



LE INNOVAZIONI AMBIENTALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

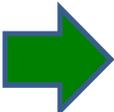
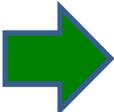
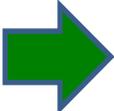
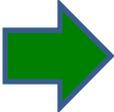
Dr. Filippo Valfré – CITTA' DI TORINO



FOCUS sul SERVIZIO di *RISTORAZIONE* *SCOLASTICA* a TORINO

- **360 plessi scolastici (asili nido, scuole infanzia, scuole primarie, scuole secondarie di I grado)**
- **Pasti freschi nel preobbligo (nidi e scuole d'infanzia): circa 20.000 al giorno. Le scuole sono provviste di cucina ed i pasti vengono cucinati in loco.**
- **Pasti veicolati nelle scuole dell'obbligo (elementari e scuole medie) circa 30.000 pasti al giorno. Non sono dotate di cucina. I pasti sono cucinati in appositi centri di cottura e successivamente veicolati nei terminali.**

DERRATE ALIMENTARI (FABBISOGNO ANNUO)

	frutta:	1.290 T.
	carni avicole:	172 T.
	carni di bovino:	88 T.
	pesce:	202 T.

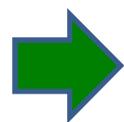
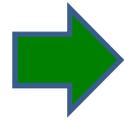
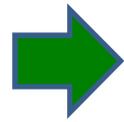
PROBLEMATICHE

- ➔** **Quantità derrate alimentari: quantitativi così importanti possono da una parte condizionare il mercato e, dall'altra, costituire un limite in quanto non sempre il mercato risponde alla richiesta del servizio**
- ➔** **Quantità di rifiuti nei terminali: si producono ingenti quantità di rifiuti, soprattutto nelle scuole dell'obbligo (180 plessi tra primarie e secondarie)**
- ➔** **Logistica: significativo impiego di mezzi utilizzati per la consegna dei pasti e delle derrate**

INNOVAZIONI (da settembre 2013)

Con deliberazione della Giunta comunale, sono state approvate le linee di indirizzo per il servizio di ristorazione scolastica indicando che il nuovo capitolato di gara avrebbe dovuto caratterizzarsi per una **maggiore sostenibilità alimentare e ambientale**

L'attuale capitolato d'appalto, quindi, deve:

-  **contribuire alla realizzazione di un sistema a “filiera corta”, in grado di valorizzare le risorse del territorio regionale**
-  **prevedere la possibilità, accanto al biologico, di fornire ortofrutta ottenuta da produzione a lotta integrata, sempre nell’ottica di garantire la provenienza territoriale e la qualità degli alimenti, dal momento che non sempre il prodotto biologico è garanzia di freschezza e di provenienza vicina al luogo del consumo finale**
-  **quindi le tabelle merceologiche prevedono, per la maggior parte degli alimenti, una filiera di produzione interamente italiana e, per taluni prodotti, una filiera tutta piemontese**

LE MATERIE PRIME

Ortofrutta biologica/produzione integrata

Sono previsti:

- prodotti biologici di filiera italiana
- altri prodotti biologici devono essere di filiera interamente piemontese (coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte): questi ultimi, in alternativa, possono provenire da “produzione integrata”
- per l’ortofrutta per la quale è richiesta la coltivazione in territorio piemontese, devono essere limitati al minimo indispensabile i passaggi intermedi e occorre valersi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto produttore, privilegiando forme di cooperazione fra gli stessi coltivatori

FILIERA PIEMONTESE

Devono inoltre essere di filiera interamente piemontese altri prodotti quali burro, latte U.H.T. intero, latte fresco intero pastorizzato "alta qualità", uova categoria A extra fresche, uova pastorizzate, le carni di pollo, ecc.

Lo stesso vale per alcuni formaggi DOP piemontesi: Grana Padano, Toma, Raschera, Bra

CARNE BOVINA DI RAZZA PIEMONTESE

Nelle mense viene servita carne appartenente alla razza piemontese (sono carni certificate e facilmente controllabili con analisi DNA a seguito di una mutazione genetica che le rende identificabili)

ACQUA

Si somministra acqua di rete.

L'adozione di tale modalità ha comportato il mancato conferimento in discarica di circa 2.500.000 bottiglie da lt 1,5 l'anno

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Sono previste banane e ananas da commercio equo-solidale

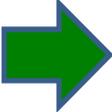
ELETTRODOMESTICI

Gli elettrodomestici dovranno appartenere alla classe A o di corrispondente efficienza e risparmio energetico

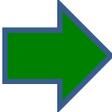
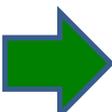
TRASPORTI

I circa 50 veicoli per il trasporto dei pasti/derrate sono a metano

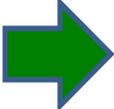
IMBALLAGGI E PRODOTTI PULIZIA

-  **prodotti pulizia ecologici, conformi ai CAM**
-  **utilizzo di contenitori ricaricabili per detersivi ed altri prodotti di pulizia (conformemente alla norma UNI EN 13429/2005)**
-  **le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando ove possibile imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata.**

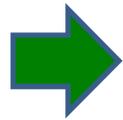
E' FATTO OBBLIGO ALLE AZIENDE DI UTILIZZO:

-  **nelle scuole del preobbligo, e ove possibile nelle scuole dell'obbligo, di prodotti in confezioni di capacità maggiore evitando le monoporzioni.**
-  **nel caso di imballaggi multipli, di confezioni in monomateriale anziché multimateriale**
-  **per il confezionamento di piccole quantità di derrate, anche per le diete, di sacchetti in bioplastica biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI 13432:2005**

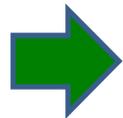
GESTIONE RIFIUTI

-  nei plessi scolastici, i rifiuti derivanti dalla preparazione e distribuzione dei pasti devono essere convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, come previsto dal gestore della raccolta rifiuti, in relazione alla zona dove è ubicata la scuola.
-  presso ogni centro di cottura, la ditta deve organizzare un adeguato sistema di raccolta differenziata di ogni imballaggio o scarto di lavorazione, provvedendo al conferimento delle varie tipologie di rifiuti presso i più vicini centri di raccolta (cd. “ecocentri”) o altri centri autorizzati per lo smaltimento, indipendentemente dalla presenza di specifici obblighi previsti dal gestore della raccolta di rifiuti competente per la zona dove è ubicato il centro di cottura.

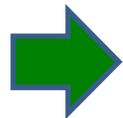
RECUPERO AVANZI



Iniziativa "Buon Samaritano": dal 2004 è prevista la raccolta di pane e frutta non entrati nel circuito distributivo da destinarsi ad associazioni di volontariato che assistono gli indigenti.



A questa iniziativa, negli ultimi anni, se ne sono affiancate altre due: in alcune scuole si è provveduto alla raccolta dei cibi caldi da destinarsi ad una struttura caritatevole. Tale progetto è stato realizzato in collaborazione con la Regione Piemonte, l'azienda fornitrice dei pasti, il Banco alimentare, l'ASL a seguito dell'adozione di specifiche modalità operative.



Si è sperimentata- su tre scuole - la raccolta del cibo caldo avanzato, da distribuirsi alle famiglie indigenti degli alunni che frequentano le scuole stesse.

STOVIGLIE ECOLOGICHE

Obbligo per le aziende aggiudicatrici di adoperare stoviglie riutilizzabili nelle scuole primarie e secondarie di I grado (oltre che in nidi e scuole d'infanzia)

Giornalmente le aziende si fanno carico della raccolta e relativa sanificazione di tutte le stoviglie utilizzate nelle scuole dell'obbligo (piatti, bicchieri e posate).

In tal modo si evita di conferire in discarica circa 157 tonnellate annue di plastica.

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Si richiede alle aziende di ristorazione un corso sulle corrette modalità d'uso e dosaggio dei prodotti di pulizia utilizzati, rischi per la salute e l'ambiente, nonché sull'uso dei dispositivi di protezione, e gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

INNOCAT – *LE ATTIVITA' IN CORSO*

1. MONITORAGGIO APPALTO IN CORSO

ATTIVITA' SVOLTA DAL LABORATORIO CHIMICO CAMERA COMMERCIO TORINO

Attività finalizzata alla verifica dell'applicazione dei requisiti eco-innovativi previsti nell'attuale bando, nell'ottica di verificare:

- il livello di “compliance” delle ditte rispetto ai requisiti di eco-innovazione presenti nell'attuale appalto
- la capacità di stimolo al mercato tramite clausole attuali (verifica del livello di sensibilizzazione esercitato sulle imprese, che sono state chiamate ad adottare soluzioni nuove o innovative)
- l'individuazione di clausole non applicabili/non utili/ da rivedere, e spunti per nuovo appalto (comprendere se per alcuni requisiti ci si è spinti troppo, o troppo poco, nell'ottica di lavorare al prossimo appalto -> es. etichettatura per riciclo e proposta di fare formazione; tema del navigatore satellitare per controllo percorsi, etc.)

INNOCAT – *LE ATTIVITA' IN CORSO*

2. Valutazione “CARBON FOOTPRINT” del Servizio di Ristorazione Scolastica



ATTIVITA' SVOLTA DALL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
 - *DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI (DISAFA)*

- 1) Valutazione dell'impatto ambientale relativamente alle innovazioni già attuate attraverso l'applicazione di indicatori di sostenibilità ambientale
- 2) Predisposizione di una griglia di strumenti di misurazione per la valutazione degli aspetti di eco-sostenibilità da inserire nel futuro appalto di ristorazione scolastica.

Metodologia utilizzata: Quantificazione della “Carbon Footprint”.

INNOCAT – *LE ATTIVITA' IN CORSO*

3. ANALISI DEL MERCATO /QUALIFICAZIONE della DOMANDA di INNOVAZIONE (1)

PARTECIPAZIONE AL FORUM



La Città intende promuovere in tale sede il progetto INNOCAT, nell'ottica di avviare il confronto con altre amministrazioni pubbliche a livello nazionale, nonché con altri soggetti di mercato del settore, al fine di condividere il proprio percorso e individuare nuovi spunti progettuali.

INNOCAT – *LE ATTIVITA' IN CORSO*

3. ANALISI DEL MERCATO/QUALIFICAZIONE della DOMANDA di INNOVAZIONE (2)

AMBITI DI INTERESSE delle ATTIVITA' di ANALISI di MERCATO:

- A) sistema di trasporto derrate, pasti, stoviglie
- B) imballaggi alimentari
- C) stoviglie ecologiche
- D) elettrodomestici industriali per cucine e refettori medie dimensioni

INNOCAT – *LE ATTIVITA' IN CORSO*

4. PRESENTAZIONE DELLE ATTIVITA' E CONFRONTO SULLa FILIERA ALIMENTARE LOCALE

19 novembre 2014 – Laboratorio Chimico Camera Commercio:

- 1) Presentazione del progetto INNOCAT nel suo stato d'attuazione e confronto pubblico
- 2) World caffè : confronto con tutti gli attori della filiera alimentare locale

INNOCAT – *PROSSIME ATTIVITA'*

- Pubblicazione di un **AVVISO di pre-informazione** a livello europeo per la programmazione delle attività di *early market engagement* vere e proprie
- Nella **primavera 2015** sempre a Torino (oppure tramite distance meeting), **attività di *early market engagement*** estesa anche ad altri temi come **l'approvvigionamento di materie prime locali**.
- Realizzazione di **eventi di approfondimento** ad hoc, previa mappatura e classificazione degli attori della filiera.
- Grazie alla **creazione di un helpdesk per attori della filiera** – pubblici e privati -, condotta a livello nazionale da Ecosistemi srl, il progetto INNOCAT consentirà di acquisire una conoscenza di mercato aggiornata a livello nazionale, oltre che di stimolare la catena di fornitura verso soluzioni eco-innovative attraverso un'attività di informazione rivolta alle imprese interessate sul tema degli appalti e di eco-innovazione nel settore e sulla legislazione in materia.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

