

IL CASO DI PIACENZA: promuovere l'agroecologia rinnovando la ristorazione pubblica

IL CONTESTO

SDG 2030 n. 12: Garantire consumi e modelli di produzione sostenibili

Se nel 2050 la popolazione crescerà fino a 9.6 miliardi come si prevede, occorrerà l'equivalente di quasi tre pianeti per sostenere l'attuale stile di vita. I "Sustainable Development Goals" (SDGs), propongono degli obiettivi per i quali ogni stato deve mobilitarsi per porre fine alla povertà, sconfiggere le ineguaglianze e affrontare il problema dei cambiamenti climatici per una vita più sostenibile sul pianeta entro il 2030 (1). Tra questi obiettivi c'è quello di garantire un consumo e una produzione sostenibili. Se non cambiamo le nostre abitudini alimentari attuali, causeremo danni irreversibili al nostro ambiente. Ci sono molti aspetti del consumo attuale che possono essere cambiati, tra questi sottolineiamo:

- Stabilire un programma decennale per un consumo e una produzione sostenibili a cui tutti i paesi prendono parte, e in cui i paesi sviluppati si fanno portavoce.
- Entro il 2030, ridurre la produzione di scarti alimentari e i rifiuti lungo la catena agroalimentare, attraverso programmi di sensibilizzazione al riciclo, riduzione e riutilizzo.
- Incentivare le compagnie ad adottare pratiche sostenibili e integrare informazioni sulla sostenibilità dell'azienda.
- Promuovere pratiche di appalto pubblico che siano sostenibili, in accordo con le leggi e le priorità nazionali.

In questo contesto gioca un ruolo importante la ristorazione pubblica (mense scolastiche e ospedaliere), responsabile non solo del fornire cibo e acqua a cittadini delle fasce più deboli (anziani e bambini) ma anche in grado di giocare un ruolo fondamentale nel promuovere la consapevolezza e l'educazione ad un consumo sostenibile tra i cittadini. La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico-sanitarie e di sicurezza (2). In Italia sono oltre 2.5 milioni i bambini e ragazzi sotto i 14 anni che usufruiscono del servizio mensa, e ognuno, in media, consuma 2.000 pasti durante il ciclo scolastico obbligatorio. Questi dati sottolineano il ruolo chiave della scuola nelle abitudini alimentari dei minori. Se da una parte la mensa può assicurare una corretta alimentazione almeno 1 volta al giorno, dall'altra rappresenta un momento educativo importante per i bambini poiché è un'occasione di convivialità e integrazione con i propri compagni di scuola (3). Inoltre, attraverso la creazione di rapporti politici o commerciali con il territorio, la ristorazione pubblica può creare importanti economie e mercati in grado di supportare i produttori locali e una produzione sostenibile.

La ristorazione scolastica in Italia

In Italia la ristorazione scolastica non è considerata un servizio pubblico essenziale bensì un servizio pubblico a domanda individuale, ovvero un servizio che l'ente locale non ha l'obbligo di fornire. Allo stesso tempo quasi 1 bambino su 10 è obeso e 2 su 10 sono in sovrappeso. La mensa scolastica è prima di tutto un mezzo per garantire la sicurezza alimentare dei minori nonché l'inclusione scolastica. In 9 regioni italiane più del 50% degli studenti non ha la possibilità di usufruire del servizio mensa (dati Miur 2017/18). La mensa scolastica è inoltre uno strumento di promozione alla salute, fondamentale per l'apprendimento, lo sviluppo fisico e la socialità, e ancor più fondamentale per i bambini a rischio di esclusione sociale. Investire nelle mense scolastiche, porterebbe a garantire un pasto completo a quel 3,9% dei bambini che in Italia ancora oggi non consuma neppure un pasto proteico e adeguato al giorno. In Lombardia il 48,8% dei prodotti utilizzati nella ristorazione scolastica sono biologici e solo il 6,3% dei pasti serviti è interamente bio. Allo stesso tempo il 68,4% delle mense utilizza stoviglie monouso e di queste oltre il 30% sono di plastica (dati report Legambiente Ecosistema scuola 2018, 4).

Le politiche nazionali che regolano gli appalti per la ristorazione

In Italia, così come negli altri paesi UE, esiste una normativa che regola i contratti di appalto e di concessione per la fornitura di derrate alimentari. In particolare, la norma italiana cogente Decreto Legislativo n. 50, Art. 34 e Art. 144 del 18 aprile 2016 sostiene la qualità e la sostenibilità dei prodotti. In particolare, nei decreti sopracitati, si fa riferimento ai Criteri Ambientali Minimi (CAM), che definiscono delle quantità minime di derrate che devono essere prodotte con metodo biologico e/o integrato, prodotti tipici, a denominazione protetta, da filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale. Con questi criteri si stabiliscono degli standard per la qualificazione delle iniziative ecosostenibili, tali da garantire un'adeguata risposta da parte del mercato dell'offerta, in linea con gli obiettivi degli SDGs 2030 sopracitati. In Italia il 97,4% dei bandi emessi dalle amministrazioni comunali per l'assegnazione del servizio mensa richiede la stagionalità degli alimenti, il 77,8% criteri ecologici nelle procedure di acquisto (GPP); ben il 94,7% menù alternativi per motivi culturali; il 52% il recupero del cibo non somministrato a favore di organizzazioni no profit (dati Ecosistema scuola 2018 Legambiente, 4). In Lombardia il 92,5% delle mense scolastiche servono pasti bio, con una media di biologico inferiore a quella nazionale, 48,8% contro il 53,9%; in tutte vengono serviti pasti contenenti prodotti IGP e DOP e viene richiesta la sta-

gionalità degli alimenti; nell'81,8% si privilegiano prodotti a Km 0, nell'80% viene raccolto il cibo inutilizzato per destinarlo alle organizzazioni no profit. Ben l'87,5% dei bandi di appalto del servizio mensa richiede criteri ecologici nelle procedure d'acquisto (GPP). Più di una mensa su due (54,5%) continua ad usare stoviglie monouso; appena il 16,2% dispone di cucina interna, ben nell'81,6% viene servita acqua di rubinetto (dati Ecosistema scuola 2018 Legambiente, 4).

Il Caso di Piacenza: un esempio di rapporto tra ristorazione e territorio

Piacenza si trova in un'area territoriale relativamente vantaggiosa, che permette di fornire un'ampia varietà di prodotti che derivano dal territorio circostante. Questo, insieme con l'attenzione delle istituzioni locali a prodotti locali di qualità, ha permesso di attuare delle scelte che favorissero produttori locali, i cui prodotti sono certificati attraverso un marchio di qualità (Natural Valley).

Il Consorzio "BioPiacè" nasce nel 2000 e opera fino al 2006 nel campo della ristorazione, per mettere in contatto i produttori locali, le istituzioni politiche e le mense. Dal 2006 diventa una Cooperativa, che si scioglierà nel Gennaio 2019. Gli Amministratori del Comune di Piacenza e l'AUSL si pongono l'obiettivo di fornire il meglio dei prodotti alimentari di Piacenza sulla tavola di quella parte della nostra comunità che più va tutelata, i bambini e gli ammalati, attraverso il servizio di ristorazione. Attualmente ci sono 6 000 utenti iscritti, e vengono preparati circa 900 000 pasti all'anno in 22 cucine, sia locali che centralizzate. Sono circa 20 le aziende locali che forniscono i prodotti per la ristorazione e sono un esempio di buona gestione del territorio, in cui la qualità del servizio e la tutela degli interessi della Comunità locale sono stati coniugati.

Gli attori coinvolti nel caso studio di Piacenza sono:

- Il Comune di Piacenza
- I comuni della provincia di Piacenza aderenti
- La Camera di Commercio
- AUSL: azienda sanitaria che si è impegnata nella formulazione del protocollo d'intesa
- SG21: consorzio multi-prodotto nato dall'esperienza di "BioPiacè".
- La ristorazione istituzionale e l'ospedale di Piacenza
- Le aziende agricole
- Cir food: titolare dell'appalto per la ristorazione scolastica e ospedaliera a Piacenza

Il Caso di Piacenza è un esempio di come la ristorazione collettiva abbia creato un legame con le produzioni locali e tradizionali del territorio circostante. Questo rapporto tra ristorazione pubblica e produttori ha creato un'economia territoriale che ha dato l'opportunità ad alcune piccole aziende di esistere o convertirsi a metodi di produzione più sostenibile (i.e. biologico, produzione integrata).

Oltre a fornire cibo di qualità, la ristorazione piacentina si pone l'obiettivo di educare i propri consumatori attraverso la narrazione della storia e le origini dei prodotti e del territorio da cui derivano. Inoltre, sono adottati alcuni programmi di sensibilizzazione dei consumatori alla riduzione dello spreco e sono sanciti degli accordi per il recupero degli sprechi prodotti, anche se quest'ultimo deve ancora essere perfezionato e sviluppato.



ANALISI DEL CASO STUDIO ATTRAVERSO SAFA

SAFA (Sustainability Assessment of Food and Agricultural systems)

SAFA è un sistema olistico per la valutazione della sostenibilità dei sistemi agroalimentari. La sostenibilità viene valutata considerando quattro pilastri: istituzionale, ambiente, aspetti sociali ed economici. Nel nostro studio abbiamo considerato Il Caso di Piacenza con tutti i partner sopraelencati come un'azienda unica, a cui è stata applicata l'analisi della sostenibilità. Attraverso un sistema di assegnazione di punteggi per ogni indicatore analizzato, è stata valutata la sostenibilità del caso studio in esame. Tale strumento ha permesso di mettere in evidenza come il modello del Caso di Piacenza nel suo complesso risulti sostenibile in molti aspetti. D'altra parte, però, ha permesso di evidenziare quali siano gli aspetti della sostenibilità su cui ancora migliorare.

Di seguito sono rappresentati due diagrammi che mostrano il risultato dell'analisi (Fig. 1 e Fig.2).

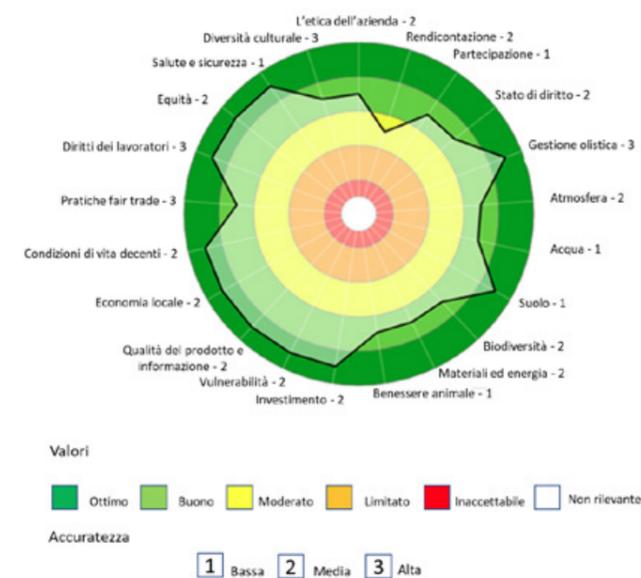


Figura 1: Diagramma a ragnatela che mostra tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Inoltre è indicato il livello di accuratezza del dato (1=basso, 2= moderato e 3=alto).

TUTTI I TEMI

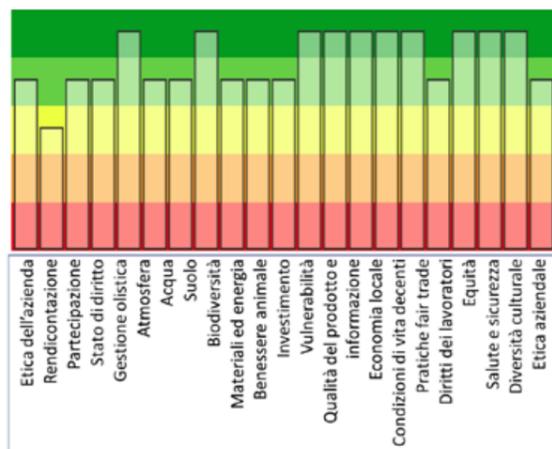


Figura 2: Diagramma a barre che visualizza tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Le barre che ricadono nella zona rosse indicano un livello inaccettabile, quelle nella zona arancione limitato, gialla moderato, verde chiara buono e verde scura ottimo.

Sostenibilità Economica:

In questo pilastro sono inclusi:

- "Investimento": include investimenti dell'azienda in risorse umane o negli ecosistemi, con l'obiettivo di guadagnare. Sono considerati gli investimenti dell'azienda per lo sviluppo della comunità e della filiera. Sono considerati investimenti interni, sulla comunità e gli investimenti ad ampio raggio. Con questi ultimi si intendono tutti gli investimenti che mirano ad un risultato nel lungo periodo e a produrre effetti su un ampio target di persone.

La formulazione del capitolato d'appalto (Appendice 1) supporta la sostenibilità e la qualità del cibo fornito. Nel capitolato viene indicato che i produttori locali e il cibo biologico verrà preferito nella assegnazione dei fornitori. Sicuramente le decisioni e le azioni dell'azienda mirano ad un investimento sul tessuto sociale che porterà dei benefici (anche economici) nel lungo periodo (5/10 anni), favorendo una economia locale. Dal momento che l'azienda ha al suo interno una struttura politica (Il Comune di Piacenza) è difficile determinare se faccia degli utili o meno. Ciononostante, possiamo affermare che le aziende agricole coinvolte non sono in perdita e sicuramente il rapporto con la ristorazione di Piacenza è favorevole per la loro economia, in quanto grazie al rapporto con le mense viene riconosciuto un prezzo equo per il prodotto e viene riconosciuta la qualità del prodotto.

L'investimento più importante è sicuramente quello che genera un beneficio ambientale. Gli agricoltori, infatti, giocano un ruolo fondamentale nella tutela e nella conservazione del territorio, prevenendo dei grossi rischi (ad esempio idrogeologici) che altrimenti rappresenterebbero dei costi ingenti di riqualificazione ambientale.

Non vi è un prezzo minimo stabilito insieme ai fornitori per i prodotti forniti, tuttavia bisogna considerare che la qualità dei prodotti richiede costi maggiori. Questi ultimi sono compensati da un sistema di logistica che prevede un contatto diretto tra i fornitori e i centri pasti, a differenza dei casi più comuni in cui esiste una piattaforma per il ritiro dei vari prodotti e il loro smistamento successivamente (vedi schema seguente).

Struttura Convenzionale: CIR Food - Trova i fornitori - contratto con fornitori - fornitori conferiscono a CIR Food - CIR Food raccoglie i prodotti e li conferisce ai centri pasti.

Struttura Caso Piacenza: SG21 - Trova i fornitori - fornitori conferiscono direttamente ai centri pasti.

Questa logistica prevede un grande lavoro di controllo qualità e organizzazione logistica, ma allo stesso tempo permette di risparmiare energia, costi di trasporto e ridurre le emissioni in atmosfera. Inoltre, questo sistema permette agli agricoltori di offrire un servizio in più (il trasporto), che rappresenta il 15/20% del costo del loro prodotto, con un valore aggiunto. Si tratta quindi di un sistema virtuoso che permette di pagare un prezzo maggiore agli agricoltori e allo stesso tempo abbatta i costi economici ed ambientali del trasporto.

- "Vulnerabilità": si riferisce all'esposizione e capacità di adattamento ai sistemi naturali e umani. Include il grado di esposizione al rischio e incertezza e la capacità di prevenire e mitigare il rischio.

Il livello di stabilità dell'azienda è relativamente elevato. Il fatto che l'azienda si rifornisca da diversi produttori diffusi nel territorio, e non sia vincolata ad uno unico, permette di dare stabilità

al sistema e ridurre il rischio. Inoltre, tutti i contratti con i fornitori sono più duraturi di 5 anni, ad indicare una buona stabilità dei rapporti tra azienda e fornitori.

Il più grande elemento di vulnerabilità è rappresentato dalla potenziale cessione dei valori e dei principi che supportano questo sistema. Nel momento in cui i genitori decidessero di non essere più disposti a pagare un prezzo maggiore per la mensa, il sistema crollerebbe. Risulta fondamentale, quindi, educare, sensibilizzare e informare i consumatori in questo caso le famiglie sui vantaggi e i benefici che il sistema fornisce, anche quelli meno evidenti.

- "Qualità del prodotto e informazione": si riferisce alla sicurezza che il prodotto non sia causa di malessere nel consumatore quando viene preparato e consumato. Comprende la qualità del prodotto definita come l'insieme delle caratteristiche che soddisfano le necessità".

L'azienda si assicura che tutti i prodotti rispettino i criteri di sanità e sicurezza in tutto il processo regolati dalle leggi. Negli ultimi 5 anni non si sono mai verificati casi di contaminazione chimica o biologica da residui negli ingredienti.

Inoltre, l'ente CONAL effettua controlli fisici e documentali dei prodotti per garantire una tracciabilità del prodotto in tutta la filiera. Anche il capitolato stesso impone una tracciabilità del prodotto dalla produzione al consumo.

Oltre ai controlli adottati dal CONAL, anche le commissioni mense hanno il ruolo di controllo ed ha funzioni di supporto per il miglioramento della qualità (<https://tavologeneratoriasva.wordpress.com/normative-2/commisione-mensa/>)

- "Economia locale": è considerata dal punto di vista dell'azienda e dei contributi che l'azienda fornisce allo sviluppo dell'economia locale.

Come già detto, l'azienda fornisce un forte contributo all'economia locale, favorendo piccoli agricoltori locali che svolgono un importante ruolo nel mantenimento e salvaguardia del territorio, che altrimenti sarebbe soggetto a forti costi per la sua riqualificazione.

Sostenibilità Ambientale:

L'azienda presenta in generale buoni valori di sostenibilità ambientale, soprattutto perché composta da aziende agricole certificate biologiche. Il regolamento di produzione biologica prevede di per sé dei metodi e delle pratiche che mirano alla conservazione e tutela delle acque, del suolo, della biodiversità e del benessere animale, tutti parametri considerati in questo ambito di sostenibilità.

Vengono inclusi in questo pilastro l'integrità:

- Dell'atmosfera: valuta le misure per garantire un'aria pulita e integra. Vengono incluse le misure di compensazione di gas a effetto serra e di qualità dell'aria.

L'azienda contribuisce alla riduzione di gas a effetto serra e quindi alla riduzione delle emissioni in atmosfera, alla riduzione di spreco di energia e dei costi, grazie alla significativa riduzione del trasporto delle merci, come descritto in precedenza. I fornitori, infatti, consegnano le merci direttamente ai centri pasti, senza passare attraverso le consuete piattaforme di ritiro e distribuzione merci.

- Dell'acqua: questo tema include sia l'utilizzo sostenibile di acque dolci che salate, di prevenzione della contaminazione e gestione delle acque reflue in uscita.
- Del suolo: gestione delle risorse del suolo, della qualità dei terreni e della sua conservazione.
- Della biodiversità: include la diversità degli ecosistemi (la loro funzione, la loro connettività e conservazione), la diversità delle specie e la diversità genetica.

Sebbene la conservazione della biodiversità degli ecosistemi sia insita nella produzione biologica delle aziende coinvolte, l'utilizzo e quindi la conservazione di varietà locali o antiche potrebbe essere migliorata. Infatti, tra tutti i prodotti forniti (sia animali che vegetali), soltanto nella produzione di ortofrutta vengono ritrovate delle varietà locali.

- Dei materiali e dell'energia: considera se ci siano risorse in ingresso fornite da un ambiente naturale o che ritornino all'ambiente naturale come residui o scarti. Include l'uso dei materiali, dell'energia e la riduzione e lo smaltimento degli scarti.

Per quanto riguarda l'utilizzo dei Materiali e dell'Energia, risulta ancora migliorabile la gestione dei rifiuti organici, che al momento è piuttosto carente (Waste Reduction and Disposal, Fig. XXX a destra), mentre ci sono già programmi per la sensibilizzazione dei consumatori nella riduzione degli sprechi (Waste Reduction Practices, Fig. XXX). Anche l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili all'interno dell'azienda potrebbe migliorare, in quanto al momento è completamente assente (Renewable Energy Use Target, Fig. XXX). Il sotto-indicatore "Material Use", invece, che riflette un utilizzo di materiali riciclabili o pratiche di consumo sostenibili, risulta essere tra quelli con valori più alti. Infatti, la ristorazione di Piacenza utilizza stoviglie in porcellana e posate in metallo, per evitare l'utilizzo di plastica o altri materiali meno ecosostenibili (Fig. 3).

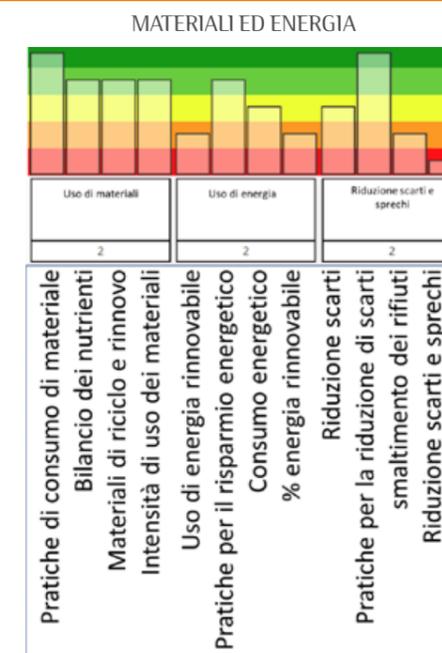


Figura 3: Diagramma a barre che indica i materiali e l'energia utilizzata divisi in sotto-categorie e relativi indicatori. E' indicata inoltre l'accuratezza dell'informazione (Acc. Score).

- Benessere animale: valuta se gli animali allevati siano in condizioni di benessere, liberi da stress e in buona salute.

Sostenibilità Sociale:

- "Condizioni di vita decenti": include le capacità, le risorse e le attività necessarie per uno stile di vita che soddisfi i bisogni primari e garantisca uno standard di vita decente all'interno della comunità e abbia la capacità di risparmiare per bisogni e obiettivi futuri. Include il diritto alla qualità della vita, la possibilità di sviluppo e i diritti all'accesso alla terra e ai mezzi di produzione.
- "Pratiche fair trade": includono sia i diritti legali che umani che permettono ai produttori di avere accesso ad un mercato equo, basato su un prezzo giusto, stabile e su contratti a lungo termine, concordato in modo pacifico.
- "Diritti dei lavoratori": sono l'insieme dei diritti legali e dichiarano i diritti umani che hanno a che fare con i rapporti tra lavoratori e datori di lavoro. Include quindi i rapporti di impegno, la forza lavoro, il lavoro dei bambini e la libertà di formare associazioni e consorzi.
- "Equità": include il grado di giustizia ed equità con il quale le risorse vengono distribuite, le opportunità vengono sfruttate e le decisioni vengono prese.

Attraverso i capitolati d'appalto, vengono scelti i fornitori la cui offerta viene valutata in modo oggettivo e senza discriminazioni, in base alla qualità e al prezzo.

- "Salute e sicurezza": include la promozione e il mantenimento del più alto grado di benessere fisico, mentale e sociale dei lavoratori in tutte le attività. Include la sicurezza nel lavoro, l'assicurazione sanitaria ai lavoratori e la loro salute.
- "Diversità culturale": è intesa come la qualità delle diverse culture. L'identità culturale è composta dall'etnicità, lingua, religione e la diversità culturale si riferisce a innumerevoli forme (i.e. età, sesso, religione, stato sociale, e affiliazione politica). Include la conoscenza locale e la sovranità alimentare.

La protezione, la valorizzazione e la conservazione delle conoscenze locali sono alla base dei principi dell'azienda, che mira a supportare e sostenere l'economia locale.

Sostenibilità Istituzionale:

Tale pilastro della sostenibilità include:

- L'etica dell'azienda: si fa riferimento ai principi alla base del tessuto aziendale. Essa valuta sia se la mission aziendale sia resa chiara al pubblico, agli stakeholders e al personale, sia se l'azienda tiene in considerazione la sostenibilità aziendale nei processi decisionali e se informa e include gli stakeholders.

Dal punto di vista istituzionale il Caso di Piacenza presenta aspetti molto positivi ma anche aspetti da migliorare. Infatti, uno degli aspetti che presenta un maggior margine di miglioramento è quello della comunicazione della propria mission e un prossimo passo potrebbe essere quindi comunicare a tutti gli stakeholder quale è il processo in cui sono coinvolti e quali sono gli obiettivi che le Amministrazioni Comunali si pongono con questo progetto di filiera all'avanguardia. Per questo motivo, l'indicatore di "Etica dell'azienda", che include la sotto-categoria "Mission statement" (Fig. 3 a sinistra), che valuta quanto viene resa pubblica ed esplicita la mission a tutti gli attori coinvolti, e il sotto-indicatore "Due Diligence" (Fig. 3 a destra) che indica se l'azienda ha delle politiche che mirino ad una valutazione dell'impatto sulla sostenibilità e se tali politiche siano rese

chiare a tutti gli attori interessati, sono relativamente più bassi rispetto alla media (Fig. 3, parte gialla).

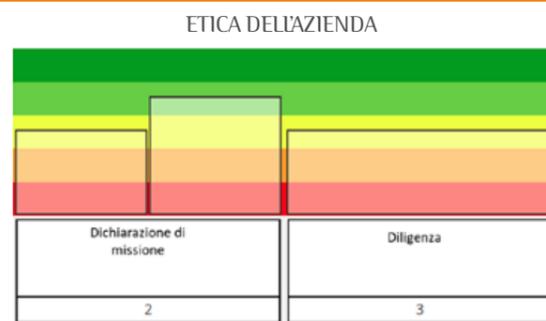


Figura 4: Diagramma a barre che indica "l'etica dell'azienda" divisi in 2 sotto-categorie (Mission statement e Due Diligence). È indicata inoltre l'accuratezza dell'informazione (Acc.Score).

- Rendicontazione: include la trasparenza e la divulgazione delle informazioni che riguardano la strategia, gli obiettivi e le performance verso chi basa le proprie azioni e decisioni su queste informazioni. Inoltre, anche l'indicatore di "Rendicontazione" risulta relativamente più basso. Sia internamente all'azienda (valutato con indice SAFA "Holistic audits" nella Fig. 4), che verso gli stakeholders e le persone coinvolte, la comunicazione delle performance aziendali in relazione alla propria mission è carente. Questi ultimi non vengono coinvolti abbastanza e non vengono resi partecipi delle politiche decisionali (valutato con indice SAFA "Transparency" nella Fig. 4) e non vi sono politiche aziendali che regolano tale processo di informazione e comunicazione all'interno né dell'azienda né con i soggetti esterni (valutato con indice SAFA "Responsibility" nella Fig. 4). Dal momento che i valori e i principi portati avanti dall'azienda sono, come vedremo più avanti, di alto valore, vale la pena dividerli maggiormente e rendere gli stakeholders partecipi delle decisioni aziendali in modo chiaro e trasparente, anche attraverso delle politiche.

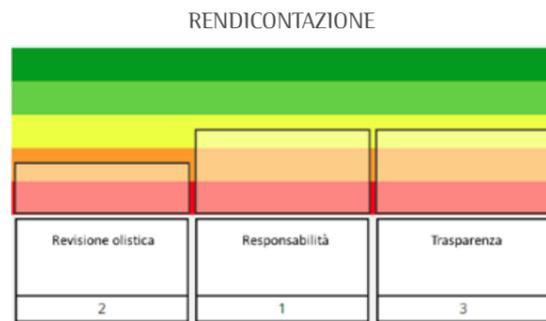


Figura 5: Diagramma a barre che indica la "Rendicontazione" divisi in 3 sotto-categorie. È indicata inoltre l'accuratezza dell'informazione.

- Partecipazione: si riferisce al bisogno di allargare il coinvolgimento e assicurare l'inclusione delle parti interessate. Questo include la capacità di coinvolgere tali attori attivamente alle decisioni e la capacità di dialogare e risolvere i conflitti con gli stakeholders.

Per quanto riguarda il dialogo con gli stakeholders e la capacità di risolvere i conflitti (Indicatore di "Partecipazione" nella Fig. 2), l'indicatore riporta un valore relativamente elevato grazie alla mediazione di SG21. Quest'ultimo, infatti, svolge una funzione chiave all'interno dell'azienda, per mediare i rapporti di connessione ed eventuali conflitti tra le aziende coinvolte, le Amministrazioni pubbliche e gli altri partner.

- Stato di diritto: vengono considerate le leggi che regolano la protezione dell'individuo e dei gruppi di persone.

Anche il valore dell'indicatore "Stato di diritto" è relativamente alto in quanto l'azienda si assicura che le condizioni dei lavoratori e i loro diritti siano a norma della Legge 626 che regola i diritti e le condizioni di lavoro dei dipendenti, effettuando controlli ad hoc nelle aziende agricole e presso i fornitori.

- Gestione olistica: valuta inoltre se l'azienda consideri impatti diretti e indiretti sull'economia, sulla società e sull'ambiente, mirando ad un continuo miglioramento sviluppo sostenibile della società.

Infine, la "Gestione olistica" è tra gli indicatori con valore più alto in assoluto. Questo perché il Comune ha a cuore la sostenibilità in tutti i suoi aspetti e con la creazione di questa filiera, mira ad un investimento di lungo periodo. Alla base delle scelte, anche politiche, degli attori coinvolti nel processo, c'è la volontà di fornire benefici diretti e indiretti a vari livelli e sostenere un'economia territoriale creando legami con la comunità locale e favorendo le produzioni locali. Questo genera dei vantaggi in tutti gli ambiti della sostenibilità in maniera olistica.

ANALISI SWOT

L'analisi SWOT permette di avere un quadro chiaro e sintetico dei punti di forza, di debolezza, delle opportunità e delle minacce ad esempio di una struttura o di un processo o di una azienda (dall'inglese rispettivamente Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats).

Strengths (punti di forza)

- Creazione di una economia locale grazie al rapporto tra produttori locali e mense.
- Tutela e conservazione del territorio grazie all'attività degli agricoltori (es. prevenzione rischio idrogeologico)
- La logistica: prevede un grande lavoro di controllo qualità e organizzazione del trasporto delle derrate, che permette di risparmiare energia, costi di trasporto (che permettono un maggior reddito per gli agricoltori) e ridurre le emissioni in atmosfera.
- Tracciabilità: il prodotto è tracciato in tutta la filiera grazie al servizio garantito dall'azienda CONAL
- Utilizzo di stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro e posate in metallo garantiscono un alto livello di sostenibilità ambientale.
- La protezione, la valorizzazione e la conservazione delle conoscenze locali sono alla base dei principi del Caso di Piacenza.
- Ruolo di SG21 nella mediazione dei rapporti e nella risoluzione dei conflitti.

Weaknesses (punti di debolezza)

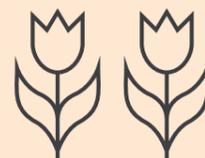
- Conservazione delle varietà locali o antiche dei prodotti: solo pochissimi prodotti sono varietà locali o antiche.
- Gestione dei rifiuti organici: ad oggi ancora non ci sono programmi per la valorizzazione e la gestione sostenibile degli scarti organici.
- L'azienda potrebbe migliorare lo sviluppo di strumenti per la valutazione dell'impatto sulla sostenibilità e la trasparenza e comunicazione di tali risultati a tutti gli attori interessati.
- Burocrazia macchinosa e complessa.
- La mission dell'azienda potrebbe essere resa più chiara ed esplicita a tutti gli attori coinvolti, così come la trasparenza e la divulgazione delle informazioni che riguardano la strategia, gli obiettivi e le performance verso chi basa le proprie azioni e decisioni su queste informazioni, sia all'interno dell'azienda che con soggetti esterni.

Opportunities (opportunità)

- Investimento sul tessuto sociale
- Creare economia per gli agricoltori locali
- Diete sane e cibo di qualità
- Esempio di buona pratica replicabile da altre realtà (es. Comuni)
- Continuo miglioramento di uno sviluppo sostenibile della società.

Threats (minacce)

- Crollo dei valori e dei principi che supportano questo sistema (es. le famiglie o l'amministrazione comunale che decidono di non supportare questa struttura)
- Inclusione delle grandi aziende e grandi produttori con interessi diversi da quelli promossi dall'azienda.
- Politiche e leggi che regolano gli appalti



I CONCLUSIONI

Questo modello, supportato dalle recenti politiche che regolano gli appalti per la ristorazione pubblica, è spinto da una forte motivazione degli attori coinvolti e dai portatori di interesse, nel favorire il mantenimento e la crescita di un'economia territoriale e nel supportare la società che lo abita. Certamente la spinta degli organi politici locali (il Comune di Piacenza, la camera di commercio) e l'AUSL ha giocato un ruolo fondamentale nella creazione di questa struttura. La filosofia e i principi sono il motore che spinge le istituzioni ad oltrepassare gli ostacoli che questo modello presenta. Ad esempio, talvolta risulta complicato rispettare i vincoli imposti dai CAM se si scelgono come fornitori piccoli produttori che hanno costi produzione relativamente elevati. Inoltre, sebbene la gestione dei piccoli produttori dislocati nel territorio sia più complicata, ed esempio per il controllo della qualità, la logistica, la burocrazia e il trasporto, le istituzioni coinvolte sono disposte a compiere uno sforzo per favorire un'economia territoriale di piccoli produttori rispetto ai grandi produttori industriali. Questo modello e questa filosofia sono stati presi come esempi da 36 comuni limitrofi a Piacenza che hanno replicato questa buona pratica, ma anche da altre mense in Europa, oltre che essere scelto come caso studio in progetti della Comunità Europea sulla ristorazione pubblica. Nonostante questo, la comunicazione di questa buona pratica e della fitta rete di connessioni e benefici che questa porta presenta ancora margine di miglioramento. Infatti, ad oggi, non esiste alcun materiale di diffusione e promozione (sito web, report, comunicati stampa ecc.) dei valori e dei benefici territoriali e sociali che questo modello fornisce, e che potrebbe essere promosso in altre realtà.

I FONTI

- (1) <https://www.unric.org/it/agenda-2030/30803-obiettivo-12-garantire-modelli-sostenibili-di-produzione-e-di-consumo>
- (2) <https://docplayer.it/5675595-Linee-guida-della-regione-lombardia-per-la-ristorazione-scolastica.html>
- (3) <https://www.savethechildren.it/blog-notizie/10-cose-che-non-sapevi-sulle-mense-scolastiche>
- (4) <https://www.legambiente.it/contenuti/dossier/ecosistema-scuola-2018>

I APPENDICE

Appendice 1

In appendice vengono indicati i criteri di assegnazione dei punti per i prodotti locali biologici e non, estratto dal bando della Direzione Operativa Risorse - Servizio Acquisti e Gare del Comune di Piacenza. La durata dell'appalto va dal 01/09/2011 fino al 31/07/2020.

- A/3: Piano delle attività presso Centro Pasti: punteggio massimo assegnabile punti 8*
- A/4: Qualità delle derrate: punteggio massimo assegnabile punti 25 e precisamente in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato:*
- A/4.1 derrate biologiche non locali punteggio massimo assegnabile: punti 4*
- A/4.2 minor numero di chilometri punteggio massimo assegnabile: punti 3 delle derrate*
- A/4.3 prodotti convenzionali locali punteggio massimo assegnabile: punti 9*
- A/4.4 prodotti biologici locali punteggio massimo assegnabile: punti 5*
- A/4.5 prodotti a lotta integrata locali punteggio massimo assegnabile: punti 4*
- A/5: Alimenti che consentono di non differenziare il menù per diete speciali dovute a intolleranze e allergie presso le refezioni scolastiche punteggio massimo assegnabile punti 5*
- A/6: Misure intraprese per ridurre gli impatti ambientali: punteggio massimo assegnabile punti 3*
- A/7: Prodotti non alimentari presso le refezioni punteggio massimo assegnabile punti 5*
- A/8: Assorbimento del personale punteggio massimo assegnabile punti 11*
- A/9 Qualità dei carrelli e dei contenitori e delle stoviglie punteggio massimo assegnabile punti 6*
- A/10 Progetto di informatizzazione prenotazione E gestione contabile punteggio massimo assegnabile punti 2*

