RUS Cibo

Buone pratiche per promuovere la sostenibilità nella distribuzione degli alimenti in ateneo

Vademecum Distribuzione

Definizione del tema - Relazione tra il tema e la Sostenibilità - Relazione tra il tema e l'università

PRINCIPI L'articolo comparso su Lancet nel 2019 (Willett W, et al. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet. 2019 Feb 2;393(10170):447-492. doi: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4) pone l'accento sul nesso che deve inevitabilmente esserci tra una healthy diet e la sostenibilità dell'intero sistema agro-alimentare che, tra le alter cose, dovrà fronteggiare le richieste alimentare che derivano da una popolazione mondiale in continua crescita: "this Commission concludes that global food systems can provide win-win diets to everyone by 2050 and beyond". A tal fine sono ipotizzate alcune strategie da attivare quanto prima

Seek international and national commitment to shift towards healthy diets.

Re-orient agricultural priorities from producing high quantities of food to producing healthy food

Sustainably intensify food production to increase high-quality output Strong and coordinated governance of land and oceans.

At least halve food losses and waste, in line with global sustainable development goals FAO (Sustainable Diets and Biodiversity, 2010. http://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf):

Sustainable diets are those diets with low environmental impacts which contribute to food and nutrition security and to healthy life for present and future generations. Sustainable diets are protective and respectful of biodiversity and ecosystems, culturally acceptable, accessible, economically fair and affordable; nutritionally adequate, safe and healthy; while optimizing natural and human resources (p.7).

La sostenibilità del sistema agro-alimentare va declinata in quattro diverse modalità: socio-culturale (rispetto e recupero delle tradizioni agroalimentari e gastronomiche), economica (valorizzazione dei territori e delle produzioni locali), nutrizionale (safety and security), ambientale (produzione di GHG, consumo di acqua e energia, estensione del terreno da coltivare). (Dernini S, et al A. Med Diet 4.0: the Mediterranean diet with four sustainable benefits. Public Health Nutr. 2017 May;20(7):1322-1330. doi: 10.1017/S1368980016003177).

OBIETTIVI:

Agenda 2030 Obiettivo 12 - Produzione e consumo sostenibile: Traguardi:

12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto

12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo

12.7 Promuovere pratiche sostenibili in materia di appalti pubblici, in conformità alle politiche e priorità nazionali

Obiettivo 2- Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile

Traguardi:
2.4 Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a proteggere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, a condizioni meteorologiche estreme, siccità, inondazioni e altri disastri e che migliorino progressivamente la qualità del suolo Barilla Center Food & Nutrition (Le Raccomandazioni per un'Alimentazione Sostenibile, 2016): La Doppia Piramide alimentare è un utile strumento di comunicazione delle diete sostenibili, che ci ricorda l'importanza delle nostre scelte alimentari in termini di salute e ambiente. Affiancando alla tradizionale piramide alimentare, costruita distribuendo gli alimenti secondo i principi di una dieta mediterranea, una piramide ambientale, che valuta l'impronta ecologica di ciascun alimento, si può dimostrare che gli alimenti per cui è raccomandato un consumo maggiore da parte dei nutrizionisti sono anche quelli con un minore impatto ambientale. SACN, Scientific Advisory Committee (Eatwell Guide, 2015): Sottolinea l'importanza del consumo di carboidrati quale maggiore fonte di energia nelle nostre diete e suggerisce di minimizzare il consumo di bevande e zuccheri, e aumentare quello di alimenti ad alto contenuto di fibre. art. 144 Codice appalti verdi: "1. I servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX56 sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del presente codice e della qualità della formazione degli operatori. Sono fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 12857 nonché di cui all'articolo 6, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 14158.2. Con decreti del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e con il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, sono definite e aggiornate le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica. Fino all'adozione di dette linee di indirizzo, si applica l'articolo 216, comma 18 (…)"

Azioni	Indicatori
Azioni concrete, progressive e in linea con gli obiettivi che l'ateneo che volesse migliorare il proprio impegno sul tema potrebbe svolgere ● Impostare una varietà di alimenti e bevande facendo attenzione agli aspetti nutrizionali e di benessere, bilanciando l'apporto di proteine dalle diverse fonti (carni, pesce, legumi ecc…), regolando l'uso di zuccheri aggiunti, definendo una sufficiente offerta di frutta e verdura locale di stagione. ● Ridurre lo spreco alimentare e destinare le eccedenze ad associazioni o conferire nella raccolta dell'organico ● Definire, nei provvedimenti di *procurement*, degli standard minimi per la salubrità e la sicurezza degli alimenti che vengono acquistati ● Incrementare, nella fase della lavorazione dei prodotti, gli standard previsti dalla normativa in termini di sicurezza, igiene e salubrità degli ambienti e dei processi. ● Promuovere una progressiva diminuzione nell'uso della plastica, soprattutto usa e getta, e una contemporanea sensibilizzazione verso il corretto smaltimento di quella usata. ● Diminuire l'impatto ambientale della distribuzione di cibi e bevande, adottando parametri scientifici e riconosciuti al livello internazionale (es. LCA, impronta ambientale, impronta idrica) alla base del sistema decisionale, al fine di promuovere un corretto utilizzo del suolo, basse emissioni di gas climalteranti e la salvaguardia della biodiversità e degli ecosistemi. ● Promuovere una cultura/educazione del cibo che faciliti il consumo di cibi locali, l'acquisizione di informazioni sui prodotti e sugli	*Indicatori quantificabili, legati agli obiettivi, attraverso i quali l'ateneo pu effettuare un'autovalutazione sul punto della situazione in cui si trova, rispetto la realizzazione degli obiettivi sul tema* 1. Indicatore 1: offerta di cibo (numero prodotti) a basso impatto ambientale (quindi occorrerebbe fare una lista)/ offerta di cibo complessiva (indicatore in percentuale) 2. Indicatore 2: offerta di cibo proveniente da esperienze di agricoltura sociale (numero prodotti) / offerta di cibo complessiva (indicatore in percentuale) 3. Indicatore 3: offerta di cibo locale (numero prodotti Km 0, prodotti DOP, IGP)/offerta di cibo complessiva (indicatore in percentuale) 4. Indicatore 4: 4.a: presenza di menù a prezzo fisso conveniente (indicatore in valore, almeno 1); 4.b: prezzo pasto completo - prezzo pasto completo conveniente/prezzo pasto completo conveniente (indicatore in

apporti nutrizionali, gli impatti ambientali e salutari dei prodotti consumati. ● Favorire il principio di inclusione sociale prevedendo alternative vegane, vegetariane e prodotti adatti a chi soffre di patologie legate all'alimentazione. ● Prediligere prodotti del territorio ricorrendo alla filiera corta sia per favorire un minore impatto sull'ambiente, sia come motore delle economie locali. ● Definire una politica per la riduzione del packaging non sostenibile. ● Promuovere e facilitare, ove possibile, il consumo di acqua del rubinetto, con la conseguente diminuzione di consumo di acqua in bottiglia. ● Favorire un contesto per il consumo del cibo che preveda spazi adeguati, vivibili, curati e un'organizzazione delle tempistiche di studio e di lavoro adeguata per il consumo del pasto. ● Adottare un approccio sistemico capace di valutare i trade-off e di stimolare cambiamento e processi trasformativi.	variazione percentuale, accettabile se entro il 10%) 5. (per l'indicatore 4 occorre stimare un prezzo pranzo completo ritenuto accessibile)Indicatore 5: presenza di pratiche per la riduzione degli sprechi (indicatore in valore, almeno 1) 6. Indicatore 6: numero di fornitori/imprese alimentari dotati di standard di sostenibilità/numero di fornitori/imprese alimentari in totale (indicatore in percentuale) 7.

Riferimenti normativi principali

- Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile
- Comunicazione interpretativa della Commissione sul diritto comunitario degli appalti pubblici e le possibilità di integrare aspetti sociali negli appalti pubblici COM(2001)566 def.
- Commissione (2011): "Buying Social: a guide to taking account of social considerations in public procurement" (Acquisti sociali: una guida alla considerazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici)
- Comunicazione COM (2010)2020, "Europa 2020- Una strategia per una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva"

- Libro Verde sulla modernizzazione della politica dell'UE in materia di appalti pubblici. Per una maggiore efficienza del mercato europeo degli appalti del 27 gennaio 2011 - (COM (2011) 15).
- Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al comitato delle regioni, Una strategia "dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, 20 maggio 2020 (COM/2020/381 final)
- Dieta mediterranea - Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI –
- PdR25-2016Strategia nazionale per lo sviluppo sostenibile, 2016
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, Ministero della salute, gennaio 2020
- Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, approvate in Conferenza unificata il 19 aprile 2018
- DM 6 giugno 2012, Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici, elaborato nell'ambito del "Piano d' azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" (PAN GPP) adottato con dm 11 aprile 2008.
- d.lgs. 18 aprile 2016 n.50, contenente il Nuovo Codice dei Contratti pubblici
- CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020, G.U. n. 90 del 4 aprile 2020)

Soggetti coinvolti all'interno delle Azioni/Processi

1. Rettore e Direttore generale

Queste figure hanno il compito di delineare gli obiettivi di Ateneo su tutti i punti della sostenibilità anche economica. La sostenibilità economica è una delle tre dimensioni della sostenibilità. È intesa nel senso di poter disporre di risorse adeguate, senza di esse infatti risulta difficile, se non impossibile attuare politiche e strategie.

Nel 2020 ha avuto inizio il decennio in cui occorrerà dare concreta applicazione al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda e ad un numero consistente dei suoi 169 *Target*.

Le Università con le loro guide devono raggiungere gli obiettivi dello sviluppo sostenibile soprattutto nei tre settori le caratterizzano, la formazione/educazione, la ricerca pura e applicata e la terza missione. L'educazione è importante perché le Università hanno il compito di formare persone competenti e attente al tema della sostenibilità che viene raggiunto, non solo riducendo i costi e l'impatto

ambientale della sua gestione, ma anche promuovendo comportamenti sostenibili anche dal punto di vista nutrizionale, tra i propri dipendenti e studenti.
All'interno di questo entra il punto di indicare quali sono i paletti per attivare i capitolati dei diversi bandi di gara, in modo particolare quelli correlati alla ristorazione collettiva e alle vending *machine* per garantire una alimentazione sostenibile e nutrizionalmente corretta per il benessere di tutte le persone che afferiscono in Ateneo.

2. Area Infrastrutture e Approvvigionamenti -Settore Centrale di Committenza e Settore Coordinamento Gestione Contratti, Settore infrastrutture, Settore Interventi Edilizi- Area Risorse Finanziarie e Bilancio

Tutte queste aree, una volta ricevuti gli obiettivi da perseguire da parte del Rettore e dal Direttore Generale dovranno interagire a vari livelli:

a) preparare il bando di gara per la ristorazione secondo le norme vigenti che regolamentano le gare da appalto e tenendo conto anche di delibere nazionali (decreto 10/3/2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, gazzetta ufficiale n 90 4 4 2020) e regionali (es. Legge Regionale LOMBARDIA 5 dicembre 2008, n. 31).
b) controllare/verificare se le infrastrutture che ospiteranno mense e bar, sono conformi a regole sulle sicurezze ed eventualmente (se il bilancio lo permette e in seguito alle delibere del CdA) progettare migliorie all'ambiente che ospiteranno mense e bar. Quest'ultimo punto potrebbe essere inserito nei capitolati di bando in modo che la ditta vincitrice dell'appalto cofinanzi con una quota la ristrutturazione
c) preparare la contabilizzazione delle prestazioni in appalto ed in accordo qaudro, il piano finanziario di gara e le garanzie assicurative

3. Ufficio Sostenibilità di Ateneo (Responsabile cibo e rifiuti) e Commissione Mensa

In ogni Università dovrebbe esistere una figura di riferimento "cibo "che pu afferire a un ufficio sostenibilità come pure una commissione mensa.
Queste figura/e si devono interfacciarsi sia con il Rettore, il Direttore Generale e i membri del CdA per fornire sia indicazioni "dal basso "come richieste dei dipendenti e degli studenti sul problema mensa e cibo, sia suggerire alcune migliorie delle offerte alimentari nell'ottica di migliorare il benessere di dipendenti e studenti.

Queste figura/e si devono interfacciare con le aree indicate nel punto 2 per la preparazione dei bandi di gari d'appalto sia sulla grande ristorazione che sulle *vending machine*, suggendo e indicando i parametri che devono essere fissati negli appalti nell'ottica di un aumento di qualità dell'offerta

4. Area Comunicazione

Infine, ultima ma non meno importante il coinvolgimento dell'area comunicazione che ha il compito di comunicare ai dipendenti e studenti le eventuali innovazioni e novità che caratterizzeranno il nuovo ciclo di appalto ma anche comunicare eventuali cambiamenti e/o innovazioni nell'ambito "cibo" all'interno dell'Ateneo.

Esperienze di atenei italiani da segnalare*

*** L'elenco seguente non è esaustivo ma ha finalità essenzialmente esemplificative. Si prega di segnalare altre eventuali esperienze al coordinamento RUS-Cibo**

-compattatori per i rifiuti; rinnovamento

Servizio di vending machine: installazione di nuovi distributori automatici di cibo e di eco nell'offerta di cibo nei distributori. -Università di Napoli L'Orientale

Indicatori di sostenibilità: .numero eco-compattatori; .caratteristiche dell'offerta di cibo: (n. prodotti provenienti da produzione biologica, da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP DOP e STG, da prodotti tipici e tradizionali; numero prodotti a basso contenuto calorico; numero prodotti adatti al consumo da parte di celiaci, al consumo da parte di intolleranti al lattosio, e destinati al consumo da parte di vegani) Attività tempo di realizzazione L'attività pu essere assimilabile ad una buona pratica, sia termini di processo sia di innovazione apportata, in quanto si è avvalsa: 1. di processi multi-stakeholder (coinvolti diversi soggetti interni ed esterni all'Ateneo, nonché attivazione di un dialogo - tra personale docente e tecnico/amministrativo - per la definizione dei criteri e dei contenuti del capitolato di spesa); 2. di innovazioni apportate: a. nel rinnovamento delle attrezzature per l'erogazione di cibo e bevande e per lo smaltimento dei rifiuti; b. nel rinnovamento dell'offerta di cibo, inserendo categorie di alimenti rispondenti ai principi del consumo salubre e alle esigenze di allergie alimentari; c. nell'intervento dell'Ateneo, in aderenza alla campagna #plasticfree del Ministero dell'Ambiente, nell'eliminazione della plastica dai distributori automatici. Tempo: circa due anni

Problemi: non si segnalano problemi rilevanti

Realizzazione e risultati: Installati 9 nuovi distributori automatici di bevande e di alimenti confezionati; Installati 6 eco-compattatori ecologici e trituratori automatici di bicchieri monouso. Sostituiti contenitori in plastica. Rivista l'offerta di cibo

Problemi nella realizzazione: non si segnalano problemi rilevanti. La pandemia ha interrotto le attività successive: installazione degli erogatori d'acqua in ogni sede dell'Ateneo e conseguentemente l'acquisto e la distribuzione delle borracce.

Follow-up: necessità di continuo monitoraggio sul servizio e sui processi di interazione con gli uffici competenti

Borracce ed erogatori dell'Università Milano-Bicocca

La ricerca dei consumi alimentari dell'Università Milano-Bicocca Nel 2018, è stata realizzata una survey–Mangiare in Bicocca- per indagare i consumi alimentari all'Università di Milano-Bicocca. La ricerca aveva l'obiettivo di analizzare le abitudini alimentari degli studenti e del personale (docente e tecnico-amministrativo) in relazione alle caratteristiche dei contesti in cui il cibo viene consumato. In secondo luogo essa voleva fornire evidenze empiriche idonee a promuovere interventi di riorganizzazione degli spazi e dei contesti di offerta alimentare al fine di promuovere comportamenti alimentari personalmente più salutari e più sostenibili per l'ambiente. I risultati della ricerca sono riportati sul sito.

Appalto vending machine dell'Università Milano-Bicocca

Nel 2019 è stato bandito il nuovo appalto per le vending machine. La gara di appalto è stata costruita tenendo conto dei cardini sopra enunciati: dieta sana con una attenzione alla sostenibilità. Gli elementi fondamentali inseriti sono stati: snack salutari e a basso contenuto calorico, bio e preferibilmente a km zero; packaging sostenibile e riciclabile; aumento del costo delle bottigliette d'acqua per incentivare l'uso dell'acqua di rete con un parallelo aumento dei distributori d'acqua.

Ricerche e stato

LINK

Contatti

Paola Palestini, Dip di Medicina e Chirurgia , Università degli Studi Milano-Bicocca paola.palestini@unimib.it Rosita Pretaroli, Università degli Studi di Macerata, rosita.pretaroli@unimc.it
Simone Cresti, cresti2@unisi.it
Alessandra De Chiara , Università di Napoli L'Orientale adechiara@unior.it
Anna Ilaria Trapé, Dip di Scienze Politiche, della Comunicazione e delle Relazioni Internazionali, Università di Macerata annailaria.trape@unimc.it
Angela Cossiri, angela.cossiri@unimc.it
Lorenzo Donini, Dip di Medicina Sperimentale, Food Science and Human Nutrition Research Unit Univerità la Sapienza, Roma lorenzomaria.donini@uniroma1.it