

FOOD POLICY DI BOCCONI PER UN SISTEMA ALIMENTARE SANO E SOSTENIBILE

Bocconi, con l'adozione di una Food Policy, vuole delineare gli obiettivi che orientino le scelte compiute all'interno dell'Ateneo, sia direttamente che indirettamente, che riguardino il cibo e l'alimentazione.

Per questo intende promuovere all'interno del Campus, una visione unica riguardo al sistema di approvvigionamento e consumo alimentare, ispirata a principi di salute, etica, sostenibilità sia ambientale, economica che sociale.

La Food Policy dovrà essere promossa e adottata all'interno dell'Ateneo, sia all'avvio di nuovi contratti con fornitori di servizi di ristorazione o, successivamente, incorporandola progressivamente nei contratti già in essere. Ciò permetterà l'adeguamento di tutti i servizi al percorso pianificato all'interno del presente documento per il raggiungimento degli obiettivi di seguito indicati.

Facility Management,
in collaborazione con Alessandra Zambelli - Tecnologo alimentare

Sommario

INTRODUZIONE.....	3
OGGETTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	4
OBIETTIVI DELLA FOOD POLICY	5
AREE DI INTERVENTO DELLA FOOD POLICY.....	6
Qualità nutrizionale	6
Il menù.....	7
Specifiche nutrizionali	7
Menù a carattere etico e dietetico.....	8
Menù a tema ed etnici	8
Comunicazione ed educazione alimentare per una dieta sana.....	9
Formazione del personale	10
Qualità sensoriale.....	11
Sostenibilità della proposta di ristorazione.....	12
Alimenti e bevande.....	13
Alimenti e bevande- ulteriori specifiche	14
Prodotti non food	16
Prodotti in carta e tessuto.....	16
Stoviglie.....	16
Gestione degli imballaggi	16
Gestione dei trasporti.....	17
Valutazione e gestione delle eccedenze	17
Efficienza organizzativa e gestionale.....	20
Pulizia dei locali.....	20
Distributori automatici, smart locker	21

INTRODUZIONE

Garantire e favorire l'accesso ad alimenti sani e di qualità è un tema di primaria importanza per la politica a tutti i livelli: dall'Organizzazione Mondiale della Sanità ai singoli attori coinvolti nella fornitura di alimenti. Nell'ambito della ristorazione collettiva, l'espressione di questa priorità si realizza in un sistema complessivamente sostenibile dal punto di vista alimentare, economico e sociale.

Il concetto di "dieta sostenibile" è costituito da una complessa rete di fattori nutrizionali, economici, ambientali, sociali e culturali che riguardano l'intera catena di approvvigionamento, nella quale tutti i soggetti, dai produttori ai consumatori, sono coinvolti direttamente nella costruzione di una filiera virtuosa.

La definizione di dieta sostenibile formulata nel 2010 dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) cita «le diete sostenibili sono diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono culturalmente accettabili, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane»¹.

Le scelte alimentari sono il fattore che più mette a rischio la salute e il benessere; quasi un miliardo di persone nel mondo è malnutrito e soffre la fame e quasi 2 miliardi mettono a rischio la propria salute con una dieta ipercalorica e di scarso valore nutritivo². L'alimentazione poco equilibrata provoca, ogni anno 9,1 milioni di morti premature per malattie cardiovascolari in tutto il mondo, il 50% di tutti i decessi cardiovascolari. Inoltre, nella popolazione di adulti tra i 18 e i 69 anni, 4 soggetti su 10 sono in eccesso ponderale (42%) (sovrappeso il 31%; obesità 11%).³ La tendenza globale verso diete più caloriche e ricche di zuccheri, cereali raffinati, grassi e carne si riflette nella crescente incidenza delle malattie croniche non trasmissibili (MNT) come obesità, diabete di tipo 2 e malattie cardiovascolari, che riducono le aspettative di vita (in buona salute) a livello globale. Questa premessa evidenzia la necessità di adottare stili alimentari salutari per ridurre notevolmente il rischio di malattie non trasmissibili la cui correlazione con l'alimentazione è sempre più evidente⁴. Una alimentazione adeguata, varia e bilanciata dal punto di vista qualitativo e quantitativo, associata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica di una attività fisica regolare, ha un impatto considerevole sulla salute, riduce il rischio di insorgenza di sovrappeso, obesità e di altre malattie croniche (malattie cardiovascolari, tumori, diabete, ipertensione, ecc.), che rappresentano uno dei più importanti problemi di sanità pubblica.

Le scelte alimentari sono quindi in grado di compromettere o di favorire il buono stato di salute dell'individuo ma anche del pianeta⁵. L'attuale produzione alimentare sta compromettendo gravemente l'ecosostenibilità del sistema terra in termini di cambiamento climatico, consumo di acqua e inquinamento ambientale. Attraverso una dieta sana possiamo anche essere sostenibili, contrastare i cambiamenti climatici e contenere il

¹ <https://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/en/>

² Food in the Anthropocene: the EAT Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet. January 16, 2019 Willett W et al.

³ <https://www.epicentro.iss.it/passi/infoPassi/infoGen>

⁴ World Health Organization. <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/joint-whofao-expert-consultation-on-diet-nutrition-and-the-prevention-of-chronic-diseases-process-product-and-policy-implications/9C5F92142766286FE744EA4412A53476>

⁵ <https://news.tulane.edu/pr/swapping-just-one-item-can-make-diets-substantially-more-planet-friendly>

riscaldamento globale. Il sistema alimentare è responsabile di circa 1/3 delle emissioni antropogeniche totali di gas serra (GHG) e del 92% dell'impronta idrica dell'umanità causando al contempo deforestazione, perdita di biodiversità e quantità impressionanti di rifiuti⁶.

Per tutti questi motivi, i servizi di ristorazione collettiva devono assicurare la fornitura di prodotti adeguati che permettano la conduzione di uno schema alimentare equilibrato e sufficientemente vario, accessibile a tutti gli utenti e con un buon rapporto qualità-prezzo. L'offerta alimentare deve essere ordinata e favorire un rapporto corretto e consapevole che tenga conto dei gusti personali ma anche degli elementi di educazione previsti dalla proposta di modelli alimentari validati ed efficaci.

Pertanto, prendendo in considerazione il valore delle scelte sostenibili all'interno dell'Ateneo, è necessario allineare la richiesta all'offerta di un adeguato servizio, che metta in relazione il sistema cibo alla realtà universitaria, cercando di connettere diversi ambiti di azione. L'alimentazione, infatti, non coinvolge solo la sfera salutare, ma anche gli aspetti culturali e la storia personale di ciascuno, all'interno del sistema universitario votato alla internazionalità e multiculturalità. La Bocconi è una comunità realmente internazionale, con studenti di altro profilo provenienti da più di 90 paesi del mondo⁷.

OGGETTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

I servizi di ristorazione collettiva all'interno dell'Ateneo avranno come oggetto:

- garantire accesso al cibo sano per l'individuo e per l'ambiente,
- proporre modelli alimentari sostenibili e a basso impatto ambientale,
- comunicare l'importanza di scelte alimentari sane e sostenibili,
- favorire socialità, uguaglianza e integrazione.

Gli obiettivi dovranno essere perseguiti attraverso la valorizzazione degli aspetti nutrizionali e sensoriali, il rispetto della sicurezza igienica, una efficiente gestione organizzativa. Le specifiche tecniche e le scelte operative dovranno essere adottate nell'ottica della sostenibilità alimentare di tutto il sistema di fornitura del servizio.

In accordo con la missione dell'Ateneo, anche nell'offerta alimentare le differenze di etnia, religione, età, nazionalità, status socio-economico e provenienza geografica dovranno essere valorizzate e accolte in un contesto di rispetto reciproco.

Inoltre, in accordo con il Piano Strategico di Bocconi e le sfide da attuare, le linee guida della ristorazione contribuiscono allo sviluppo degli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile, in particolare attraverso le seguenti azioni:

- promozione del lavoro dignitoso e alla crescita economica promuovendo consumi locali,
- riduzione delle disuguaglianze nella fruizione di cibo,
- azione per il clima attraverso l'applicazione dei CAM⁸ e la richiesta di buone pratiche di produzione, riduzione dello spreco, riduzione dell'impatto ambientale,

⁶ <https://www.sueatablelife.eu/it.html>

⁷ https://www.unibocconi.it/wps/wcm/connect/bocconi/sitopubblico_it/albero+di+navigazione/home/chi+siamo/community/

⁸ <https://www.mite.gov.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi>

- promozione della salute e del benessere dell'individuo attraverso il cibo,
- diffusione di modelli di consumo maggiormente responsabili attraverso la richiesta di corretta informazione di qualità in merito al valore delle proprie scelte alimentari,
- apporto alla conservazione delle risorse naturali e del territorio attraverso l'offerta di varietà e biodiversità alimentare.

La pausa pranzo, lo spuntino e altri momenti di consumo devono rappresentare per tutti coloro che frequentano il Campus Bocconi non soltanto un momento in cui nutrirsi, ma anche un'opportunità di informazione e formazione.

OBIETTIVI DELLA FOOD POLICY

Nella Food Policy di Bocconi si identificano i seguenti obiettivi:

Promuovere corretti stili alimentari per un buono stato di salute, ispirati alle più recenti ricerche scientifiche	Promuovere l'utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale	Favorire la conoscenza dei prodotti attraverso opportune campagne informative	Promuovere l'utilizzo di alimenti biologici, di filiera corta, da agricoltura sociale
Valorizzare la produzione del territorio	Ridurre lo spreco alimentare	Promuovere la consapevolezza delle scelte alimentari individuali	Comunicare l'importanza di compiere scelte salutari
Promuovere una visione unica del sistema di approvvigionamento e consumo	Favorire socialità, uguaglianza e integrazione		

Gli obiettivi indicati afferiscono a 3 aree di intervento specifiche di applicazione:

- qualità nutrizionale,
- qualità sensoriale,
- sostenibilità della proposta di ristorazione.

I servizi di ristorazione all'interno dell'Ateneo dovranno essere svolti nel rispetto degli standard di legge in materia igienico-sanitaria, di sicurezza, edilizia e di ogni altra normativa rilevante e dei requisiti di qualità richiesti, rispettando i principi della *food safety*.

All'interno dell'Ateneo, nel rispetto della normativa vigente⁹, si chiede che gli operatori del settore alimentare mantengano un'adeguata "cultura della sicurezza alimentare", garantendo un impegno da parte della dirigenza e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure degli alimenti.

Ogni servizio di ristorazione deve sviluppare e implementare un sistema di gestione conforme allo schema BIOSAFETY TRUST CERTIFICATION, certificazione volontaria ottenuta dall'Università Bocconi al fine di introdurre modalità di gestione del rischio

⁹ Regolamento (UE) 382/2021 della Commissione Europea del 3 marzo 2021 che ha modificato alcune parti del Regolamento (CE) 853/2004

connesso al propagarsi delle infezioni a tutela della salute delle persone da agenti biologici. In generale, ogni gestore dovrà conformarsi alle pratiche necessarie a conseguire e mantenere le certificazioni che l'Università intende acquisire.

AREE DI INTERVENTO DELLA FOOD POLICY

Qualità nutrizionale

Con il termine *food security*, si intende la garanzia che tutti i soggetti che usufruiscono del servizio, abbiano cibo sufficiente, sicuro (safe) e nutrizionalmente adeguato, tale da coprire i fabbisogni di una vita sana.

Il comportamento alimentare condiziona lo stato di salute. L'atto alimentare è un bisogno primario il cui fine è quello di permettere all'organismo di funzionare. La qualità di questo funzionamento è in relazione all'apporto calorico dei macro e micronutrienti e delle molecole bioattive contenute nei cibi. Priorità della ristorazione collettiva è permettere una alimentazione sicura dal punto di vista nutrizionale fornendo sicurezza alimentare anche nel medio e lungo termine (prevenzione/trattamento di patologie croniche). Gli utenti debbono essere a tal fine informati sull'importanza della ristorazione collettiva come momento di educazione alla corretta alimentazione (entità delle porzioni, frequenza di consumo), al valore del cibo, all'uguaglianza e allo scambio.

Per valorizzare la "qualità nutrizionale" di un prodotto alimentare si rende necessario selezionare indicatori della qualità nutrizionale e garantire il mantenimento lungo l'intera filiera produttiva.

Partendo dall'assunto ormai consolidato che mette in relazione i modelli alimentari salutari ai benefici sostanziali per l'ambiente, l'economia, il benessere delle persone e la salute pubblica, le azioni sono prevalentemente rivolte ai principi nutrizionali.

L'area di intervento *qualità nutrizionale* dovrà permettere il perseguimento dei seguenti obiettivi:



Nel perseguire questi obiettivi si agirà su diversi aspetti della proposta alimentare.

Il menù

I menù dovranno prevedere una *adeguata varietà* dei piatti presenti. Dovranno essere bilanciati dal punto di vista nutrizionale per assicurare la copertura dei fabbisogni nel rispetto delle indicazioni nutrizionali previste dai LARN¹⁰ Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia. Si farà riferimento anche alle Linee Guida per una sana alimentazione italiana¹¹. Un obiettivo da raggiungere è raddoppiare il consumo di cibi salutari quali frutta, verdura, legumi e noci e una riduzione superiore al 50% di alimenti quali carni rosse e zuccheri aggiunti¹².

I menù proposti dovranno garantire flessibilità e al contempo completezza della proposta alimentare nella composizione dei pasti.

Specifiche nutrizionali

Ai fini dell'applicazione delle principali linee guida in materia di salute e prevenzione, correlate all'alimentazione, verranno applicate le seguenti specifiche tecniche/nutrizionali e azioni:

- rispetto delle porzioni come indicato dai LARN e dalle Linee guida per una corretta alimentazione,
- possibilità di scelta di servizio delle metà porzioni per maggior rispetto delle scelte individuali,

¹⁰ <https://sinu.it/lam/>

¹¹ <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

¹² https://eatforum.org/content/uploads/2020/10/Summary_Report_in_Italian.pdf

- incremento dell'offerta di frutta e verdura di stagione e preferibilmente freschi proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi piatti, crudi e/o come antipasto,
- presenza quotidiana di almeno 6 contorni diversi: due cotti e quattro crudi,
- presenza quotidiana di almeno 3 varietà di frutta a scelta,
- possibilità di scelta di porzioni doppie/maggiori di ortaggi,
- riduzione dei piatti a base di carne rossa,
- introduzione di piatti a minor impatto ambientale,
- inserimento preferenziale di piatti con fonti proteiche vegetali,
- inserimento di almeno un piatto a base di legumi nel menù giornaliero,
- presenza di almeno un piatto a base di pesce di stagione nel menù giornaliero,
- presenza di olio extra vergine di oliva come condimento,
- utilizzo di sale iodato sia in preparazione che a disposizione come condimento,
- presenza quotidiana di pane integrale e di altri sfarinati (ad esempio cereali misti, farro, segale, etc.) e pane a basso tenore di sodio,
- inserimento di un prodotto integrale (ad esempio pasta, sostituti del pane) nelle alternative previste dal menù quotidianamente,
- proposta di succhi di frutta senza zuccheri aggiunti,
- offerta dessert a basso tenore di zuccheri e grassi e di produzione artigianale,
- presenza di almeno 3 varietà di dessert,
- corretta somministrazione per evitare porzioni superiori a quelle raccomandate,
- possibilità di self service con scelta della porzione appropriata alle proprie esigenze.

Menù a carattere etico e dietetico

Nel rispetto del principio di inclusività e diversità dovranno essere proposti menù rispettosi delle esigenze dietetiche ed etico religiose dei fruitori dei servizi di ristorazione.

Gli utenti del Campus Bocconi potrebbero presentare una forte componente multietnica e, pertanto, è necessario tenere in considerazione questo aspetto nella stesura dei menù e nella proposta alimentare quotidiana.

In particolare dovranno essere previsti ed erogati menù alternativi, quali:

- menù vegetariani e/o vegani. In ottemperanza ai CAM deve essere previsto almeno un piatto vegetariano al giorno e un pasto esclusivamente vegetariano almeno una volta ogni 2 settimane,
- menu a carattere religioso (Kosher, Halal, etc.) e piatti che rispettino il credo religioso qualora richiesti dagli utenti o dalla Bocconi,
- menù per soggetti affetti da celiachia¹³, somministrando cibi privi di glutine,
- menù per diete sanitarie (allergie/intolleranze).

Menù a tema ed etnici

Come si è già avuto modo di sottolineare, il cibo tende a evidenziare le differenze tra gruppi, culture, strati sociali, e serve a rafforzare l'identità di gruppo, separando e distinguendo il "noi" dagli "altri". Quando si tratta di tradizioni alimentari, sembrerebbe scontato considerare il

¹³Nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 123/2005 - https://www.celiachia.fvg.it/joomla/images/legislazione/L_123_05.pdf

senso di identità come appartenenza a un territorio: i prodotti, le ricette di un determinato luogo. Promuovendo le tradizioni locali e, contemporaneamente, favorendo un “mangiare geografico”, si sperimenta la condivisione esaltando le differenze e rafforzando l'identità di ciascuno. Nello specifico, l'introduzione di prodotti e ricette di paesi diversi crea condivisione e scambio e permette di confrontare culture e regimi diversi.

Data l'importante presenza di studenti rappresentanti di più di 90 diverse nazionalità, è di fondamentale importanza promuovere e utilizzare il cibo e la cultura alimentare come strumento di socializzazione e inclusione. Il menù e i piatti proposti rappresentano una modalità privilegiata di scambio e interconnessione sociale e culturale. A questo scopo, i servizi di ristorazione all'interno dell'Ateneo promuovono i piatti della gastronomia tradizionale e locale affiancandoli a proposte internazionali accompagnate da una opportuna comunicazione che ne permetta l'approfondimento e la conoscenza.

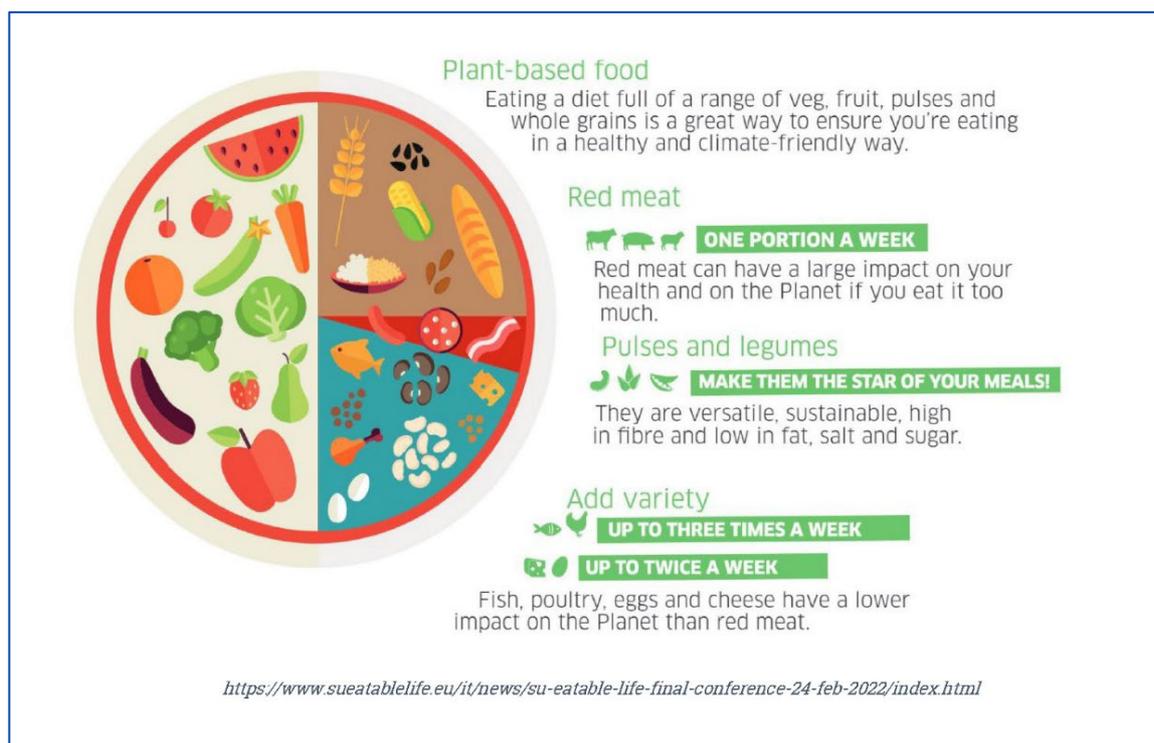
Comunicazione ed educazione alimentare per una dieta sana

Dei piatti serviti devono essere reperibili e agevolmente accessibili le informazioni nutrizionali di composizione (ingredientistica, allergeni presenti, valori nutrizionali). L'utente che usufruisce dei servizi di ristorazione all'interno dell'Ateneo deve avere la possibilità di conoscere informazioni riguardo alla composizione nutrizionale che permettano di effettuare scelte consapevoli e il più possibile salutari.

Anche gli spazi dedicati al servizio sono luoghi deputati alla diffusione di messaggi orientati alla corretta e sana alimentazione, che devono essere allineati all'offerta gastronomica. Partendo dalla varietà e dalla qualità della proposta, è possibile trasmettere pratiche orientate alla corretta alimentazione, che vengono colte con maggior attenzione e consapevolezza. L'ambiente di consumo permette di abbinare la convivialità e la condivisione con i principi della prevenzione, rivolti a utenti di età favorevole a ricevere e mettere in pratica condizionamenti positivi. I temi da sviluppare maggiormente per conciliare gli obiettivi di dieta sana e sostenibile¹⁴ possono includere, a titolo esemplificativo:

- suggerimenti per aumentare la quota di consumo degli alimenti di origine vegetale (frutta, verdura, legumi e cereali integrali),
- come e perché ridurre il consumo di carne rossa,
- l'attenzione all'inserimento nella propria dieta quotidiana di alimenti a minor impatto ambientale.

¹⁴<https://www.sueatablelife.eu/it/about/>



I metodi di educazione e informazione alimentare adottati dovranno essere coinvolgenti, partecipativi e fornire un facile accesso alle informazioni, prevedendo una fase di controllo e monitoraggio dei risultati ottenuti in termini di promozione di consumi più sani e sostenibili all'interno dei punti di erogazione dei pasti. È importante che l'opera di sensibilizzazione non si concluda con il consumo in loco ma incentivi modelli alimentari salutari e mirati alla prevenzione.

Lo svolgimento delle attività di comunicazione, informazione ed educazione alimentare dovranno coinvolgere tutti i fruitori del servizio all'interno dell'Università: studenti, docenti, corsisti SDA, Staff, etc.

Formazione del personale

Il personale che opera nei servizi di ristorazione dell'Ateneo deve essere informato e formato sui temi indicati dalle presenti linee guida e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti al servizio di ristorazione: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate ciò per prevenire gli sprechi alimentari.

Risultati attesi:

- aumento dei consumi di alimenti quali frutta e verdura da parte dei fruitori dei servizi di ristorazione,
- riduzione del consumo di carne rossa e di prodotti a base di carne,

- incremento dei consumi di prodotti integrali.

Qualità sensoriale

La qualità organolettica e sensoriale, delle preparazioni culinarie proposte, rappresenta sicuramente un'attenzione peculiare da porre ai servizi offerti.

Una proposta adeguata, da questo punto di vista, permette un buon gradimento dell'intera proposta alimentare, favorendo il raggiungimento degli obiettivi preposti, in particolare un adeguato introito alimentare e la riduzione degli sprechi. La proposta alimentare deve rappresentare aderenza alla cultura alimentare del territorio.

La Food Policy prevede che il livello di qualità sensoriale della proposta alimentare venga costantemente valutato attraverso la misurazione del livello di soddisfazione dell'utenza, o anche attraverso la valutazione degli scarti prodotti. La soddisfazione del consumatore rappresenta la sua percezione rispetto a quanto i requisiti del servizio di ristorazione collettiva siano stati soddisfatti.

La capacità degli operatori di elaborare e presentare le pietanze in modo gradevole diventa essenziale, insieme con la sensibilità di proporle in modo differenziato a seconda della fascia di popolazione cui sono rivolte.

La ricerca di un buon livello di qualità sensoriale del servizio deve prevedere la formazione continua del personale che collabora a qualsiasi livello con il servizio di ristorazione: addetti alla produzione e alla somministrazione/distribuzione, personale che a vario titolo e nei diversi contesti interagisce con l'utenza finale (cuochi, addetti alla distribuzione, personale di sala).

La misurazione del gradimento e della soddisfazione sulla qualità, organizzazione e igiene del servizio rappresenta un valido strumento attraverso cui si valuteranno gli aspetti che causano insoddisfazione o neutralità e conseguentemente agire su di essi al fine di migliorarli. Bocconi si pone come obiettivo che ogni gestore di ristorazione collettiva effettui la valutazione della soddisfazione dell'utenza con cadenza semestrale/annuale. sull'attività di customer satisfaction svolta. Bocconi si riserverà di valutare i risultati delle survey e di promuovere le necessarie e opportune azioni correttive quali:

- variazioni dei menù proposti che non dovessero risultare graditi,
- condividere gli obiettivi del servizio, nell'ambito delle attività di competenza, attivando eventualmente progetti o iniziative per favorire la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

Bocconi si impegna a effettuare, attraverso organismi interni ed esterni, controlli periodici sullo svolgimento del servizio. Potranno quindi essere effettuate opportune verifiche - anche attraverso sopralluoghi - dei requisiti richiesti: valutazione della qualità sensoriale, temperatura degli alimenti al momento della distribuzione, giusto grado di maturazione dei principali prodotti vegetali, quota di residuo¹⁵, rispetto delle tempistiche di tutte le fasi del ciclo di produzione.

¹⁵ Piatto/pasto somministrato, volontariamente non consumato, che non può essere raccolto in modo differenziato

Sostenibilità della proposta di ristorazione

Tenendo in considerazione la definizione di *dieta sostenibile* come citata in precedenza, deve essere perseguita sia la qualità nutrizionale che l'impatto ambientale delle scelte alimentari che vengono compiute quotidianamente.

A questo proposito Bocconi, attraverso la proposta ristorativa all'interno dell'Ateneo intende raggiungere i seguenti obiettivi:



I gestori dei servizi di ristorazione dovranno possedere la certificazione ISO 14001, che attesti la capacità di applicare un sistema di gestione ambientale efficace ai fini della riduzione degli impatti della produzione.

Inoltre Bocconi chiede che i servizi di ristorazione collettiva presenti al proprio interno adottino le indicazioni, in tema di salvaguardia ambientale, previste dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) per servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65/2020)¹⁶.

I criteri si applicano lungo tutta la filiera produttiva, dall'approvvigionamento, alla produzione e somministrazione dei pasti, allo smaltimento dei rifiuti.

Dovranno essere favorite le attività di comunicazione che riguardano le informazioni relative all'impatto ambientale dei piatti proposti, favorendo scelte consapevoli anche attraverso la suddivisione e la condivisione di ricettari condivisi, informazioni sulla scelta degli ingredienti e materie prime, etc.

Anche la formazione degli addetti al servizio (addetti alla preparazione, al servizio) dovrà prevedere la conoscenza di tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità

¹⁶ sito www.minambiente.it dedicata al Green Public Procurement

nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Alimenti e bevande

All'interno del Campus Bocconi, le derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, devono essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia.

I menù dovranno essere impostati sulla *stagionalità*. Prediligere prodotti stagionali ha un forte significato in termini di sostenibilità alimentare, agricola e anche economica, essendo cibi, che solitamente, richiedono meno energie per essere prodotti. Il concetto di stagionalità non riguarda solo frutta e verdura di stagione, ma vale anche per il pesce. Nel caso dei prodotti della pesca, scegliendo pesce "di stagione" si permette alle specie di riprodursi e di mantenere le quantità sufficienti a soddisfare i consumi. A questo proposito, all'interno dei servizi di ristorazione dell'Ateneo dovranno essere forniti solo prodotti ittici con certificazione di sostenibilità di filiera (MSC, Friend of the Sea, etc.).

Inoltre, si auspica che i fornitori tendano a fornire i prodotti con le caratteristiche merceologiche di seguito elencate

TABELLA RIASSUNTIVA CARATTERISTICHE PRODOTTI

PRODOTTO O DERRATA	% di prodotto biologico in peso sul peso lordo totale o caratteristiche principali del prodotto utilizzato¹⁷
VERDURA E FRUTTA	50% BIO
LEGUMI	100% BIO
CEREALI E DERIVATI	Riso e Pasta BIO
LATTE e YOGURT	100 % BIO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Olio Extra Vergine di oliva BIO per condimenti a crudo (monoporzione o a disposizione dei fruitori in relazione al servizio)
POMODORO E PRODOTTI TRASFORMATI	33% BIO
CARNE BOVINA*	20% BIO
CARNE AVICOLA**	20% BIO
CARNE SUINA	5% BIO
PRODOTTI ITTICI***	Prodotti ittici provenienti da zona FAO 37 o FAO 27.
UOVA E OVOPRODOTTI (misto d'uovo pastorizzato)	100%
SUCCHI DI FRUTTA O NETTARI DI FRUTTA	100%
SALUMI****	100 % DOP o IGP
FORMAGGI*****	100 % DOP o IGP
PRODOTTI DEL TERRITORIO*****	1 inserimento settimanale nei menù proposti

¹⁷ Obiettivi auspicati da Bocconi. I gestori dovranno tendere progressivamente all'adozione di queste specifiche.

PRODOTTI EQUOSOLIDALI. Frutta esotica (ananas, banane), cioccolato, the e caffè devono provenire da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato e approvato da Fairtrade Labelling Organizations – (FLO) e World Fair Trade Organization – (WFTO).

L'Università Bocconi si riserva di effettuare opportune verifiche - anche attraverso sopralluoghi - dei requisiti richiesti: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta ogni specifico alimento esotico di provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla normativa vigente in materia. Ogni società si rende inoltre disponibile a fornire a Bocconi – su richiesta – i dati che misurano l'andamento dei parametri ambientali legati all'oggetto della verifica e le dichiarazioni di cui sopra.

ACQUA E BEVANDE. Deve essere ridotto il più possibile l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Saranno predisposti distributori di acqua e bevande sfuse secondo la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

Alimenti e bevande - ulteriori specifiche

FRUTTA ORTAGGI: devono essere utilizzati prevalentemente freschi e di stagione secondo tabelle di stagionalità adeguate. È previsto l'utilizzo di ortaggi surgelati in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco.

* **CARNE BOVINA:** biologica per almeno il 20% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali Qualità Verificata 18 o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, con le diciture facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

****CARNE AVICOLA:** per il restante 20% deve essere certificata¹⁹ e riportare la dicitura "Allevato senza uso di antibiotici".

*****PRODOTTI ITTICI:** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei). I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27. Sono conformi i prodotti ittici certificati quali Marine Stewardship Council, Friend of the Sea o equivalenti. Il pesce, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

******SALUMI E FORMAGGI:** 100% in peso a marchio di qualità DOP o IGP. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

¹⁸ <https://www.unicarve.it/attivita/il-marchio-qualita-verificata-si-presenta/>

¹⁹ Decreto 29/07/2004 del ministero dell'Agricoltura

******PRODOTTI DEL TERRITORIO:** dovranno essere inseriti nei menù, almeno una volta alla settimana, un prodotto con le caratteristiche enunciate di seguito²⁰.

Per «prodotti agricoli e alimentari provenienti da filiera corta» si intendono i prodotti agricoli e alimentari provenienti da una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori²¹,

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE²². Dovranno essere proposti nei menù, almeno una volta al mese, prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale. Con il termine agricoltura sociale si indica in genere quell'insieme di attività che impiegano le risorse dell'agricoltura e della zootecnia per promuovere azioni terapeutiche, educative, ricreative, di inclusione sociale e lavorativa.

Nell'ambito della promozione della conoscenza e del consumo dei prodotti locali, dovrà essere garantito l'impegno a favorire la fornitura da produttori locali da cui reperire prodotti da inserire nei menù proposti periodicamente. L'indagine deve essere condotta al fine di verificare la possibile fornitura da parte di produttori del territorio che utilizzino filiere che rispettose dell'ambiente, del suolo e del paesaggio. Il rapporto con i fornitori e le caratteristiche dei prodotti scelti devono rispondere ai principi di sostenibilità dettati da Bocconi.

L'utilizzo e la scelta di prodotti rispettosi delle risorse ambientali sarà valorizzato e comunicato in modo opportuno agli utenti e sono previste campagne di sensibilizzazione all'acquisto e al consumo, anche al di fuori dell'Ateneo, dei medesimi prodotti.

L'Università favorirà la possibilità di effettuare, in spazi e locali dedicati, promozioni e/o azioni di sostegno alla produzione locale: per esempio organizzazione di giornate a tema, promozione di menù a Km 0, ecc.

Tali iniziative possono comportare l'allestimento di punti all'interno dell'Università e/o degli spazi assegnati per la promozione ed eventuale vendita dei prodotti o convenzioni con mercati locali²³.

In provincia di Milano sono presenti 19 aziende a produzione certificata e circa 60 produttori certificati BIO. Circa 3000 aziende agricole coltivano terreni a Milano e provincia assicurando una discreta entità di produzione lorda vendibile²⁴.

²⁰ Legge 6 ottobre 2017, n. 158 – art. 11

²¹ Per «prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile» si intendono i prodotti agricoli di cui all'allegato I al Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea e i prodotti alimentari di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70/100 chilometri dal luogo di produzione, nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale. Ai fini della dimostrazione del limitato apporto delle emissioni inquinanti, il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, stabilisce i criteri e i parametri che i produttori agricoli e agroalimentari devono osservare per attestare il possesso di tale requisito da parte delle relative produzioni a chilometro utile. I prodotti locali devono essere a marchio (consorzio di produttori di un determinato territorio) o devono essere accompagnati da una dichiarazione del legale rappresentante con la quale si attesta e si descrive (con indicazione dei fornitori coinvolti nella filiera) il numero complessivo di passaggi tra produttori e consumatori.

²² Legge 18 agosto 2018 n. 141

²³ <https://www.fabbricadelvapore.org/-/mercato-della-terra-di-milano>

²⁴ <https://foodpolicymilano.org/wp-content/uploads/2015/04/10-QUESTIONI-DELLA-FOOD-POLICY-MILANO.pdf>

Prodotti non food

Prodotti in carta e tessuto

Le tovaglie e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Stoviglie

STOVIGLIE MONOUSO: piatti, coppette e bicchieri in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco con colorante idoneo al contatto alimentare²⁵.

POSATE MONOUSO: le posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) devono essere in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco con colorante idoneo al contatto alimentare²⁶.

STOVIGLIE IN CERAMICA: le stoviglie in ceramica devono essere in ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti e alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

STOVIGLIE IN VETRO: le stoviglie in vetro devono essere in vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie.

BICCHIERI DURALEX: i bicchieri devono essere realizzati in vetro infrangibile (duraless), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

POSATE IN ACCIAIO INOX: le posate in acciaio devono essere in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

Gestione degli imballaggi

Bocconi richiede ai fornitori l'utilizzo di packaging sostenibile. Il packaging sostenibile è un imballaggio concepito in modo da creare il minor impatto ambientale possibile e che al contempo svolge al meglio le sue funzioni di protezione e informazione.

Nello specifico si richiede che gli imballaggi secondari e terziari dei prodotti, food e non food, utilizzati all'interno del servizio di ristorazione siano:

- se in plastica, costituiti da materiale riciclato per almeno il 60%,
- gli imballaggi secondari rispondenti ai requisiti definiti nella Direttiva 94/62/CE (come successivamente modificata) e alle relative norme tecniche UNI EN 13427, 13429, 13430, 13432,

²⁵ Conformemente a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

²⁶ Conformemente a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

- i cartoni costituiti per il 90% in peso da materiale riciclato come attestato dall'utilizzo del logo di natura ambientale apposto sull'imballaggio²⁷

Per quanto riguarda le procedure di fornitura dei prodotti si richiede:

- la riduzione del peso degli imballi riducendo e accorpendo le confezioni evitando l'utilizzo di prodotti in monoporzione/monodose con un'accurata gestione degli ordini,
- la tendenza a uniformare forme, dimensioni e materiali da cui sono costituiti in modo da facilitare la diffusione di imballaggi pluriuso o di sistemi a rendere,
- di facilitare i successivi interventi di smaltimento, semplificando le modalità di raccolta differenziata ad esempio utilizzando prodotti con imballaggi costituiti da un solo materiale e valorizzando i prodotti da riciclo,
- la formazione degli operatori nella gestione degli ordini in termini di qualità e quantità delle derrate utilizzate.

Allo scopo di ridurre la quantità di imballaggi all'interno dell'Università, dovranno essere attuate politiche di riduzione dell'impatto ambientale nel packaging. L'analisi dell'impatto deve avvenire lungo tutta la filiera, a partire dalle azioni perseguite nella selezione dei fornitori, nel riutilizzo degli imballi nel trasporto delle derrate, nella riduzione/eliminazione della plastica nella filiera produttiva e nel ricevimento e stoccaggio delle derrate.

Gestione dei trasporti

Ogni fornitore, qualora esegua trasporti con propri mezzi, deve impegnarsi a effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi o in alternativa, a organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa. Nel caso di trasporto da parte di terzi, la società deve richiedere tali modalità di esecuzione delle attività di trasporto e distribuzione ai propri fornitori. La gestione dei trasporti e della logistica dell'approvvigionamento delle materie prime deve avvenire privilegiando l'introduzione di prodotti del territorio che siano trasportati con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

Valutazione e gestione delle eccedenze

Nelle cucine di ristorazione collettiva si stima circa un 2-3% di eccedenze, ulteriormente riducibili nei casi in cui vengano introdotti software per la programmazione e la previsione dei consumi. È di fondamentale importanza un'attività di comunicazione che renda noto ed evidenzi il volume degli sprechi, sottolineando i relativi costi economici, sociali e ambientali. Ciò rappresenta lo strumento più efficace per sensibilizzare gli utenti e modificarne i comportamenti.

²⁷ In conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Assezzioni Ambientali Autodichiarate".

Da una ricerca condotta da LOVE FOOD, HATE WASTE²⁸ sul cibo non consumato dai clienti, è stato rilevato come la maggior parte dei clienti non faccia caso allo spreco alimentare durante un pasto al ristorante. Gran parte degli intervistati ha indicato come principale motivazione a lasciare del cibo la quantità troppo abbondante. Il 41% di loro pensa che la dimensione delle porzioni siano predeterminate e quindi non ci sia la possibilità di avere delle porzioni personalizzate in base alle proprie specifiche esigenze. Molti degli intervistati vorrebbero avere la possibilità di scegliere i piatti anche per quanto riguarda la quantità.

La maggior parte degli sprechi si riscontra come residuo nei piatti dei fruitori. Le principali cause di spreco all'interno delle attività di ristorazione, anche collettiva sono:

- produzione in eccesso,
- buffet troppo abbondanti,
- porzioni troppo grandi,
- mancanza di pratiche o iniziative per invogliare i consumatori a portare a casa i propri avanzi,
- ordinazioni eccessive, stoccaggio troppo abbondante e mancanza di strumenti di conservazione adeguati.

Nonostante i gestori e le aziende siano disponibili a cedere gratuitamente i pasti in eccedenza agli enti caritatevoli per la redistribuzione ai bisognosi, spesso si incontrano delle difficoltà di implementazione, sia perché tali organizzazioni si basano su attività di volontariato e quindi non possono sempre garantire la loro attività, sia perché per questione di tempistiche non è sempre facile stabilire un contatto veloce e variabile di giorno in giorno tra le due realtà.

Sarà richiesto a ogni fornitore che si renda disponibile a collaborare fattivamente al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso i siti produttivi dei pasti non consumati ²⁹.

In particolare si favoriranno procedure virtuose, in ogni caso in linea con la ratio delle leggi precedentemente indicate, di recupero del cibo non somministrato o prossimo alla scadenza per destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale e che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti agli indigenti.

Le attività saranno attuate nel rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

Bocconi richiede un attento monitoraggio delle eventuali eccedenze alimentari che saranno calcolate almeno approssimativamente. Ciò condurrà all'analisi delle motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso un'analisi specifica nelle procedure previste dalla customer satisfaction.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

²⁸ <https://www.lovefoodhatewaste.com/>

²⁹ Legge 19 agosto 2016, n. 166, e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002) e regionali in materia.

L'Università Bocconi si impegna a condividere con ciascun fornitore di servizio, un progetto dove si prevede che:

- le eccedenze di cibo non servito siano prioritariamente donate a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti³⁰ che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e che tali operazioni di distribuzione siano gestite in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.,
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente dai locali di consumo, per poi essere eventualmente destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione quadrimestrale alla Bocconi da parte di ogni fornitore.

Nell'ambito delle strategie per il contenimento degli sprechi è necessario intervenire lungo tutta la filiera, partendo da un'attenta pianificazione dei pasti e dall'approvvigionamento delle derrate necessarie, rilevando sistematicamente le eccedenze e i residui e predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata.

È auspicabile includere nel progetto di intervento sugli sprechi alimentari, i cosiddetti "second life menu", ossia menu composti prevalentemente da cibi e ingredienti facilmente riutilizzabili in caso di eccedenze. Inoltre è opportuno promuovere ricette con riutilizzo delle eccedenze di cucina in nuovi piatti per il giorno successivo³¹. Tali pratiche vanno accompagnate da una strutturata ed efficace strategia di comunicazione che promuova attività e iniziative volte a sensibilizzare l'utente finale sul fenomeno degli sprechi alimentari e sui suoi impatti ambientali, economici e sociali dando visibilità ai dati raccolti nel monitoraggio (se il consumatore conosce il dato spreco può essere incentivato a ridurlo).

Ai fini di una efficace comunicazione e sensibilizzazione sul tema, Bocconi chiede le seguenti azioni:

- possibilità di vendere l'eccedenza di piatti e porzioni a costi agevolati con modalità e prezzi di vendita definiti da ogni fornitore (prenotazione, modalità di ritiro),
- inserimento di eventi/giornate a tema "antispreco" per trasmettere concetti e obiettivi delle attività di riduzione dello spreco attivate presso le strutture di ristorazione,
- possibilità di utilizzo di food bag.

³⁰ Art. 13 della legge n. 166/2016

³¹ <https://www.tempidirecupero.it/>

Infine, è necessario incentivare l'avvio al riciclo (p.e. compostaggio) tutto quanto non è stato possibile o prevenire o recuperare, gestendolo secondo procedure trasparenti e condivise³².

Efficienza organizzativa e gestionale

A livello organizzativo si chiede che venga posta particolare attenzione alla riduzione di eccedenze e rifiuti, mettendo in atto procedure che aumentino l'efficienza organizzativa e gestionale.

A tale scopo, si potrebbero prevedere accessi ai servizi di ristorazione mediante sistemi che permettano la prenotazione dei pasti, migliorando l'aderenza della produzione alle quantità effettivamente consumate. Il menù deve essere fornito con opportuno anticipo perché possa essere a disposizione degli utenti perché compiano le scelte in base alle proprie necessità. In questo modo, senza ridurre la varietà dei piatti proposti, si rende più efficiente il servizio in termini di adeguatezza delle forniture, di vantaggio sulla produzione e di ottimizzazione delle tempistiche. Deve chiaramente essere previsto anche un servizio che permetta l'acquisto di un certo numero di piatti senza prenotazione anticipata.

La possibilità di prenotazione deve essere introdotta anche per aumentare la sensibilità dei fruitori verso la necessità di ridurre le eccedenze di produzione e l'impatto del servizio di ristorazione in termini di produzione di rifiuti organici.

Al fine di ridurre ulteriormente lo spreco e il mancato consumo di prodotti e piatti, si dovranno implementare sistemi di "recupero" quali:

- donazioni a enti caritatevoli,
- vendita di piatti del giorno a prezzi scontati con particolare attenzione alla sostenibilità dell'imballo e del confezionamento,
- attenzione all'adeguatezza delle porzioni,
- possibilità di scegliere la calibratura delle porzioni in base a diverse esigenze (metà porzione).

Pulizia dei locali

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti nei locali dedicati al servizio e locali accessori, devono essere svolti quotidianamente, conformemente a quanto previsto dal Piano di Autocontrollo.

Dovranno essere utilizzati per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, detersivi con etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o nel caso di pulizia delle superfici dure, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

³² Ministero della Salute DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE – Uff. 5 - Nutrizione e informazione ai consumatori "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".

Distributori automatici, smart locker

Anche per i fornitori che distribuiscono i loro prodotti attraverso sistemi di “vending”, Bocconi richiede il rispetto di quanto previsto nella propria Food Policy

Caratteristiche richieste da Bocconi

- classe energetica A secondo gli standard EVA EMP,
- illuminazione a LED,
- utilizzo di gas refrigeranti con GWP inferiore a 150,
- distribuzione di acqua sfusa;
- presenza di prodotti con buone caratteristiche nutrizionali (es. nutriscore³³: basso tenore di grassi saturi e trans, basso tenore di zuccheri semplici, composizione equilibrata, basso tenore di sale, senza coloranti...),
- prezzi calmierati per prodotti sani,
- proposta di prodotti freschi (yogurt, latte, frutta, verdura, etc.),
- proposta di prodotti equosolidali,
- proposta di prodotti biologici,
- attenta gestione del ricambio dei prodotti freschi e della gestione dei rifiuti,
- packaging e componenti (bicchiere per il caffè, cucchiaino) in materiali bio-compostabili,
- possibilità di utilizzo della propria tazza da parte degli studenti per il consumo di bevande calde (compatibilmente con igiene e sicurezza).

Al fine di permettere un consumo adeguato di pasti in momenti diversi della giornata in spazi aperti, liberi o riservati all'interno dell'Ateneo, potrebbe essere prevista l'installazione di smart locker ovvero armadietti refrigerati dove vengono correttamente conservati piatti, cibi e menù personalizzabili e prenotabili.

Questi distributori potrebbero affiancare l'offerta di pasti “convenzionali” per aumentare le opportunità di accesso al servizio e soddisfare l'esigenza di chi non intende consumare il pasto in maniera tradizionale.

In abbinamento ai distributori di pasti, potrebbero essere pensati anche locker di vendita di prodotti di qualità e di provenienza territoriale, provenienti da filiere selezionate e ispirate a criteri di sostenibilità indicati da Bocconi. Questa tipologia di distributori permetterebbe l'acquisto di prodotti senza prenotazione.

Queste proposte, innovative e ad alto valore aggiunto, tengono conto delle esigenze emergenti nella popolazione studentesca che richiede la possibilità di consumare pasti di qualità, equilibrati e controllati dal punto di vista nutrizionale, in spazi adeguati, con un buon rapporto qualità/prezzo e in forme di delivery o asporto.

³³https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2021/09/IARC_Evidence_Summary_Brief_2.pdf