

17.05.24

AUDITORIUM SANT'APOLLONIA

Via San Gallo 25 - Firenze

GO GREEN

Organizzato da:



ANDISU

Associazione nazionale degli Organismi
per il Diritto allo Studio Universitario



DSU TOSCANA

MA CHE CAVOLO!

La ristorazione
universitaria che si

(s)batte





Saluti istituzionali:

Alessandro Ciro Sciretti

Presidente ANDISU

Marco Del Medico

Presidente DSU Toscana

Enrico Carpitelli

Direttore Generale DSU Toscana

Eugenio Giani

Presidente Regione Toscana



Saluti istituzionali:

**Alessandro
Ciro Sciretti**

Presidente ANDISU



Saluti istituzionali:

**Marco
Del Medico**

Presidente DSU Toscana



Saluti istituzionali:

**Enrico
Carpitelli**

Direttore Generale DSU Toscana



Saluti istituzionali:

**Eugenio
Giani**

Presidente Regione Toscana



Antonino Palumbo

Giornalista de "La Repubblica"



Alessandro Galli

Direttore programma Mediterraneo

Global Footprint Network

L'impatto ecologico dell'alimentazione:

il consumo di risorse ambientali legato all'alimentazione e il ruolo che le università possono avere nella transizione a sistemi sostenibili

Alessandro Galli, PhD

Global Footprint Network

17 Maggio 2024 | Firenze



Greenpeace Internati...  
@Greenpeace · [Follow](#)

🌍 2 August is Earth Overshoot Day, the day we have used up what the Earth can provide for 2023.

💰 We still have a chance to change the broken economic system that puts profit and overconsumption before people and nature.

Let's end the overshoot.



*"Yes, the planet got destroyed.
But for a beautiful moment in time we
created a lot of value for shareholders."*

1:00 PM · Aug 1, 2023

👍 1.4K  Reply  Copy link

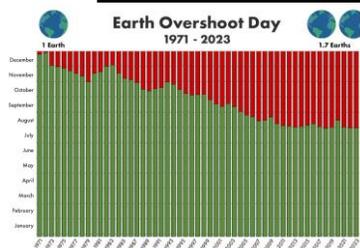
[Read 180 replies](#)



Earth Overshoot Day 2023, oggi abbiamo esaurito le risorse del Pianeta

di Cecilia Mussi

La data ogni anno è stabilita dal Goba Footprint Network, Ong che calcola l'impronta di carbonio di ciascun Paese. L'Italia aveva esaurito le risorse a maggio



Source: National Footprint and Biocapacity Accounts 2023 Edition. [Data by our team at Greenpeace.](#)

UN Climate Change  
@UNFCCC · [Follow](#)

🌍 #OvershootDay - the day when humanity's demand for resources exceeds what our planet can regenerate in a year.

But we can #MoveTheDate **26** days, by switching coal and gas-fired power plants with solar and wind power.

Together, let's build a sustainable future.



1:24 PM · Aug 2, 2023

EU Environment  
ENV @EU_ENV · [Follow](#)

It's #EarthOvershootDay

Now, we've used up all the natural resources our planet can generate in 2023

We need to #MoveTheDate

 For people
 #ForNature
 #ForOurPlanet

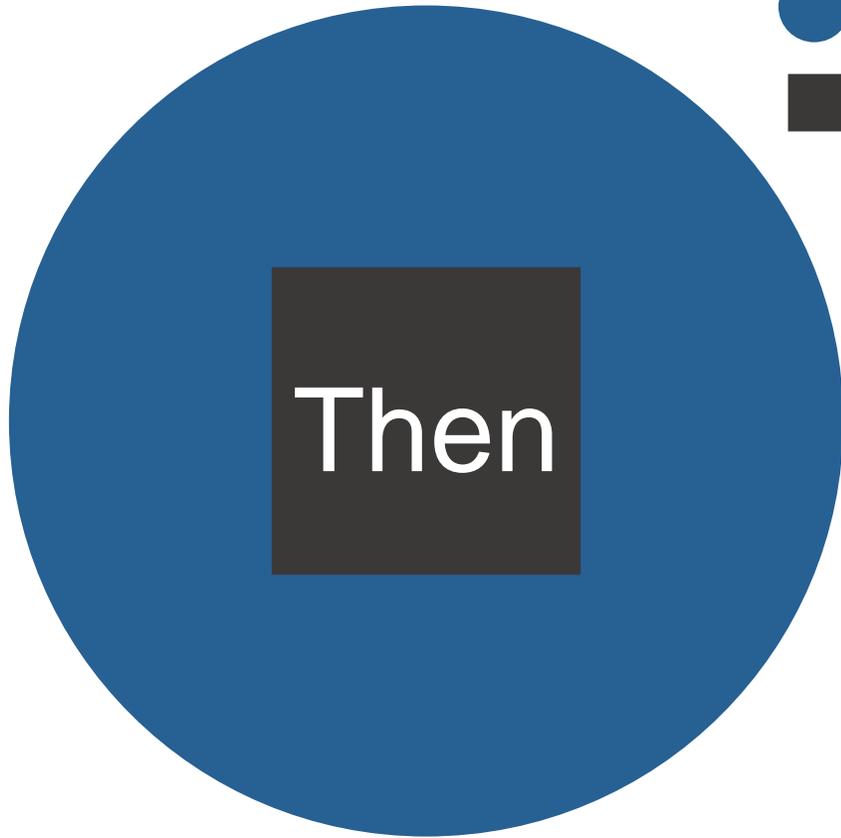
With the #EUGreenDeal, we want to give more back to nature than we take away from it

europa.eu/!Tr74bn

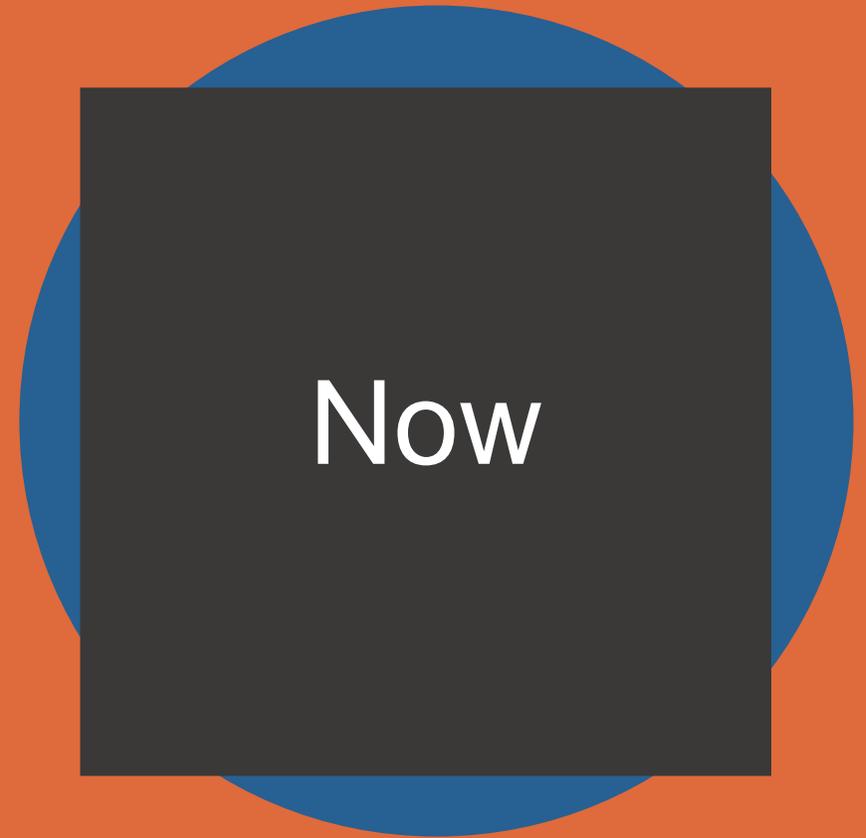


10:15 AM · Aug 2, 2023

- Biosphere
- Economy

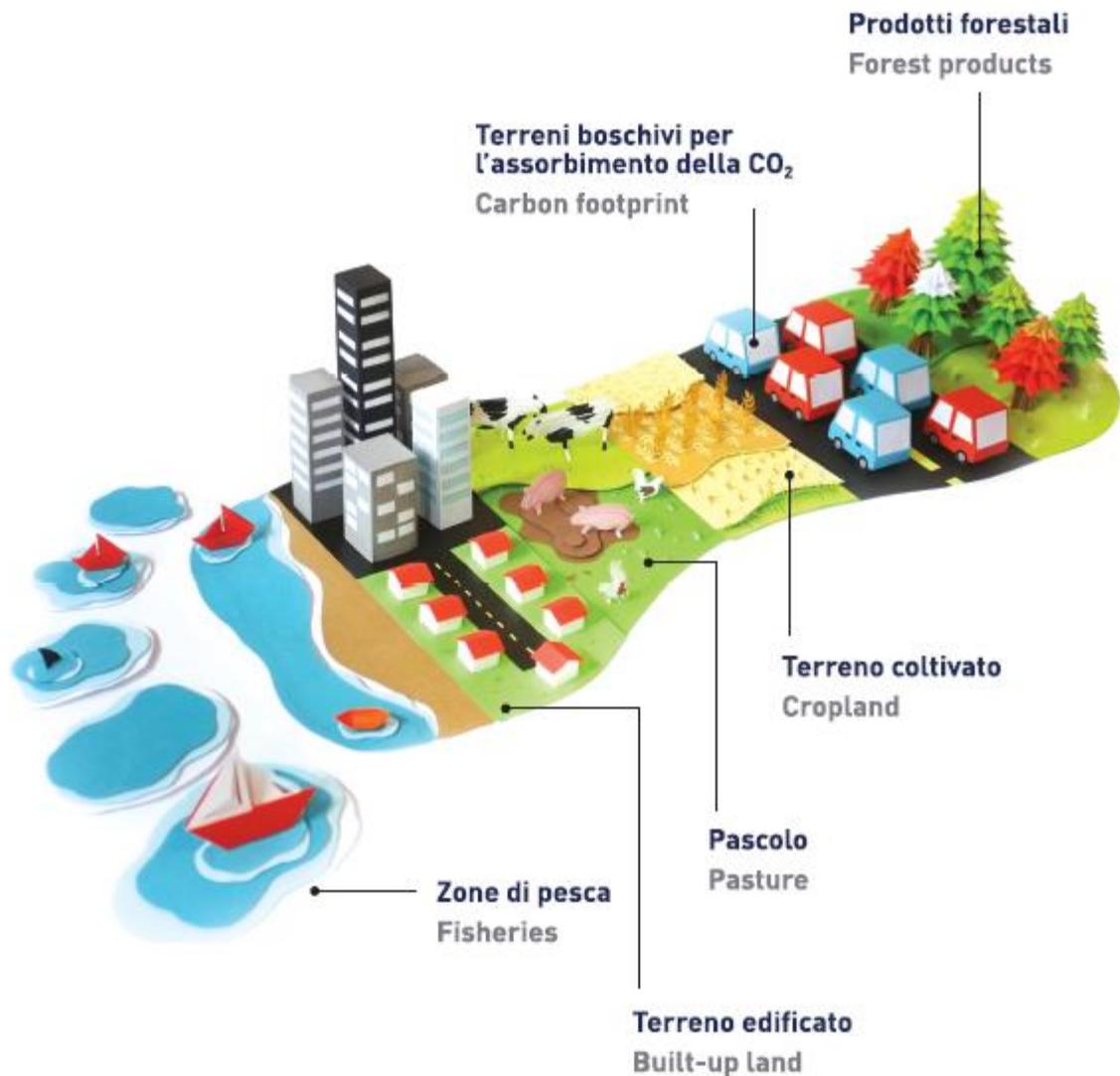


An empty world allows for unlimited production of goods.



A full world turns the economy into a global auction.

Overshoot is not just a qualitative statement...



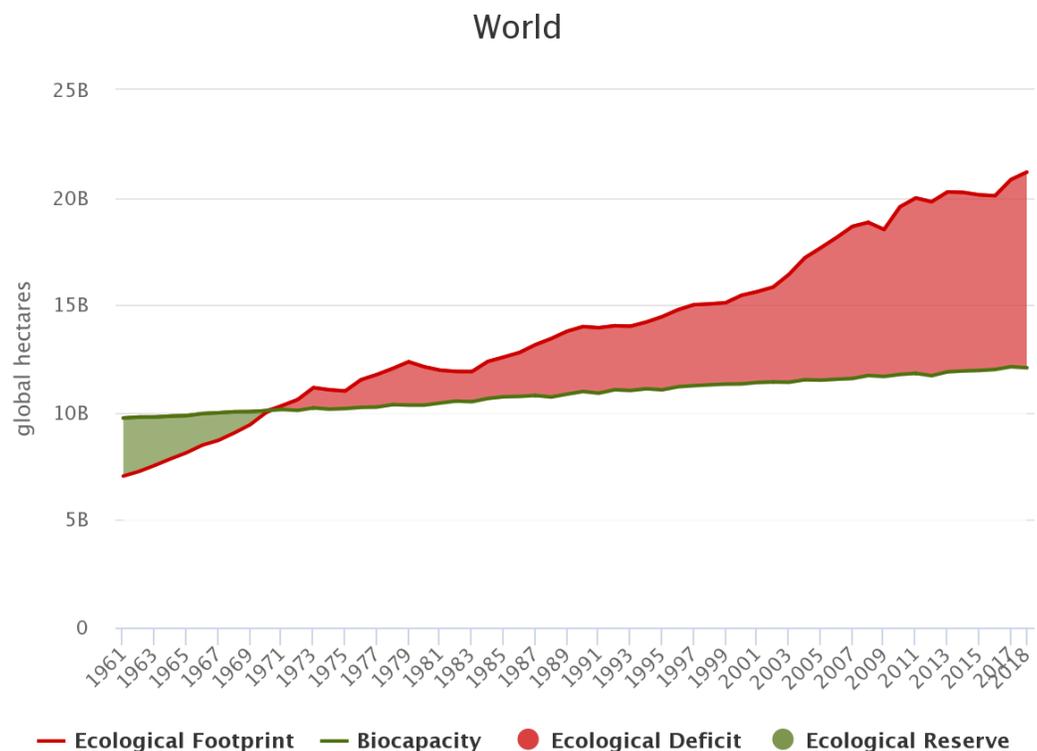
Impronta Ecologica e biocapacità Cosa misurano?

- L'impronta ecologica misura quanta terra biologicamente produttiva è richiesta dall'umanità per supportare le sue attività quotidiane
- La biocapacità misura quanta capacità di produzione è effettivamente disponibile
- Insieme, queste due misure forniscono il nostro bilancio ecologico

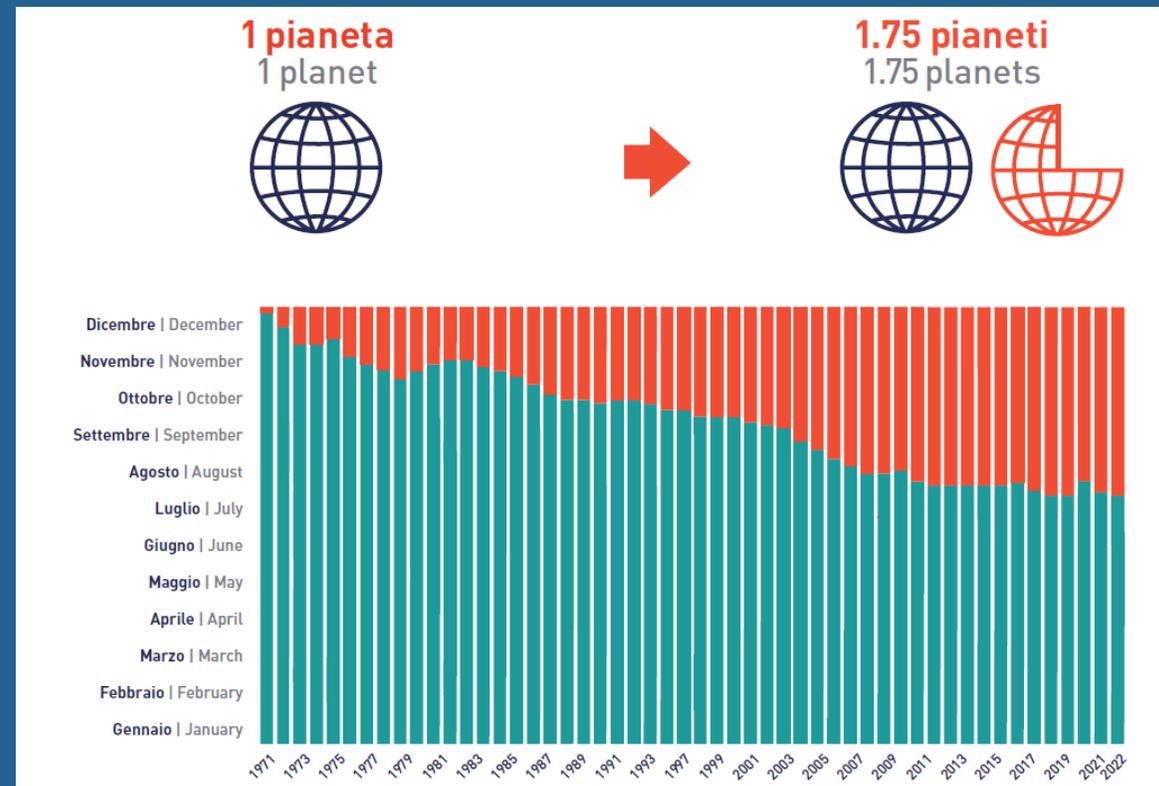


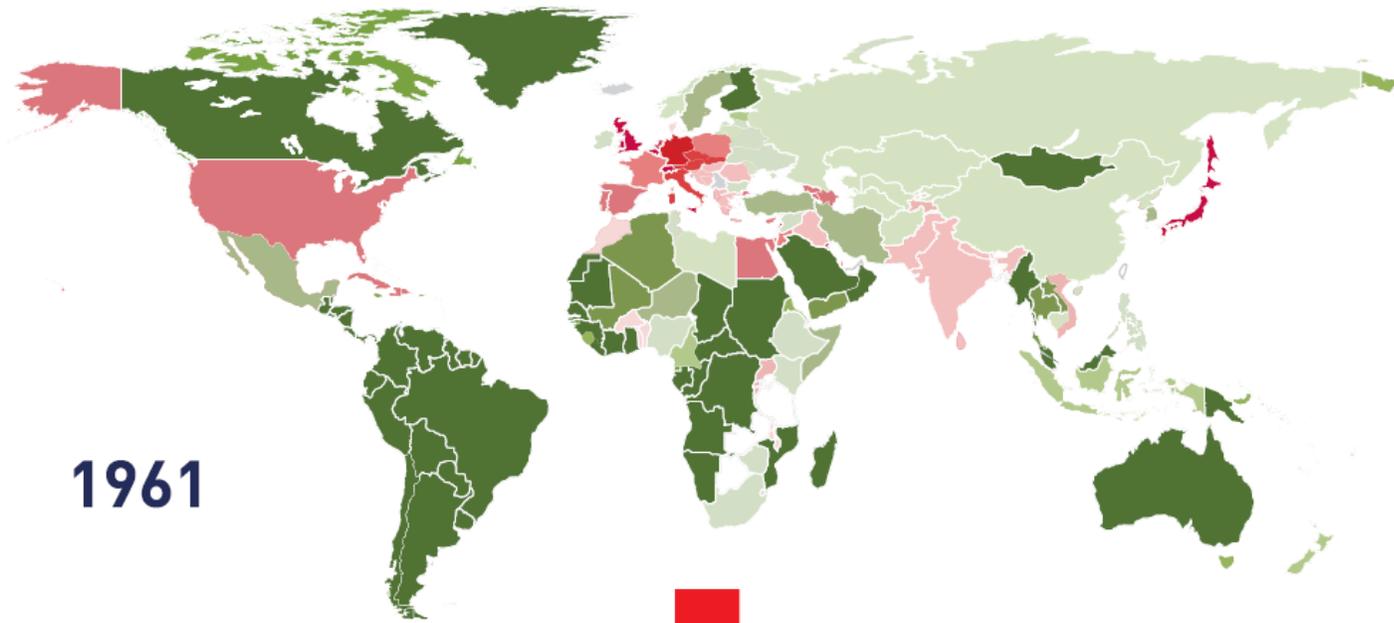
L'Overshoot Day nel tempo

... a quantitative assessment grounded in science (and data)

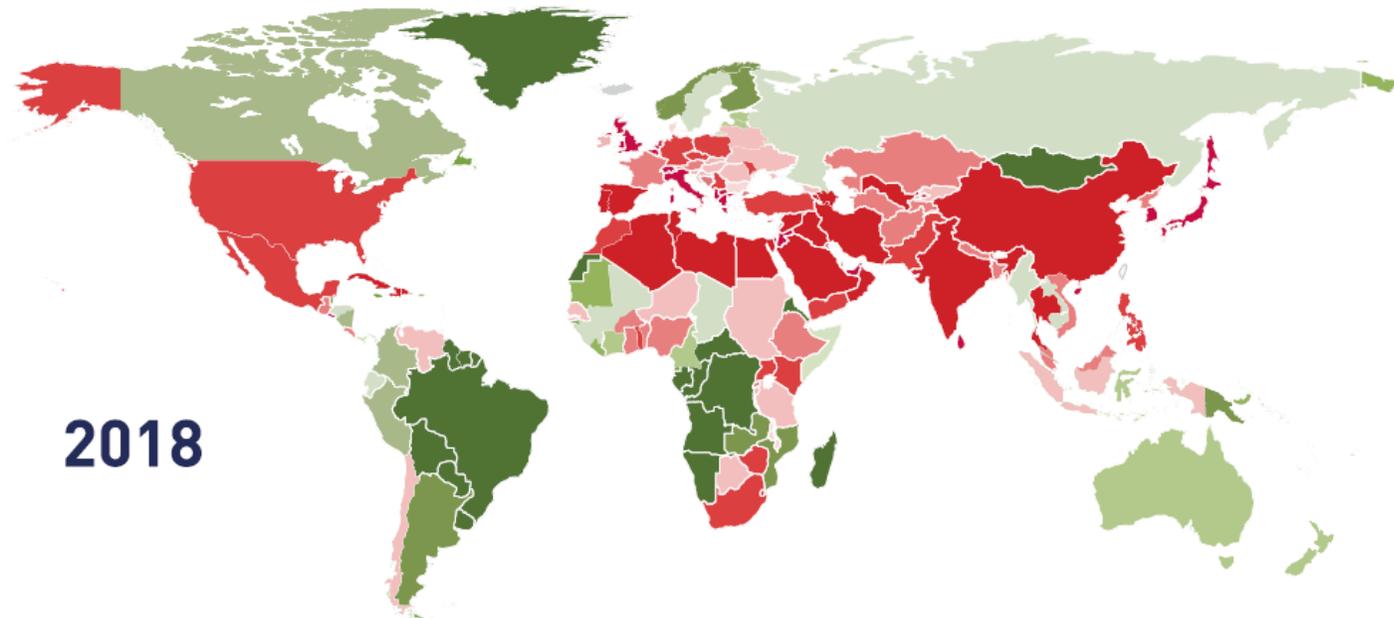


Global Footprint Network, 2022 National Footprint and Biocapacity Accounts





1961



2018

Ecological Footprint Accounting

An ecological balance sheet for countries

Abbiamo innescato un circolo vizioso

L'uso smoderato delle risorse del nostro pianeta porta alla distruzione degli habitat delle specie selvatiche e al declino della biodiversità, minacciando il benessere delle generazioni attuali e future. Esso erode inoltre il capitale naturale disponibile sul pianeta, cioè il vero motore per la rigenerazione delle risorse biologiche, distruggendo intrinsecamente le fondamenta delle nostre economie.



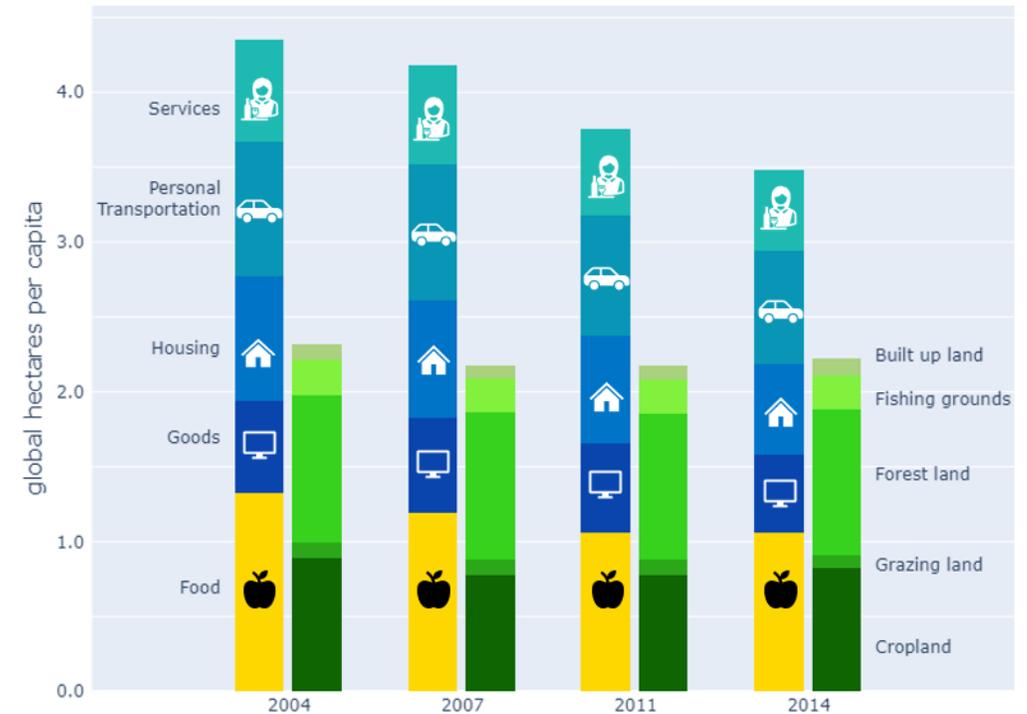
PERCHÈ CIÒ AVVIENE?



Global Footprint Network®
Advancing the Science of Sustainability

Le nostre attività lasciano un'impronta sul pianeta il perchè

- Tutte le nostre attività quotidiane contribuiscono alla nostra impronta: dal modo in cui mangiamo a come guidiamo, dai nostri acquisti di beni e servizi al modo in cui riscaldiamo e raffreddiamo le nostre case.
- I sistemi alimentari contribuiscono in maniera significativa. Il cibo che scegliamo ed il modo in cui arriva sulle nostre tavole costituisce il motore principale delle impronte ecologiche nazionali



nature food



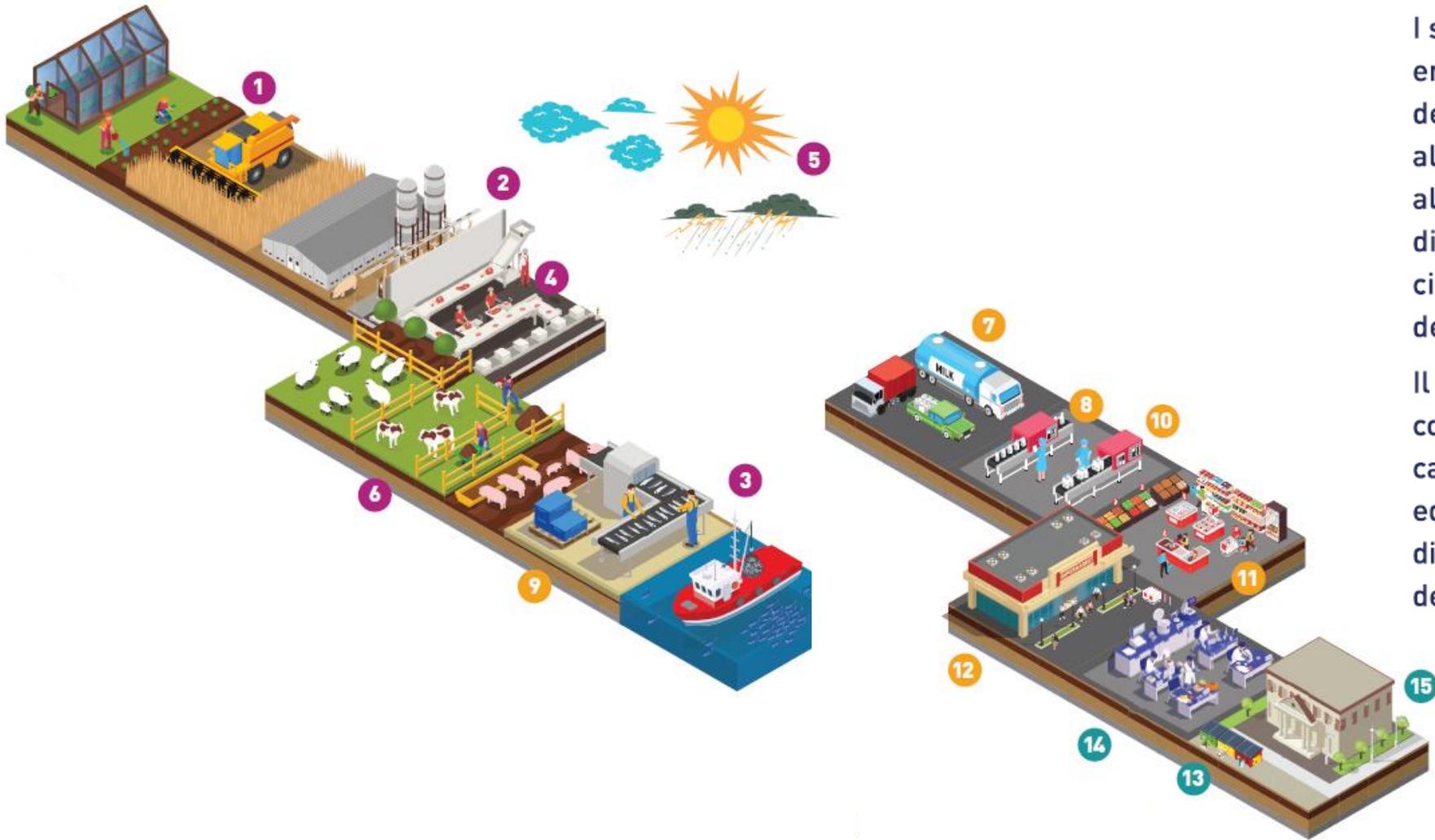
Article

<https://doi.org/10.1038/s43016-023-00843-5>

EU-27 ecological footprint was primarily driven by food consumption and exceeded regional biocapacity from 2004 to 2014

Le nostre attività lasciano un'impronta sul pianeta

il perchè



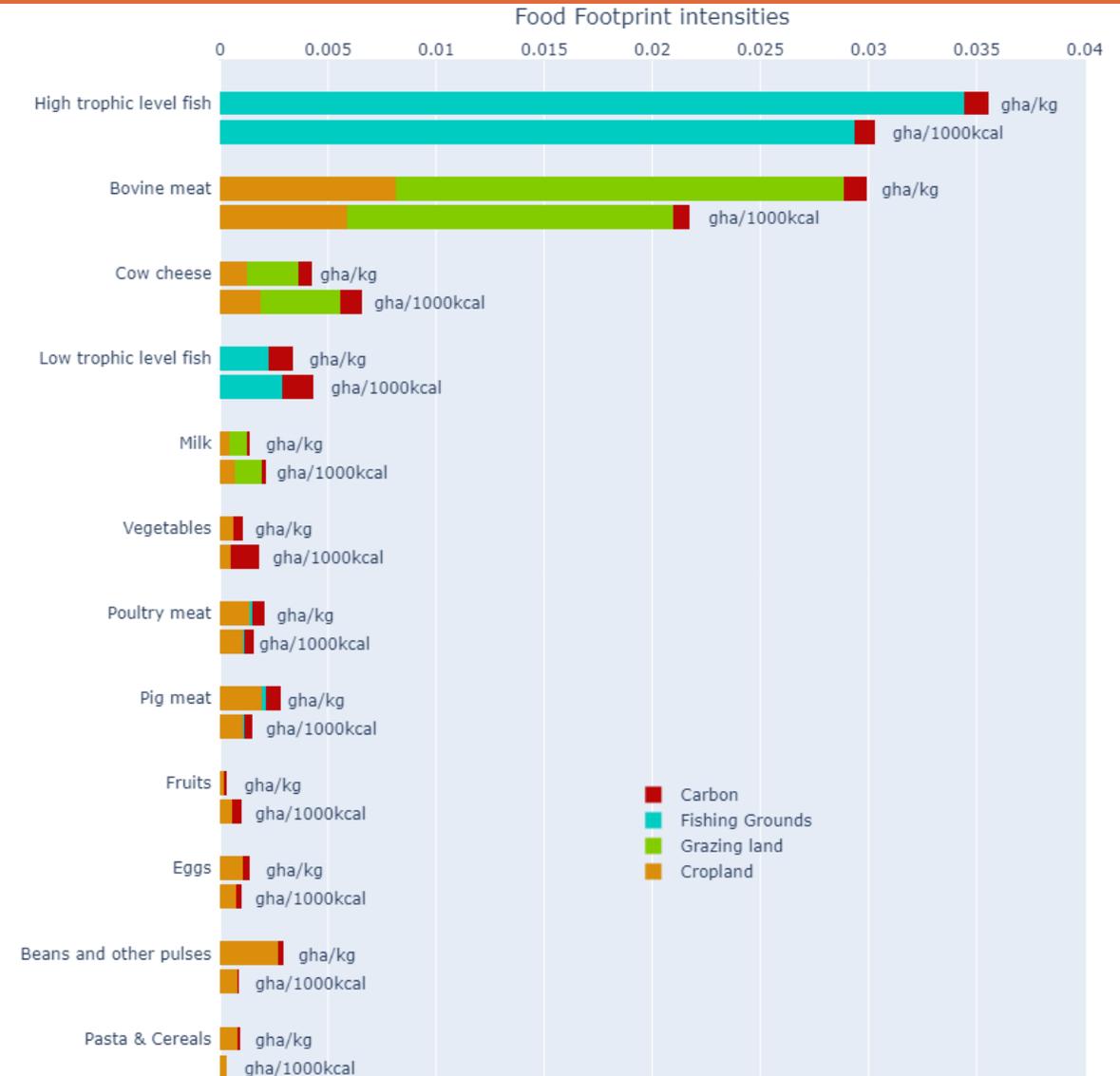
I sistemi alimentari utilizzano risorse ed emettono gas serra durante ogni fase della filiera, dalla produzione delle colture, alla lavorazione e raffinazione degli alimenti, all'imballaggio, al trasporto, alla distribuzione all'ingrosso e al dettaglio del cibo che mangiamo, fino allo smaltimento dei rifiuti alimentari che produciamo.

Il sistema alimentare globale - il viaggio completo del cibo dal campo alla tavola - causa fino al 37% delle emissioni di gas serra ed è responsabile di circa il 70% dei prelievi di acqua dolce. Il cibo da solo occupa oggi più della metà della biocapacità della Terra.

Le nostre attività lasciano un'impronta sul pianeta

il perchè

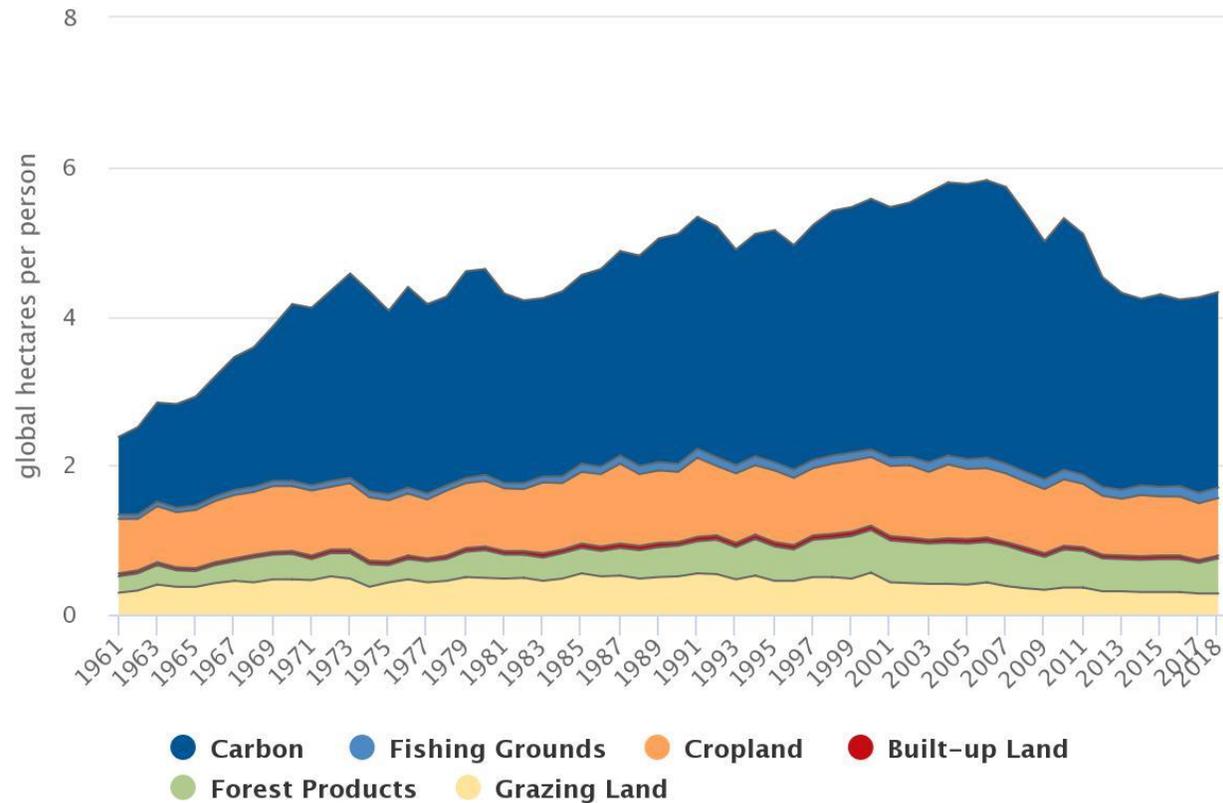
- ❑ Pratiche agricole intensive
- ❑ Spreco alimentare
- ❑ Disuguaglianze nell'accesso al cibo
- ❑ Lunghe filiere alimentari
- ❑ Iniquità tra gli attori della filiera
- ❑ e ... **diete sbilanciate e poco sane**



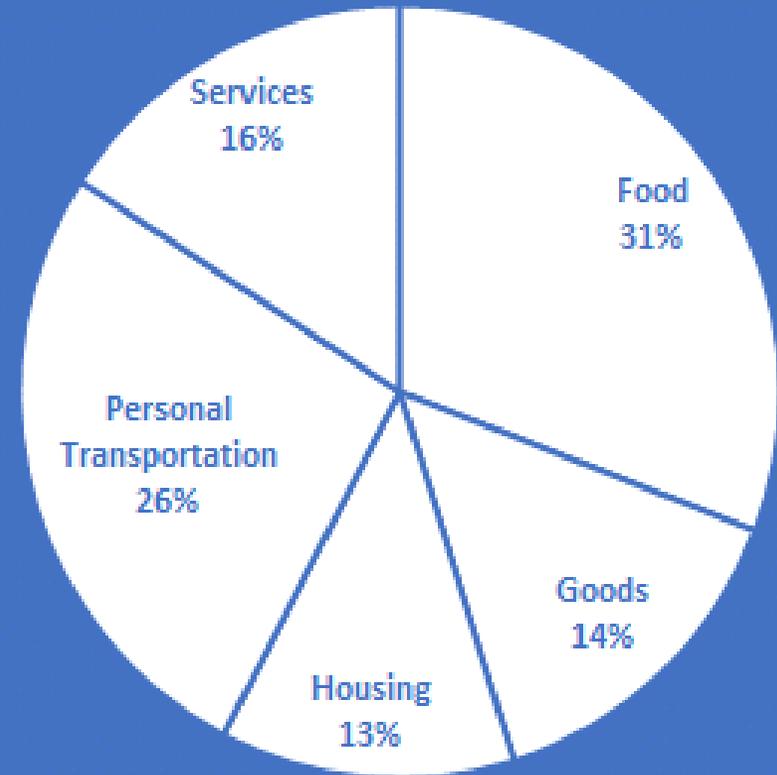
Impronta Ecologica Nazionale

i trend italiani

Italy Ecological Footprint by Land Type



Global Footprint Network, 2022 National Footprint and Biocapacity Accounts



Il ruolo delle le università nella transizione a sistemi sostenibili?



Global Footprint Network®
Advancing the Science of Sustainability

Measuring & Managing Ecological Overshoot: What role for Universities?

- As they host and nurture many students, educators, & staff every day, HEIs have a key role in ensuring that sustainability is **taught & practiced** on campuses (**lead by example**).
- Together with reputation, **factors such as sustainability, will be key for Universities to attract** a generation of **students** increasingly aware of the risks of climate change (*according to Arup*)
- Food systems are **gaining centrality** in our societal run-up towards a sustainable future; **Universities are key players** in leading a much-needed **dietary transition** (**sustainability-minded citizens & future leaders**).



Source: ARUP, The Future-Ready University

Comment

Universities should lead on the plant-based dietary transition



As the Intergovernmental Panel on Climate Change¹ and the EAT-Lancet Commission² have pointed out in recent reports, substantial reductions in demand for animal-based foods are vital for achieving climate targets and for keeping food production within planetary limits. One might expect universities to heed such findings and adjust their food procurement accordingly, especially since they contributed to the research on which these reports are based. However, one only needs to visit a typical university canteen to find that this is not the case. This routine observation is confirmed by studies that have found animal-based food to contribute disproportionately to the environmental footprint of universities compared with plant-based food, and substantially so.^{3,4}

Even when leaving aside the contribution of animal-based food production to climate change, the case for shifting to alternatives, mostly plant-based foods, remains strong. Although impacts differ between different animal products, most economically significant animal-based food production contributes disproportionately to multiple, often all of the following predicaments: the degradation and overexploitation of ecosystems, misallocation of water and land, risk of pandemics, air and water pollution, and animal suffering.^{5,6} These are all issues that, we the authors assume, most academics and students do not want to contribute to unnecessarily. By procuring different kinds of foods, universities could achieve reductions in many of these negative effects. By doing so, universities could even save money.⁷ They also might promote healthier diets among their students and personnel,^{8,9} especially if they emphasise the healthiest kinds of plant-based foods.

A typical university procures, directly or indirectly, several tons of animal products every month, and advertises these products to thousands of people every day. This has consequences beyond immediate economic impacts and effects on consumer health. By not changing their practices and policies, universities are sending a message to students, staff, and wider society that the issues associated with animal-based food are not important enough to warrant changes. Thereby, universities risk undermining a large body of scientific literature which suggests the contrary. Moreover, principles such as justice, sustainability, and ecosystem protection are undermined, while convenience and traditional consumer choice are elevated.¹⁰ It is not sufficient to talk about change; universities need to act to help us grow out of the unhelpful norms and perspectives that limit our potential for change.¹¹

Although some universities are taking some action,¹² most are not responding adequately to this emergency. For example, in our experience, some universities do not adequately meet the demand for plant-based dishes that is already present at their campuses. University leaders thus should be challenged to enact change, and be supported in doing so.

What should universities do? Leading on the plant-based dietary transition implies extensively shifting one's food consumption toward plant-based food and empowering people to satisfy their nutritional needs without reliance on animal products (which is generally possible).¹³ We suggest several measures that could contribute to both goals.

A first step would be to ensure that at least one affordable, satisfying, and healthy plant-based option is available every day; optimally, a wide variety of healthy plant products would be offered, including nutrient-fortified products in line with evidence-based nutrition recommendations.¹⁴ A second natural step would be to provide students and staff with information about what they eat—eg, via food literacy interventions and impact scorecards for dishes.¹⁵ Third, as is already practised at many universities, leaders could also actively encourage dietary shifts through soft measures, such as reducing the animal-based component in a given diet, and small price incentives.^{16,17} Universities are uniquely positioned to effectively implement such measures due to their competencies in research and education, and because they are places of collective experimentation, not least due to the presence of students.¹⁸ Although leaders bear most responsibility for initiating change, everyone affiliated with universities can contribute.¹⁹ For instance, university canteens in Berlin now serve much less animal-based food than they previously did.

Il Progetto EUSTEPs

(Enhancing Universities' Sustainability TEaching and Practices)



Funded by
ERASMUS
+ (KA2
project)

- Partners**
- Aristotle University of Thessaloniki, GR
 - University of Aveiro, PT
 - Universidade Aberta, PT
 - University of Siena, IT
 - Global Footprint Network, USA

- Targeted audience**
- HEI's students
 - HEI's educators
 - HEI's technical, administrative and management staff

The aim is to help shape a new generation of sustainability-conscious citizens and professionals



Deliverables

Free of use

Educational Material for sustainability teaching (EN, GR, PT, IT)

Online Campus Footprint Calculator for HEI

Comprised of:

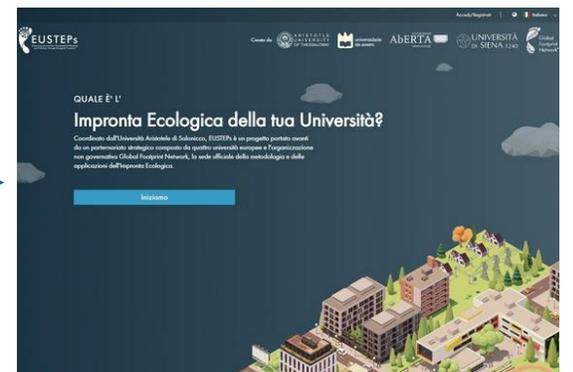
- Students' book
- Educators' book
- Administrative staff's book
- Guidelines for sustainability courses
- MOOC

Favors:

- Hands-on experimental approach to learning

Appropriate for:

- Undergraduates
- Graduates
- All disciplines
- Technical, Administrative and Management Staff



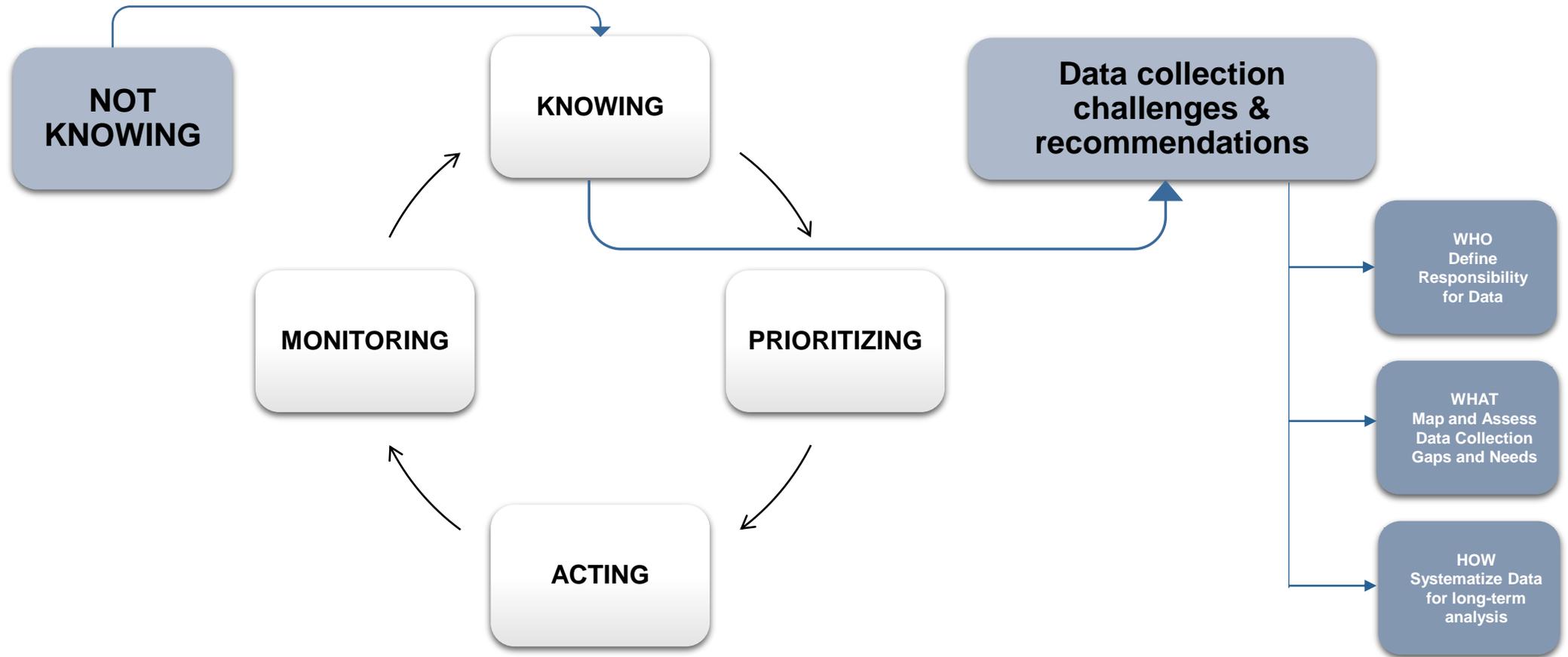
Impronta ecologica delle Università

alcuni numeri



Impronta ecologica delle Università

le implicazioni



Raccomandazioni#	Scopo della raccomandazione	Descrizione	Categoria principale	Potenziale di riduzione IE	Costo stimato	Tempo stimato	SDGs correlati
1	Ridurre gli sprechi alimentari	Distribuire gli avanzi alimentari del campus dopo l'orario di chiusura, oppure donarle a un banco alimentare locale e mandare a compostaggio tutto il cibo rimanente che non viene distribuito (valutare/misurare la quantità di rifiuti alimentari).			€		2, 3, 4, 11, 12
2	Promote sustainable commuting	Realizzare iniziative di mobilità sostenibile (ad es. abbonamento mensile scontato per i trasporti pubblici, creazione di un app online per il car sharing) per incoraggiare gli spostamenti a piedi, in bicicletta, l'uso dei trasporti pubblici e il car sharing da parte del personale e degli studenti			€€		4, 11
3	Aumentare la quota di fonti energetiche rinnovabili	Aumentare la quota di consumo di energia rinnovabile ottenuta da fonti fotovoltaiche, eoliche, geotermiche o di altro tipo.			€€€€		4, 7, 9, 11, 12, 13
4	Transizione ad auto elettriche	Sostituire almeno gradualmente le auto di proprietà dell'Università con auto elettriche.			€€€€		7, 11, 12, 13
5	Implementare "Lavoro da 1casa" un giorno alla	Ridurre il numero di giorni alla settimana in cui il personale si reca all'Università.			€		4, 8, 11, 13, 16
6	Eliminare la plastica monouso	Eliminare la plastica monouso (ad esempio, prodotti confezionati in plastica, bottiglie d'acqua), i bicchieri monouso e le posate monouso, aumentando al contempo il numero di fontanelle.			€		4, 6, 11, 12, 13
7	Promuovere la riduzione del consumo di proteine animali nelle mense universitarie	Sostituire una certa percentuale della carne o del pesce con prodotti di origine vegetale equivalenti dal punto di vista nutrizionale, possibilmente provenienti da produttori locali.			€		2, 3, 4, 11, 12, 13
8	Promuovere azioni di sensibilizzazione sull'impronta Ecologica del cibo	Aumentare la consapevolezza degli studenti e del personale sulle loro scelte alimentari, fornendo strumenti visivi che mostrino l'impatto dell'IE dei menù delle mense. Sviluppare una strategia di comunicazione ed educazione sull'impronta alimentare per aumentare l'alfabetizzazione alimentare della comunità accademica.			€		2, 3, 4, 11, 12

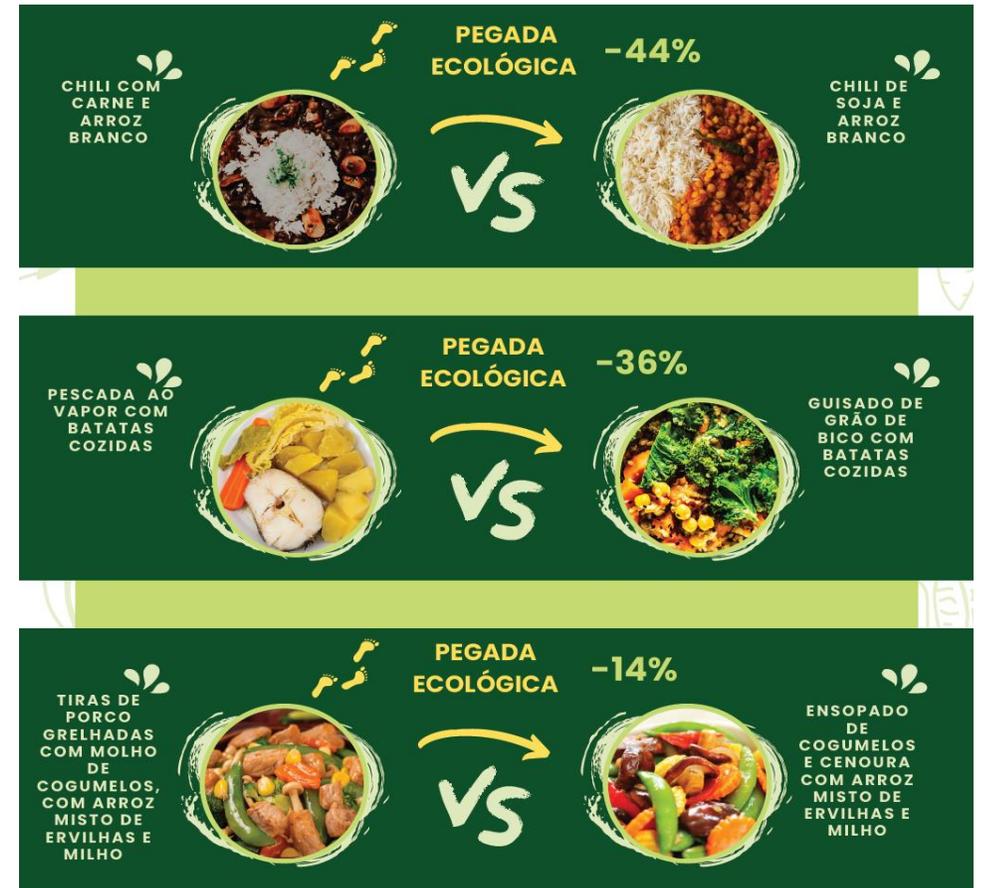
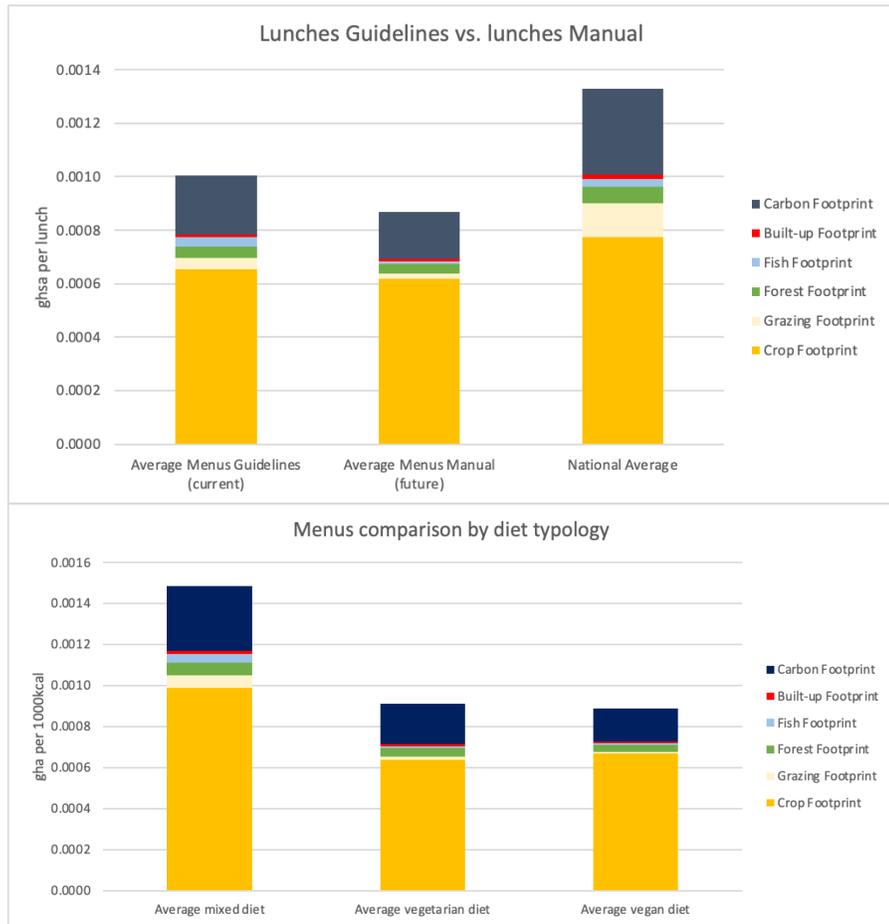
Impronta ecologica delle Università

Consigli per ridurre



Impronta ecologica dei pasti scolastici

alcuni numeri



Mixed-diet menus have an Ecological Footprint 39% higher than that of an average vegetarian or vegan meal.
 Manual's menus (for future implementation) have a 14% lower Footprint

Introduction of a weekly plant-based meal in school's canteens → 13% Footprint reduction in each school → In a year, this would allow the school to serve about 100'000 additional healthy, vegetarian meals to people in need without generating a further impact on the planet

Grazie

**Per maggiori informazioni:
www.footprintnetwork.org**

Alessandro Galli, PhD

President, Global Footprint Network, Euro-Med Foundation

Research Director, Hot or Cool Institute

alessandro@footprintnetwork.org

a.galli@hotorcool.org



Global Footprint Network®
Advancing the Science of Sustainability

Ma che
CAVOLO!





Federica Laudisa

Ricercatrice IRES Piemonte



ANDISU



Osservatorio Regionale
per l'Università
e per il Diritto allo studio universitario



Indovina chi frequenta la ristorazione universitaria in Italia

I numeri degli ultimi venti anni

Federica Laudisa

Firenze, 17 maggio 2024



Il servizio di ristorazione è un servizio finalizzato al conseguimento del pieno successo formativo degli studenti

«**Gli strumenti e i servizi per il conseguimento del pieno successo formativo degli studenti nei corsi di istruzione superiore sono:** a) servizi abitativi; b) **servizi di ristorazione**; c) servizi di orientamento e tutorato; d) attività a tempo parziale; e) trasporti; f) assistenza sanitaria; g) accesso alla cultura; h) servizi per la mobilità internazionale; i) materiale didattico; l) altri servizi, definiti dalle regioni, dalle province autonome di Trento e di Bolzano, dalle università, dalle istituzioni di alta formazione artistica, musicale e coreutica»

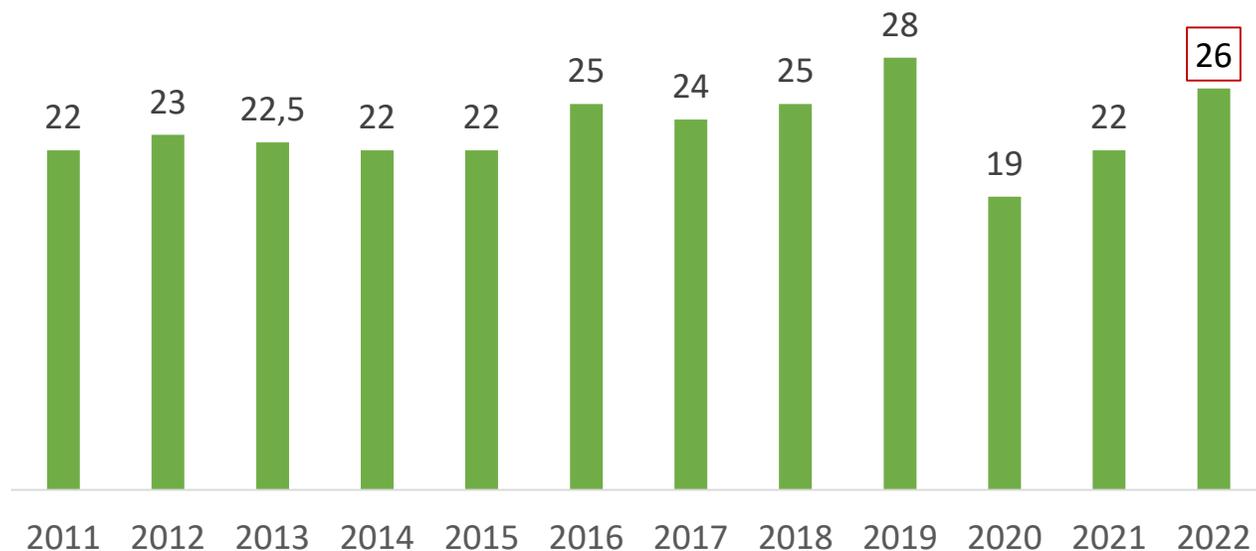
[D. lgs. 68/2012, art. 6, co. 1]

Il servizio di ristorazione è destinato
alla generalità degli studenti

Ma è effettivamente così



Percentuale di studenti-utenti delle mense, 2011-2022



Nel 2022, circa **un quarto degli studenti**, almeno una volta, ha usufruito del servizio di ristorazione



In media, hanno consumato meno di 40 pasti in un anno

Nota: il dato non è disponibile per l'Emilia-Romagna, il Molise, la prov. di Bolzano, alcuni enti dell'Abruzzo e alcuni atenei della Lombardia

Fonte: ustat.miur.it

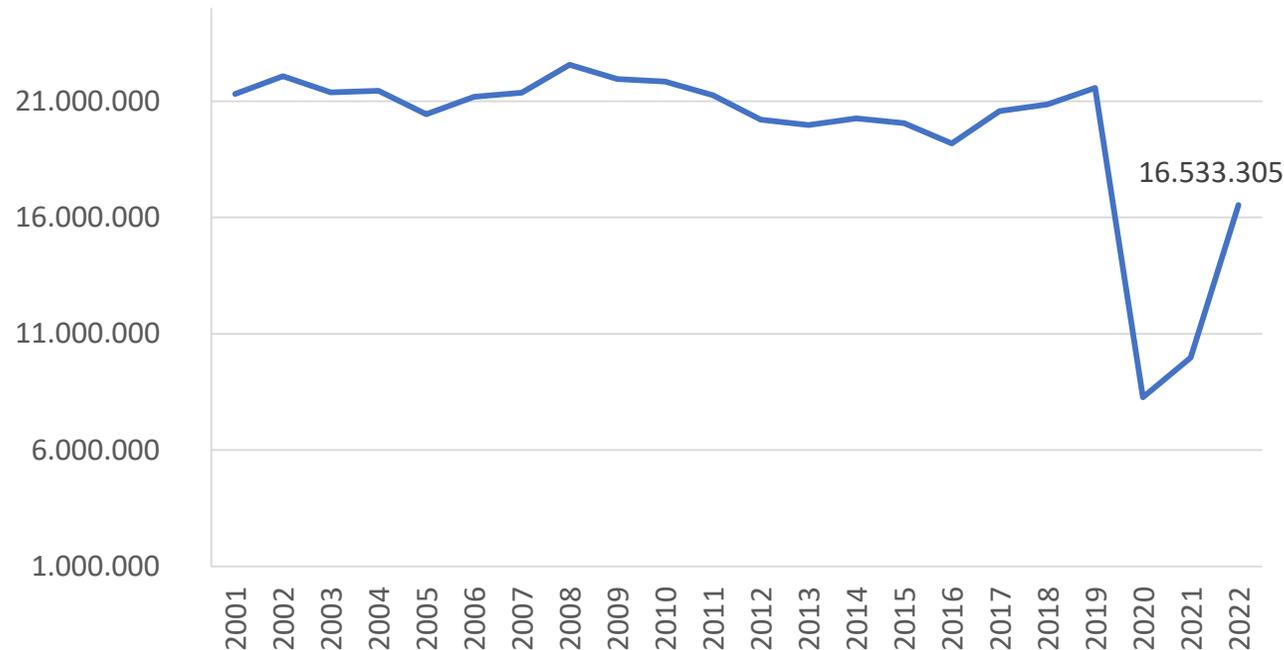
N° pasti consumati in un anno per studente iscritto	
2011	12
2012	12
2013	12
2014	12
2015	12
2016	12
2017	13
2018	13
2019	13
2020	5
2021	6
2022	10

Nota: il valore è ottenuto rapportando il numero di pasti erogati al numero di studenti iscritti presso un ateneo

Fonte: ustat.miur.it

Uno studente iscritto, nel 2022, ha consumato in media **10 pasti** nei ristoranti universitari: meno di un pasto al mese

N° pasti erogati nei ristoranti universitari in Italia, 2001-2022



Fonte: ustat.miur.it

In media, sono stati erogati circa **21 milioni di pasti** all'anno, negli ultimi 20 anni*

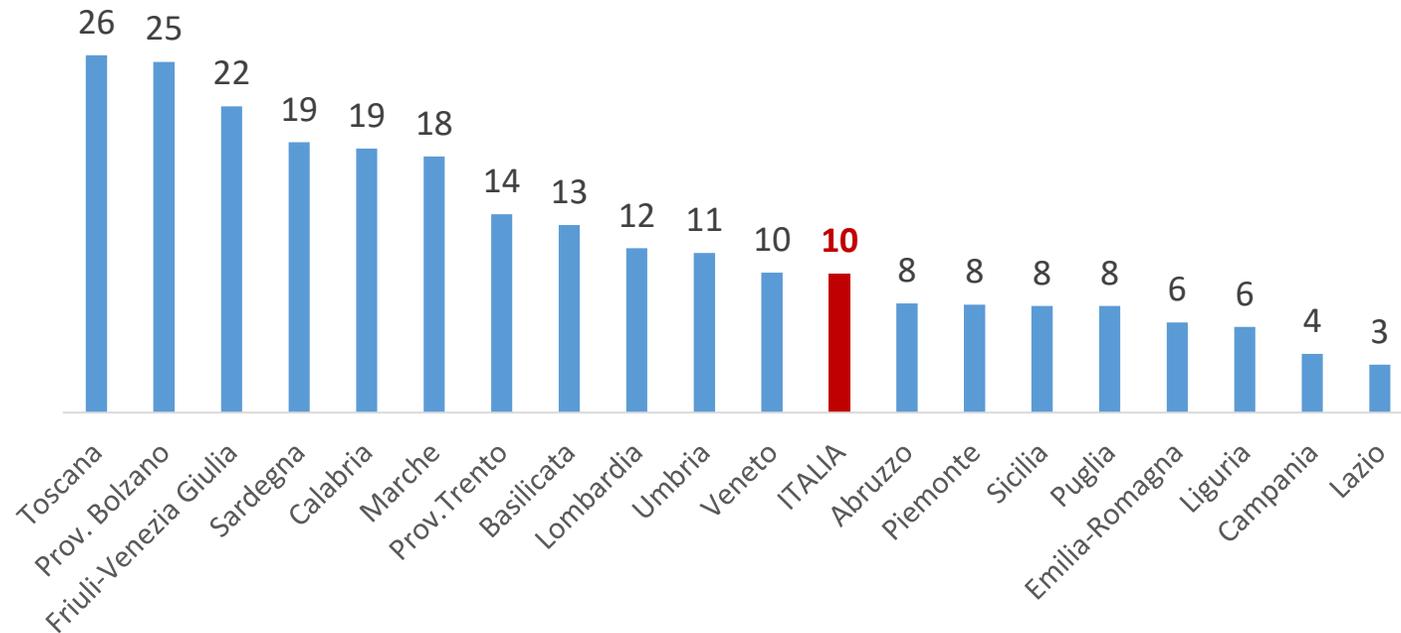
Un tracciato quasi piatto...

* Sono stati esclusi dal calcolo gli anni 2020-2021



«Gli studenti preferiscono mangiare
nei locali commerciali»

N° pasti consumati in un anno per studente iscritto, per Regione, a.a. 2022/23

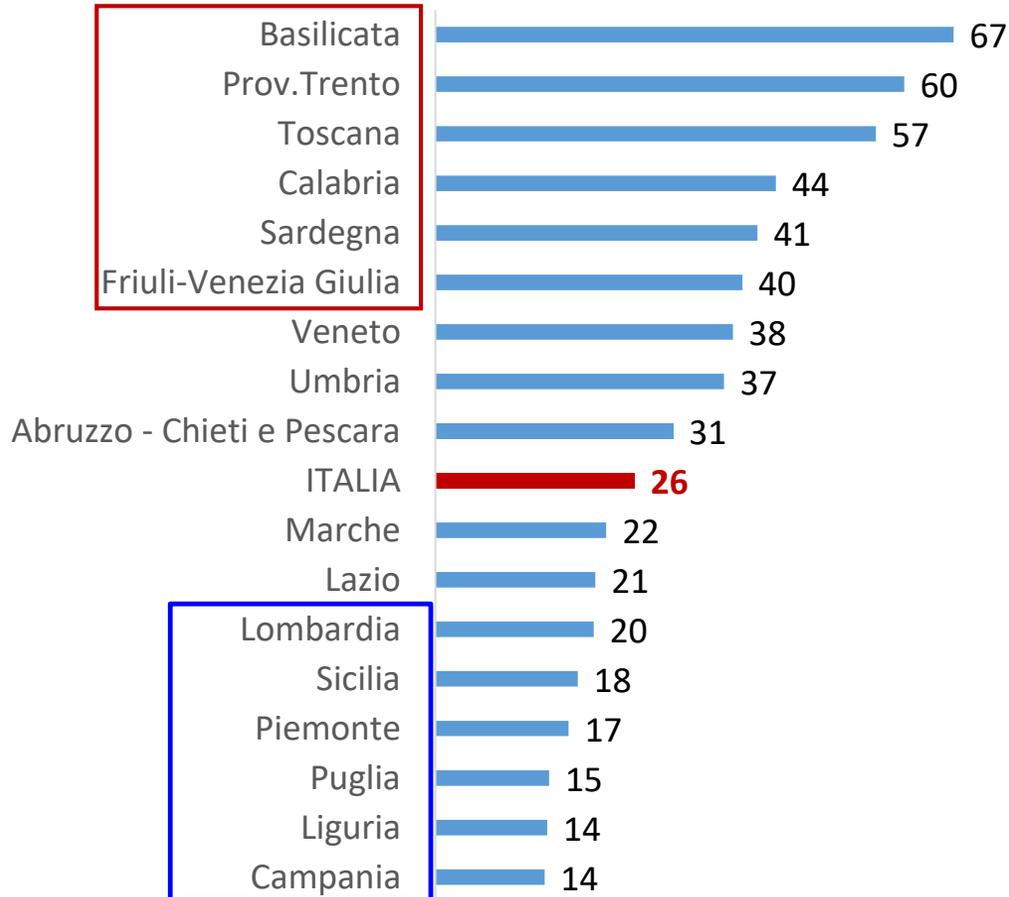


In **cinque regioni** - Toscana, Bolzano, Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Calabria - il **consumo medio annuo dei pasti è doppio** (o più del doppio) rispetto alla **media del Paese**

Nota: Il numero dei pasti erogati è stato rapportato al numero di studenti iscritti in un ateneo (non sono inclusi gli studenti AFAM). In Molise e in Valle d'Aosta il valore è inferiore a uno.

Fonte: Elaborazione su dati ustat.miur.it

Percentuale di studenti-utenti delle mense, per Regione, a.a. 2022/23

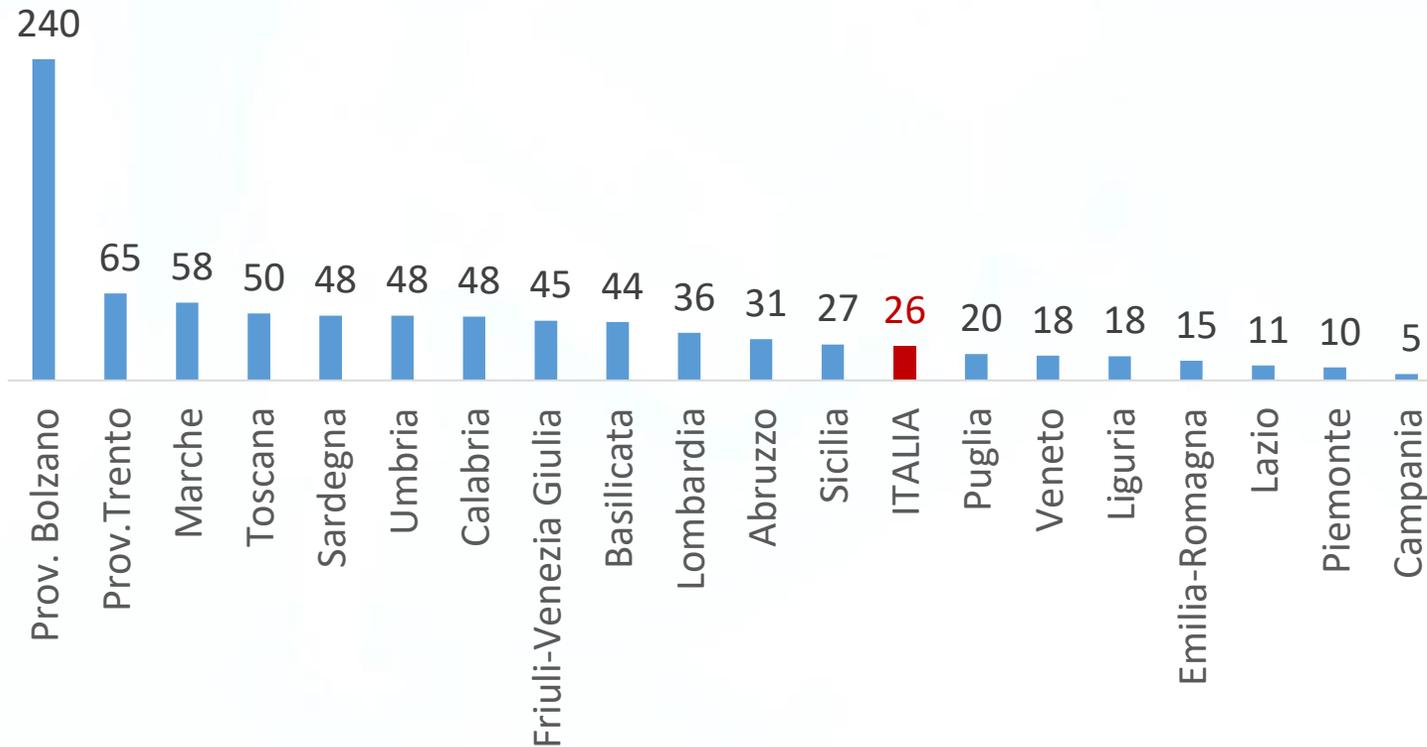


In alcune regioni, la percentuale di chi ha usufruito almeno una volta delle mense è pari o superiore al 40%, in altre è pari o inferiore al 20%

Nota: il dato non è disponibile per l'Emilia-Romagna, il Molise, la Prov. di Bolzano, e per ADSU Teramo e L'Aquila e alcuni atenei della Lombardia.

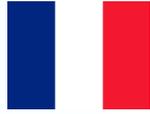
- La diffusione del servizio sul territorio
- La prossimità alle sedi didattiche
- La composizione della popolazione studentesca:
i fuori sede e gli studenti (rispetto alle studentesse) lo utilizzano di più
- La qualità del servizio
- La tariffa

Numero posti a sedere nelle mense, per mille studenti, per Regione, a.a. 2022/23



Le regioni con un consumo medio annuo dei pasti e una percentuale di studenti-utenti più elevata della media nazionale...

...hanno **un numero di posti a sedere** (per mille studenti) nettamente **superiore alla media italiana**



Critères de choix du restaurant universitaire



67%

le prix
des repas



54,6%

repas sains
et équilibrés



47,6%

la proximité avec
leurs lieux d'études

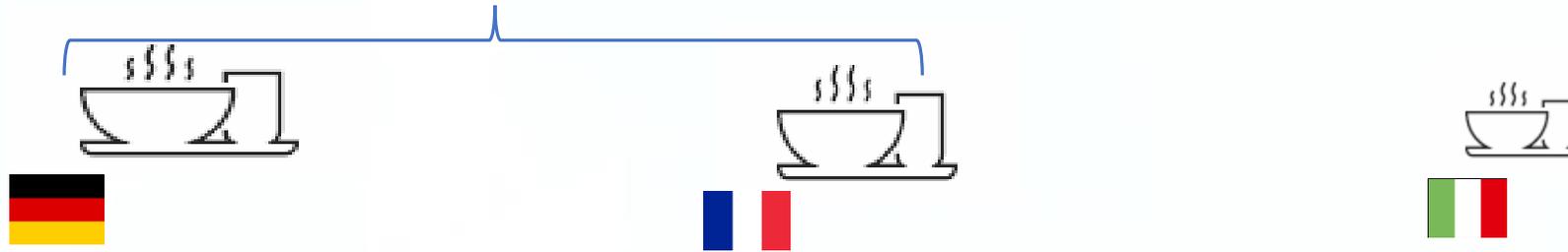


«Se chiedete agli studenti perché mangiano nella mensa universitaria, la risposta più comune è: perché è **vicino all'università**. Altri criteri sono l'elevata **qualità del cibo**, il **prezzo basso** e il tempo ridotto.

4 studenti su 5 utilizzano la mensa, in media tre volte a settimana.

Il **37%** degli studenti sono utenti abituali, gli studenti un po' più delle studentesse»

Gestione esclusivamente DIRETTA del servizio



	2017	2022	2017	2022	2017	2022
N° mense	740	932	700	801	265	269
N° posti a sedere	200.000	226.422	-	-	47.200	42.079
N° pasti	63,8 mln.*	57 mln.*	-	36,7 mln	20,6 mln.	16,5 mln.
TARIFFA	Varia a seconda dei piatti dai 2,00€ ai 6,00€		1,00€ per i borsisti** 3,30€ per tutti		Varia da ente a ente, in base al tipo di pasto e ISEE*** (per i non borsisti può superare i 7 €). Molti enti applicano una detrazione dall'importo di borsa a fronte di 1 o 2 pasti «gratuiti» al giorno	

* Valore stimato

** Questa tariffa è stata introdotta nel 2020; attualmente è applicata anche a studenti in situazione di precarietà

*** Ad eccezione della prov. di Bolzano e Trento dove la tariffa varia solo in base al tipo di piatto



87% dei pasti erogati nella fascia tariffaria più bassa
(analisi su due enti regionali)
corrispondente alla soglia ISEE di accesso alla borsa

Crous Resto', c'est bon de s'y retrouver

Les Crous ont fait évoluer la restauration étudiante pour répondre aux nouveaux modes de consommation des étudiants.



In UN SITO le informazioni sul servizio di ristorazione

Le choix

Un large choix s'offre à vous pour déjeuner attablé, sur le pouce ou profiter d'une pause gourmande entre deux cours et à proximité de vos lieux d'étude. Le plateau repas au Resto' U, les formules à emporter du foodtruck... **dégustez vos repas selon vos envies dans les divers lieux de restauration Crous Resto'**

- Crous Resto U' > Restaurants universitaires
- Crous Cafet' > Cafétérias (sur place ou à emporter)
- Crous Market' > Epiceries (sur place ou à emporter)
- Crous & go' > A emporter & commandes en ligne
- Crous Break' > Distribution automatique (machine) & corner coffee
- Crous (S)pace' > Espace regroupant plusieurs espaces dédiées aux étudiants incluant au moins une structure de restauration

Le choix

Un large choix s'offre à vous pour déjeuner attablé, sur le pouce ou profiter d'une pause gourmande entre deux cours et à proximité de vos lieux d'étude. Le plateau repas au Resto' U, les formules à emporter du foodtruck... **dégustez vos repas selon vos envies dans les divers lieux de restauration Crous Resto'**

- Crous Resto U' > Restaurants universitaires
- Crous Cafet' > Cafétérias (sur place ou à emporter)
- Crous Market' > Epicerias (sur place ou à emporter)
- Crous & go' > A emporter & commandes en ligne
- Crous Break' > Distribution automatique (machine) & corner coffee
- Crous (S)pace' > Espace regroupant plusieurs espaces dédiées aux étudiants incluant au moins une structure de restauration

[Izly](#) vous permet d'effectuer en toute sécurité le paiement de vos repas dans l'ensemble des points de restauration Crous avec **votre carte étudiante ou votre smartphone.**

Différenciation del servizio:
non solo mense
ma bar, mini-market solidali, pasto da asporto...

Stessa modalità di pagamento per tutti i ristoranti universitari, con la carta studente o con lo smartphone

Wednesday, 8. May 2024



Shogok tibetisches Kartoffelcurry mit Basmati Reis



2,35 € / 4,90 € / 5,88 €



Putenbrustbraten mit Apfelrahmsoße (G, I), dazu Rosenkohl und Kartoffelbällchen (G)



3,79 € / 5,90 € / 8,28 €



Mediamente uno studente può spendere intorno ai 4-5 euro

lieber menschen gehen!

Italian Burger mit Rind, Tomate, Mozzarella und Rucola

Prices^[1]:

Studierende: 4,50 €

Bedienstete: 4,84 €

Rate meal

General information and information about additives and allergens^[2]

General information: • contains beef

Additives: • contains preservative (2) • contains sweeteners (9)

Allergens: • cereals containing gluten (A) • wheat (A1) • eggs (C) • milk / milk sugar (lactose) (G) • mustard (J) • sesame (K)

Children in the Mensa

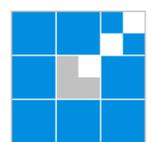
There is a free children's plate for under-10-year-old children of students

- Un investimento statale sulle strutture ristorative
- Messa in rete/comparazione delle esperienze sul controllo di gestione (costi, copertura costi, ecc.)
- Uno stesso sistema di pagamento del servizio in tutti i punti ristoro
- Analisi periodica nazionale sull'utenza e sulla soddisfazione del servizio di ristorazione
- ...

«Noi siamo quello che mangiamo»

Ludwig Feuerbach

...e allora nutriamo bene le nuove generazioni!



Grazie!

laudisa@ires.piemonte.it

www.ires.piemonte.it

www.ossreg.piemonte.it

A Maria Antonietta Ricchiuto

Ma che
CAVOLO!





Egidio Dansero e Nadia Tecco

Università di Torino-R.U.S.



RISTORAZIONE UNIVERSITARIA SOSTENIBILE
17 MAGGIO 2024
FIRENZE



LA R.U.S., LE UNIVERSITÀ, GLI STUDENTI E IL CIBO
IL RAPPORTO TRA LE ISTITUZIONI E LO STUDENTE COME FULCRO DELLE
POLITICHE ALIMENTARI

GDL CIBO

Egidio Dansero
Co-Coordnatore GdL Cibo
Università di Torino
egidio.dansero@unito.it

Nadia Tecco
Referente operativo GdL Cibo
Food Manager – Area Sostenibilità – Direzione
Edilizia e Sostenibilità UNITO
nadia.tecco@unito.it

RUS CIBO

Coordinatore/trice: EGIDIO DANSERO (Università degli Studi di Torino)
LAURA DI RENZO (Università degli Studi di Roma Tor Vergata)

Referenti operative: NADIA TECCO (Università degli Studi di Torino),
MARIA LUGIA FIORENTINO (Università degli Studi di Roma Tor Vergata)

N. di Atenei rappresentati: 74

Anno di istituzione: 2018

<https://reterus.it/cibo/>



PERCHE' UN GDL SUL CIBO?



**RAFFORZARE IL RUOLO
DELL'UNIVERSITÀ COME
ATTORE ALL'INTERNO DEL
SISTEMA LOCALE
TERRITORIALE DEL CIBO IN
UN'OTTICA DI SOSTENIBILITÀ
SOCIALE E AMBIENTALE**

ATTIVITÀ DEL GDL CIBO

- Mappature delle attività degli Atenei
- Indagini rivolte alla comunità universitaria
- Scambio di esperienze/competenze attraverso sotto-gruppi/tavoli di lavoro tematici
- Collaborazioni con altri GdL RUS (rifiuti ed economia circolare, capacity building)
- Promozione/divulgazione di eventi, incontri specialistici, campagne di sensibilizzazione
- Partecipazione a tavoli di lavoro tematici con altre tipologie di soggetti (non esclusivamente Atenei)



LE UNIVERSITÀ E IL CIBO

Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei

UN VADEMECUM



CONSUMO - EDUCAZIONE ALIMENTARE



PRODUZIONE - ORTI



PRODUZIONE - AZIENDE AGRARIE



CONSUMO - DIETA MEDITERRANEA



CONSUMO - SICUREZZA E QUALITÀ



DISTRIBUZIONE



POST-CONSUMO - SCARTI NON ALIMENTARI



POST-CONSUMO - SCARTI ALIMENTARI



POST-CONSUMO - CIBO NON CONSUMATO



Mappature delle attività degli Atenei:

fotografia della relazione fra Atenei italiani e le questioni legate alla produzione, alla vendita e al consumo di cibo che avvengono all'interno di essi, attraverso uno studio longitudinale

- **prima mappatura 2019**
- **seconda mappatura 2023**

STRUTTURA MAPPATURA 2023

- ❖ Parte I: raccolta informazioni riguardanti la struttura, le caratteristiche del referente RUS-Cibo dell'Ateneo, l'organizzazione presente nell'Ateneo circa un coordinamento sulle tematiche legate al cibo;
- ❖ Parte II: attività legate al cibo in università ed è dedicata alle iniziative passate, presenti e future;
- ❖ Parte III: approfondire la gestione degli spazi e iempi e modi dedicati al consumo di cibo
- ❖ Parte IV: approfondire la conoscenza sulle produzioni di cibo in università e su progetti di ricerca connessi



https://reterus.it/public/files/GdL/Cibo/MAPPATURA_RUS_2019_GdL_Cibo.pdf

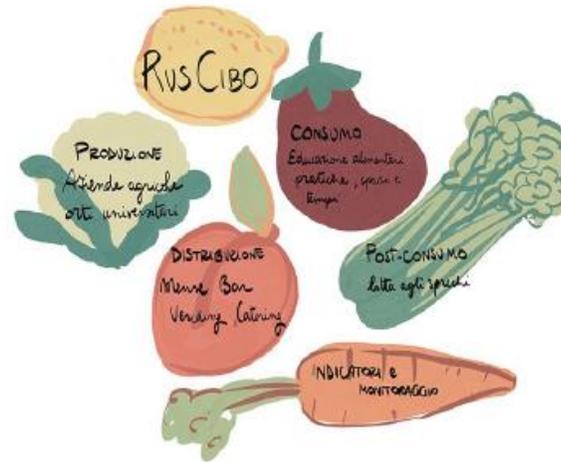
2018-2021: Scambio di esperienze/competenze attraverso sotto-gruppi/tavoli di lavoro tematici

Vademecum: guida per gli atenei che vogliono intraprendere in modo sistematico e integrato una pluralità di iniziative sul cibo, in quanto prodotto, distribuito, consumato, sprecato dalla comunità universitaria, diventando così attori consapevoli e riflessivi nella costruzione di politiche locali del cibo.

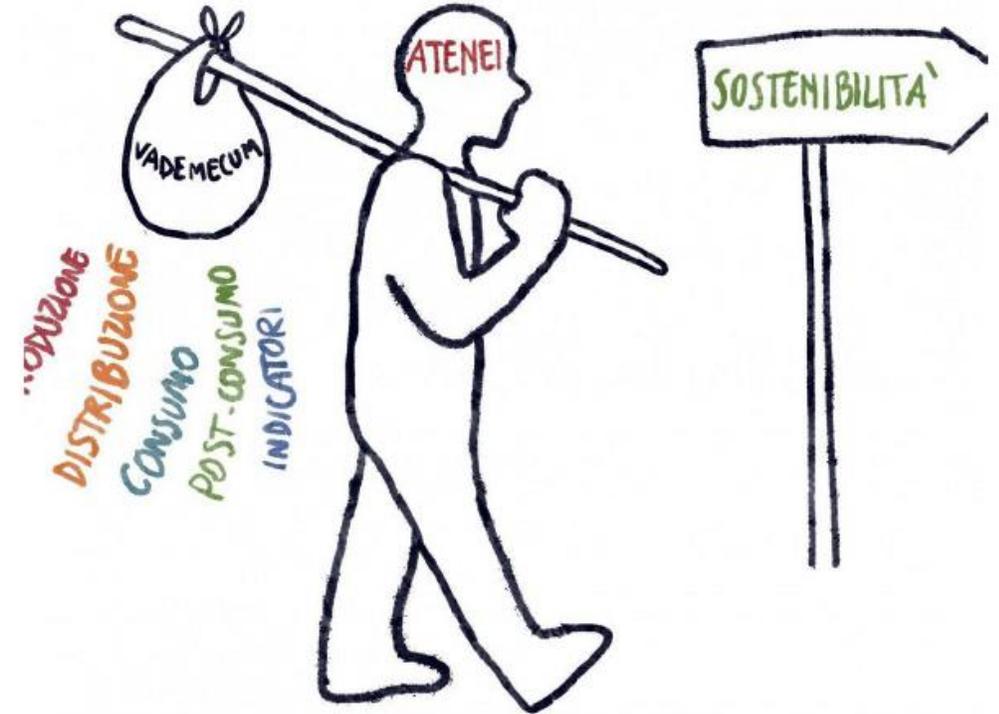
<https://reterus.it/vademecum/>

Ambiti del vademecum

- Produzione - Orti
- Produzione - Aziende agricole
- Distribuzione
- Consumo - Dieta Mediterranea
- Consumo - Educazione alimentare
- Consumo - Sicurezza e Qualità
- Post-consumo - Scarti alimentari
- Post-consumo - Scarti non alimentari
- Post-consumo - Cibo non consumato

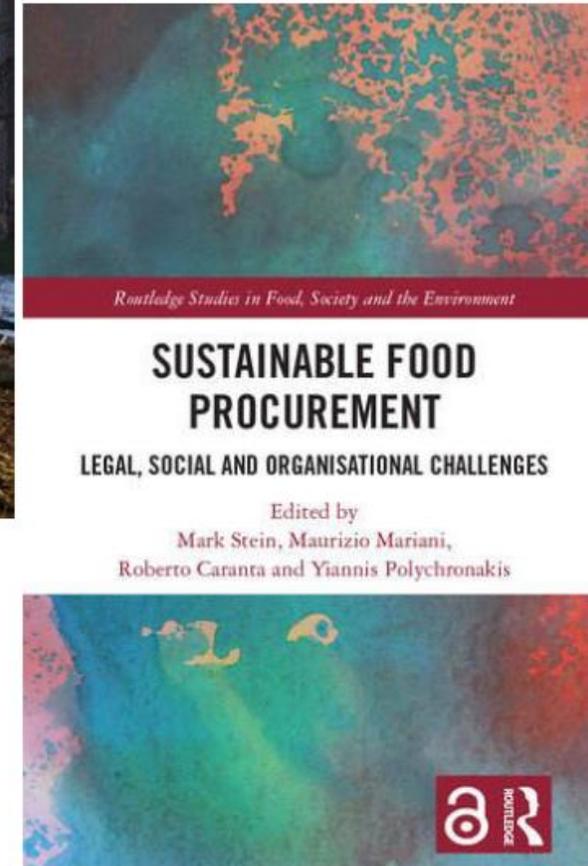


©Margherita Brazzari



2021-2024: Scambio di esperienze/competenze attraverso sotto-gruppi/tavoli di lavoro tematici

- ❖ **PRODUZIONE (ORTI UNIVERSITARI)**
- ❖ **ACQUISTI PUBBLICI ECOLOGICI: GPP-FOOD**
- ❖ **SPAZI E TEMPI DEDICATI AL CONSUMO DI CIBO**

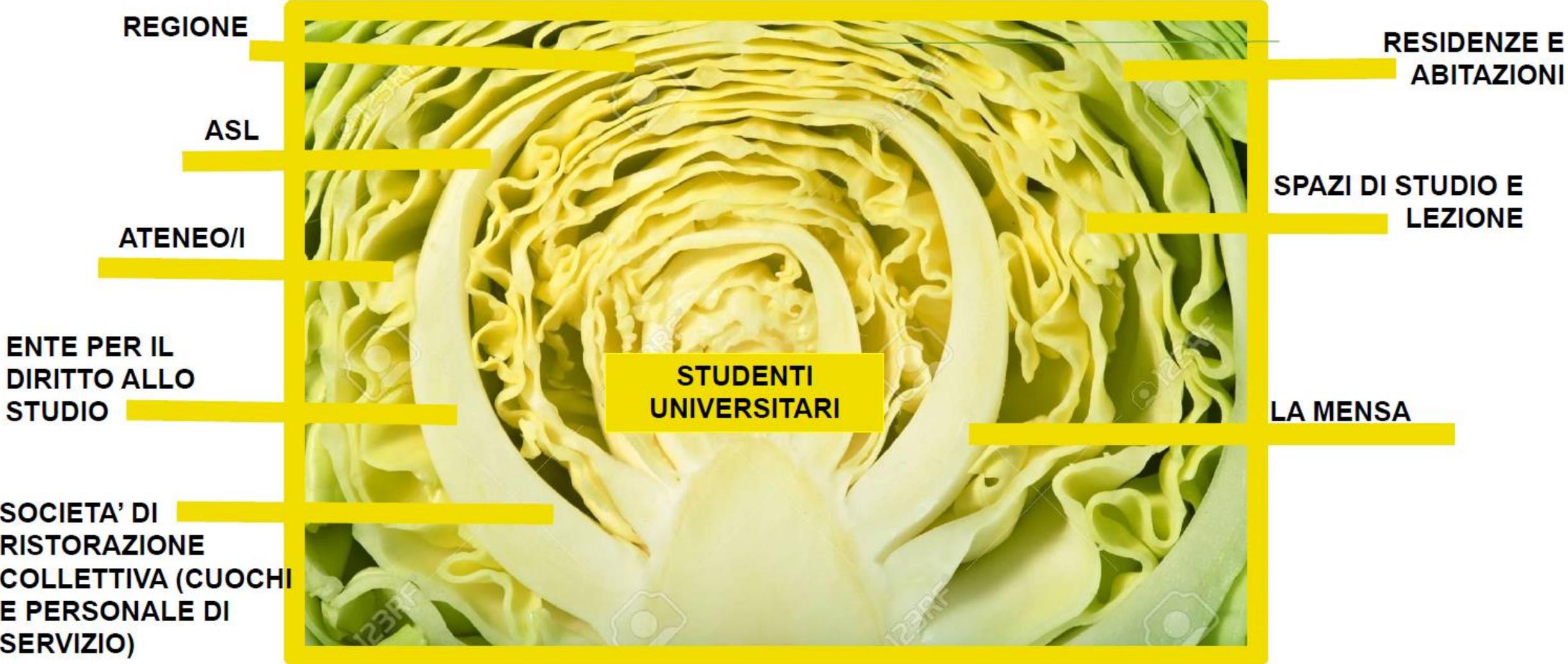


GLI ATTORI & GLI SPAZI DEL SISTEMA DELLA RISTORAZIONE UNIVERSITARIA

UN CAVOLO A METAFORA



GLI ATTORI DEL IL SISTEMA DELLA RISTORAZIONE UNIVERSITARIA UN CAVOLO PER METAFORA



INDAGINE: CONOSCENZE ALIMENTARI DELLE POPOLAZIONI UNIVERSITARIE

*Conoscenze
alimentari*



rispondi al questionario

Obiettivo: rilevazione delle conoscenze e le scelte alimentari della popolazione universitaria.

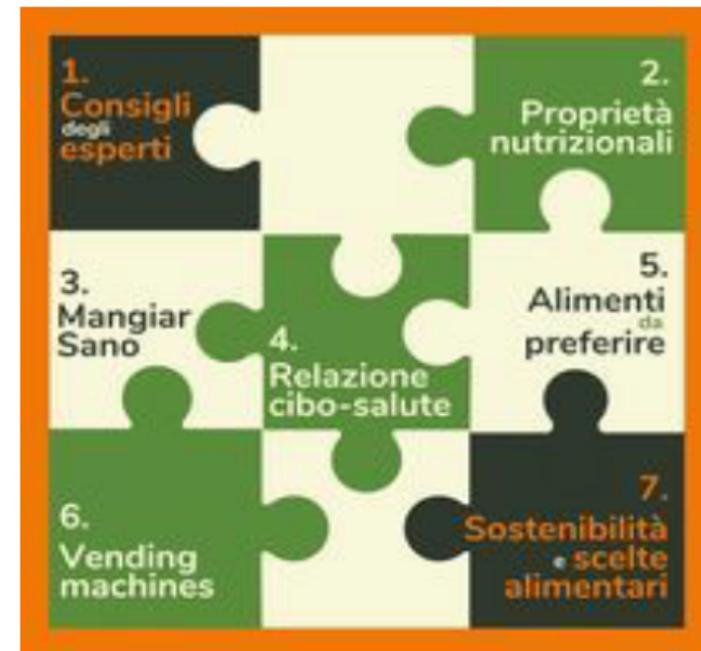
Atenei aderenti: 18

- **UNITO, UNIPV, Università Bicocca, IUAV, Urbino, Napoli Parthenope, Politecnico di Torino, Tuscia, Tor Vergata, UNIUD, Cassino e Lazio Meridionale, S. Anna Pisa, Cagliari, Catania, LUISS, LIUC, UPO, UniSalento**

Periodo di somministrazione:
Dicembre 2022-Novembre 2023

Redazione di un White Paper (in progress)

Referenti scientifiche: Prof. ssa Barbara Loera (UNITO) e Prof. ssa Cena (UNIPV)





**CONOSCENZE ALIMENTARI DELLE
POPOLAZIONI UNIVERSITARIE**

GLI STUDENTI

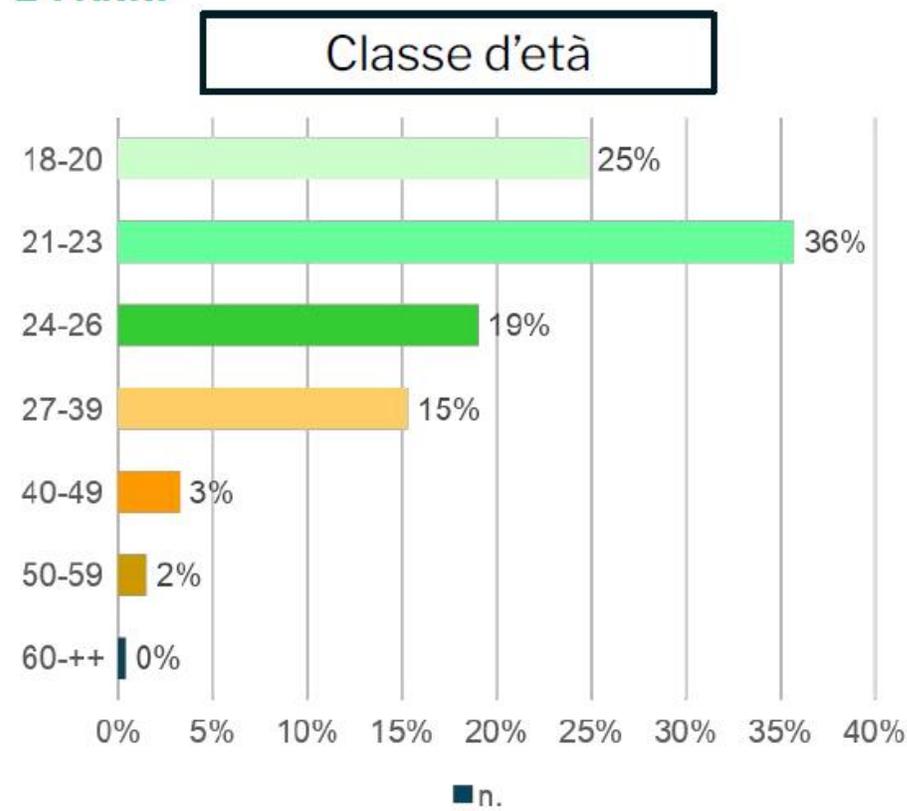
ALCUNI RISULTATI PRELIMINARI

Elaborazioni e commenti Loera, Bo, Tecco

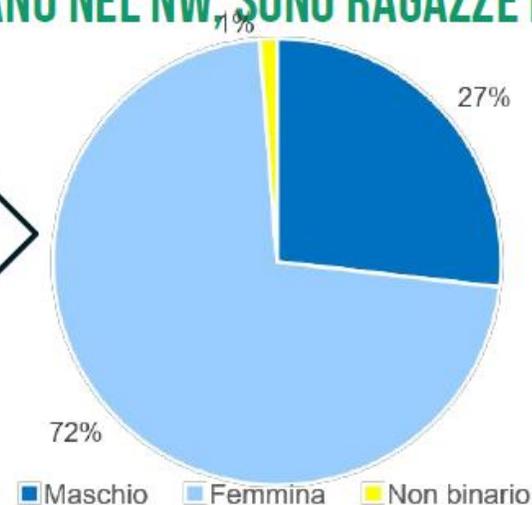
CHI SONO

GLI INTERVISTATI SONO 11.197. PER LA MAGGIOR PARTE STUDIANO NEL NW, SONO RAGAZZE E HANNO MENO DI

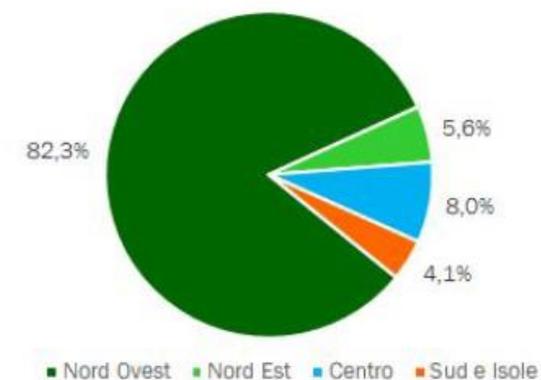
24 ANNI



Genere



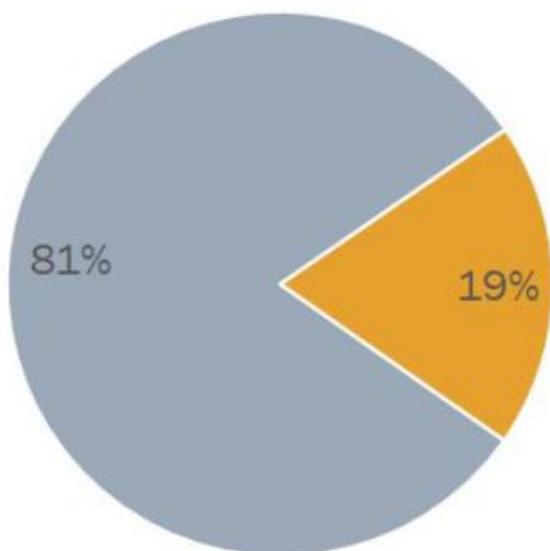
Area Geografica (Ateneo)



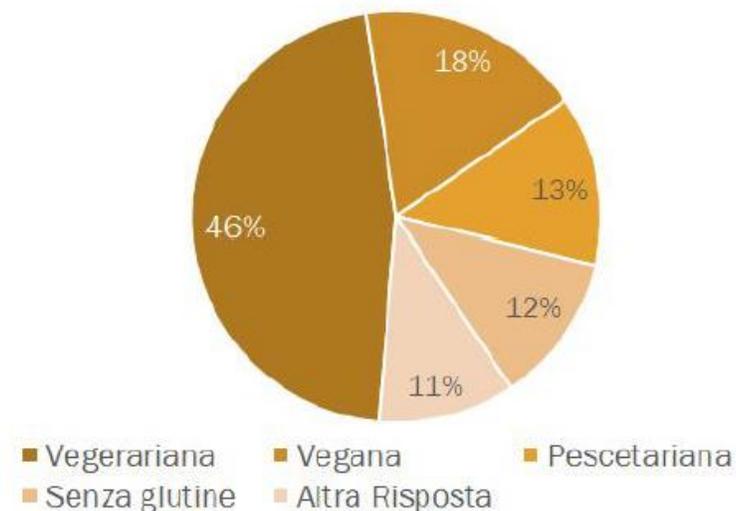
LA LORO DIETA

CIRCA UNO STUDENTE SU CINQUE SEGUE UNA DIETA CHE PREVEDE DELLE LIMITAZIONI E QUASI LA METÀ DI QUESTI ABBRACCIA UNA SCELTA VEGETARIANA.

Prendendo in considerazione quello che mangia, Lei segue una dieta:



■ Omnivora ■ Selettiva



■ Vegerariana ■ Vegana ■ Pescetariana
 ■ Senza glutine ■ Altra Risposta



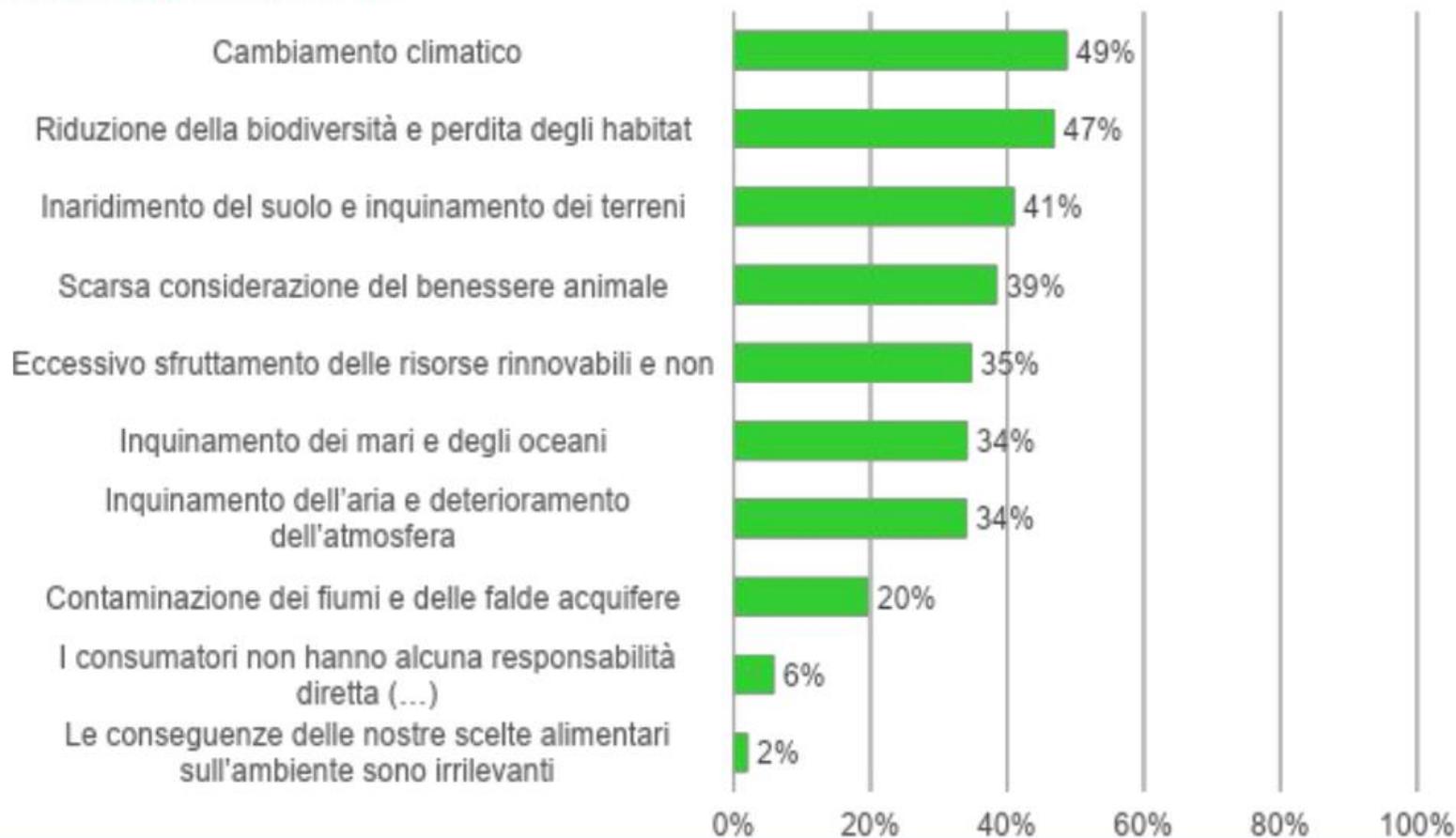
La Sostenibilità Alimentare

LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

UNO SU DUE TEMI GLI EFFETTI DEL DELLE SCELTE ALIMENTARI SUL CAMBIAMENTO CLIMATICO E SULLA RIDUZIONE DELLA BIODIVERSITÀ. MARGINALE LA QUOTA DI CHI

NON VEDE LE POSSIBILI CONSEGUENZE AMBIENTALI DELLE NOSTRE SCELTE ALIMENTARI

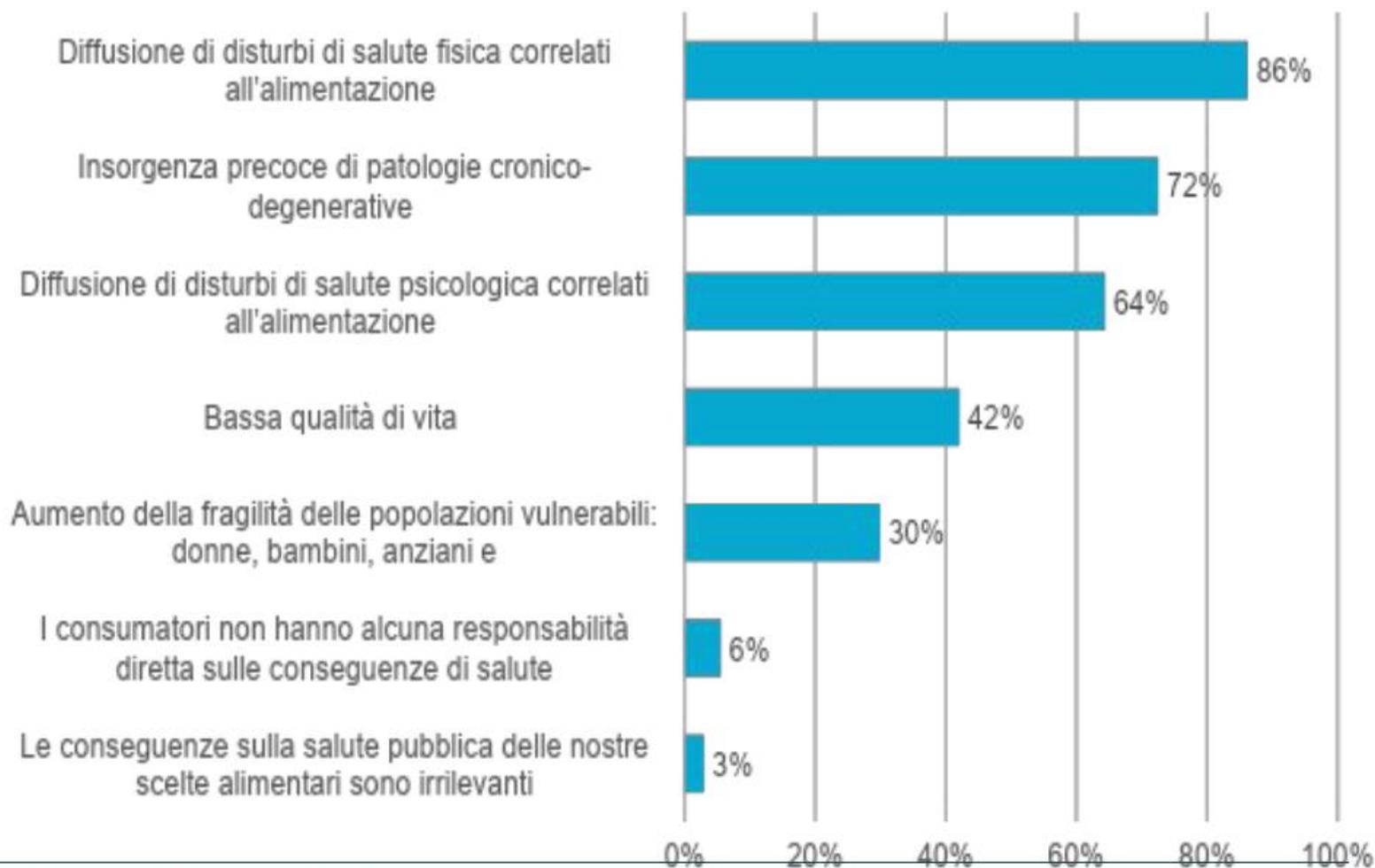
Secondo Lei, tra quelle elencate di seguito, quali sono attualmente le tre principali **conseguenze ambientali** delle nostre scelte e abitudini alimentari?



CONSEGUENZE SULLA SALUTE PUBBLICA

LA SENSIBILITÀ VERSO LE CONSEGUENZE SULLA SALUTE COLLETTIVA APPARE ANCORA PIÙ NETTA DI QUELLA RELATIVA ALLE POSSIBILI CONSEGUENZE AMBIENTALI

Tra quelle elencate di seguito, quali sono, secondo Lei, le tre principali conseguenze **sulla salute pubblica** delle nostre scelte/abitudini alimentari?



CONSEGUENZE SOCIO-ECONOMICHE

ANCHE LA PERCEZIONE DEGLI IMPATTI DI ORDINE SOCIO-ECONOMICO È DIFFUSA TRA GLI STUDENTI INTERVISTATI

Infine, tra quelle elencate di seguito, quali sono le tre principali conseguenze **socio-economiche** delle nostre scelte/abitudini alimentari?

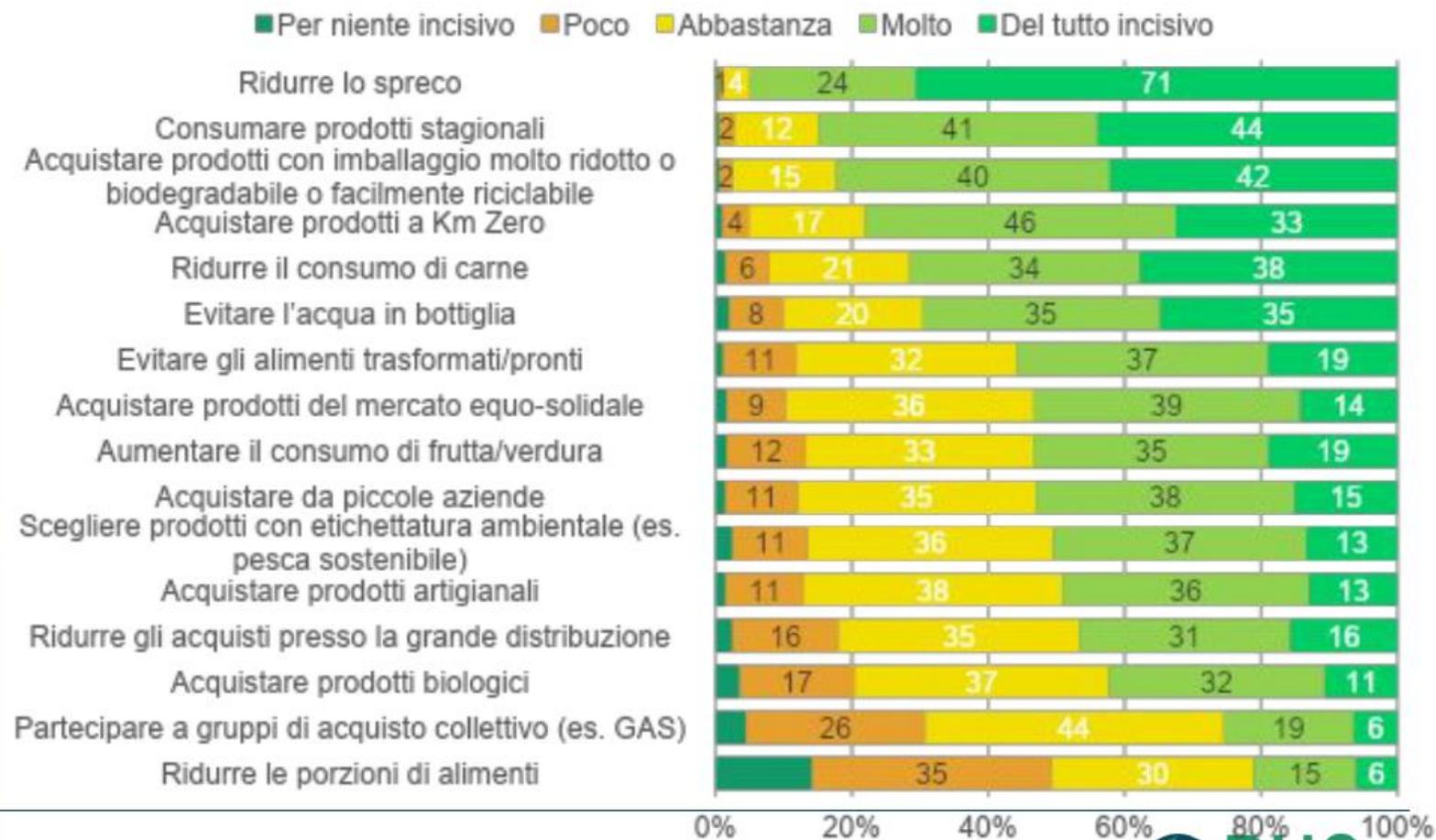


COMPORAMENTI CHE POSSONO INCIDERE SULLA SOSTENIBILITÀ

RIDURRE LO SPRECO, CONSUMARE PRODOTTI STAGIONALI, ACQUISTARE PRODOTTI LOCALI RIDUCENDO GLI IMBALLAGGI SONO LE STRATEGIE RITENUTE PIÙ UTILI. LA

VALUTAZIONE SULL'OPPORTUNITÀ DELLA RIDUZIONE DEL CONSUMO DI CARNE SPIEGA IN PARTE LA QUOTA CONSISTENTE DI VEGANI

Indichi quanto, secondo Lei, ciascuno dei comportamenti elencati incide sulla sostenibilità del consumo alimentare



**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**

CONTATTI E INFORMAZIONI

rus-cibo@unito.it

<https://reterus.it/cibo/>

Ma che
CAVOLO!





Franco Fassio

Università degli Studi di Scienze

Gastronomiche-Pollenzo (Cn)

17 Maggio 2024, Firenze

*Ma che cavolo. La ristorazione
universitaria che si (s)batte per l'ambiente*



University of Gastronomic Sciences
**Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche**

La centralità del cuoco

nei progetti europei dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
il caso studio di School Food 4 Change e Life Foster



prof. Franco Fassio
f.fassio@unisg.it



reti annidate dentro reti

in cui sono determinanti non tanto gli attori del sistema, quanto ciò che si scambiano
(Frijof Capra, The Web of Life, 1996)

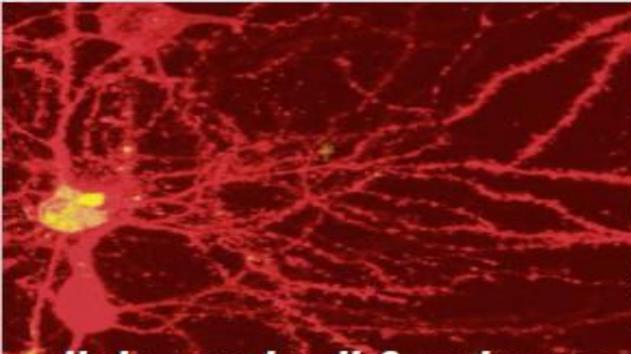
un sistema dinamico

composto di materia, energia, informazioni e caratterizzato da stock, flow, feedback loop
(Jay Wright Forrester, Industrial Dynamics, 1961)

we are all one system

l'equilibrio tra le parti

vale di più della somma dei singoli elementi
(Donella Meadows, Thinking in Systems, 2008)



cellule cerebrali & universo



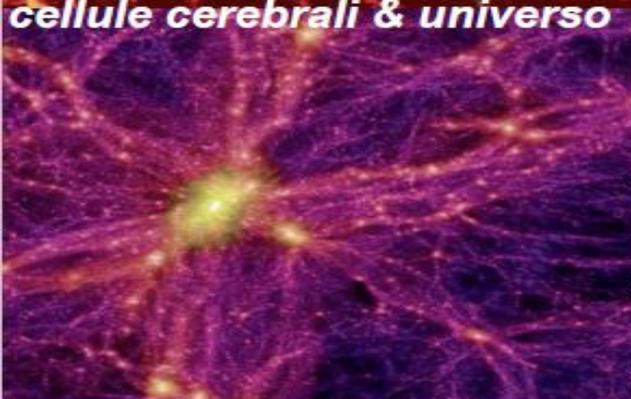
detriti fossili & rete neurale



mano & foglia



vasi sanguigni & fulmini



vene & fiumi



**scomporre
la complessità**
che ci circonda
**in logiche lineari
di pensiero**
(Gregory Bateson, *Verso un'ecologia della mente*, 1972)



corteccia & pelle

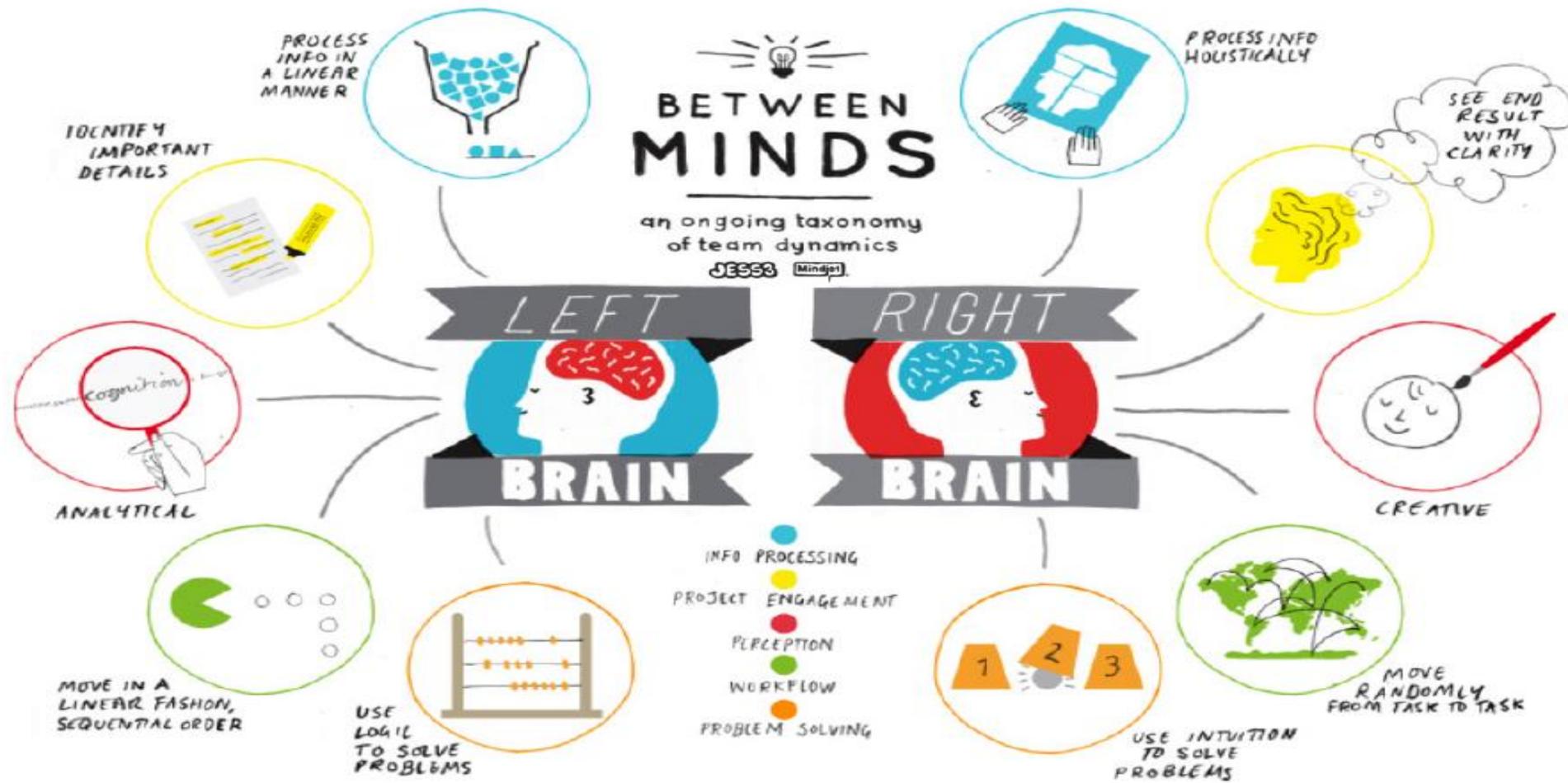


impronta digitale & tronco



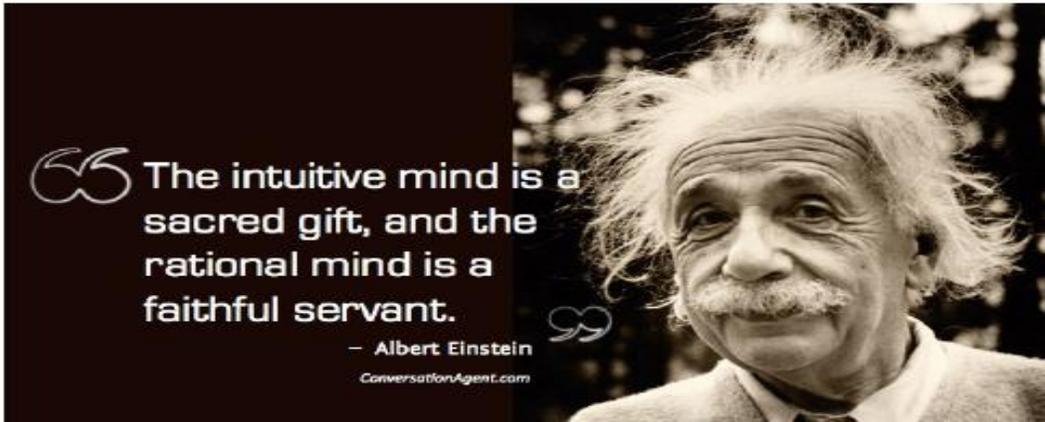
capillari & terreno





L'antropologo, sociologo e psicologo britannico **Gregory Bateson** in "Verso un'ecologia della mente" (1972)

"I maggiori problemi del mondo sono il risultato della differenza tra come la natura funziona (sistema) e il modo in cui le persone pensano (lineare)".



Entrando nel dettaglio delle differenze...

Natura

- è composta di **sistemi** che dialogando tra loro, creano qualcosa di più che la statica somma delle singole parti
- ragiona per **schemi complessi** che sanno adattarsi in quanto **resilienti**
- produce energia e materia attraverso **processi rinnovabili**
- **ricicla tutto** poiché ogni eccedenza è metabolizzata attraverso i 5 regni (batteri, animali, alghe, piante, funghi)
- accumula la **diversità** (naturale e culturale)
- richiede competenza **locale**
- ricompensa la **cooperazione**
- gestisce le **connettività**, le **variabili** e ascolta i **feedback**
- adatta la **forma** a seconda della **funzione**
- **frena gli eccessi** dall'interno e intercetta il **potere dei limiti**

VS

Uomo

- è composto di **sistemi** che dialogando tra loro
- **scompon**e la **complessità** in sotto problemi indipendenti tra loro determinando **modelli lineari** di sviluppo e narrazione
- genera **rifiuti** non metabolizzabili
- **distrugge la diversità** (naturale e culturale) attraverso l'omologazione
- **valuta le convenienze** a livello **globale**
- ricompensa la **competitività**
- genera **modelli poco resilienti** poiché standardizzati
- **non ascolta i feedback** che la Natura gli fornisce
- produce energia principalmente attraverso **processi di combustione**
- non lascia alla materia prima il **tempo di rigenerarsi**
- elogia **l'apparenza** prima della **funzione**
- **non frena gli eccessi** dall'interno e **non si dà dei limiti**

RISORSE

ACQUA

CICLO AZOTO
E FOSFORO

CAPITALE
NATURALE

BIODIVERSITA'

ARIA

STILI DI VITA

EMISSIONI CO₂

OBESITA'

ENERGIA

SALUTE

SUOLO

MALNUTRIZIONE

CICLI
BIOGEOCHIMICI

CAPITALE
CULTURALE

AGRICOLTURA

AGROBIODIVERSITA'

CAMBIAMENTO
CLIMATICO

PESCA

FOOD LOSS
AND WASTE

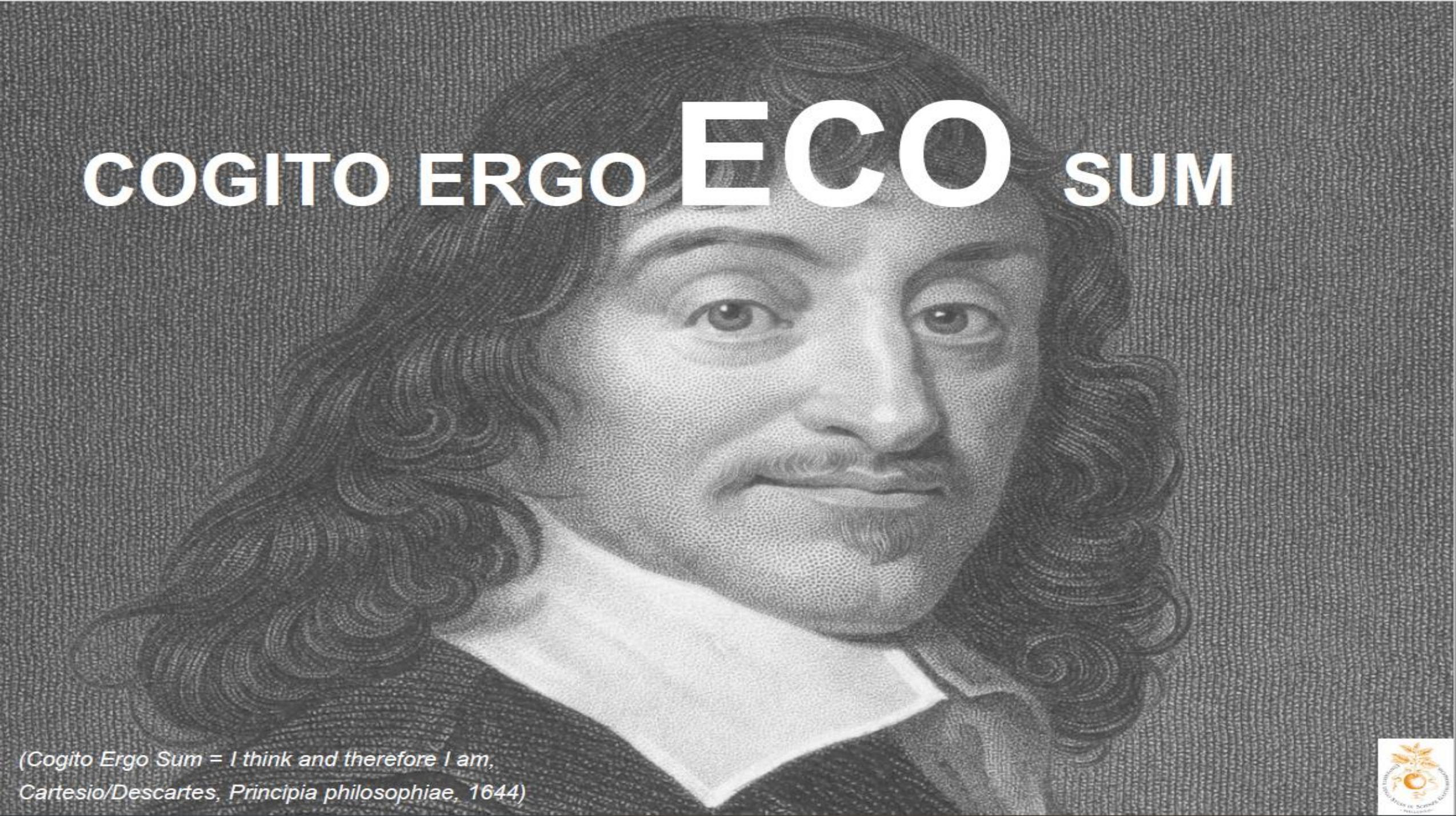
ETC....

FOOD PACKAGING

BENESSERE
ANIMALE

ACIDIFICAZIONE
DEGLI OCEANI





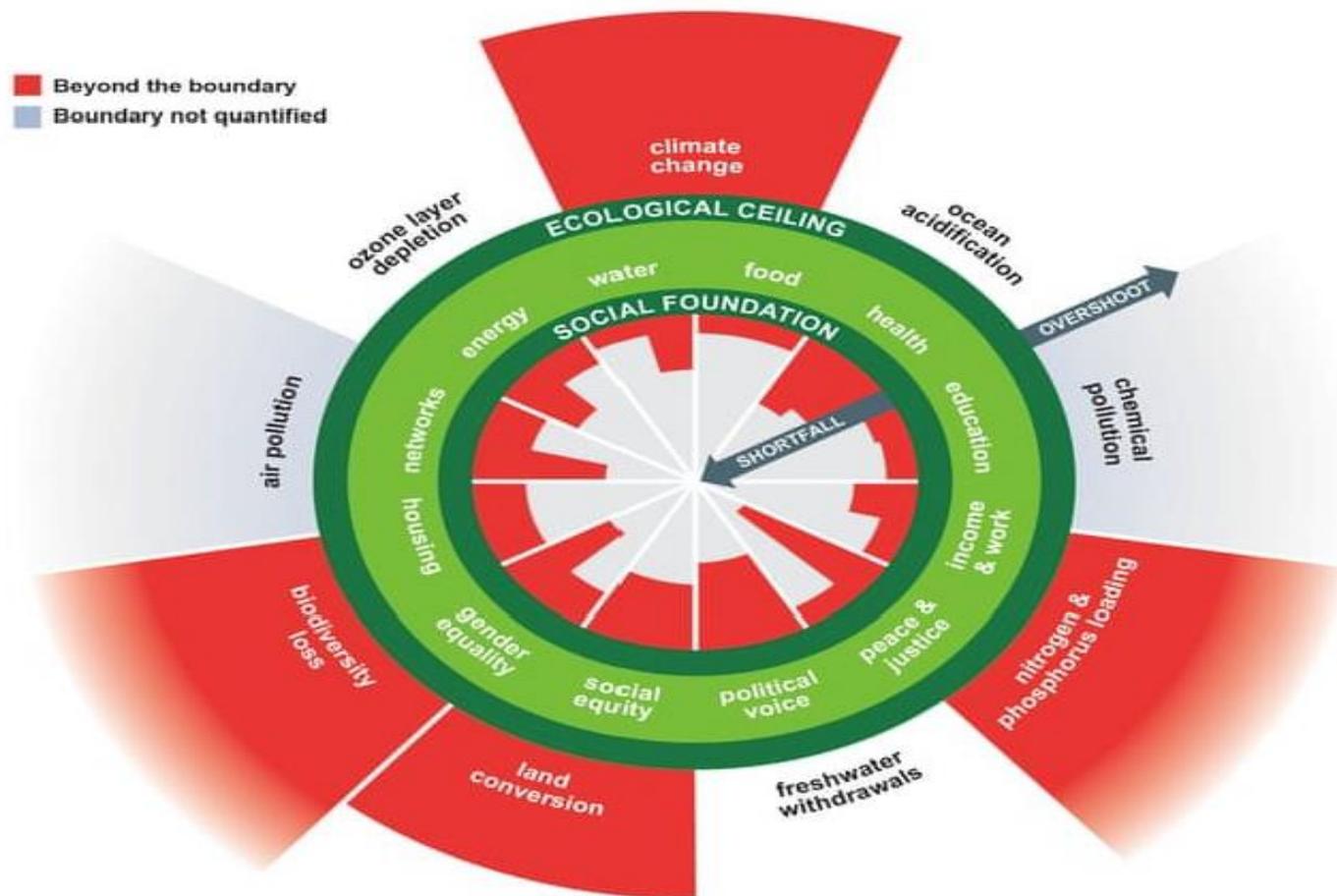
COGITO ERGO ECO SUM

*(Cogito Ergo Sum = I think and therefore I am,
Cartesio/Descartes, Principia philosophiae, 1644)*



Dobbiamo evitare di compromettere i rapporti con il miglior fornitore di materia prima che il genere umano conosca

(Lovins A., et al., *A roadmap for natural capitalism*, 1999)



Johan Rockström
"Planetary Boundaries"



Kate Raworth
"Doughnut economics"

L'attuale sfida geopolitica del food system è quella di **rivoluzionare il modello produttivo** a partire da una corretta gestione del **capitale naturale** (Lovins A., et al., *A roadmap for natural capitalism*, 1999) a cui è associato quello **umano, culturale** (Bourdieu P., *Le capital social*, 1980) ed **economico**, rispettando i **limiti planetari** (Rockström J. *Planetary Boundaries: Exploring the Safe Operating Space for Humanity*, 2009) ed offrendo allo stesso tempo uno **spazio equo ed etico alla società civile** (Raworth, *Doughnut economics*, 2017).



Il ruolo del cuoco

il pranzo come modulo di apprendimento

Educare cucinando significa trasmettere valore attraverso l'atto della trasformazione gastronomica



H2020 School Food 4 Change [\(https://schoolfood4change.eu/\)](https://schoolfood4change.eu/)

Testing and demonstrating systemic innovations in support of the Farm to Fork Strategy

Shifting school meals and schools into a new paradigm by addressing public health and territorial, social and environmental resilience



Sustainable, healthy school meals
in over **3,000 schools**
impacting over **600,000**
children and young people
in **12 EU member states**.



43 project partners

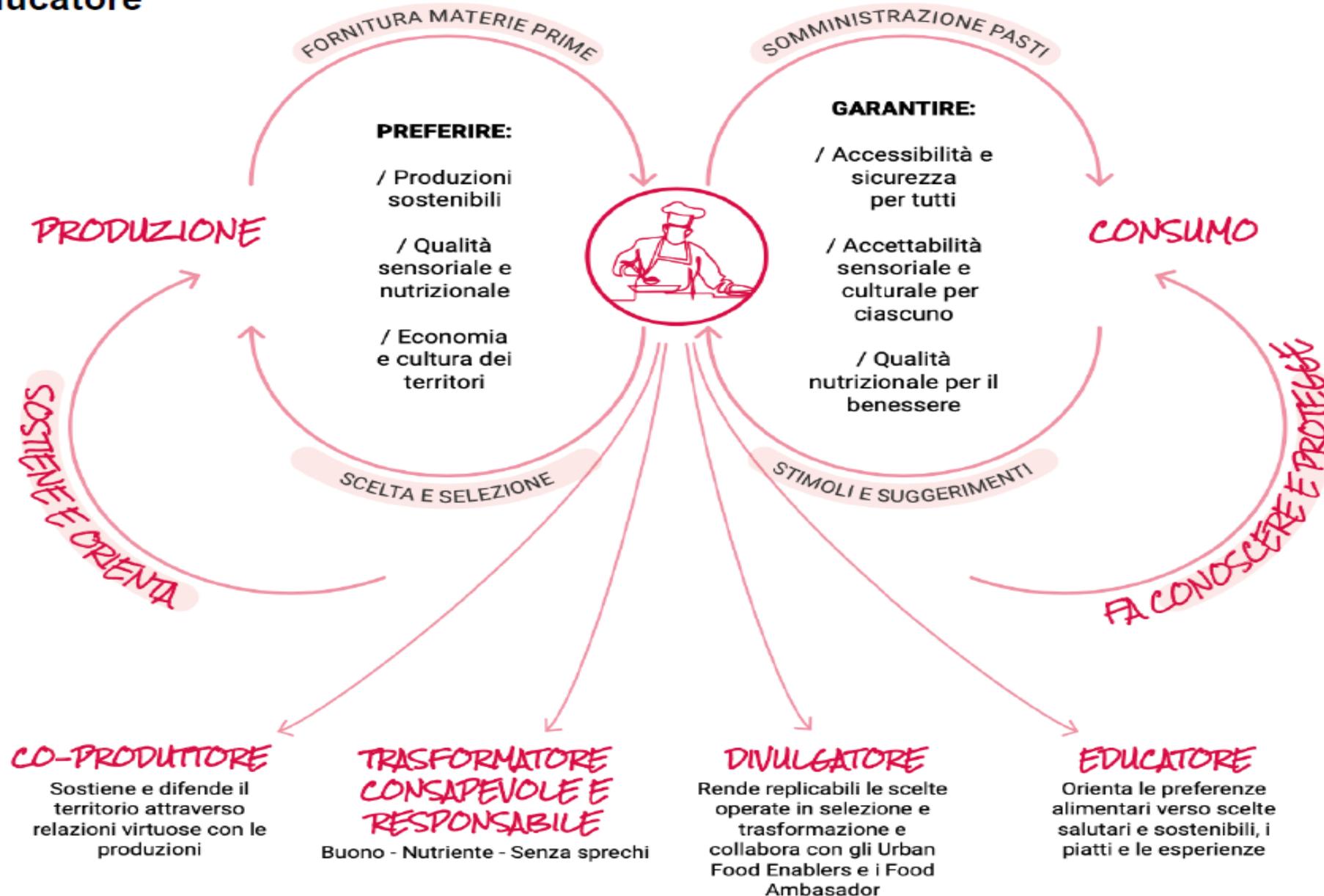
12.2 million euros
in total

A positive impact is
expected on around
2 million European
citizen



H2020 School Food 4 Change

Il cuoco educatore



H2020 School Food 4 Change

Il cuoco educatore

IL PASTO DEVE ESSERE:

ACCESSIBILE PER TUTTI

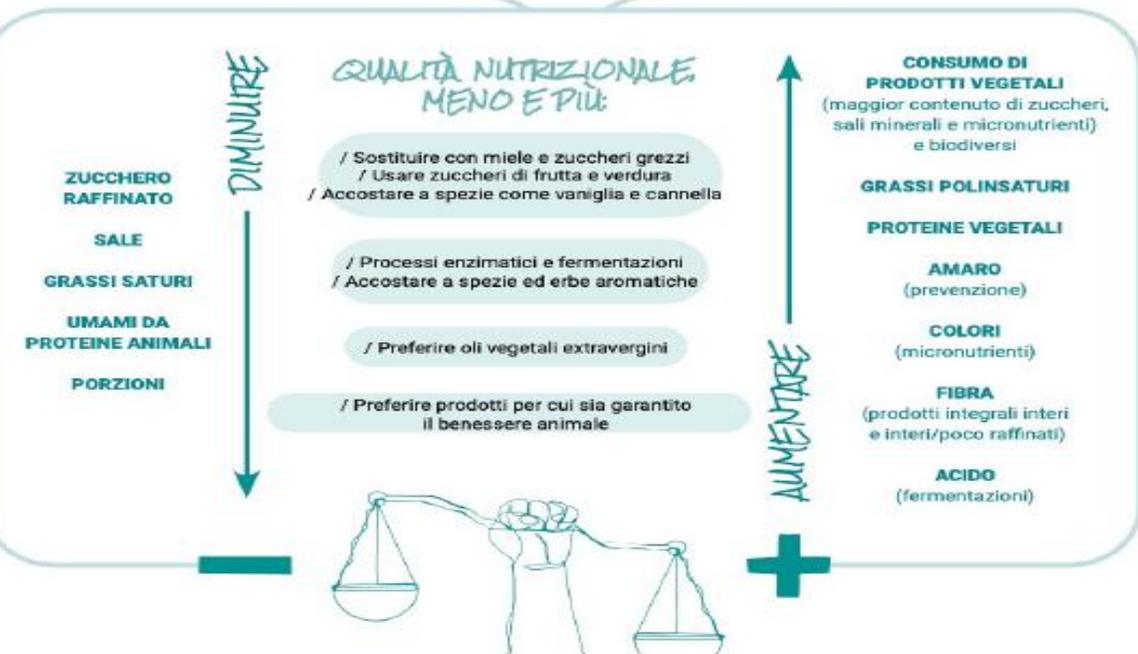
- / uso dell'ingrediente intero
- / minore quantità dell'input
- / accorciamento delle filiere

SICURO E INCLUSIVO

- / allergie e intolleranze
- / orientamenti religiosi
- / diverse culture
- / scelte individuali

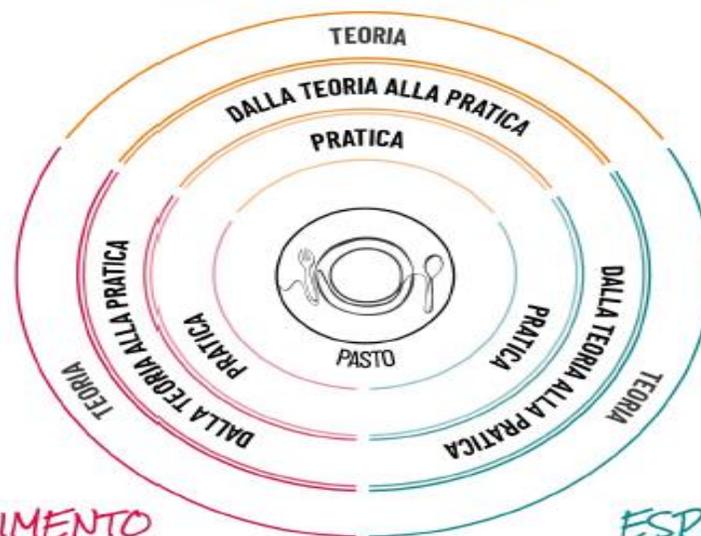
QUALITÀ NUTRIZIONALE

- / aumenta la digeribilità
- / qualità nutrizionale
- / previene malnutrizione malattie



PREFERENZE ALIMENTARI

Creare ricette in grado di orientare l'accettazione del cibo tenendo conto delle esigenze culturali, religiose, individuali e biologiche



APPRENDIMENTO ATTIVO

Servire il pasto scolastico come occasione per un'educazione alimentare attiva e partecipata e per la creazione di una comunità di apprendimento

ESPOSIZIONE PROGRESSIVA

Progettare strategie e menu per l'adozione di diete sane, nutrienti e sostenibili per l'uomo e per il pianeta





LIFE FOSTER SOLUTIONS FOR FOOD WASTE REDUCTION IN THE FOOD SERVICE INDUSTRY



FOOD PREPARATION (KITCHEN)



FOOD CONSUMPTION (DINING AREA)

WHAT
WHERE
WHO
WHEN
HOW

RESTAURANTS MANAGERS

CHEFS

ROOM STAFF

CLIENTS/GUESTS

SUPPLY PLAN

PROVISION & PURCHASE

STORAGE

PREPARATION

SERVICE

CONSUMPTION

DISPOSAL

- Inventory
- Menu and production planning

- Forecast of the clients' flow
- Advanced booking
- Just in time cooking
- Menu design

- Staff training to improve sensory skills

- Staff training to improve culinary skills (leftovers reuse for second life recipes)
- Just in time cooking
- Donation of kitchen surplus
- Improvement of technology awareness in the use of fridge, freezer, oven
- By-products valorisation (e.g. cooking oil)
- Freeze the food surplus

- Smaller portion and plates
- Portion choices
- Customisation of portion size
- Various food choices and prizes
- Guiding customers in the food choice
- Limited time offer

- Education for careful ordering

- Doggie bag to consume later
- Donation of kitchen surplus
- By-products and waste valorisation (e.g. coffee grounds)

- Provision of social cues
- Education and awareness on the value of food
- Food waste monitoring reduction strategies
- Food waste quantification and measurement (accounting systems, tracking & analytics, internet audit)





- Home
- Master Data
- Usage Data (Facts)
- Dashboard
- Production Charts
- Raw Material Charts
- KPI Charts
- Waste Index

View data

ENAIPI ROVIGO

Date: 2020-11-02

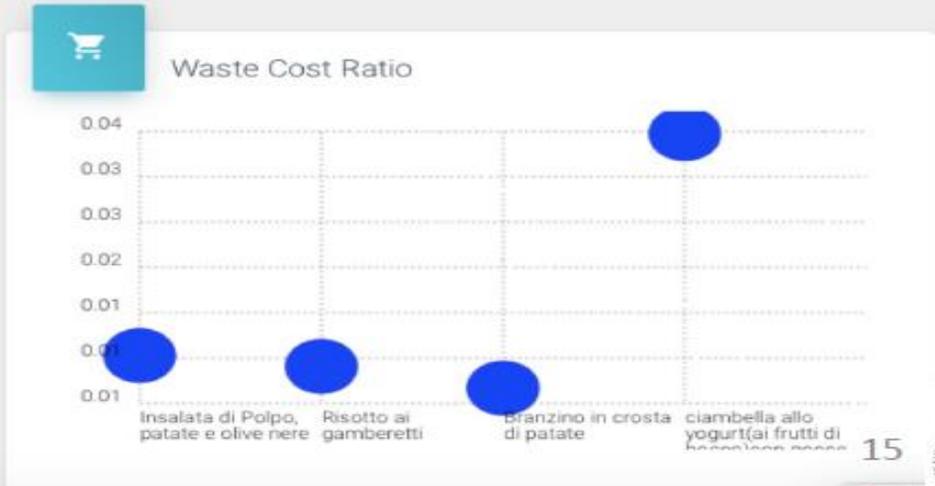
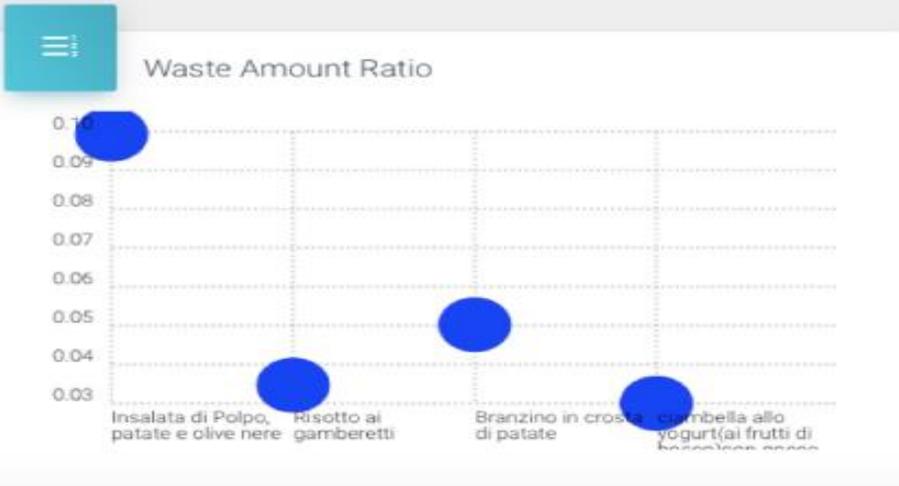
SHOW

Daily Amount Ratio

0.05924

Daily Cost Ratio

0.00988



“Waste is a failure of the imagination”

(Douglas McMaster)



Ma che
CAVOLO!





Matteo Vittuari

**Università di Bologna Dip. Scienze
e Tecnologie Agro-Alimentari**



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

onfoods

Interventi e strumenti per la sostenibilità della ristorazione universitaria

*Come progettare e misurare il
cambiamento per promuovere modelli
alimentari sostenibili*

Matteo Vittuari, Valeria Musso, Irene Bedosti
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari
Università di Bologna

Firenze, 17.05.2024

COSA VEDREMO INSIEME

L'approccio Food System

Cosa facciamo: i nostri obiettivi, strumenti e approcci

Ristorazione collettiva sostenibile

L'approccio multiattore

Interventi nella ristorazione collettiva

LCT per valutare la sostenibilità

Il nostro toolkit di valutazione di sostenibilità integrata



L'APPROCCIO FOOD SYSTEM



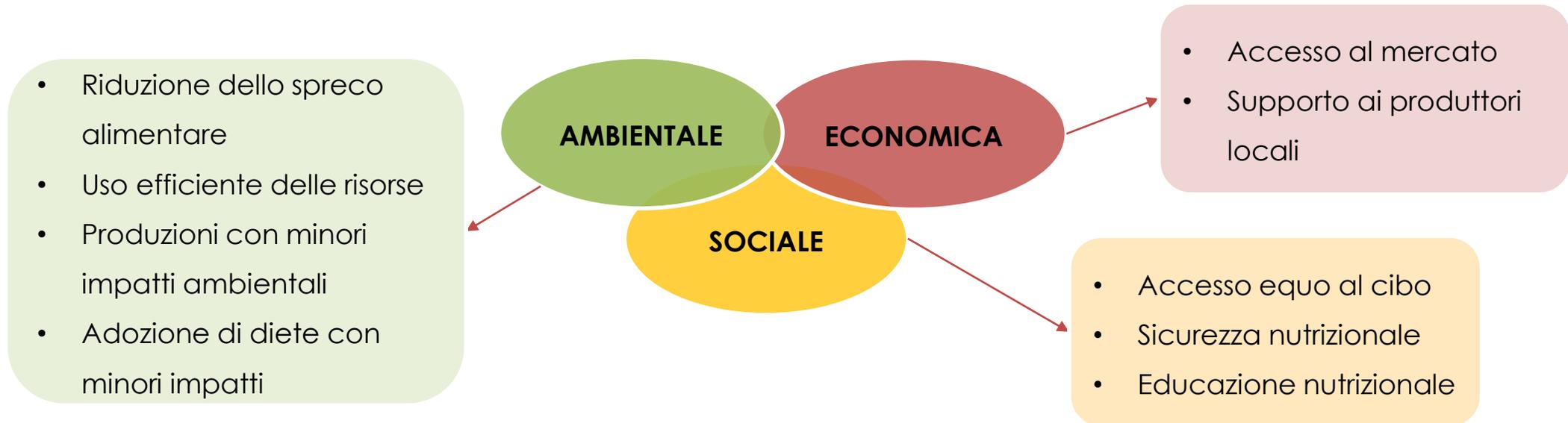
Fonte: TTEB for agriculture and food (2018)

Un sistema alimentare sostenibile *Fornisce e promuove **cibo sicuro, nutriente e sano**, a basso impatto ambientale **per tutti i cittadini attuali e futuri** in modo da proteggere e ripristinare anche **l'ambiente naturale e i suoi servizi ecosistemici**. E' resiliente, **economicamente dinamico**, giusto ed equo, **socialmente accettabile e inclusivo**.* (SAM, 2019)

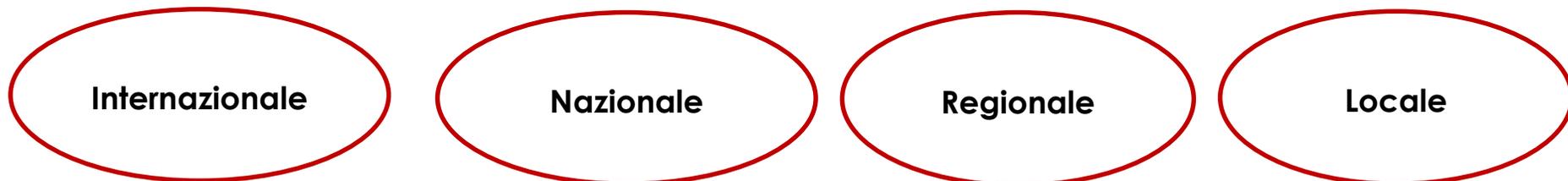


COSA FACCIAMO: GLI OBIETTIVI

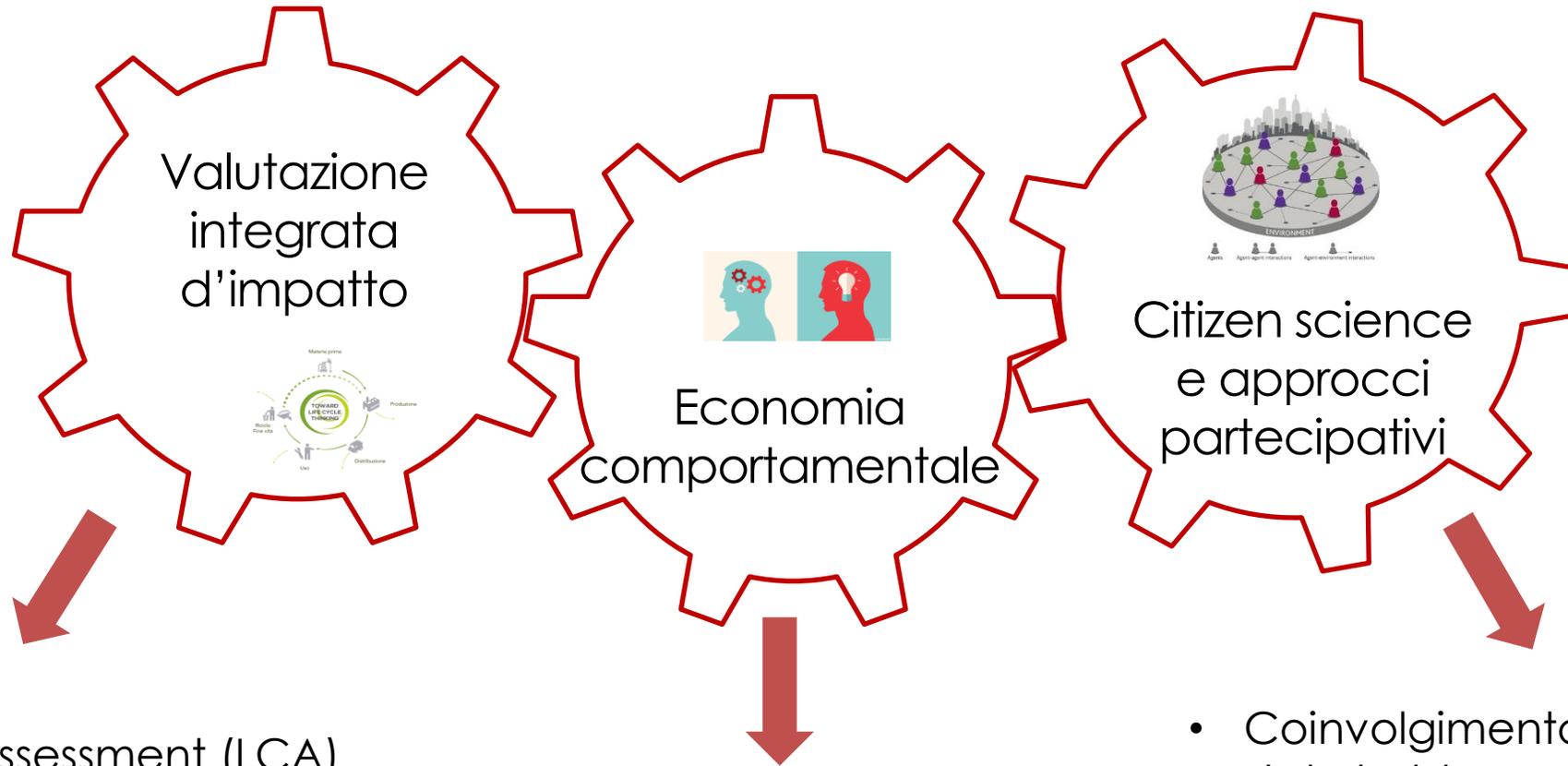
- Trasformare il sistema agroalimentare in termini di **sostenibilità attraverso interventi e strumenti co-progettati sulle reali necessità degli stakeholders:**



- Elaborare **evidence-based policies** attraverso l'utilizzo di raccomandazioni e linee di azione su diversi livelli



COSA FACCIAMO: GLI STRUMENTI E GLI APPROCCI



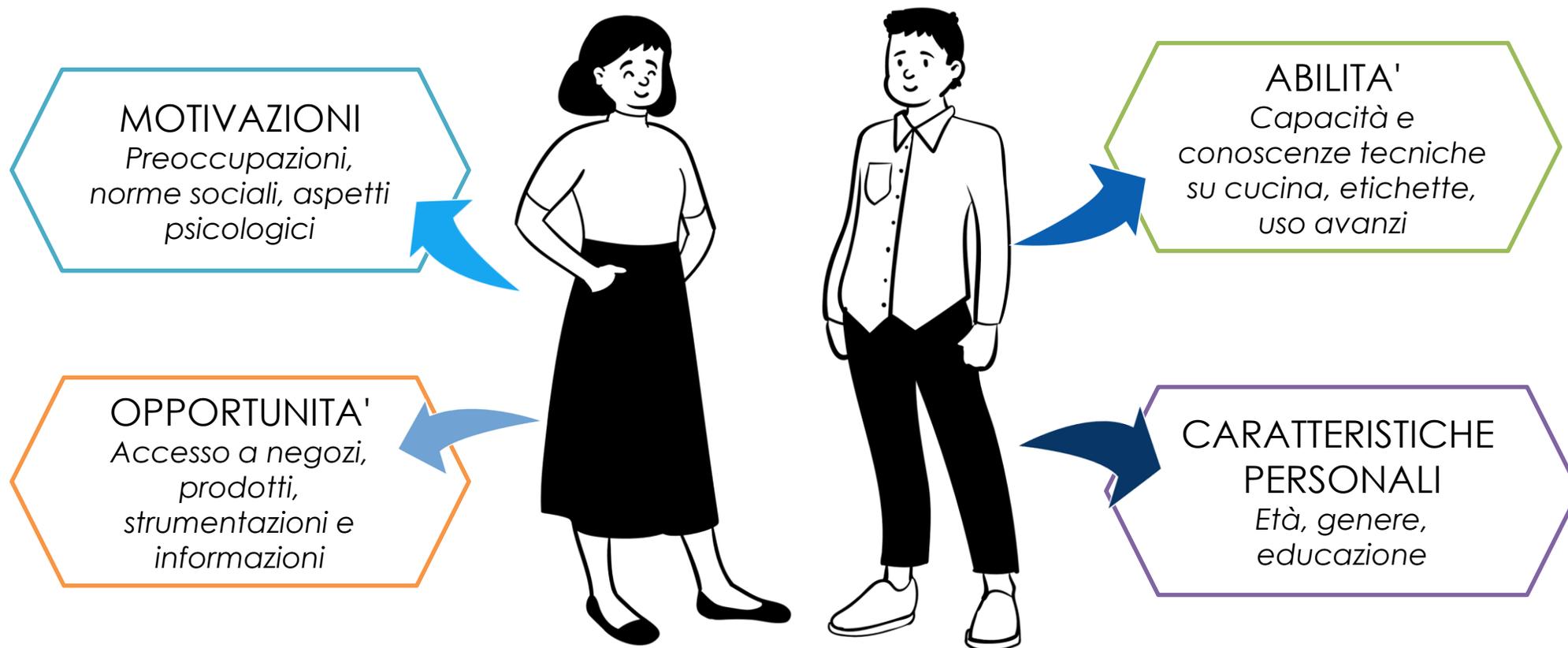
- Life Cycle Assessment (LCA)
 - Life Cycle Costing (LCC)
 - Social Life Cycle Assessment (S_LCA)
- Creazione di Toolkit da applicare nei contesti di ricerca

- Comprensione dei modelli comportamentali
- Esperimenti di «Nudging»
- MOA (Motivation, Opportunity, Ability)

- Coinvolgimento di stakeholders ed esperti
- Creazione di momenti e spazi di incontro
- Legame col territorio e identificazione dei bisogni reali



IL FRAMEWORK MOA



- Il **processo comportamentale** che porta i consumatori a prendere delle decisioni può essere scomposto, analizzato e sistematizzato.
- Il framework MOA adotta una **prospettiva integrata** sulle ragioni per cui i consumatori prendono le loro decisioni.
- L'assunto principale è che il **processo decisionale è complesso**, in quanto influenzato da molteplici elementi, spesso in competizione tra loro



LIFE CYCLE THINKING COME STRUMENTO PER LA VALUTAZIONE DI SOSTENIBILITA'



Approccio metodologico che permette di:

- **Analizzare prodotti e servizi considerandone l'intero ciclo di vita**, dall'estrazione dei materiali alla trasformazione, trasporto e distribuzione fino al consumo e al riutilizzo/riciclo/smaltimento
- **Integrare diversi aspetti della sostenibilità**, ambientali e sociali ma anche economici
- **Combinare diversi indicatori per valutare o anticipare i "trade-off"**, cruciali se applicati al tema dei cambiamenti della dieta

LCT/LCA è un quadro di riferimento standardizzato e accettato internazionalmente



RISTORAZIONE COLLETTIVA SOSTENIBILE

La gestione delle mense pubbliche influisce su:



Selezione delle forniture (public procurement)



Modelli di consumo

Prodotti

Trasformazione
alimenti (es. ricette)

Diete

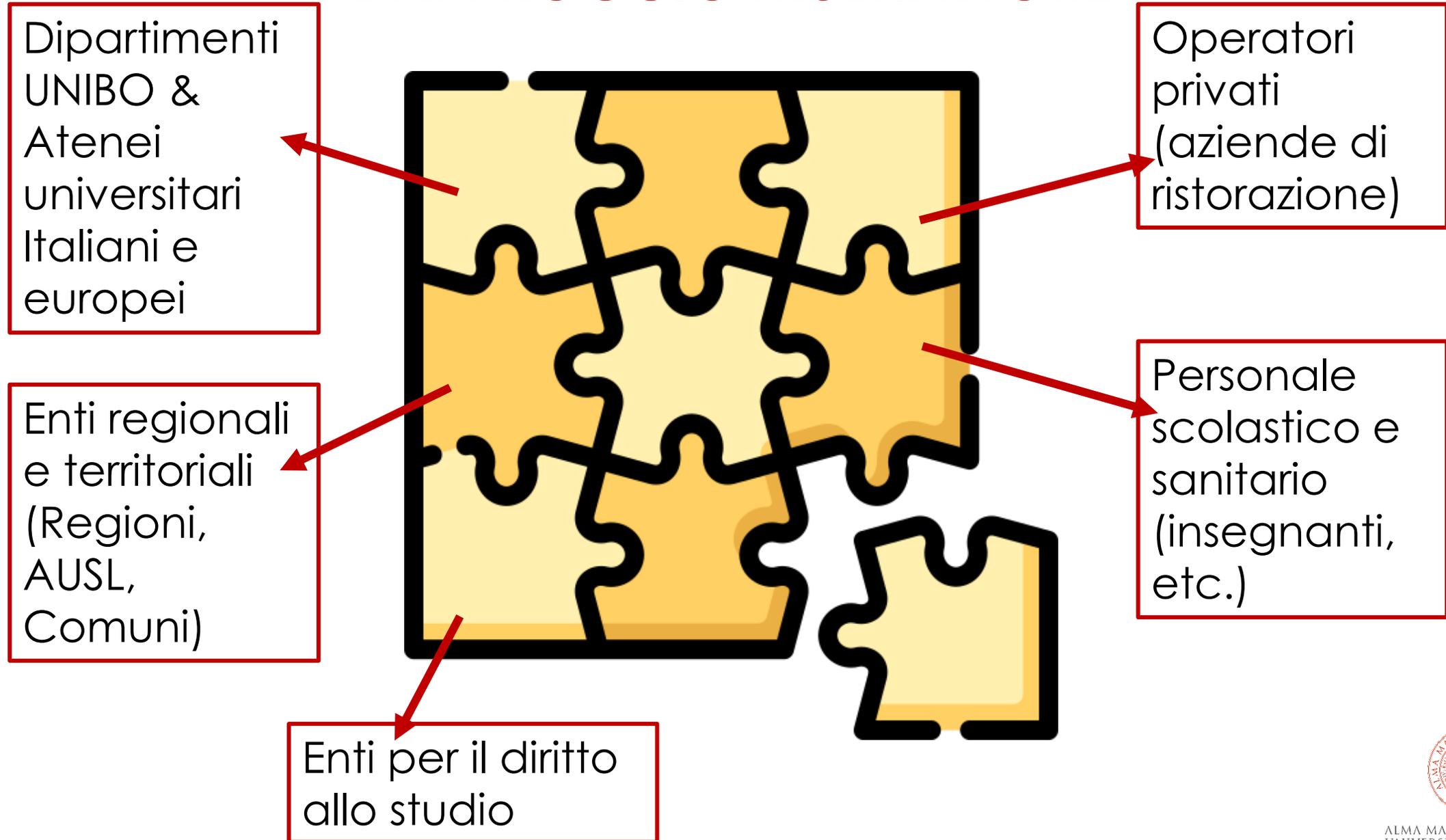
Spreco

Educazione
alimentare

**Un'opportunità decisionale per trasformare i sistemi alimentari
verso modelli più sostenibili.**



L'APPROCCIO MULTIATTORE



RISTORAZIONE SCOLASTICA: SCUOLE ELEMENTARI



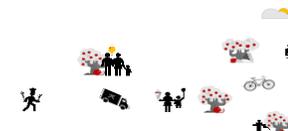
Obiettivo:

Ridurre lo spreco alimentare nelle mense scolastiche delle scuole elementari (in particolare di verdure e legumi) e migliorare la qualità e varietà della dieta proposta agli studenti



Interventi effettuati e in corso:

- **Inversione dell'ordine delle portate** → valutazione dell'efficacia della somministrazione del contorno di verdure prima delle altre portate e misurazione delle variazioni di spreco
- **Porzione differenziata** → valutazione dell'efficacia della somministrazione di una porzione ridotta con possibilità di integrazione di porzione e misurazione delle variazioni di spreco

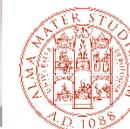


RISTORAZIONE SCOLASTICA: SCUOLE ELEMENTARI



Altre tipologie di intervento:

- **Intervento Educativo** → attività pratica e ludica focalizzata sulla prospettiva dei bambini rispetto al tema dello spreco alimentare
- **Introduzione alimenti Km0 – Portata di Pesce** → introduzione di pietanze a base di pesce di allevamento sostenibile e Km0
- **Creazione e Test di Toolkit di sostenibilità integrata** → strumento di valutazione della sostenibilità delle mense scolastiche



RISTORAZIONE UNIVERSITARIA



Progettazione partecipata di soluzioni per mense universitarie sane e sostenibili



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



UNIVERSITÀ
DI PARMA



Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Agro-Alimentari - **UNIBO**

Dipartimento di Psicologia - **UNIBO**

Dipartimento di Scienze degli Alimenti e
del Farmaco - **UNIPR**

Ente della Regione Emilia-Romagna
che offre **interventi e servizi** a favore
di studenti e studentesse che si
iscrivono presso una Università o un
Istituto dell'Alta Formazione con sede
in Emilia-Romagna.

onfoods



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Fase 1:
CAPITOLATO

- **Revisione del capitolato d'appalto ER.GO**
- Inclusione dei **criteri economici e ambientali**
- Inclusione di misure standard per garantire **pasti equilibrati dal punto di vista nutrizionale, a costi diversi.**
- Inclusione di un **sistema di autovalutazione** per segnalare il rispetto dei criteri di selezione.

Fase 2:
QUESTIONARIO

- Analisi di un **campione di studenti universitari di Bologna e Parma** per indagare:
- La loro **concezione di dieta sana e sostenibile** e **livelli di adozione** di modelli alimentari sani e sostenibili;
- Comprensione dei **fattori psicologici** legati all'adozione di abitudini alimentari
- Comprensione di **motivazioni, le opportunità e le abilità** che influenzano la scelta di utilizzare il servizio mensa.

Fase 3: **CO-PROGETTAZIONE**

- **Co-progettazione** di una **mensa universitaria sana e sostenibile** con gli studenti attraverso:
 - Programma di **Workshop** formativi per gli studenti universitari
 - **"Challenge"**, progetto a squadre con studenti universitari

IL LIFE CYCLE THINKING IN SUPPORTO ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

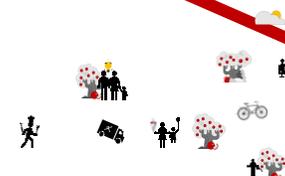
Il nostro obiettivo è quello di **utilizzare l'LCT per progettare dei framework di valutazione scalabili su contesti operativi specifici**, in questo caso le **Mense Universitarie**:

Quantificare gli impatti e identificare gli "hotspots":

- à In che punto della filiera si concentrano gli impatti ambientali di un prodotto alimentare?
- à In quali impatti (emissioni di gas serra, consumo delle risorse idriche, eutroficazione)?

Supportare nella progettazione e nella valutazione di interventi nella ristorazione collettiva:

- à Sviluppare ricette e menù a minor impatto
- à Prioritizzare azioni perchè abbiano il maggior beneficio



NELLA PRATICA:



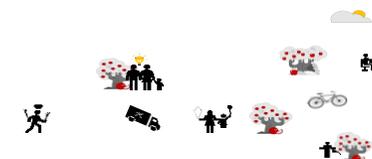
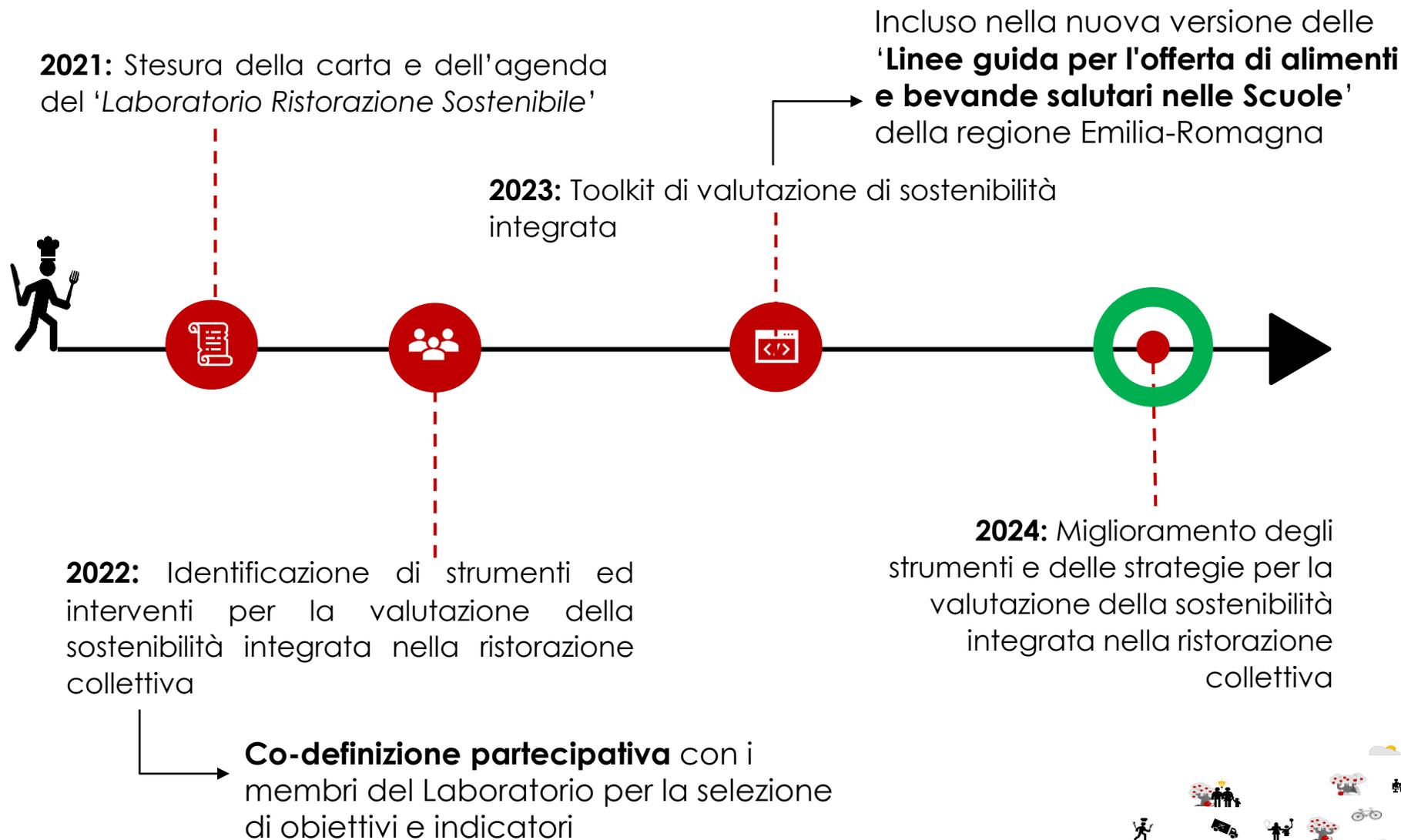
IL NOSTRO TOOLKIT DI VALUTAZIONE DI SOSTENIBILITÀ INTEGRATA DELLE MENSE SCOLASTICHE



Incluso nelle **Linee Guida della Regione Emilia-Romagna** per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo.



STORIA DEL TOOLKIT



COSA VALUTIAMO?



Sostenibilità
ambientale



Sostenibilità
sociale



Sostenibilità
nutrizionale



Obiettivi



Riduzione
dell'impatto del
pasto



Gestione rifiuti



Tipologia prodotti



Accoglienza e
piacevolezza
dei refettori



Educazione
alimentare



Gestione
eccedenze



Standard
qualitativo
(pranzo,
merenda
pomeridiana)



Frequenza
alimenti (pranzo,
merenda metà
mattina, merenda
pomeridiana)



Tabelle
nutrienti

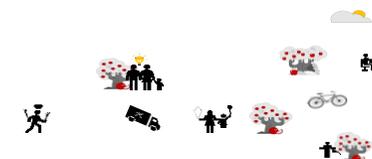


Indicatori

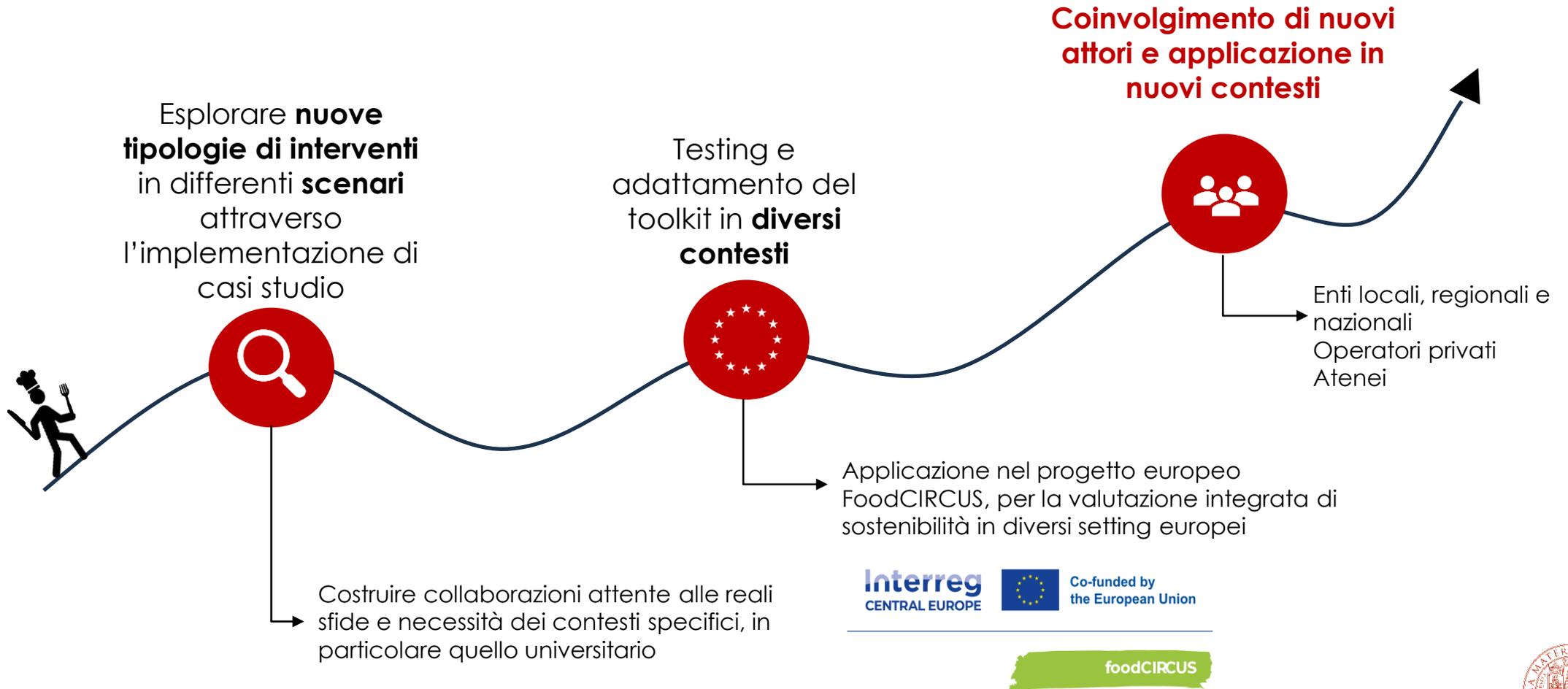
9 + 1
bonus

6 + 3
bonus

32



COSA POSSIAMO FARE INSIEME





ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

onfoods

Grazie per la vostra attenzione!

Matteo Vittuari

Valeria Musso

Irene Bedosti

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari

matteo.vittuari@unibo.it

www.unibo.it

Ma che
CAVOLO!





Valentina Taglietti

Food Policy specialist MenoPerPiù

DALLA FORMAZIONE ALL'INFORMAZIONE

L'importanza di condividere il percorso di sostenibilità con gli stakeholders. Le best practice europee e italiane come punto di partenza per innovare il servizio ristorazione

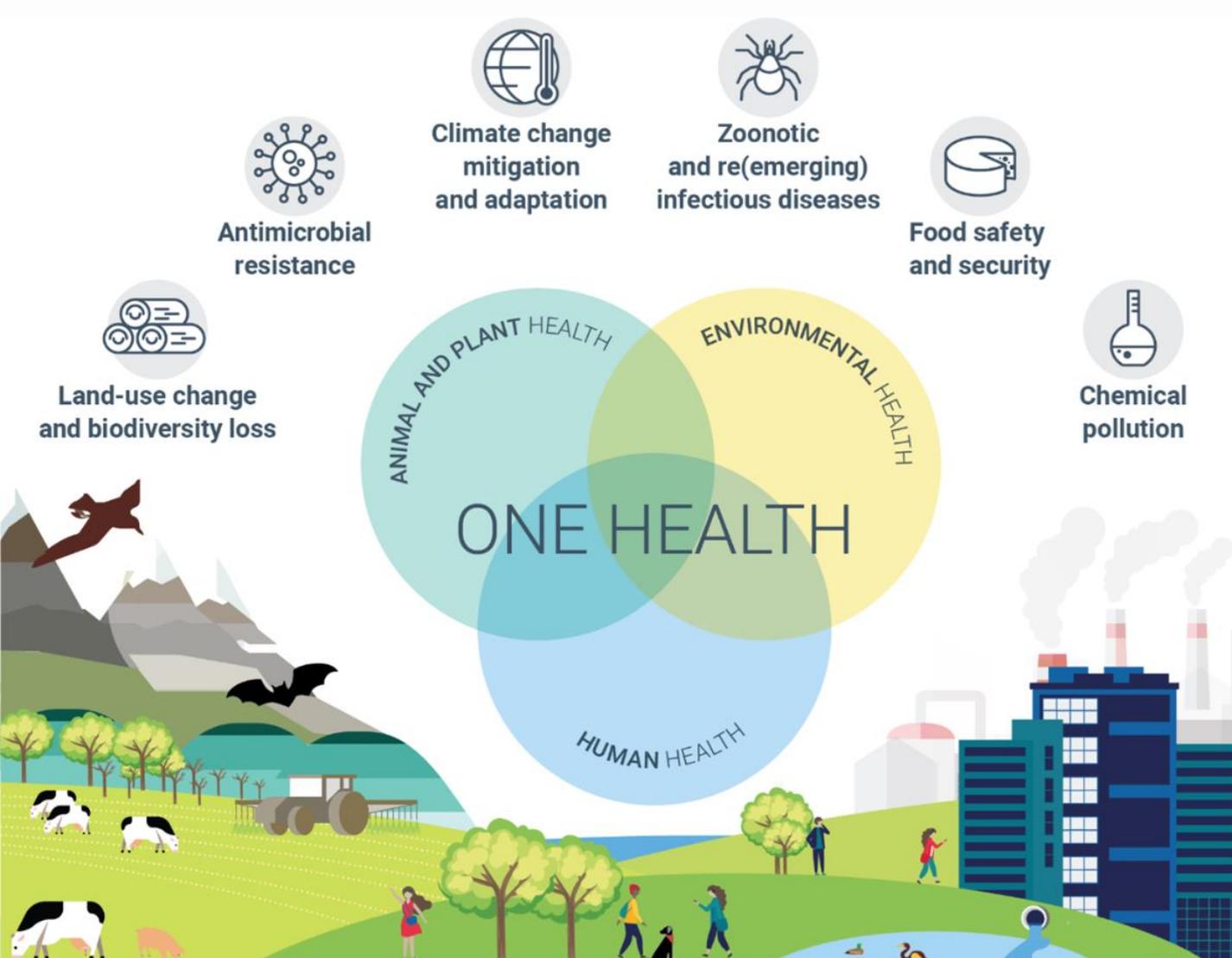
a cura di Valentina Taglietti



IL CONTESTO



PERCHÉ



“Come agenzie dell’UE, riteniamo che l’**adozione di un approccio One Health sia necessaria** per affrontare con successo le molteplici sfide che l’UE deve affrontare nei settori della salute umana, animale e vegetale, della sicurezza alimentare, della crisi climatica e della **sostenibilità ambientale**”.

https://www.eea.europa.eu/en/topics/one-health/cross-agency-knowledge-for-one-health-action/@_communication

Supporting the One Health agenda in Europe

ECDC, ECHA, EEA, EFSA & EMA



 MENOPERPIÙ



CREA - Centro di ricerca
Alimenti e Nutrizione

Studio sui Consumi Alimentari in Italia - IV SCAI: estratto dei risultati

Roma, 2023

PERCHÉ

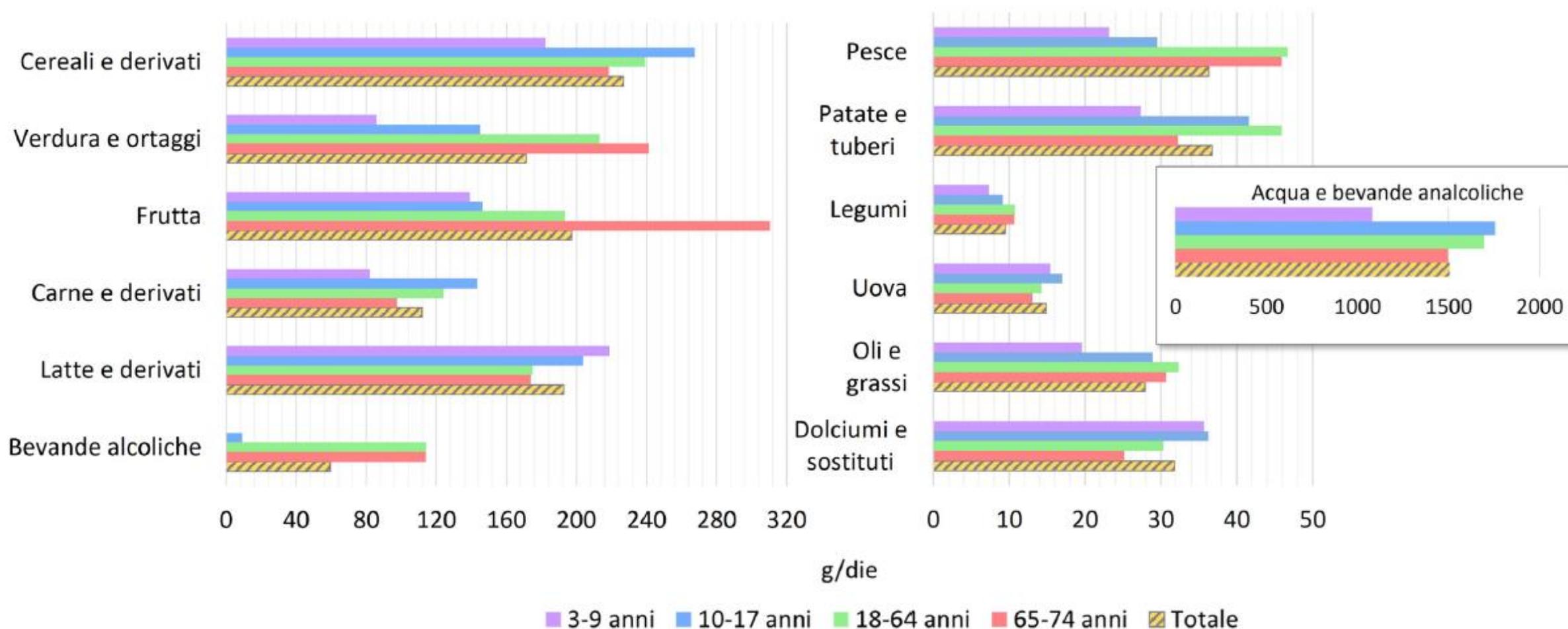
Tra gli obiettivi del documento:
**sviluppare modelli di
consumo alimentare
sostenibili** dal punto di vista
nutrizionale, ambientale,
economico e sociale.



<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/iv-scai-studio-sui-consumi-alimentari-in-italia>



Figura 13. Consumo medio giornaliero (g/die) dei gruppi alimentari per classi di età



<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/iv-scai-studio-sui-consumi-alimentari-in-italia>

IL CONTESTO

Non esiste un contesto in cui scegliere è un'azione neutrale: in un modo o nell'altro, siamo sempre influenzati, e **stiamo sempre influenzando le scelte alimentari**. Perché non farlo allora per costruire una società più sana e sostenibile?

https://www.fbi-team/wordpress/wp-content/uploads/2023/01/How-to-build-a-Net-Zero-Society_Cat-2023-1.pdf



IL CONTESTO

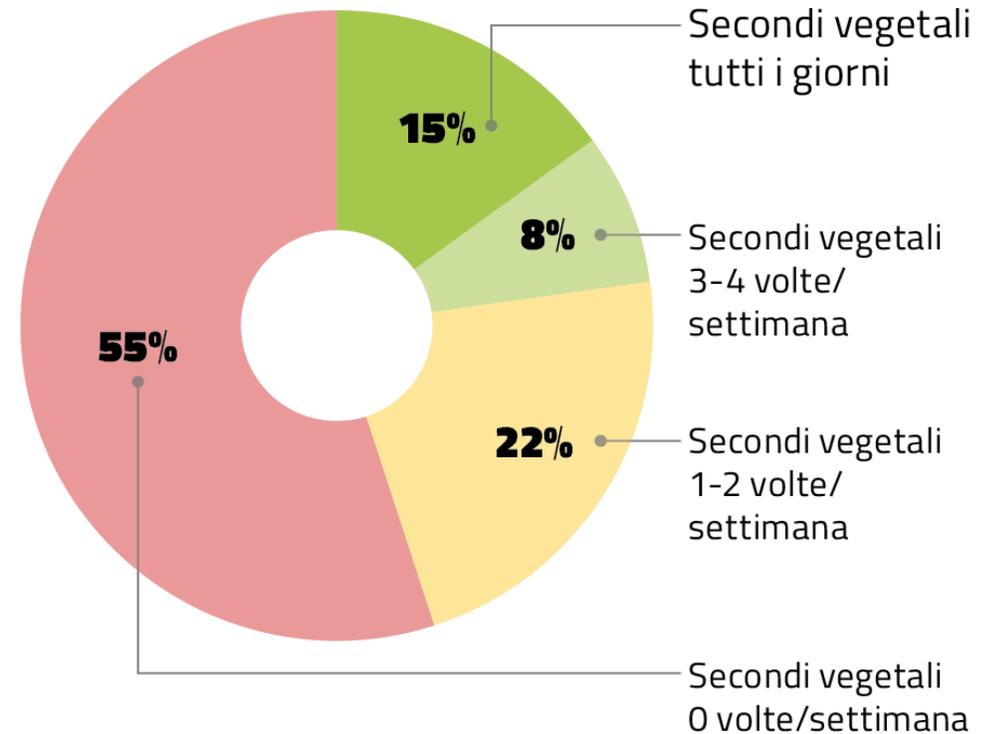
In oltre una mensa su due **non è mai possibile scegliere** un secondo piatto a base di proteine vegetali.

Campione: 58 menù valutati di 49 università su 88 atenei italiani totali.

<https://menoperpiu.it/case-studies/2024/01/18/ranking-mense-per-il-clima>

Quanto spesso è possibile trovare secondi piatti vegetali nelle mense universitarie italiane?

Menù annuale (media menù stagionali)





I MODELLI



OFFERTA ALIMENTARE CONTEMPORANEA



Formazione del personale

Promozione

- Incentivi economici
- Architettura delle scelte

Comunicazione

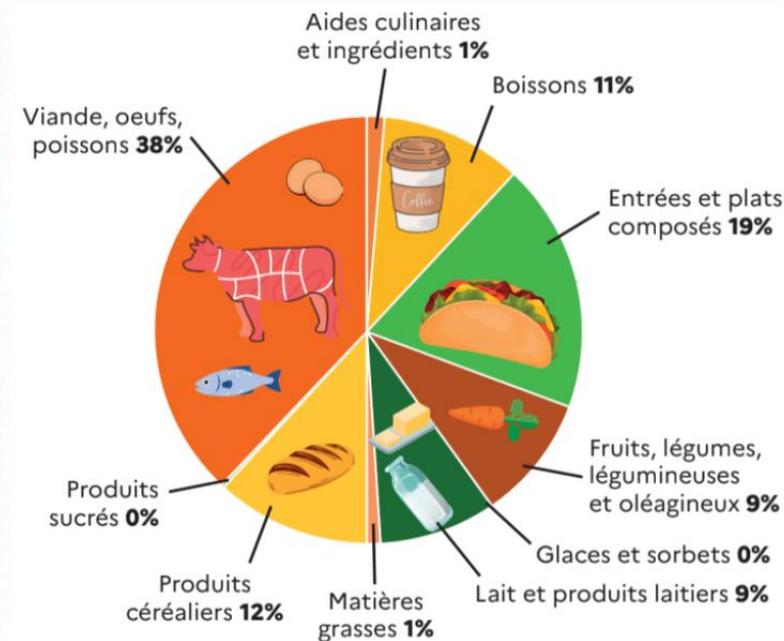
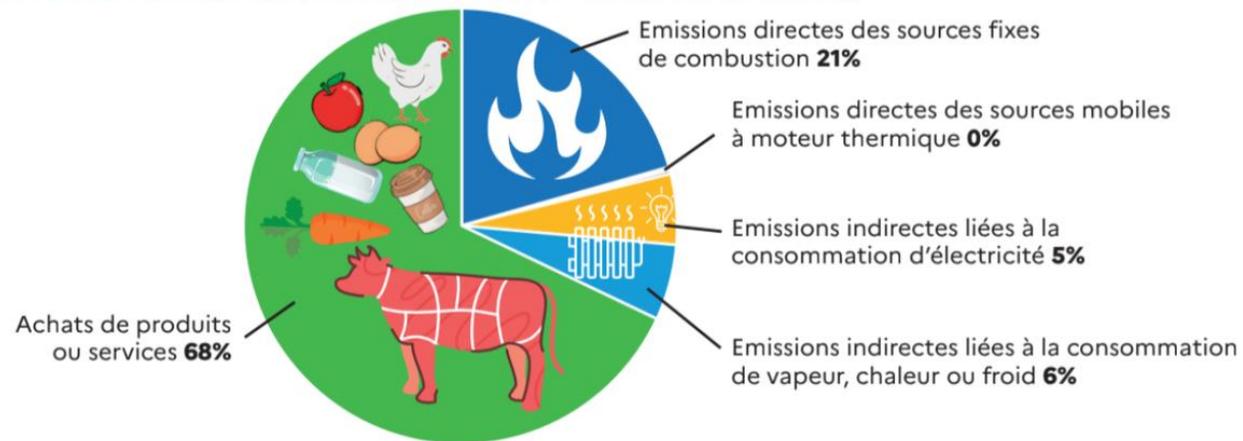
- Dialogo costante
- Campagna di rinforzo

FRANCIA

1. Ridurre le emissioni del 4.7% all'anno
2. **Dimezzare il consumo di proteine animali** entro il 2050
3. Aumentare i piatti vegetali:
 - +30% entro il 2025
 - + 50% entro il 2050

<https://www.lescrous.fr/2023/09/strategie-de-transition-ecologique-2023/>

Bilan GES 2022 du réseau des Crous² : 366 314 tCO₂éq



FORMAZIONE

Formazione del personale

- Due cuochi e due dietisti lavorano full time per CNOUS
- Formazione intensiva di tre giorni nelle proprie cucine
- Argomenti trattati: emissioni, equilibrio nutrizionale, tecniche culinarie, ingredienti e sostituzioni

https://www.linkedin.com/posts/cnous-centre-national-des-oeuvres-universitaires-et-scolaires-_ufs-france-crous-activity-7141860093263843328-PNtU/





PAESI BASSI

1. Campus a emissioni zero entro il 2030
2. Aumentare la proposta vegetale in mensa
3. Rotterdam: **obiettivo 100% vegetale** entro il 2030
 - Amsterdam già al 70%
 - Nijmegen già al 60%

<https://www.erasmusmagazine.nl/en/2022/03/10/university-board-wants-campus-to-be-completely-vegan-by-2030/>

The Menu:

The Bun:

- * Bun Pulled Pork €5,25
BBQ sauce & Coleslaw Pork.

The Snack:

- * Grilled Corn on the cob €6,25
Vegan

The Vegan:

- * Oatburger, Rice & Beans €2,62
Vegan

The Salad:

- * Noodle salad with Shrimps €6,75
Teriyaki Sauce shellfish

The Meat:

- * Mashed Sauerkraut, Potatoes €8,95
Smoked Sausage & Porkbelly Pork

The After

- * American Pancakes €2,25
with warm cherries



PROMOZIONE

Incentivi economici per promuovere i piatti vegetali a Leiden e Amsterdam.

Catering degli eventi universitari vegetariano di **default** in tutta la nazione, ad Amsterdam e Leiden è vegan di default (altre opzioni su richiesta) **ottenuto tramite** **petizione** di staff e studenti.

<https://www.erasmusmagazine.nl/en/2023/10/30/offer-on-vegan-meals-in-canteen-leads-to-significant-increase-in-sales>

REGNO UNITO

1. Oltre 10 Università hanno aderito alla campagna *Plant-Based Universities*.
2. **Obiettivo 100% vegetale** entro il 2025 per Cambridge, Stirling e Kent e entro il 2029 per Birmingham, Warwick, London Queen Mary, UCL, Metropolitan.
3. Dal 2019 -20% proteine animali nel Public Sector Catering.

<https://www.plantbaseduniversities.org/>
<https://www.pbclosedordateing.co.uk/10-less-meat-campaign>



PROMOZIONE

Visibilità e disponibilità di alternative

Aumentare le opzioni vegetali diminuisce le vendite dei piatti di origine animale ma non quelle totali. L'utenza è aperta al cambiamento (Cambridge 2019; n=100.000 pasti).

Architettura delle scelte:

trasformare le intenzioni in azioni.



der Onlinespeisenplan
在线菜单
online menu plan



GERMANIA

1. Nutrizione “sana, contemporanea e climate-friendly”
2. Menù strutturato sulla base del piatto per la salute planetaria (EAT Lancet 2019)
3. **Offerta orientata al futuro** e dai costi socialmente accettabili

https://www.studierendenwerke.de/beitrag/page?tx_news_pi1%5Bnews%5D=1767&cHash=a48a819b25d69342997e287d9278d531

Eines haben sie aber alle gemeinsam: Es arbeiten viele Menschen in der Küche, im Service, im Einkauf und in der Reinigung dafür, dass täglich gutes Essen auf den Tisch kommt. 但它们都有个共同点：就是有很多员工进行烹饪、服务、采购和清洁工作，以确保每天都能提供美味的食物。
But they all have one thing in common: they employ a large number of kitchen, counter, cashier and cleaning personnel to ensure that good food reaches the table every day.



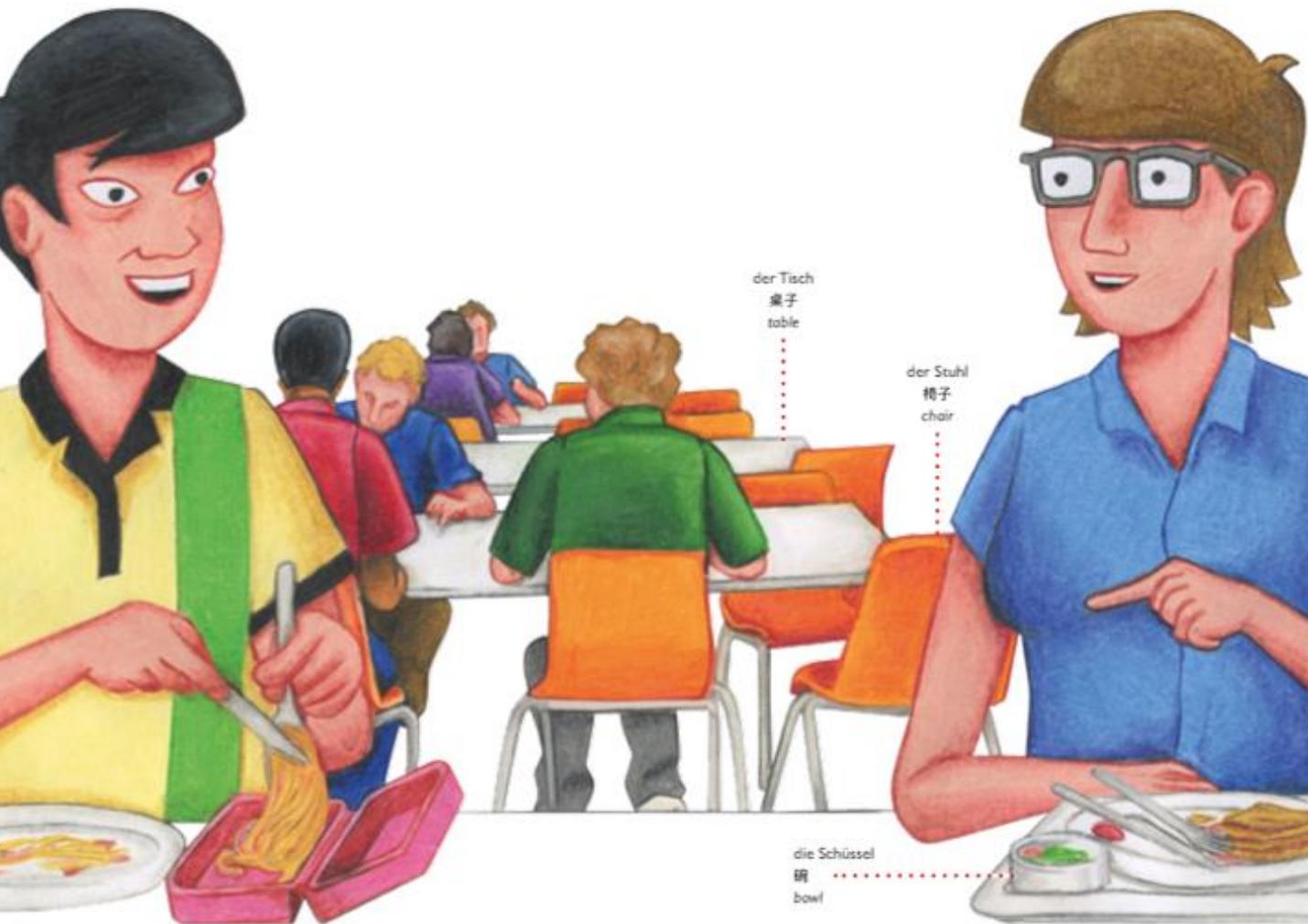
FORMAZIONE

Formazione del personale

- Workshop di cucina per tutto il personale (servizio incluso) e team building
- Versioni vegetali dei piatti tradizionali
- Utilizzo sapiente di spezie ed erbe aromatiche
- Accesso a libri e corsi online sulla cucina

<https://www.studigrondenwerke.de/beitrag/illustriertes-mensawoerterbuch>

vegetale



COMUNICAZIONE

Dialogo costante con la popolazione studentesca.

Es. Survey Heidelberg (n=7092):
28% dieta mista + 15% flexitariani, tra questi il 41% è d'accordo nel servire carne 1/settimana o rimuoverla completamente dal menù.

<https://www.studierendenwerke.de/beitrag/ergebnisse-der-studierendenumfrage-heidelberger-studierende-bevorzugen-pflanzliche-ernaehrung-und-setzen-auf-nachhaltigkeit-und-regionalitaet>

ITALIA

Ranking mense per il clima

- 12 mense rientrano nelle fasce verdi A e B: **una su due è in Toscana**
- 26 mense in fascia C
- 24 in fascia D
- Nessuna mensa in fascia A+



Pisa (Praticelli)	68
Pisa (Le Piagge)	66
Siena (San't Agata)	66
Roma (UCBM)	57
Firenze (Sesto Fiorentino)	55,5
Cagliari	54
Bolzano	52
Siena (San Miniato)	51
Bologna (Irnerio)	50
Firenze (Calamandrei/Caponnetto)	50
Trieste (San Giovanni/Portovecchio)	45
Cosenza	41

Legenda

- A+ Missione futuro
- A In testa al cambiamento
- B Sulla buona strada

<https://menoperpiu.it/case-studies/2024/01/18/ranking-mense-per-il-clima>

LUNEDI'	MARTEDI'
Pasta al gorgonzola zafferano Pasta ai funghi Crema zucca e cros. Picc.	Pasta salsiccia e cipolla Risotto zucchine e curry Pasta e fagioli
Fesa di tacchino arrosto Strudel di verdure Tortino ceci porri e peperoni	Fettine pollo grigliate Filetto sgombro limone e prezzemolo Goulash vegetale funghi e patate
Fagiolotti verdi pepe olio Crocchette di patate Carote al vapore Insalata mista	Broccoli al vapore Spinaci saltati Patate al prezzemolo Insalata mista

Mercoledì
ISOLA TRADIZIONALE -Pasta all'amatriciana -Pasta/Riso al bianco/pomodoro -Zuppa di lenticchie
-Arrostino di lonza -Polpettone di orzo zucca* e lenticchie



Gnocchi di patate* ai formaggi v



Pasta ai broccoli BIO (VEGAN)



hummus di ceci e carote (VEGAN)



Cavolfiori BIO al vapore

PRIMI PIATTI	
C Raviolini in salsa aurora	
C Riso e piselli*	
V Pennette al ragù vegetale*	
M Pasta e fagioli	
NML Tortino di orzo con tartare di verdure	

Lunedì	Martedì
Pasta ricotta e pomodoro V	Pasta integrale prosciutto cotto e panna
Pasta e/o riso al ragù di manzo	Crema di piselli* Veg
Pasta e/o riso al pomodoro Veg	Pasta e/o riso al ragù di manzo
Pasta e/o riso in bianco Veg	Pasta e/o riso al pomodoro Veg
Condimento: Grana Padano DOP	Pasta e/o riso in bianco Veg
	Condimento: Grana Padano DOP



COSA SCEGLIERESTE?

Pasta al ragù vegano

Pasta al ragù vegetale

Pasta al ragù di lenticchie

Fusilloni al ragù del contadino

Tagliatelle alla bolognese 2.0

Rigatoni al ragù dello chef Antonio

<https://menoperpiu.it/case-studies/2024/02/16/comunicare-efficacemente-offerta-vegetale-ristorazione-collettiva>



COSA SCEGLIERESTE?

Pasta al ragù vegano

Pasta al ragù vegetale

Pasta al ragù di lenticchie

Fusilloni al ragù del contadino

Tagliatelle alla bolognese 2.0

Rigatoni al ragù dello chef Antonio

Fusilloni al ragù del contadino★
(1-9-12)

★ 100% vegetale



GRAZIE
valentina.t@menoperpiu.it

Ma che
CAVOLO!





**Alessandro
Ciro Sciretti**

Presidente ANDISU

Prospettive future della ristorazione universitaria

Firenze 17 maggio 2024

Alessandro Ciro Sciretti – Presidente ANDISU



Destinazione futura e transizione sostenibile, l'importanza di una rete nazionale di collaborazione con la presentazione del "board" Ristorazione che redigerà le linee guida per la ristorazione universitaria sostenibile

In Italia, nel 2022, circa un quarto degli studenti ha usufruito almeno una volta del servizio ristorazione

21.000.000 di pasti all'anno negli ultimi 20 anni

Post pandemia da Covid-19,
la ristorazione collettiva ha:

1. registrato un incremento significativo dei pasti
1. sviluppato approcci diversi nelle modalità di erogazione pasti
1. incrementato l'attenzione alla sostenibilità

Un servizio di ristorazione più trasparente, inclusivo e sostenibile

In particolare, gli enti per il DSU in Italia hanno introdotto:

- take away e delivery
- menu digitali e App prenotazione pasti
- eventi ed iniziative di street food
- varietà vegane e vegetariane nei menù
- polifunzionalità dei locali (uso come sala studio)
- partecipazione e organizzazione di eventi e iniziative come la green food week, salone del gusto - terra madre, ecc.

Luoghi della ristorazione più innovativi, inclusivi e sostenibili

Prospettive future della ristorazione universitaria

Il futuro della ristorazione: quattro temi e un metodo

Sostenibilità

Flessibilità

Semplicità

Misurazione

INFORMAZIONE

Le linee guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibile

Il “Board Ristorazione”

Un gruppo di lavoro multidisciplinare, composto da esperti in ruolo negli enti regionali per il Diritto allo Studio, si occuperà di redigere un documento che definisca la “Ristorazione universitaria Sostenibile”;

Saranno analizzate le realtà territoriali e saranno definiti tutti gli aspetti gestionali rilevanti;

Si occuperanno sia della ristorazione a gestione diretta che a gestione indiretta.

Le linee guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibile

Un documento unitario per guidare la transizione verde del Sistema Ristorazione

Stefano	Afferni	<i>edisu Piemonte</i>
Maddalena	Alunni	<i>adisU Umbria</i>
Antonello	Carai	<i>ersu Cagliari</i>
Angela	Lonardo	<i>ersu Palermo</i>
Nicola	Masiero	<i>esu Padova</i>
Emanuela	Nalli	<i>erdis Marche</i>
Marcella	Oliva	<i>ersu Palermo</i>
Claudio	Papini	<i>dsu Toscana</i>
Stefano	Pedron	<i>esu Padova</i>
Erminia	Solomita	<i>adisur Campania</i>
Stefano	Tiberio	<i>aliseo Liguria</i>
Luigi	Vella	<i>dsu Toscana</i>

Il gruppo di lavoro sarà coordinato da **Luigi Vella** del DSU Toscana

Grazie!



Firenze 17 maggio 2024

Ma che
CAVOLO!





Alessandra Gemmiti

Membro CDA - DSU Toscana

NUOVO SISTEMA TARIFFARIO RISTORAZIONE

Destutturazione e superamento del vassoio tradizionale



Azienda Regionale per il Diritto allo
Studio Universitario della Toscana
17 MAGGIO 2024

Destutturazione e superamento del vassoio tradizionale

Sistema tariffario attuale

- Composizione completa del pasto tradizionale (*primo, secondo e contorno*)
- Due tipologie di pasto ridotto

Nuovo sistema proposto

- Composizione flessibile del pasto = scelta tra le varie tipologie di prodotti offerti.

Destutturazione e superamento del vassoio tradizionale



- Abitudini alimentari sono in continua evoluzione
- Popolazione studentesca multi-etnica e variegata
- Maggiore flessibilità = maggiore soddisfazione

Il Vassoio a Punti



TIPOLOGIA PRODOTTO	PUNTI
PRIMI PIATTI	30
SECONDI PIATTI	40
CONTORNI	20
FRUTTA/YOGURT/DESSERT	5
BASE (pane, bibite, posate, pakaging)	5

100

100 punti con vari mix di composizione

Vassoio minimo 35 punti

Max 2 pezzi per tipologia di prodotto



Il sistema a punti semplifica l'intercambiabilità delle tipologie dei prodotti.



NUOVE TARIFFE



Prezzi per prodotto proporzionati ai punti



Mantenimento delle attuali fasce di reddito



Sconto progressivo (inversamente proporzionale al reddito) sulla composizione del vassoio di tipo tradizionale.

NUOVE TARIFFE: ESEMPIO



		FASCE ISEE			
		Peso	30.000 - 45.000	45.000- 60.000	60.000 - 75.000
	<i>Primo</i>	30,00%	1,50 €	1,80 €	2,10 €
	<i>Secondo</i>	40,00%	2,00 €	2,40 €	2,80 €
	<i>Contorno</i>	20,00%	1,00 €	1,20 €	1,40 €
	<i>Frutta/Yogurt</i>	5,00%	0,25 €	0,30 €	0,35 €
	<i>base</i>	5,00%	0,25 €	0,30 €	0,35 €
TOTALE		100,00%	5,00 €	6,00 €	7,00 €
Menu' completo scontato			4,50 €	5,50 €	6,50 €
Sconto menù intero			-10%	-8%	-7%

NUOVE TARIFFE: LA SPERIMENTAZIONE



Partenza anno accademico 24/25



Mense più rappresentative della Toscana;



Verifica comportamenti dell'utenza e l'efficacia del sistema



Modelli previsionali per gli anni successivi



Efficacia del nuovo sistema ok



NUOVE TARIFFE



Opportunità

- Semplificazione delle norme per la composizione del vassoio
- Flessibilità di scelta nella composizione del pasto
- Apertura | Servizio a nuovi target di studenti
- Prendo solo quello che mangio=riduzione spreco
- Pago solo quello che prendo
- Aumento della platea fornitori

Insidie

- Maggiore flessibilità neutralizza Incremento ricavi
- Necessità di rivedere i layout di distribuzione
- Difficoltà nel prevedere costi ricavi e produzione



Grazie per L'attenzione

Ma che
CAVOLO!





Maria Letizia Toncelli

Coord. Ristorazione - DSU Toscana



CONVEGNO ANDISU

La Ristorazione Universitaria che si (s)batte per l'ambiente

Firenze, Auditorium S. Apollonia

Venerdì 17 maggio 2024



TEAM



AZIENDA DSU TOSCANA: 319 UNITA'

SERVIZIO RISTORAZIONE: 171 UNITA'

- 1 DIRIGENTE
- 5 TITOLARI DI INCARICO DI ELEVATA QUALIFICAZIONE
- 19 DIPENDENTI AMMINISTRATIVI
- 26 DIPENDENTI CON FUNZIONE DI CUOCO O CAPOCUCINA
- 120 DIPENDENTI ADDETTI ALLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE E M,
- 3 SEDI: FIRENZE, PISA, SIENA



UN PO' DI NUMERI



PUNTI RISTORO: circa 40 mense e 10 caffetterie

NUMERO PASTI/ANNO: circa 4 milioni di pasti/anno destinati prevalentemente agli studenti universitari della Toscana

MODALITA' DI GESTIONE: diretta (6 mense e 2 caffetterie) o tramite contratti di appalto/convenzioni servizio pranzo/cena per 6-7 gg/settimana

PREZZO: gratuito per vincitori di borsa di studio – altri studenti c 2.80 €/8.50€ a seconda dell'ISEE e della scelta



ALTRE INFO



COMPOSIZIONE PASTO: completo o ridotto

TIPOLOGIE DI PASTO: 75% consumato in loco, 25% da asporto

BRAND: menù tradizionale, pizzeria/panineria, insalateria, pockeria, «bottega»

MODALITA' DI ACCESSO: badge, prenotazione on-line

CERTIFICAZIONI ISO: ISO 9001 - obiettivo futuro ISO 45001

SCAMBI INTERNAZIONALI: 2013-2024 Germania, Finlandia, Francia, UK, Rep. Ceca



AZIONI PRO-AMBIENTE



- ✓ RIUSO E RICICLO: stoviglie lavabili
- ✓ MENO IMBALLI: free beverage, incluso asporto (0% bottigliette in PET)
- ✓ RACCOLTA DIFFERENZIATA: coinvolgimento utenza, separazione rifiuti nelle cucine
- ✓ RIDUZIONE SPRECHI: programmazione calibrata dei fabbisogni tramite sw, distribuzione dei surplus ad enti caritatevoli
- ✓ GREEN PUBLIC PROCUREMENT: applicazione CAM (D.M. 90, 10 marzo 2020) riguardo ai criteri di selezione che favoriscono offerte sostenibili per forniture beni/servizi



AZIONI PRO SALUTE/AMBIENTE

2020 - MENU' UNICO TOSCANO

- ✓ vario e nutrizionalmente bilanciato secondo dieta mediterranea, rispetto etico e religioso
- ✓ buffet di verdure self-service
- ✓ ortofrutta BIO, km 0, DOP/IGP, prodotti pesca MSC
- ✓ adesione al progetto PRANZO SANO FUORI CASA, ARS Toscana

2022 – MENU' UNICO TOSCANO SOSTENIBILE con obiettivo incremento piatti 100% vegetali

- ✓ formazione 132 addetti corsi cucina della salute, tecniche di cottura «dolci»
- ✓ revisione di oltre 500 ricette secondo criteri sostenibilità
- ✓ inserimento oltre 100 nuove ricette



**70% ricette 100% vegetali
presente almeno una scelta
vegetale per ogni
portata/brand**



INTERVENTI SUI MENU' – 106 MQ



- ✓ **2 menù stagionali, rotazione su 5 settimane ispirate a modello Dieta Mediterranea**
- ✓ **olio extravergine di oliva** come condimento a crudo/ otto, drastica riduzione burro, panna ecc
- ✓ classificazione come secondi piatti dei **legumi**
- ✓ presenza di **carni rosse massimo una volta a settimana**, considerati i loro requisiti nutrizionali/impronta ecologica
- riduzione delle **fritture** effettuate utilizzando esclusivamente **olio di arachide**
- assenza nel menù di **carni** o **pesci ricomposti**, né **prefritti**, né **impanati** industrialmente
- assenza di **derivati animali** nei **contorni**
- maggiore varietà di **cereali** e **derivati integrali** tra i primi piatti
- **pesci di piccolo calibro** non provenienti da allevamenti, come il pesce azzurro tipo sarde e sardine e di pesci da certificazione MSC
- **frutta/ortaggi biologica** e di **provenienza toscana**
- verdure fresche nel rispetto della **stagionalità**
- **yogurt** esclusivamente **biologici** e offerti a giorni alterni, così da favorire anche il consumo di frutta fresca
- **derrate fresche e conservate biologiche, DOP, IGP, da filiera corta** nella preparazione del menù giornaliero
- **uova** fresche esclusivamente **biologiche**
- utilizzo di **tecniche di cottura “dolci”**, con basse temperature e tempi brevi, così da conservare il corretto valore nutrizionale degli alimenti
- **giornate a tema** nel rispetto della stagionalità, utilizzando prodotti a marchio DOP, IGP, BIO e/o km0

PROGETTI INNOVATIVI



COMUNICAZIONE

Applicazione smartphone, applicabile su sito e totem presso mense per consultazione interattiva dei ricettari, procedure di preparazione, info nutrizionali ingredienti, allergeni, impronta CO₂

VALUTAZIONE MODIFICA DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE ED IMPATTO SUI CONSUMI DEI GENERI ALIMENTARI



PREMIAZIONI RECENTI SOSTENIBILITA'



ANNO 2023

- ✓ INTERNATIONAL U-DINE AWARD WINNER 2023 - Conferenza Università di Nottingham, 20 giugno 2023
- ✓ MENZIONE Mensa Verde 2023, Forum Compraverde Buygreen

ANNO 2024

- ✓ TOP TEN RANKING MENSE UNIVERSITARIE GREEN – Associazione MENOPERPIU', gennaio 2024
- ✓ PREMIO COMPRAVERDE BUYGREEN 2024 – Mensa Verde, Forum Compraverde Buygreen, 16 maggio 2024



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

GO GREEN!!



17.05.24

AUDITORIUM SANT'APOLLONIA
Via San Gallo 25 - Firenze

GO GREEN

MA CHE CAVOLO!

La ristorazione
universitaria che si
(s)batte
per l'ambiente



Organizzato da:



ANDISU
Associazione nazionale degli Organismi
per il Diritto allo Studio Universitario



THE END