Deep Dive Parallel Sessions
Transforming food systems through minimum standards

conference.procuraplus.org  #Procura2024
FOOD POLICY, SCHOOL MEALS AND FOOD EDUCATION

CRISTINA SOSSAN
SF4C PROJECT MANAGER,
FOOD POLICY UNIT, EDUCATION DEPART.
CITY OF MILAN
FOOD POLICY PRIORITIES

In 2015 the City Council approved the Five Priorities of the Milan Food Policy:

1. Access to Healthy Food for All
2. Sustainable Food Production
3. Food Education and Awareness
4. Food Losses and Waste Management
5. Scientific Research Promotion
LAND, WATER AND AGRICULTURE
LAND, WATER AND AGRICULTURE
Cascina Battivacco

Since 2016 all the rice prepared by Miano Ristorazione comes from this farm in the agricultural park of the city of Milan.
EXPLOIT PUBLIC PROCUREMENT

Through its **public procurement system** Milano Ristorazione carries out an important **activity**.

**Procurement criteria** are fundamental and constitute an important drivers for **informing and orienting the market** towards more sustainable and inclusive objectives.

By acting strategically, the procurement process generates **benefits for the environment, the economy and society**.
HOW TO BUILD A TENDER

Most Economically Advantageous Tender

Milan has adopted a supplier selection system in which the offers are selected not only from an economic point of view (which is given a less relevant weight than 30%), but above all from a technical qualitative point of view (with a greater weight by 70%)

Technical offer criteria

- Environmental sustainability
  Low emission transport NOx (g/Km)
  Low packaging EN 13432
  Environmental Management ISO 14001
  Greenhouse gases ISO 14067 SDG#13

- Short supply chains Law61/2022

- Zero Km <70km

- Animal welfare
  CReNBA and antibiotic free statements

- Educational activities

- Gender parity certification Law162/2021

- Social accountability SA8000 Standard

- Sustainable fishing
  MSC Certification
  Friend of the Sea Certification
  Dolphin Safe Certification
EXPLOIT PUBLIC PROCUREMENT

TASK 5.5 – Market dialogue

First meeting - May 2023

Goal
Presentation of the public procurement procedures by Milano Ristorazione and presentation of opportunities for engagement and collaboration with local producers to increase short supply chains.

Output
Proposal of further meetings and specific training on how to participate to the Milano Ristorazione tenders and the development of innovative criteria for school meals.
Educational project in the yogurt tender

1) Description of the primary ingredient used in the production of yogurt (milk), its origin (dairycows/stalls), its properties, nutrients and benefits in human nutrition; use of explanatory images projected on blackboards;

2) Meaning of "organic," so that the relevant crops are aimed at producing food with natural substances and processes, with reduced environmental impact, using energy and natural resources in a responsible way

3) Yogurt as a food derived from milk: the method of production, explained first from a theoretical point of view and then through use of yogurt maker, a portable appliance that allows live yoghurt preparation, directly with the presence and participation of pupils; yogurt and milkenzymes: properties, nutrients
INVITO AI LAB

29 FEBBRAIO
7 E 14 MARZO

CENTRO CUCINA RAVENNA
VIA PIAZZATTA, 15
DALLE ORE 18 ALLE 21

LA PARTECIPAZIONE È A
NUMERO CHIUSO E I POSTI
LIMITATI, PRENOTATI A:
eventi@milanoristorazione.it
GREEN FOOD WEEK 2024

Oggi c'è un menù speciale: il menù più "green" dell'anno!

Ecco il menù:
- Barbarisotto (risotto alla barbabietola)
- Palpette con saola biologica
- Carote julienne biologiche
- Frutta fresca di stagione biologica
- Pane con farina biologica

Yogurt naturale a km zero (merenda)

L'impatto ambientale del pranzo per ogni alunna è di 2,34 kg di CO2 equivalente, mentre per la merenda l'impatto ambientale è di 1,19 kg di CO2 equivalente.

MENU SPECIALE
8 febbraio 2024 a Milano
per la Green Food Week 2024

<table>
<thead>
<tr>
<th>Biologico</th>
<th>Km0</th>
<th>CO2</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>70%</td>
<td>32%</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

- Frutta a Meta Mattina - 16.000 alunni
  - Metà mattina: Mela fresca, biologica e di stagione
  - CO2: 7%
  - Km0: 100%

- Pranzo in refettorio - 64.600 alunni
  - Barbarisotto (risotto alla barbabietola)
    - CO2: 22%
    - Km0: 12%
  - Palpette con salsiccia biologica
    - CO2: 25%
    - Km0: 41%
  - Carote julienne biologiche
    - CO2: 6%
    - Km0: 100%
  - Mela fresca, biologica e di stagione
    - CO2: 7%
    - Km0: 100%
  - Pane a km0 con farina biologica
    - CO2: 6%
    - Km0: 100%

- Merenda pomeriggio - 6.300 alunni
  - Yogurt naturale a filiera corta e Km0 in barattolo di carta

L'impatto complessivo del menù scolastico della giornata Green Food Week è 140 TonCO2e con una media di 222 TonCO2e

Prima Infanzia

Impegni Ambientali per ogni Alunno:
- 1,19 KgCO2e

SCHOOLFOOD 4 CHANGE
RICETTA PER I GENITORI: IL BARBARISOTTO

Cari genitori, nella giornata dell’8 febbraio, durante la Green Food Week 2024, il Comune di Milano e Milano Ristorazione hanno ideato un menu speciale, composto da una ricetta proposta proprio per questa giornata: un risotto rosso, ottenuto con la barbabietola e chiamato “Barbarisotto”.

Lo stesso giorno in scuola abbiamo sperimentato con 1300 bambini ed è stato apprezzato, con oltre il 95% di soddisfazione. Qui trovate la ricetta che potrete cucinare con i vostri figli, continuando nelle attività che insegnanti ed educatori hanno sviluppato per loro nelle scuole di Milano.

Impatto ambientale: 0,53 KgCO2e/piatto

Il Barbarisotto è un piatto a basso impatto ambientale, dal 2016: monitoriamo l’impatto degli acquisti delle menù scolastici, proponendo aggiornamenti ai nostri fornitori. Il riso del Barbarisotto viene prodotto nel Piemonte e proviene da aziende selezionate e certificate da un’associazione agricola presente a Milano.

Ingredienti per 4 persone
- 320 grammi di riso
- 36 grammi di barbabietole lessate
- 1 tazza fresca e 1/2 di zoppa per il brodo
- 120 grammi di zoppa fresco
- 440 grammi di zoppa
- 300 grammi di zoppa
- 1 cipolla per il soffritto
- 1/2 kg di prosciutto
- 1/2 kg di pangrattato
- 1/2 bicchiere di olio d’oliva
- sale

Preparazione

Sciogliere il riso in una ciotola di acqua fredda, salare e lasciare riposare. Levare il sedere dell’acqua, sbucciare le barbabietole e tagliarle in pezzi per la preparazione del brodo, unire il brodo vegetale. Tagliare a pezzi la barbabietola, frullarla aggiungendo il liquido che si presenta e un po’ del brodo. Con il frullato di cipolla tritata preparare il soffritto e aggiungere il liquido tritato per poi aggiungere il riso. Aggiungere con il brodo aggiungendolo quando necessario durante la cottura. A metà cottura aggiungere il frullato di barbabietola e continuare a cuocere, mescolando a turno. Lasciarlo al dente e mantenere con pangrattato negli ingredienti. Per conservarli la preparazione assaggiare con i vostri figli, chiedendo loro se sia buono come quella mangiato a scuola il 8 febbraio.

La ricetta certamente cucinata con tutta la passione che anche i nostri cuochi mettono ogni giorno per preparare 83.000 pasti per i vostri figli, buon appetito!

RICETTA PER I GENITORI: POLPETTE DI SOIA

Cari genitori, nella giornata dell’8 febbraio, durante la Green Food Week 2024, il Comune di Milano e Milano Ristorazione hanno ideato un menu speciale, composto da ricette sane e sostenibili. Tra queste le polpette di soia, un piatto sano e sostenibile, non sempre apprezzato dai bambini. Abbiamo proposto agli insegnanti di parlare della soia e delle sue proprietà nutrizionali e ambientali. Potrete continuare questa attività a casa, come? Cucinando con i vostri figli, qui trovate la ricetta originale di Milano Ristorazione.

Impatto ambientale: 0,89 KgCO2e/piatto

Le polpette di soia sono un piatto a basso impatto ambientale, dal 2016 monitoriamo l’impatto degli acquisti delle menù scolastiche, proponendo aggiornamenti ai nostri fornitori. Il riso del Barbarisotto viene prodotto nel Piemonte e proviene da aziende selezionate e certificate da un’associazione agricola presente a Milano.

Ingredienti per 16 polpette
- 160 grammi di polpette lessate
- 100 grammi di zoppa
- 60 grammi di prosciutto
- 1 cipolla per il soffritto
- 1 cucchiaino di estragre di soia
- 1/2 bicchiere di olio d’oliva
- sale

Preparazione

Mescolare la soia, il brodo e il sale in un contenitore con acqua calda per 20 minuti, quindi scolare. Lasciare il brodo tritato e salato al sole, quindi riporre in un contenitore fresco. Frullare il soffritto, unire il prosciutto e mescolare in olio d’oliva in una padella. Aggiungere il brodo di soia preso in un miscele di sale e riposizionare in frittura. Lasciare cucinare per 15 minuti. Scollare le polpette lessate. Aggiungere al soffritto le paste tritate, il prosciutto tritato, il formaggio grattugiato e l’olio. Amalgamare gli ingredienti. Formare le polpette con la mano o con una macchina. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti su una carta da forno.

Gra non vi resta che gustarle!
THANK YOU

Cristina Sossan
cristina.sossan@comune.milano.it

The sole responsibility for the content lies with the SchoolFood4Change project partners. The content does not necessarily reflect the opinion of the European Commission. The European Commission is also not responsible for any use that may be made of the information contained therein.