



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

2016-1-AT01-KA202-016677

NEWSLETTER

Gennaio 2018



Rekuk

Formazione specialistica per Chef
e responsabile della refezione
sulla sostenibilità del cibo e
della gestione della cucina.

<http://rekuk.rma.at/>

“Oltre il BIO nel piatto”: un seminario e un incontro tra esperti al SANA 2017

Un seminario organizzato da AIAB Liguria dal titolo *“RISTORAZIONE COLLETTIVA SOSTENIBILE OLTRE AL BIO NEL PIATTO: la qualità del cibo e la riduzione degli sprechi (energetici ed alimentari)”* si è tenuto lo scorso 8 settembre al SANA 2017 di Bologna, il 29° salone internazionale del biologico e del naturale.

Lo slogan scelto per il seminario *“oltre il Bio”* evidenzia come l’impegno del partenariato europeo non si sia dedicato unicamente sugli ingredienti biologici - che per Aiab è un punto fondamentale - ma abbia posto l’attenzione ad un **programma formativo sulla sostenibilità integrata di una mensa**: come ridurre gli sprechi (secondo i dati FAO il 30% di prodotti viene sprecato), il tema del risparmio energetico e della gestione efficiente della cucina, il tema della presentazione dei menu, per un pranzo più adeguato alle diverse categorie servite in mensa, il tema della comunicazione interna ed esterna all’ente preposto per la gestione della refezione e al marketing.



REKUK Expert meeting .04

Incontro tra esperti del settore della ristorazione pubblica e private sul tema delle esigenze formative



REKUK nel Web .06

Il sito web del progetto REKUK realizzato dal capofila austriaco, Ressourcen Management Agentur (RMA)

Dal seminario REKUK



Prossimi incontri

Weimar, 24-25 gennaio 2018

Si svolgerà a Weimar in Germania il terzo incontro transnazionale del progetto REKUK previsto per pianificare l'intervento formativo innovativo per i cuochi delle refezioni pubbliche e private.

Genova 2018 (data da definire)

Attività formativa sperimentale dedicata ai responsabili delle refezioni. Il programma è in via di definizione e sarà aggiornato nelle pagine AIAB Liguria: www.aiabliguria.it

La partecipazione al seminario è stata molto numerosa e i 7 relatori hanno illustrato obiettivi e opportunità per il futuro sostenibile delle refezioni pubbliche e private su cui verte anche l'obiettivo del progetto REKUK, ovvero di lavorare sulla ristorazione collettiva per avere delle cucine che siano il più possibile sostenibili ed ecologiche sia dal punto di vista dell'alimentazione che dei consumi anche energetici. Le presentazioni dei seguenti interventi sono stati pubblicati nelle pagine web di AIAB Liguria:

Introduzione al progetto REKUK, Alessandro Triantafyllidis, direttore AIAB Liguria

I cardini della sostenibilità nella ristorazione collettiva, il progetto REKUK, Giorgio Scavino, consulente europrogettazione AIAB Liguria

Esperienze sostenibili nel settore ittico con particolare riferimento alla ristorazione, Valentina Tepedino, direttrice Eurofishmarket

La qualità nutrizionale nei sistemi di refezione collettiva: il processo Nutrient Analysis Critical Control Point, Giulio Barocco – tecnico della Prevenzione, Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste.

I dati che invitano a comprendere e fare il biologico, Alba Pietromarchi, FIRAB, Fondazione Italiana per la ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica

Mensa sostenibile, buona e senza sprechi, Proviamoci? Paola Trionfi, AIAB esperta ristorazione collettiva

Per approfondire: <http://www.aiabliguria.it/ristorazione-collettiva-sostenibile-nel-piatto-restituzione-della-giornata/>



I cardini della sostenibilità nella ristorazione collettiva Il progetto REKUK

Project ReKuk
Vocational Training for Chefs
and Executive Chefs



Cofinanziato dal
programma Erasmus+
dell'Unione europea

USO DEGLI
ALIMENTI

PROGETTAZIONE
DI MENU
SOSTENIBILI

EFFICIENZA
ENERGETICA

PREVENZIONE
DEI RIFIUTI

COMUNICAZIONE
MARKETING

- Miglioramento continuo dell'efficienza energetica
- Riduzione dei costi energetici
- Miglioramento della redditività
- Sicurezza dell'approvvigionamento energetico
- Riduzione sostenibile delle emissioni di CO2
- Consapevolezza dei dipendenti
- Maggiore trasparenza dei dati

- Regionalità
- Stagionalità 6
- Alimenti biologici
- Freschezza
- Ridotto consumo di carne
- Design di menu sostenibile
- Dimensione ecologica –
- Dimensione sociale
- Dimensione economica

- Miglioramento continuo dell'efficienza energetica
- Riduzione dei costi energetici
- Miglioramento della redditività
- Sicurezza dell'approvvigionamento energetico
- Riduzione sostenibile delle emissioni di CO2
- Consapevolezza dei dipendenti
- Maggiore trasparenza dei dati

- Prevenzione dei rifiuti e vantaggi per i servizi di ristorazione
- Impatto dei rifiuti nelle cucine di grandi dimensioni
- Opportunità per un'utilizzazione completa degli alimenti
- Conservazione degli alimenti
- Riutilizzo degli avanzi
- Misure per la prevenzione dei rifiuti lungo la catena del valore
- Normative

- Autovalutazione del processo di comunicazione
- strumenti per una migliore informazione e comunicazione con gli stakeholder
- Sviluppare un piano di comunicazione
- valutazione degli sforzi/risultati raggiunti nei vari aspetti della sostenibilità
- Creare un evento dedicato alla sostenibilità alimentare



Newsletter – Gennaio 2018

I moduli formativi e l'azione pilota REKUK per la formazione dei cuochi delle mense

Con l'incontro previsto a Weimar, del 23-24 gennaio 2018, il partenariato del progetto REKUK inizierà la revisione dei materiali formativi elaborati e indirizzati a fornire un aggiornamento professionale per i cuochi di cucine di grandi dimensioni. Il materiale formativo è composto da un set di diapositive integrate da esercizi e documenti di supporto e approfondimento dei 5 moduli che costituiscono l'intervento formativo: *Uso degli alimenti, Progettazione di menu sostenibili, Efficienza energetica in cucina, Prevenzione dei rifiuti, Comunicazione e Marketing*). Esempi e buone pratiche accompagnano ciascun modulo al fine di favorire anche l'autoapprendimento). Ciascun modulo contiene 4 unità di apprendimento di 60 minuti ciascuna. Le prime 3 unità si compongono di una lezione di 45 minuti e una discussione. La quarta unità è centrata sugli esercizi pratici che possono essere realizzati in aula con il docente. Un'introduzione con le linee guida del percorso formativo aiuta i partecipanti a completare l'iter formativo.

Al fine di verificare l'efficacia e il gradimento dei materiali realizzati dal progetto, è prevista la realizzazione di una fase di test formativo in ciascun paese partner nella primavera del 2018.

Le competenze che potranno acquisire i partecipanti includono accorgimenti teorici e pratici per ciascuna delle 5 aree tematiche, al fine di offrire un'operatività in cucina efficiente in termini di risorse e costi. Le abilità acquisite includono: capacità di analisi per la gestione della propria cucina, la capacità di progettare menù stagionali, la capacità di motivare il personale di cucina verso azioni innovative, le abilità necessarie per attuare misure efficienti sotto il profilo delle risorse. Ciascun partecipante potrà acquisire un certificato di formazione a seguito del completamento di almeno 2 moduli formativi.

Le iscrizioni per la formazione pilota saranno disponibili a breve nelle pagine web di AIAB LIGURIA <http://www.aiabliguria.it/>.

Incontro di consultazione fra esperti

L'incontro fra esperti, realizzato a seguire del seminario REKUK, ha preso in analisi elementi di criticità del settore della formazione per i cuochi delle mense collettive e preziosi suggerimenti che potranno perfezionare ulteriormente il percorso formativo in fase di elaborazione nell'ambito del progetto REKUK.

Nei paesi partner del progetto, ovvero in Germania, Austria, Italia e in Repubblica Ceca, è esperienza comune la tendenza presso le cucine di grandi dimensioni, di un alto consumo di energia, di un eccessivo spreco alimentare, di un uso intensivo di prodotti a basso costo e di minore qualità nutritiva, ecc. Pertanto obiettivo comune è quella di ottimizzare l'utilizzo degli alimenti, la progettazione dei menu, aumentare la capacità di riduzione dei rifiuti e di aumentare la capacità di efficienza energetica delle refezioni pubbliche e private. Un'altra tendenza è la centralizzazione delle cucine su larga scala, la quale inevitabilmente porta a perdite di posti di lavoro. Quindi l'iniziativa è stata colta per offrire insieme a soluzione congiunta per i problemi indicati. L'allenamento corso sarà anche sottoposto alla procedura per l'assegnazione del livello NQR/EQR in ogni paese.

Si ringraziano tutti i partecipanti per l'impegno profuso e per il valore aggiunto emerso durante il dibattito. Si riportano di seguito alcuni fra gli interventi degli esperti. Per ulteriori approfondimenti, si rimanda alle pagine web delle presentazioni predisposte e ad alcuni link aggiuntivi suggeriti dai presenti:

Alessandro Triantafyllidis, presidente di AIAB Liguria, ha introdotto i lavori e ha presentato i risultati raggiunti e lezioni apprese dal progetto REKUK volte ad informare e sensibilizzare il personale di settore sugli effetti economici, ecologici e qualitativi che implicano le scelte imprenditoriali verso una gestione sostenibile ed efficiente della ristorazione collettiva. <http://www.aiabliguria.it/progetti/>

Giorgio Scavino, consulente AIAB Liguria ed esperto in euro-progettazione, ha illustrato il valore del partenariato costituito per portare l'innovazione dei percorsi formativi dei cuochi per rispondere ai temi della sostenibilità integrata. www.aiabliguria.it/sito/wp-content/uploads/2017/.../SANA-2017-Giorgio-Scavino.pdf

Paola Trionfi, nutrizionista ed esperta di ristorazione collettiva dell'AIAB, ha sottolineato come la ristorazione pubblica in Italia possa avere un posto in prima fila per promuovere buone pratiche nell'ottica della sostenibilità integrata. <http://www.aiabliguria.it/sito/wp-content/uploads/2017/09/SANA-2017-Paola-Trionfi-mensa-sostenibile.pdf>



Sapevi che...

Fra le osservazioni emerse nell'ambito del tema 'Menu sostenibili' c'è quella di alcuni esperti del tavolo di lavoro REKUK, che hanno sottolineato come il consumo di pesce meno noto, spesso denominato in via generale come 'Pesce Povero' semplicemente perché costa meno anche se nutriente come le specie più conosciute e pregiate, può aiutare a contrastare lo sfruttamento dei mari. Fra i Pesci meno noti disponibili nei mari italiani citiamo qui: l'aguglia, l'alaccia,



L'alalunga, l'alice, l'alletterato, la boga, il cicerello, la costardella, il fasolaro, la lampuga, il lanzardo, la leccia, il merluzzetto o busbana, il cefalo o muggine, il moscardino, l'occhiata, il pagello, la palamita, la patella, il pesce castagna, il pesce sciabola, il pesce serra, il potassolo o melù, la sardina, il pesce sciabola, lo sgombro, lo spratto, la suacia o zanchetta, il sugarello, il biso o tombarello, lo zerro.

Essi sono altrettanto saporiti dei pesci più noti ma il loro acquisto riduce la pressione di pesca sulle specie più ricercate e garantisce il mantenimento della biodiversità di tutte le specie ittiche.

Alba Pietromarchi, ricercatrice FIRAB (Fondazione italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica), ha presentato alcune statistiche sul bio, sia in termini di offerta e di domanda ed evidenziato come i prodotti biologici, privi di additivi chimici, garantiscano un doppio beneficio: tutelano la nostra salute e, nel contempo, rispettano l'ambiente. Il bio fa bene alla salute dei consumatori, all'ambiente e alle tasche degli agricoltori.

http://www.aiabliguria.it/sito/wp-content/uploads/2017/09/SANA_2017-Alba-Pietromarchi_FIRAB.pdf

Valentina Tepedino, ispettrice e direttrice di Eurofishmarket, ha illustrato il valore di alcune buone pratiche italiane, come quelle condotte assieme alla Albert sas, denominate "Pappa Fish", "Pesce italiano a mensa", "Pesce fresco nelle mense sanitarie" campagne educative per l'uso del pesce locale e meno conosciuto (ad. es. il Molo, il Suro, il Cefalo, la Palamita, la Gallinella, e altre), iniziative che hanno dimostrato la capacità di riduzione degli sprechi alimentari dal 56% al 6%.

<http://www.aiabliguria.it/sito/wp-content/uploads/2017/09/SANA-2017-Valentina-Tepedino.pdf>

Giulio Barocco, tecnico della prevenzione dell'Azienda Universitaria Integrata di Trieste, fornito parecchi spunti per offrire una formazione aggiornata e innovativa e ha ricordato come anche l'OMS e la FAO orientano all'utilizzo di ambienti sani anche dal punto di vista alimentare, e sottolineano l'importanza di garantire nelle ristorazioni collettive alimenti freschi e minimamente processati. Anche in un ultimo documento della JRC (Join Research Centre - Centro Comune di Ricerca della Commissione Europea), viene ribadito come nell'età anziana sia particolarmente importante nutrirsi di prodotti freschi, non processati e di stagione poiché sono gli unici in grado di gestire il livello di infiammazione del corpo umano.

<http://www.aiabliguria.it/sito/wp-content/uploads/2017/09/SANA-17-AIAB-ASUITS.pdf>

Vito Amato, referente della Federazione italiana cuochi ha, fra l'altro, sottolineato l'importanza di una

migliore diffusione dell'informazione sulle proprietà nutrizionali degli alimenti meno conosciuti come nel caso dei prodotti ittici locali <https://www.fic.it/>

Marco Contagallo, di MyWebCatering ha presentato la piattaforma di marketplace innovativa, che favorisce la comunicazione nel settore della ristorazione e permette a tutte le imprese del food, di conoscere qualità e acquistare prodotti alimentari da diversi fornitori www.mywebcatering.com/

Rocco D'Auria, dell'Unione regionale cuochi ha sottolineato come nell'ambito delle attività educative l'informazione può favorire la conoscenza sul commercio del pesce fresco meno conosciuto ma eccellente a livello nutrizionale. Apportando risultati importanti in merito alla maggiore consapevolezza sulla stagionalità dei prodotti, allo spreco alimentare, ma anche alla preparazione dei pasti. Infatti, con una cottura idonea si può gestire correttamente la risorsa alimentare in cucina affinché non vi sia riduzione o annullamento dei valori nutritivi.

<https://www.facebook.com/cuochi.lucani>



Fotografie scattate durante l'incontro "REKUK expert meeting" dell'8 settembre 2017. Suggerimenti posti dagli esperti attraverso l'uso di post-it.





Per approfondimenti

il progetto REKUK, la cui Partnership è guidata da Ressourcen Management Agentur - RMA (Austria), e composta dalla University of South Bohemia (CZ), Thüringer Ökoherz (DE) e AIAB Liguria (IT), intende colmare alcuni importanti vuoti formativi nell'ambito della formazione dedicata ai cuochi, attraverso dei moduli teorici e pratici basati sulle migliori conoscenze raggiunte al momento. La formazione non è intesa solo a dimostrare i vantaggi ecologici della gestione efficiente delle risorse, ma anche la

riduzione dei costi che si ottiene con questa scelta. I principi del ristorante sostenibile sono gli stessi di quelli del cittadino che vuole proteggere la propria salute e l'ambiente: una scelta attenta delle materie prime, con un occhio di riguardo anche al modo con cui vengono prodotte e lavorate; il rispetto per la filiera di produzione agricola, privilegiando i produttori più attenti all'impatto ambientale; infine una riduzione degli sprechi.
<http://rekuk.rma.at/>

REKUK website

<http://rekuk.rma.at/>



PROJECT REKUK PARTNERS NEWS EVENTS GALLERY



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



RMA Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
University of South Bohemia in České Budějovice



ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

per maggiori informazioni:

Newsletter prodotta da AIAB LIGURIA nell'ambito del progetto europeo REKUK, co-finanziato dal programma europeo ERASMUS+

E-mail: info@aiabliguria.it

Website: <http://www.aiabliguria.it/>

Website of "REKUK" project: <http://rekuk.rma.at/it/home-1-it>

REKUK è un progetto co-finanziato dalla Commissione Europea, nell'ambito del programma europeo ERASMUS+ (Contr. n. 2016-1-AT01-KA202-016677). La responsabilità dei contenuti della presente newsletter è esclusivamente degli autori e non esprime in alcun modo il punto di vista della Commissione europea che non sarà responsabile dell'utilizzo delle informazioni ivi contenute.