



Comune di Bologna



Scuola
è Bologna

Rendicontazione attività di controllo sul Servizio di Refezione Scolastica Anno scolastico 2020/21

U.I. Controllo Qualità Pasti E Prassi Igieniche Servizi 0-6
Area Educazione, Istruzione E Nuove Generazioni

I numeri del servizio di Refezione Scolastica a.s. 2020/21

Centro Pasti di riferimento	N° Scuole AS 2020/21	infanzia	primaria	Sec I°gr
Erbosa		24	14	1
Casteldebole		36	20	1
Fossolo		45	22	2
Totale		106	56	4

Centro Pasti di riferimento	N° Pasti AS 2020/21	infanzia	primaria	Sec I°g
Erbosa		187.362	397.433	1.885
Casteldebole		346.485	611.581	1.095
Fossolo		390.080	657.858	7.523
Totale		923.927	1.666.872	10.503

166 scuole servite
Le scuole secondarie di I° grado con servizio attivo passano da 12 a 4

TOTALE 2.601.302 PASTI

numerosa le chiusure totali o parziali di classi e sezioni durante l'anno e sospensione quasi totale del servizio nel mese di marzo 2021

Media pasti al giorno
16 mila (contro 17 mila)

3 mila 924 richieste di diete per motivi di salute o culturali religiosi.
Pari al 20% degli iscritti
Stabili al 7% quelle di tipo medico

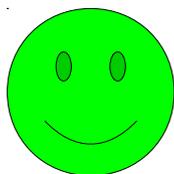
Alcuni elementi che hanno connotato il servizio nell'a.s 20/21

- Soluzioni adottate per far fronte ai nuovi assetti dell'ORGANIZZAZIONE SCOLASTICA
 - Somministrazione del pasto in aula (47% delle classi mangia in aula)
 - Introduzione di scaglionamenti, più turni nei refettori, e anche tra refettori e aule
 - Su 57 scuole primarie: 28% 1 turno o scaglionamento orario, 44% 2 turni, restante 28% ha 3 turni.
 - Spesso il servizio avviene in parallelo tra classi e refettori, duplicando scaglionamenti e turni
- Integrazione di oltre il 10% di ore di personale settimanale addetto alla somministrazione

Nuova organizzazione distribuzione pasti nelle scuole primarie a giugno 2021		
LOGISTICA LOCALI	N° scuole	%
SOLO REFETTORI	10	18%
AULE E REFETTORI	34	60%
SOLO AULE	13	23%
LOGISTICA PIANI	N°	%
UNICO PIANO	31	54%
SU DUE PIANI	24	42%
SU 3 O PIU' PIANI	2	4%
ORGANIZZAZIONE TURNI	N°	%
<i>UNICO TURNO + scaglionamenti</i>	16	28%
<i>DUE TURNI</i>	28	44%
<i>TRE O PIU' TURNI</i>	16	28%

Alcuni elementi che hanno connotato il servizio nell'a.s 20/21

- Introduzione di moltissime novità nella **PROGETTAZIONE E COMPOSIZIONE DEL MENÙ**
 - Da gennaio 2021, nuovo menù con rotazione su 8 settimane (invece che su 5)
 - Riduzione della quota di carne (-25%)
 - Aumento di pesce, legumi e preparazioni a base vegetale
 - Introduzione del pesce azzurro
 - Introduzione di 5 varietà di pane fresco a rotazione
 - Nuove preparazioni e ricette: 30 ricette da scoprire, 20 piatti speciali
 - Nuovi ingredienti: soia, semi oleosi, frutta secca,...



- Nuovi ingredienti
- Varietà, per alcuni
- Soia (tagliatelle)
- Condimenti primi a base pesce
- Varietà del Pane
- Menù speciali

- Minor rotazione preparazioni gradite
- Legumi
- Pesce
- Nuovi ingredienti
- Impasti/Polpette
- Varietà della frutta

Alcuni elementi che hanno connotato il servizio nell'a.s 20/21

- Azioni per ridurre l'IMPATTO AMBIENTALE

- Servizio plastic free a scuola: eliminazione degli ultimi residui di plastica (sacchetto merende e confezione del pane)
- Necessità di far ricorso a **monouso biodegradabile** in molte scuole a causa delle difficoltà logistiche del servizio (scale, montacarichi,...) del pasto in aula.
- Poi **progressivo ripristino di oltre il 60% del servizio con stoviglieria lavabile**

- Introduzione dei sistemi CPR fornitura ortofrutta
- Progressivo adeguamento ai CAM in vigore da agosto 2020
- Messa a punto dei sistemi di monitoraggio rifiuti e consumi
- Avvio dei sopralluoghi per la piantumazione (luglio agosto)



Alcuni elementi che hanno connotato il servizio nell'a.s 20/21

- **Necessaria e condivisa RINUNCIA AD ALCUNE ATTIVITÀ E INTERVENTI**, anche per non gravare oltremodo sulle scuole o sugli aspetti di sicurezza, oltre che su quelli organizzativi e gestionali
 - Assaggi da parte dei genitori delle CMC presso le scuole
 - Rilevazione scarti
 - Indagini di customer
 - Progetti didattici in presenza
 - Allestimenti didattici dei refettori
- **Ma alcune attività si sono comunque avviate o realizzate**
 - **Sperimentazione del progetto Merende con la frutta** in due scuole (Longhena e Cremonini Ongaro)
 - Da promuovere per la ripresa se non ci saranno nuove restrizioni
 - Momenti di **ascolto e incontro via web** con genitori e insegnanti e con i rappresentanti di classe delle scuole, sia statali che comunali

Alcuni elementi che hanno connotato il servizio nell'a.s 20/21

- Utilizzo dei FONDI INTERMINISTERIALI PER LE MENSE BIOLOGICHE
 - Fruizione degli sconti per le famiglie
 - Realizzazione del progetto Good for Food di Fondazione Golinelli per tutte le scuole



Fondo Interministeriale Mense BIO	Importo Fondo Mln di €	Risorse assegnate al Comune di Bologna	Sconti Tariffe N° pasti accreditati per utente
2018	10 milioni	3.000.000 (2.500.000)	29
2019	10 milioni	1.600.000	20
2020	5 milioni	651.700	(7 o 8)
2021	5 milioni	Da assegnare	Da calcolare

Le complicazioni determinate dalla pandemia nell'a.s 20/21

Il resoconto che segue, a differenza degli altri anni, non prevede il raffronto temporale e l'andamento di alcuni indicatori, a causa di tutte le condizioni di contesto sopra esposte. L'analisi è riferita ai dati aggiornati al 18 giugno 2021 e il mese di Marzo è stato trattato a parte (avendo interrotto il normale servizio di refezione).

Si ricorda infatti che per il **mese di Marzo 2021 (dal 5 al 31)** solo alcune scuole hanno mantenuto l'attività in presenza, e solo per un numero di utenti limitato. Per garantire la possibilità di fruire del tempo pieno si è pertanto provveduto alla fornitura dei pasti attraverso il **CPP Camst di Zola Predosa, gestendo centralmente da parte dell'Amministrazione Comunale quotidianamente tutte le presenze (per complessivi 9000 pasti in 3 settimane – contro i 27 mila della prima settimana)**

I dati inoltre non sono facilmente confrontabili proprio perché **a partire da novembre si sono intensificati i casi di sospensione del servizio di intere o quote di classi o sezioni**, che hanno determinato una variabilità significativa dei numeri dei pasti prodotti giornalmente, costringendo ad implementare un sistema di presidio manuale quotidiano dei dati e di conseguenza delle comunicazioni ai centri di produzione.

Le complicazioni determinate dalla pandemia nell'a.s 20/21

Nel corso dell'anno, a partire da ottobre/novembre

- **133 scuole su 166 sono state interessate dalle chiusure**, per una durata media di **5 giorni**.
- Solo 17 le scuole hanno chiuso completamente, mentre le restanti 116 scuole hanno visto la sospensione delle attività in presenza solo di singole classi o sezioni (in totale 289, per un 58% delle scuole primarie).
- Il 20 % delle classi / sezioni coinvolte è stato interessato da almeno **due periodi di sospensione** nell'anno e il 2% da 3 periodi.

La gestione puntuale di queste dinamiche ha richiesto un forte **coordinamento delle segreterie scolastiche e dei servizi di gestione comunale**, di concerto con i quartieri, per **monitorare correttamente le presenze**, cercando di contenere gli sprechi di produzione e rettificando di conseguenza i cedolini di pagamento che, ricordiamo, per infanzia statale e comunale, sono stati comunque sospesi da aprile a giugno 2021 (come per i nidi d'infanzia).

Gli strumenti e le attività dell'U.I. Controlli e Sviluppo Qualità Pasti

L'Unità Intermedia Controllo Qualità Pasti e Prassi Igieniche Servizi 0-6 opera con diversi profili professionali dedicati alle attività di ispezione esterna (sui Centri di Produzione Pasti e nei refettori delle scuole), analisi documentale ed elaborazione dati.

Il raffronto con l'a.s. 2018/19 è solo indicativo considerando che nell'anno in corso occorre escludere il mese di marzo e che da settembre a novembre è stato necessario operare ancora su assetti organizzativi nelle scuole.

Attività di controllo e monitoraggio	a.s 18/19	a.s.20-21
N° Unità dedicate al controllo	9	9
Analisi Microbiologiche e Chimiche	347	303
Ricerche	1002	1386
Audit	460	364
• Centri di Produzione Pasti	99	78
• Scuole	360	292
• Qualità	1	4
Assaggi (del Comune)	308	261
Indagini telefoniche	626	535
Segnalazioni	91	54

GLI OBIETTIVI DEI CONTROLLI
Verificare il rispetto da parte del fornitore dei requisiti contrattuali e cogenti, degli impegni e dei piani operativi.

RISPETTO DEI REQUISITI:

- della normativa cogente in materia di sicurezza alimentare;
- delle procedure, istruzioni operative, Manuali Autocontrollo;
- del sistema di tracciabilità, ritiro e richiamo e gestione emergenze
- delle schede prodotto e delle grammature;
- delle procedure di gestione delle diete;
- delle shelf life e scadenze prodotti;
- della food defence;
- del rispetto degli adempimenti formali.

Audit e verifiche nei Centri di Produzione Pasti e nelle Scuole

Al centro delle attività di controllo vi è la programmazione e la conduzione delle **verifiche ispettive di seconda parte** realizzate presso i Centri Produzione Pasti e i refettori delle Scuole, a cui segue la redazione dei rapporti di audit e la verifica dell'efficacia delle azioni correttive e preventive.

Le verifiche ispettive vengono condotte attraverso la raccolta e l'esame di **evidenze a supporto della valutazione di conformità del processo esaminato**, riportate in documenti e registrazioni con il supporto di applicativi dedicati.

Al fine di rendere obiettive e complete le ispezioni, gli auditor basano le proprie attività di controllo su **checklist** che riportano i punti da esaminare e consentono la raccolta delle evidenze oggettive.

Dalla verifica possono emergere evidenze di non corrispondenza con i requisiti, le "NON CONFORMITA'" possono avere diversi gradi di criticità (Minori o Maggiori) o limitarsi a raccomandazioni per il miglioramento .

AUDIT
è una valutazione volta a ottenere evidenze oggettive e valutarle con obiettività, al fine di stabilire in quale misura i criteri prefissati siano stati soddisfatti.

NON CONFORMITA'
mancato soddisfacimento di un requisito (contrattuale, procedurale, di sistema...). Il rilievo di una non conformità richiede al fornitore una risposta in termini di analisi delle cause che l'hanno determinata e trattamento per risolvere ed evitare il ripetersi.

Audit e verifiche nei Centri di Produzione Pasti e nelle Scuole

Audit CPP as 20-21

Centro di Produzione Pasti (CPP) O Struttura	N° audit presso CPP	N° audit 2018/19
Erbosa	27	32
Casteldebole	25	33
Fossolo	26	34
Sede Ribò (Qualità Certificazione)	4	1
Totale	82	100

Audit scuole as 20-21

Centro di produzione pasti di riferimento	Scuole infanzia	Scuole primarie	Scuole sec. 1° grado	Totale a.s 20/21	Totale a.s 18/19
Erbosa	43	29	2	72	93
Casteldebole	52	39	1	86	136
Fossolo	65	43	2	106	158
Totale	179	111	5	264	387

Gli aspetti che vengono verificati in fase di Audit nei Centri di Produzione

- Schede tecniche
- Controlli in ingresso materie prime
- Processi di produzione
- Grammature
- Diete
- Verifica flussi ricette
- Gestione Manutenzioni
- Pulizie

Nel mese di Marzo 2021 in occasione della chiusura delle scuole sono state effettuati n.28 Audit nelle scuole per la verifica del menù emergenziale del Centro Pasti di Zola Predosa

Elaborazione documentale e analisi reportistica

VALIDAZIONE SCHEDE TECNICHE DA SETTEMBRE A GIUGNO 2021

	<i>n°</i>
Nuovi prodotti inseriti menù convenzionale	39
Nuovi prodotti per diete speciali	19
Prodotti offerti menù convenzionale aggiornamento schede	35
<i>Prodotti offerti menù diete speciali aggiornamento schede</i>	11
<i>Totale schede validate</i>	104

VALIDAZIONE MENU' E RICETTE

N° 2 menù stagionali su impianto di 8 settimane

N° 10 menù mensili

N° 3 riunioni tavolo menù

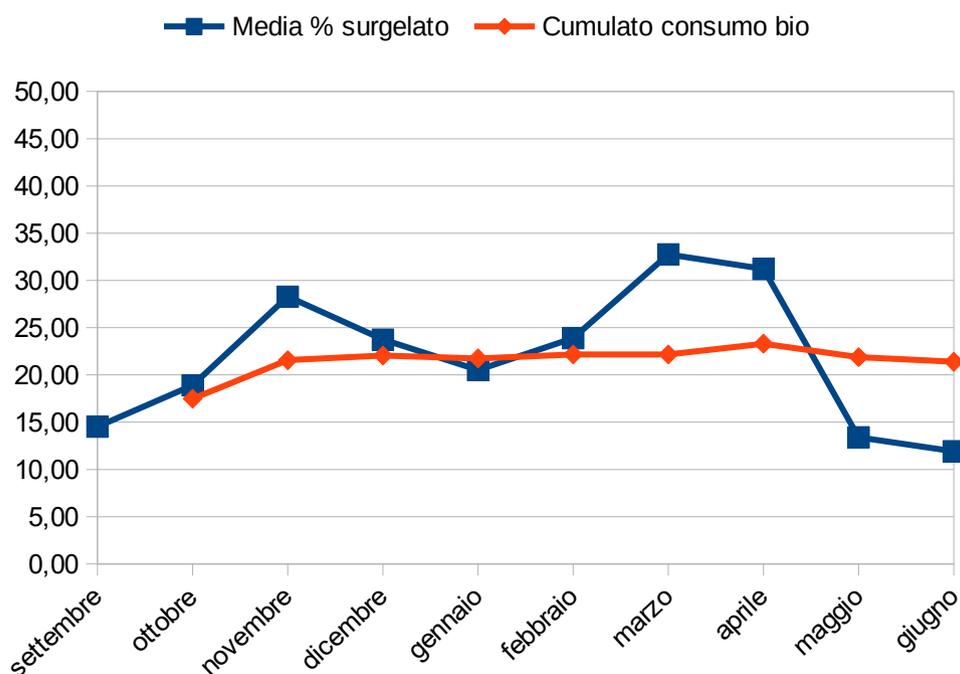
I principali report richiesti al Gestore

- materie prime utilizzate
- verdure surgelate utilizzate
- prodotti ortofrutticoli freschi e surgelati biologici utilizzati
- quantità materie prime utilizzate
- temperature di distribuzione durante le verifiche presso le scuole
- report delle segnalazioni pervenute dalle scuole
- report valutazioni assaggi
- report dati monitoraggio scarti di cibo nelle scuole campione
- esiti di tutti i controlli effettuati internamente (analisi, audit, ecc)
- piano dei trasporti
- tempistiche e orari di consegna pasti nelle scuole
- grammature a cotto
- piano distribuzione pasti
- piano di formazione annuale
- piano di analisi
- programmi e progetti annuali di educazione alimentare

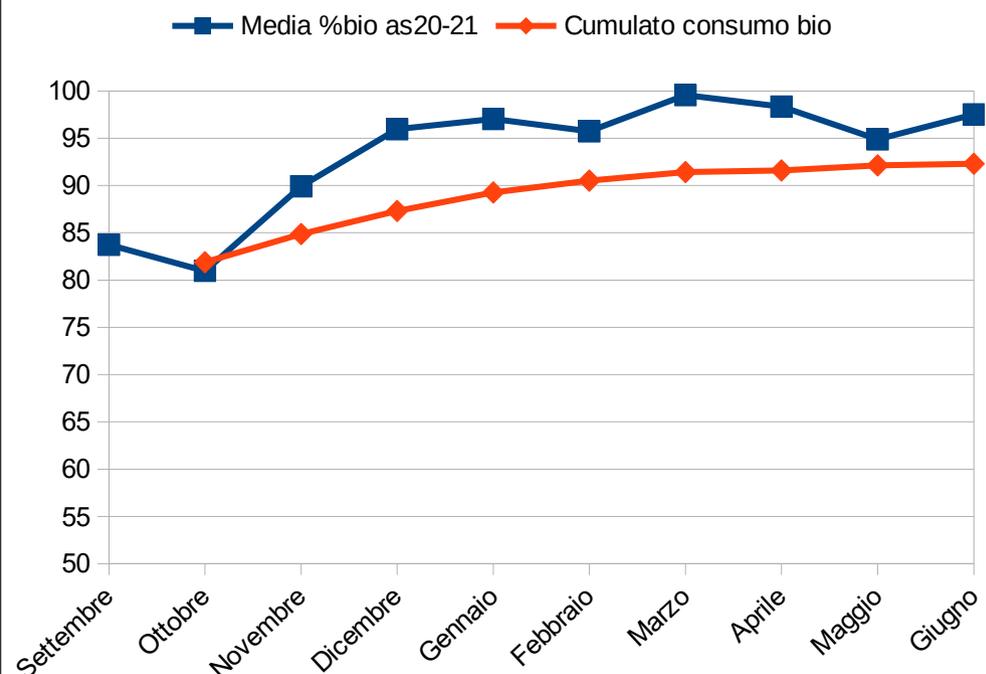
Le materie prime

Le reportistiche del gestore riguardano i parametri contrattuali previsti per determinate tipologie di prodotti, in particolare dell'ortofrutta biologica (minimo 88%- cumulativo a giugno oltre 90%) e degli ortaggi surgelati (inferiore al 20%). Il parametro **deve essere letto in forma cumulativa**, poiché il dato mensile mostra variazioni anche molto significative in base alla stagionalità. Nel 2020/21 l'incidenza degli ortaggi surgelati e dell'ortofrutta biologica (fresca e surgelata) rimane entro i parametri contrattuali definiti, nonostante le molte difficoltà legate alle problematiche climatiche.

Andamento incidenza consumo ortaggi surgelati a.s. 2020-2021



Andamento incidenza consumo ortofrutta bio a.s. 2020-2021



Gli assaggi dei piatti

I genitori delle Commissioni Mensa Scolastiche non hanno potuto effettuare assaggi. Per questo motivo il numero complessivo di assaggi effettuati si è fortemente ridotto (**passando da 800 nel 2018/19 a 300 di quest'anno**)

Il personale comunale addetto ai controlli durante i sopralluoghi ha effettuato anche gli assaggi delle preparazioni, specie quelle nuove, corredandoli con foto dei piatti proposti, che insieme ad un potenziamento delle interviste telefoniche quotidiane sul gradimento, sono stati analizzati in occasione dei **tavoli menù**.

Anche Ribò inoltre a strutturato in modo più puntuale la rilevazione del gradimento specie delle nuove ricette, tramite un **questionario a scuola**.

I dati così raccolti sono stati oggetto dell'analisi del Tavolo menù in funzione del miglioramento del gradimento.

	Assaggi U.I. a.s. 20-21 (al 30.06.21)
Centro pasti	
Casteldebole	87
Erbosa	69
Fossolo	105
Totale	261

	Assaggi Insegnanti a.s. 20-21 (al 30.06.21)
Scuole	
Longhena	3
Gualandi	15
Chiostri	36
Totale	54

Analisi Microbiologiche e chimiche

L'U.I. Controlli e Sviluppo Qualità Pasti allo scopo di monitorare il rispetto delle procedure di corretta prassi igienica e dei limiti cogenti definiti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di trasformazione, manipolazione e somministrazione di prodotti alimentari, pianifica **attività di campionamento ed assegna analisi microbiologiche a laboratori di prova terzi ed accreditati.**

Realizza ogni anno un piano articolato di campionamento sulle diverse fasi del processo o su specifiche aree di attenzione, sia sulle derrate e sui pasti prodotti che sulle superfici di lavorazione e sulle attrezzature.

Analisi su prodotti e produzioni vengono realizzate anche dall'Asl competente e dal Gestore in modalità di autocontrollo.

Attività di analisi	As 20/21 al 30/06/21
N° campioni di alimenti	179
N° tamponi superfici e attrezzature	108
N° campioni indagini microbiologiche	287
N° ricerche effettuate	1386
Non conformità	15
Incidenza NC su ricerche	1,16%

SEGNALAZIONI registrate dall'UNITA' SVILUPPO E QUALITA' PASTI DEL COMUNE DI BOLOGNA

SEGNALAZIONI	ANNO SCOLASTICO 2020 – 21			
	SETT – DIC	GEN – MAR	APR – GIU	TOTALE
tipologia	N°	N°	N°	N°
C 01- Presenza corpi estranei	3	3	1	7
C 20- Problematiche legate allo scodellamento	7			7
C 02- Aspetto / Sapore / Odore sgradevole	2	4		6
C 08- Trasporto pasti	3	9	1	13
C 03- Dieta non rispettata			2	2
C 05- Quantità non rispettata	2	1		3
C 18- Temperatura non conforme presso la scuola	1			1
C 22- Portale Ri.Bò.	1			1
C 23- Stoviglie Monouso	1			1
C 14- Altro non codificato	5	5	2	12
Totale Risultato	25	22	6	53

In particolare su menù, diete, rifiuti

NON CONFORMITA' RILEVATE a.s.2020-21

Tipologia Non Conformità	I° trim	II° trim	III° trim	Totale
C 12 Le analisi di laboratorio indicano un superamento dei limiti consentiti o della soglia di attenzione	9	4	3	16
C 01 Presenza corpi estranei	6	4	5	15
C 05 Quantità non rispettata	5	5	6	16
C 14 Altro non codificato	1	2	6	9
C 11 Mancato rispetto delle corrette prassi igieniche			5	5
C 10 Mancata distribuzione o pubblicazione di documentazione e dati al Comune	2	1	1	4
C 17 Anomalia sulla documentazione di sistema qualità del Gestore	3		1	4
C 22 Portale Ri.Bò.	1	2	1	4
C 02 Aspetto / Sapore / Odore sgradevole del prodotto o della preparazione	2		1	3
C 03 Dieta non rispettata	1	1		2
C 08 Trasporto pasti	1	1		2
C 04 Stoviglieria e materiale d'uso	1			1
C 06 Manutenzione locali e attrezzature			1	1
C 07 Materiale non adatto per l'uso a contatto con alimenti			1	1
C 09 Schede tecniche delle materia prime non disponibili o non coerenti con il prodotto			1	1
C 20 Problematiche legate allo scodellamento	1			1
Totale Risultato	33	20	32	85

Gestione delle non Conformità

Le non conformità possono essere inviate al gestore a seguito di esito di audit, monitoraggio, analisi o segnalazioni da parte dell'utente. In base all'istruttoria che ne segue le non conformità possono tradursi in altro

In particolare non sempre, alla ricostruzione dei fatti e alla raccolta di evidenze documentali, consegue l'attribuzione di specifiche responsabilità da parte del gestore (esempio corpi estranei, segnalazioni non attinenti, rientro nei parametri di tolleranza..). Rappresentano comunque un dato rilevante per il presidio della qualità del servizio e richiedono la gestione puntuale delle azioni correttive necessarie nei casi richiesti.

Audit e Non conformità da audit (agg al 30/06/21)	a.s. 2020-21
N° Non Conformità da audit CPP e Scuole	37
N° Audit CPP e Scuole	386
Incidenza Non Conformità su Audit	9,6%

Gli assaggi dei piatti

I genitori delle Commissioni Mensa Scolastiche non hanno potuto effettuare assaggi. Per questo motivo il numero complessivo di assaggi effettuati si è fortemente ridotto (**passando da 800 nel 2018/19 a 300 di quest'anno**)

Il personale comunale addetto ai controlli durante i sopralluoghi ha effettuato anche gli assaggi delle preparazioni, specie quelle nuove, corredandoli con foto dei piatti proposti, che insieme ad un potenziamento delle interviste telefoniche quotidiane sul gradimento, sono stati analizzati in occasione dei **tavoli menù**.

Anche Ribò inoltre ha strutturato in modo più puntuale la rilevazione del gradimento specie delle nuove ricette, tramite un **questionario a scuola**.

I dati così raccolti sono stati oggetto dell'analisi del Tavolo menù in funzione del miglioramento del gradimento.

	Assaggi U.I. a.s. 20-21 (al 30.06.21)
Centro pasti	
Casteldebole	87
Erbosa	69
Fossolo	105
Totale	261

	Assaggi Insegnanti a.s. 20-21 (al 30.06.21)
Scuole	
Longhena	3
Gualandi	15
Chiostri	36
Totale	54

Le temperature di somministrazione

Mensilmente il gestore fornisce al Comune un report con le rilevazioni delle temperature rilevate nel corso degli Audit nelle scuole.

Tali dati vengono raccordati con quanto rilevato in CPP a presidio dei parametri di legge sulla catena del caldo e del freddo. Anche il Comune rileva le temperature prima della somministrazione nei refettori, durante gli audit nelle scuole. Dall'analisi delle rilevazioni compare un'incidenza di conformità pari al **100%**.

370 il numero di rilevazioni delle temperature a scuola prima, della somministrazione

LE TEMPERATURE

Durante la fase di preparazione dei pasti

La temperatura delle preparazioni durante la produzione rappresenta uno dei punti critici monitorati con la massima attenzione dai piani di autocontrollo, che prevedono registrazioni e documentazione di attestazione delle rilevazioni.

Prima della somministrazione

Vengono rilevate le temperature a campione dei piatti somministrati durante le attività di auditing quotidiane.

Progetto Good for Food – Destinatari e azioni

20 Istituti Comprensivi hanno aderito al Progetto

Scuole coinvolte:

53 scuole primarie,

30 scuole dell'infanzia,

20 secondarie di I° grado

per un totale di 260 classi



Insegnanti coinvolti: 44 Food Heroes, oltre 200 partecipanti alla formazione

Le **azioni** messe in campo comprendono:

- Dotazioni tecniche e tecnologiche per le scuole
- Attività didattiche per studentesse e studenti (laboratori, workshop, webinar) di scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado
- Attività di formazione insegnanti (Food Heroes e Team scolastici)
- Attività divulgative e di sensibilizzazione per famiglie e cittadini interessati

Progetto Good for Food – Risorse Fondo Mense Biologiche



Tutto il materiale didattico è stato pubblicato sul sito creato ad hoc per il progetto e rimarrà a disposizione dei docenti anche nei prossimi anni.

www.progettogoodforfood.it

n. 20 KIT SCIENTIFICI PER LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1°GR.
(uno per ogni IC)

- n. 1 serra idroponica
- n.1 Microscopio
- n.1 Stereomicroscopio
- n.1 Telecamera HDMI
- n.1 Go Pro Max
- n.2 HP Cromebook
- n.2 Aple iPad 10,2”
- n.1 Document Camera IPEVO

n. 12 KIT DIDATTICI PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA (1 per ogni ambito)

- n.6 Blue-Bot
- n. 5 Aple iPad 10,2”
- 1 docu kit. Nicoletta Costa
- 1 albo illustrato a tutte le sezioni delle scuole dell’infanzia
- 1 tovaglietta stampata per ogni bambino (6800)

Progetto Good for Food – Formazione Insegnanti

Chi sono i Food Heroes?

È una squadra composta da insegnanti appartenenti agli Istituti Comprensivi del territorio che si fanno portavoce dei valori fondamentali del progetto e **rappresentano un punto di riferimento fra studenti, scuole e famiglie.**

Sono **facilitatori** che hanno l'obiettivo di garantire un impatto **capillare e duraturo** del progetto, valorizzandone le opportunità.

I numeri della
formazione
insegnanti

25 incontri

50 ore complessive

882 partecipanti

N.1762 ore fruite

Good for Food – Attività laboratoriali e workshop per studenti



I numeri delle attività
laboratoriali per
studenti

242 attività didattiche

281 classi coinvolte

6109 studenti coinvolti

15 workshop on-line a
scuola con gli
insegnanti

Con 2000 studenti
coinvolti

Progetto Good for Food – Attività divulgative per famiglie e cittadini

Nel progetto sono state realizzate anche attività divulgative e di sensibilizzazione per famiglie e cittadini: Food Conversation, Tavole Rotonde, incontri con esperti, laboratori interattivi per bambine e bambini, sui temi del progetto

Alcuni titoli:

- Nutrirsi per sostenere il pianeta
- Coltivare il futuro: il potere delle piante
- Acqua: ingrediente essenziale per la vita
- Dieta mediterranea
- Foodscape: biodiversità, territorio e tradizioni
- Cibo e relazioni familiari
- Più buono, più bio

Gli eventi pubblici, i video tutorial per i docenti, le Food Conversation sono disponibili su canale You Tube

https://www.youtube.com/channel/UCDBTTO5-xAiNdj_01HgemWw/videos

I numeri delle attività divulgative per famiglie

6 Food Conversation

2 Workshop

19 Workshop interattivi per genitori e bambini

8 Laboratori in presenza presso Golinelli per famiglie con 157 bambini coinvolti

Progetto Good for Food – Primi al FORUM PA 2021

The screenshot shows a web browser displaying the website forum.pa.it. The page title is "FORUM PA 2021: ecco i 12 vincitori del 'Premio PA sostenibile e resiliente 2021'". The navigation menu includes "MENU", "FPA DIGITAL 360", "Chi siamo", "FORUM PA 2021", "FORUM PA 2021: segui la diretta", "Contatti", "Seguici", "Cerca", and "ACCEDI". The main content area features a large red target icon and the text: "Vi presentiamo i vincitori del 'Premio PA sostenibile e resiliente 2021', assegnato nel corso dell'ultima giornata di FORUM PA 2021. Il premio è stato promosso da FPA e ASviS, Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile, per valorizzare esperienze e progetti orientati a promuovere la crescita sostenibile e solidale della Pubblica Amministrazione". A category filter for "Energia e Ambiente" is visible. A small text box at the bottom left of the article reads: "Su questo argomento Ripartiamo dall'ambiente per una ripresa sostenibile: Luca Mercalli al FORUM PA 2021".

<https://www.forumpa.it/citta-territori/forum-pa-2021-ecco-i-12-vincitori-del-premio-pa-sostenibile-e-resiliente-2021/>.