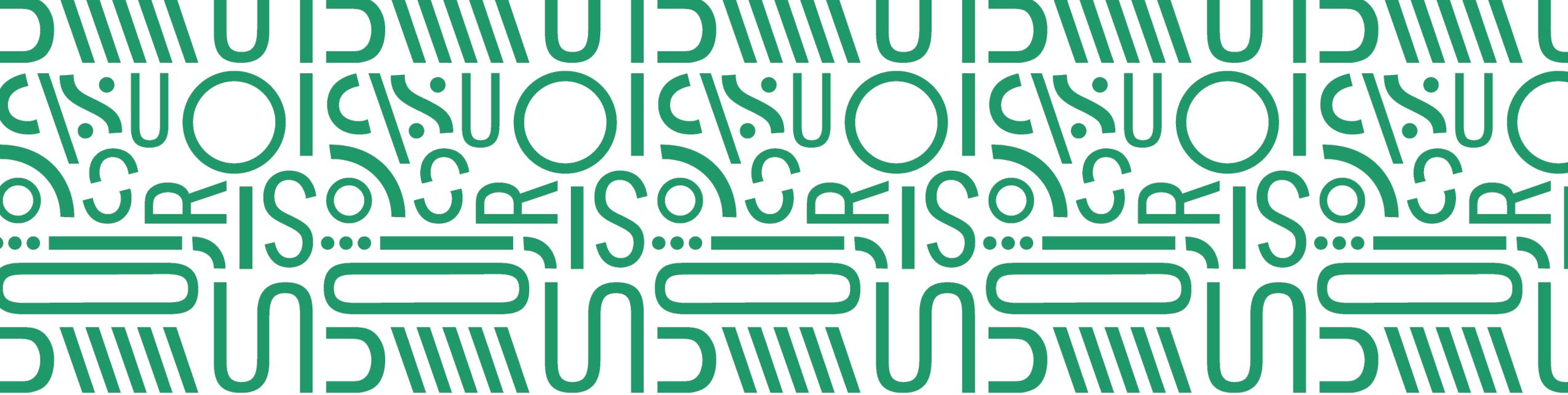




GDL CIBO

Assemblea generale RUS / 11 febbraio 2022



Coordinatore/trice: EGIDIO DANSERO, LAURA DI RENZO

Referenti operative: NADIA TECCO, MARIA LIGIA FIORENTINO

N. di Atenei rappresentati: 62

SOTTO-GRUPPI DEL GDL CIBO

ELENCO DEI SOTTOGRUPPI E ATTIVITÀ:

PRODUZIONE (ES: AZIENDE AGRICOLE, ORTI)

DISTRIBUZIONE (ES: MENSE, BAR, RISTORAZIONE, DISTRIBUTORI AUTOMATICI, DISTRIBUTORE D'ACQUA)

CONSUMI (ES: ABITUDINI ALIMENTARI, CONOSCENZE ALIMENTARI, EDUCAZIONE E PRATICHE ALIMENTARI: SPAZI E TEMPI, GRUPPI DI ACQUISTO)

POST-CONSUMO (ES: RIFIUTI, CONTRO RIFIUTI)

INDICATORI E MONITORAGGIO (ES: INDAGINI, RICERCHE, ANALISI DEI DATI)



ATTIVITÀ DEL GDL CIBO SVOLTE NEL PERIODO 2019-2021

VADEMECUM DISTRIBUZIONE

Dai PRINCIPI agli OBIETTIVI della distribuzione alimentare negli Atenei

PRINCIPI

L'articolo comparso su Lancet nel 2019 (Willett W, et al. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet. 2019 Feb 2;393(10170):447-492. doi: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4) pone l'accento sul nesso che deve inevitabilmente esserci tra una healthy diet e la sostenibilità dell'intero sistema agro-alimentare che, tra le altre cose, dovrà fronteggiare le richieste alimentari che derivano da una popolazione mondiale in continua crescita: "this Commission concludes that global food systems can provide win-win diets to everyone by 2050 and beyond". A tal fine sono ipotizzate alcune strategie da attivare quanto prima

- ☑ Seek international and national commitment to shift towards healthy diets.
- ☑ Re-orient agricultural priorities from producing high quantities of food to producing healthy food
- ☑ Sustainably intensify food production to increase high-quality output
- ☑ Strong and coordinated governance of land and oceans.
- ☑ At least halve food losses and waste, in line with global sustainable development goals

FAO (Sustainable Diets and Biodiversity, 2010. <http://www.fao.org/3/i3004e/i3004e.pdf>):

Sustainable diets are those diets with low environmental impacts which contribute to food and nutrition security and to healthy life for present and future generations. Sustainable diets are protective and respectful of biodiversity and ecosystems, culturally acceptable, accessible, economically fair and affordable; nutritionally adequate, safe and healthy; while optimizing natural and human resources (p.7).

La sostenibilità del sistema agro-alimentare va declinata in quattro diverse modalità: socio-culturale (rispetto e recupero delle tradizioni agroalimentari e gastronomiche), economica (valorizzazione dei territori e delle produzioni locali), nutrizionale (safety and security), ambientale (produzione di GHG, consumo di acqua e energia, estensione del terreno da coltivare). (Dernini S, et al. Med Diet 4.0: the Mediterranean diet with four sustainable benefits. Public Health Nutr. 2017 May;20(7):1322-1330. doi: 10.1017/S1368980016003177).

Agenda 2030:

Obiettivo 12 - Produzione e consumo sostenibile:

Traguardi:

12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto

12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo

12.7 Promuovere pratiche sostenibili in materia di appalti pubblici, in conformità alle politiche e priorità nazionali

Principi/Obiettivi	Azioni / Processi	Indicatori
<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti nutrizionali • Spreco alimentare • Sicurezza e salubrità del cibo • Riduzione uso plastica • Impatto ambientale • Impatto sociale • Educazione al cibo • Filiera corta • Uso sostenibile delle risorse idriche • Contesto, spazi, ambiente • Approccio sistemico <p>Obiettivi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salute e benessere • Cambiamenti climatici • Ambiente • Risorse idriche • Uso del suolo • Biodiversità • Qualità dell'aria • Educazione e cultura • Economie locali 	<ul style="list-style-type: none"> • Impostare una varietà di alimenti e bevande facendo attenzione agli aspetti nutrizionali e di benessere, bilanciando l'apporto di proteine dalle diverse fonti (carni, pesce, legumi ecc...), regolando l'uso di zuccheri aggiunti, definendo una sufficiente offerta di frutta e verdura locale di stagione. • Ridurre lo spreco alimentare e destinare le eccedenze ad associazioni o conferire nella raccolta dell'organico • Definire, nei provvedimenti di <u>procurement</u>, degli standard minimi per la salubrità e la sicurezza degli alimenti che vengono acquistati • Incrementare, nella fase della lavorazione dei prodotti, gli standard previsti dalla normativa in termini di sicurezza, igiene e salubrità degli ambienti e dei processi. • Promuovere una progressiva diminuzione nell'uso della plastica, soprattutto usa e getta, e una contemporanea sensibilizzazione verso il corretto smaltimento di quella usata. 	<p>Indicatore 1: offerta di cibo (numero prodotti) a basso impatto ambientale (quindi occorrerebbe fare una <u>lista</u>)/ offerta di cibo complessiva (indicatore in percentuale)</p> <p>Indicatore 2: offerta di cibo proveniente da esperienze di agricoltura sociale (numero prodotti) / offerta di cibo complessiva (indicatore in percentuale)</p> <p>Indicatore 3: offerta di cibo locale (numero prodotti Km 0, prodotti DOP, <u>IGP</u>)/offerta di cibo complessiva (indicatore in percentuale)</p> <p>Indicatore 4:</p> <p>4.a: presenza di menù a prezzo fisso conveniente (indicatore in valore, almeno 1)</p>

ATTIVITÀ DEL GDL CIBO SVOLTE NEL PERIODO 2019-2021

VADEMECUM CONSUMO

Buone pratiche per promuovere la sostenibilità dei consumi alimentari in ateneo

- ❖ **Educazione all'alimentazione sostenibile**
- *L'educazione alimentare per il benessere delle persone e dell'ambiente*

Definizione del tema: Per l'OMS e la FAO, «l'educazione alimentare è il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione di comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti ed un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.»

Relazione tra il tema e la Sostenibilità: Tra gli obiettivi e traguardi di sviluppo il goal 3 punta ad assicurare salute e benessere, il goal 4 a assicurare un'istruzione di qualità

Relazione tra il tema e l'università: **Gli Atenei**, in accordo con la mission propria di struttura accademica, orientata alla formazione ed alla ricerca, **possono** svolgere due importanti ruoli interconnessi tra loro: da un lato **realizzare percorsi di educazione all'alimentazione sostenibile** (rivolti in prima istanza a studenti e personale universitario) e dall'altro allineare i contenuti dei corsi e della ricerca con i contenuti degli SDG.

Obiettivi	Azioni	Indicatori
<i>Obiettivi concreti, progressivi e verificabili che un ateneo che volesse lavorare sul tema potrebbe adottare</i>	<i>Azioni concrete, progressive e in linea con gli obiettivi che l'ateneo che volesse migliorare il proprio impegno sul tema potrebbe svolgere</i>	<i>Indicatori quantificabili, legati agli obiettivi, attraverso i quali l'ateneo può effettuare un'autovalutazione sul punto della situazione in cui si trova, rispetto la realizzazione degli obiettivi sul tema</i>
<ol style="list-style-type: none">1. Promuovere una alimentazione sana e sostenibile nella popolazione universitaria2. Promozione della ricerca scientifica e della didattica per l'alimentazione sostenibile	<ol style="list-style-type: none">a. Realizzazione di percorsi/eventi di educazione alimentare rivolti alla comunità universitaria e a soggetti esternib. Mappatura dei corsi presenti negli Atenei per lo sviluppo sostenibile e la sana alimentazione	<ol style="list-style-type: none">1) Numero eventi (corsi, convegni, workshop, <u>field days</u>) e numero partecipanti2) CFU dedicati al percorso didattico nell'ambito alimentare/nutrizionale

ATTIVITÀ DEL GDL CIBO SVOLTE NEL PERIODO 2019-2021

VADEMECUM CONSUMO

Buone pratiche per promuovere la sostenibilità dei consumi alimentari in ateneo

- ❖ **Promozione della Dieta Mediterranea e e dell'attività fisica**
- *La mensa universitaria promuove la transizione verso la dieta mediterranea*

Definizione del tema: La Dieta Mediterranea rappresenta uno stile di vita, ovvero l'insieme delle usanze, delle espressioni, delle conoscenze, delle abilità, della cultura e dei saperi con i quali le popolazioni nel bacino del Mediterraneo hanno creato e ricreato nel corso dei secoli una condivisione tra l'ambiente culturale, l'organizzazione sociale e l'universo mitico e religioso intorno al cibo.

Una consistente produzione scientifica supporta l'evidenza che un regime dietetico di tipo mediterraneo correla con una maggiore longevità e ritarda le manifestazioni di deterioramento della salute, non solo nei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo.

Relazione tra il tema e la Sostenibilità: Gli obiettivi di sviluppo puntano ad assicurare salute e benessere (goal 3) ed a garantire a tutti l'accesso a diete salutari, come quella mediterranea.

Relazione tra il tema e l'università: **Gli Atenei possono promuovere l'educazione e la pratica di una dieta sana.**

Obiettivi	Azioni	Indicatori
Obiettivi concreti, progressivi e verificabili che un ateneo che volesse lavorare sul tema potrebbe adottare	Azioni concrete, progressive e in linea con gli obiettivi che l'ateneo che volesse migliorare il proprio impegno sul tema potrebbe svolgere	Indicatori quantificabili, legati agli obiettivi, attraverso i quali l'ateneo può effettuare un'autovalutazione sul punto della situazione in cui si trova, rispetto la realizzazione degli obiettivi sul tema
1. Promuovere la conoscenza della dieta Mediterranea italiana di riferimento	<ul style="list-style-type: none">• Redazione di un nuovo capitolato d'appalto per la fornitura di distributori automatici di cibi e bevande caratterizzati da basso consumo energetico, utilizzo di confezioni biodegradabili o, comunque, con la riduzione dell'uso della plastica.••••	- Cadenza degli eventi almeno annuale - Numero dei partecipanti agli eventi, per ciascuna categoria (studenti, docenti, etc), di almeno 10% rispetto all'intera popolazione universitaria - Presenza di un menù adeguato in tutte le mense
2. Valorizzare e promuovere, nella ristorazione collettiva universitaria, la Dieta Mediterranea basata su prodotti locali, nel rispetto della salubrità, genuinità e stagionalità.	<ul style="list-style-type: none">•••••	

ATTIVITÀ DEL GDL CIBO SVOLTE NEL PERIODO 2019-2021

VADEMECUM CONSUMO

Buone pratiche per promuovere la sostenibilità dei consumi alimentari in ateneo

- ❖ **Sicurezza alimentare e qualità nutrizionale**
- *La ristorazione universitaria per un consumo sano e sostenibile*

Definizione del tema: Le strategie alimentari devono essere dirette al consumo di adeguate quantità di cibi sicuri e di buona qualità, elementi che insieme caratterizzano una dieta salubre, in grado di ridurre il carico globale delle malattie non trasmissibili.

Relazione tra il tema e la Sostenibilità: Gli obiettivi di sviluppo puntano ad assicurare salute e benessere (goal 3), riducendo le malattie trasmissibili e non trasmissibili, e a garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo (goal 12).

Relazione tra il tema e l'università: L'Università può collocarsi in modo trasversale rispetto agli ambiti di attività che coinvolgono non solo gli aspetti legati alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari, ma anche e soprattutto quelli legati all'educazione alimentare e alla sicurezza nutrizionale, attraverso interventi che prevedono una maggiore attenzione ai capitolati d'appalto nei servizi di ristorazione, alla composizione dei menù, alla distribuzione di spuntini, compreso anche il mondo della distribuzione automatica degli alimenti.

Obiettivi	Azioni	Indicatori
<p>Obiettivi concreti, progressivi e verificabili che un ateneo che volesse lavorare sul tema potrebbe adottare</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sicurezza alimentare e qualità nutrizionale2. Conversione della ristorazione collettiva universitaria da convenzionale a biologica/tradizionale/locale, in conformità alle precise indicazioni legislative nazionali e leggi regionali.3. Miglioramento della qualità nutrizionale dei capitolati d'appalto a livello di qualità igienica, organolettica e nutrizionale4. Convergenza sistemi agricoli territoriali "in coerenza" con la dieta mediterranea	<p>Azioni concrete, progressive e in linea con gli obiettivi che l'ateneo che volesse migliorare il proprio impegno sul tema potrebbe svolgere</p> <ul style="list-style-type: none">• Applicazione del processo NACCP (Nutrient and Hazard Analysis of critical control point) per una offerta ristorativa di qualità• Definizione di bandi di gara e capitolati per avviare un processo di sensibilizzazione che intenda privilegiare i fornitori che prestano maggiore attenzione al cibo biologico oppure a km 0, premiandoli con un punteggio più elevato in fase di valutazione delle offerte presentate per l'aggiudicazione del servizio mensa degli studenti iscritti• Verifica dei punti critici di controllo per la sicurezza alimentare e qualità nutrizionale• Certificazione dei menù proposti nella ristorazione collettiva universitaria	<p>Indicatori quantificabili, legati agli obiettivi, attraverso i quali l'ateneo può effettuare un'autovalutazione sul punto della situazione in cui si trova, rispetto la realizzazione degli obiettivi sul tema</p> <ol style="list-style-type: none">1) Indicatori di rischio ambientale, microbiologico, fisico, chimico; metodi di cottura; temperatura di conservazione; lavorazione e trasformazione dei prodotti alimentari.2) Indicatori e biomarcatori per la qualità nutrizionale3) Indicatori di benessere della popolazione universitaria4) Indici di gradimento dei pasti5) Conformità dell'offerta ristorativa agli indici di qualità nutrizionale e all'Indice di adeguatezza mediterraneo (IAM)

ATTIVITÀ DEL GDL CIBO SVOLTE NEL PERIODO 2019-2021

VADEMECUM CONSUMO

Buone pratiche per promuovere la sostenibilità dei consumi alimentari in ateneo

❖ Bandi di gara e Capitolati

- *Università modello di produzione e di consumo per il territorio*

L'evoluzione dei modelli di consumo ha attribuito ai cittadini-consumatori nuovi spazi per incidere sui processi di produzione, contribuendo così a spostare l'epicentro delle innovazioni su reticoli agroalimentari alternativi (Brunori et al., 2008). Tra questi rientra il sistema della ristorazione universitaria, oggetto di attenzione da parte del Gdl cibo.

Da un punto di vista istituzionale, l'Agenda 2030, tra i vari obiettivi, sottolinea anche quello di garantire modelli di produzione e consumo sostenibili (SDG 12), anche attraverso public procurement practices that are sustainable in accordance with national policies and priorities (target 12.7).

Quale ruolo possono avere le Università in questo scenario? L'idea che si intende portare avanti è che le innovazioni nei modelli di consumo veicolate attraverso le istituzioni universitarie (mense, vending machines, bar, etc.) possano contribuire a reindirizzare anche l'offerta produttiva verso processi di produzione agro-alimentare sostenibili e generare un effetto del medesimo tenore anche sui sistemi agricoli territoriali, nell'ipotesi, tutta da verificare e da analizzare, che questi siano "attrezzati" per affrontare una filiera agroalimentare del tutto nuova e "impegnativa". Se l'interesse del Gdl Cibo è l'alimentazione degli studenti e del personale, ponendo l'Università come modello per il territorio in termini di consumo sostenibile di cibo, è interessante completare questa prospettiva ponendo l'Università come modello per il territorio anche in termini di sistemi di produzione territoriale. Si tratta dunque di un'opportunità che richiama ad un ripensamento degli attuali schemi di produzione e distribuzione, riposizionandoli su circuiti alternativi, chiamati a soddisfare una massa critica di studenti, docenti e personale tecnico-amministrativo, unitamente agli impatti indiretti sulle famiglie di questi soggetti (Dansero et al., 2019). Da questo punto di vista, i bandi di gara e i capitolati di appalto rivestono un ruolo fondamentale per orientare sia i modelli di consumo che di produzione sostenibile.

- relazione tra il tema e la sostenibilità

La nostra attività si articola su due ambiti: il primo, finalizzato a promuovere nei capitolati di appalto meccanismi di premialità verso produzioni ad elevato tasso di sostenibilità ambientale (biologiche, tipiche, km0, etc.). Il secondo si focalizza invece sui sistemi agroalimentari locali, con l'obiettivo di indirizzare assetti organizzativi territoriali in grado di soddisfare una emergente "massa critica" di consumo sostenibile, quella appunto della ristorazione collettiva.

Obiettivi	Azioni	Indicatori
<i>Obiettivi concreti, progressivi e verificabili che un ateneo che volesse lavorare sul tema potrebbe adottare</i>	<i>Azioni concrete, progressive e in linea con gli obiettivi che l'ateneo che volesse migliorare il proprio impegno sul tema potrebbe svolgere</i>	<i>Indicatori quantificabili, legati agli obiettivi, attraverso i quali l'ateneo può effettuare un'autovalutazione sul punto della situazione in cui si trova, rispetto la realizzazione degli obiettivi sul tema</i>
1. Favorire modifiche nei capitolati di appalto che privilegino produzioni sostenibili legate al territorio	1. Intensificare le azioni di confronto con LazioDisco, ente regionale preposto alla definizione dei capitolati e dei bandi per la ristorazione	a) Quota di prodotti di qualità e legati al territorio inserita nei capitolati di appalto delle mense universitarie e nelle altre forme della ristorazione universitaria
2. Reindirizzare i modelli di produzione e consumo verso le produzioni legate al territorio	2. Creare nuove partnership per la diffusione di innovazioni legate alle nuove pratiche sostenibili (es. PEI-AGRI)	b) Tasso di "migrazione" delle aziende verso modelli produttivi sostenibili
3. Fornire supporto tecnico ed economico per le aziende del sistema agricolo regionale	3. Incontri con gli studenti per sensibilizzarli verso nuovi modelli di consumo responsabile e sostenibile	c) Quota di studenti consapevoli dei segnali di qualità agroalimentare del cibo
4. Rafforzare i rapporti regione/provincia/territori o con l'Università sul tema della sostenibilità		

ATTIVITÀ DEL GDL CIBO SVOLTE NEL PERIODO 2019-2021

VADEMECUM POST-CONSUMO

Buone pratiche per promuovere la sostenibilità dei consumi alimentari in ateneo

❖ **Cibo non consumato**

Riduzione dello spreco di cibo confezionato idoneo al consumo umano ma non consumato

Definizione del tema: Lo spreco alimentare riguardante il mancato consumo di cibo confezionato è da mettere in relazione alle questioni normative che regolano la durata della vita utile dei prodotti e agli aspetti di logistica ad esso connessi. Con riferimento al primo punto il tema è rappresentato dalla necessità di comprensione delle diciture riguardanti la scadenza dei prodotti al fine di contribuire a diminuire gli sprechi generati. Con riguardo alla logistica il tema è quello di organizzare catene di fornitura del cibo in grado di evitare il formarsi di eccedenze alimentari.

Relazione tra il tema e la Sostenibilità: L'impatto sotteso in termini di sostenibilità riguarda il corretto smaltimento delle eccedenze pena ripercussioni negative sotto il profilo ambientale ed economico con riferimento ai mancati ricavi all'interno della catena distributiva. Il tema ha anche impatti indiretti dal punto di vista della sostenibilità sociale in quanto le eccedenze prodotte non più commercializzabili per questioni di carattere normativo, possono essere destinate, attraverso organismi caritativi, al soddisfacimento del fabbisogno alimentare della popolazione indigente.

Relazione tra il tema e l'università: Gli Atenei possono contribuire in maniera rilevante alla sensibilizzazione su tali temi oltre che alla promozione di azioni che apportino un concreto contributo. In particolare, con riferimento allo spreco di cibo confezionato, ma non consumato, gli Atenei sono coinvolti in misura diretta come terminale logistico delle forniture alimentari delle proprie strutture (bar, mense universitarie, vending machines), sia indirettamente con riferimento all'organizzazione della logistica connessa al soddisfacimento del fabbisogno alimentare da parte della comunità universitaria. Con riferimento a quest'ultimo punto è evidente la necessità di individuare percorsi virtuosi di monitoraggio del rapporto domanda/offerta di cibo da parte delle diverse componenti (personale universitario, studenti) al fine di ridurre questa tipologia di spreco. Un ulteriore elemento di relazione si può trovare nella capacità delle Università di promuovere dibattiti sul ruolo delle date in etichetta attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori coinvolti al fine di prevenire questa tipologia di spreco.

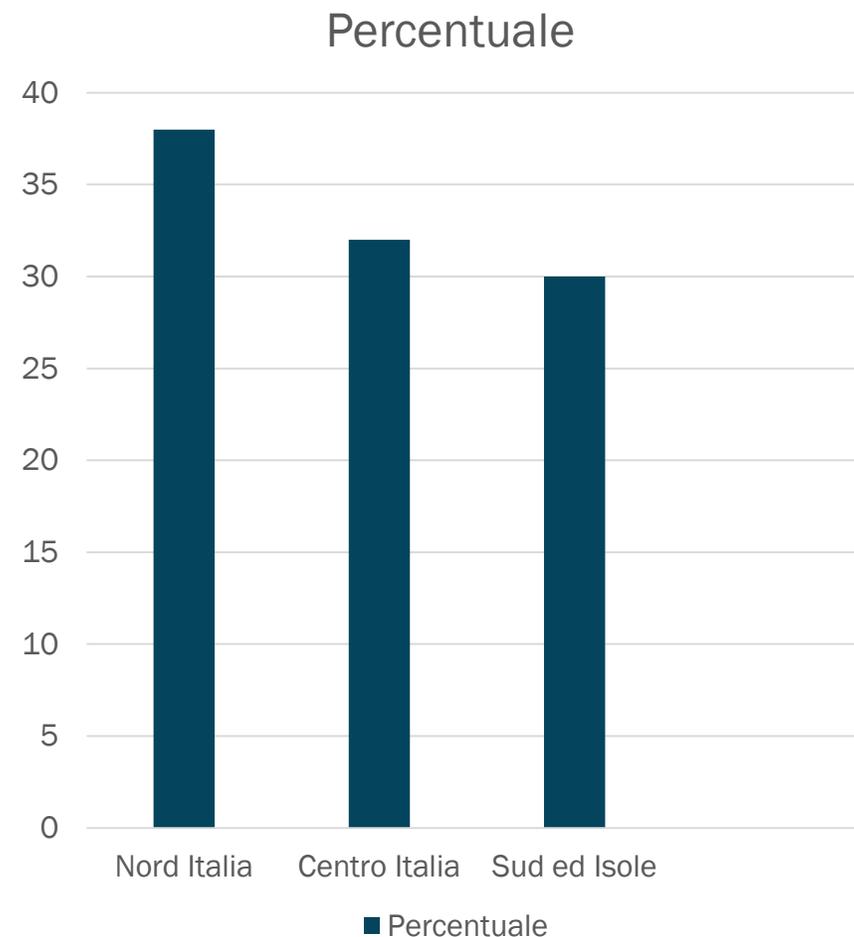
Obiettivi	Azioni	Indicatori
<p>Obiettivi concreti, progressivi e verificabili che un ateneo che volesse lavorare sul tema potrebbe adottare</p> <ol style="list-style-type: none">1. Promuovere la ricerca scientifica e la didattica per la riduzione del cibo non consumato2. Rafforzare il rapporto con la città/territorio di riferimento3. Promuovere l'inclusione sociale4. Prevenire la formazione e redistribuzione delle eccedenze alimentari5. Promuovere una maggiore conoscenza sul significato delle date di scadenza/consumo preferibile dei prodotti alimentari e sulle corrette modalità di conservazione degli alimenti	<p>Azioni concrete, progressive e in linea con gli obiettivi che l'ateneo che volesse migliorare il proprio impegno sul tema potrebbe svolgere</p> <ol style="list-style-type: none">1. Individuare gli elementi essenziali che possono contribuire ad una riduzione del cibo non consumato2. Individuare azioni chiave che ogni individuo può quotidianamente mettere in atto per contribuire alla riduzione del cibo non consumato3. Individuare attività laboratoriali per supportare un processo di interiorizzazione del problema4. Introdurre criteri premianti all'interno dei bandi di gara pubblici relativi ai servizi di ristorazione collettiva5. Stipulare accordi con organizzazioni caritative per la gestione delle eccedenze6. Svolgere attività di informazione sui prodotti e le date di scadenza	<p>Indicatori quantificabili, legati agli obiettivi, attraverso i quali l'ateneo può effettuare un'autovalutazione sul punto della situazione in cui si trova, rispetto la realizzazione degli obiettivi sul tema</p> <ol style="list-style-type: none">1. N. di politiche regionali programmate nella lotta allo spreco a partire dalle mense universitarie2. N. di campagne di promozione per la divulgazione di buone pratiche3. N. di eventi (convegni, workshop, field days) e numero partecipanti4. N. nuovi bandi di gara pubblici predisposti5. N. di accordi con organizzazioni caritative e stima degli impatti6. N. e tipologia degli strumenti informativi utilizzati

ALTRE INFORMAZIONI SUL GDL CIBO

Restituzione risposte alla mappatura RUS 2021: «presenza in ateneo di spazi destinati al consumo di cibo portato da casa (o acquistato fuori Ateneo)»

N. 69 rispondenti

Provenienza dell'Ateneo	Percentuale
Nord Italia	38 %
Centro Italia	32 %
Sud Italia ed Isole	30 %

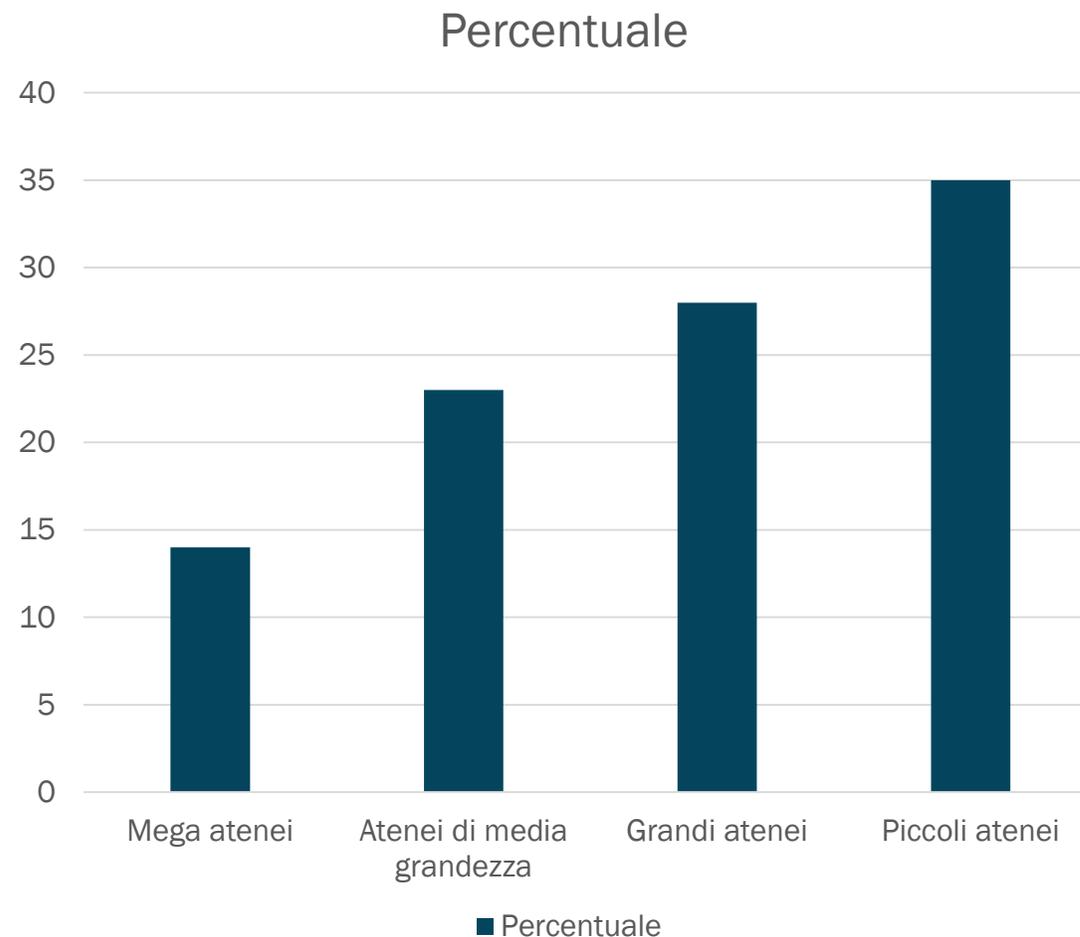


ALTRE INFORMAZIONI SUL GDL CIBO

Restituzione risposte alla mappatura RUS 2021

Descrittiva

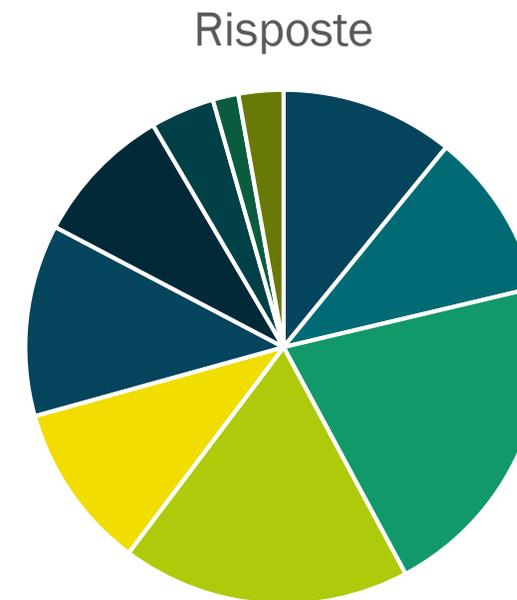
Grandezza dell'Ateneo	Percentuale
Mega atenei	14 %
Atenei di media grandezza	23 %
Grandi atenei	19 %
Piccoli atenei	35 %



ALTRE INFORMAZIONI SUL GDL CIBO

Restituzione risposte alla mappatura RUS 2021

Risposte	Percentuale
Non sono presenti spazi dedicati	26 %
Sono in previsione spazi dedicati	22 %
Esistono spazi dedicati	52 %
Sono spazi ad uso promiscuo	45 %
Sono spazi attrezzati	26 %
Sono aperti a tutti	30 %
Sono aperti solo ad una parte del personale	22 %
Sono spazi ad uso esclusivo per l'alimentazione	10 %
Sono presenti illustrazioni per la sostenibilità	4 %
Altro	7 %



- Non sono presenti spazi dedicati
- Sono in previsione spazi dedicati
- Esistono spazi dedicati
- Sono spazi ad uso promiscuo
- Sono attrezzati
- Sono aperti a tutti
- Sono aperti solo ad una parte del personale
- Sono spazi ad uso esclusivo per l'alimentazione
- Sono presenti illustrazioni per la sostenibilità
- Altro

INTERGRUPPO CIBO/RISORSE RIFIUTI

REFERENTI: NADIA TECCO (UNITO), ELENA SEZENNA (POLIMI)

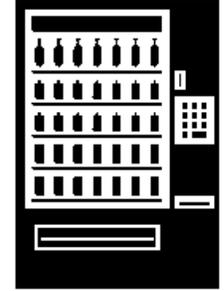
ANNO DI ISTITUZIONE: 2020

OBIETTIVO: RACCORDO TRA I 2 GDL, COORDINAMENTO INIZIATIVE CONGIUNTE

ATTIVITA' PRINCIPALI: PARTECIPAZIONE GRUPPO DI LAVORO REDAZIONE CAM DISTRIBUZIONE AUTOMATICA
COORDINATO DAL MINISTERO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

PER L'INTERGRUPPO: UNITO (TECCO), UNIPI (SIRSI), POLIMI (PEROTTO), UNIBO (PRANDSTRALLER)

- Istituzione e partecipazione al tavolo di lavoro da parte dei 4 Atenei per la RUS 09/2020
- Partecipazione primo incontro 11/2020
- Invio commenti alla prima bozza (documento condiviso tra gli Atenei) 12/2020
- Invio al Ministero dei commenti alla seconda bozza (documento condiviso tra gli Atenei) 03/2021
- Partecipazione alla plenaria di presentazione del documento (seconda stesura) 30/03/2021
- Riunione dei 4 Atenei con il Ministero Transizione Ecologica 11/04/2021
- Attualmente in attesa di avanzamento e riconvocazione del Gruppo di Lavoro da parte del MITE, nella prossima sessione è previsto un intervento su impatto ambientale distribuzione (in concomitanza presentazione avanzamento documento CAM)



ATTIVITÀ DEL GDL CIBO PREVISTE NEL 2022

Consumo di cibo all'interno delle Università (studenti e personale): approvvigionamento, distribuzione, spazi per il consumo alimentare e gestione dei relativi rifiuti.

QUESTIONARIO:

1) SCELTE ALIMENTARI DELLA POPOLAZIONE UNIVERSITARIA.

Periodo Marzo-Giugno

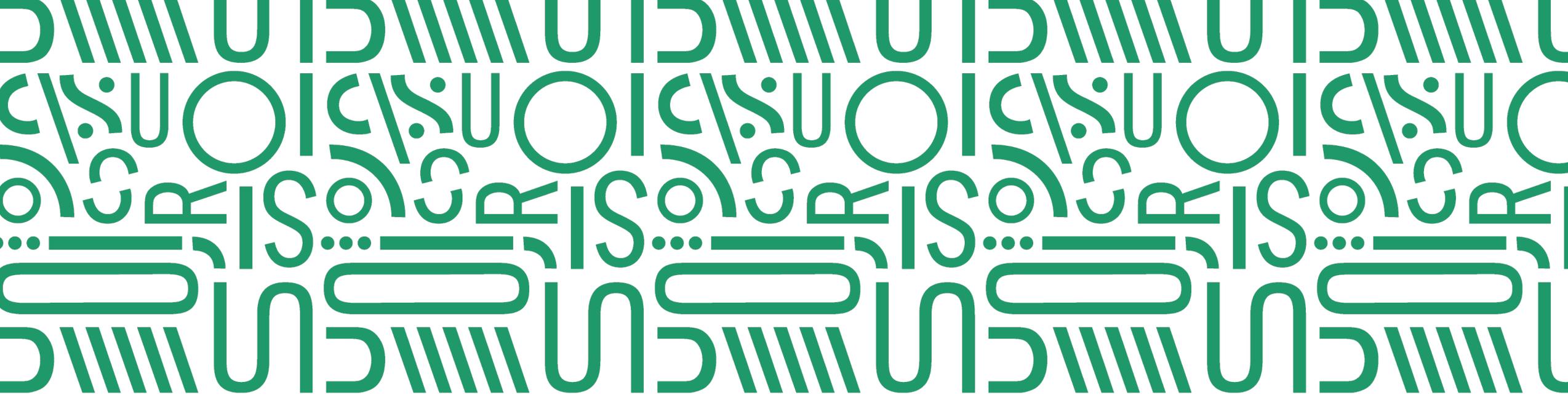
- *rilevare le conoscenze e le scelte alimentari della popolazione universitaria, considerando anche la sostenibilità delle nostre abitudini.*

2) ABITUDINI ALIMENTARI E LOTTA ALLO SPRECO NELLA POPOLAZIONE UNIVERSITARIA.

Periodo Ottobre-Dicembre

- *rilevare le abitudini alimentari e la lotta allo spreco della popolazione universitaria, considerando anche la sostenibilità delle scelte.*





CONTATTI E INFORMAZIONI

EGIDIO DANSERO

LAURA DI RENZO

rus-cibo@unito.it

<https://reterus.it/cibo/>