

CREATING A LOW-CARBON, CLIMATE -RESPECTFUL MENU
SVILUPPO DI UN MENÙ RISPETTOSO DEL CLIMA
A BASSA IMPRONTA DI CARBONIO

Project “Climate-Friendly Menù”

CHALLENGE/SFIDA

To propose a varied and rich menu in schools, featuring typical local products and seasonal ingredients, to foster children's curiosity about "new" foods.

The goal is to:

- implement a policy to protect the local area;
- reduce food waste;
- limit packaging by purchasing loose products and avoiding the use of disposable or single-serving products.

Proporre in ambito scolastico un menù vario e ricco di prodotti tipici del territorio con ingredienti di stagione che accresca nei bambini la curiosità verso “nuovi” alimenti.

L'obiettivo è quello di:

- fare una politica di salvaguardia del territorio;
- ridurre gli sprechi alimentari;
- limitare gli imballaggi grazie all'acquisto di prodotti sfusi evitando l'utilizzo di prodotti monouso o in monoporzione.

2030 AGENDA GOAL/GOAL AGENDA 2030

Goal 12: Ensure sustainable consumption and production patterns

Goal 12: garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

KEY PARTNERS/PARTNERS CHIAVE

In the context of municipal kitchens or catering companies:

- dietitian, quality assurance officer, chef, purchasing officer

In the school environment:

- school principal, school staff, school canteen staff

Network nella cucina comunale o ditta di ristorazione:

- dietista , addetto alla qualità, cuoco, addetto agli acquisti

Network in ambito scolastico:

- dirigente scolastico, personale scolastico, personale addetto alla distribuzione dei pasti

TARGET USERS/DESTINATARI

The project is aimed at all those who use the canteen service, including students, parents, teaching and non-teaching staff at schools.

Il progetto è rivolto a tutti coloro che utilizzano il servizio di refezione, alunni genitori, personale docente e non docente delle scuole.

KEY ACTIVITIES/ATTIVITA' CHIAVE

Development of four seasonal menus, modified every two months based on the results of:

- satisfaction questionnaires completed by children
- questionnaires on the incidence of leftovers completed by school meal staff

The seasonal menus follow the indications of the national and regional guidelines for school catering.

The menus include typical local products, used to prepare traditional local recipes, and frequently feature legume-based main courses and main courses.

A harmonious school mealtime increases children's independence and skills, develops curiosity about food, and promotes healthy eating habits.

The creation of educational and experiential workshops included in the schools' curriculum encourages health promotion.

Online questionnaires are used to detect waste and evaluate satisfaction with the service.

Visits to food production companies or cooking and meal preparation centers.

Elaborazione di 4 menù stagionali modificati a cadenza bimestrale secondo i risultati di:

- questionari di gradimento compilati dai bambini
- questionari sull'incidenza degli avanzi compilati dagli operatori di mensa

I menù stagionali seguono le indicazioni delle linee guida nazionali e regionali per la ristorazione scolastica.

Nei menù si introducono prodotti tipici del territorio, con i quali preparare ricette della tradizione locale e si propongono piatti unici e secondi piatti a base di legumi.

Il momento del pasto a scuola se vissuto in armonia accresce nel bambino autonomia, competenze e sviluppa curiosità nei confronti degli alimenti oltre a promuovere sane abitudini alimentari.

La realizzazione di laboratori didattico-esperienziali inseriti nei piani dell'offerta formativa delle scuole incentivano la promozione della salute. Questionari in rete per la rilevazione degli scarti e per la valutazione del gradimento del servizio.

Visite alle aziende di produzione degli alimenti o ai centri di cottura e di preparazione pasti.

VALUE PROPOSITION/PROPOSTA DI VALORE

- creating a synergy with local producers and local businesses to supply locally sourced, organic, and/or zero-mile foods
 - reducing packaging through the use of loose products and limiting single-serving products
 - exploring the characteristics and qualities of foods through educational workshops and the distribution of information brochures along with menus.
 - using suggestions from satisfaction surveys and waste estimates to optimize food options. Analyze the results of selected food combinations to assess sustainability
-
- creazione di una sinergia con i produttori locali e le aziende del territorio per la fornitura di alimenti a filiera Corta, biologici e/o a km 0
 - riduzione degli imballaggi attraverso uso di prodotti sfusi con la limitazione dei prodotti in monoporzione
 - approfondire le caratteristiche e le qualità degli alimenti attraverso proposte di laboratori didattici e la distribuzione insieme al menù di opuscoli divulgativi

- utilizzare i suggerimenti ricavati dai questionari di gradimento e la stima degli scarti per ottimizzare le proposte alimentari. Analisi dei risultati di alcune combinazioni alimentari per la verifica della sostenibilità

IMPACT/IMPATTO

- distribution of a healthy meal
- promotion of good eating habits
- reduction of school meal leftovers/waste through recovery/reuse projects
- schools that promote health
- increased local production
- environmental protection
- reduction of the risk of malnutrition
- reduction of municipal solid waste

- distribuzione di un pasto sano
- promozione buone abitudini alimentari
- riduzione degli avanzi/scarti del pasto a scuola con progetti di recupero/riutilizzo
- scuola promotrice di salute
- incremento indotto produttivo locale
- salvaguardia dell'ambiente
- riduzione rischio di malnutrizione
- riduzione dei rifiuti solidi urbani cittadini