

Mense biologiche – strategie e sfide



Dr. Birgit Hoinle, Societal Transition &
Agriculture, Università di Hohenheim

20/11/2024

Struttura

1. Perché mense pubbliche?
2. Studio: Strategie e sfide per mense più biologiche
3. Biodistretti in Germania del Sud:
Mense scolastiche biologiche in
Ratisbona e Münsingen,
Ospedale di Friburgo



1. Perché mense pubbliche?

scuole

Ospedali

Asili
nido



**Ristorazione
pubblica**

Mense
universi-
tarie

Case di
risposo

La ristorazione pubblica è una **leva** per la **transizione alimentare**!
In Germania, il 50% della spesa pubblica è effettuata dai comuni

- Ogni anno: **84 milioni €** sono spesi nella ristorazione pubblica
- **17 milioni di persone** mangiano ogni giorno nelle mense pubbliche

→ La ristorazione pubblica ha un alto potere d'acquisto, i comuni possono fungere come modello per i consumatori!

2. Studio: Strategie e sfide per le mense biologiche

Domanda di ricerca: Quali sono i fattori chiave e le sfide per aumentare la quantità di cibo biologico e locale nelle mense pubbliche?

Studio in corso (02/2024-02/2025)
dell' Università di Hohenheim:

- Analisi sistematica di letteratura di **26 articoli scientifici** del contesto europeo
- Analisi di **relazioni di progetto** (13)
- **15 interviste** con esperti della ristorazione pubblica



2. Studio: Strategie e sfide per mense biologiche

Risultati: I fattori chiave e le sfide per aumentare il consumo di cibo biologico e locale nelle mense pubbliche

Barriere	Fattori chiave
Disponibilità di prodotti biologici e locali (21)	Reti e cooperazione lungo la catena del valore (13)
Budget per la cucina (17)	Volontà e motivazione politiche (10)
Politica europea per gli acquisti pubblici (16)	Trasformazione nelle cucine (10)
Domanda dei consumatori (10)	Partecipazione (8)

I numeri tra parentesi indicano la quantità di citazioni negli articoli.

2. Studio: Strategie e sfide per mense biologiche

Zoom-in: Mancanza di disponibilità di prodotti locali e biologici come barriera

«Un fattore limitante è la **mancanza di incentivi** per l'uso di alimenti biologici di produzione locale nelle **linee guida per gli acquisti**, insieme a un **budget molto limitato** per l'approvvigionamento.

Inoltre, nella regione **non esistono strutture di prelavorazione**, benché l'organizzazione del lavoro nei servizi di ristorazione scolastica dipenda in larga misura da alimenti prelavorati»
(Braun 2018: 1)

Ostacoli logistici, economici e legali

- Mancanza di **impianti di trasformazione** (mulini, caseifici, ecc.)
- Difficoltà per contadini locali a soddisfare i **requisiti specifici** delle mense pubbliche (grandi quantità) (Risku-Norja & Løes, 2017)
- **Il prezzo** non è un ostacolo per l'inclusione di alimenti biologici, ma diventa un limite per l'aumento dei volumi (Filipini et al. 2018).

→ La **cooperazione lungo tutta la catena del valore** è un fattore cruciale per integrare più alimenti locali e biologici nella ristorazione pubblica!

2. Studio: Strategie e sfide per mense biologiche

Zoom-in: Trasformazione nelle cucine come fattore chiave

«La trasformazione può avere successo solo se gli impiegati della ristorazione pubblica sono capaci di preparare **pasti gustosi, creativi e completi** dal punto di vista nutrizionale, a base di vegetali o di poca carne. Una **buona formazione** del personale è un fattore chiave per la trasformazione desiderata».
(Lopez et al. 2020: 12)

- Contesto: **Carenza di personale qualificato**, outsourcing dei lavori di cucina, bassa attenzione alla preparazione di pasti a base vegetale nella formazione professionale tradizionale
- «Vegetariano è più che sostituire la carne» (intervista Monaco) → Necessità di pianificare **menu creativi e innovativi** con piatti a base vegetale come pasti propri
- «**Kitchen talks**»: Strategie per la motivazione e coinvolgimento del personale di cucina e forme di scambio di esempi di buone pratiche (Schäfer & Haack 2023)

3. Biodistretti in Germania del Sud

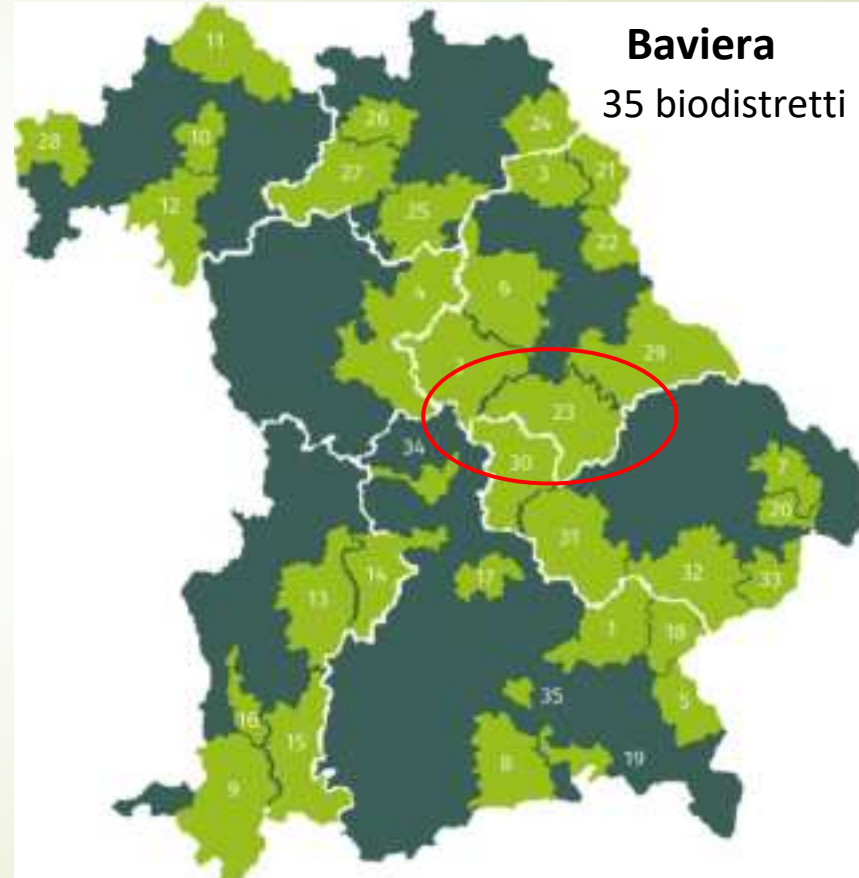
Baden- Württemberg

14 biodistretti



Baviera

35 biodistretti



3. Biodistretti in Germania del Sud, esempio Münsingen

Esempio **Münsingen** (14,000 abitanti), biodistretto «Biosphärengebiet Schwäbische Alb», scuola Schiller-Schule (scuola secondaria), **modello** «**Gli studenti cucinano per gli studenti**», 100 piatti/ giorno



Potenziale:

- Circa 20% prodotti biologici
- Vari prodotti della regione Giura svevo (zona rurale): uova biologiche e carne del stesso municipio, grano da un mulino vicino (Demeter)
- Progetti pedagogici: Gli studenti partecipano alla pianificazione del menu



Sfide:

- Il modello dipende da individui impegnati (in questo caso, dalla direzione di cucina)
- Acquisto di verdure locali è difficile per motivi logistici

3. Biodistretti in Germania del Sud, l' esempio di Ratisbona

Città del Bio Ratisbona (150,000 abitanti) lavora in stretta collaborazione con il biodistretto «Stadt.Land.Regensburg»

Modello di gara pubblica con focus biologico



Potenziale

- Decisione del consiglio comunale: 30% prodotti biologici nella ristorazione pubblica → Gara pubblica con criteri biologici e locali (impronta di carbonio)
- Creazione di reti tra contadini locali di patate biologiche, pelatori di patate e mense + organizzazione di eventi di networking («Speed-Dating»)
- Coaching per le mense

Sfide:

- Dipendenza per trovare aziende di catering e dei loro prezzi
- Molto lavoro per formulare la gara pubblica in conformità alla normativa europea sugli appalti pubblici (EU 2014/14)

3. Biodistretti in Germania del Sud, l' esempio di Friburgo

Friburgo è una città di 350,000 abitanti.
L'ospedale «Evangelisches
Diakoniekrankenhaus» appartiene alla
chiesa protestante.
Capacità: 175 letti

Potenziale:

- La mensa è certificata biologica: 25% prodotti biologici
- 45% prodotti della regione (foresta nera)
- Creazione di catene di valore (latte biologico)
- La motivazione della direzione di cucina è fondamentale.



Sfide:

Contesto d'ospedale in
Germania: Budget
molto limitato per
l'alimentazione

Mense biologiche – strategie e sfide

Domande?

Commenti?

Dr. Birgit Hoinle, Societal Transition &
Agriculture, University of Hohenheim

