimenti che vengono regolarmente lasciati nel piatto o nel buffet. Questo tipo di analisi può rivelarsi un ottimo strumento per valutare i piatti o i prodotti che non sono apprezzati dagli utenti della mensa. Questi cibi dovrebbero essere modificati o addirittura evitati nei nuovi menu. È anche consigliabile stabilire un sistema di feedback per gli utenti, che possono così contribuire alla programmazione del menu e/o alla ottimizzazione delle ricette. Questa pratica garantisce una migliore qualità e minimizza il rischio che il cibo fresco vada a male. Programmare i menu in modo che gli alimenti freschi vengano inseriti in molti piatti diversi.

La cucina dovrebbe anche avere un occhio critico nei confronti del tipo di scarti, individuando eventuali alimenti che vengono regolarmente lasciati nel piatto o nel buffet. Questo tipo di analisi può rivelarsi un ottimo strumento per valutare i piatti o i prodotti che non sono apprezzati dagli utenti della mensa. Questi cibi dovrebbero essere modificati o addirittura evitati nei nuovi menu. È anche consigliabile stabilire un sistema di feedback per gli utenti, che possono così contribuire alla programmazione del menu e/o alla ottimizzazione delle ricette.

Da tenere a mente

Coinvolgere gli utenti delle mense

Il coinvolgimento degli utenti delle mense è importante per il successo di qualsiasi strategia mirata a ridurre gli scarti. Per esempio, si possono porre sui tavoli fogli informativi, tovaglioli di carta stampati o altri stratagemmi per far conoscere i benefici ambientali della riduzione degli sprechi e per spiegare come possiamo fare la differenza. Un primo, semplice consiglio è di non mettere nel piatto più di quanto possiamo mangiare. Questi accorgimenti dovrebbero essere calibrati al livello dell'utenza, per esempio nel caso di alunni molto giovani potremmo usare dei pittogrammi. Comunicare i risultati ottenuti grazie allo sforzo congiunto degli utenti, o premiare gli utenti con soluzioni creative quando vengono raggiunti determinati obiettivi, possono essere altri strumenti efficaci per aumentare il successo della strategia di riduzione degli scarti.

Coinvolgere lo staff di cucina

Per avere successo nella riduzione degli scarti nelle cucine di grandi dimensioni, è essenziale che tutti i membri dello staff abbiano le conoscenze e la motivazione necessarie per partecipare al processo. Lo sforzo dello staff di cucina deve essere semplice, replicabile e pratico e deve essere percepito come sensato ed efficace. Una delle principali fonti di motivazione per lo staff è vedere che gli sforzi fatti portano a risultati tangibili. Definiamo obiettivi chiari e condivisi e introduciamo delle procedure per annotare quantità e tipologia degli scarti.







Foto: Vestjylland FolkHighschool

6.2 Definizione e presentazione dei menu

Per avviare il processo di conversione di una cucina pubblica convenzionale a una biologica e sostenibile, contenendo nel contempo il prezzo dei pasti entro margini ragionevoli, è necessario attuare una revisione della programmazione dei menu.

Fao, Key facts on food loss and waste you should know!, [WWW] http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/ (ultimo accesso 12/12/2016)

Una risposta semplice a questa esigenza è l'introduzione di uno o due pasti vegetariani alla settimana: ciò permette di contenere gli elevati costi della carne e di altri prodotti animali biologici. Nella sostituzione dei piatti a base di carne/insaccati ed eventualmente di pesce con pasti vegetariani, si dovrebbe porre la giusta enfasi sulle componenti proteiche del nuovo pasto. La scelta andrebbe orientata verso alternative a matrice vegetariana di qualità e ricche di proteine, come fagioli, piselli e lenticchie. Scegliere dei validi sostituti alla carne rappresenta anche un passo avanti nella riduzione dei consumi di proteine animali, il che implica sia benefici in termini di salute del consumatore sia un sostegno alle motivazioni etiche e legate al benessere animale.

Con l'introduzione dei pasti vegetariani, si deve fare molta attenzione alla composizione dei menu e all'adeguata combinazione dei diversi elementi, in modo da garantire pasti ben bilanciati e nutrienti.

Nel processo di conversione verso uno stile di alimentazione più verde e bio, anche il comportamento alimentare degli utenti della mensa deve affrontare una transizione. Gli utenti si troveranno di fronte a cibi diversi da quelli a cui sono abituati, e i piatti potranno risultare poco familiari nell'aspetto, nell'odore e nel gusto. Affinché questo periodo di transizione abbia un esito positivo sia per lo staff della cucina sia per gli utenti della mensa, è essenziale fare in modo che il nuovo stile alimentare venga apprezzato. Suggeriamo alle cucine di arricchire i cibi sfruttando i colori, le forme e i profumi accattivanti che derivano dall'uso di prodotti freschi, biologici, di stagione e non trattati.

• • • • • • Qualche buona idea

Aggiungiamo petali di fiori commestibili e frutta colorata per decorare i piatti in modo creativo, rendendo più attraente la presentazione del pasto.

Teniamo conto della stagione per definire le tonalità di colore dei pasti: durante la primavera e l'estate è piacevole avere dei pasti dall'aspetto fresco, verde e delicato, mentre durante l'autunno e l'inverno potremo usare dei colori più caldi e intensi, come il verde scuro, il porpora, l'arancione e il rosso.







Foto: Vestivlland FolkHighschool

Foto: Vestjylland FolkHighschool

Anche presentare il pasto che verrà servito, descrivendolo con poche ma pregnanti parole, è un metodo efficace per valorizzare e far apprezzare il cibo biologico. La presentazione potrà prevedere un breve racconto dell'intero processo che sta dietro al pasto, dai campi dell'azienda agricola biologica locale fino ai vassoi con i piatti, evidenziando lo sforzo dello staff di cucina per programmare, trasformare e preparare nel modo più consono il pasto. Nella presentazione si dovrebbe anche enfatizzare la stagionalità della frutta e della verdura scelta, motivando le ragioni che hanno portato ad optare per quei particolari elementi.

Infine, raccomandiamo di ricordare agli utenti della mensa di mettere nel piatto solo quello che pensano effettivamente di mangiare, come utile contributo alla prevenzione degli scarti.

Qualche buona idea • • •

Proprio come nei ristoranti, dove il responsabile di sala, o persino lo chef, raggiunge i clienti ai tavoli per presentare i piatti, capire i qusti e gli orientamenti dei clienti, indirizzare le scelte, spiegare l'origine dei cibi e la preparazione delle ricette, così anche nelle mense pubbliche si possono trovare situazioni e modi consoni per avvicinare lo staff di cucina ai consumatori. Questo tipo di rapporto, quasi del tutto scomparso nelle mense pubbliche, potrebbe dare a entrambe le parti un senso di responsabilità e di coinvolgimento, rendendo il momento del pasto più piacevole e nel contempo trasformandolo in una valida occasione di apprendimento.

La gestione di una cucina biologica e sostenibile può sembrare impegnativa anche dal punto di vista del tempo impiegato, soprattutto se si tratta di una cucina solo parzialmente bio, con diete alternative e speciali in aggiunta ai menu regolari. Tuttavia, la mole di lavoro associata alla gestione di cibi e pasti biologici dipende dal grado di cambiamento che è necessario mettere in atto rispetto alla situazione pregressa. Senza dubbio, andrà stabilita una nuova strategia di gestione della cucina, per garantire la qualità dei cibi contenendo i costi e i tempi dedicati alla programmazione e preparazione dei pasti biologici entro limiti ragionevoli.

Mantenere la qualità del biologico

La produzione di prodotti biologici richiede un notevole investimento in termini di risorse, tempo e sforzi atti a conservare le qualità nutrizionali degli alimenti, con particolare attenzione per la salubrità dei terreni, delle piante e degli animali e per la salute dei consumatori. La preparazione di un pasto biologico deve perciò rispettare tutti gli investimenti fatti a monte e mantenere intatta la qualità del biologico. Ciò richiede grande attenzione lungo tutta la filiera, dalla produzione primaria fino al piatto. Foto: Vestjylland FolkHighschool La scelta di prodotti dotati di un marchio "bio" è



senz'altro preferibile a quella di prodotti convenzionali, anche se non sempre il marchio bio è sinonimo di alta qualità. È per questo che le cucine debbono scegliere i prodotti biologici in modo oculato, prendendo in considerazione tutti i fattori che ne influenzano la qualità, non ultimo il valore nutrizionale.

Un esempio significativo è dato dalla farina. La farina biologica macinata a pietra con tecniche artigianali ha una qualità e un valore nutrizionale più elevato della farina biologica prodotta a livello industriale. La farina macinata a pietra si differenzia da quella macinata con metodi industriali sotto svariati aspetti. Con la macinatura a pietra, i grani vengono macinati lentamente grazie all'azione di due pietre. Questo processo viene effettuato per gradi e a freddo, e ciò consente di mantenere intatte, nella farina, le vitamine e i nutrienti del cereale di origine. La farina macinata con metodi industriali è prodotta mediante macine che ruotano ad alta velocità, riscaldando i grani. Nel corso di questo processo, la farina viene privata di importanti sali minerali, grassi, fibre e vitamine. Ciò comporta una significativa perdita, nella farina, di proteine, grassi, vitamine e oligoelementi che erano presenti nel cereale di origine.

Un altro esempio è dato dall'olio, un elemento centrale nelle cucine. I pareri sul tipo di olio da usare in cucina sono discordanti, ma una cosa è certa: l'olio pressato a freddo ha un contenuto di grassi insaturi più alto ed è quindi preferibile in termini di qualità e valore nutrizionale. Possiamo affermare che l'olio extra-vergine di oliva pressato a freddo, un elemento tipico della dieta mediterranea (Patrimonio Universale dell'Unesco dal 2010), è preferibile ad altri tipi di olio. In generale, tutti gli oli pressati a freddo sono comunque più validi in termini qualitativi e nutrizionali. Anche il tipo di cottura influisce sulla qualità dell'olio: riscaldandolo oltre una certa temperatura, infatti, le componenti polinsature si ossidano e si vengono a formare sostanze potenzialmente dannose. Per questo motivo, la frittura è un metodo di cottura che si tende a evitare nelle mense pubbliche.

In linea generale e ragionando in termini di processi virtuosi, il processo di cottura di un pasto biologico è piuttosto simile al processo di cottura di un pasto convenzionale. In entrambi i casi, infatti, la cottura va fatta rispettando le proprietà naturali dei prodotti e ottenendo il massimo valore nutrizionale dagli ingredienti utilizzati. Tuttavia, in alcuni casi i metodi di cottura si discostano: è allora importante conoscere il modo corretto di cucinare un determinato alimento biologico per mantenerne intatta la qualità e il valore nutrizionale.



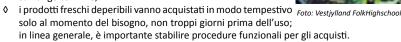
Foto: Vestjylland FolkHighschool

Nel caso del pollame, per esempio, la tecnica di cottura fa la differenza nella riuscita del pasto. Se vogliamo preparare un pollo arrosto biologico dovremo cucinarlo in modo diverso dal pollo convenzionale. Il pollame biologico, infatti dev'essere sempre cucinato a temperature basse e per tempi lunghi. Ciò permette di ottenere una carne tenera, fragrante e saporita. Il pollo convenzionale deve invece essere arrostito rapidamente e a temperatura molto alta. Se un pollo convenzionale – a cui sono

stati somministrati antibiotici per favorirne la crescita – viene cotto allo stesso modo del pollo bio. infatti, il risultato sarà scarso sia in termini di sapore che di consistenza delle carni.

Per assicurare una buona qualità del cibo, è importante tenere a mente alcuni accorgimenti anche in fase di acquisto dei prodotti biologici:

- ◊ i prodotti vanno acquistati, ove possibile, da grossisti e rivenditori che forniscono solo alimenti biologici;
- o affinché la frutta e la verdura fresca siano della massima qualità, è importante mantenere una comunicazione continua con i coltivatori biologici locali. In questo modo, si potranno armonizzare le proposte a menu con i prodotti agricoli pronti per essere raccolti. Va inoltre ricordato che scegliere coltivatori locali e prodotti bio di stagione sostiene gli obiettivi della sostenibilità e permette di ridurre al minimo i trasporti. Inoltre, dimostra una fidelizzazione che ajuta a garantire buone forniture sul lungo termine:





Buona pratica "Organic Cooks" dalla Slovacchia

Educare cuochi e camerieri per il 21º secolo

Parternariato dell'Hotel Academy Stara Tura con Agropenzion Adam

Perché è stato fatto?

L'azienda TBS Podkylava gestisce sin dal 1996 un centro agrituristico di successo nella pittoresca cittadina di Podkylava. Oltre alla fattoria biologica Charolais e alla struttura agrituristica Hotel Adam, l'azienda ha istituito una Hotel Academy per formare cuochi, camerieri e altro personale presso le proprie strutture alberghiere a conduzione familiare. Gli studenti ricevono una formazione su misura, imparando anche le lingue straniere, e beneficiano di un periodo di praticantato presso il centro agrituristico. Alla fine della formazione, essi Studenti della Hotel Academy alla Pensione ADAM ottengono così un vantaggio competitivo su un mercato della ristorazione sempre più orientato al biologico, diventando inoltre "ambasciatori dell'agricoltura e del cibo biologico" durante la loro carriera nel settore HO-RE-CA.



- ♦ Gli studenti partecipano a una regolare formazione pratica presso l'Hotel Adam e hanno la possibilità di lavorare presso la struttura durante gli eventi di stagione, acquisendo esperienza nella preparazione di piatti tipici locali.
- ♦ Gli studenti entrano in contatto diretto con i prodotti biologici coltivati e allevati nelle aziende agricole locali, familiarizzandosi con le proprietà sensoriali e le specificità culinarie del cibo bio.
- ♦ Durante le lezioni di cucina, gli studenti usano ingredienti biologici e ne apprendono i benefici ambientali e per la
- ♦ L' Hotel Academy, grazie alla sua attenzione per l'agricoltura biologica e l'ecoturismo, è diventata una realtà pioniera nell'educazione rurale per la sostenibilità in Slovacchia.



Studenti della Hotel Academy alla Pensione ADAM Foto by CEA



Foto: CEA - Centre for European Affairs

Lezione appresa

Coniugare all'interno delle stesse strutture percorsi di alta formazione e business in ambito agrituristico rappresenta un approccio innovativo che può dare grande forza e competitività al settore dell'agricoltura, del cibo e della ristorazione biologica.

Beneficiari e portatori d'interesse

I principali beneficiari sono gli studenti e gli insegnanti dell' Hotel Academy di Stará Turá, nonché lo staff dell'Hotel Adam.

Risultati attesi

- ♦ Formare cuochi e camerieri in possesso di buone conoscenze sull'agricoltura e il cibo biologico e dare loro la possibilità di trovare sbocchi lavorativi sul mercato occupazionale slovacco ed estern
- Aumentare il numero di candidati all' Hotel Academy grazie al successo ottenuto dai diplomati della scuola in termini di occupazione.
- ♦ Aumentare la popolarità del cibo biologico tra i cuochi professionali della Slovacchia.

Links:

Hotel Academy

http://shastaratura.wixsite.com/sha-stara-tura Agropenzion ADAM

http://www.penzion-adam.sk/prevadzky.html

7.1 Dal gusto allo stile di vita

L'educazione alimentare è un processo che dovrebbe accompagnare l'intera vita di un individuo, considerando che, nel corso del tempo, cambiano non solo gli alimenti disponibili ma anche le percezioni sensoriali, le esigenze, le esperienze e le abitudini alimentari della persona. Fare scelte alimentari consapevoli e responsabili è importante per la salute e per il benessere nostro e dell'intero pianeta. Inoltre, il cibo ha un'importante valenza sociale, poiché rappresenta un'opportunità di comunicazione, integrazione e interazione con gli altri. Il cibo, quindi, può e deve essere un'esperienza educativa tutta da gustare. È fondamentale che i bambini e i giovani abbiano un rapporto diretto con gli alimenti, ne conoscano la storia e la provenienza e partecipino alle attività di orti, cucine e degustazioni locali. In questo modo, essi possono apprendere competenze nutrizionali, ambientali e sociali che si riveleranno di impagabile valore nel vissuto quotidiano.

È ormai appurato che cercare di modificare il comportamento e lo stile di vita di una persona fornendo pure e semplici informazioni e conoscenze teoriche è di scarsa efficacia. Il percorso di educazione alimentare dev'essere corredato da esperienze pratiche, fatte in prima persona lungo tutta la filiera, dalla produzione primaria alla trasformazione e preparazione fino al consumo del cibo.

Un alimento di qualità diverrà un buon piatto solo se lo chef ha il giusto bagaglio di conoscenze per prepararlo, se il piatto è presentato in modo accattivante e se può essere consumato in un ambiente piacevole e confortevole, insieme ad amici e con la giusta calma.

Per questo motivo, gli asili, le scuole e le altre strutture di ristorazione pubblica svolgono un ruolo fondamentale nel forgiare la cultura alimentare e le competenze nutrizionali delle persone, nonché nel sostenere stili di vita sani e sostenibili. La mensa della scuola e dell'asilo è qualcosa di più di un luogo in cui mangiare. Ha un elevato valore sociale e racchiude i valori associati al cibo a partire dagli ingredienti di base, dagli ecosistemi e dal mondo naturale. Coniugare contenuti educativi e scelte alimentari appetibili e appropriate in un ambiente accattivante dà ai giovani utenti grandi benefici a livello cognitivo, sensoriale ed emotivo.

Alla luce di tutto ciò, sarebbe auspicabile concepire l'educazione alimentare non tanto come un progetto di breve durata, da svolgere una o due volte all'anno, ma come un impegno continuativo al quale dare una forza e uno slancio costante. In tale ottica, gli aspetti teorici e pratici dovrebbero andare di pari passo, piuttosto che essere affrontati in tempi e luoghi diversi. Con queste considerazioni in mente, presentiamo di seguito alcuni suggerimenti e buone pratiche che possono fornire uno spunto per sviluppare nuove idee progettuali o anche semplicemente per inserire elementi innovativi nella pratica quotidiana.

7.2 Suggerimenti ed esempi di buone pratiche

7.2.1 Stimoli

Le tematiche relative alla nutrizione, alla produzione del cibo e alla sostenibilità sono multiformi, e per questo motivo possono essere sviluppate adottando diverse strategie educative. Questi argomenti possono rappresentare uno spunto di partenza per avviare discussioni e dibattiti tra gli

alunni, oppure, persino nel caso di bambini di età prescolare, possono fornire degli stimoli iniziali per risvegliare uno spirito di scoperta.

La sperimentazione come stimolo

La sperimentazione è una grande fonte di ispirazione per i bambini; ovviamente, dovremo proporre esperimenti semplici per i più piccoli ed esperimenti più sofisticati per gli alunni più grandi. I giovani consumatori possono essere stimolati con innumerevoli domande, che forniscono preziosi spunti per l'allestimento di esperimenti. Ecco alcuni esempi. Che cosa succede se mettiamo un uovo nell'aceto? Che cosa succede se mettiamo del sale o dello zucchero su una fetta di cetriolo? Che cosa succede a un grappolo d'uva quando si secca? Un limone può condurre l'elettricità? Perché quando sbattiamo l'albume dell'uovo si forma il bianco a neve? Perché basta spruzzare della polvere di cacao per farlo sciogliere? Esperimenti di questo tipo possono essere integrati in svariate strategie educative nelle scuole di ogni ordine e grado, dalla primaria alla secondaria, proponendoli per esempio nel contesto dei laboratori di biologia o di chimica.

Il cestino del pranzo come stimolo

Il cestino del pranzo può essere un ottimo stimolo per attività di educazione alimentare. Gli insegnanti e gli educatori possono verificare e discutere i contenuti dei cestini del pranzo insieme agli alunni. Per arricchire l'attività, si può introdurre una piccola competizione. L'Associazione Nutrizionista Tedesca della Turingia ha creato una "coppa della colazione a 6 stelle" in cui i bambini ricevono una stella al giorno in funzione dei gruppi di alimenti rappresentati nel loro cestino. Alla fine della settimana viene annunciato il vincitore.

Il austo come stimolo

L'approccio sensoriale rappresenta sempre un ottimo spunto di discussione. Potremmo focalizzarci su una singola tipologia di alimento e lasciare che gli alunni siano liberi di esprimersi e di descrivere le loro impressioni ed esperienze in merito. Per esempio, gli studenti potranno familiarizzare con diverse varietà di mele, pomodori, carote e patate, o con diversi tipi di pane, e chiedersi qual è il loro odore e sapore, che aspetto hanno e che sensazioni danno loro. Anche un "giardino portatile" delle erbe aromatiche può essere un ottimo stimolo sensoriale per avviare il percorso di educazione alimentare.



Foto: Magazzino di una refezione scolastica in Turingia



Foto: VZTH - Presentazione dei risultati della competizione "Pasto scolastico regionale, sano e buono"

Ulteriori suggerimenti/esempi per attività di educazione alimentare dalla Thuringian Oekoherz

- Origine del cibo
- Le stagioni "Shooting/Milk-shake Ritter" (link)
- Culture alimentari
- La cultura del cibo in numeri (link)
- sperimentazioni (link)
- Il cestino del pranzo
- Attività di educazione alimentare a cura dell'Associazione Nutrizionista Tedesca:
- il re e la regina della frutta e della verdura (link)
- coppa della colazione a 6 stelle (link)
- Attività di educazione alimentare a cura della Verbraucherzentrale Thüringen: (link)

Escursioni e progetti

Se un argomento è complesso e richiede del tempo per essere assimilato, può essere trattato nel corso di più lezioni. Per molti studenti l'apprendimento è più efficace se le lezioni teoriche vengono abbinate a momenti di manualità o se si aggiungono delle componenti emotive alla didattica. Per questo motivo, alcune tematiche possono essere approfondite organizzando escursioni a tema o facendo delle esercitazioni pratiche (per esempio sulla preparazione del cibo).

L'azienda agricola: un luogo di apprendimento

Le escursioni alle aziende agricole sono ormai una prassi comune e di sicura efficacia, poiché offrono conoscenze ed esperienze di prima mano e permettono di dimostrare in modo diretto il valore delle produzioni biologiche e regionali. Negli ultimi anni, tuttavia, alle semplici escursioni si sono affiancate nuove formule didattiche che assicurano un percorso educativo di qualità più alta. Gli agricoltori non si limitano a presentare la loro attività, ma includono contenuti didattici che permettono di coinvolgere attivamente i bambini, gli studenti e più in generale i consumatori. Per esempio, in Germania è stata creata l'iniziativa scientifica BAaLOB (Federazione Tedesca delle Fattorie come Luggo di Apprendimento - baglob.de), che riunisce in un'unica piattaforma aziende agricole regionali attive nell'educazione alimentare, quali la "Lernort Farm e. V.". Nello Stato Federale Tedesco della Turingia, il progetto Pasti Scolastici regionali, sani e buoni (schulessen.org) ha permesso di creare materiali didattici articolati per i docenti. Gli agricoltori hanno partecipato ad attività di formazione preliminare e sono stati sostenuti durante lo sviluppo delle offerte didattiche, poi riunite in un fascicolo per i docenti. Per esempio, in un allevamento di trote gli studenti seguono lo sviluppo di una trota dall'uovo fino al pesce pronto per essere consumato. Nel contempo, analizzano la qualità dell'acqua, osservano la vita e gli organismi acquatici e imparano il significato delle relazioni ecologiche. Alla Fattoria delle Patate a Nottleben in Turingia, gli alunni possono invece partecipare alla raccolta delle patate. Le diverse varietà di patate vengono non solo identificate ma anche assaggiate: dopo un'esperienza del genere, questo modesto tubero non è più soltanto un noioso contorno.

In generale, i progetti educativi sono un ottimo modo per introdurre nuovi tipi di alimenti nei menu di routine. Infatti, è importante che la ditta di ristorazione sia sostenuta durante l'introduzione di nuovi piatti o di componenti del pasto. Se componenti come il couscous, la polenta o il miglio fanno la loro comparsa nel menu di punto in bianco, gli alunni tenderanno a evitarli in quanto poco familiari. In questo caso, un progetto didattico che si occupi dei cereali può essere di grande aiuto. Gli alunni possono esplorare tematiche come: Quanti tipi di cereali esistono? Che prodotti si possono ottenere dai cereali? Dove vengono trasformati e preparati i prodotti a base di cereali, e che sapore hanno? Gli alunni possono anche essere coinvolti nella preparazione e nella degustazione

Educazione alimentare

dei cereali prima di trovarseli nel piatto. In guesto modo, le conoscenze teoriche vengono rafforzate e assimilate in modo più efficace, e il nuovo piatto sarà accettato con più facilità.

- Ulteriori suggerimenti per attività pratiche di educazione alimentare
- ♦ Fattoria didattica

Link

♦ Buffet degli studenti

Indagini di mercato nei supermercati, alla ricerca di marchi di qualità dedicati a prodotti biologici e locali Vernetzungsstelle



Educazione nutrizionale a mensa

La mensa è sempre un luogo ideale per sperimentare azioni di educazione nutrizionale, indipendentemente dal contesto pedagogico. Tuttavia, è molto importante anche tener conto delle condizioni in cui le azioni educative vengono inquadrate. Non è infatti sufficiente che l'offerta sia di alta qualità, ma deve anche essere presentata in maniera accattivante e con le giuste tempistiche. Oltre a creare un ambiente e un'atmosfera favorevoli, bisognerà prevedere un lasso di tempo adeguato affinché l'esperienza possa essere portata a termine con successo: al tempo previsto per le attività di apprendimento andrà sommato quello necessario per il consumo consapevole dei prodotti.

Mensa della scuola superiore del Castello Romano di Bad Kreuznach

Dal 2012, il pranzo viene preparato e cucinato direttamente nella scuola partendo da prodotti freschi e di

qualità, per lo più regionali e di stagione. Gli ingredienti presenti nel menu giornaliero sono esposti all'ingresso della mensa. L'area della cucina è aperta, in modo che gli studenti vedano cosa accade "dietro le quinte" e si sentano più coinvolti. Inoltre, i refettori sono arredati in modo accattivante e adatto all'età degli utenti, facendo sì che la mensa diventi un piacevole luogo d'incontro. Dietisti e cuochi incontrano spesso gli studenti, e c'è una comunicazione costante anche tra docenti, genitori, alunni e staff di cucina.



Liceo Carolinum in Neustrelitz - Germania

Gli studenti sono coinvolti nella preparazione dei pasti scolastici in un modo insolito e speciale. Con un sistema di rotazione su base settimanale, le diverse classi a turno sono responsabili della preparazione del pasto scolastico. Gli alunni affiancano lo staff di cucina e sono sostenuti e guidati dal capocuoco. I menu che vengono preparati cambiano di giorno in giorno e sono composti da un'insalata, un piatto

principale e un dolce; vengono inoltre preparati dei menu alternativi (per esempio pasta al pesto o al pomodoro).



Foto: VZTH; Eventi in cucina con gli allievi della scuola Montessori Peter Franke di Jena (GE)



Foto: Refezione scolastica in Turingia (C Verbraucherzentrale Thüringen

Ulteriori suggerimenti per attività pratiche di educazione alimentare

- Presentazione degli ingredienti del pasto in una bacheca all'ingresso della mensa
- ♦ Cucine a vista nelle mense con presenza dei cuochi
- Caffetteria dello Studente, gestita dagli studenti stessi
- ♦ Gli studenti aiutano a mensa
- ♦ Gli studenti cucinano per i loro compagni
- Mostre a tema in mensa
- Preparazione creativa dei tavoli della mensa

7.5 Educazione alimentare fornita dal servizio di ristorazione

È buona prassi stabilire un contatto efficace tra la ditta di ristorazione e l'istituzione scolastica appaltante. In questo modo, le critiche positive possono essere comunicate in modo diretto, e i problemi possono essere discussi e chiariti tempestivamente. La ditta di ristorazione, in quanto incaricata di fornire il cibo per conto della struttura/istituzione scolastica, svolge un ruolo cruciale nell'educazione alimentare e nutrizionale. È compito della cucina di trasformare alimenti di alta qualità in piatti accattivanti, in grado di valorizzare gli ingredienti, dal punto di vista del sapore e dell'aspetto, grazie all'intervento di uno staff professionale e adeguatamente formato. La ditta di ristorazione può anche aggiungere, nei menu, informazioni sulla varietà degli ingredienti utilizzati e sulle diverse tipologie di piatti preparati. Una stretta comunicazione con la struttura scolastica, ed eventualmente con le istituzioni e gli utenti (docenti, genitori e alunni), è auspicabile per facilitare accordi e decisioni condivise, per esempio quando si tratta di introdurre nuovi cibi o di preparare nuovi

piatti. La possibilità di fare un "tour" in una grande cucina lascia un segno significativo negli alunni. I partecipanti al tour possono anche discutere con lo staff di cucina l'adeguatezza e il valore nutrizionale di determinati prodotti e piatti piuttosto che altri. Tra le offerte per gli utenti, la ditta di ristorazione può anche includere lezioni/corsi di cucina o degustazioni di nuovi piatti e ingredienti.



Foto: Verbraucherzentrale Thüringen

Buona pratica "Organic Cooks" dall'Italia

SANPEI Sano come un pesce

Sano come un pesce" – Progetto di ricerca e sviluppo per introdurre pesce fresco locale biologico nelle mense pubbliche.

Perché è stato fatto?

Sanpei è un progetto R&D mirato allo sviluppo dell'acquacoltura biologica e alla sua promozione nella ristorazione scolastica. Sanpei ha studiato e sperimentato le innovazioni necessarie lungo tutta la filiera, dall'allevamento al piatto, analizzando le fasi di produzione e trasformazione, di trasporto e distribuzione, di preparazione e consumo. Sanpei ha messo a punto anche attività di sensibilizzazione e formazione per gli allevatori, le ditte di ristorazione, il personale scolastico e gli alunni. Il progetto risponde a numerose problematiche ed esigenze: i fabbisogni nutrizionali dei bambini; l'inadeguatezza del pesce normalmente servito nelle mense, a cui segue una enorme mole di scarti lasciati nel piatto; la persistenza di vari fattori limitanti a livello organizzativo, logistico e tecnico, che rendono più difficile la fornitura di pesce fresco, biologico e allevato in ambito locale; la mancanza di un'offerta adeguata di prodotti biologici accessibili. Il progetto è stato sviluppato come programma pilota per il potenziale sviluppo dell'iniziativa nazionale per l'introduzione del pesce fresco nelle scuole, che segue l'esempio delle iniziative EU per l'introduzione della frutta e della verdura fresca a scuola.

Che cosa è stato fatto?

Il progetto Sanpei si è posto come obiettivo principale quello di incentivare il consumo di pesce fresco proveniente da allevamenti biologici nelle mense pubbliche (prevalentemente branzino, orata e cefalo), mediante la messa a punto di ricette adeguate, nutrienti e appetibili.



Foto: SANPEI project

SANPEI è un Progetto Nazionale Italiano coordinato dal Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)

Il progetto si è posto i seguenti obiettivi specifici:

- allevamento biologico di branzini, orate e cefali: definizione dei protocolli, prove e confronti tra pesce bio e convenzionale;
- caratterizzazione della produzione dal punto di vista nutrizionale;
- caratterizzazione della produzione dal punto di vista economico;
- analisi e verifica dell'intera filiera produttiva;
 - attività educative innovative e partecipative per gli alunni e i docenti, come il programma "Viaggio all'isola di Sanpei" e la rappresentazione teatrale didattica per alunni e genitori.

Lezione appresa

Dal punto di vista economico, le stime ottenute nel corso del progetto hanno dimostrato che le mense pubbliche italiane sono in grado di assorbire quasi la metà della produzione acquacolturale nazionale.

Un altro punto di grande interesse è che i bambini coinvolti nel progetto educativo hanno dimostrato di mangiare più pesce degli altri, riducendo in modo drastico gli avanzi di pesce che finiscono nella spazzatura.

Sanpei deve essere accompagnato da azioni adeguate da parte delle istituzioni pubbliche: il capitolato d'appalto pubblico deve essere redatto con un linguaggio contrattuale che descriva in modo chiaro ed esaustivo i requisiti richiesti; devono inoltre essere previste attività di monitoraggio integrative per garantire il rispetto dei requisiti del servizio.

Links e fonti:

Pagliarino, SANPEI Report 2013

sanpei.ceris.cnr.it

youtube.com/watch?v=ZN5J6vv5ICY

08

Comunicazione: il passaggio dall'interno all'esterno

Sulla scia della crescente attenzione per i principi di una sana e naturale nutrizione, assistiamo a un interesse crescente anche nei confronti del cibo biologico e regionale. In tale contesto, coniugare gli aspetti legati alla provenienza locale e alla stagionalità degli alimenti con la qualità del cibo biologico fornisce un importante valore aggiunto alle proposte culinarie. Tale valore viene ulteriormente amplificato se vengono presi in considerazione anche gli aspetti della sostenibilità. Questa maggiore sensibilità nei confronti della qualità, della provenienza e della sostenibilità del cibo sta cominciando a emergere anche nella comunità della ristorazione, interessando in particolare le mense scolastiche. Sempre più ditte di ristorazione, infatti, si approvvigionano presso produttori bio nell'intento di avviare un processo di transizione al biologico; alcune di esse hanno per ora sostituito solo alcuni componenti convenzionali con quelli biologici, mentre altre sono già in grado di offrire menu bio al 100%.

Il successo del processo di conversione al biologico dipende sempre e comunque da una buona programmazione. Un elemento fondamentale affinché gli obiettivi prefissati vengano raggiunti è la definizione di un documento programmatico pertinente e ben pianificato, in cui tutti i portatori di interesse possano interagire e dire la loro: lo staff di cucina della ditta di ristorazione, i referenti delle scuole e delle istituzioni, gli utenti finali, cioè i docenti, gli alunni e i loro genitori. Una comunicazione interna ed esterna affidabile ed efficiente, curata fin dalle fasi di pianificazione, è uno dei punti più importanti per il successo di un programma di transizione al biologico.

8.1 Comunicazione interna

Nel corso del processo di conversione al biologico o di integrazione di prodotti bio nei menu, è importante che la ditta di ristorazione modifichi le proprie strategie per mantenere entro livelli gestibili sia la qualità che i costi. La ditta deve prendere in considerazione gli obiettivi che intende raggiungere, i valori aziendali e gli standard qualitativi che le sono propri, per poi sviluppare i principi guida che coinvolgono tutti gli operatori e lo staff di cucina.

Per esempio, nel processo d'integrazione dei prodotti biologici nei menu convenzionali, possono sorgere spontanee delle domande per le persone incaricate:

- Of the cosa deve essere modificato: singoli prodotti o componenti, alcuni piatti o il menu completo?
- ♦ I prodotti/pasti biologici devono essere proposti nel contesto del pranzo o degli spuntini?
- Quali prodotti rivestono il ruolo più importante nella transizione: frutta e verdura, prodotti vegetariani, carne e insaccati?
- Qual è il budget a disposizione?
- ♦ Che percentuale di derrate bio dovrebbe essere di importazione?
- ♦ Qual è l'approccio più corretto nei confronti dei portatori di interesse?

Nel processo di transizione verso la sostenibilità, i seguenti aspetti possono avere un ruolo significativo.

- ♦ Uso di prodotti pronti e cibo preparato.
- ♦ Lavaggio e preparazione quotidiana di frutta e verdura fresca.
- Consegne multiple di prodotti freschi su base settimanale.
- ♦ Assenza di esaltatori di sapidità e coloranti.
- ◊ Uso preferenziale di prodotti regionali.
- O Carni da fornitori attenti al benessere animale.

- Menu calibrati in funzione della stagione.
- Uso di prodotti del commercio equo.
- Manipolazione rispettosa e preparazione attenta del cibo.
- Ottimizzazione energetica delle cucine.
- ♦ Buone condizioni lavorative e ambiente di lavoro salubre.

Si tratta evidentemente di questioni molto complesse, che difficilmente potranno essere affrontate in toto da una ditta di ristorazione impegnata nel processo di conversione. Sarà quindi compito di ciascuna ditta definire quale sia l'approccio più adeguato alle proprie esigenze, avviando il processo di transizione per gradi.

Anche in questo caso, il coinvolgimento di tutti gli operatori (staff di cucina e di sala e team gestionale della ditta) nel processo decisionale facilita il successo dell'operazione, in quanto consente ai dipendenti di identificarsi con i nuovi valori della ditta, sostenendoli appieno.

La ristorazione scolastica Menüett al Castello di Tonndorf (Germania)

- La filosofia della ditta di ristorazione Menüett è basata su una cucina naturale e ricca di nutrienti, con piatti freschi e al 100% biologici. I menu sono per lo più vegetariani e la varietà di piatti proposti è elevata.
- Un'attenzione speciale è dedicata alla stagionalità dei menu e delle ricette: oltre a scegliere solo ingredienti di stagione, si pone l'accento sulle proprietà rinfrescanti o riscaldanti di determinati componenti, come le erbe aromatiche fresche per l'estate e le spezie per l'inverno.
- Lo staff della ditta Menüett si occupa anche di varie attività di educazione alimentare: offre workshop di cucina e di panificazione; tiene incontri sui principi di una dieta sana, sulla trasformazione a basso impatto del cibo, sulle varianti culinarie della cucina etnica; organizza attività culinarie nel contesto di eventi, meeting e seminari che si tengono al Castello di Tonndorf, oppure per gruppi di camminatori, villeggianti e bambini che entrano in contatto con il Castello.
- (http://www.schloss-catering.de/index.php)

L'importanza della formazione: una leadership attenta per una corretta gestione dello staff

Per integrare in modo soddisfacente lo staff nel processo di conversione è indispensabile prevedere una buona formazione, in particolare sui temi legati al valore aggiunto del cibo biologico, di stagione e regionale. I corsi di formazione possono essere condotti a diversi livelli.

Oltre al trasferimento di conoscenze teoriche e tecniche, è importante dare un ruolo prioritario all'acquisizione di abilità pratiche. Una visita all'azienda agricola che fornisce i prodotti biologici, per esempio, permette di acquisire nel modo più diretto e pregnante i principi di base dell'agricoltura biologica e della sostenibilità ambientale. Lo staff potrà così verificare in prima persona come il benessere animale sia più alto, o la fertilità dei terreni sia preservata in modo più efficace. La qualità del cibo biologico, invece, potrà essere illustrata al meglio mediante un workshop di cucina seguito da una degustazione.

Per ottimizzare l'intero processo, è importante che i responsabili abbiano costantemente il polso della situazione, interfacciandosi a intervalli regolari con il team di lavoro. Si potranno quindi organizzare delle riunioni interne a cadenza regolare, dove sia dato spazio al dialogo, allo scambio di esperienze e alla motivazione dello staff, oltre alle riflessioni generali come:

- Stiamo facendo la cosa giusta? E in caso affermativo, come siamo riusciti a ottenere un risultato positivo?
- ♦ Che cosa deve essere modificato e in che modo?

Le esperienze che si vanno via via accumulando possono essere raccolte in un folder informativo, il quale permetterà di mantenere traccia delle procedure, dei referenti, delle lezioni apprese, e potrà essere dato ai nuovi arrivati per metterli al passo con lo stato dell'arte e le conoscenze del team di lavoro.

👡 "Il Biologico per tutti"

Nel corso di oltre un decennio, la campagna tedesca "Biologico per Iutti" si e evoluta in un network di respiro nazionale che ha dato grande slancio alla ristorazione sostenibile nelle scuole e negli asili, offrendo anche workshop mirati. La campagna è stata avviata ed è finanziata dal Ministero Federale dell'Alimentazione e dell'Agricoltura tedesco nel contesto del Programma Federale per l'Agricoltura Biologica e altre forme di agricoltura sostenibile. Il network è stato fondato dalla Società Tedesca per la Nutrizione e da alcuni centri di tutela dei consumatori tedeschi. Ad oggi, fanno parte della rete il Network dei Centri per la Ristorazione Scolastica, gli Istituti di Formazione dei Docenti e undici partner regionali.

I workshop sono incentrati su argomenti quali i principi di base dell'agricoltura biologica, le origini e le fonti del cibo biologico, l'integrazione a costo zero dei prodotti biologici nell'alimentazione, la razionalizzazione dei prodotti, la stagionalità dei pasti, la riduzione del consumo di carne e l'aumento del consumo di piatti vegetariani. Per potenziare l'apprendimento, il trasferimento di conoscenze è affiancato da attività pratiche ed esperienziali: i workshop sono dunque completati da lezioni di cucina tenute da chef esperti, da visite guidate ad aziende agricole o a laboratori di panificazione biologici, da visite alle cucine scolastiche. I workshop possono inoltre diventare una sorta di piattaforma condivisa per lo scambio di esperienze e per il networking tra ristoratori ed educatori.

Il successo di questa campagna è dimostrato dagli oltre 1000 workshop (con 20.000 partecipanti) organizzati negli ultimi 10 anni. Un sondaggio condotto tra i partecipanti ha evidenziato che, grazie ai workshop, il 13% dei partecipanti ha introdotto per la prima volta prodotti biologici nei menu, mentre il 20% ha aumentato la quota di prodotti biologici consumati.

Link to Oekoherz

Link to Ble

Link to Oekolandbau

"I tre link seguenti rimandano alle attività dell'associazione ThüringerÖkoherz (TÖH) che promuove l'agricoltura ecologica, la conservazione del paesaggio e uno stile di vita sostenibile in Turingia e in Germania. (disponibili in tedesco)"

8.2 Networking dei portatori di interesse

Se un servizio di ristorazione decide di introdurre il cibo biologico nella sua offerta, deve assolutamente prevedere il coinvolgimento di tutti i portatori d'interesse, poco importa che si tratti dell'intera programmazione dei menu o soltanto di alcuni piatti speciali. Nelle mense scolastiche, in particolare, portatori d'interesse quali genitori, docenti, alunni e personale scolastico e istituzionale dovrebbero riunirsi allo stesso tavolo decisionale. Coinvolgere da subito tutti i portatori d'interesse nel processo decisionale permette di aumentare in modo considerevole le probabilità di successo del progetto. Instaurare una comunicazione chiara e un clima di fiducia fa infatti sì che gli stakeholder collaborino al cambiamento in modo efficace.

Inoltre, è importante stabilire una tabella di marcia per attuare le varie fasi del processo di conversione, esplicitando modi e tempi, e poi avviare il processo per piccoli passi successivi. Inoltre, le nuove proposte di cibo bio per una dieta sana e bilanciata dovranno essere armonizzate alle aspettative degli utenti, che spesso hanno bisogno di tempo per accettare il cambiamento. Scegliere una rosa di ricette invitanti e dei menu ricchi di piatti accattivanti può facilitare l'avvio di questo processo di conversione.

La scuola Jenaplan di Jena (Germania)

Per sviluppare un nuovo concetto di ristorazione, la scuola ha organizzato innanzitutto una tavola rotonda in mensa, a cui ha partecipato l'Ufficio del Network per la Ristorazione Scolastica. Durante l'incontro, si sono discusse le esigenze in termini di qualità richieste da genitori, docenti e alunni coinvolti, per poi avviare la ricerca di una ditta di ristorazione adeguata. Tutti i portatori d'interesse sono stati coinvolti nel processo di conversione, contribuendo alla ricerca di partner e sostenitori. Nel corso delle riunioni, che si sono svolte a cadenza regolare (1-2 volte al mese), è stato possibile raccogliere informazioni, scambiare esperienze, discutere desideri e limiti percepiti dai diversi soggetti coinvolti, e definire in modo chiaro i compiti da assegnare e gli obiettivi da raggiungere. Anche i genitori, gli alunni e i docenti che non hanno preso direttamente parte agli incontri sono stati sempre prontamente informati sugli sviluppi del progetto.

Objettivi desiderati

- ♦ Cucinare in loco (nella cucina della scuola)
- ♦ Aumentare i cibi biologici, specialmente latte, carne e uovaBuffet, salad buffet
- Offrire cibo regionale e di stagione
- Prevedere offerte a buffet, per esempio per le insalate
- Sviluppare menu per i bambini con allergie alimentari
- Usare prodotti non trasformati
- Prevedere offerte a buffet, per esempio per le insalate

Fattori limitanti

- ♦ Costo del pasto
- Investimenti per l'ammodernamento della cucina
- ♦ Area di stoccaggio limitata

Dopo aver definito gli obiettivi desiderati, è stato condotto un sondaggio tra i genitori e gli alunni per confermarne la pertinenza; è stato inoltre fissato un prezzo limite per il pasto. Il progetto è stato poi avviato con successo: i pasti si sono rivelati saporiti e l'idea è stata accettata con entusiasmo. In seguito si sono affrontate nuove questioni e sfide, per esempio in merito alla quantità di cibo e di scarti, ai tempi di attesa, alla proporzione di alimenti biologici e regionali nei pasti, alla definizione dei menu e alla conformità agli standard qualitativi.

Le tavole rotonde di discussione mensili continuano tuttora, tutti i portatori d'interesse sono stati intervistati più volte e le informazioni sono state comunicate a tutti i soggetti coinvolti.

Il processo si è rivelato di grande successo, tutti gli attori in gioco hanno sostenuto il nuovo approccio e gli alunni hanno dimostrato di apprezzare la nuova offerta alimentare con un netto incremento dei consumi

8.3 Comunicazione esterna

I servizi di ristorazione che offrono prodotti biologici nei loro menu devono comunicarlo in modo trasparente agli utenti. In tale contesto, sviluppare una strategia di comunicazione mirata è fondamentale. Per esempio, i sondaggi tra gli alunni hanno dimostrato che le questioni relative alla salute e alla qualità del cibo biologico sono di scarsa importanza nella fruizione della mensa. Per contro, grazie alla crescente sensibilizzazione nei confronti dei principi di una sana alimentazione, l'attenzione verso le diete vegetariane, bio e regionali è cresciuta in modo significativo tra i genitori e gli educatori. La mensa non dovrebbe semplicemente invitare le persone a consumare il pasto,

(www.foodeducation-catering.de/)

ma dovrebbe anche proporsi come confortevole luogo d'incontro. Agli occhi degli studenti, la mensa scolastica dovrebbe quindi diventare un punto d'aggregazione tra i più popolari. Inoltre, la probabilità che gli studenti si dimostrino entusiasti nei confronti del cibo biologico aumenta se vengono organizzati degli eventi speciali. Si possono per esempio invitare gli agricoltori biologici a presentare i loro prodotti, evidenziando le peculiarità della coltivazione biologica di frutta e ortaggi o le tematiche del benessere animale. O ancora, si possono prevedere attività artistiche, di artigianato, di pittura per gli alunni più giovani, con una mostra finale delle loro opere. I bambini e gli adolescenti vogliono anche sapere che cosa si ritrovano nel piatto, e dovrebbero avere la possibilità di familiarizzare un po' per volta con gli ingredienti presenti nel cibo che mangiano.

Food@ucation - alla scoperta dei sapori nella mensa del Romerkastel, Bad Kreuznach (Germania)

Il progetto è stato avviato dal cuoco stellato Johann Lafer. Il cibo viene cucinato sul momento, rispettando le preferenze dei bambini. Nello sviluppo del progetto si è tenuto conto anche del design dei refettori. Gli alunni ricevono un foglio illustrato con l'Offerta giornaliera prima che venga servito il pasto, e il cibo proposto è presentato con foto accattivanti. Inoltre, gli ingredienti dei pasti sono messi in mostra su alcuni piatti da portata. Gli alunni e i genitori possono esprimere le loro opinioni utilizzando delle cartoline che vengono raccolte in un "box dei feedback", dove ci sono i desideri, gli apprezzamenti e le critiche relative allo sviluppo del progetto. Le idee migliori e i suggerimenti più validi vengono incorporati nella programmazione dei menu.

I fornitori di servizi di ristorazione dovrebbero utilizzare varie forme di comunicazione, per esempio siti web, opuscoli informativi, bacheche e allestimenti all'interno della mensa, per rendere nota la loro filosofia, il loro approccio e i successi già ottenuti. Tra le informazioni da fornire agli utenti non vanno dimenticate quelle sull'agricoltura biologica: si tratta di un aspetto fondamentale dell'alimentazione sostenibile, e permette di far capire perché una dieta sana e sostenibile può avere un prezzo più alto. I messaggi da comunicare diverranno più chiari e incisivi se verrà dato un volto allo staff di cucina e ai produttori biologici regionali.

La presentazione del menu rappresenta un'opportunità per fare chiarezza non solo sulle ricette ma anche sugli ingredienti dei piatti biologici, facilitando così la scelta del pasto da parte degli utenti, siano essi insegnanti, alunni o genitori. In generale, non ha grande importanza se la presentazione viene fatta in digitale, per esempio tramite un sito web dedicato, oppure nella più convenzionale forma cartacea. Nel caso ci si avvalga di un sito web, fornire i link ai produttori dei vari ingredienti biologici del pasto o una descrizione dei prodotti biologici utilizzati aumenta in modo significativo la valenza informativa della comunicazione. L'alto livello qualitativo dei pasti deve essere garantito con uno sforzo costante, anche dopo aver ottenuto i primi successi. Nella seconda fase del processo di conversione al biologico si devono inoltre affrontare le questioni e le sfide che riguardano per esempio la quantità di cibo e di scarti, i tempi di attesa, la proporzione di alimenti biologici e regionali nei pasti, la definizione dei menu e la conformità agli standard qualitativi. Affinché la comunicazione sia chiara ed efficace, si potranno infine prevedere riunioni operative mensili con i portatori di interesse e sondaggi rivolti agli utenti (alunni, genitori e docenti) per verificare l'adeguatezza dei menu programmati. Una raccomandazione finale è quella di trasmettere sempre le informazioni raccolte a tutti i portatori d'interesse, senza dimenticare l'intero team del servizio di ristorazione. Ciò crea infatti un clima di condivisione e di partecipazione che aumenta la capacità degli operatori di adattare i pasti alle esigenze degli utenti.

Buona pratica "Organic Cooks" dalla Danimarca

Free counseling per li acquisti pubblici di cibo biologico e locale

Smart Food Procurement 2013-2016

Perché è stato fatto?

In Danimarca molti Comuni e Regioni stanno avviando, o intendono avviare, l'introduzione di cibi biologici e locali nelle loro cucine e mense. Ciò ha creato l'esigenza di cercare suggerimenti e conoscenze sul processo di conversione al biologico. Inoltre, il progetto sostiene le ambizioni istituzionali del "Piano Ecologico 2020", che prevede di raddoppiare i terreni dedicati all'agricoltura biologica in Danimarca e di favorire la crescita economica nelle aree rurali, dove un'ampia maggioranza degli impieghi è associata all'industria agroalimentare.

Che cosa è stato fatto?

"Acquisti Alimentari Smart" (Smart Food Procurement, 2013-2016) è un progetto triennale avviato dal Ministero dell'Ambiente danese in partenariato con vari attori pubblici e privati. Il progetto ha offerto consulenza e sostegno a un gruppo target di decisori, responsabili degli acquisti e operatori di cucina facenti parte dei comuni, delle regioni e delle organizzazioni governative.

Un importante obiettivo del "free counseling" (consulenza gratuita) è stato di sostenere le cucine pubbliche nel corso della conversione al biologico.

Gli argomenti che sono stati affrontati più spesso sono: come aumentare la proporzione di cibo bio nelle cucine; come avviare un processo di conversione al biologico e quali gruppi di alimenti scegliere per iniziare; come ottenere il Marchio per il Cibo Bio.

Un altro obiettivo della consulenza è stato guidare e promuovere l'acquisto di prodotti locali nelle cucine pubbliche. A questo riguardo, un ostacolo centrale nel processo di acquisto è rappresentato dalle norme UE, che complicano lo scenario e frenano gli acquisti su scala locale.

Oltre alle azioni di assistenza, il progetto ha raccolto conoscenze sulle buone pratiche in materia di acquisti alimentari, ha potenziato la collaborazione lungo la filiera produttiva dai produttori fino alle cucine, e ha sviluppato strumenti per favorire gli acquisti pubblici bio negli anni a venire.



Foto: Certificazione per il cibo biologico



Foto: Scuola di Alta formazione Vestjylland Shojskole (Danimarca)

Lezione annre

Uno dei risultati del progetto è un portale innovativo che presenta le esperienze e le conoscenze raggiunte nel corso del progetto. Il sito fornisce utili strumenti e linee di indirizzo:

• Strumenti per calcolare gli acquisti alimentari • Linee guida per l'acquisto di cibo locale • Strumenti legati alla stagionalità • Linee guida per l'acquisto di pesce sostenibile e locale • Linee guida per controllare i contratti alimentari • Manuale per test sensoriali.

Beneficiari e portatori d'interesse

Decisori, responsabili degli acquisti e operatori di cucina facenti parte dei comuni, delle regioni e delle organizzazioni governative.

Risultati attesi

Circa metà dei comuni e 4 su 5 regioni della Danimarca hanno beneficiato degli interventi di "free counseling" per prendere decisioni più appropriate sugli acquisti alimentari.

Replicabilità

Il progetto "Acquisti Alimentari Smart" può essere replicato in altri Stati UE che hanno ambizioni in linea con quelle danesi. Il sostegno politico è la chiave principale per il successo del progetto.

Risorse necessarie

In Danimarca, il progetto triennale ha beneficiato di un budget di 1,67 milioni di euro. Inoltre, si è creato un partenariato pubblicoprivato per garantire che le esperienze e le conoscenze necessarie fossero disponibili.

Link: http://klogefødevareindkøb.dk/

Partner di Progetto

Partner di Progetto

Sei organizzazioni partner del progetto EU ERASMUS+ "Organic Cooks in Public Settings" (Cucinare bio nelle strutture pubbliche), appartenenti a cinque diversi Stati Europei, sono state fonte di mutua ispirazione nel corso del progetto e hanno contribuito allo sviluppo di questa pubblicazione.



Thüringer Ökoherz e.V.

Thüringer Ökoherz (TÖH) è un'associazione che promuove l'agricoltura ecologica, la conservazione del paesaggio e lo stile di vita naturale in Turingia, in Germania. TÖH rappresenta la conservazione della natura come sostentamento per gli esseri umani, gli animali e le piante. Inoltre, TÖH si sforza di applicare le idee della protezione dell'ambiente nella vita quotidiana.

Rappresentante legale: Stefan Simon

Indirizzo:

THÜRINGER ÖKOHERZ e.V. Schlachthofstr. 8 - 10

99423 Weimar

Tel: +49 (0) 36 43 / 49 63 28

Fax: +49 (0) 36 43 / 49 64 07

Mail: info@oekoherz.de

Web: www.oekoherz.de



L'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB) è stata ufficialmente fondata in Liguria nel 1998; Membri dell'Associazione sono: agricoltori, produttori, esperti, ricercatori e consumatori. AIAB promuove l'agricoltura biologica come modello di sviluppo rurale. Gli obiettivi sono: tutoraggio e tutela dei soci, orientamento politico a livello regionale, nazionale e comunitario, istruzione, pubblicazione, promozione, estensione e ricerca. AIAB è stata coinvolta in numerosi Stati e E.U. Ha svolto corsi di formazione, campagne, eventi e attività di comunicazione sull'agricoltura biologica. AIAB lavora con le amministrazioni pubbliche per l'attuazione di concetti di agricoltura biologica su larga scala e con diversi soggetti interessati.

Rappresentante legale: Stefano Chellini

Indirizzo:

Aiab Liguria Via Caffaro 1/16 16124 Genova Mail: info@aiabliguria.it Web: www.aiabliguria.it



Centrum environmentálnych AKTIVIT

Il Centro delle Attività Ambientali (CEA) è un'associazione civica senza scopo di lucro, fondata nel 1994. Il CEA attua vari programmi educativi allo scopo di aumentare la consapevolezza ambientale e promuovere la cittadinanza attiva. Attraverso l'educazione ambientale nelle scuole e presentando suggerimenti locali per la sostenibilità al grande pubblico, CEA ispira e sensibilizzale persone per un futuro sostenibile.

Rappresentante legale: Mgr. Richard Medal

Indirizzo:

Centrum environmentálnych aktivít

Mierové námestie 29

911 01 Trenčín

Mail: cea@changenet.sk

Web: www.cea.sk

www.biospotrebitel.sk



Verbraucherzentrale Thüringen - Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen

Il Centro di Consumo Turingiano (VZTH) è un'organizzazione non governativa con l'obiettivo di proteggere e di sensibilizzare i consumatori. Informiamo e consigliamo i consumatori, li sosteniamo nell'attuazione dei loro interessi. Il VZTH si impegna per l'attuazione e lo sviluppo dei diritti dei consumatori.

Il Centro di consumo turingiano è anche fornitore di un'unità di networking per il catering scolastico, il cosiddetto Vernetzungsstelle Schulverpflegung (VNS). L'obiettivo principale è quello di migliorare la qualità, l'accettazione della ristorazione scolastica e di creare condizioni adeguate per i pasti sani e gustosi. Quindi il VNS informa e consiglia i genitori, le scuole e le amministrazioni scolastiche nonché i ristoratori. Ma facciamo anche lobby per definire condizioni adeguate e reti regionali di campagna.

Rappresentante legale: Dr. Ralph Walther

Indirizzo:

Eugen-Richter-Straße 45, 99085 Erfurt, Germany

Tel: +49 361 555140 **Mail:** info@vzth.de

Web: www.vzth.de/schulverpflegung



University of South Bohemia in České Budějovice

Università di Boemia meridionale a České Budějovice è rappresentata dalla Facoltà di Agraria. La Facoltà di Agraria si concentra sulla ricerca dell'agricoltura in LFA, sulla sostenibilità e sull'agricoltura sostenibile, sui sistemi alternativi di allevamento, tra cui l'agricoltura biologica e sistemi alimentari sostenibili. La Facoltà si occupa di vari argomenti scientifici, attualmente la Facoltà di Agraria ha dipartimenti di chimica applicata, agroecosistemi, discipline biologiche, gestione del paesaggio, produzione vegetale e agroecologia, macchine agricole e servizi, animale, genetica, allevamento e nutrizione, Discipline veterinarie e qualità dei prodotti. La Facoltà di Agraria offre studi in numerosi programmi di studio di laurea, master e dottorato in forma a tempo pieno e part-time. Per la valutazione degli studi viene utilizzato il sistema di credito ECTS.

Rappresentante legale: assoc. prof. Tomáš Machula, Ph.D., Th.D., rector

Indirizzo:

Vedoucí Oddělení ekologického zemědělství

Studentská 13 České Budějovice

 Tel:
 +420 387 772 456

 Mail:
 info@jcu.cz

 Web:
 www.jcu.cz



Vestjyllands Højskole

Vestjyllands Folk High School (VH) è un'istituzione senza fini di lucro, con il mandato di gestire una scuola per promuovere la cultura attraverso una scuola esperienzale. La scuola ha come obiettivo di aprire la mente allargando l'istruzione all'interno della vita. I principali argomenti sono l'arte (arte fine, musicale, teatrale), la cucina, l'ecologia, lo stile di vita sostenibile, il giardinaggio, l'autore, la scrittura ecc. VH ha una cucina biologica del 96% con il maggior numero possibile di prodotti alimentari locali e con integrazionidi materie prime provenientei dal proprio giardino biodinamico..

Rappresentante legale: Else Mathiassen

Indirizzo:

Vestjyllands Højskole Skraldhedevej 8 6950 Ringkøbing Denmark

Tel: +45 96753777

Mail: kontor@vestjyllandshojskole Web: www.vestjyllandshojskole.dk













