

**Allegato "A" – CIG: 9879182EE0 / ID 320**

***Progetto "La Scala - Biobenessere a tavola"***

**Principi ispiratori**

I principi ispiratori del progetto, che hanno come cardine la sostenibilità ambientale, sociale e economica del sistema di ristorazione aziendale, sono:

- ❖ la **qualità dell'approvvigionamento**, che si declina nell'impiego di:
  - **prodotti a filiera controllata**: prodotti biologici, prodotti da produzione integrata, prodotti a denominazione d'origine, prodotti fair-trade.
  - **prodotti del territorio**, specificatamente provenienti dalla Regione Lombardia: prodotti locali, prodotti a filiera locale.
  - **prodotti da filiera corta**: prodotti alimentari proveniente da una filiera di approvvigionamento che riduce il numero degli intermediari commerciali e con caratteristiche definite di stagionalità e sostenibilità ambientale.
  - **prodotti stagionali**;
  - **prodotti con packaging "leggero"**.
  
- ❖ la **qualità del servizio**, che si declina nella scelta di:
  - menu con gastronomie tradizionali, nazionali ed internazionali legate ai territori;
  - opzioni di menu basate su necessità fisiologiche e patologiche;
  - opzioni di menu basate su stili di vita;
  - azioni tese alla riduzione degli sprechi alimentari;
  - azioni tese alla promozione del benessere e dell'informazione degli utenti;
  - azione tese alla promozione della cultura alimentare.

**Scelte strategiche**

1. **Utilizzare prodotti provenienti da più filiere produttive, privilegiando quelle controllate e a basso impatto ambientale:**
  - **prodotti biologici**, prodotti ottenuti con metodo biologico in conformità

al Regolamento CE 848/18 e successive modifiche e integrazioni; sistema di agricoltura a basso impatto ambientale in grado di offrire prodotti senza residui di agrofarmaci o concimi chimici di sintesi;

- **prodotti da produzione integrata:** prodotti alimentari ottenuti con metodi di produzione integrata attuati secondo il sistema descritto nella norma UNI 11233; sistema di produzione agricola che privilegia l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturali in parziale sostituzione delle sostanze chimiche, assicurando una agricoltura sostenibile;
- **prodotti fair-trade,** prodotti alimentari provenienti da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e cooperativistico, che garantisce un'adeguata remunerazione ai produttori e il rispetto delle normative relative alla sostenibilità sociale;
- **prodotti a denominazione d'origine:** prodotti di qualità per i quali è certificata la provenienza e il rispetto del disciplinare di produzione (DOP = Denominazione di Origine Protetta e IGP = Indicazione Geografica Protetta);
  - **prodotti DOP:** prodotti alimentari originari di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata;
  - **prodotti IGP:** prodotti alimentari originari di un determinato luogo, regione o paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata;
- **prodotti locali,** il cui requisito fondamentale è la riduzione al minimo della distanza tra luogo della produzione e luogo di consumo; ciò promuove l'agricoltura e la produzione di prossimità (frutta, ortaggi, legumi secchi, carni, latte, formaggi freschi) e rappresenta un contributo al risparmio energetico e alla riduzione della contaminazione ambientale determinata dai trasporti.
  - **prodotti a filiera locale:** alimenti la cui intera filiera produttiva

(dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione) è realizzata entro un'area definita dal luogo di consumo (area geografica, raggio di chilometri, ecc.), indicata dal committente.

- **prodotti locali:** alimenti il cui ingrediente primario è prodotto entro un'area definita (area geografica, raggio di chilometri, ecc.), indicata dal committente.

L'utilizzazione di prodotti dell'agricoltura e della zootecnia convenzionali è limitata ai casi in cui i prodotti a filiera controllata di cui sopra siano di difficile reperibilità.

## **2. Impiego di buone pratiche gastronomiche** allo scopo di migliorare la qualità sensoriale dei piatti:

- insaporire le pietanze con ampia varietà di erbe aromatiche, per ridurre l'impiego di sale e percepire il gusto proprio degli alimenti;
- impiego di olio extra vergine di oliva, sia per cucinare sia a freddo per ultimare il piatto;
- riduzione dell'utilizzo di grassi saturi;
- impiego di estratti vegetali biologici privi di glutammato e grassi aggiunti;
- proposta giornaliera di cereali integrali e loro derivati di produzione biologica;
- utilizzo di ortaggi e frutta freschi secondo il calendario stagionale con conseguente riduzione al minimo indispensabile dell'impiego di ortaggi surgelati.

## **3. Ridurre gli sprechi alimentari attraverso una gestione attenta alle quantità impiegate ed alle rimanenze.**

Scelta di un servizio innovativo che consenta il recupero dei pasti non distribuiti, prodotti in eccesso rispetto alla domanda; questi, se mantenuti ad adeguate condizioni di temperatura, sono ancora idonei per l'alimentazione umana e possono essere donati ad Onlus, associazioni no profit ex legge del buon samaritano n. 155/2003;

## **4. Favorire la comunicazione** attraverso l'istituzione, d'intesa con la

Fondazione, di un eventuale:

- ✓ numero/account “verde”
- ✓ una “cassetta per la posta” posizionata nei ristoranti aziendali per la raccolta di segnalazioni e reclami cui dare risposta anche via Web. Segnalazioni e reclami, raccolti per mezzo di moduli predefiniti, costituiscono, tra gli altri, le informazioni necessarie per l'avvio dei piani di miglioramento continuo.

Per favorire la trasparenza, l'elenco dei fornitori e il menu quindicinale, periodicamente aggiornati, vengono pubblicati in bacheca.

5. Realizzare, un eventuale **Programma di Customer Satisfaction**, gestito di comune accordo con la Fondazione, definito attraverso l'integrazione tra informazioni e dati derivanti da:

- ✓ questionari;
- ✓ valutazione degli standard;
- ✓ segnalazione e reclami raccolti attraverso il numero/account verde e/o la cassetta della posta.