

eco-efficienza
nella ristorazione
moderna

quaderno n° 7

Il Green Public Procurement

Da un'idea di Massimo Marino e Maurizio Mariani

“ I QUADERNI DI RISTECO ”

Eco-Efficienza nella Ristorazione Moderna

QUADERNO N° 7

IL GREEN PUBLIC PROCUREMENT

A Cura di: Consorzio Risteco,

Scritto da:

Isabelle Lacourt, Valeria Evangelista, Fabrizio Boeri, Maurizio Mariani, Andrea Ivaldi,

Si ringrazia il network AlimenTerra per la fattiva collaborazione.

Ottobre 2009

Stampato da: Litograph arti grafiche Sas
Venaria (Torino)

Copyright Consorzio Risteco - Riproduzione Vietata

SOMMARIO

INTRODUZIONE	3
1- IL GREEN PUBLIC PROCUREMENT	4
1.1 ALTERNATIVE GESTIONALI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA PUBBLICA	6
2 - LA NORMATIVA EUROPEA ED ITALIANA SUL GPP	10
2.1 IL GPP NELLA NORMATIVA SUGLI APPALTI PUBBLICI	11
<i>Definire l'oggetto dell'appalto</i>	12
<i>Redigere le specifiche tecniche</i>	12
<i>Selezionare i partecipanti alla procedura di appalto</i>	14
<i>Aggiudicare l'appalto</i>	15
<i>Inserire clausole relative all'esecuzione dell'appalto</i>	16
2.2 IL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GPP.....	16
2.3 GRUPPI DI LAVORO E RETI DI BUONE PRATICHE	17
2.4 IL GPP TOOLKIT DELLA COMMISSIONE EUROPEA	18
3 - CAPITOLATI D'APPALTO "VERDI" PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA	20
3.1 QUALI REQUISITI AMBIENTALI INSERIRE, E IN CHE MODO?	20
<i>Le materie prime agroalimentari: come selezionare il "cibo sostenibile"</i>	21
<i>Selezionare le materie prime accessorie</i>	26
<i>Organizzare il trasporto dei pasti in ottica ambientale</i>	27
<i>Come distribuire i pasti nei punti di consumo?</i>	28
<i>Gestire i rifiuti in ottica di eco-efficienza</i>	30
<i>Il pasto come momento educativo</i>	31
3.2 UN CASO PARTICOLARE: GLI APPALTI PER LA COSTRUZIONE DEI CENTRI DI PREPARAZIONE DEI PASTI	32
3.3 IL NORDIC SWAN PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE.....	34
3.4 L'INSERIMENTO DI REQUISITI SOCIALI NEI CAPITOLATI.....	36
CASE HISTORIES: BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE SOSTENIBILE.	37
BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN FRANCIA	38
BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN ITALIA	41
BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN GRAN BRETAGNA	47
BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN SPAGNA	55
BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN SVEZIA	59
BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN DANIMARCA.....	62
BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA NEGLI STATI UNITI	63
RIFERIMENTI	68

INTRODUZIONE

Nel corso degli ultimi anni mi è capitato molto spesso di partecipare a gruppi di lavoro riguardanti il c.d. *Green Public Procurement*. Nel corso del 2009 la stessa Commissione Europea ha affrontato la tematica, pubblicando sul proprio sito un ampio dossier ed un vero e proprio Tool-Kit per gli addetti ai lavori, frutto di un lungo lavoro.

Credo che molti enti locali dovrebbero spendere un po' del loro tempo per leggere attentamente quanto in esso riportato, ed entrare una volta per tutte in una logica di "qualità" degli acquisti e non solo ed esclusivamente di "prezzo", mettendo per un attimo da parte gli aspetti locali e guardando all' Europa con maggiore fiducia, al fine di implementare un sistema di acquisti pubblici ecologici europeo che funga da concreto motore per sviluppare un'economia verde, costituita da filiere sostenibili, non solo in termini ambientali, ma anche sociali e che rimettono l'uomo al centro dell'economia stessa.

Le pubbliche amministrazioni europee acquistano mediamente il 14 - 16% del PIL. Tale dato è già di per sè importante, ma nel mondo della ristorazione collettiva la pubblica amministrazione tiene e terrà sempre di più "il boccino" in mano, pensiamo a tutti i servizi di ristorazione scolastica ed ospedaliera che sono nella stragrande maggioranza dei casi gestiti e/o appaltati dalle P.A.; stiamo parlando di milioni e milioni di pasti e di due settori che inversamente a quello aziendale sono tendenzialmente in crescita.

Leggendo alcuni dati recentemente pubblicati da Ferco (Federazione europea delle imprese di ristorazione collettiva, in Italia rappresentata da Angem-Fipe) il numero di pasti anno nel social foodservice a livello europeo (EU a 25) è un numero con tanti zeri pari a 21 miliardi di pasti ed oltre il 66,5 % di questo mercato è ancora gestito direttamente dal pubblico, mentre il 33,5% è gestito in appalto contro un valore di oltre 24 miliardi di euro.

Un pasto può essere prodotto e somministrato in tanti modi diversi e con menù differenti tra loro, tanto che il range delle emissioni di CO₂ connesse a questa attività oscilla nella media da 1,5 a 5 Kg di CO₂ equivalente per pasto.

Proviamo per un attimo a mettere in relazione questo dato con il numero di pasti serviti annualmente e ci renderemo conto che si impone una forte riflessione.

Questo quaderno, assieme ai 6 precedenti, cerca in modo non esaustivo di contribuire a disseminare una nuova cultura della sostenibilità nei servizi di ristorazione.

Buona lettura.

Maurizio Mariani

1- IL GREEN PUBLIC PROCUREMENT

Il Public Procurement, cioè l'acquisto pubblico, è il processo con cui le autorità pubbliche (governi, autorità locali, provinciali o regionali, enti di diritto pubblico) effettuano i propri approvvigionamenti di beni e servizi. La Pubblica Amministrazione, infatti, per poter svolgere la propria attività si avvale di una serie di forniture di beni e servizi, prodotte da altre imprese e organizzazioni; si avvale, inoltre, del supporto di imprese terze per lo svolgimento di alcuni lavori pubblici. In ogni caso, gli acquisti di beni, servizi o lavori devono essere effettuati seguendo delle apposite normative e procedure pubbliche, per garantire il rispetto dei principi base di concorrenzialità, non distorsione del mercato, trasparenza, economicità ed efficienza degli approvvigionamenti. In risposta a queste esigenze, quindi, gli approvvigionamenti pubblici avvengono mediante appalti, procedure d'asta, licitazioni private, inviti a presentare offerte... a seconda della tipologia di bene/servizio/lavoro acquistato e dell'entità dell'acquisto.

Il Green Public Procurement, i cosiddetti acquisti pubblici ecologici, rappresenta una categoria particolare di public procurement in cui, oltre a considerare le caratteristiche tecnico/economiche dei beni e servizi acquistati, si tiene conto anche delle caratteristiche ambientali. L'obiettivo è quello di selezionare quei beni, servizi e lavori che sia in fase di produzione, sia in fase di utilizzo e consumo, fino allo smaltimento finale (quindi in ottica di ciclo di vita), presentano un ridotto impatto sull'ambiente.

L'Unione Europea ha recentemente presentato il GPP Training Toolkit, una serie di documenti volti ad agevolare e generalizzare l'utilizzo del GPP. In tutto questo lavoro si citano i principali benefici attesi dall'implementazione massiccia del GPP sull'ambiente e la qualità di vita. Essi riguardano il cambiamento climatico, la diminuzione dell'inquinamento dell'aria e dell'acqua, la riduzione della deforestazione, l'ottimizzazione dell'utilizzo delle risorse naturali, il miglioramento delle condizioni di lavoro dei dipendenti, studenti, degenti negli ospedali ecc... E' possibile selezionare i prodotti e servizi da acquistare tenendo conto di questi aspetti lungo il ciclo di vita.

Sempre in questo documento sugli strumenti per l'implementazione del GPP, l'U.E. ne elenca tutti i vantaggi. Non bisogna, infatti, trascurare alcuni aspetti fondamentali degli approvvigionamenti pubblici legati alla loro entità economica.

Cosa sono gli acquisti pubblici...

...e gli acquisti pubblici verdi

GPP e servizi di ristorazione

*Importanza del
GPP*

In primo luogo l'entità degli acquisti pubblici che, rappresentano tra il 14%-16% del prodotto interno lordo dell'Unione Europea. Responsabile di una quota così importante della spesa totale, il settore pubblico possiede un importante potere di acquisto che può essere utilizzato per "guidare" il mercato verso la fornitura di prodotti e servizi più sostenibili.

Avviando in modo massiccio delle politiche di GPP, l'Amministrazione Pubblica ha modo di:

- ✓ esercitare direttamente degli considerevoli effetti positivi sull'ambiente,
- ✓ creare un nuovo mercato per prodotti e servizi a basso impatto ambientale, favorendone la diffusione e l'innovazione tecnologica.
- ✓ Assumere un ruolo di orientamento del mercato: tramite il GPP è infatti possibile segnalare al mercato quali sono i beni e servizi a ridotto impatto ambientale, e come è possibile selezionarli ed acquistarli.

Al vantaggio ambientale si associa spesso anche un interesse economico. Infatti, acquistare prodotti e servizi più eco-efficienti può permettere di conseguire vantaggi connessi alla considerazione dei costi dell'intera ciclo vita dei prodotti e servizi (compresi ad esempio costi d'uso, smaltimento o manutenzione), che spesso vengono ignorati. Il GPP s'inserisce spesso perfettamente nelle strategie territoriali per la tutela della salute e dell'ambiente. Inoltre è un motore per l'innovazione in materia di eco-design ed eco-efficienza dei prodotti e servizi.

L'UE rileva anche come l'opinione pubblica percepisce il GPP come una politica virtuosa che migliora l'immagine delle Amministrazioni Pubbliche. In fine il GPP anticipa le norme in materia ambientale e prepara il mercato ad evolversi in modo pro-attivo prima che alcuni standard diventano degli obblighi di legge.

Undici gruppi di prodotti o servizi sono stati individuati, tra cui la carta, i prodotti per la pulizia, il materiale per l'ufficio (computer, stampanti, fotocopiatrici ecc...), la costruzione, il trasporto, i mobili, l'elettricità, l'alimentazione e la ristorazione, il tessile, gli spazi verdi e i macchinari per il settore della salute. Quindi, dopo la panoramica fatta sul servizio di ristorazione e sugli impatti ambientali che genera (si vedano in proposito i precedenti sei numeri dei Quaderni di Risteco), è opportuno capire come le pubbliche amministrazioni, che aggiudicano mediante appalto una grossa parte della ristorazione

scolastica, ospedaliera e militare, possano diventare una parte attiva nella promozione del miglioramento ambientale del servizio e come il green public procurement può giocare un ruolo importante nel promuovere lo sviluppo e diffusione di nuovi modelli di ristorazione collettiva maggiormente eco-efficienti.

Obiettivo di questo Quaderno è quindi presentare come, attualmente, viene appaltata la ristorazione collettiva, e come, in questo ambito e compatibilmente con la normativa vigente, è possibile inserire nei capitolati dei requisiti di qualità ambientale del servizio.

Per completare l'analisi verrà inoltre fornita una panoramica di buone pratiche di acquisto verde nella ristorazione collettiva, implementate nei diversi paesi europei.

1.1 Alternative gestionali per la ristorazione collettiva pubblica

Il servizio di ristorazione pubblica può essere organizzato secondo diverse modalità di gestione, o *supply chain*.

Il concetto di *supply chain* è fondamentale per comprendere il settore della ristorazione collettiva, e fa riferimento ad una sorta di percorso "dal campo alla tavola" che può essere individuato lungo l'intero servizio: dalla produzione della materia prima, agli approvvigionamenti, passando per la preparazione dei pasti, all'eventuale trasporto, fino al momento del pasto e alla gestione del suo fine vita (cioè la gestione dei rifiuti).

La *supply chain* fa quindi riferimento ad un'articolazione di attività economiche integrate; si tratta in sostanza di attività sequenzialmente logiche, ognuna delle quali preordinata alla successiva, ma al tempo stesso autoregolata.

Dal punto di vista organizzativo, la *supply chain* può essere più o meno lunga e può coinvolgere un numero maggiore o minore di attori.

A seconda dell'alternativa gestionale scelta, varierà anche l'entità del ricorso a fornitori esterni, e conseguentemente le procedure di selezione utilizzate.

Attualmente i modelli gestionali di ristorazione pubblica più utilizzati sono i seguenti:

1. gestione diretta del servizio da parte dell'ente pubblico: la pubblica amministrazione eroga direttamente il servizio, gestendo tutte le attività connesse alla produzione del pasto e all'erogazione del servizio (Figura 1)

***Il concetto di
supply chain***

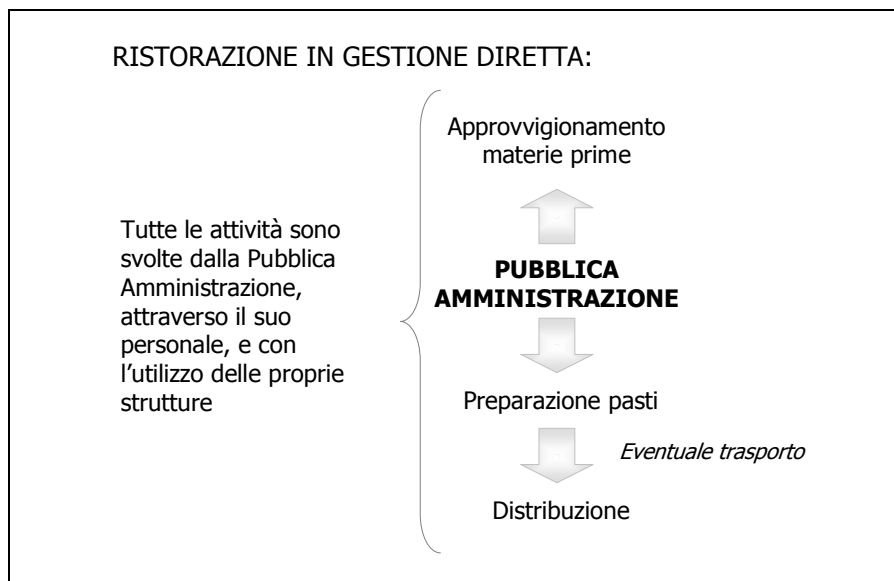


Figura 1: La supply chain nella ristorazione in gestione diretta.

2. appalto del solo servizio di trasporto dei pasti: la pubblica amministrazione prepara i pasti nelle proprie cucine centralizzate, e si affida a terzi per il loro trasporto. Nei punti di distribuzione opererà personale della stessa PA (Figura 2).



Figura 2: La supply chain nel caso di appalto del solo servizio di trasporto pasti.

3. appalto della sola fornitura delle derrate: la pubblica amministrazione seleziona, tramite bando pubblico, i fornitori delle

Alternative gestionali per la ristorazione collettiva

derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti (Figura 3).

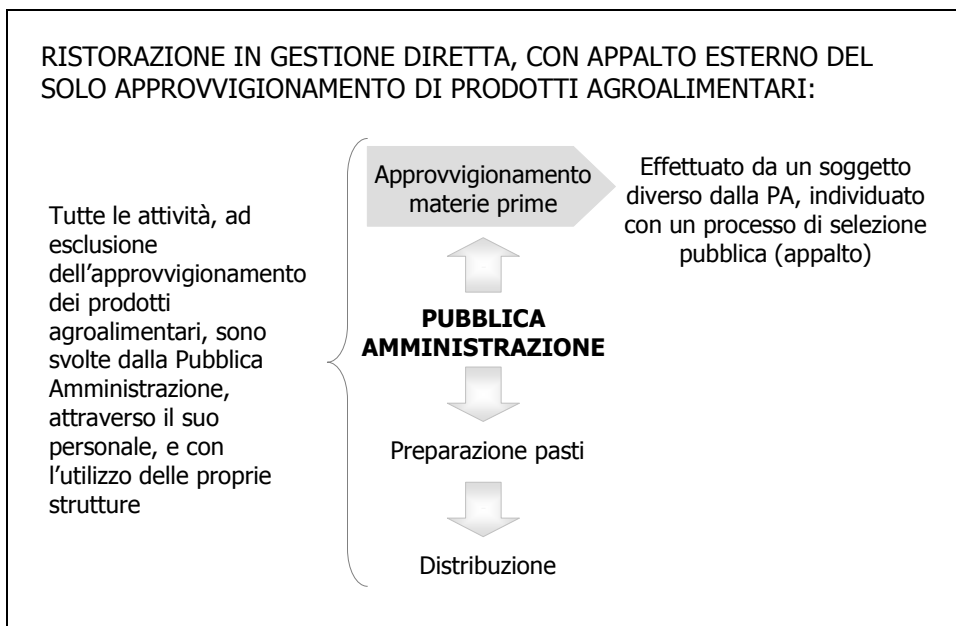


Figura 3: La supply chain nel caso di appalto esterno del solo approvvigionamento delle materie prime agroalimentari

4. appalto esterno dell'intero servizio di ristorazione: la pubblica amministrazione affida a una società di ristorazione esterna il compito di erogare l'intero servizio. La società provvederà quindi ad effettuare gli approvvigionamenti delle materie prime (agroalimentari e non) necessarie, alla preparazione dei pasti, al loro trasporto e distribuzione agli utenti (Figura 4).

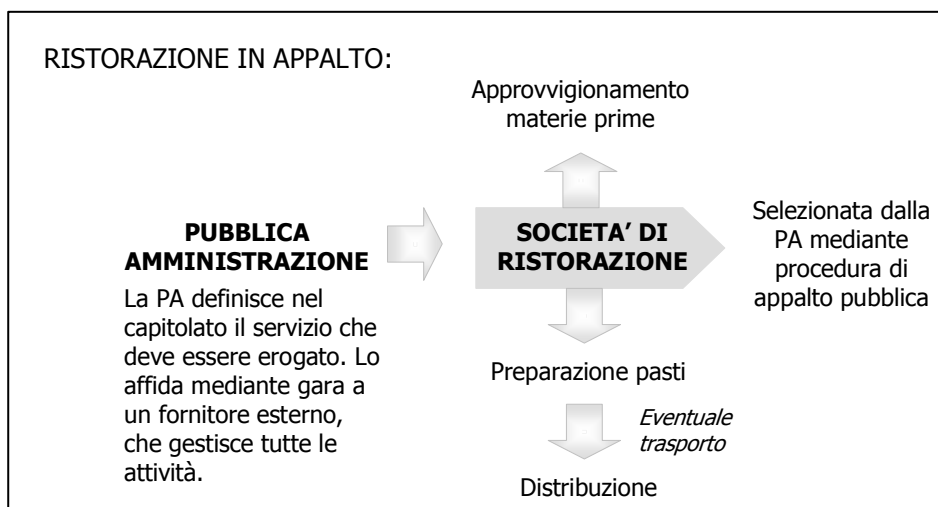


Figura 4: La Supply chain nel caso di servizio di ristorazione affidato in appalto.

La procedura di selezione dei fornitori dipende non solo dalle esigenze dell'ente, ma anche dall'entità economica del servizio da appaltare. Infatti, la normativa comunitaria, ed a cascata quella nazionale, prevede che per gli appalti che superano una certa soglia di valore economico, sia obbligatoria l'assegnazione mediante procedura di appalto pubblico. Viceversa per quelli sotto soglia è possibile attuare anche procedure di selezione ristretta. Questi argomenti verranno approfonditi nel Capitolo successivo, che illustrerà nel dettaglio la normativa rilevante per gli appalti verdi.

2 - LA NORMATIVA EUROPEA ED ITALIANA SUL GPP

L'inserimento di requisiti ambientali all'interno dei capitolati di appalto deve necessariamente rispettare la normativa esistente in materia di appalti. L'idea è che l'ente pubblico, nell'individuare i propri fornitori di beni, servizi e lavori, rispetti alcuni principi fondamentali: non discriminazione tra i potenziali partecipanti alla gara, trasparenza delle procedure, non distorsione della concorrenza.

Mentre inizialmente non esistevano normative specifiche sul GPP, ma solo indicazioni giurisprudenziali (in particolare due sentenze della Corte di Giustizia Europea) e una comunicazione della Commissione Europea, le ultime direttive europee in materia di appalti pubblici emanate nel 2004 hanno fatto un chiaro riferimento al GPP e alla possibilità di inserire considerazioni ambientali negli acquisti pubblici.

Parallelamente il GPP è diventato anche un'importante strumento individuato dalla Commissione Europea e dalla DG Ambiente per promuovere lo sviluppo sostenibile. In particolare è indicato tra gli strumenti utili a perseguire gli obiettivi connessi alla Politica Integrata di Prodotto (*Integrated Product Policy*, o IPP).

La IPP è un approccio integrato alle politiche ambientali, volto a ottenere un miglioramento continuo nella performance ambientale dei prodotti e servizi lungo il loro intero ciclo di vita. Essa ruota attorno ad un elemento centrale: come riuscire ad ottenere, nel modo più efficiente possibile, prodotti più ecologici e come farli utilizzare dai consumatori. Non esiste un unico strumento privilegiato per una politica integrata dei prodotti e si dovrà dunque ricorrere ad una combinazione di strumenti da utilizzare e perfezionare con cura per garantirne la massima efficacia.

Figura 5 sono riportati alcuni concetti chiave dell'IPP.

L'IPP è parte di una politica comunitaria più generale, che considera le tematiche della Produzione e Consumo Sostenibili (SCP). Questa politica ha per oggetto le dimensioni economiche, sociali e ambientali delle attività e dei comportamenti umani.

*Fonti normative e
GPP*

*Il GPP come
strumento di
promozione dello
sviluppo sostenibile*



Figura 5: Alcuni concetti chiave relativi alla Politica Integrata di Prodotto.

2.1 Il GPP nella normativa sugli appalti pubblici

Come anticipato, le due direttive 17 e 18 del 2004 inseriscono per la prima volta all'interno di normative specifiche in tema di appalti, alcune considerazioni che comprendono non solo la qualità di un prodotto/servizio in generale, ma la sua qualità ambientale nello specifico. In particolare, mentre la direttiva 2004/18/CE prende in considerazione gli acquisti effettuati dalle pubbliche amministrazioni, la direttiva 2004/17/CE fa riferimento agli acquisti effettuati dalle organizzazioni che operano nei settori dell'acqua, energia, trasporto pubblico, e servizi postali.

E' da rilevare che entrambe le direttive fanno riferimento ai cosiddetti "contratti di rilevanza comunitaria", cioè di valore superiore ad alcune soglie individuate dalle direttive stesse. Gli appalti "sotto soglia" possono essere aggiudicati anche facendo riferimento a procedure ristrette diverse da quelle prescritte dalle direttive. Tutti i principi della normativa comunitaria espressi nelle direttive 17 e 18 sono stati recepiti all'interno del Codice Appalti nazionale, il d. lgs. 163 del 12 aprile 2006.

Parallelamente la Commissione Europea ha emesso un documento esplicativo, l'Handbook intitolato "Comprare Verde", che focalizza l'attenzione sulle disposizioni ambientali introdotte nelle direttive, spiegandole nel dettaglio. Nuove indicazioni sono state ulteriormente sviluppate nelle Commissioni sul piano d'azione "Produzione e consumo

Le direttive 17 e 18 del 2004 sugli appalti pubblici

Altre indicazioni fornite dalla Commissione

sostenibili" e "Politica industriale sostenibile" (COM(2008) 397 e sugli "Appalti pubblici per un ambiente migliore" (COM(2008) 400).

L'aspetto interessante della normativa è che essa individua chiaramente i punti del capitolato d'appalto in cui è possibile inserire considerazioni di carattere ambientale, come illustrato di seguito (Figura 6).

REQUISITI "VERDI" NEI CAPITOLATI:	
Secondo la normativa comunitaria, è possibile inserire considerazioni ambientali nel:	
<u>OGGETTO DELL'APPALTO</u>	Definisce il bene/servizio/lavoro che si intende acquistare
<u>SPECIFICHE TECNICHE</u>	Definisce con precisione le caratteristiche che il prodotto/servizio/lavoro deve avere, dal punto di vista tecnico/qualitativo
<u>SELEZIONE DEI PARTECIPANTI</u>	Parte del bando in cui I partecipanti sono valutati in base ad alcuni requisiti di capacità tecnica e ad eventuali clausole di esclusione
<u>AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO</u>	Definisce quali variabili sono considerate, e in che modo, per aggiudicare l'appalto
<u>ESECUZIONE DELL'APPALTO</u>	Sezione del bando che definisce alcune clausole da rispettare in fase di esecuzione dell'appalto

Figura 6: Inserire requisiti "verdi" nella struttura di un capitolato di appalto.

Definire l'oggetto dell'appalto

Secondo la normativa, gli enti aggiudicatari hanno la possibilità di definire piuttosto liberamente l'oggetto dell'appalto. Quindi l'oggetto dell'appalto può essere qualificato in maniera ambientale, a condizione che ciò avvenga senza falsare il mercato, per esempio, limitando o ostacolando l'accesso alla procedura.

In quest'ottica sembra preferibile una definizione dell'oggetto basata sulle sue prestazioni ambientali: questo infatti non richiede che l'ente aggiudicatore indichi meticolosamente tutte le caratteristiche che il prodotto/servizio/lavoro dovrebbe possedere, ma solo l'effetto ambientale desiderato. Nello stesso tempo, La scelta di un titolo verde facilita gli offerenti nell'individuare velocemente ciò che si richiede e trasmette il messaggio che gli aspetti ambientali del prodotto o servizio avranno un peso importante nel capitolato.

Redigere le specifiche tecniche

Le specifiche tecniche evidenziano le caratteristiche che il bene o

Possibilità di inserire considerazioni ambientali nei capitolati

Qualificare l'oggetto dell'appalto in ottica ambientale

Cosa sono le specifiche tecniche...

servizio che si intende acquistare deve necessariamente avere. Nello stesso tempo le specifiche tecniche devono essere individuate in modo preciso, per consentire una valutazione del prodotto/servizio. Da un lato, quindi, devono descrivere le caratteristiche dell'oggetto dell'appalto, e dall'altro devono fornire requisiti quantificabili in base ai quali effettuare la valutazione delle offerte.

Tra le specifiche tecniche, oltre ai requisiti qualitativi del bene o servizio oggetto dell'appalto, possono essere inserite considerazioni ambientali. Queste considerazioni possono essere attinenti sia ai requisiti tecnici, sia alle prestazioni ambientali dell'oggetto dell'appalto.

Un approccio basato sulle prestazioni di solito offre maggiori opportunità alla creatività del mercato e in alcuni casi rappresenta una sfida per il mercato nello sviluppo di soluzioni tecniche innovative: l'ente, infatti, fissa un obiettivo ambientale che vuole ottenere, ed i partecipanti alla procedura possono scegliere come ottenerlo, sperimentando quindi anche soluzioni maggiormente innovative.

Se invece si intende far riferimento ai requisiti tecnici dell'oggetto, è possibile far riferimento alle norme tecniche esistenti (redatte dal Comitato Europeo di Normalizzazione), e ai criteri di attribuzione di alcune tipologie di etichette ecologiche. Quest'ultima possibilità è ampiamente utilizzata dalle pubbliche amministrazioni, in quanto semplifica la fase di individuazione dei requisiti ambientali.

*...e come possono
riguardare anche
la qualità
ambientale*

ETICHETTE ECOLOGICHE E GPP

Secondo la normativa comunitaria, i criteri di attribuzione delle etichette ecologiche possono essere utilizzati nella definizione delle specifiche tecniche, se vengono rispettate le seguenti condizioni:

- siano adeguate a definire le caratteristiche dell'oggetto dell'appalto;
- i criteri di attribuzione dell'etichetta siano basati su informazioni scientifiche;
- le etichette ecologiche siano adottate con procedure che prevedano la partecipazione degli stakeholders, tra cui enti governativi, consumatori, produttori, distributori, organizzazioni ambientaliste;
- siano accessibili a tutte le parti interessate.

E' bene ricordare, poi, che nelle specifiche tecniche possono essere inseriti i criteri di attribuzione delle etichette ecologiche, mentre non può essere fatto riferimento diretto al possesso dell'etichetta ecologica, in quanto questo creerebbe una discriminazione tra i partecipanti alla procedura.

*Riferimenti ai
criteri di
attribuzione delle
etichette
ecologiche*

I criteri di attribuzione delle etichette ecologiche possono quindi essere utilizzati come:

- ✓ supporto nella definizione delle caratteristiche ambientali dell'oggetto dell'appalto;
- ✓ riferimento per la valutazione delle offerte in fase di aggiudicazione
- ✓ il possesso dell'etichetta ecologica da parte del partecipante alla procedura può essere accettato come mezzo di prova della conformità del prodotto/servizio alle specifiche tecniche (tuttavia devono essere accettati anche altri mezzi di prova).

Selezionare i partecipanti alla procedura di appalto

Le amministrazioni pubbliche, nel selezionare i partecipanti alla procedura, possono prevedere delle clausole anche a carattere ambientale.

È, ad esempio, possibile escludere le società che hanno trasgredito ai regolamenti e alla legislazione in materia di ambiente, qualora questo comportamento incida sulla loro moralità professionale. A tal fine possono essere utilizzate due disposizioni nell'ambito dei criteri di esclusione: il riferimento a una condanna con sentenza definitiva inerente alla condotta professionale, o il riferimento all'essere stato

*Selezionare i
fornitori in base a
requisiti
ambientali...*

riconosciuto colpevole di grave scorrettezza professionale.

E' inoltre possibile prevedere dei requisiti relativi alla capacità tecnica che il partecipante alla procedura deve dimostrare.

Gli appalti nei quali la competenza tecnica a livello ambientale può essere particolarmente importante includono gli appalti di gestione dei rifiuti, gli appalti nel settore delle costruzioni, gli appalti relativi alla ristrutturazione o alla manutenzione degli edifici e quelli relativi ai servizi di trasporto.

In questo ambito, la competenza tecnica a livello ambientale può supportare il fornitore nel minimizzare gli impatti ambientali connessi all'esecuzione dell'appalto. In pratica, è possibile considerare l'organizzazione offerente ha l'esperienza sufficiente per affrontare le questioni ambientali connesse all'appalto, se possiede o ha accesso a tutte le apparecchiature necessarie alla protezione ambientale e agli impianti tecnici e di ricerca per affrontare adeguatamente gli aspetti ambientali

Le direttive 17 e 18 consentono agli enti aggiudicatori, in "casi appropriati" (cioè casi in cui l'esecuzione dell'appalto può causare danni all'ambiente), di richiedere agli offerenti di dimostrare la loro capacità tecnica di soddisfare i requisiti stabiliti dall'appalto per quanto concerne l'applicazione di talune misure di gestione ambientale per gli appalti pubblici di lavori e di servizi. Si riconosce altresì che i sistemi di gestione ambientale possono servire (se pertinenti) come prova per dimostrare la capacità tecnica dell'offerente nel realizzare queste misure di gestione ambientale.

Aggiudicare l'appalto

Con l'aggiudicazione dell'appalto, la pubblica amministrazione valuta le diverse offerte pervenute e seleziona quella vincitrice.

Le direttive comunitarie prevedono due modalità alternative di aggiudicazione:

- ✓ aggiudicazione sulla base del prezzo più basso
- ✓ aggiudicazione in base all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il concetto di "offerta economicamente più vantaggiosa" implica la considerazione di una serie di criteri di valutazione, tra cui anche il prezzo. Tuttavia è possibile tener conto anche della qualità, delle caratteristiche estetiche e funzionali, del costo di utilizzazione, dei servizi post-vendita, e della qualità ambientale dell'oggetto dell'appalto.

Questo purché i criteri usati per determinare l'offerta

*...e alla loro
capacità tecnica*

*Criteri di
aggiudicazione
ambientali*

economicamente più vantaggiosa siano attinenti all'oggetto dell'appalto e consentano di valutare complessivamente le offerte sulla base di criteri economici e qualitativi.

Inserire clausole relative all'esecuzione dell'appalto

Si tratta di clausole utili a specificare come l'appalto debba essere eseguito. Trattandosi di clausole, e non di specifiche tecniche, non dovrebbero in generale essere determinanti nell'aggiudicazione dell'appalto (chiunque tra i partecipanti dovrebbe essere in grado di soddisfarle). Per esempio, non si possono utilizzare le clausole dell'appalto per richiedere un particolare processo di produzione (per i fornitori), o personale con particolare esperienza (per i servizi), in quanto queste condizioni sono connesse alla selezione dell'appaltatore. Possono invece essere inserite clausole riguardanti il trasporto dei prodotti (ad esempio uso di contenitori riutilizzabili), lo smaltimento dei rifiuti, l'esecuzione del servizio, o la formazione del personale impiegato...

2.2 Il Piano d'Azione Nazionale sul GPP

La Commissione Europea, nell'ambito della Politica Integrata di prodotto, invitava gli stati membri a definire dei Piani d'Azione Nazionali (PAN) per il green public procurement, con l'obiettivo di fare una panoramica dello stato dell'arte del GPP, e di individuare una serie di misure pratiche da attuare per diffondere sempre di più questa pratica. Il Piano d'Azione deve inoltre prevedere degli obiettivi chiari da raggiungere in ottica di GPP.

Quello che è importante sottolineare è che il Piano d'Azione non è un documento legalmente vincolante; tuttavia è un mezzo per diffondere la conoscenza del GPP tra tutte le amministrazioni pubbliche, e per facilitare la sua adozione.

Il PAN ha infatti la funzione di:

- ✓ facilitare, fornendo un quadro di riferimento organico, l'operato delle amministrazioni che vogliono intraprendere questa politica;
- ✓ dare indicazioni al tessuto produttivo ed imprenditoriale su quelle che sono le tendenze della domanda e della normativa di derivazione comunitaria, stimolando gradualmente l'innovazione ambientale a tutela della competitività;
- ✓ diffondere una cultura di cui far tesoro anche nel privato, perché tramite le azioni di divulgazione e formazione che dovranno essere organizzate su tali temi, si forma e si educa tutto il personale che

Prevedere clausole di esecuzione eco-efficienti

Il GPP in Italia: il Piano d'Azione Nazionale sugli acquisti verdi

a vario titolo opera presso le amministrazioni rendendolo capace di scegliere i prodotti meno dannosi per l'ambiente e per la salute umana e di farne un corretto uso e smaltimento, responsabilizzando e orientando anche i consumi privati.

La Figura 7 illustra la struttura del PAN italiano.

Obiettivi del PAN



Figura 7: Struttura del Piano Nazionale sul GPP

Il PAN GPP o "Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione" è stato approvato con il DM 135 dell'11 Aprile 2008. I primi criteri minimi, cioè quei criteri che le amministrazioni pubbliche dovranno inserire nei capitolati perché questi possano definirsi "verdi", sono stati adottati con il DM 111/09, per la carta in risme e gli ammendanti del suolo nell'ambito dei servizi urbani e al territorio. Dei gruppi di lavoro si occupano attualmente della definizione di criteri ambientali per diverse categorie di servizi incluso la ristorazione. E' da osservare che si tratta appunto di criteri "minimi", che costituiscono una base comune per poter attuare il GPP; amministrazioni più virtuose sono ovviamente libere di inserire disposizioni maggiormente restrittive.

2.3 Gruppi di lavoro e reti di buone pratiche

Un'esperienza che si è rivelata di fondamentale importanza per la redazione del PAN è quella delle reti di buone pratiche.

Alcune pubbliche amministrazioni italiane hanno infatti da tempo avviato un percorso di implementazione del GPP. Gli enti pionieri hanno avuto il merito di dare un impulso alla diffusione del GPP, anche attraverso la costruzione di network nell'ambito dei quali sono state promosse iniziative di formazione e divulgazione che hanno consentito la creazione di una conoscenza di base su metodologie e buone pratiche del GPP.

Tra queste reti di buone pratiche c'è anche il Gruppo di Lavoro Acquisti Verdi, costituito nell'ambito del Coordinamento Agende 21 Locali, che raggruppa oggi oltre 100 amministrazioni e altri soggetti interessati al GPP. Il GdL è nato per diffondere informazioni e scambiare buone pratiche sull'introduzione dei criteri ecologici e sociali nelle procedure d'acquisto delle pubbliche amministrazioni.

Grazie all'esperienza accumulata nel corso del tempo, il GdL ha recentemente elaborato alcuni documenti di posizionamento che approfondiscono alcune tematiche connesse alla normativa sul GPP: possibilità di utilizzo delle eco-etichette nel GPP, e con quali modalità; riferimenti ai sistemi di gestione ambientale; realizzazione di una metodologia per monitorare il conseguimento degli obiettivi del GPP.

2.4 Il GPP Toolkit della Commissione Europea

Il GPP toolkit è progettato per l'utilizzo da parte degli acquirenti pubblici e dei formatori in materia di acquisti verdi della pubblica amministrazione o per essere integrato ai corsi di formazione ed ai workshop in materia di acquisti verdi ed è stato elaborato per conto della Commissione europea dall'ICLEI - Governi locali per la sostenibilità nel 2008.

Il toolkit comprende 3 moduli indipendenti, ciascuno dei quali è stato progettato per risolvere un problema specifico identificato come un ostacolo alla realizzazione di acquisti verdi nell'ambito di un'organizzazione pubblica:

- un modulo strategico, che vuole suscitare il sostegno politico per gli acquisti verdi all'interno di un'organizzazione, rivolgendosi in particolare ai responsabili delle decisioni politiche;
- un modulo giuridico che vuole chiarire le questioni giuridiche;
- un modulo operativo, diretto ai funzionari responsabili degli acquisti, cui spetta la redazione dei documenti per l'espletamento delle gare d'appalto. Comprende esempi concreti di criteri ambientali per 10 gruppi di prodotti e servizi da utilizzare nelle procedure d'acquisto pubbliche, tra cui anche il servizio di ristorazione.

Il modulo operativo include esempi concreti di criteri ambientali pronti

***I "criteri
ambientali minimi"***

***Le reti di buone
pratiche***

***Il Gruppo di
Lavoro Nazionale***

per essere introdotti nei documenti delle gare d'appalto. I criteri (fondamentali e completi) sono stati stabiliti sulla base di un'ampia consultazione con le parti interessate e, ove possibile, sono basati su criteri e orientamenti in materia ambientale dell'UE o, in loro assenza, nazionali.

Lo strumento prevede due livelli: il primo livello, che permette alle pubbliche amministrazioni di stabilire dei criteri fondamentali senza particolare impiego di risorse o investimenti, ed il secondo livello dove i criteri presentati permettono alle pubbliche amministrazioni di acquistare il meglio disponibile sul mercato, ma che richiedono uno sforzo amministrativo ed un investimento economico.

Il Toolkit è scaricabile gratuitamente in tutte le principali lingue europee al seguente indirizzo web:

http://ec.europa.eu/environment/gpp/toolkit_en.htm.

3 - CAPITOLATI D'APPALTO "VERDI" PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Dopo aver visto come, in generale, è possibile operare sui capitolati di appalto per inserire disposizioni volte a promuovere la qualità ambientale dei beni e servizi acquistati, queste tematiche verranno ora approfondite in riferimento al servizio di ristorazione collettiva. In particolare verranno presentati i possibili requisiti ambientali inseribili nei bandi e le etichette ambientali a cui è possibile far riferimento.

Al termine del Capitolo verrà presentata una panoramica di case histories in tema di GPP nella ristorazione collettiva, utili a comprendere come, nei diversi Paesi europei, viene affrontato questo tema.

3.1 Quali requisiti ambientali inserire, e in che modo?

I precedenti numeri de "I Quaderni di Risteco" hanno evidenziato quali siano gli impatti ambientali che si generano lungo l'intero ciclo di vita del servizio di ristorazione collettiva. Queste fasi verranno ora ripercorse, per individuare le possibili disposizioni che un ente pubblico può elaborare per ridurre gli impatti ambientali di questo servizio. A tal fine si farà riferimento al modello gestionale di ristorazione in appalto, cioè alla tipologia di servizio maggiormente complessa dal punto di vista della procedura di selezione dei fornitori. Le stesse indicazioni possono essere adattate alle altre tipologie di servizio.

La Tabella 1 seguente riassume le fasi del servizio per cui è possibile prevedere disposizioni ambientali all'interno dell'appalto. La redazione dell'appalto diventa quindi un momento fondamentale: l'amministrazione pubblica ha infatti la possibilità di definire a priori alcuni concetti chiave per la sostenibilità dell'intero servizio di ristorazione, definendo alcuni obiettivi, e stabilendo le azioni necessarie a conseguirli. Tutto questo può essere fatto in modo integrato e coerente: ad esempio, se uno degli obiettivi è quello di ridurre i rifiuti generati e avviare le frazioni residue a riciclo, sarà necessario non solo avviare una raccolta differenziata, ma individuare le possibilità di recupero di rifiuti esistenti concretamente sul territorio, nonché favorire, nella fase di approvvigionamento, la scelta di materiali e soluzioni coerenti con questa impostazione (quali utilizzare stoviglie monouso di una sola tipologia di materiale plastico, qualora si intenda avviare a riciclo questa frazione; raccogliere separatamente l'organico, qualora sia possibile inviarlo a compostaggio, scegliendo contestualmente di utilizzare stoviglie biodegradabili...).

***Impatti ambientali
e organizzazione
del servizio***

***Redigere l'appalto
considerando in
modo integrato
tutte le fasi del
servizio***

Tabella 1: Fasi del servizio di ristorazione in cui è possibile intervenire nei capitolati d'appalto per inserire disposizioni ambientali.

FASE DEL SERVIZIO	OBIETTIVI AMBIENTALI
APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME AGROALIMENTARI	Promuovere la sostenibilità del cibo acquistato, considerando ad esempio: ✓ tecniche produttive a basso impatto ambientale ✓ freschezza e stagionalità dei prodotti ✓ impatto ambientale connesso al trasporto dei cibi ✓ sistemi di packaging a rendere o riutilizzabili possibilità di approvvigionarsi da produttori locali
APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME ACCESSORIE	Ridurre l'impatto ambientale generato dalle materie prime accessorie acquistate (prodotti per la pulizia, altri prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti...), considerando ad esempio: ✓ prodotti a basso impatto ambientale ✓ prodotti con un basso contenuto di sostanze pericolose ✓ prodotti riutilizzabili o riciclabili ✓ sistemi di packaging a rendere o riutilizzabili
DEFINIZIONE DEI MENU	Strutturare i menu in modo da favorire l'utilizzo del cibo "sostenibile" e ridurre alla fonte la quantità di rifiuti generata
TRASPORTO DEI PASTI	Ridurre l'impatto ambientale del trasporto ottimizzando la logistica (km percorsi, numero di mezzi utilizzati), e utilizzando veicoli a basso impatto ambientale
DISTRIBUZIONE DEI PASTI	Prevedere modalità di distribuzione del pasto tali da ridurre alla fonte la quantità di rifiuti creati, o da rendere omogenee le frazioni di rifiuto generate
GESTIONE RIFIUTI	Promuovere una riduzione degli impatti derivanti dalla gestione rifiuti avviando la raccolta differenziata e individuando le opzioni di recupero e smaltimento maggiormente sostenibili.
EDUCAZIONE E COMUNICAZIONE	Prevedere forme di educazione e informazione dell'utenza, per coinvolgerla attivamente nella promozione dell'eco-efficienza del servizio, e per diffondere nuovi modelli di produzione e consumo maggiormente sostenibili

Le materie prime agroalimentari: come selezionare il "cibo sostenibile"

Il concetto di "cibo sostenibile" non ha a che fare solo con l'utilizzo di tecniche agronomiche a basso impatto ambientale, ma riguarda l'intero ciclo di vita degli alimenti, e quindi:

- ✓ le modalità di produzione
- ✓ la qualità del cibo
- ✓ le modalità di trasporto e distribuzione

Il "cibo sostenibile"

✓ le modalità di consumo

In tutte queste fasi, infatti, si generano impatti ambientali, e il GPP può intervenire per incentivare l'utilizzo di tecniche e modalità di gestione maggiormente eco-efficienti (si rimanda al Quaderno n°2 - La produzione dei pasti, per approfondimenti).

Una prima tipologia di criteri che possono essere inseriti in materia di cibo sostenibile riguarda la modalità di produzione: prodotti ottenuti da agricoltura biologica (regolamento CE 2092/91) o a lotta integrata (si tratta di una certificazione volontaria di prodotto ai sensi della norma DTP 021) consentono di limitare l'impatto ambientale derivante dall'uso di prodotti chimici (fitofarmaci, fertilizzanti, antiparassitari...) utilizzati in fase di coltivazione.

Altre etichette di qualità dei cibi cui è possibile fare riferimento sono relative ai prodotti tipici del territorio, quali prodotti DOC (Denominazione di Origine Controllata, secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n. 2081/92), DOP (Denominazione di Origine Protetta, secondo il Regolamento CEE n. 2082/92) e IGP (Indicazione Geografica Protetta, secondo il Regolamento CEE n. 644/98). In quest'ultimo caso la qualifica del prodotto è quella di "prodotto semi-tipico", in quanto la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata. E' infine possibile considerare anche i prodotti "tradizionali", cioè quei prodotti ottenuti conformemente al disposto della L. n. 526 del 21.12.1999.

In questo caso l'idea è quella di far riferimento ai prodotti del territorio, e quindi in un certo senso ad un'idea di filiera corta; tuttavia è necessario osservare che i due concetti non sono necessariamente coincidenti: non è detto che un prodotto tipico provenga esclusivamente dal territorio geograficamente limitrofo a quello considerato.

*Etichette relative
alla qualità dei cibi*

UTILIZZARE LE ETICHETTE DI QUALITÀ DEI CIBI NELLE SPECIFICHE TECNICHE

All'interno delle specifiche tecniche del capitolato, laddove si fa riferimento alle caratteristiche dei cibi serviti e alla composizione dei menu, è possibile fare riferimento ai prodotti biologici, a lotta integrata o ai prodotti tipici, richiamando la normativa che li identifica con diciture quali:

"La P.A. intende utilizzare prodotti biologici (secondo la definizione del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche), a lotta integrata (secondo la norma DTP 021 o documentazione di prova equivalente.), tipici (Reg. CEE n. 2081/92, n. 2082/92 e n. 644/98), tradizionali (L. n. 526/1999) per la preparazione dei menù"

Sarà poi necessario stabilire quali alimenti del menu, e con quale frequenza, dovranno avere le caratteristiche di prodotto biologico, tipico....

Potranno poi essere attribuiti punteggi premianti ai partecipanti che offriranno una varietà o frequenza di tali prodotti superiore al minimo richiesto.

La filiera corta e il trasporto degli alimenti

Riferimenti alla filiera corta nei capitolati

Favorire l'accesso ai piccoli fornitori locali

Tuttavia altre caratteristiche dei cibi sono fondamentali dal punto di vista ambientale. Un tema ampiamente discusso attualmente fa riferimento all'idea di filiera corta, cioè alla vicinanza (sia fisica, sia in termini di passaggi di intermediazione commerciale) tra luogo della produzione e luogo di consumo del cibo. Questo tema ha strettamente a che fare con la sostenibilità delle produzioni agricole, sia in ottica socio-economica (filiera corta significa valorizzare le produzioni, e i produttori, locali, le tipicità del territorio, le aziende locali anche di piccole dimensioni), sia in ottica ambientale (il 43% della nostra impronta ecologica deriva dall'impatto ambientale generato da ciò che mangiamo. Basti pensare che ogni cittadino europeo ogni anno acquista circa 700 kg di alimenti e bevande, e produce 500 kg di rifiuti, costituiti soprattutto da avanzi di cibo e da imballaggi).

Tuttavia, non è possibile riflettere direttamente in appalto, all'interno delle specifiche tecniche ad esempio, o tra i criteri di selezione dei fornitori, l'idea di filiera corta. Questo sarebbe, infatti, contrario ai principi della normativa in tema di appalti pubblici, che vietano la discriminazione tra i potenziali partecipanti alla gara.

I bandi pubblici, soprattutto nelle grandi città, implicano l'utilizzo di una quantità e varietà di cibi talmente ampia che solo grossi produttori, o distributori, di prodotti agroalimentari possono garantire la regolarità degli approvvigionamenti. E' però possibile fare in modo che il bando consenta la partecipazione anche dei piccoli produttori

agricoli locali. Le strade percorribili a riguardo sono diverse:

- ✓ la suddivisione del bando in diversi lotti, ad esempio corrispondenti alle varie categorie di prodotti agro-alimentari necessarie, consentirebbe la partecipazione anche dei produttori specializzati su singole produzioni agricole.
- ✓ L'acquisto di prodotti freschi e stagionali consente, da un lato, di privilegiare la vicinanza fisica dei luoghi di produzione ai luoghi di consumo; dall'altro consente di non vincolare le forniture a specifici prodotti, ma di rispettare la disponibilità stagionale di frutta e verdura, migliorandone il gusto.
- ✓ Contratti di fornitura più a lungo termine consentono ai piccoli produttori di fare gli investimenti necessari alla soddisfazione di tutti i termini del capitolato, conoscendo con certezza la remunerazione che otterranno per la durata del bando.
- ✓ La semplificazione dei capitolati e la loro ampia pubblicizzazione facilita l'aumento del numero dei partecipanti al bando, migliorandone la concorrenza e varietà delle offerte presentate.

Un aspetto importante riguarda poi la coerenza delle caratteristiche dei cibi acquistati con la definizione dei menu. I menu vengono infatti definiti considerando le caratteristiche nutrizionali dei pasti serviti, seguendo le linee guida dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione). Se si modificano le caratteristiche dei cibi acquistati, ad esempio in termini di freschezza e stagionalità, anche i menu dovranno essere modificati in tal senso. Oppure, la decisione di acquistare prodotti tipici del territorio potrebbe essere accompagnata dall'inserimento nei menu di ricette tipiche, che valorizzino le caratteristiche dei cibi acquistati.

Infine, non è da trascurare l'impatto che il packaging dei prodotti agroalimentari ha sulla quantità totale di rifiuti generati nei centri di preparazione pasti. E' possibile favorire la riduzione dei rifiuti generati già in sede di capitolato, prevedendo che il trasporto dei prodotti debba avvenire, ad esempio, utilizzando contenitori riutilizzabili.

***Caratteristiche
degli alimenti e
definizione dei
menu***

Il packaging

PROMUOVERE IL PACKAGING ECO-EFFICIENTE

La PA può incentivare l'uso di sistemi di packaging riutilizzabile o a rendere prevedendo che:

"L'organizzazione, in sede di offerta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale degli approvvigionamenti"

Questa dicitura, adeguatamente premiata da un apposito punteggio in sede di valutazione delle offerte, consente di prevedere soluzioni innovative non solo per il packaging, ma per tutta l'intera organizzazione degli acquisti.

In alternativa, l'uso di packaging a rendere o riutilizzabile può essere inserito come clausola di esecuzione dell'appalto.

In tema di trasporto delle materie prime, è fondamentale prevedere che gli approvvigionamenti avvengano ottimizzando le percorrenze dei mezzi, e organizzando i trasporti in modo che i mezzi viaggino sempre a pieno carico. Un modo per limitare questo tipo di emissioni è quello di prevedere la presenza di una piattaforma logistica, a cui i diversi produttori fanno confluire i propri prodotti agro-alimentari. A seconda delle necessità dei centri di preparazione pasti, vengono poi organizzati gli approvvigionamenti (che quindi non riguarderanno più il singolo prodotto, ma il mix di prodotti necessari). La Figura 8 illustra le differenze tra i trasporti tradizionali e i trasporti in presenza di una piattaforma logistica.

Rendere efficiente il trasporto dei cibi

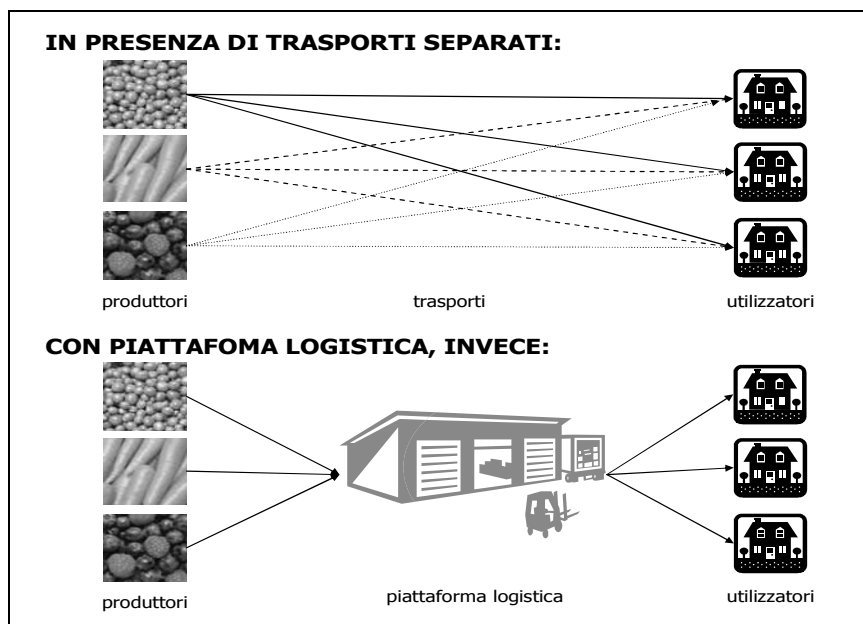


Figura 8: Confronto tra trasporti organizzati separatamente dai diversi produttori agricoli, e trasporti operati con piattaforma logistica.

La piattaforma logistica incrementa quindi l'efficienza dei trasporti, che non vengono più organizzati da molti produttori verso molti consumatori, ma vengono organizzati per singolo utilizzatore, sulla base dei prodotti agro-alimentari ad esso necessari.

Selezionare le materie prime accessorie

Oltre ai prodotti agro-alimentari, i centri di produzione pasti necessitano di una serie di materie prime accessorie. In ottica ambientale, quelle che maggiormente si prestano ad un acquisto "verde" sono i prodotti per la pulizia e sanificazione degli ambienti, e i vari detersivi utilizzati per la pulizia delle attrezzature da cucina (si veda il Quaderno n°2 per approfondimenti).

Un valido riferimento utilizzabile nella redazione delle specifiche tecniche in tale ambito può essere l'Eco-label comunitario. I criteri di attribuzione dell'Eco-label, infatti, definiscono le prestazioni ambientali che il prodotto per la pulizia deve avere, lungo il suo ciclo di vita, per essere giudicato "a basso impatto ambientale" ed ottenere il marchio di qualità ecologica.

FAVORIRE L'USO DI DETERGENTI ECOLOGICI

Per limitare l'impatto ambientale dei detersivi utilizzati, le specifiche tecniche possono essere redatte prendendo spunto dai criteri Eco-label, richiedendo ad esempio che:

"Tutte le sostanze tensioattive utilizzate nel prodotto devono essere rapidamente biodegradabili; Tutte le sostanze tensioattive utilizzate nel prodotto devono essere biodegradabili in condizioni anaerobiche.

Il prodotto non deve contenere i seguenti ingredienti, né come componenti della formulazione, né come componenti di qualsiasi preparato incluso nella formulazione:

- alchilfenoletoossilati (APEO) e relativi derivati;*
- EDTA (etilendiamminatetracetato) e relativi sali;*
- NTA (nitritotricetato)"*

Per i prodotti per la disinfezione e sanificazione degli ambienti, una problematica importante deriva dalla necessità di chiudere i locali per un certo periodo di tempo dopo l'uso. Un importante requisito ambientale, che ha dei riflessi anche in termini di sicurezza dei lavoratori e salubrità dei luoghi di lavoro, potrebbe perciò essere quello di utilizzare prodotti che non richiedano tempi di chiusura dei locali dopo l'uso. Si tratta in questo caso di una specifica tecnica

*I prodotti per la
pulizia e
sanificazione*

*Sanificare gli
ambienti*

basata sulle prestazioni dei prodotti, che orienterebbe verso l'uso di prodotti a basso contenuto di sostanze chimiche pericolose.

Organizzare il trasporto dei pasti in ottica ambientale

Come visto nel Quaderno n°3 - La logistica, la presenza della fase di trasporto dei pasti dipende dalle modalità con cui è organizzato il servizio, in particolare se esiste un centro di preparazione pasti che serve diversi punti di consumo.

In questo caso, le emissioni di gas serra dovute all'utilizzo dei mezzi di trasporto costituiscono la principale fonte di impatto ambientale. Operare in appalto per ridurre tale impatto significa sostanzialmente agire su:

- ✓ Le caratteristiche dei mezzi utilizzati per il trasporto; all'interno del capitolato possono essere descritte le caratteristiche dei mezzi utilizzabili, ad esempio facendo riferimento alla normativa comunitaria in materia, che classifica i mezzi a benzina e diesel in pre-Euro, Euro 1,2, 3 e 4 in base alle emissioni in aria generate. Oppure potrebbe essere premiato l'utilizzo di mezzi a carburanti alternativi: metano e GPL, biocombustibili, mezzi elettrici... Un aspetto importante da considerare riguarda l'obiettivo che si intende perseguire nella definizione dei mezzi per il trasporto. Se si intende ridurre l'emissione di polveri sottili, ad esempio perché i trasporti avvengono all'interno del centro cittadino, l'uso di mezzi a metano o elettrici limita le quantità di polveri emesse. Se invece si intende ridurre la quantità di CO₂ emessa, è necessario privilegiare i carburanti maggiormente efficienti, quelli cioè che consentono di percorrere il maggior numero di km a parità di quantità di carburante. In quest'ottica i mezzi diesel Euro 4 sono preferibili, ancora di più se dotati di filtri anti-particolato per l'abbattimento dell'emissione di polveri sottili.
- ✓ La programmazione delle manutenzioni; un aspetto importante nel limitare le emissioni dei mezzi di trasporto riguarda le manutenzioni. Il mantenimento del mezzo in perfetta efficienza consente infatti di ottimizzare i consumi di carburante. E' il caso ad esempio del corretto gonfiaggio delle gomme. Il piano delle manutenzioni potrebbe essere, quindi, inserito come requisito del capitolato, e verificato da appositi controlli a campione.
- ✓ La pianificazione logistica delle percorrenze; un punto fondamentale per l'efficienza dei trasporti riguarda la pianificazione delle percorrenze. La definizione di un piano logistico consente infatti di individuare il percorso preferibile da

*Ridurre l'impatto
dei trasporti
agendo su...*

*...le caratteristiche
dei mezzi di
trasporto...*

...le manutenzioni...

*...la pianificazione
logistica...*

effettuare, sia sulla base dei km percorsi, sia in base al traffico previsto nelle zone da percorrere. L'ottimizzazione dei percorsi consente di ridurre la quantità di combustibile utilizzato e, quindi, le emissioni.

FAVORIRE I TRASPORTI ECO-EFFICIENTI NEL CAPITOLATO

Le specifiche tecniche relative ai mezzi di trasporto possono ad esempio richiedere che:

"I mezzi di trasporto dei pasti devono limitare le emissioni di CO₂ e di particolato. A tal fine dovrà essere fornito il piano logistico dei trasporti, accompagnato da adeguata documentazione sui km percorsi, e una stima delle emissioni generate. Dovrà inoltre essere presentata la programmazione delle operazioni di manutenzione ordinaria e delle procedure di sanificazione dei mezzi"

In sede di valutazione delle offerte, potranno essere attribuiti punteggi premiali alle organizzazioni che offriranno il trasporto dei pasti con mezzi a minore impatto ambientale, oppure che presenteranno un piano logistico particolarmente efficiente in termini di km percorsi.

- ✓ I tempi del trasporto: nella maggioranza dei casi, i pasti vengono trasportati caldi, in appositi contenitori isothermici. L'evoluzione tecnologica ha fatto in modo che questi contenitori garantiscano il mantenimento delle temperature per tempi molto lunghi, anche oltre le 12 ore. Questa caratteristica permette di definire in capitolato dei tempi di trasporto dei pasti più lunghi di quelli attuali (tra la mezz'ora e l'ora dal confezionamento dei pasti), lasciando più spazio nella definizione del piano logistico, e permettendo di scegliere con maggiore efficienza il numero di automezzi da utilizzare. Infatti, con tempi limitati è spesso necessario utilizzare più mezzi, che viaggiano non a pieno carico; viceversa un tempo di consegna più ampio rende maggiormente programmabile il percorso preferibile da fare, e permette di utilizzare il numero di automezzi strettamente necessario, ottimizzandone il carico.

*...la definizione dei
tempi di trasporto*

Come distribuire i pasti nei punti di consumo?

La scelta della modalità di distribuzione dei pasti implica la selezione dei materiali e accessori che si intendono utilizzare per servire i pasti agli utenti: stoviglie, posate, tovagliette, modalità di distribuzione

Organizzare la

delle bevande...

Questa scelta può essere fatta in ottica ambientale, considerando che il principale impatto ambientale di questa fase riguarda la quantità di rifiuti generati. Inserire nel capitolato dei requisiti ambientali specifici consente quindi di ridurre alla fonte la quantità di rifiuti generati.

La principale scelta da fare in questo ambito è quella tra utilizzo di stoviglie e posate monouso o pluriuso. Dal punto di vista della quantità di rifiuti generata, ovviamente il monouso è molto più impattante rispetto al pluriuso. Tuttavia può risultare maggiormente adatto al tipo di servizio che si intende erogare. Alcune considerazioni che si possono fare, rimandando per ogni approfondimento al Quaderno n°4, sono le seguenti:

- ✓ Laddove possibile, l'utilizzo di stoviglie, posate e bicchieri pluriuso è preferibile, in ottica ambientale, in quanto riduce la quantità di rifiuti da gestire quotidianamente. Tuttavia è necessario dotare i punti di distribuzione dei pasti delle idonee attrezzature per il lavaggio delle stoviglie.
- ✓ Se si preferisce optare comunque per il monouso, la scelta della tipologia di stoviglia da utilizzare può comunque seguire criteri di preferibilità ambientale, considerando in particolare le modalità di smaltimento applicabili a tale tipo di rifiuto. Ad esempio, se è possibile smaltire i rifiuti organici presso impianti di compostaggio, l'utilizzo di stoviglie in materiale biodegradabile (biopolimeri, cellulosa...) potrebbe essere la soluzione preferibile. Viceversa se è possibile inviare la plastica a riciclo, una soluzione alternativa potrebbe essere quella di utilizzare stoviglie costituite da una sola tipologia di plastica (ad esempio solo PET, facilmente riciclabile e da cui si possono ottenere prodotti riciclati di alta qualità), e avviarle agli impianti di riciclaggio. Presupposto per il funzionamento di un simile sistema è l'organizzazione della raccolta differenziata all'interno dei ristoranti.
- ✓ Per quanto concerne la distribuzione delle bevande, è da rilevare che il consumo di acqua minerale in bottiglie (solitamente da 0,5l) è molto impattante dal punto di vista ambientale, considerando soprattutto che nella ristorazione scolastica le bottiglie non completamente consumate devono essere comunque gettate. Una soluzione applicabile in questo ambito è la distribuzione di acqua della rete idrica locale in caraffe. L'acqua della rete idrica è infatti un'acqua di qualità, che supera controlli stringenti e regolari; la distribuzione in caraffe elimina una fonte di rifiuti estremamente rilevante. Una soluzione alternativa è costituita dai distributori di

*distribuzione dei
pasti in ottica
ambientale*

*La scelta tra mono
e pluriuso*

*Selezionare le
stoviglie monouso
in ottica
ambientale*

*Uso dell'acqua
dell'acquedotto
pubblico*

bevande, adatti soprattutto alla ristorazione commerciale, in cui oltre all'acqua possono essere serviti succhi di frutta e bibite; anche in tal caso l'entità dei rifiuti prodotti si riduce notevolmente.

Gestire i rifiuti in ottica di eco-efficienza

Una gestione eco-efficiente dei rifiuti prodotti in seguito al consumo dei pasti è fondamentale per limitare l'impatto ambientale del servizio. Come illustrato nel Quaderno n°5, l'entità dei rifiuti della ristorazione è assolutamente rilevante, e riconducibile ad alcune categorie di rifiuti piuttosto omogenee: rifiuti organici, rifiuti in plastica da stoviglie e bottiglie d'acqua, altri rifiuti (costituiti soprattutto dal packaging di alcuni alimenti monodose, come i condimenti, lo yogurt o i budini).

Questo facilita l'organizzazione di sistemi di raccolta differenziata e l'avvio a recupero e riciclo delle diverse frazioni.

Una fase preliminare alla gestione dei rifiuti riguarda la riduzione alla fonte della quantità di rifiuti generati, per cui sono stati forniti degli spunti operativi nei precedenti paragrafi. E' da ricordare poi che alcuni cibi non distribuiti agli utenti possono essere usati per iniziative sociali (come il "buon samaritano" o la produzione di alimenti per animali nei canili e gattili, illustrati nel Quaderno n°5)

Tuttavia, la quantità di rifiuti rimanente deve essere adeguatamente smaltita. Un punto cruciale riguarda l'organizzazione della raccolta differenziata, che può essere fatta direttamente dagli utenti, oppure dal personale addetto al servizio. In entrambi i casi occorre predisporre opportuni interventi formativi per comunicare ad utenti e personale come, materialmente, procedere nel differenziare i rifiuti.

Successivamente, occorre capire come possono essere gestite le frazioni di rifiuti raccolte: quali avviare a riciclo, se è possibile ipotizzare il compostaggio per le frazioni organiche....

All'interno del capitolato può quindi essere richiesto di:

- ✓ Organizzare la raccolta differenziata all'interno dei ristoranti, fornendo il materiale necessario e provvedendo con appositi strumenti all'informazione degli utenti e/o alla formazione del personale.

Organizzare una gestione dei rifiuti efficiente

Ridurre alla fonte i rifiuti generati

La raccolta differenziata

ORGANIZZARE LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

Le specifiche tecniche possono prevedere che all'interno dei ristoranti, gli utenti siano forniti di tutti gli strumenti necessari a provvedere autonomamente alla raccolta differenziata dei rifiuti al termine del pasto:

"L'organizzazione provvederà a organizzare la raccolta differenziata all'interno del ristorante, fornendo tutti i materiali necessari (bidoni per la raccolta rifiuti) e gli strumenti informativi idonee (cartelloni, istruzioni per gli utenti,...). Verranno differenziate la frazione organica, la plastica (stoviglie e bottiglie d'acqua) e la carta (tovaglette, tovaglioli...)"

In sede di valutazione delle offerte, un punteggio premiante potrebbe essere attribuito alle organizzazioni che propongono ulteriori differenziazioni delle frazioni di rifiuti, accompagnate da progetti innovativi per lo smaltimento.

- ✓ Provvedere all'avvio a riciclo/recupero delle frazioni. A tale scopo l'amministrazione pubblica può indicare esplicitamente a quali impianti di smaltimento fare riferimento, oppure può lasciare ai partecipanti alla gara la libertà di proporre progetti innovativi per lo smaltimento dei rifiuti. Nel primo caso provvederà a definire una specifica tecnica con precisa indicazione delle modalità ed impianti di smaltimento; nel secondo caso la specifica tecnica sarà basata sulle prestazioni (smaltire i rifiuti in modo eco-efficiente) e l'amministrazione destinerà un certo punteggio ai progetti che verranno proposti.

FAVORIRE I TRASPORTI ECO-EFFICIENTI NEL CAPITOLATO

Il capitolato potrebbe destinare alcuni punti alla definizione di progetti di smaltimento dei rifiuti:

"I partecipanti alla procedura dovranno presentare un progetto finalizzato alla gestione eco-efficiente dei rifiuti generati in sede di consumo dei pasti, indicando ad esempio le possibilità di esclusione di alcune frazioni di pasto intatto dal ciclo dei rifiuti, provvedendo all'organizzazione della raccolta differenziata, ed indicando le modalità di avvio a recupero/smaltimento delle frazioni di rifiuto identificate"

*Individuare le
modalità di
smaltimento più
idonee*

Il pasto come momento educativo

Nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica, è possibile

utilizzare il momento del pasto come momento educativo per gli alunni, per diffondere informazioni ambientali e/o alimentari, strettamente correlate ai cibi che vengono consumati. Si rimanda al Quaderno di Risteco n°6 - La comunicazione ambientale, per una panoramica degli strumenti di comunicazione ed educazione utilizzabili nell'ambito della ristorazione collettiva.

Ad esempio, servire cibi provenienti da filiera corta, spiegando contemporaneamente cosa significa "filiera corta", può essere utile a far apprezzare maggiormente il valore dei cibi serviti, e ad aumentare la gradibilità dei pasti.

La predisposizione di specifici programmi educativi può essere richiesta all'interno dell'appalto. Anche qui possono essere seguite due strade alternative:

- ✓ La predisposizione di programmi educativi può essere richiesta come requisito del capitolato. Occorrerà quindi definire una specifica tecnica che preveda il contenuto dei programmi, la durata, gli strumenti di supporto....
- ✓ Oppure, è possibile attribuire un certo punteggio ai partecipanti che proporranno, insieme al servizio, programmi educativi per i bambini. In questo modo i partecipanti alla gara saranno liberi di predisporre i programmi che riterranno più opportuni, e l'amministrazione pubblica potrà attribuire un punteggio più elevato ai programmi educativi più innovativi.

3.2 Un caso particolare: gli appalti per la costruzione dei centri di preparazione dei pasti

Una delle tendenze attualmente maggiormente riscontrabili nei capitolati d'appalto per la ristorazione collettiva è quella di appaltare ai fornitori del servizio anche la costruzione o ristrutturazione dei centri di preparazione dei pasti.

Questa tendenza è assolutamente coerente con l'idea di affidare esternamente componenti sempre più ampie del servizio: non solo la preparazione dei pasti, ma anche il loro trasporto, nonché la gestione dei ristoranti.

In ottica ambientale, la decisione di appaltare esternamente la costruzione del centro di preparazione pasti può essere utilizzata per inserire in capitolato alcuni requisiti o indicazioni per migliorare la performance ambientale dell'edificio e degli impianti, riducendo quindi l'impatto ambientale connesso alla fase di preparazione dei pasti.

Tra i vari aspetti che si possono prendere in considerazione troviamo:

- ✓ L'efficienza energetica dell'edificio: a seconda dei materiali da costruzione utilizzati, dell'isolamento termico, della luminosità

***Ristorazione
scolastica ed
educazione***

***Prevedere momenti
educativi nei
capitolati***

***Appaltare
contestualmente
servizio e
costruzione del
centro di
preparazione pasti***

degli ambienti, l'edificio sarà più o meno efficiente dal punto di vista energetico. Ad esempio richiederà un minor consumo energetico per il riscaldamento degli ambienti in inverno, o per raffrescamento/condizionamento in estate;

- ✓ L'efficienza degli impianti utilizzati all'interno del centro di preparazione pasti: la maggior parte degli impianti utilizzati consuma acqua ed energia (elettrica o termica); in caso di rinnovo o costruzione del centro di cottura, è possibile optare per l'acquisto di impianti a basso consumo energetico, o a basso utilizzo di acqua. Sempre in ottica di consumi idrici, possono essere progettati sistemi per il recupero e riutilizzo delle acque di scarico da altri processi, opportunamente trattate. Questo può essere riflesso nel capitolato, predisponendo apposite specifiche tecniche, o attribuendo punteggi più elevati ai progetti maggiormente eco-efficienti.
- ✓ L'impatto ambientale generato dal centro di cottura, in termini di emissioni in aria, in acqua e di generazione dei rifiuti. Ad esempio le emissioni in aria possono essere limitate con appositi sistemi di trattamento dei fumi; anche gli scarichi in acqua possono essere gestiti in maniera più eco-efficiente progettando sistemi di trattamento preliminare delle acque reflue. In tema di gestione dei rifiuti, la progettazione di un nuovo centro di cottura può prevedere appositi spazi per la raccolta differenziata dei rifiuti, accompagnati da sistemi di compattazione che permettano di ridurre i volumi di rifiuti generati e rendere più efficienti le operazioni di raccolta.

***Aspetti ambientali
connessi ai centri
di preparazione
pasti***

3.3 Il Nordic Swan per i servizi di ristorazione

Il Nordic Swan è un'etichetta di qualità ambientale sviluppata nei Paesi nordici (Svezia, Norvegia, Finlandia, Islanda e Danimarca). Si tratta di un marchio di eccellenza (Tipo I secondo la classificazione della norma ISO 14020), attribuito qualora siano soddisfatti alcuni criteri, definiti in modo da garantire un ridotto impatto ambientale lungo l'intero ciclo di vita del prodotto/servizio etichettato.

Nel 2006 è stato sviluppato un protocollo per l'attribuzione del Nordic Swan ai servizi di ristorazione, tra i quali sono comprese tutte quelle attività la cui funzione primaria è preparare e servire pasti: ristoranti, cucine istituzionali, mense, bar, mense scolastiche, ospedaliere e similari, servizi di catering e ristoranti da asporto.

Il protocollo prevede poi che, per poter ottenere il marchio, siano rispettati alcuni requisiti obbligatori; possono poi essere ottenuti punteggi maggiori rispettando una serie di requisiti addizionali.

L'aspetto interessante di questa etichetta è che viene attribuita considerando, in modo integrato, tutti gli impatti ambientali che possono essere generati dal servizio, adottando un approccio di Life Cycle Thinking. In Tabella 2 sono illustrati i principali requisiti obbligatori ed i punteggi addizionali previsti; queste indicazioni possono fornire spunti interessanti per l'inserimento di requisiti ambientali all'interno dei capitolati di appalto.

***Caratteristiche del
Nordic Swan***

***Il Nordic Swan
per la ristorazione***

***Struttura del
protocollo***

Tabella 2: Requisiti obbligatori e punteggi aggiuntivi (indicati a fondo grigio) previsti dal Nordic Swan

REQUISITO	DESCRIZIONE
REQUISITI GENERALI	Tipo di ristorante, fatturato, numero di occupati ...
CIBI E BEVANDE	Indicazione dell'origine degli ingredienti principali
	Documentazione di origine sostenibile
	Indicazione della presenza di OGM
	Contenuto minimo di ingredienti biologici
	Uso di prodotti biologici oltre il limite minimo obbligatorio
	Prodotti da filiera corta
	Presenza di almeno un menu vegetariano
	Uso di almeno un prodotto del commercio equo e solidale
PRODOTTI CHIMICI E DI CONSUMO	Uso di prodotti per la pulizia eco-etichettati
	Divieto d'uso di composti reattivi del cloro (es. candeggina)
	Uso di prodotti in carta eco-etichettati
	Esclusione di prodotti monouso/monoporzione; utilizzo concesso se da materie prime rinnovabili e compostabili
	Azioni innovative per ridurre il consumo di chimici
	Sistemi a rendere per le bevande
	Dispenser per tovagliolini e carta multiuso
	Utilizzo di prodotti/servizi di consumo eco-etichettati
Utilizzo di beni durevoli eco-etichettati	
ENERGIA E ACQUA	Misuratore di consumi elettrici e di acqua
	Divieto di uso di CFC come refrigeranti
	Controllo dei consumi energetici e di acqua delle lavastoviglie prima dell'acquisto
	Contatore separato per l'acqua
	Azioni per il risparmio energetico e di acqua
	Uso di elettricità da fonti rinnovabili
	Uso di refrigeranti a minore impatto ambientale
RIFIUTI E TRASPORTI	Separazione dei rifiuti pericolosi
	Raccolta differenziata per alcune frazioni di rifiuti
	Differenziazione in ulteriori frazioni
	Azioni per la riduzione dei rifiuti
	Riduzione dell'impatto ambientale dei trasporti
GESTIONE AMBIENTALE	Individuazione dei responsabili ambientali
	Rispetto della normativa vigente
	Accessibilità dei documenti relativi allo Swan
	Istruzioni per la gestione dei prodotti chimici
	Elettrodomestici e manutenzioni
	Informazioni ai dipendenti e agli utenti
	Divieto di fumo
	Attività annuali di follow up
	Azioni per la riduzione degli impatti ambientali
	Formazione

3.4 L'inserimento di requisiti sociali nei capitolati

Attualmente, oltre al GPP, si sta diffondendo la tendenza ad inserire, all'interno dei capitolati, anche dei requisiti finalizzati a promuovere la sostenibilità sociale del servizio.

Effettivamente il capitolato è uno strumento piuttosto flessibile, che può essere redatto in modo da promuovere diverse finalità contemporaneamente.

Un caso interessante è costituito, nell'ambito della ristorazione collettiva, dai cibi provenienti dal commercio equo e solidale. Il tema è già stato affrontato sia nel Quaderno n°2 che nel Quaderno n°6.

Tuttavia è importante ribadire un aspetto importante, riguardante la coerenza tra finalità del bando e misure attuate per conseguirle.

Se, con il capitolato, si intende migliorare l'efficienza ambientale del servizio, l'idea del commercio equo è, per alcuni aspetti, contrastante con questo obiettivo. In ottica strettamente ambientale, ovviamente i prodotti del commercio equo presentano un forte "costo", in termini di emissioni da trasporto. Tuttavia alcuni prodotti agro-alimentari provengono esclusivamente dai paesi del sud del mondo, ed è impensabile eliminarli dalla nostra alimentazione.

L'approccio, a riguardo, che sembra maggiormente corretto utilizzare è dunque un approccio che attui una mediazione tra le due esigenze, ambientali e sociali:

- ✓ In ottica ambientale è preferibile limitare le emissioni generate dal trasporto dei cibi;
- ✓ Addirittura, considerando una prospettiva integrata di sostenibilità economica, ambientale e sociale del servizio, la filiera corta sembra un approccio utile a promuovere tutti i tre obiettivi di crescita, visto che favorisce lo sviluppo agricolo del territorio;
- ✓ Per alcune tipologie di prodotti alimentari (il caso delle banane, in tal senso, è emblematico) il commercio equo garantisce che le produzioni siano ottenute in modo sostenibile (si veda il Quaderno n°2 - La produzione dei pasti, per maggiori approfondimenti sulle caratteristiche del commercio equo e solidale).

Considerare gli aspetti sociali nei capitolati

Il commercio equo e solidale

Approccio integrato alla sostenibilità della ristorazione

CASE HISTORIES: BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE SOSTENIBILE.

Le case histories seguenti sono tratte dallo studio intitolato "Dossier of Best Practice in Sustainable Public Food in Europe and USA", svolto da AlimenTerra nel 2006 e 2007.

AlimenTerra è un'organizzazione non-profit europea con membri in Francia, Italia, Olanda, Spagna, Irlanda e Gran Bretagna.

Obiettivo di AlimenTerra è supportare e promuovere la sostenibilità dei sistemi agro-alimentari, attraverso lo sviluppo di progetti concreti e il supporto al cambiamento delle politiche agro-alimentari a tutti i livelli territoriali.

Tra gli ambiti di studio di AlimenTerra troviamo:

- ✓ Standard alimentari e sistemi di produzione
- ✓ Politiche alimentari e Educazione
- ✓ Sistemi di ristorazione pubblica sostenibile
- ✓ Sostenibilità della supply chain

Si precisa che la lista delle Buone Pratiche nell'ambito della ristorazione collettiva europea si è nel frattempo notevolmente allungata, ovunque si registrino intense attività volte a rendere maggiormente sostenibili i processi che governano questo servizio.

Ci scusiamo fin da ora per non poter dare visibilità a tutti quegli attori che stanno lavorando duramente attorno alla tematica della sostenibilità, prime tra tutte le imprese di ristorazione, che nonostante i prezzi tendenzialmente al ribasso, pongono grande attenzione a questa tematica.

BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN FRANCIA

REPAS BIO ET ÉDUCATION A L'ENVIRONNEMENT

L'INIZIATIVA

L'iniziativa è organizzata da AGRIBIO 05, un'associazione di produttori di cibo biologico, ed è attivata dall'Associazione dei Comuni dell'Embrunais, in Francia. Il progetto è finalizzato a aumentare la consapevolezza degli utenti circa la qualità del cibo servito. Prevede infatti che vengano organizzati due eventi annuali in cui il catering è organizzato utilizzando prodotti biologici locali, ed è accompagnato a una serie di attività educative. I pasti vengono preparati dalla cucina centralizzata dell'ospedale locale, che durante l'anno serve anche le scuole di 4 Comuni dell'Associazione, e la ristorazione domiciliare.

In ottica di ciclo vita, il progetto intende promuovere la sostenibilità del pasto mediante l'utilizzo di prodotti biologici, locali e stagionali.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Trattandosi di eventi puntuali (due eventi all'anno), il servizio è stato affidato con incarico fiduciario (trattandosi di un appalto sotto soglia, non si applica la normativa comunitaria in materia di appalti, ed è possibile per l'ente affidare l'incarico a un professionista/organizzazione di fiducia).

Per garantire la disponibilità di prodotti biologici è stata formata una partnership tra Agribio 05 e Biocoop de Gap (una cooperativa indipendente), che ha previsto anche un accordo sui livelli di prezzo. Inoltre Agribio 05 ha collaborato con Génépi e Un+Bio, due ONG attive in campo educativo e della formazione.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Il menu degli eventi è stato determinato secondo la disponibilità, in quel dato periodo dell'anno, di ingredienti biologici prodotti localmente.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività di progetto hanno previsto dei meetings con lo staff delle scuole, l'organizzazione di degustazioni di cibi biologici nelle scuole, alcune attività educative per gli utenti del servizio, per far loro comprendere le caratteristiche del pasto consumato.

Dal punto di vista dei risultati, il progetto ha permesso di aumentare la diffusione e la conoscenza dei cibi biologici locali, ottenendo dei riscontri positivi da parte dei partecipanti. L'attività continuerà anche nel 2007.

OSTACOLI INCONTRATI

Principalmente di tipo finanziario, dovuti ai maggiori costi dei prodotti utilizzati. Questi maggiori costi sono stati coperti dai Comuni e dall'Associazione dei Comuni dell'Embrunais.

APPÉTIT 22

L'INIZIATIVA

Il progetto è organizzato da Appétit 22, un'associazione per la promozione dei prodotti locali, che raggruppa produttori da agricoltura biologica e sostenibile situati nella provincia della Côtes d'Armor, in Bretagna. I produttori agricoli che aderiscono ad Appétit 22 hanno sottoscritto uno standard di sostenibilità molto stringente.

L'iniziativa è finalizzata all'implementazione di studi di fattibilità e di budget per l'introduzione di menu biologici e sostenibili nella ristorazione scolastica, tenendo anche conto del sistema di approvvigionamento e di distribuzione. Parallelamente sono state attivate iniziative di educazione degli utenti e di formazione degli addetti alla preparazione dei pasti.

Appétit 22 ha anche supportato delle associazioni di consumatori nello sviluppo di gruppi di acquisto.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Appétit 22 ha implementato una ricerca sulla sostenibilità della filiera agricola locale, e sulla domanda di prodotti agroalimentari locali. Sono stati poi sviluppati appositi menu per la ristorazione scolastica ed è stata organizzata la filiera degli approvvigionamenti, utilizzando il polo logistico gestito da Bio Pôle.

I menu biologici e sostenibili serviti sono passati dagli 8000 del 2005 ai 25.000 del 2006. E' previsto un obiettivo di 50.000 pasti sostenibili serviti nel 2007.

Il supporto educativo fornito e l'adozione graduale dei menu sono stati essenziali per la riuscita del progetto.

OSTACOLI INCONTRATI

La difficoltà principale consiste nel reperire regolarmente i prodotti agroalimentari necessari per soddisfare le necessità della ristorazione scolastica, senza pagare un prezzo troppo elevato rispetto agli standard attuali. Un altro problema è legato alla grandezza dei lotti da servire, spesso sovradimensionata rispetto alla struttura organizzativa dei fornitori di prodotti agroalimentari aderenti ad Appétit 22.

MANGER MIEUX, MANGER BIO

L'INIZIATIVA

L'iniziativa è stata attuata da Agribiodrôme, nel dipartimento francese del Drôme. Hanno partecipato diverse scuole private. Il programma attivato è un mix di attività educative e di formazione tecnica e di progetti finalizzati a rivedere i menu serviti in ottica di una maggiore sostenibilità del pasto. Le attività educative hanno coinvolto gli alunni delle scuole e il personale addetto alla gestione delle mense, con l'obiettivo di accrescere la sensibilità sui temi del cibo sostenibile (cibo biologico, prodotti locali...). La revisione dei menu è stata necessaria per introdurre ingredienti da agricoltura biologica/locale e per programmare la presenza, nel corso dell'anno, di eventi speciali in cui fossero serviti menu biologici/locali. Questo ha reso necessaria una riorganizzazione della supply chain, per individuare i prodotti sostenibili e facilitare gli approvvigionamenti.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Servizio di ristorazione gestito direttamente dall'Amministrazione Pubblica. Gli approvvigionamenti sono effettuati centralmente. Sono stati coinvolti i produttori e fornitori di prodotti biologici locali, e un gruppo di acquisto formato dalle scuole partecipanti al progetto. Agribiodrôme ha poi creato delle partnership sia con associazioni specializzate nell'educazione ambientale, sia con la ONG Un+Bio, per la formazione dei coordinatori del progetto.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Sono stati previsti menu che progressivamente introducessero ingredienti biologici, provenienti da produttori agricoli locali, e con denominazione di origine controllata/protetta.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività educative hanno permesso di aumentare la conoscenza degli alunni in tema di qualità del cibo. Sono state introdotte le tematiche dello sviluppo sostenibile all'interno del corso di Scienze della Terra. Le attività più direttamente riferite ai pasti serviti hanno permesso di introdurre cibi a basso impatto ambientale, coinvolgendo direttamente gli addetti alla preparazione dei pasti e alla definizione dei menu, e riorganizzando la supply chain.

OSTACOLI INCONTRATI

Sono stati incontrati due ostacoli principali. Il primo è di natura infrastrutturale: per coinvolgere tutti gli attori interessati è infatti necessario superare le barriere esistenti tra le varie organizzazioni e settori (scuole, enti pubblici, addetti alla ristorazione, dietisti,...). Il secondo ostacolo è di tipo finanziario, connesso al maggior costo degli ingredienti biologici utilizzati.

BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN ITALIA

IL BIOLOGICO E I PRODOTTI TIPICI-TRADIZIONALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

L'INIZIATIVA

Si tratta di un'iniziativa del Comune di Ancona, cui hanno partecipato tutte le scuole servite dal servizio di ristorazione comunale. Il progetto mira a incrementare la quantità di prodotti biologici utilizzati, a diffondere alcune particolari varietà di cibi tipici locali e tradizionali, e a utilizzare prodotti provenienti dal commercio equo e solidale. Parallelamente sono state sviluppate attività educative e eventi speciali per diffondere informazioni sul cibo sostenibile e sulle tradizioni tipiche delle Marche.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è gestito direttamente dal Comune di Ancona. La fornitura delle materie prime agroalimentari è appaltata esternamente, per cui l'appalto è stato suddiviso in diversi lotti. E' stata poi creata una partnership Comune - Università (facoltà di agraria) e tra Università e produttori locali, per la coltivazione delle varietà di cibi tipici locali e l'organizzazione delle filiere di approvvigionamento.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

L'appalto di fornitura delle materie prime agroalimentari ha riguardato i prodotti biologici e quelli del commercio equo e solidale. L'appalto non ha comunque previsto requisiti o punteggi legati alla provenienza (regionale o meno) del cibo. Invece, i prodotti tradizionali locali sono stati acquistati direttamente presso i produttori, vista la bassa entità economica degli acquisti.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte hanno riguardato da un lato l'approvvigionamento delle materie prime e la definizione dei menu, e dall'altro le attività educative e di comunicazione di supporto. Riguardo alle materie prime, sono state individuate alcune varietà di frutta e verdura tipiche regionali, e, in collaborazione con l'Università di Ancona, si è provveduto alla loro coltivazione e coordinamento con piccoli produttori agricoli già operanti. E' stato poi appaltato l'approvvigionamento dei prodotti biologici e da commercio equo. Le attività educative hanno previsto sia l'inserimento di tematiche connesse al cibo sostenibile all'interno delle attività curricolari delle scuole, sia l'organizzazione di serate ed eventi di degustazione aperti al pubblico.

OSTACOLI INCONTRATI

Gli ostacoli incontrati sono stati principalmente di tipo politico: diverse agenzie ed enti territoriali si occupano delle attività connesse alla ristorazione scolastica, ed è difficile coordinare gli operatori e costruire una visione comune riguardo al progetto.

MENSA BIOLOGICA BUDOIA

L'INIZIATIVA

L'iniziativa è stata portata avanti dal Comune di Budoia (in Friuli Venezia Giulia), in seguito alle istanze di alcuni genitori membri di AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica). Il progetto "Mensa Biologica" mira all'inserimento di prodotti biologici locali all'interno dei menu della ristorazione scolastica, grazie alla creazione di filiere di produzione agricola locale e all'educazione alimentare dei bambini e dei loro genitori.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio, precedentemente appaltato esternamente, è ora gestito direttamente dal Comune attraverso una cooperativa che gestisce le cucine e coordina i rapporti con le diverse cooperative di produttori agricoli locali. L'approvvigionamento delle materie prime è gestito da un comitato di genitori, che definisce quali prodotti ordinare periodicamente.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Il servizio, avendo una bassa rilevanza economica, non è stato assegnato con gara. I fornitori sono stati selezionati in seguito a un invito dell'amministrazione comunale. Questo ha inoltre permesso di selezionare i fornitori locali. Inoltre, la legge regionale 15/2000 costituisce una base legale e finanziaria per l'utilizzo di prodotti biologici e di qualità all'interno delle mense scolastiche, fornendo anche un sussidio per lo svolgimento di queste attività.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Il progetto ha anzitutto previsto lo sviluppo di una supply chain locale, in grado di garantire approvvigionamenti costanti di prodotti biologici da filiera corta ad un prezzo equo sia per produttori che per l'acquirente. A tal fine è stato siglato un accordo con i fornitori di prodotti agricoli per l'approvvigionamento diretto dei cibi biologici freschi e stagionali; questo ha comportato una modifica dei menu scolastici, coerentemente con la stagionalità di alcune produzioni.

Sono state implementate attività educative (corsi di educazione alimentare all'interno delle normali attività scolastiche) e di informazione agli stakeholder. E' stato inoltre creato un gruppo di acquisto tra i genitori.

OSTACOLI INCONTRATI

Gli ostacoli finanziari sono stati superati grazie alle possibilità di finanziamento introdotte dalla legge regionale. Un ulteriore ostacolo era di tipo informativo, legato in particolare all'effettiva possibilità di modificare il contratto di appalto esterno del servizio con un contratto di gestione diretta, rispettando la normativa vigente; questo problema è stato superato grazie al supporto di AIAB. Le attività di comunicazione hanno poi permesso di superare gli ostacoli di tipo culturale esistenti.

PAPPAMONDO

L'INIZIATIVA

Il Pappamondo è un'iniziativa del Comune di Cesena che ha l'obiettivo di offrire ai bambini utenti della ristorazione scolastica un pasto equilibrato dal punto di vista qualitativo e quantitativo, e coerente con le linee guida nutrizionali. In quest'ottica sono stati ridefiniti i menu del servizio di ristorazione, sono stati modificati i contratti di servizio e sono state attivate delle iniziative educative e di comunicazione.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è in parte appaltato esternamente, mentre in parte è gestito direttamente dal Comune. In due scuole è attiva una mensa autogestita dai genitori degli alunni, che si sono organizzati in una cooperativa.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

I capitolati e i contratti sono stati rivisti inserendo disposizioni che richiedono l'uso di prodotti da agricoltura biologica e di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale. Un follow-up del progetto riguarda la rielaborazione dei bandi per prevedere indicazioni sulla provenienza locale dei cibi.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività educative svolte hanno riguardato sia l'inserimento di corsi di educazione alimentare all'interno dei programmi curricolari, sia la formazione della commissione mensa, degli operatori e addetti mensa, e dei genitori. Sono state organizzate visite presso i produttori agricoli e corsi di cucina per gli alunni. Il risultato è stato un maggior consumo di verdure da parte degli alunni.

Inoltre, sono stati ridefiniti i menu dei diversi servizi di ristorazione, introducendo ad esempio diverse alternative sulla base della stagionalità degli ingredienti utilizzati, o prevedendo l'elaborazione periodica dei menu (ad esempio su base mensile).

L'introduzione progressiva di cibi biologici e da commercio equo è stata monitorata, così come sono state monitorate le imprese e organizzazioni coinvolte nella gestione dei cibi e nella preparazione dei pasti, per controllare la tracciabilità dell'intero sistema.

EL TAMISO ORGANIC PRODUCERS COOPERATIVE

L'INIZIATIVA

El Tamiso è una cooperativa padovana di produttori di frutta e verdura biologica, e prodotti derivati. El Tamiso si occupa di sviluppare mercati locali, cooperativi e diretti produttore-consumatore; è inoltre entrata con successo sul mercato pubblico, fornendo alimenti biologici alle pubbliche amministrazioni del Veneto, e anche ad alcune società di catering operanti nel nord Italia.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

El Tamiso cerca di creare delle relazioni dirette con gli acquirenti pubblici. Per garantire la costante disponibilità dei prodotti ha creato delle partnership con altri produttori di alimenti biologici.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

L'attività svolta implica la pianificazione delle produzioni per rispondere alle esigenze della ristorazione pubblica (sono ad esempio servite alcune scuole a Venezia). Vengono svolte anche attività educative e di comunicazione, ad esempio di supporto a gruppi di consumatori.

Il risultato di queste attività è stato anzitutto migliorare il benessere socio-economico dei produttori attraverso lo sviluppo di nuovi mercati. La relazione diretta con gli acquirenti pubblici e con i centri di preparazione pasti ha permesso di superare le problematiche connesse a momentanee diminuzioni di qualità dei prodotti (ad esempio dipendenti da cattive condizioni metereologiche); infatti in caso di prodotti di minore qualità, produttori e acquirenti si accordano per sostituirli con altri cibi dello stesso valore nutrizionale. Questo consente anche di migliorare la gradibilità dei pasti, riducendo la quantità di rifiuti generata. Un altro aspetto di interesse riguarda la formazione dei prezzi, che vengono concordati tra produttori e acquirenti, in modo da assicurare la sostenibilità ad entrambe le parti.

SUSTAINABLE PUBLIC FOOD SYSTEM

L'INIZIATIVA

Si tratta di un'iniziativa per la sostenibilità della ristorazione scolastica portata avanti dal Comune di Genova. Il progetto prevede l'utilizzo, progressivamente crescente, di cibi biologici, DOC/IGP e provenienti dal commercio equo e solidale, accompagnato da interventi educativi e formativi in favore sia degli utenti del servizio, che dei genitori e del personale addetto al servizio. Inoltre, è stata creata una filiera tracciata per la fornitura della carne.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

La ristorazione scolastica genovese è in parte gestita direttamente dal Comune, e in parte appaltata esternamente a società di catering. Un caso particolare è costituito da una scuola alberghiera, che come parte delle attività curricolari prepara i pasti da distribuire presso le altre scuole.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Nei capitolati sono stati inseriti requisiti volti a vietare l'uso di prodotti contenenti OGM, e ad introdurre progressivamente cibi biologici, DOC/IGP, e provenienti dal commercio equo. Inoltre, sono state richieste garanzie circa la tracciabilità della filiera di fornitura della carne. Sono stati ridefiniti i menu delle scuole in maniera coerente con la stagionalità dei prodotti, e sono stati inseriti alcuni piatti tipici della tradizione ligure.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte hanno anzitutto riguardato un coinvolgimento politico dell'ente, che ha integrato la politica del cibo sostenibile all'interno della più ampia politica di sviluppo sostenibile della città. Rispetto al servizio di ristorazione scolastica, il progetto ha portato alla creazione di un accordo per la creazione di una filiera di approvvigionamento della carne completamente tracciabile e certificata. L'introduzione di cibi maggiormente sostenibili è quindi avvenuta inserendo appositi requisiti all'interno dei capitolati di appalto, e monitorando le società incaricate del catering periodicamente, per assicurare lo standard qualitativo del servizio. I menu ed i piatti serviti sono stati modificati di conseguenza, nell'ottica di favorire cibi stagionali e ricette della tradizione locale. A supporto di tutte queste attività sono stati organizzati interventi educativi nelle scuole (dai corsi di cucina per bambini alla definizione di appositi curriculum di studi), e eventi dimostrativi per il pubblico (tra cui quelli organizzati in collaborazione con Bottega Solidale e CTM Altromercato per diffondere informazioni sui temi del commercio equo).

OSTACOLI INCONTRATI

I principali ostacoli rilevati fanno principalmente riferimento ai costi da sostenere per organizzare e gestire tutte le attività di educazione e comunicazione implementate nell'ambito dell'iniziativa.

QUALITY IN CATERING

L'INIZIATIVA

Si tratta di un'iniziativa attuata dall'Ospedale Pediatrico Meyer di Firenze, per promuovere la sostenibilità della ristorazione ospedaliera. L'idea del progetto è quella di offrire non solo un pasto bilanciato dal punto di vista nutrizionale e coerente con le condizioni del paziente, ma anche di creare un momento per accrescere la cultura dei bambini e delle proprie famiglie in materia di qualità del cibo.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è in parte appaltato esternamente e in parte gestito internamente dall'Ospedale. In particolare la cucina interna si occupa solo delle fasi finali di preparazione dei piatti, e di un numero limitato di diete speciali dei degenti.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Il capitolato di appalto esterno è stato modificato per inserire requisiti connessi alla maggiore sostenibilità e qualità dei cibi serviti. In particolare è stato richiesto l'utilizzo di cibi biologici e DOP/IGP. Attualmente tutti i cibi serviti, a parte la pasta, presentano queste caratteristiche qualitative.

E' stata inoltre creata una relazione molto stretta tra dietiste, bambini degenti e loro genitori, per fornire un supporto continuo ai bambini e alle famiglie, e per personalizzare i menu.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte riguardano principalmente la definizione di menu individuali per ogni paziente, che includano l'utilizzo di cibi maggiormente sostenibili, e consentano di creare un momento educativo sui temi della qualità del cibo. In questo contesto la relazione diretta dietiste-pazienti-genitori è fondamentale, perché consente la personalizzazione delle diete e la formazione degli utenti, che possono migliorare le proprie abitudini alimentari anche fuori dal contesto ospedaliero.

Il progetto per la sostenibilità del cibo si colloca all'interno di un progetto più ampio di sostenibilità dell'intero Ospedale, che è stato costruito con criteri di bioedilizia volti al risparmio energetico e all'eco-efficienza dell'intera struttura.

BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN GRAN BRETAGNA

KEEPING IT FRESH KEEPING IT LOCAL

L'INIZIATIVA

L'iniziativa "Keeping it fresh, keeping it local" è un progetto dell'East Ayrshire Council Area, in Scozia, mirato a promuovere una ristorazione scolastica maggiormente sostenibile. L'iniziativa ha coinvolto alcune scuole-pilota, e ha riguardato l'inserimento di derrate alimentari biologiche, fresche e stagionali, nonché prodotte localmente, all'interno dei menu, predisponendo nuove ricette e coinvolgendo alunni e genitori in diverse iniziative di educazione ambientale e alimentare.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

La ristorazione delle scuole coinvolte è affidata in concessione. I fornitori di prodotti agroalimentari sono invece selezionati esternamente, in particolare tra i produttori e grossisti locali.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

I criteri di sostenibilità utilizzati fanno riferimento alla prossimità dei fornitori di materie prime (con l'obiettivo di riavvicinare produzione e consumo, minimizzando quindi i consumi energetici), alla salubrità dei cibi utilizzati (non devono contenere contaminanti chimici o biologici pericolosi), e alla possibilità di aumentare la cultura in materia di alimentazione e sostenibilità. I contratti sono poi stati divisi in lotti, per facilitare la partecipazione dei produttori più piccoli. Molto spesso si è fatto riferimento a contratti specifici per i singoli prodotti acquistati. Questo ha facilitato anche la tracciabilità dell'intero servizio.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte sono partite da una individuazione degli obiettivi da raggiungere: riduzione delle food miles e miglioramento della qualità del cibo. A tale scopo il progetto è stato ricondotto nell'ambito di una politica nazionale scozzese volta a promuovere la sostenibilità della ristorazione scolastica. Dopodiché è stata rielaborata la supply chain, localizzando gli approvvigionamenti e analizzando le possibilità date dalla normativa comunitaria in tema di appalti. In particolare sono stati contattati direttamente i produttori agricoli locali, che sono stati incoraggiati a partecipare alle gare d'appalto indette. All'interno delle scuole sono state attivate iniziative educative (l'educazione ambientale e alimentare è stata inserita nei curriculum di studi) e di comunicazione anche in favore dei genitori degli alunni (serate evento, degustazioni...). Infine, sono stati rivisti i menu per favorire la stagionalità dei prodotti utilizzati, e per valorizzarne la qualità. I piatti tipici della cucina scozzese sono ora accompagnati da ricette tipiche della tradizione mediterranea, ed è consumata una maggiore quantità di frutta e verdura.

OSTACOLI INCONTRATI

Gli ostacoli incontrati fanno riferimento in particolare alle difficoltà di rispettare la legislazione comunitaria in materia di appalti, volendo favorire gli approvvigionamenti da fornitori locali.

FOOD FOR LIFE - SOIL ASSOCIATION

L'INIZIATIVA

Il programma Food For Life è un programma sviluppato dalla Soil Association in tutta la Gran Bretagna. Comprende iniziative sia a livello regionale (GPP e supporto alla creazione di network di produttori), sia a livello provinciale (coinvolgimento delle autorità educative locali e delle società di catering), sia a livello cittadino (supporto alle scuole che vogliono migliorare la sostenibilità della propria ristorazione).

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il programma Food for Life si rivolge a diversi livelli organizzativi. A tale scopo sono state sviluppate varie partnership, ad esempio con Garden Organic, Health Education Trust e Focus on Food, per aumentare la quantità di cibi di qualità serviti nelle scuole, facilitare le visite presso i produttori e migliorare la cultura alimentare degli addetti alla produzione dei pasti.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte comprendono lo svolgimento di ricerche e redazione di linee guida e piani d'azione per inserire, in maniera efficiente, considerazioni legate alla sostenibilità del pasto all'interno dei servizi di ristorazione. Le guide possono essere utilizzate dalle scuole o dalle autorità pubbliche per adottare passo per passo delle politiche di sostenibilità. Nell'ambito di Food For Life vengono anche implementate analisi e inchieste per valutare lo stato dell'arte della ristorazione scolastica; alcune di queste analisi sono fatte in collaborazione con Health Education Trust. Una parte importante delle attività riguarda la formazione e comunicazione, sia per lo staff addetto alla ristorazione, sia per gli utenti e per i genitori, con l'obiettivo di aumentare la cultura in tema di alimentazione sana e sostenibile.

OSTACOLI INCONTRATI

E' stato evidenziato come molto spesso siano i contratti lunghi tra autorità locali e fornitori di prodotti alimentari a rendere inefficiente, dal punto di vista economico, la fornitura di cibi di alta qualità nutrizionale ed ambientale.

GLOUCESTERSHIRE FOOD VISION

L'INIZIATIVA

La Gloucestershire Food Vision è una ONG attiva nella contea del Gloucestershire, in Inghilterra. Opera come "facilitatore", per i diversi operatori interessati, nei percorsi verso una maggiore sostenibilità della ristorazione collettiva. Fornisce quindi una serie di servizi quali ricerca di partners, effettuazione di studi di valutazione, sviluppo di attività di formazione e diffusione di best practices.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte dalla Gloucestershire Food Vision comprendono la ricerca di potenziali fornitori di cibo sostenibile a livello locale, l'effettuazione di ricerche di mercato e di analisi delle buone pratiche esistenti sul territorio (ad esempio nel 2005 e 2006 sono state svolte delle analisi complete dello stato del public procurement nella contea del Gloucestershire). Attualmente la principale attività svolta riguarda lo sviluppo di piani d'azione per l'introduzione di cibo a filiera corta nelle scuole e negli ospedali. Queste attività di tipo analitico sono affiancate da attività educative e di comunicazione, finalizzate al coinvolgimento degli stakeholders e alla diffusione delle best practices analizzate.

Dalle ricerche fatte emerge come attualmente i progressi fatti nella ristorazione ospedaliera siano buoni: in molti casi pane, latte e sandwiches sono acquistate localmente, e si sta lavorando sull'acquisto locale di verdure e carne. A livello scolastico si incontrano problemi maggiori, soprattutto per quanto concerne la formazione degli addetti alla ristorazione. Anche a livello di pubbliche amministrazioni si riscontra una mancanza di informazioni circa l'elevata qualità del cibo locale.

HAMPSHIRE FARE

L'INIZIATIVA

Hampshire Fare è un'organizzazione che opera nella contea dell'Hampshire, in Inghilterra, con l'obiettivo di incrementare gli approvvigionamenti locali di prodotti agricoli. A tale scopo produce una serie di linee guida e buone pratiche per gli acquisti di prodotti locali nel public procurement, e offre supporto pratico nello sviluppo di sistemi di acquisto pubblico locale, con un focus particolare per la ristorazione scolastica ed ospedaliera.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività di cui si occupa Hampshire Fare raggruppano la ricerca, sia dalla parte della domanda che dell'offerta, sulla possibili modalità di approvvigionamento pubblico di prodotti locali; questo coinvolge anche l'indagine di come acquirenti e produttori possano essere aiutati nella ricerca di cibo prodotto localmente. Hampshire Fare sta anche lavorando all'implementazione di un piano di sviluppo biennale per l'incremento degli acquisti pubblici di prodotti agricoli locali all'interno delle istituzioni locali. Molto importante è anche l'attività educativa, sia con produttori e grossisti, sia con acquirenti. Per gli utenti del servizio di ristorazione vengono organizzate visite guidate presso i produttori agricoli, e interventi formativi nelle scuole. Un potente mezzo di comunicazione è il sito internet dell'iniziativa.

Tutte le attività vengono poi monitorate periodicamente, per valutarne l'efficacia.

I risultati ottenuti evidenziano un aumento della consapevolezza circa i benefici dell'acquisto di prodotti locali da parte delle autorità pubbliche, e un aumento delle politiche di acquisto locale sia nelle scuole che negli ospedali.

OSTACOLI INCONTRATI

Si evidenzia la necessità di fare sforzi ulteriori per rendere l'approvvigionamento pubblico economicamente sostenibile da parte dei piccoli produttori agricoli. Spesso infatti i margini ottenibili sono così bassi da scoraggiare la partecipazione a fare pubbliche.

DARLINGTON BOROUGH COUNCIL AND NORTH EAST LAND LINK MODEL FOOD CONTRACT

L'INIZIATIVA

L'iniziativa, condotta dal North East Centre of Excellence, mira a inserire all'interno dei bandi emessi dal Darlington Borough Council (un ente territoriale nel Nord-Est dell'Inghilterra) una serie di requisiti ambientali e di sostenibilità coerenti con i principi del Public Sector Food Procurement Initiative (PSFPI, un'iniziativa del DEFRA per facilitare la diffusione di alimenti sostenibili attraverso il GPP). I requisiti ambientali sono stati inseriti all'interno dei bandi coerentemente con i vincoli di bilancio esistenti, e coerentemente con i vincoli posti dalla normativa comunitaria (e quindi con la difficoltà di spingere verso l'acquisto locale, senza richiedere esplicitamente la fornitura da parte di produttori locali).

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

La ristorazione del Darlington Borough Council è affidata in concessione; gli approvvigionamenti di alimenti sono effettuati direttamente dall'ente pubblico.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

È stato predisposto un modello di bando "verde" per l'acquisto di cibo, basato sullo standard dei precedenti bandi, che tuttavia include circa 26 disposizioni ambientali coerenti con la PSFPI in materia, tra l'altro, di trasporti, packaging, stagionalità dei prodotti, filiera corta e sostenibilità della supply chain, salubrità e qualità del prodotto agro-alimentare, e suo inserimento all'interno di una dieta bilanciata.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte hanno anzitutto riguardato il supporto ai potenziali fornitori locali, per assisterli nella partecipazione ai bandi pubblici. Questo ha permesso di incrementare fortemente (del 400%!) la partecipazione alla gara d'appalto. I bandi di acquisto sono stati rielaborati in ottica di una maggiore sostenibilità, prevedendo una serie di varianti alle disposizioni precedentemente inserite. Parallelamente è stata emanata una politica locale volta alla promozione del cibo sostenibile. Anche la durata dei contratti è stata aumentata, per consentire un'adeguata remunerazione dei fornitori.

OSTACOLI INCONTRATI

Il principale ostacolo incontrato è di tipo infrastrutturale, che comunque non è stato affrontato all'interno del progetto. Dal punto di vista legale, i vincoli posti dalla legislazione comunitaria sono stati affrontati inserendo delle varianti nel bando che permettessero la partecipazione del maggior numero di produttori agricoli possibile. Infine, l'ostacolo culturale è stato gestito favorendo il dialogo tra l'ente e i potenziali fornitori, e illustrando i cambiamenti introdotti nei bandi.

ROYAL BROMPTON HOSPITAL FOOD PROJECT

L'INIZIATIVA

Il Royal Brompton Hospital Food, un ospedale di Londra, ha avviato nel 2004 un progetto volto a migliorare la qualità del cibo servito ai propri pazienti e allo staff, aumentando la quantità di cibo fresco, di elevata qualità nutrizionale, acquistato localmente.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione è gestito internamente. La fornitura delle materie prime agro-alimentari è appaltata esternamente. La creazione di partnership tra i fornitori è stata favorita per garantire la regolarità ed elevata qualità degli approvvigionamenti.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

I capitolati sono stati basati sul requisito di salubrità del cibo, quindi cibi di elevata qualità, inseriti all'interno di diete bilanciate, che non contengano contaminanti biologici o chimici pericolosi. Alcuni alimenti (caffè e tè) sono stati acquistati dal commercio equo e solidale. Dove possibile, è aumentata la quantità di prodotti biologici acquistati.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte hanno anzitutto riguardato l'inserimento di disposizioni relative alla sostenibilità del cibo e alla filiera corta all'interno della politica interna dell'Ospedale. A tal fine sono stati organizzati dei meetings con gli stakeholders, per informarli delle innovazioni introdotte nella politica dell'Ospedale. E' inoltre stata riorganizzata la supply chain, favorendo l'acquisto di alimenti prodotti localmente con criteri di sostenibilità, rivedendo i capitolati di appalto, dividendoli in lotti, o elaborando contratti specifici per singoli prodotti, in modo da favorire la partecipazione di piccoli produttori. Parallelamente sono state implementate attività formative per gli addetti alla preparazione dei pasti, e sono stati quantificati i rifiuti di cibo generati, come misura indiretta della gradibilità dei cibi serviti. Risultato di queste azioni è stato un miglioramento nella percezione del servizio da parte sia dei pazienti che dello staff ospedaliero. E' aumentata la quantità di cibo fresco servito, e sono state introdotte nei menu delle ricette tipiche regionali. Anche la sostenibilità della filiera è stata incrementata: alcuni fornitori effettuano le consegne con mezzi a biodiesel, altri hanno ottimizzato le percorrenze rispetto ad altri acquirenti serviti.... Tutto ciò è stato ottenuto senza aumentare il budget a disposizione, ma grazie a miglioramenti di efficienza ottenuti: ad esempio i risparmi ottenuti dalla riduzione dei rifiuti hanno coperto i maggiori costi per l'acquisto di prodotti biologici.

OSTACOLI INCONTRATI

L'iniziale riluttanza degli organi di governo dell'Ospedale si è trasformata in pieno supporto, visti i risultati ottenuti senza aumento delle risorse investite. Gli ostacoli finanziari sono stati superati grazie ai risparmi ottenuti, e all'efficienza fatta in alcuni comparti (soprattutto gestione rifiuti).

SUSTAIN: THE ALLIANCE FOR BETTER FOOD AND FARMING

L'INIZIATIVA

Sustain è un'organizzazione, localizzata a Londra, che ha l'obiettivo di supportare le politiche e le buone pratiche che migliorano la salute e il benessere dell'uomo e degli animali, migliorano l'ambiente di vita e di lavoro, promuovono l'equità e arricchiscono la società e la cultura. Attualmente un'importante iniziativa attuata è "Good Food on Public Plate", per la promozione della ristorazione sostenibile negli ospedali, nelle scuole e nelle case di cura nel Sud-Est dell'Inghilterra. Il progetto mira a coinvolgere almeno 20 ospedali, 5 scuole e 5 case di cura per aumentare la quantità di alimenti sostenibili inseriti nei menu, migliorare la salute dei pazienti e degli alunni e sostenere l'economia locale, attraverso il supporto delle piccole e medie imprese agricole.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Il progetto "Good Food on Public Plate" è un progetto complesso, composto da diverse attività. Anzitutto sono state fatte delle ricerche ed indagini volte a valutare i risultati economici e sanitari dell'inserimento di alimenti sostenibili nei menu scolastici e ospedalieri. L'analisi economica ha riguardato anche le barriere distributive esistenti, ed ha evidenziato la necessità di costruire una piattaforma logistica per Londra e di sviluppare le infrastrutture distributive.

Sono stati poi sviluppati dei piani d'azione per ognuna delle organizzazioni coinvolte nel progetto, mirati da un lato a fornire una guida pratica all'inserimento dei requisiti di sostenibilità all'interno dei capitolati d'appalto, e dall'altro a formare adeguatamente i responsabili di queste operazioni in tema di certificazioni, prodotti biologici.... E' stato inoltre costruito un network tra i vari partecipanti, per lo scambio di buone pratiche ed informazioni. Tutte le attività vengono poi costantemente monitorate. Questo ha evidenziato, ad esempio, come sia solitamente più semplice implementare il progetto negli ospedali che dispongono di proprie cucine, e che hanno possibilità di gestire direttamente il proprio budget.

I risultati ottenuti dal progetto consistono in un aumento dei cibi biologici, freschi e stagionali serviti, anche grazie ad una revisione dei menu che tenesse conto della qualità degli alimenti. E' stata inoltre riscontrata una forte diminuzione delle food miles, e quindi delle emissioni di gas serra connesse con il trasporto dei cibi.

SUSTAINABLE PROCUREMENT IN THE EASTERN COUNTIES (SPICE)

L'INIZIATIVA

Il progetto SPICE è coordinato da East Anglia Food Link, un'organizzazione di Norfolk che coordina una partnership di 8 autorità educative locali ed il Regional Centre of Excellence (un'organizzazione che supporta gli enti territoriali nell'adozione di pratiche di acquisto pubblico efficienti). L'iniziativa ha come focus principale l'individuazione di potenziali fornitori locali (produttori, distributori e grossisti) di alimenti maggiormente sostenibili.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il progetto riguarda la ristorazione scolastica, sia gestita direttamente dall'autorità pubblica, sia affidata in appalto a società di catering.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

I capitolati di appalto dell'intero servizio o dell'approvvigionamento di materie prime sono stati rivisti inserendo una serie di criteri di sostenibilità. Il principale è relativo alla prossimità delle forniture, cioè all'acquisto di prodotti provenienti da filiere locali.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte hanno avuto ad oggetto la creazione di una supply chain per l'acquisto di alimenti sostenibili da servire nelle scuole localizzate nell'Est dell'Inghilterra. Sono stati organizzati eventi di incontro tra produttori/distributori e acquirenti, in modo da facilitare la costruzione di filiere corte e con il minor numero di intermediari possibili (sia per l'acquisto di frutta e verdura, sia per l'acquisto di carne). E' in corso di sviluppo anche un sistema di "certificazione della provenienza" degli alimenti acquistati, che preveda il monitoraggio di tutte le fasi della supply chain.

Queste attività hanno permesso di migliorare la qualità dei cibi serviti nelle scuole, e di incrementare la porzione di cibi acquistati localmente, migliorando anche la sostenibilità economica dell'agricoltura locale

OSTACOLI INCONTRATI

Sono stati incontrati ostacoli di tipo politico (risolti trattando la questione del cibo sostenibile all'interno di forum politici locali), finanziari (superati anche grazie all'attenzione politica verso la salubrità del cibo), legali (risolti "personalizzando" alcune clausole sostenibili standard approvate dal DEFRA), infrastrutturali (superati lavorando con i produttori e distributori locali). E' stato evidenziato come organizzare filiere di approvvigionamento locale per frutta e verdura sia più complesso rispetto al caso della carne, per la mancanza delle infrastrutture necessarie (il settore ha subito maggiormente la concorrenza della grande distribuzione organizzata).

BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN SPAGNA

ALIMENTOS ECOLOGICOS PARA ESCOLARES DE ANDALUCIA

L'INIZIATIVA

L'iniziativa è coordinata dal Dipartimento per l'Agricoltura Biologica del Ministero dell'Agricoltura della Regione Autonoma dell'Andalusia, e coinvolge 16 scuole ed alcuni produttori agricoli locali. Obiettivo del progetto è aumentare il consumo locale di prodotti agricoli biologici: in Andalusia, infatti, il 90% della produzione regionale viene esportata; il progetto mira invece a creare un nuovo mercato locale e a creare nuove forme di collaborazione tra i diversi produttori agricoli.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

A seconda delle scuole, il gestito è affidato in concessione o è gestito direttamente. L'approvvigionamento di prodotti agro-alimentari avviene tramite fornitori locali, coordinati dalla cooperativa con maggiore esperienza nel settore.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Sono acquistati prodotti agro-alimentari biologici locali/regionali, ottenuti da piccole e medie imprese agricole.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività sono state rivolte alla creazione di una supply chain in grado di garantire gli approvvigionamenti agro-alimentari delle scuole coinvolte. Sono stati organizzati meetings con i produttori agricoli, per favorirne la collaborazione; i produttori sono stati supportati nello sviluppo delle capacità necessarie, e nel miglioramento delle infrastrutture logistiche necessarie. Come risultato, tutte le 16 scuole coinvolte sono approvvigionate con cibi biologici prodotti nella regione.

Parallelamente, gli alunni sono stati educati in materia alimentare ed ambientale, con l'obiettivo di diffondere queste informazioni e questi stili di consumo sostenibile anche presso le rispettive famiglie. Gli addetti mensa sono stati formati per gestire nel modo migliore i cibi freschi e stagionali acquistati, e per introdurre ricette tradizionali nei menu. Queste attività hanno aumentato il consumo di frutta e verdura nelle scuole, e si è contemporaneamente ridotta la quantità di cibi fritti e precotti serviti. Gli alimenti biologici sono sempre più apprezzati.

OSTACOLI INCONTRATI

I principali ostacoli incontrati sono di tipo finanziario. Il problema è stato risolto permettendo alle scuole di fissare il proprio budget di spesa, e ottenendo dei fondi dal Ministero dell'Agricoltura, che hanno permesso alle scuole di dotarsi delle attrezzature necessarie alla gestione dei cibi freschi. Ci sono stati alcuni ostacoli di tipo culturale: inizialmente i genitori non erano convinti della qualità del cibo servito; il problema è stato risolto organizzando incontri e workshop.

MENJADOR ESCOLAR SOSTENIBLE (MES)

L'INIZIATIVA

Il progetto Menjador Escolar Sostenible (MES) è un progetto della Fundació FUTUR di Barcellona, una fondazione che si occupa del reinserimento delle persone nel mondo del lavoro e in particolare nel settore del catering. Il progetto MES offre un servizio di ristorazione sostenibile per le scuole (è stato avviato in due asili nido), sviluppando menu e tecniche culinarie che valorizzino il contenuto nutrizionale dei cibi, e strutturando una supply chain che tenga conto di una serie di valori sociali (utilizzo di prodotti dal commercio equo, acquisto diretto dai fornitori locali, reinserimento delle persone nel mondo del lavoro).

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è gestito direttamente dalla Fondazione con proprio personale. Per gli approvvigionamenti si intrattengono rapporti diretti con i produttori, stipulando di volta in volta accordi sui prezzi e sulle modalità di fornitura.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Utilizzo di prodotti biologici certificati (30% degli ingredienti); utilizzo di cibi locali regionali (50% degli ingredienti); utilizzo di prodotti freschi e di prodotti provenienti dal commercio equo (75% degli ingredienti); i prodotti del commercio equo sono acquistati se non esistono prodotti locali equivalenti).

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Sono stati strutturati rapporti di fornitura diretti con i fornitori locali, e vengono continuamente ricercati nuovi fornitori. Anche i menu e le tecniche culinarie vengono costantemente aggiornate in modo da assicurare la qualità e il valore nutrizionale dei cibi serviti. Parallelamente sono stati sviluppati programmi educativi per bambini, inseriti all'interno delle attività curricolari, tra cui delle visite in fattorie educative. Inoltre sono stati organizzati dei meetings con i genitori, per illustrare i benefici dell'alimentazione sostenibile. E' stato introdotto un sistema di monitoraggio e valutazione dell'apprezzamento del servizio.

OSTACOLI INCONTRATI

Mancanza di attrezzature adeguate all'interno delle cucine; questo problema è stato superato adeguando le attrezzature sulla base delle indicazioni di un cuoco. Si sta inoltre valutando l'opportunità di attrezzare una cucina centralizzata che serva le scuole che partecipano al progetto, e quelle che aderiranno in futuro.

I maggiori costi degli alimenti acquistati sono stati coperti dalla Fondazione. Tuttavia i costi sono ora decrescenti, grazie all'aumento della quantità di alimenti acquistati e all'aumento del numero di fornitori che partecipa all'iniziativa.

VIDA SANA

L'INIZIATIVA

Vida Sana è un'organizzazione di Barcellona attiva nella promozione degli alimenti da agricoltura biologica. Nel 2006 ha attuato un'iniziativa, una settimana culinaria dedicata alle produzioni biologiche, in parallelo rispetto alla fiera BioCultura, una fiera finalizzata ad aumentare la conoscenza delle produzioni alternative e a basso impatto ambientale. Obiettivo della fiera, così come della settimana culinaria Vida Sana, è quella di educare i consumatori del futuro, i bambini, all'adozione di stili di consumo maggiormente responsabili.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

La settimana culinaria Vida Sana è organizzata per portare le produzioni biologiche maggiormente a contatto con i consumatori finali. A tale scopo vengono organizzati, durante la settimana, workshop di degustazione in negozi, ristoranti e nei mercati municipali. Inoltre, viene predisposto un menu speciale per le mense scolastiche di Barcellona, che contenga alimenti biologici e rispetti le linee guida nutrizionali. Parallelamente sono svolte delle attività educative per gli alunni.

Per il 2007 si prevede di espandere l'attività ad altre città della Catalogna, e di organizzare la settimana culinaria al di fuori della fiera BioCultura, per rispondere al meglio alle esigenze di scuole, istituzioni pubbliche e società di ristorazione.

RAFAEL PROJECT/ZAMORA

L'INIZIATIVA

Il progetto RAFAEL è sviluppato all'amministrazione provinciale di Zamora, nella comunità autonoma di Castiglia e Leon. La Provincia sta da tempo supportando lo sviluppo e diffusione dell'agricoltura biologica sul territorio. Il progetto RAFAEL rientra tra queste attività di promozione, poiché prevede l'organizzazione di una serie di giornate del biologico, in alcune mense scolastiche, durante le quali vengono serviti menu biologici e vengono svolte attività educative per illustrare ad alunni e genitori le caratteristiche di questi metodi di produzione agricola.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il progetto è attuato in 13 scuole. A seconda dei casi, questo è gestito direttamente dall'amministrazione provinciale, oppure appaltato esternamente. Per il progetto RAFAEL ci sono due fornitori locali specifici, che si occupano della fornitura di frutta e verdura, e della fornitura di carne.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Per le giornate del biologico si richiede che siano utilizzati ingredienti biologici prodotti localmente, in ambito regionale o locale.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte consistono nell'organizzazione di alcune giornate del biologico nel corso dell'anno scolastico, in cui vengono serviti menu biologici e vengono effettuate attività educative che hanno ad oggetto i metodi di agricoltura biologica. Vengono inoltre organizzate visite presso i produttori agricoli. Queste attività hanno permesso di accrescere il ruolo della mensa scolastica come strumento educativo: il miglior modo di promuovere le produzioni a basso impatto ambientale, quale quella biologica, è favorire il contatto diretto tra alunni e genitori con i prodotti e i produttori.

OSTACOLI INCONTRATI

Il principale ostacolo incontrato attiene alla mancanza di una supply chain organizzata, che garantisca la disponibilità di prodotti biologici locali. Per tale motivo attualmente vengono organizzate solo delle giornate del biologico, e non vengono inseriti tali prodotti in tutto il menu servito nelle mense scolastiche.

I maggiori costi dei prodotti biologici vengono attualmente coperti dall'amministrazione provinciale.

BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN SVEZIA

ÅRE ORGANIC KITCHENS

L'INIZIATIVA

Il Comune di Åre è situato in una zona rurale nel Nord della Svezia. Il Comune si occupa direttamente del servizio di ristorazione pubblico in scuole e centri di accoglienza (in Svezia questi servizi sono organizzati, gestiti e finanziati dalle autorità locali). Il progetto di cui si è occupato il Comune di Åre consiste nell'introduzione di cibi biologici all'interno dei menu scolastici e dei centri di accoglienza. A livello nazionale è fissato come obiettivo il raggiungimento del 25% di prodotti biologici nei menu della ristorazione pubblica entro il 2010. Il Comune di Åre ha fissato un ulteriore obiettivo locale, che prevede il raggiungimento del 20% di cibi biologici serviti nella ristorazione pubblica, entro il 2007.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è organizzato, gestito e finanziato direttamente dal Comune.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Utilizzo di prodotti eco-compatibili e salubri, che siano inseriti in una dieta bilanciata, e non contengano contaminanti biologici o chimici pericolosi. Molti prodotti biologici acquistati risultano anche provenire da filiera corta (produttori locali); tuttavia, coerentemente con la norma comunitaria, questo requisito non può essere esplicitato nei capitolati o nei contratti di fornitura.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte hanno riguardato la costruzione di una supply chain che consenta di garantire gli approvvigionamenti regolari di prodotti biologici. Per facilitare questa attività è stata inserita nella politica di sostenibilità del Comune di Åre una disposizione specifica per la promozione del cibo sostenibile. Sono stati poi adeguatamente modificati i menu; a tal scopo sono stati organizzati diversi workshop con il personale dei centri di preparazione pasti, per accrescere le loro conoscenze in tema di produzioni biologiche e sostenibili. Anche gli utenti vengono periodicamente consultati, per valutare il gradimento del servizio, e ottenere proposte su nuovi cibi che vorrebbero fossero inseriti nei menu.

I menu sono stati predisposti su 10 cicli settimanali; attualmente non sono stati introdotti menu stagionali.

Tra i risultati ottenuti è da evidenziare anche un miglioramento nelle relazioni tra i produttori locali, che ora sono in grado di garantire la fornitura di patate e carote biologiche.

OSTACOLI INCONTRATI

Il principale ostacolo incontrato è di tipo finanziario, connesso al maggior costo dei prodotti biologici. Tuttavia il Comune di Åre copre il maggior costo dei prodotti biologici rispetto ai non biologici, fino a un limite del 20% oltre il costo dei prodotti non biologici (gli alimenti vengono scelti direttamente dalle cucine centralizzate, tra una lista di prodotti predisposta dal Comune di Åre).

EKOCENTRUM

L'INIZIATIVA

Ekocentrum è un'organizzazione non governativa svedese, operativa su tutto il territorio nazionale, attiva nella promozione dell'agricoltura biologica e dei suoi benefici, sia a livello pubblico che commerciale. Ekocentrum costituisce un punto centrale nella strategia di governo per l'ottenimento dell'obiettivo del 25% di prodotti biologici utilizzati entro il 2010. Ekocentrum svolge svariate attività, tra cui fare informazione e comunicazione, operare con la ristorazione pubblica, gestire progetti in due ristoranti commerciali, e lavorare in partnership con altri paesi nordici per la promozione di cibi biologici.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività di Ekocentrum sono molteplici e rivolte a tutti gli attori coinvolti nella filiera della ristorazione collettiva. Anzitutto Ekocentrum fa attività di ricerca e indagine nel campo dell'agricoltura biologica e dell'utilizzo dei suoi prodotti; tra le varie analisi, vengono fatte anche ricerche di mercato e indagini periodiche per valutare l'effettivo utilizzo di prodotti biologici. Sono molto importanti anche le attività educative implementate, sia a livello di istituzioni pubbliche che di addetti alla preparazione dei pasti, con informazioni sui benefici della produzione biologica, sulla modalità di gestione e preparazione di questi prodotti, sulla possibilità di inserire considerazioni legate alla stagionalità dei prodotti nei menu...

Le attività di monitoraggio comprendono invece la valutazione dei consumi di alimenti biologici rispetto al totale di alimenti acquistati dal settore pubblico, e la valutazione della partecipazione ai corsi di formazione organizzati.

THE CITY OF MALMÖ - SCHOOL MEAL SERVICE

L'INIZIATIVA

Il Comune di Malmö, come tutti i Comuni svedesi, gestisce direttamente il servizio di ristorazione scolastica presso tutte le scuole del territorio. Dal 1996 ha avviato una ricerca volta ad individuare i principali impatti ambientali dei propri servizi ed attività, da cui è emerso come il servizio di ristorazione pubblica sia uno dei maggiormente impattanti. A tale scopo ha adottato, nel 1998, una politica volta ad utilizzare la maggiore quantità possibile di ingredienti biologici nei propri menu, lavorando nell'ambito del budget esistente e del sistema di gestione ambientale ISO 14001. Attualmente è stato fissato un obiettivo di utilizzo del 100% di ingredienti da agricoltura biologica entro il 2012, in tutte le scuole servite.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione è organizzato e gestito direttamente dal Comune. La fornitura di prodotti agro-alimentari biologici è stata vinta da un grossista nazionale. Il contratto è stato assegnato all'offerta economicamente più vantaggiosa, richiedendo di inserire il maggior numero possibile di alimenti biologici

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Il progetto ha implicato, oltre alla revisione dei contratti di acquisto come visto sopra, una modifica dei menu serviti nelle scuole, in direzione di una maggiore stagionalità e di un maggior utilizzo di ricette tipiche locali. Questo ha consentito di compensare, in parte, il maggior costo dei prodotti biologici: l'utilizzo di prodotti stagionali contiene infatti i costi di acquisto. Parallelamente sono stati eliminati dai menu i cibi fuori stagione (ad esempio i pomodori in inverno). Tutti gli attori coinvolti nel servizio (addetti alla preparazione pasti, insegnanti e alunni) sono stati coinvolti in attività educative, come gli incontri con gli agricoltori ed attività di educazione al gusto. Gli addetti alla preparazione dei pasti sono stati formati sulle certificazioni esistenti sul biologico, e sul riconoscimento dei marchi; periodicamente poi il Comune di Malmö aggiorna la lista di prodotti biologici acquistabili. Dal punto di vista finanziario il progetto è interamente svolto all'interno del budget esistente. Il Comune di Malmö ha poi ottenuto un finanziamento statale per condurre un progetto pilota biennale volto a raggiungere, nel 2007, il 100% di utilizzo di prodotti biologici all'interno di una scuola pilota.

OSTACOLI INCONTRATI

Soprattutto di tipo culturale: alcuni addetti alla preparazione dei pasti erano riluttanti a modificare i propri comportamenti abituali; il problema è stato risolto organizzando attività di formazione e visite presso i produttori agricoli.

BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN DANIMARCA

HEALTHFUL AND SUSTAINABLE FOOD

L'INIZIATIVA

L'iniziativa è condotta dal Comune di West Zealand e coinvolge complessivamente 9 ospedali in cui il servizio di ristorazione è a carico dell'amministrazione comunale. Nel 2001 è stata avviata una ricerca per valutare la qualità del cibo servito negli ospedali, rispetto alla salute dei pazienti e agli impatti ambientali generati (tra cui la quantità di rifiuti generata). Parallelamente è stato avviato un progetto per inserire alimenti biologici all'interno dei menu ospedalieri.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Servizio gestito direttamente dal Comune, che si affida a fornitori e grossisti agro-alimentari per l'approvvigionamento delle materie prime.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Approvvigionarsi da fornitori locali per minimizzare i consumi di energia connessi al trasporto dei cibi; utilizzare alimenti sani, all'interno di diete equilibrate nutrizionalmente, senza contaminanti biologici o chimici pericolosi; utilizzare prodotti a basso impatto ambientale e alimenti biologici. I capitolati sono stati divisi in lotti corrispondenti alla categoria di prodotto da acquistare.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte anno anzitutto previsto l'inserimento di considerazioni di sostenibilità all'interno della politica di ristorazione pubblica. È stata introdotta una nuova politica di selezione dei fornitori, sulla base di nuovi standard di qualità. La supply chain è stata ridefinita, incrementando la quantità di prodotti biologici, stagionali e da filiera corta utilizzati per preparare i pasti. A tale scopo è stato offerto un supporto ai fornitori, soprattutto per la creazione di partnership e associazioni in grado di assicurare la regolarità delle forniture.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti è stato adeguatamente formato sui benefici derivanti dall'uso di prodotti biologici, sul loro riconoscimento, gestione e utilizzo. Il personale delle diverse cucine è stato incentivato a mettersi in contatto per scambiare informazioni ed esperienze. I menu sono stati ridefiniti secondo criteri di stagionalità, inserendo più frutta e verdura.

Un risultato chiave da evidenziare è la riduzione dei rifiuti generati, e la maggiore soddisfazione dei pazienti. Le minori spese di gestione di rifiuti compensano i maggiori costi dei prodotti biologici e hanno consentito di completare il progetto senza superare il budget del servizio di ristorazione.

OSTACOLI INCONTRATI

Inizialmente è stata riscontrata dell'opposizione da parte degli addetti delle cucine, riluttanti ad utilizzare le nuove procedure. Il problema è stato risolto organizzando workshop ed interventi.

BUONE PRATICHE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA NEGLI STATI UNITI

APPALACHIAN SUSTAINABLE AGRICULTURE PROJECT (ASAP)

L'INIZIATIVA

Si tratta di un'iniziativa portata avanti nell'ambito del Growing Minds Program in Tennessee (USA). Il progetto ha riguardato da un lato la diffusione di informazioni a tutti i livelli (alunni nelle scuole, genitori, personale addetto alla ristorazione) sui temi della qualità del cibo e della filiera corta; dall'altro sono state attivate azioni per favorire lo sviluppo locale di un sistema di agricoltura sostenibile, coinvolgendo direttamente i produttori agricoli.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte hanno anzitutto riguardato un'indagine a livello locale per individuare la presenza di altre iniziative di "Farm-to-School", cioè di coinvolgimento scuola-produttori agricole per organizzare filiere corte e senza intermediari, e per eventualmente valutare l'interesse per lo sviluppo di una nuova iniziativa in questo ambito. Parallelamente è stato analizzato lo stato della ristorazione scolastica ed ospedaliera.

A seguito della fase di analisi, sono stati coinvolti direttamente produttori agricoli, alunni delle scuole e personale addetto alla ristorazione. Sono stati organizzati eventi dimostrativi e corsi di cucina. I produttori agricoli sono stati supportati nella ricerca di nuove opportunità di mercato e nella riconversione di alcune produzioni (come il tabacco) verso cibi sostenibili.

I risultati sono stati costantemente misurati da un apposito comitato. La domanda di cibo locale è cresciuta, portando a un miglioramento sia della qualità del cibo servito in scuole e ospedali, sia delle condizioni socio-economiche dei produttori. Gli studenti hanno mostrato un interesse crescente verso l'agricoltura, e hanno mostrato di apprezzare maggiormente i cibi serviti, una volta che ne hanno conosciuto il processo produttivo e le modalità di preparazione.

OSTACOLI INCONTRATI

I vincoli economici non hanno rappresentato un grosso ostacolo, come invece si pensava all'inizio del progetto. E' emersa invece la necessità di formare gli educatori circa la disponibilità di cibi locali.

APPLETON SCHOOL DISTRICT, NUTRITIONAL LUNCH PROGRAM

L'INIZIATIVA

L'Appleton School District riunisce 7 campus di Appleton, in Wisconsin (USA). Il progetto National Lunch Program è stato avviato nel 1999 per promuovere un'alimentazione e uno stile di vita più sano da parte degli studenti delle scuole superiori, attraverso un miglioramento del contenuto nutrizionale dei menu. A questa revisione è seguita una nuova ridefinizione dei menu, per tener conto della migliore qualità ambientale e nutrizionale dei cibi freschi e non processati.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione è affidato in appalto a due imprese esterne. Attualmente si tratta di una società di ristorazione di livello internazionale, e di un piccolo ristoratore locale. E' stata inoltre creata una partnership tra l'ente pubblico (Distretto di Appleton) e le società private di ristorazione.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

All'interno del capitolato di appalto sono stati inseriti dei requisiti connessi alle caratteristiche nutrizionali dei cibi serviti, e all'utilizzo di ingredienti freschi e non processati.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte hanno riguardato iniziative educative e corsi di formazione a tutti i livelli, sia presso gli studenti, per far loro apprezzare la qualità del cibo servito, sia presso gli addetti alla preparazione dei pasti, per formarli circa la corretta preparazione dei pasti. Come risultato, studenti e genitori hanno sostenuto in maniera sempre maggiore il progetto, e sono stati raccolti dei fondi utili per la sua prosecuzione. Sono stati osservati dei miglioramenti significativi nella salute degli studenti, nei loro stili di vita e anche nelle capacità di apprendimento.

Infine, il sovrintendente del Distretto Scolastico ha osservato che il Nutritional Lunch Program ha permesso di ottenere dei risparmi significativi in altre categorie di spesa.

OSTACOLI INCONTRATI

Sono stati evidenziati ostacoli finanziari, superati grazie ad alcuni finanziamenti privati. Gli ostacoli infrastrutturali sono stati risolti fornendo le cucine di tutte le attrezzature necessarie alla gestione degli ingredienti e alla preparazione dei pasti. Infine, gli ostacoli di tipo "culturale" derivanti dalla reazione degli studenti, sono stati superati organizzando iniziative educative e eventi di degustazione.

OKLAHOMA FOOD POLICY COUNCIL

a joint project of the Kerr Centre for Sustainable Agriculture and the Oklahoma Dept. of Agriculture, Food and Forestry

L'INIZIATIVA

L'iniziativa Oklahoma Food Policy Council è stata organizzata nell'ambito del Growing Minds Program, ed ha coinvolto l'intero stato dell'Oklahoma (USA).

Il progetto è di tipo "Farm-to-School", finalizzato cioè a costruire filiere locali di approvvigionamento di alimenti presso le scuole dello Stato. E' partito con delle attività pilota in 4 distretti scolastici nel 2004, e in 6 distretti scolastici nel 2005. La risposta in entrambi gli anni è stata ampiamente positiva.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività svolte hanno anzitutto riguardato una ricerca e analisi delle buone pratiche di Farm-to-School esistenti negli USA, e delle scuole intenzionate ad avviare attività simili in Oklahoma. Sulla base dei risultati ottenuti sono stati organizzati i progetti pilota, grazie anche al supporto di alcune agenzie dello Stato (Dipartimento per l'Educazione, Dipartimento per i Servizi Sociali e Dipartimento per l'Agricoltura).

Grazie ai progetti pilota molti distretti scolastici stanno ora proseguendo individualmente le attività, mettendosi in contatto con i produttori agricoli locali. La definizione di un programma Farm-to-School a livello statale aiuterà ad espandere ancora di più il progetto.

OSTACOLI INCONTRATI

I principali ostacoli che dovranno essere gestiti e superati riguardano anzitutto i budget molto limitati che alcune scuole (specie quelle di piccole dimensioni) hanno a disposizione per il servizio di ristorazione. Inoltre è spesso complesso coinvolgere i produttori locali, che non sempre sono organizzati in cooperative o associazioni, e in molti casi non esistono strutture centralizzate di approvvigionamento che consentono di trasportare i prodotti nelle diverse scuole.

SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS, LLC

L'INIZIATIVA

Sustainable Food Systems è un'organizzazione che si occupa di consulenza e servizi tecnici per enti e aziende che vogliono implementare programmi di ristorazione sostenibile. I servizi di consulenza offerti vanno dal supporto nella creazione di filiere di ristorazione sostenibile, allo sviluppo di programmi educativi e di formazione tecnica, alla definizione di menu coerenti con l'idea del cibo sostenibile, fino ai sistemi di gestione operativi per i centri di preparazione pasti.

Sustainable Food Systems è in grado di offrire servizi simili grazie alla sua grande esperienza (è operativa da più di 25 anni) nel campo della ristorazione pubblica convenzionale, di cui conosce esigenze, punti di forza e di debolezza, possibilità di sviluppo.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività che Sustainable Food Systems può implementare partono anzitutto dallo sviluppo di piani operativi: sulla base delle esigenze del cliente (istituzione pubblica o società di ristorazione) viene definito il piano di sviluppo per il futuro. Parallelamente vengono portati avanti una serie di workshop e interventi di formazione tecnica a supporto dello staff operativo coinvolto nel progetto. Le tematiche affrontate fanno riferimento alla filiera corta e alle produzioni locali, all'agricoltura biologica e alle modalità con cui inserire queste tematiche all'interno del servizio di ristorazione offerto o richiesto. Questa attività prosegue comunque durante tutta la durata del progetto.

Un'altra attività importante consiste nella creazione di relazioni dirette tra produttori e consumatori dei prodotti. Oltre a favorire l'acquisto di cibo sostenibile, il Sustainable Food Systems definisce anche i menu più adatti a gestire simili prodotti (ad esempio menu stagionali).

Da non trascurare poi è l'attività di networking tra tutti i soggetti che il Sustainable Food Systems coinvolge nelle proprie attività.

WILLIAMS COLLEGE DINING SERVICES

L'INIZIATIVA

Il Williams College Dining Services è l'iniziativa attuata dall'Università del Massachusetts (USA) per rendere maggiormente sostenibile il proprio servizio di ristorazione interno. L'iniziativa ha coinvolto il servizio di ristorazione nella sua globalità: acquisto di cibi locali e stagionali, riduzione dei rifiuti e riciclo, efficienza energetica, risparmio di risorse naturali (acqua, in particolare), architettura sostenibile. Il principale obiettivo del progetto è quello di supportare l'agricoltura locale, introducendo un obiettivo di acquisto di cibo locale pari al 20% degli approvvigionamenti annui effettuati.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione è affidato in concessione a una società di catering. I fornitori di derrate alimentari sono invece selezionati localmente.

REQUISITI DI SOSTENIBILITÀ PREVISTI NEL CAPITOLATO/CONTRATTO

Acquisti di prodotti agricoli coltivati localmente, in maniera ambientalmente sostenibile. Per alcuni cibi (come il caffè) è richiesta la provenienza dal circuito del commercio equo.

ATTIVITÀ SVOLTE E RISULTATI OTTENUTI

Le attività di progetto hanno anzitutto riguardato la costruzione di una supply chain sostenibile per l'acquisto di materie prime agroalimentari locali. Questo ha consentito di sostenere economicamente i piccoli produttori agricoli locali. Parallelamente sono stati ridefiniti i menu offerti, per tener conto della stagionalità e quindi della effettiva disponibilità dei prodotti. Questa azione è stata accompagnata da interventi di comunicazione e formazione degli utenti. Inoltre il servizio di ristorazione è stato inserito all'interno del programma universitario di riduzione dei rifiuti e riciclo: attualmente i rifiuti organici vengono compostati nell'impianto di un'azienda agricola limitrofa; le stoviglie usate nella mensa sono pluriuso, mentre le stoviglie monouso utilizzate nella caffetteria e per la ristorazione d'asporto sono stati convertiti dalla plastica al materiale biodegradabile.

OSTACOLI INCONTRATI

I principali ostacoli incontrati sono stati di tipo infrastrutturale (mancavano le attrezzature necessarie a gestire cibi freschi, e sono quindi stati acquistati dei frigoriferi), culturale (risolti stimolando la comunicazione e negoziazione tra i manager del progetto e gli addetti all'approvvigionamento), ed economici (è stata prevista una revisione del budget per premiare maggiormente i fornitori di prodotti locali. Si passerà dall'attuale 4.2% al 5.8% sul totale del costo per pasto).

RIFERIMENTI

- AA.VV. - *International Journal of Life Cycle Assessment* - Ecomed Publishers, Germany, tutti i numeri (www.scientificjournals.com);
- ALIMENTERRA (2007) - *Dossier of Best Practice in Sustainable Public Food in Europe and the USA*;
- BALDO G. L., MARINO M., ROSSI S. (2005) - *Analisi del ciclo di vita LCA - Materiali, prodotti, processi* - Edizioni Ambiente;
- COMMISSIONE EUROPEA (2001) - *Libro verde sulla politica integrata relativa ai prodotti (COM (2001) 68 def.)* - Office for Official Publication of the European Communities (Luxembourg);
- COMMISSIONE EUROPEA (2005) - *Acquistare verde! Un manuale sugli appalti pubblici ecocompatibili* - Office for Official Publication of the European Communities (Luxembourg);
- COMMISSIONE EUROPEA (2005) - *Decisione della Commissione del 23 marzo 2005 che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica ai detersivi multiuso e ai detersivi per servizi sanitari* - Office for Official Publication of the European Communities (Luxembourg);
- COMMISSIONE EUROPEA (2008) - Toolkit developed for the European Commission by ICLEI - Local Governments for Sustainability, 2008, European Commission DG Environment-G", B-1049 Bruxelles. Disponibile su ec.europa.eu/gpp/toolkit_en.htm;
- DEFRA (2006) - *Public Sector Food Procurement Initiative. How to increase opportunities for small and local producers when aggregating food procurement. Guidance for buyers and specifiers* - disponibile su www.defra.gov.uk;
- DEFRA (2006) - *Unlocking opportunities: lifting the lid on public sector food procurement* - disponibile su www.defra.gov.uk;
- DEFRA (2007) - *DIY guide to implementing the PSFPI- advice for practitioners* - disponibile su www.defra.gov.uk;
- DECRETO LEGISLATIVO 163 DEL 12 APRILE 2006 - *Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE*;
- DIRETTIVA 2004/18/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO - *Direttiva relativa al coordinamento delle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavori, di forniture e di servizi*;
- FOOD LINKS UK (2006) - *Best practice in sustainable public-sector food procurement* - disponibile su www.defra.gov.uk;
- NORDIC ECOLABELLING (2006) - *Swan Labelling of Restaurant* - disponibile sul sito www.svanen.nu.



Buone pratiche e tecnologie per l'ambiente urbano e le città sostenibili

-ecopolis

Expo & Conference 23 - 25 marzo 2011

FIERA ROMA

È l'evento dedicato al tema della **sostenibilità**, interpretato e declinato secondo le nuove logiche e le mutevoli esigenze degli **ambienti urbani e delle loro popolazioni**, rappresentare in modo esaustivo la pluralità di esperienze e nuovi valori di quanti quotidianamente operano per individuare e proporre soluzioni atte a soddisfare il crescente bisogno di "fare impresa sostenibile": **Aziende, Cittadini e Pubbliche Amministrazioni a confronto sulle Green Best Practices attuali e future.**

per rimanere informati:

www.ecopolis.fieraroma.it

una iniziativa:



Corso Francia, 225 - 10139 - Torino
 info@risteco.it - www.risteco.it
 Tel 011 19715989 - Fax 011 19715065