



DSU Toscana AOT di Firenze

Ristorazione universitaria a Firenze: un'esperienza di ristorazione sostenibile

Dott. Enrico Carpitelli

Dirigente Area Ristorazione DSU Toscana AOT di Firenze



DSU Toscana AOT di Firenze

Il DSU Toscana realizza servizi e interventi affinché tutti gli studenti possano superare le difficoltà materiali e raggiungere i gradi più alti degli studi (articoli 3 e 34 costituzione)

Il Servizio Ristorazione dell'Articolazione Organizzativa Territoriale di Firenze offre agli studenti **680.000 pasti annui (quasi 1.400.000 tra gestione diretta, convenzioni e appalti) per mezzo di due mense gestite direttamente con personale proprio e produzione dei pasti realizzata nel proprio centro cottura.**

L'azienda opera seguendo le procedure previste per gli enti pubblici: acquisti generi alimentari secondo il Codice degli appalti



IL SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO

Conciliare il rispetto dei principi-cardine a cui deve ispirarsi l'attività contrattuale di una Pubblica Amministrazione con l'esigenza di disporre di un sistema dinamico di approvvigionamento che consenta di sfruttare tutte le potenzialità di un mercato "aperto"

LE FASI

Suddivisione
in lotti
merceologici
omogenei

Selezione dei
fornitori
(requisiti tecnico
organizzativi,
normativa di rif.)

Scelta del
contraente a
cui affidare
la fornitura

ACQUISTO DEL
PRODOTTO CON
MIGLIORE
RAPPORTO
QUALITA'/PREZZO

**Procedura negoziata:
condizioni economiche, qualità,
andamento mercato,
promozioni**



INIZIATIVE

Grazie alla legge regionale 18 del 2002 della Regione Toscana, che finanzia l'introduzione nelle mense di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a lotta integrata e proveniente dal circuito equo e solidale con priorità per i prodotti a filiera corta, l'area ristorazione di Firenze ha ottenuto un finanziamento di €150.000 nel 2008 per l'introduzione nelle proprie mense di prodotti provenienti dai circuiti sopra elencati e una quota pari a metà dell'incremento rispetto all'anno precedente per il 2009 al fine di incrementare l'introduzione degli stessi rispetto a quanto introdotto l'anno precedente

Nell'ottica del miglioramento dell'offerta e di quanto sopra descritto l'Azienda ha attuato un piano che permettesse agli utenti di essere partecipi e di apprezzare quanto più possibile gli sforzi fatti in tal senso; la strategia si è basata su più punti:

- Campagna di promozione dei prodotti inseriti nell'offerta
- Degustazione Ambientale: un progetto filiera corta



INIZIATIVE

IL MERCATALE A MENSA: degustazione di prodotti tipici e locali

è un mercato che viene organizzato a Montevarchi, il **secondo sabato di ogni mese** per la vendita diretta dei prodotti agroalimentari locali. Qui il produttore non è un semplice venditore, ma diventa protagonista e testimone del territorio attraverso attività di informazione e comunicazione al pubblico della propria esperienza. *Il Mercatale* è un **progetto pilota**, che basa la propria filosofia sull'incontro diretto tra produzione e consumo e che si differenzia dai normali mercati rionali non solo per l'attenzione dedicata alle **produzioni territoriali e stagionali**, ma anche per una metodologia che ha voluto privilegiare i **piccoli produttori**. E' un'opportunità economica e commerciale per chi produce e per chi vuole acquistare, ma è anche iniziativa culturale e sociale, per favorire la conoscenza delle produzioni locali, creare opportunità per i piccoli produttori, contribuire allo sviluppo della filiera corta (produttori, ristoratori, trasformatori, commercianti), promuovere l'incontro tra il mondo della produzione e il mondo del consumo.



INIZIATIVE

UNA MENSA CHE FA LA DIFFERENZA

Studenti e personale DSU insieme nella differenziazione dei rifiuti. Un gesto concreto per pesare meno sull'ambiente e migliorare la qualità della vita.

Il servizio, in un'ottica di riduzione globale dei rifiuti, promuove la differenziazione, già in atto all'interno delle cucine, dei rifiuti organici agli studenti che a fine pasto separano i residui alimentari dagli involucri dei prodotti confezionati che vanno nell'indifferenziata secondo quanto indicato e spiegato nel materiale informativo distribuito agli studenti dal personale delle mense a gestione diretta.

UNA
MENSA
CHE FA LA
DIFFERENZA



DSU Toscana AOT di Firenze

In una politica Aziendale che mira alla tutela dell'ambiente e quindi all'acquisto di prodotti conformi a tale politica è importante l'attivazione di una **strategia di promozione** con la quale l'Azienda porta a conoscenza degli utenti la scelta della fornitura adottata nella direzione di una ristorazione di qualità, sana, rispettosa dell'ambiente e con prodotti che valorizzano la produzione di zona.

Nella campagna, portata avanti con supporti informativi e **loghi creati ad hoc** emerge l'arricchimento dell'offerta nelle proposte delle mense a gestione diretta con identificazione univoca delle tipologie di prodotti forniti durante il servizio.



L' Azienda Regionale Agricola di Alberese è un ente pubblico di proprietà della Regione Toscana.

La fornitura e *l'inserimento di prodotti biologici e tipici dell'ARA* vuole valorizzare *non solo i prodotti e la carne di vitello di Maremmana*, ma anche *antichi mestieri* come quello del buttero e il *patrimonio agro-ambientale della Maremma*.

Il progetto denominato "Filiera Corta" ha voluto sviluppare, oltre al gusto per i prodotti tipici, la sensibilità dello studente non solo per le caratteristiche del prodotto finale ma di *tutta la filiera produttiva*.

Il prodotto simbolo di questo progetto è la carne di Vacca Maremmana, già presidio Slow-food, proposta agli utenti in una ampia varietà di piatti con l'obiettivo di riscoprire le ricette tradizionali e valorizzare anche i tagli meno pregiati, in controtendenza con la tipica standardizzazione della cucina moderna.



DSU Toscana AOT di Firenze

Prima e durante lo svolgimento delle iniziative si sono svolte giornate di formazione del personale presso le cucine dell'ARA tese a istruire i cuochi del DSU sulla preparazione delle ricette tradizionali del luogo sotto la supervisione del personale dell'Azienda stessa

Per la preparazione dei piatti da offrire nelle giornate a tema ci siamo avvalsi dell'esperienza dei nostri cuochi e di ricettari toscani. Molto importante l'adattamento delle ricette per la ristorazione collettiva con nuove metodologie produttive.

L'utilizzo dell'animale intero in tutti i suoi tagli stravolge la normale attività di programmazione dei pasti da erogare e richiede una nuova metodologia organizzativa



DSU Toscana AOT di Firenze

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Organizzazione normale



Organizzazione giornate di Alberese

Ricette standard con tagli di carne selezionati

Dalla resa dei tagli, tramite uno schema di sezionamento inviato dal macello, si stabiliscono le ricette che comporranno il menù giornaliero

QUARTO POSTERIORE

UTILIZZO DI TUTTI I TAGLI

*Spezzatini,
fettine,
pezzi interi
per umidi e
stracotti,
macinato*

35-38%

*Bistecche, tagliate,
grigliate*

12-15%

*Arrosti
frittate per
ariglia,
scaloppine,
pezzi da
lesso*

35%

12-15%

QUARTO
ANTERIORE



DSU Toscana AOT di Firenze



DSU Toscana AOT di Firenze

Prodotti biologici e filiera corta nella ristorazione collettiva

PROMOZIONE PROGETTO

Mercoledì 21 aprile 2008, 9:30

Residenza "A. Capomnetto"

Via Miele, 1 - Firenze

STUDENTI

- Manifesti promozionali nelle mense
- Cartoline
- Mostre fotografiche sulla Maremma e sull'ARA
- Proiezione diapositive sulla Maremma, sull'ARA e sui Butteri
- Alberese card (sconto sui prodotti e sui soggiorni per gli studenti)

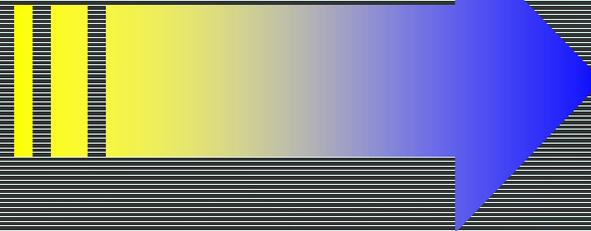
ISTITUZIONI

- Tavola rotonda con fornitori e istituzioni su prospettive difficoltà e vantaggi



DIFFICOLTA'

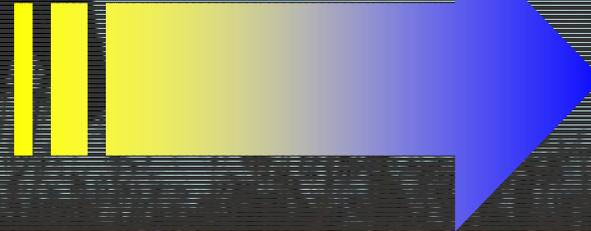
- Economiche
- Logistiche
- Organizzative
- Merceologiche



- Sostegno istituzionale.
- Produttori: produzioni idonee alla ristorazione collettiva
- Ristoratori: metodi organizzativi e produttivi adatti

VANTAGGI

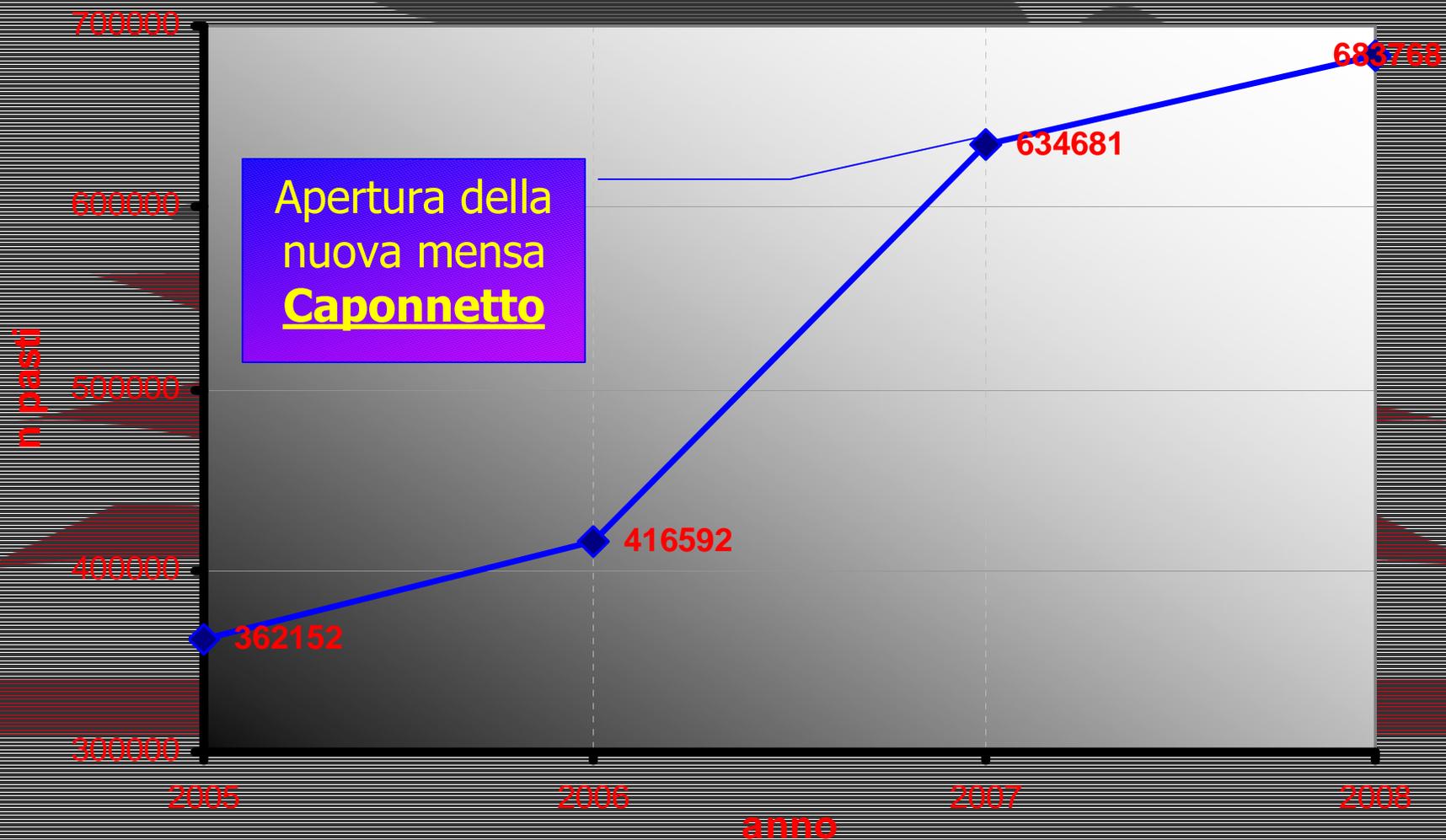
- Sicurezza
- Gusto
- Ambiente
- Gradimento



- Rintracciabilità
- Valorizzazione territorio
- Promozione virtuosa realtà locali



Pasti erogati a gestione diretta





CONCLUSIONI

*Prodotti tipici e locali,
stagionalità*

*Nuove metodologie
produttive, organizzazione*

Nuova ristorazione collettiva

Ristorazione
commerciale

Ristorazione
collettiva

VARIABILITA'

STANDARD

*Prodotti tipici e locali,
stagionalità, piccoli
produttori, lavorazioni
lunghe e manualità elevata*

*Prodotti calibrati,
semilavorati, ridotta
variabilità, capitolati, schede
di produzione*