



«Food & City: il futuro smart delle politiche alimentari urbane»

Convegno – Bologna 22 ottobre 2014

«Milano e la sfida delle politiche alimentari di una grande città»

Gabriella Iacono - Amministratore Unico - Milano Ristorazione S.p.A

Verso la Food Policy di Milano

2

Milano protagonista di una modalità di governare la città verso un futuro più
Sostenibile

Mettendo a sistema le proprie politiche che incrociano i temi del cibo dai diversi punti di vista:

- ❑ Territorio
- ❑ Welfare
- ❑ Educazione
- ❑ Ambiente
- ❑ Benessere

In un ottica anche di «**sperimentazione e innovazione**»

Chi è Milano Ristorazione



3

Milano Ristorazione è la Società interamente partecipata dal Comune di Milano che dal 1 gennaio 2001 gestisce la ristorazione scolastica milanese.

- **è certificata ISO 9001 dal 2003**

Categoria di utenza

n° pasti serviti nel 2013

Tutte le scuole del Comune di Milano

(Nidi, Scuole d'infanzia, Scuole Primarie, Secondarie di I grado)

13.716.736

Scuole private

457.061

Case di riposo

607.162

Servizi speciali

(Pasti per anziani a domicilio, ospiti dei Centri di Prima Accoglienza - CPA,
o del ricovero Notturmo, Case vacanza, Centri Socio Educativi)

827.340

Totale pasti al cotto

15.608.299

Totale pasti al crudo

1.949.299

Totale pasti

17.557.598

Media giornaliera pasti preparati e serviti n° 83.858

Fornire ai bambini delle scuole di Milano
«un pasto sano, buono, educativo e giusto»
che garantisca quindi:

▣ **Sicurezza Alimentare :**

- ▣ *accurata e rigorosa definizione degli standard di sicurezza alimentare lungo tutta la filiera alimentare, anche oltre i requisiti minimi normativi, periodicamente monitorati e della procedura di rintracciabilità e gestione della crisi;*

▣ **Equilibrio nutrizionale e qualità sensoriale, coniugando gusto e salute :**

- ▣ *Accurata definizione dei menu e delle loro razioni, in accordo con le indicazioni contenute nelle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica», del Ministero della Salute, e che tenga conto del gradimento degli utenti e delle aspettative delle famiglie;*

▣ **Sostenibilità del sistema alimentare e del servizio:**

- ▣ *Da un punto di vista ambientale, economico e sociale*

▣ **Equità:**

- ▣ *Modelli alimentari che soddisfino i bisogni di tutti*

Quali menù differenziati cuciniamo?

5

ogni giorno

- ❑ Menù nidi d'infanzia
- ❑ Menù base per le scuole dell'infanzia, primaria e secondarie di primo grado
- ❑ Menù case vacanza
- ❑ Menù RSA
- ❑ Menù anziani a domicilio
- ❑ **Menù diete sanitarie (19 tipologie** oltre a quelli personalizzati per patologie complesse)
 - ❑ N° diete sanitarie totali giornaliere **2.812 ***
 - ❑ Di cui **1.418 *** personalizzate
- ❑ **Menù a motivazione etico-religiosa totale giornaliero 6.687 ***

* Dati aggiornati al 17 ottobre 2014

Quali menù differenziati cuciniamo?

6

Con cadenza mensile

❑ **I menù dell'integrazione:**

- ❑ Menù cinese
- ❑ Menù peruviano
- ❑ Menù mediorientale
- ❑ Menù greco

❑ **I menù speciali:**

- ❑ Menù vegano
- ❑ Menù privo di glutine

❑ **I menù tipici:**

- ❑ Menù lombardo
- ❑ Menù siciliano

❑ **I menù della legalità:**

- ❑ In occasione della «**Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie**» ed in commemorazione della «**Strage di Capaci**» sono stati proposti menù con l'utilizzo di prodotti delle cooperative aderenti all'associazione «**Libera Terra**», marchio che contraddistingue le produzioni biologiche coltivate su terreni liberati dalle mafie in tutta Italia.

Il sistema servizio di Ristorazione Scolastica

Approvvigionamento
food

Produzione pasti

Consumo
del pasto

Criteri di approvvigionamento
e selezione dei fornitori



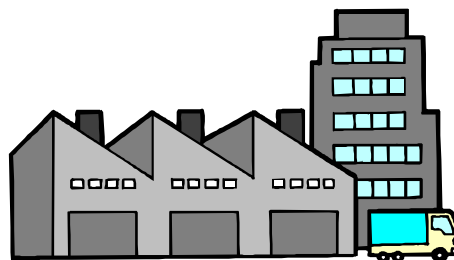
Produttore



Commerciante



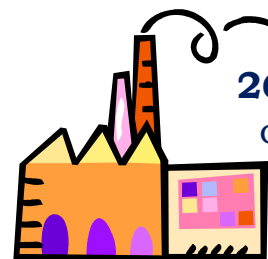
Distributore



Magazzino centrale
10.000 ton/anno di
derrate alimentari



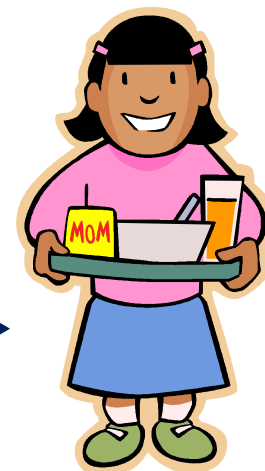
Panificio



26 centri
cucina



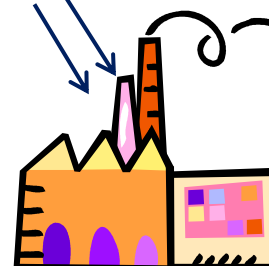
114
camioncini



457
scuole e
200 nidi
d'infanzia



23 camioncini



76 cucine
nidi d'infanzia

La regolamentazione degli acquisti

8

Milano Ristorazione S.p.A. è tenuta al rispetto della normativa pubblica in materia di appalti di opere e forniture di beni e servizi, ai sensi del combinato disposto dell'art. 1 e 3 co. 25 del **D.lgs. 163/2006**, in quanto **organismo di diritto pubblico, nonostante la natura privatistica**.

Pertanto:

- ❑ seleziona i fornitori di beni, servizi e lavori seguendo le **procedure ad evidenza pubblica di cui al D.lgs. 163/2006 (cd. Codice dei contratti pubblici)**;
- ❑ applica procedure di gara in virtù dell'importo a base di gara del contratto da aggiudicare:
 - **sopra soglia comunitaria (€ 200.000) procedure aperte;**
 - **sotto soglia comunitaria procedure semplificate ad inviti;**
- ❑ applica il criterio di aggiudica dell'offerta economicamente più vantaggiosa (**70 punti alla qualità – 30 al prezzo**).

In deroga:

E' consentito ricorrere al **D. Lgs. n 228/2001** per addivenire alla stipula di convenzioni nei limiti di spesa di 300.000€ per fornitura di un singolo prodotto, tese a **valorizzare la peculiarità di prodotti tipici, biologici e di qualità, al fine di favorire le vocazioni produttive del territorio**.

- Politica della qualità del prodotto/servizio **attenta all'evoluzione dei modelli di consumo**, offrendo prodotti alimentari che valorizzino le tradizioni ed i consumi locali, tutelanti il patrimonio gastronomico nazionale;
- Attenzione agli **impatti ambientali** derivanti inoltre da:
 - logistica distributiva
 - materiali di confezionamento

Miglioramenti introdotti nelle gare d'appalto per acquisti Food

Possibilità per il concorrente di **offrire miglie**rie rispetto a quanto previsto come requisito in capitolato e nelle schede tecniche relativamente a:

Aspetti qualitativi del prodotto quali ad esempio:

- ❑ certificazioni BRC/IFS;
- ❑ certificazione di **rintracciabilità di filiera UNI EN ISO 22005 per i singoli** prodotti costituenti la fornitura;
- ❑ **previsione di acquisto di prodotto a lotta integrata, di prodotto biologico.**

Produzioni locali e a filiera corta:

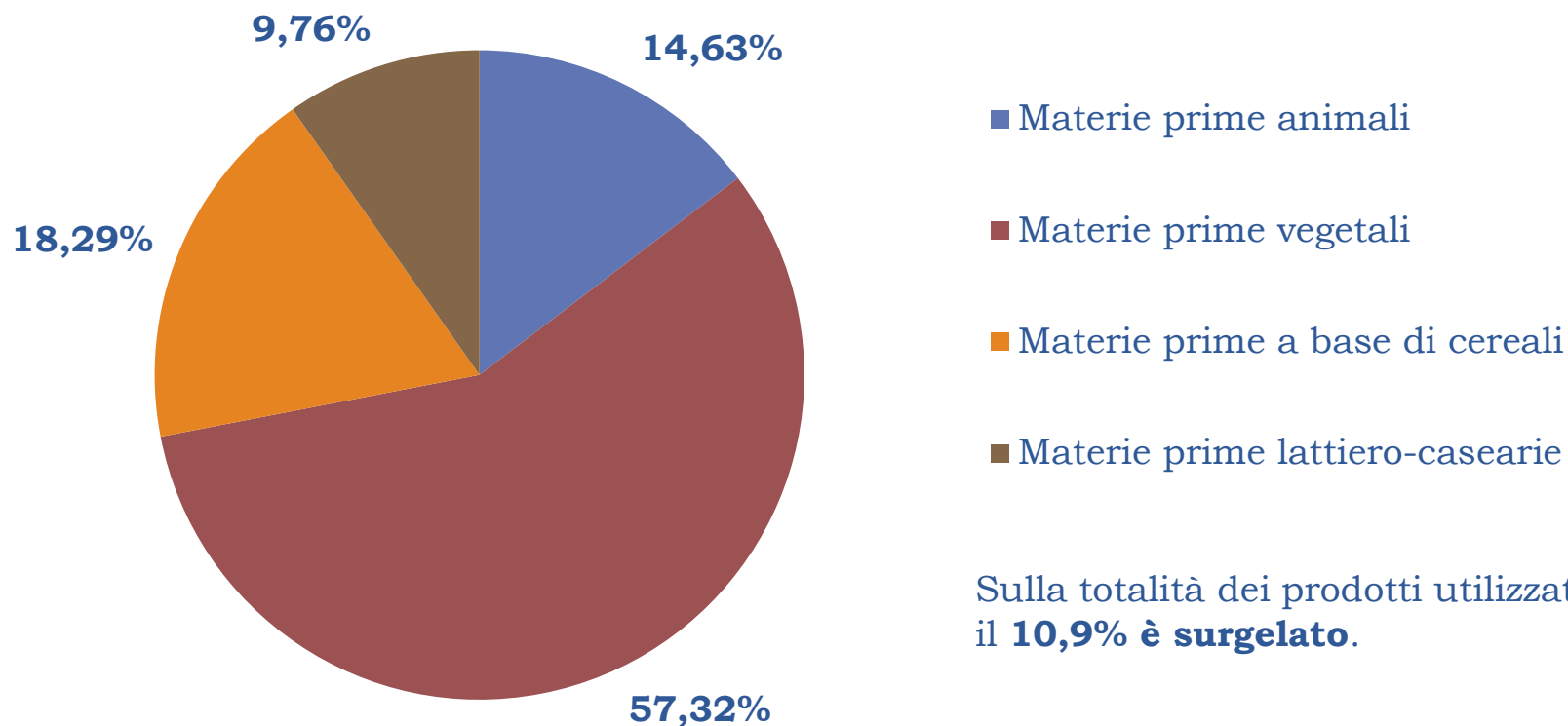
- ❑ vengono premiati i concorrenti produttori diretti della referenza richiesta;
- ❑ Km zero: il punteggio viene attribuito in relazione alla minor distanza del sito produttivo dalla città di Milano.

Politiche ambientali attuate dalle società concorrenti, quali:

- ❑ utilizzo di **imballaggi primari e/o secondari** conformi alle norme tecniche UNI specifiche, in merito alla **compostabilità, biodegradabilità, riutilizzo**, ecc.;
- ❑ utilizzo, per l'attività di movimentazione delle merci, di **automezzi almeno euro 5**;
- ❑ **dichiarazione ambientale di prodotto**, rilasciata da organismo accreditato.

La Sostenibilità ambientale : I nostri menù su base stagionale e gli acquisti

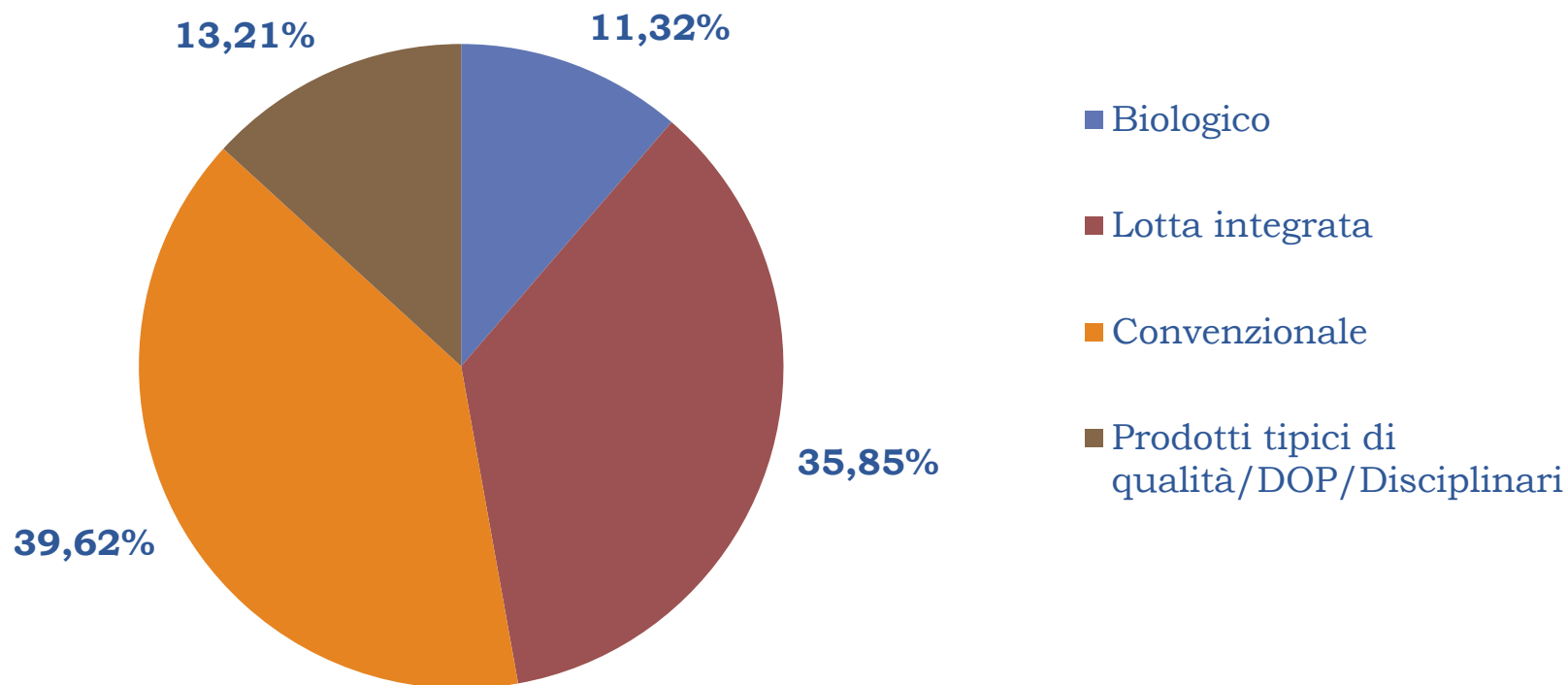
Materie prime suddivise per categorie di acquisti



Sulla totalità dei prodotti utilizzati solo il **10,9% è surgelato.**

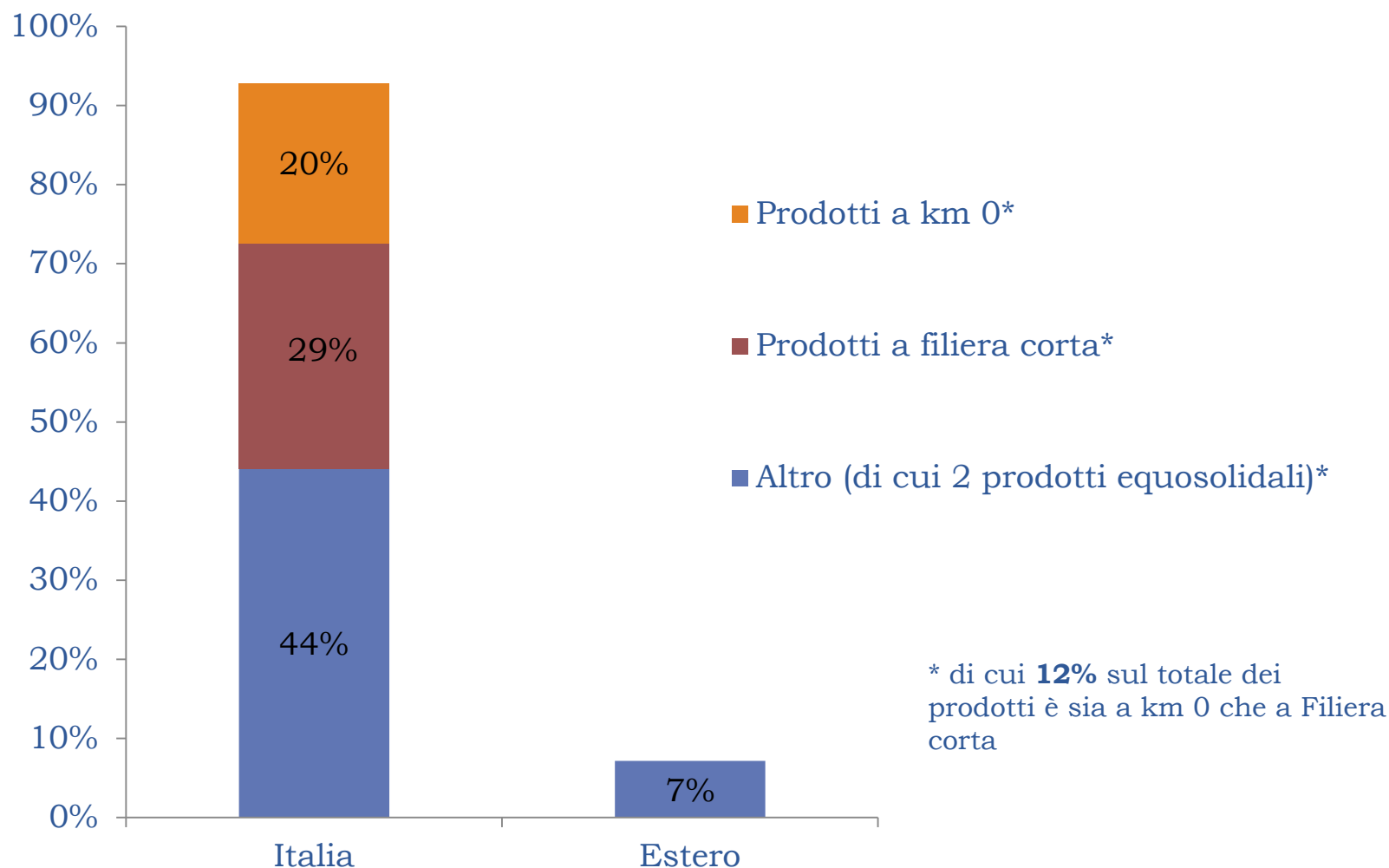
La Sostenibilità ambientale: Gli acquisti delle materie prime

Suddivisione per tipologia di produzione



La Sostenibilità ambientale: Gli acquisti delle materie prime

13



La Sostenibilità Ambientale:

Il contenimento degli sprechi alimentari

Contenimento degli sprechi alimentari:

- ❑ Contenimento delle **eccedenze** di produzione di cibo presso le cucine;
- ❑ Contenimento degli **avanzi** di cibo non consumato presso i refettori:
 - revisione delle porzioni, adeguate alle razioni raccomandate dall' ex INRAN;
 - miglioramento della **qualità percepita**: 75,1 % è il livello di gradimento misurato nel 2013, 72% nel 2012;
 - Introduzione di **test su panel di bambini** per tutte le nuove ricette prima della loro introduzione in menù;
 - Progetti di **educazione al consumo** , svolti in collaborazione con la scuola – insegnanti – genitori – personale addetto alla somministrazione:
 - *Il Laboratorio dei Sapori*, progetto di rilevazione del gradimento del pasto da parte dei bambini
 - *Dall'Orto alla Tavola*, laboratorio di cucina per genitori e bambini di scuole con orti didattici
 - *Disegna la tua Expo 2015*, il tema portante di Expo 2015 «Nutrire il pianeta, energia per la vita» realizzato dai bambini con murali all'interno dei refettori scolastici
 - *Mangiare con cura*, progetto di ricerca che coinvolge insegnanti, famiglie e addetti alla somministrazione.
 - *Un cuoco per amico*, i cuochi di Milano Ristorazione incontrano i piccoli commensali alla loro tavola.
 - *I menù dell'integrazione, speciali, tipici e della legalità.*

Milano Ristorazione e i progetti di educazione al consumo

I genitori



I bambini



«Disegna la tua Expo 2015»

A.S. 2011-2012 – Scuola Primaria via Feraboli



«Disegna la tua Expo 2015»

A.S. 2013-2014 - Scuola Primaria via Baroni



La Sostenibilità Ambientale: ridiamo valore al cibo avanzato

- Progetti di **utilità sociale**, svolti in collaborazione con Siticibo, fondazione di **Banco Alimentare e i City Angels** :
 - *Recupero dalle Cucine delle eccedenze di produzione di **pasti pronti** al consumo: **14.000 porzioni recuperate in 3 mesi** e ridestinate ad enti caritatevoli e ad una struttura di accoglienza di senza dimora sottratta alla mafia;*
 - *Recupero di frutta e pane da **89 scuole** aderenti volontariamente al progetto: in 1 anno scolastico ridestinati a **67 strutture caritative***

61.870 kg di pane e 104.210 kg di frutta

- Progetti di **utilità sociale** e di **educazione al consumo** per i bambini, svolti in collaborazione con il **Comune di Milano**:
 - *La scuola **accoglie un nonno a pranzo con i bambini***

La Sostenibilità Ambientale: ridiamo valore al cibo avanzato

- *Progetti di **educazione al consumo e all'ambiente**:*
 - *Recupero di **frutta, pane, budino e muffin e merende** se non consumati a scuola: a ogni bambino delle classi aderenti all'iniziativa «**Io non spreco**» viene fornito il sacchetto salva-merenda, in materiale lavabile, riutilizzabile, riciclabile.*

Hanno aderito ad oggi al progetto:

- *50 scuole primarie*
- *500 classi*
- ***10.000 i sacchetti distribuiti***



- Progetti di **educazione all'ambiente per i bambini:**

- La **raccolta differenziata nei refettori**: il bambino sparecchia e conferisce i rifiuti nei contenitori differenziati disponibili nei refettori (organico, plastica riciclabile, indifferenziato).



- Da settembre 2012 Eliminazione delle **gastronorm in polipropilene** a favore di quelle di acciaio:

Gastronorm in polipropilene/anno	n° 2.250.000
Peso totale plastica non utilizzata	Kg. 220.500

- Riduzione quantitativi materiali plastici utilizzati delle stoviglie monouso**

Da Febbraio 2014 ad agosto 2014 oltre Kg 60.000 riduzione di plastica
--

- Da gennaio 2015** sostituzione delle stoviglie in plastica con **stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile nelle scuole primarie. 16 milioni di piatti** di plastica in meno all'anno con un **risparmio in produzione di circa 240.000 kg di plastica.**

- Utilizzo in alcune scuole di **detergenti a marchio Ecolabel**

- Utilizzo di **furgoni ecocompatibili** per la veicolazione dei pasti e per la logistica distributiva delle derrate alimentari.

Progetti in fase di realizzazione

Zero Plastica

- L'iniziativa prevede l'utilizzo, durante il servizio del pasto, di un contenitore in acciaio chiudibile e lavabile, con all'interno un piatto bis comparto e uno fondo, che ogni bambino dovrà portare a casa e riportare pulito per il pranzo il giorno dopo.



Verso la Food Policy di Milano

In un ottica anche di «sperimentazione e innovazione»

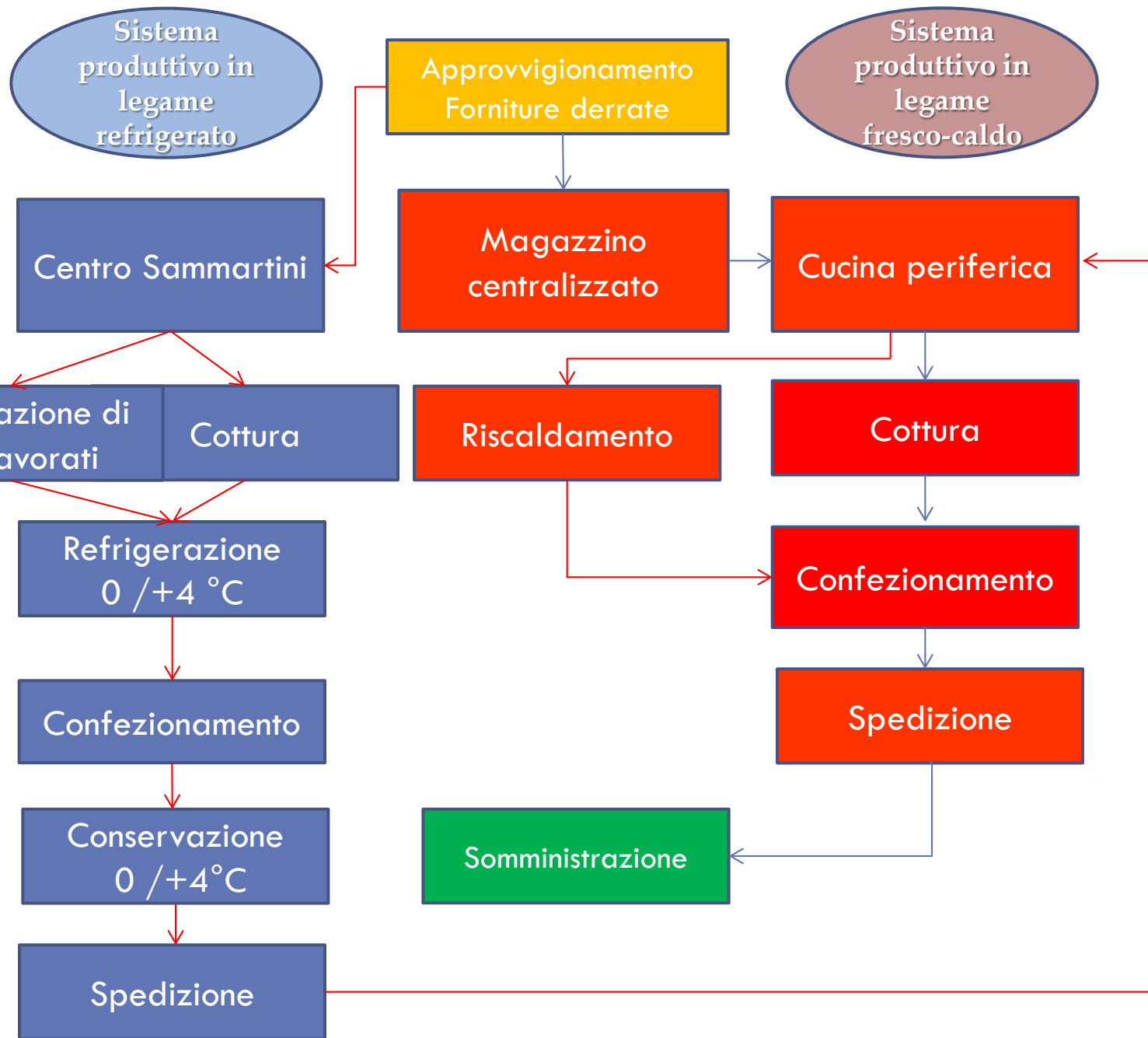
Il Centro Cottura di Sammartini

*Il **legame refrigerato**, cioè il sistema produttivo che prevede una conservazione a freddo a temperatura controllata ($0+4^{\circ}\text{C}$), permette di **svincolare il momento della produzione dal momento del consumo del pasto**.*



*Il Centro Cucina Sammartini è stato progettato per **produrre fino a 30.000 pasti in legame refrigerato**, per sviluppare percorsi produttivi di preparazioni gastronomiche pronte da usare (**ready to-use**), in multi porzione e in monoporzione, ad elevato profilo sensoriale e ad elevata produttività, e **semilavorati di origine vegetale o animale**, atti a decrementare le lavorazioni nei centri cucina con layout e attrezzature deficitari.*

Il Centro cucina è dotato di impianto solare termico e solare fotovoltaico.



INVERNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	Risi e bisi alla veneta Formaggio (stracchino) Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù di verdure Prosciutto cotto Fagiolini al pomodoro Muffin con mele	Vellutata di zucca Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Ravioli di magro olio e parmigiano Formaggio (asiago DOP) Carote julienne Frutta fresca di stagione
MARTEDI'	Ravioli di magro alla salvia Merluzzo alla livornese Purè di patate Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini con farina integrale biologica Pollo al forno al rosmarino Insalata, verza e carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro biologico Arrosto di lonza alle mele Fagiolini all'olio Frutta fresca di stagione	Risotto al pomodoro Rustichelle di pollo Insalata di stagione° Frutta fresca di stagione
MERCOLEDI'	Minestra d'orzo biologico Arrosto di tacchino agli aromi Erbette aglio olio Frutta fresca di stagione	Gnocchi al pomodoro biologico Formaggio (caciotta bio o latteria) Piselli brasati Frutta fresca di stagione	Minestra di ceci con pasta integrale biologica Bastoncini di pesce* Carote julienne Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Merluzzo gratinato Zucchine trifolate Frutta fresca di stagione
GIOVEDI'	Malloredus pomodoro e basilico Frittata con zucchine Insalata di stagione° Frutta fresca di stagione	Pasta aglio, olio e parmigiano Cotoletta di lonza alla milanese Insalata di stagione° Frutta fresca di stagione	Pasta alla crema di zucchine Arrosto di tacchino al limone Patate in insalata Frutta fresca di stagione	Polenta biologica Bocconcini di vitellone alla cacciatore con piselli Frutta fresca di stagione
VENERDI'	Spicchi di finocchi e carote a tronchetto Pizza margherita Budino al cacao equosolidale	Risotto alla parmigiana Merluzzo con pomodoro e capperi Zucchine brasate Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Frittata al formaggio Insalata di stagione° Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro biologico Tortino con legumi Finocchi in insalata Frutta fresca di stagione

° a rotazione secondo disponibilità

* cottura al forno

Verso la Food Policy di Milano

In un'ottica anche di «sperimentazione e innovazione»

Il Centro Cottura di Sammartini



25

Validità del progetto:

- *Prolungamento della shelf life del prodotto (fino a 5 gg. o 21 gg)*
- *Tempi di produzione svincolati dai tempi di distribuzione*
- *Miglioramento delle condizioni lavorative degli operatori*
- **Standardizzazione del prodotto**, anche delle diete
- *Miglioramento gastronomia del prodotto*
- *Miglioramento della gestione delle emergenze per scorte alimentari sempre disponibili*
- **Assenza di scarti alimentari e di eccedenze di produzione**
- *Utilizzo razionale degli impianti con conseguente **riduzione dei consumi energetici***
- *Riduzione delle manutenzioni delle cucine periferiche*



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!