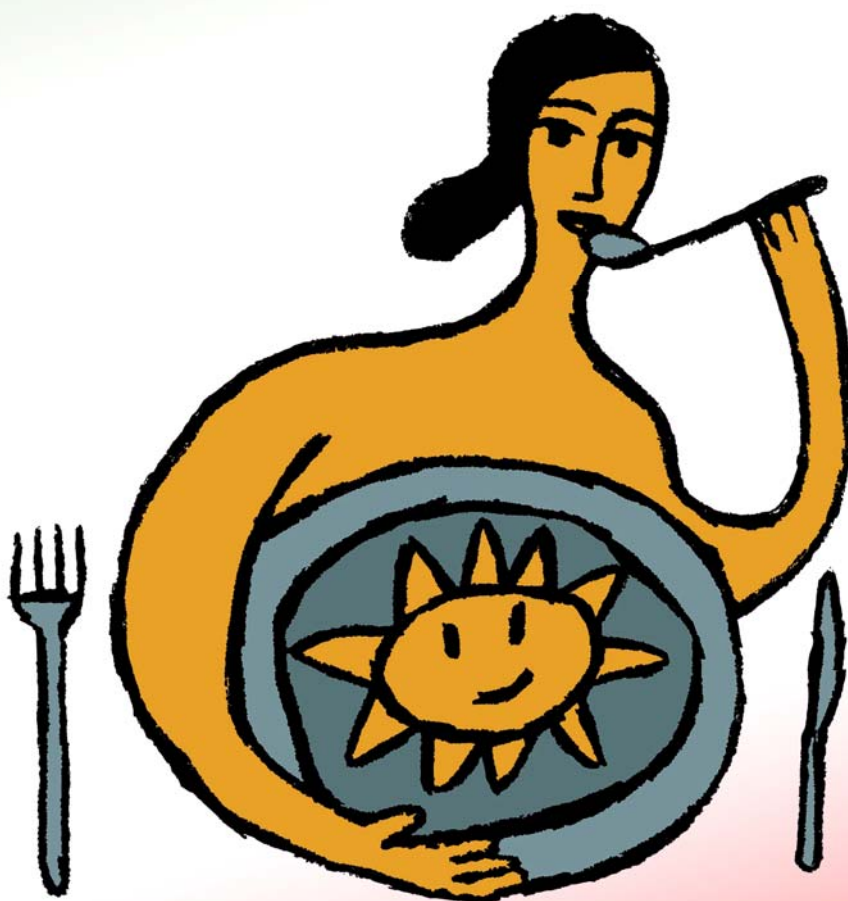


MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO E LEGAMBIENTE

PRESENTANO

ITALIA A TAVOLA 2011

VIII RAPPORTO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE





PREMIO

ITALIA A TAVOLA



TITOLO

**Welfare, sostenibilità, salute e gusto: la ristorazione aziendale di
Eni segnalato da Aiab**

REFERENTE

Eniservizi

SOGGETTI COINVOLTI

I servizi di ristorazione vengono gestiti da Eniservizi attraverso fornitori selezionati presenti su tutto il territorio nazionale, i destinatari dei servizi sono i dipendenti Eni delle sedi direzionali e operative che si affidano a Eniservizi per la gestione di tali attività.

Eniservizi ha definito un piano di interventi finalizzato sia ad integrare i principi e le linee guida, suggerite dal Ministero della Salute e dall'INRAN, per una sana alimentazione sia ad armonizzare i servizi di ristorazione con le politiche Eni sui servizi a supporto dei propri collaboratori (programma Welfare).

L'obiettivo finale è quello di dare ai fruitori dei servizi di ristorazione la possibilità di comporre consapevolmente il proprio pranzo e il proprio spuntino a fronte di un'ampia offerta di prodotti sani, sicuri, qualitativamente buoni nel rispetto delle tabelle merceologiche contrattualmente previste e che, a fronte delle tecnologie di lavorazione e cottura, conservino quasi inalterato il proprio valore nutrizionale.

DESCRIZIONE

Eniservizi si è posta l'obiettivo di promuovere un programma specifico che, attraverso la valutazione e il miglioramento di tutti i fattori che contribuiscono in maniera determinante alla qualità del servizio, garantisca un'offerta alimentare finalizzata alla prevenzione dei fattori di rischio che contribuiscono all'insorgere di patologie legate a comportamenti alimentari non corretti e alla promozione di comportamenti alimentari salutari.

Vista la molteplicità degli elementi che caratterizzano la filiera produttiva si citano alcuni degli ambiti di intervento:

- riorganizzazione dei ristoranti aziendali intervenendo sia sulle aree produttive, con l'introduzione di apparecchiature innovative orientate alla qualità, che assicurano la massima performance e al contempo un basso impatto ambientale dal punto di vista dei consumi, che sulle aree di distribuzione e consumo con la riorganizzazione degli spazi secondo i seguenti principi volti a migliorare il benessere psico-fisico dei consumatori: riduzione del riverbero acustico, eliminazione dei fumi e degli odori in sala, miglioramento del sistema di illuminazione, sostituzione di tavoli e sedie con modelli ergonomici, sistema di comunicazione agli utenti, utilizzo dei colori caldi per gli elementi di arredo sia per la linea distributiva che per la sala. In

relazione agli spazi disponibili viene individuata un'area per la produzione di pasti dedicati ad una dieta priva di glutine;

▪ costante revisione e aggiornamento dei capitolati tecnici, in particolare:

- prodotti ortofrutticoli esclusivamente di stagione e di provenienza nazionale, fatto salvo per la frutta tropicale: le banane sono prodotti del commercio equo-solidale;
- prodotti locali a marchio DOP e IGP;
- inserimento di almeno 1 prodotto ortofrutticolo al giorno proveniente da agricoltura biologica, oltre ai condimenti biologici quotidianamente previsti: olio extra vergine di oliva e aceto di vino;
- inserimento di almeno 1 prodotto al giorno proveniente dal circuito del commercio equo-solidale: quotidianamente è presente un prodotto, a rotazione fra caffè, zucchero, banane, taboule, lenticchie;
- inserimento, nel rispetto della stagionalità, di almeno 1 prodotto al giorno coltivato secondo i principi della lotta integrata;
- con riferimento alla filiera corta si segnala l'utilizzo di carne bovina di razza Piemontese del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- sistema di bevande free beverage per ridurre il consumo delle bottiglie di plastica e delle lattine;
- carne (bovino, suino, avicunicoli): di filiera (nato, allevato, macellato, sezionato) in Italia;
- prosciutto cotto al naturale senza polifosfati, caseinati, latte in polvere, glutine. Iscritto nel prontuario AIC.
- Prosciutto di Praga: ricavato da coscia di suino intera di provenienza nazionale, non contiene polifosfati.
- Latte (fresco pastorizzato e UHT) di provenienza nazionale
- Formaggi/yogurt/burro prodotti con latte di provenienza nazionale
- Brioches (include anche gli snack presenti nei distributori automatici): senza grassi idrogenati ed aromi artificiali.
- Preparato biologico per brodo vegetale
- Uova fresche in guscio: da galline di produzione nazionale allevate all'aperto

Il processo di trasformazione prevede cotture al forno, al vapore e stufature, che richiedono la minima aggiunta di grassi aggiunti con moderazione al termine della cottura; i sughi e le salse per i primi e i secondi piatti devono essere preferibilmente cotti a bassa temperatura evitando la ricottura o il riscaldamento eccessivo, per le cotture è possibile il solo utilizzo di olio extra vergine di oliva e di olio di arachide, in funzione della ricetta. Presso le isole dei condimenti in sala è presente, oltre al sale marino, anche il sale iodato per la prevenzione della patologia del gozzo endemico.

▪ Sostenibilità ambientale: premesso che l'eventuale stoviglie monouso è costituito da mater-bi o bio-ware e che i bicchieri sono in PLA, l'ultimo impianto ristrutturato (2.000 pasti/giorno) è dotato di un sistema di lavaggio e raccolta vassoi che ha permesso l'eliminazione della tovaglietta copri vassoio con il conseguente risparmio di circa

12,4 kg di carta al giorno, e di un sistema semiautomatico di triturazione raccolta dei rifiuti organici per depressione; contestualmente i commensali sono stati educati alla separazione dei materiali presenti sui propri vassoi (carta, plastica, alluminio e materiale indifferenziato) all'atto della consegna del vassoio stesso. Nell'ambito della strategia multi disciplinare per la promozione della salute, la distribuzione di alimenti effettuata con i distributori automatici deve essere in linea con le recenti Linee Guida citate, in particolare gli elementi distintivi dei servizi si riassumono in:

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

- Automezzi dedicati al servizio ecologici (b-fuel)
- Distributori automatici a basso impatto ambientale (illuminazione led, classe energetica A/A+/A++)
- Raccolta differenziata presso ogni area break (pet, indifferenziata, alluminio) con relativa campagna comunicativa

SOSTENIBILITA' ALIMENTARE

- Prodotti a Km zero
- Prodotti da produzione biologica certificata: almeno il 20% sul totale dei prodotti erogati;
- Prodotti commercio equo solidale: almeno il 20% sul totale dei prodotti erogati;
- Prodotti senza glutine: in ogni distributore automatico devono essere disponibili un prodotto salato e un prodotto dolce adatti ad una dieta priva di glutine, per quanto riguarda la tipologia e la varietà dei gelati, l'Appaltatore dovrà garantire la presenza di almeno 1 gelato senza glutine. Tutti i prodotti devono essere inseriti nel Prontuario AIC.
- Prodotti freschi: almeno il 30% sul totale dei prodotti erogabili deve appartenere al segmento della "linea fresco": macedonia con frutta, verdura, yogurt (intero, magro, di soia), polpa di frutta al 100% senza zucchero e senza conservanti aggiunti, etc. In ogni distributore automatico devono essere disponibili almeno tre tipologie di tramezzino e/o panino (confezionato in atm), di cui almeno uno della tipologia vegano.

SOSTENIBILITA' ALLE PERSONE: presso ogni palazzo uffici/sede operativa è disponibile un distributore automatico di latte fresco in confezioni da un litro, della tipologia intero di alta qualità e parzialmente scremato, al prezzo speciale di 1 euro. Il servizio è in fase di estensione presso i siti che hanno da poco aderito alla gestione del servizio da parte di eniservizi.

Sono anche disponibili i servizi di "take - away serale" e "torte da ricorrenza", che prevedono rispettivamente la fornitura su prenotazione di piatti pronti da asporto per uso privato e di torte/salatini personalizzati da ritirare presso i ristoranti aziendali fino alle 19.00.

OBIETTIVI

Il modello di ristorazione eni applicato, sia presso i ristoranti aziendali che nell'ambito della gestione del servizio di vending, ha fra i propri obiettivi la promozione e la diffusione delle corrette e sane abitudini alimentari, la promozione del territorio e dell'ambiente attraverso la rilevante presenza di prodotti a marchio DOP/IGP e provenienti da agricoltura biologica e a lotta integrata ai quali si affiancano prodotti della rete equosolidale.

L'offerta alimentare esalta "il menù mediterraneo" ed integra in esso gli elementi di internazionalità che caratterizzano la popolazione eni, questa scelta ha evidenziato l'inserimento del kebab nell'offerta del menù mediterraneo distinguendosi per il forte messaggio di integrazione.

RIFERIMENTI

Rolando Letizia ; Grassi Giuseppe

Mail: letizia.rolando@eniservizi.eni.it ;

giuseppe.grassi@eniservizi.eni.it