

DALLA RIVOLUZIONE VERDE ALLA
RIVOLUZIONE BIO
IL BIOLOGICO TRA PRESENTE E FUTURO



**Il ruolo delle mense scolastiche
per gli stili alimentari
delle nuove generazioni**

ORGANIZZATO DA:



IN COLLABORAZIONE CON:



RIVOLUZIONE BIO 2022 È UN EVENTO
PROMOSSO NELL'AMBITO DEL
PROGETTO



Finanziato
dall'Unione europea



Le funzioni della ristorazione scolastica

Sicurezza

Sostenibilità

Salute

L'offerta alimentare in ambito scolastico è un importante determinante di salute che influenza le scelte alimentari e l'adozione di sane abitudini alimentari nei bambini e nei ragazzi, in particolare in termini di risultati durevoli.

Il miglioramento all'accesso a sani alimenti nella scuola contribuisce a ridurre le iniquità sociali, consentendo a bambini e adolescenti con poche risorse economiche di migliorare lo stile alimentare.

La refezione scolastica rappresenta un ambito di prevenzione, sia strutturale che comportamentale, sul quale agire per raggiungere i prioritari obiettivi in tema di salute e sostenibilità e come tale deve rispondere a requisiti igienici e nutrizionali, educativi (sensoriale e conoscitivo/cognitivo), civici (rispetto del cibo, degli altri, dell'ambiente, di sé stessi), sociali (di aggregazione).



Indagine Okkio alla salute 2019

Sicurezza

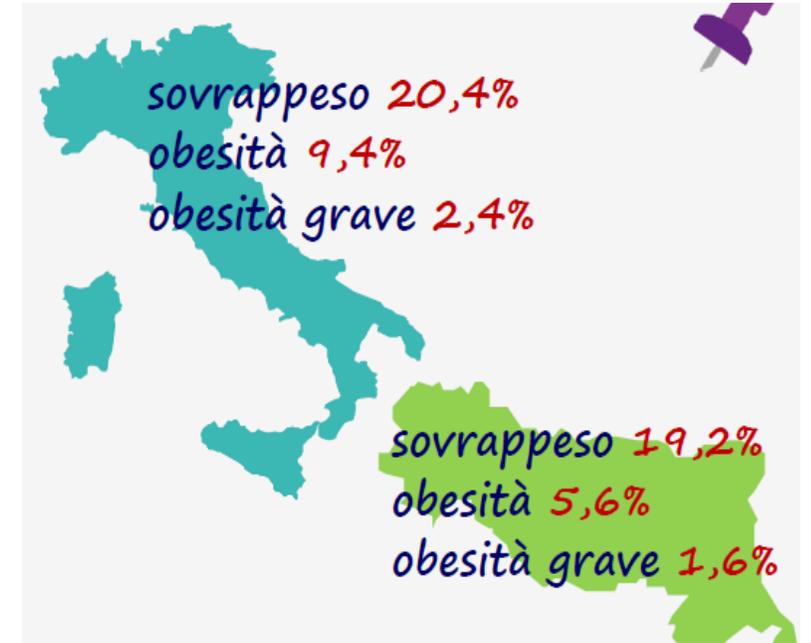
Sostenibilità

Salute

Conclusioni

Nella nostra Regione, con la sesta raccolta dei dati, si conferma la grande diffusione fra i bambini di abitudini alimentari che non favoriscono una crescita armonica e sono fortemente predisponenti all'aumento di peso.

Il 36% dei bambini non fa una colazione adeguata e il 7% consuma bibite zuccherate quasi tutti i giorni. Quasi un bambino su tre consuma quotidianamente bevande zuccherate/gassate. Da evidenziare che il 53% dei bambini in Regione consuma meno di 2 porzioni di frutta e verdura al giorno e che il 46% dei bambini non consuma mai legumi o meno di una volta a settimana.



Indagine Okkio alla salute 2019

L'ambiente scolastico e il suo ruolo nella promozione di una sana alimentazione e dell'attività fisica

La scuola gioca un ruolo fondamentale nel migliorare lo stato ponderale dei bambini, sia creando condizioni favorevoli per una corretta alimentazione e per lo svolgimento dell'attività motoria strutturata, che promuovendo abitudini alimentari adeguate.

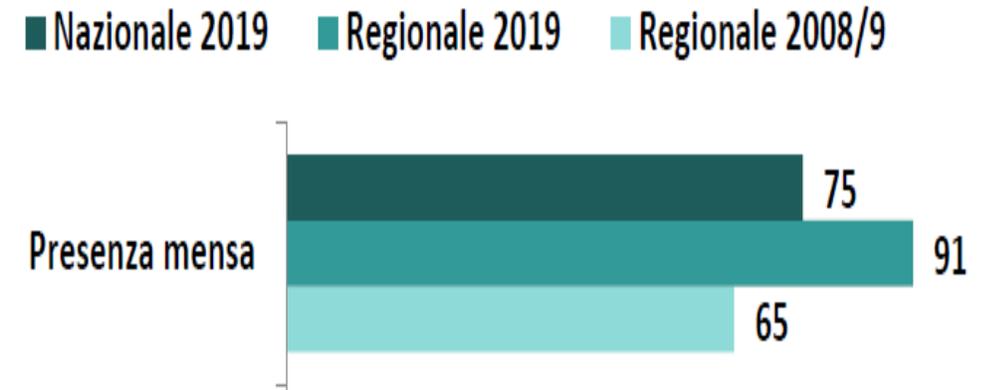
La scuola rappresenta, inoltre, l'ambiente ideale per creare occasioni di comunicazione con le famiglie con un loro maggior coinvolgimento nelle iniziative di promozione di una sana alimentazione e dell'attività fisica dei bambini.



Sicurezza

Sostenibilità

Salute



La ristorazione scolastica del Comune di Bologna

Sicurezza

Sostenibilità

Salute

Il Comune di Bologna lavora da anni per migliorare il servizio e renderlo più aderente ai bisogni dei bambini e alle sfide ambientali sempre più stringenti.

Comune di Bologna:

- 20mila utenti del servizio di refezione scolastica (infanzia, primarie e secondarie I° - Ribò)
- 2mila utenti dei servizi 0-3 dei Nidi d'infanzia comunali a gestione diretta, con pasto prodotto internamente

Il menù della refezione scolastica deve rispondere alle indicazioni di riferimento in tema di:

- **food safety e food security**
- **qualità ed equilibrio nutrizionale**
- **gradimento e palatabilità**
- **educazione alimentare e alla salute**
- **sostenibilità**



I NUMERI DEL COMUNE DI BOLOGNA

APPALTO DERRATE
ALIMENTARI



49 nidi comunali
42 cucine interne

Produzione con
sistema "cuoci e servi"



APPALTO SERVIZIO RISTORAZIONE
SCOLASTICA



18 mila pasti al giorno
169 scuole servite
3 Centri di Produzione
Pasti di proprietà
comunale
Produzione in
legame "fresco-caldo"

Le materie prime nella refezione scolastica

A Bologna il pasto dei servizi scolastici ed educativi è composto prevalentemente da prodotti freschi BIOLOGICI, NAZIONALI, A FILIERA CORTA

I prodotti biologici nella refezione scolastica sono aumentati progressivamente con la disponibilità del mercato, stimolati da una normativa regionale all'avanguardia

- *Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione L.R. 29/2002*
- *Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo. RER DGR n° 418/2012*



Biologico Refezione scolastica Bologna A.S 21/22

90,7%

Biologico

94,8%

Materia prima di origine nazionale

Al netto dei prodotti esotici (banane, cacao)

69,7%

Filiera corta

Fonte: REPORT MATERIE PRIME RIBO'

Il biologico nella ristorazione scolastica del Comune di Bologna

Sicurezza

Sostenibilità

Salute

- 100% delle carni fresche, biologiche e provenienti da allevamenti locali e di origine italiana
- 100% di latte e derivati biologici, a filiera corta e di origine italiana
- 100% di ovoprodotti biologici, di origine italiana e a filiera corta locale
- 88% di ortofrutta biologica (fatte salve indisponibilità certificate)
- 100% di produzione italiana (al netto della frutta esotica) e a filiera corta locale (al netto della frutta esotica e degli agrumi).
- 100% di patate e legumi biologici, di origine italiana e a produzione locale
- 100% di farine, pasta e cereali biologici, di origine italiana e a filiera corta locale
- 100% di olio EVO biologico italiano;
- 100% di conserve di pomodoro biologico, italiano e di produzione a filiera corta locale;
- 100% dei prodotti da forno biologici, italiani e a filiera corta o da agricoltura sociale



La partecipazione: punto chiave per il miglioramento del servizio

Sicurezza

Sostenibilità

Salute

Ascolto, relazione, partecipazione

Il servizio di refezione scolastica prevede diversi strumenti e canali di scambio e relazione con l'utenza diretta e indiretta

- *Sito Ribòscuola / Ribòperte: segnalazioni, richieste informazioni,...*
- *Indagini di Customer satisfaction periodiche: insegnanti, famiglie, utenti*
- *Rilevazione scarti: nuovo modello on line - QRCode*
- *Indagini di gradimento da parte di Ribò: questionario cartaceo a scuola*
- *Auditing e indagini telefoniche da parte del Comune*
- *U.I. dedicata a controlli e sviluppo qualità del Comune: refezionescuola@comune.bologna.it*

Un lavoro continuo su pasto a scuola:

- **valutazione del gradimento, indagini customer e assaggi**
- **rilevazione degli scarti**
- **progettazione dei menù**
- **progetti educativi agiti concretamente:**
modelli alternativi di merende a scuola



Lavoro congiunto e risultati concreti

Lavorando in sinergia con Commissioni Mensa e Azienda Sanitaria, i target principali già raggiunti nel menù scolastico riguardano

- **aumento quote di BIO e Filiera corta**
- **aumento della frequenza dei legumi**
- **aumento quote di pesce**
- **aumento varietà dei cereali**
- **riduzione frequenza di carni e salumi**
- **spuntini merende salutari (frutta/latte)**

Sicurezza

Sostenibilità

Salute

Il sistema di partecipazione è incentrato sulle COMMISSIONI MENSA SCOLASTICHE, alla base di una struttura di rappresentanza che si esprime a livello cittadino con la COMMISSIONE MENSA CITTADINA e gruppi di lavoro tematici congiunti (MENU', PORTALEWEB, PROGETTI EDUCATIVI,...)

Ma occorre tradurre questi risultati in miglioramento concreto delle abitudini alimentari di giovani e adulti.



L'educazione alimentare e ambientale

Sicurezza

Sostenibilità

Salute

Tanti progetti di educazione nelle scuole indirizzati a target diversi:

- PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E LOTTA ALLO SPRECO
- CAMPAGNE DI SENSIBILIZZAZIONE SULLO SPRECO FOOD BAG
- PROGETTO RILEVAZIONE SCARTI
- PROTOCOLLI DONAZIONE DI CIBO
- CUCINE APERTE: INCONTRI PRESSO I CENTRI PASTO
- MERENDE DEL MATTINO A BASE DI FRUTTA FRESCA
- MATERIALI DIDATTICI A SUPPORTO DELLA SANA ALIMENTAZIONE: TOVAGLIETTE E POSTER REFETTORI
- LABORATORI DIDATTICI OUTDOOR E INDOOR ETA BETA
- IL GIUSTO DEL GRANO CON LIBERA TERRA
- VIDEO PROGETTO A FAVOLA!
- GOODFORFOOD E I FOOD HEROS

Le attività educative in tema alimentare, di sostenibilità e lotta allo spreco, si realizzano ogni giorno in occasione del pasto a scuola, a supporto di stili e comportamenti alimentari più sani e più sostenibili sotto il profilo ambientale.



Una food policy agita per la città

Occorre adesso che il servizio diventi il traino di una politica del cibo e di uno sviluppo rurale il più possibile locale, dimostrando come gli acquisti verdi delle pubbliche amministrazioni possano essere di impulso per un nuovo modello di sviluppo.

Sicurezza

Sostenibilità

Salute

Scuola, agricoltura, ambiente e sani stili di vita. Obiettivi da non perdere di vista nel quadro degli anni difficilissimi per le crisi di ogni tipo che stiamo ancora vivendo e di cui dovremo gestire gli effetti.



DANIELE ARA

Assessore alla Scuola con delega
all'agricoltura e alle risorse idriche Comune
di Bologna

 COMUNE DI BOLOGNA

 assessore scuola agricoltura@comune.bologna.it

