



13 giugno 2012
Consiglio di Zona 9

Vision



- Incidere significativamente sull'evoluzione emotiva e culturale della società del futuro
- Ampliare il significato tradizionale della mission aziendale sviluppando un'offerta che superi il tradizionale ruolo di Milano Ristorazione
- Valorizzare il ruolo di Milano Ristorazione per l'elaborazione di modelli comportamentali in tema di gusto, salute, nutrizione, sostenibilità, sicurezza alimentare e sanitaria
- Accentuazione della funzione sociale di Milano Ristorazione

Alcuni punti di attenzione

- Identità aziendale
- Trasparenza
- Miglioramento menù
- Approvvigionamento derrate
- Eccedenze alimentari

REALIZZATO

- Confronto continuo con la Rappresentanza delle Commissioni Mensa, le Commissioni Mensa e con l'utenza in genere
- Maggiore trasparenza: rapporti one to one, sito web, Bilancio Sociale 2010, risposte ai reclami mail «parliamoci», incontri con Rappresentanza Commissioni Mensa e singole Commissioni Mensa
- Rapporti con utenza finalizzati ad una rinnovata fiducia e soddisfazione delle famiglie e ad un rilancio misurabile della reputazione della Società

IN CORSO DI REALIZZAZIONE

- Nuovo Regolamento delle Commissioni Mensa per migliorare il reciproco rapporto nel rispetto dei ruoli e delle competenze ed identificazione della modalità di elezione della Rappresentanza delle Commissioni Mensa
- Nuova Carta dei Servizi

REALIZZATO

- Sito web rivisitato per aumentarne la fruibilità e implementato con:
 - ✓ gare d'appalto
 - ✓ tabella materie prime (prodotto, caratteristiche, fornitore, luogo di produzione, produttore)
 - ✓ tabella frutta (stagionalità, cultivar, origine)
 - ✓ grammature
 - ✓ tabella incarichi professionali assegnati
 - ✓ schede tecniche delle derrate
 - ✓ retribuzione dirigenti
 - ✓ bilancio d'esercizio 2011
- Realizzazione Codice Etico e nomina Comitato Etico
- Redazione Bilancio Sociale 2010 con maggiori e più curate informazioni
- Riduzione dei tempi di risposta ai reclami dell'utenza
- Approvazione del regolamento interno per il reclutamento del personale e affidamento incarichi professionali

IN CORSO DI REALIZZAZIONE

- Realizzazione della Carta dei Servizi
- Adozione D.Lgs. 231/2001
- Pubblicazione delle tabelle dietetiche delle singole ricette

Le azioni di maggior rilievo sono state:

1. Eliminazione del prosciutto cotto.
2. Eliminazione del tonno come secondo piatto.
- 3. Incremento nell'utilizzo di legumi e cereali.**

In proposito sono stati espletati numerosi tentativi di approvvigionamento di prodotti biologici, da coltivazioni italiane e privi di allergeni.

Purtroppo, tale ricerca, ha dato esito negativo, evidenziando in particolare l'impossibilità di reperire un prodotto privo di allergeni.

Tale impossibilità si è manifestata sia nell'ambito di una ricerca informale (con contatti diretti con piccole realtà produttive), sia nel corso di procedura ad evidenza pubblica, dove non sono pervenute offerte.

- 4. Introduzione dello yogurt biologico in sostituzione dello yogurt convenzionale.**
5. Introduzione di preparazioni incentivanti il consumo di verdura (pasta con i broccoli, pasta con crema di cavolfiore).
- 6. Sostituzione, nel rispetto delle stagionalità di produzione, di broccoli e zucchine surgelate con analoghi prodotti freschi di IV gamma (produzione italiana – coltivazione a lotta integrata).**
- 7. Introduzione della verdura fresca (IV gamma) come antipasto (carote a tronchetto e finocchi a spicchi).**
8. Introduzione di frutta secca biologica italiana (mandorle a lamelle) con le patate in insalata.
- 9. Introduzione di riso semintegrale biologico.**

Sono, inoltre, in fase di sperimentazione alcune nuove preparazioni, in particolare a base di **prodotti ittici** (diversificando le ricette di preparazione del filetto di merluzzo) e incentivando ulteriormente il consumo di verdura, proponendo una focaccia con prodotti orticoli cubettati (zucchine, patate e carote) e di legumi, utilizzati nella preparazione di **un tortino**.



Gara suddivisa in 8 lotti pubblicata in data 26/1/2012 con scadenza presentazione offerte il 27/2/2012

LOTTO	PRODOTTO	N° LOTTI	DURATA
Lotto 1	Verdure IV gamma	2 sublotti	1 anno
Lotto 2	Farina	2 sublotti	2 anni
Lotto 3	Olio		2 anni
Lotto 4	Riso		1 anno
Lotto 5	Legumi e cereali		1 anno
Lotto 6	Pesto surgelato		1 anno
Lotto 7	Zafferano		2 anni
Lotto 8	Yogurt		1 anno

Punti di attenzione: approvvigionamento derrate

- Indizione di gare d'appalto per tutti i prossimi contratti in scadenza
- Maggiore peso alla qualità per la scelta del contraente
- Preferenza per i produttori locali e prodotti a filiera corta e km 0
- Valorizzazione degli aspetti ambientali ex D.M. 25/07/ 2011
- Favorire la partecipazione di un maggior numero di concorrenti
- Rivisitazione delle schede tecniche in collaborazione con Università di Milano (CIRA)
- Aggiudicazione finale condizionata al buon esito di analisi di laboratorio di un campione che fungerà da standard di riferimento per tutta la fornitura.

Miglioramenti introdotti nelle nuove gare d'appalto per acquisti Food

Le azioni di maggior rilievo sono state:

- 1) la **valorizzazione della qualità del prodotto rispetto al prezzo (40-60);**
- 2) la **valorizzazione dei controlli attuati dal concorrente:**
 - piani di campionamento e analisi, con attribuzione del maggior punteggio alle aziende che svolgono con particolare frequenza e su numerosi parametri, le verifiche analitiche;
 - modalità di controllo in ordine alla presenza di corpi estranei, del mantenimento delle temperature, della manutenzione degli impianti di produzione;
- 3) possibilità per il concorrente di **offrire miglie** rispetto a quanto previsto come requisito in capitolato e nelle schede tecniche relativamente a:
 - **Aspetti qualitativi del prodotto** quali ad esempio:
 - certificazioni BRC/IFS;
 - certificazione di rintracciabilità di filiera UNI EN ISO 22005 per i singoli prodotti costituenti la fornitura;
 - previsione di acquisto di prodotto a lotta integrata, di prodotto biologico.
 - **Produzioni locali e a filiera corta:**
 - vengono premiati i concorrenti produttori diretti della referenza richiesta;
 - Km zero: il punteggio viene attribuito in relazione alla minor distanza del sito produttivo dalla città di Milano.
 - **Politiche ambientali attuate** dalle società concorrenti, quali:
 - utilizzo di imballaggi primari e/o secondari conformi alle norme tecniche UNI specifiche, in merito alla compostabilità, biodegradabilità, riutilizzo, ecc.;
 - utilizzo, per l'attività di movimentazione delle merci, di automezzi almeno euro 4;
 - dichiarazione ambientale di prodotto, rilasciata da organismo accreditato;

- 4) le schede tecniche dei prodotti richiesti in gara sono state revisionate dalla Università degli Studi di Milano, facoltà di Agraria;
- 5) l'aggiudica definitiva è condizionata al buon esito dei controlli anche analitici effettuati sul prodotto richiesto e offerto in sede di gara, prevedendo inoltre la conservazione delle verifiche analitiche effettuate, al fine di consentire un controllo stringente di tipo comparativo durante la vigenza contrattuale;
- 6) sono stati previsti **periodi contrattuali medio-brevi (1 anno)**, al fine di non vincolarsi ad un fornitore o ad un prodotto, consentendo una maggiore possibilità di variare i menù stagionali;
- 7) è stata prevista **la suddivisione della fornitura in più sub-lotti al fine di favorire la concorrenza consentendo la partecipazione di realtà più piccole con minor capacità di fatturato**;
- 8) **è stato ridotto il requisito del fatturato per l'ammissione alla gara del lotto unico**;
- 9) presenza di membri esterni qualificati nelle commissioni di aggiudicazione delle gare.



Come consentito dal D.Lgs. n. 228/2001 è stata avviata una ricerca di realtà produttive, associative e singole, per addivenire alla stipula di convenzione, nei limiti di spesa previsti dal Decreto summenzionato, tese a **valorizzare la peculiarità di prodotti tipici, biologici e di qualità, al fine di favorire le vocazioni produttive del territorio.**

In proposito sono in corso contatti **con Coldiretti Lombardia, con CIA (Confederazione Italiana Agricoltori)/Consorzio Agricolo Parco del Ticino, con Uno Lombardia, con il distretto agricolo Riso&Rane e con API – Associazione Piscicoltori Italiani.**

La ricerca avviata ha evidenziato la possibilità di stipulare convenzioni per i seguenti prodotti per i quali sono stati avviati **test di produzione:**

- **riso (convenzionale e biologico);**
- **pasta di semola di grano duro;**
- **prodotti caseari (caciotta, primosale, yogurt....);**
- **agrumi.**

In particolare l'interlocuzione avviata ha avuto una prima definizione con Coldiretti Lombardia. È stata, infatti, stipulata una convenzione con l'associato Agricolturamica, che avvierà la fornitura di polpa di pomodoro prodotta dal Consorzio Casalasco del Pomodoro, con sede nella provincia di Parma.



Nell'ottica della valorizzazione ed attenzione all'etica imprenditoriale, **in occasione della commemorazione della strage di Capaci (23 maggio 2012)**, è stato offerto, agli utenti delle scuole milanesi, un primo piatto a base di pasta di semola di grano duro biologica ed un succo di frutti rossi di Sicilia (fico d'india, uva rossa, melograno e arancia) **prodotti dall'associazione Libera Terra Mediterraneo (impegnata nel ripristino di territori confiscati alle mafie).**

Introduzione tonno prodotto e lavorato in stabilimento CE.

Introduzione Parmigiano Reggiano.

- Rilevazione delle eccedenze in tutte le cucine per verificarne i volumi
- Miglioramento del menù verso un maggior gradimento e quindi minori avanzi
- Introduzione di test per tutte le nuove ricette
- Revisione delle grammature di alcune pietanze e differenziazione delle razioni tra il primo e secondo ciclo della scuola primaria
- Educazione al consumo: progetto di educazione alimentare per bambini, insegnanti e genitori
- Maggior coinvolgimento di Siticibo

Progetto di educazione al gusto e alla salute



- In corso di definizione progetto di educazione alimentare che comprenda anche iniziative quali la diffusione presso le scuole della conoscenza e del contatto diretto con i produttori di alimenti, limitrofi al Comune di Milano
- Allo scopo:
 - ✓ Incontro con Scuola Rinascita
 - ✓ Incontro con Comune di Milano, Provincia di Milano, Regione Lombardia e Museo della Scienza e della Tecnica

Reintroduzione gastronom in acciaio dal 1 settembre 2012 in tutte le scuole (ad eccezione delle diete sanitarie).

Passaggio del rapporto prezzo/qualità da 60/40 a 40/60.

Conferimento stoviglie monouso nei sacchi gialli per il riciclo.

Si sta cogliendo questa opportunità definendo con Amsa le modalità di ritiro.

Attività svolte



- Ottobre/Novembre 2011 2 Serate con Dott. Berrino.
- 20 novembre 2011 - Centro Cucina Sammartini, manifestazione «In bici al brunch»
- 19 - 23 marzo e 21 - 25 maggio 2012 - «Un cuoco per amico»
- 26 marzo - 1 aprile 2012 Adesione alla «Settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale» in collaborazione con SINU
- marzo 2012 Panel test in 10 scuole primarie per la valutazione del gradimento del pasto attraverso la pesatura degli avanzi.
- 29 marzo 2012 - Palazzo Marino - Convegno «La nutrizione, tra gusto e salute nei menù scolastici»
- 15 aprile e 27 maggio 2012 - manifestazione «Domenica in cucina»
- 23 maggio 2012 - «A pranzo ricordando»
- Fornitura merende per evento «Palazzo bambino» in occasione della DomenicAspasso del 27 maggio 2012
- marzo - giugno 2012 - «Disegna la tua Expo 2015»
- marzo - giugno 2012 - «Laboratorio dei sapori»
- maggio - giugno 2012 - «Serate di informazione alimentare per le famiglie»
- 21 maggio - 8 giugno «Oggi lo chef propone» pranzo di ringraziamento per le 10 scuole che hanno aderito al panel test
- Manifestazione di raccolta fondi: «Risotto della solidarietà ai terremotati» 12 giugno 2012 (fornitura di materiale a perdere)
- Fornitura per 10 giorni di kg. 80 di pane alle popolazioni dell'Emilia Romagna e della Lombardia colpite dal sisma

Progetti in corso di definizione

- Raccolta differenziata sacco giallo per le stoviglie in PP monouso
- «Un pasto a tavola»: tavolo tecnico per la valorizzazione e rilancio dei mercati comunali coperti
- «Zero waste»: progetto europeo di sensibilizzazione finalizzato a ridurre gli sprechi e migliorare la sicurezza alimentare, la lotta alla povertà e la tutela dell'ambiente
- Tavolo tecnico diete sanitarie
- Carta dei Servizi
- Bilancio sociale 2011
- Sito internet: tabelle dietetiche, news dal Comune di Milano
- Regolamento commissioni mensa con Comune di Milano
- Indagine conoscitiva delle attività di educazione alimentare sul territorio milanese
- Rilancio del CC Sammartini con sistemi produttivi innovativi
- Tavolo tecnico per miglioramento gastronomico dell'offerta alimentare
- Interventi di comunicazione strategica e modalità per il raggiungimento di tutte le famiglie
- Formazione per i cuochi, responsabili refettori e scodellatori
- Frutta a metà mattina
- Utilizzo di prodotti di Libera Terra: pasta e succhi di frutta
- Utilizzo di prodotti del circuito Equo e Solidale
- Partecipazione al progetto «Bioregione»
- Partecipazione al progetto di cooperazione internazionale «Realsan»