



Sostenibilità ed eco-innovazione nella ristorazione scolastica

L'esperienza della Città di Torino: i progetti INNOCAT e "Il Menù l'ho fatto io"

Torino, 19 novembre 2014





APPALTI di INNOVAZIONE nel quadro di TORINO SMART CITY

Il progetto INNOCAT

Elena DEAMBROGIO – CITTA' DI TORINO



LE CITTÀ: AMBITI DI SPERIMENTAZIONE E INNOVAZIONE

Oggi, più che mai, è riconosciuto il **ruolo delle città** come **ambiti di trasformazione e laboratori di innovazione tecnologica e sociale**

Nel quadro del dibattito europeo e internazionale sulle “Smart Cities and communities” si delineano **nuovi spazi di policy per le Città**, che sono chiamate a giocare un ruolo nuovo e proattivo **nei processi di innovazione** su scala urbana in quanto:

- ➔ **Collettori di problemi territoriali**
- ➔ **Luoghi privilegiati di sperimentazione e confronto**
- ➔ **Principali interlocutori pubblici dei city users**
- ➔ **Possibili Co-creatori di soluzioni**

Come si inserisce in questo contesto il tema delle politiche di sostegno dell'innovazione dal lato della domanda?



APPALTI DI INNOVAZIONE E TORINO SMART CITY

Gli appalti di innovazione costituiscono uno degli strumenti “demand-side” a sostegno dell’innovazione nelle aree di spesa più significative e legate allo sviluppo della Strategia Torino Smart City favorendo , al tempo stesso: efficienza nell’uso delle risorse ed efficacia in termini di migliore rispondenza degli approvvigionamenti pubblici rispetto ai bisogni degli enti, dei territori e delle comunità.

VANTAGGI e RICADUTE

- **territorio:** contribuire alla riduzione dei consumi energetici e dei relativi impatti, al fine di migliorare la qualità di vita e dell’ambiente
- **PA:** sperimentare pratiche amministrative innovative e qualificare i processi interni
- **Comunità:** migliorare le performance della PA nella gestione dei propri asset e dei servizi agli utenti
- **Sistema impresa:** promuovere la competitività delle imprese su scala locale ed extralocale



USO STRATEGICO DEGLI APPALTI: ESPERIENZE DI TORINO

Dagli appalti con clausola sociale e Green Public Procurement...

- A partire **dagli anni '90**, la Città destina annualmente **il 3% degli appalti di servizi** a quelli **con clausola sociale**;
- Dal **2006**, la città è firmataria del **Protocollo Acquisti Pubblici Ecologici della Provincia di Torino** ed ha una **spesa annua secondo criteri GPP** nelle categorie individuate **pari al 60% del totale su scala provinciale**.

...agli Appalti di innovazione (e di eco-innovazione)!

- Dall'ultimo quinquennio la Città ha sviluppato una **politica specifica a supporto degli appalti pubblici di innovazione**, attraverso attività di studio e sperimentazione -principalmente nell'ambito di **progetti europei** - nei settori **dell'edilizia sostenibile, dell'illuminazione pubblica** e della **ristorazione scolastica**.



Appalti di Innovazione nel nuovo MASTERPLAN SMILE

The screenshot shows a web browser window displaying the Torino Smart City website. The page features a blue background with a large '#45' and a circular refresh icon. The main heading is 'La città acquista innovazione' with the subtitle 'Usò strategico degli appalti pubblici per Torino Smart City'. Below this, there are two columns of information:

- DOVE SI REALIZZA** (Where it is implemented):
 - Edilizia sostenibile (illuminazione, edilizia, sistemi di energy management, etc.)
 - Innovazione nei servizi al cittadino (es. ristorazione scolastica, servizi sociali, etc.), anche attraverso il ricorso alle tecnologie ICT;
 - Mobilità sostenibile
- CHI LO SVILUPPA** (Who develops it):
 - Città di Torino – Direzione Lavoro, Sviluppo, Fondi Europei e Smart City

The browser's address bar shows the URL www.torinosmartcity.it/idee/idea-45/. The Windows taskbar at the bottom shows the start button and several open applications.

Per info: <http://www.torinosmartcity.it/idee/idea-45/>

IL PROGETTO INNOCAT a TORINO (1)

Perché l'innovazione nel settore della ristorazione scolastica?

- **Il sistema scolastico della Città di Torino** (asili nido, scuole d'infanzia, primarie e secondarie) **coinvolge circa 70.000 bambini da 0 a 13 anni**. Considerando anche gli **insegnanti e le famiglie**, la comunità che ruota attorno al sistema educativo conta circa **230-250.000 cittadini**.
- La **ristorazione scolastica rappresenta un ambito importante di spesa** per la città di Torino. Nel 2013 sono stati distribuiti **8.100.000 pasti**, con una spesa totale di circa **38 milioni di euro**.
- Il nuovo appalto è stato appena aggiudicato ed include requisiti innovativi dal punto di vista ambientale. L'appalto durerà 3 anni (fino ad agosto 2016).
- Tuttavia, vi è la necessità di proseguire in questa direzione e **ridisegnare il servizio** di ristorazione verso un modello a **"emissioni zero"**.
- Vi è inoltre la **potenzialità di aggregazione della domanda** in questo settore, con inclusione dell'area metropolitana ed altre istituzioni pubbliche del Piemonte.

IL PROGETTO INNOCAT a TORINO (2)

Perché l'innovazione nel settore della ristorazione scolastica?

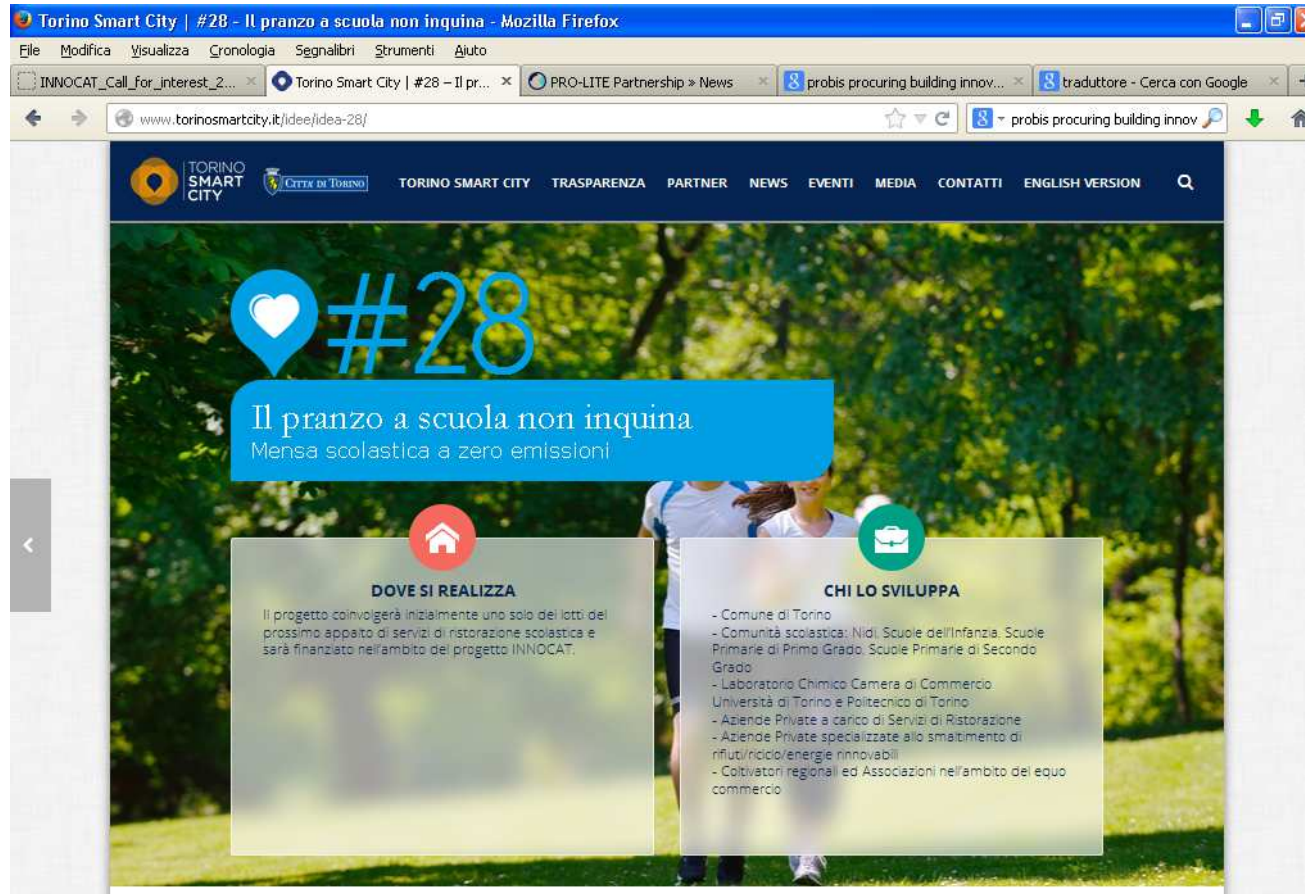
TORINO SMART SCHOOL ACTION PLAN

All'interno della "Torino Smart City Platform", la città ha definito uno specifico piano di azione chiamato "Smart School", finalizzato a coinvolgere la comunità educativa nella sfida della creazione di una comunità urbana "intelligente", attraverso 3 priorità:

- Smart Carbon, con l'obiettivo di coinvolgere la comunità educativa e le giovani generazioni nel processo di pianificazione della Smart City;
- Smart Retrofit, con l'obiettivo di pianificare e realizzare negli edifici scolastici interventi di energy efficient (311 su un totale di 800 edifici municipali a Torino)
- Smart Community, con l'obiettivo stimolare la comunità scolastica a cambiare i propri modelli di comportamento e di consumo, con particolare riferimento alla cultura del cibo . Ciò implica anche azioni specifiche- sia educative che procedurali- nel campo del green public procurement nel settore educativo.

IL PROGETTO INNOCAT a TORINO (3)

Perché l'innovazione nel settore della ristorazione scolastica?



Torino Smart City | #28 - Il pranzo a scuola non inquina - Mozilla Firefox

www.torinosmartcity.it/idee/idea-28/

TORINO SMART CITY | #28 - Il pranzo a scuola non inquina

#28

Il pranzo a scuola non inquina
Mensa scolastica a zero emissioni

DOVE SI REALIZZA

Il progetto coinvolgerà inizialmente uno solo dei lotti del prossimo appalto di servizi di ristorazione scolastica e sarà finanziato nell'ambito del progetto INNOCAT.

CHI LO SVILUPPA

- Comune di Torino
- Comunità scolastica: Nidi, Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie di Primo Grado, Scuole Primarie di Secondo Grado
- Laboratorio Chimico Camera di Commercio Università di Torino e Politecnico di Torino
- Aziende Private a carico di Servizi di Ristorazione
- Aziende Private specializzate allo smaltimento di rifiuti/riciclo/energie rinnovabili
- Coltivatori regionali ed Associazioni nell'ambito del equo commercio

INNOCAT si amplia e diventa **"azione"** nel masterplan **SMILE**...

Per info: <http://www.torinosmartcity.it/idee/idea-28/>



CITTA' DI TORINO

IL PROGETTO INNOCAT

APPALTI DI ECO-INNOVAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Obiettivo: Il progetto è volto a realizzare **appalti coordinati di eco-innovazione nel settore della ristorazione collettiva** Tramite la cooperazione fra buyer pubblici e privati.

- **Capofila:** Iclei, Local Governments for sustainability
- **Partner:** Buyer pubblici: Città di Torino (IT); Réseau des acheteurs hospitaliers d'Ile-de-France (FR); Buyer privati: Johnson Matthey (UK); Environment Park (IT) . Enti tematici a supporto: Motiva (FIN); SP (SW).
- **Durata:** 36 mesi (marzo 2013 – marzo 2016)
- **Principali attività:** Il progetto prevede attività di scambio e confronto finalizzate a: *analisi della domanda di innovazione; dialogo con il mercato in fase pre-gara; redazione dei documenti di gara e della contrattualistica; realizzazione degli acquisti; monitoraggio; disseminazione dei risultati.*
 -> Per la Città di Torino è l'occasione per costruire sull'attuale esperienza di redazione dei capitolati di gara per le mense scolastiche in chiave di sostenibilità ambientale e **definire linee guida progettuali per il prossimo appalto, ridisegnando l'intero servizio al fine di minimizzarne gli impatti ambientali e promuovere l'innovazione.**
 -> Gli altri partner di progetto si concentreranno sui seguenti ambiti di spesa: **distributori automatici di prodotti alimentari ad elevata efficienza energetica** in ambienti ad uso ufficio (Johnson Matthey); **soluzioni innovative per lo smaltimento dei rifiuti e degli imballaggi** nelle mense (Environment Park); **soluzioni innovative per servire i pasti e per gli imballaggi degli alimenti negli ospedali** (Resah – IDF).

IL PROGETTO INNOCAT

APPALTI DI ECO-INNOVAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Lo scopo del progetto INNOCAT è di studiare la ri-progettazione del servizio di ristorazione scolastica della Città, al fine di ridurre il suo impatto ambientale, aumentarne l'efficienza e renderlo più sostenibile dal punto di vista ambientale e sociale, considerando il processo nel suo insieme: dall'acquisto delle materie prime, alla preparazione, distribuzione, consegna dei pasti , alla raccolta dei rifiuti.
- Ciò porterà a considerare le innovazioni sia di prodotto/tecnologia sia di processo/organizzative/sociali.

Principali temi:

- 1) approvvigionamento: stagionalità/Km zero + rapporti giusti con i produttori locali
- 2) preparazione: attrezzature di cucina efficienti dal punto di vista energetico + stoviglie e packaging "eco-innovativi"
- 3) distribuzione/consegna: logistica –innovazioni di processo→ es. Centro cottura "di quartiere" per clienti diversi pubblici/privati
- 4) Riciclo e riutilizzo

IL PROGETTO INNOCAT

APPALTI DI ECO-INNOVAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Bisogni	Soluzioni eco-innovative
Offrire un menù sano con prodotti del territorio, stagionali (diminuendo così il numero di chilometri per pasto e l'impatto sull'ambiente)	Acquisto di alimenti da agricoltura biologica /produzione integrata
Promuovere nuove e più eque forme di dialogo con gli agricoltori, con l'obiettivo di ridurre i costi, migliorare l'economia locale e ridurre l'impatto	Acquisto di cibo prodotto in modo sostenibile, tramite il coinvolgimento dei produttori primari
Ridurre la produzione di rifiuto, in particolare per quanto riguarda le stoviglie ed il packaging	Acquisto in confezioni multirazione o in packaging con elevato contenuto di materiale riciclato
Migliorare la gestione del rifiuto	Soluzioni innovative per la raccolta differenziata
Ridurre lo scarto di alimento, promuovendo il suo utilizzo in risposta ai bisogni sociali	Promozione di -attività educative per migliorare la cultura dell'alimentazione sana, contribuendo alla riduzione degli avanzi di cibo - progetti di riutilizzo degli avanzi edibili
Ridurre il consumo di energia da parte delle attrezzature di cucina	Criteri di efficienza per le attrezzature di cucina
Ridurre l'impatto globale del servizio di ristorazione	Miglioramento della logistica. Riduzione delle emissioni da parte dei veicoli utilizzati per la distribuzione. Minimizzazione dell'uso di prodotti chimici per la pulizia pericolosi (uso di prodotti Ecolabel)

IL PROGETTO INNOCAT a TORINO – IMPATTI PREVISTI

Qualificare la domanda

- misurare il reale impatto ambientale
- selezionare una serie di soluzioni eco-innovative attraverso un'adeguata analisi interna e la stima dell'impatto sulle emissioni di Co2
- adozione di metodi di misurazione ambientali
- innovare la strumentazione amministrativa (capitolati e contrattualistica) per gli appalti di servizi nel settore

Stimolare il mercato

- aggregare la domanda a livello locale, al fine di favorire l'economia di scala nelle soluzioni eco-innovative , e di migliorare la logistica a livello della città, riducendo così il suo impatto ambientale
- aggregare l'offerta, in particolare per quanto riguarda le piccole imprese, al fine di favorire l'offerta di cibo di stagione, fresco e a "km zero" , e facilitare la crescita e l'empowerment degli agricoltori locali, e migliorare le condizioni di mercato per tutti.
- > Attività di helpdesk per gli attori della filiera su scala regionale e nazionale (->)

Educare gli utilizzatori

- Campagne nelle scuole sul servizio di ristorazione sostenibile e sulla cultura del cibo
- Focus group con esperti



HELPDESK INNOCAT

-> Servizio di assistenza tecnica, fornito da Ecosistemi s.r.l. nell'ambito del progetto INNOCAT:



Funzioni:

Aggiornamento normativo sugli acquisti pubblici verdi
 Criteri ambientali per i servizi di ristorazione collettiva
 Catene di fornitura a basso impatto ambientale
 Sistemi di gestione ambientale

Destinatari: Tutti gli attori della filiera della ristorazione collettiva interessati su scala regionale e nazionale (attori pubblici e privati).

Durata: Attivo da oggi sino a fine progetto

Contatti: helpdesk@ecosistemi-srl.it



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



Per info e contatti:

Elena Deambrogio – Città di Torino – Servizio Fondi europei e Innovazione (elena.deambrogio@comune.torino.it)

Info sui prossimi eventi: <http://www.torinosmartcity.it/>

