

Eating at school

The revolution of the sustainable school canteen that will change the world



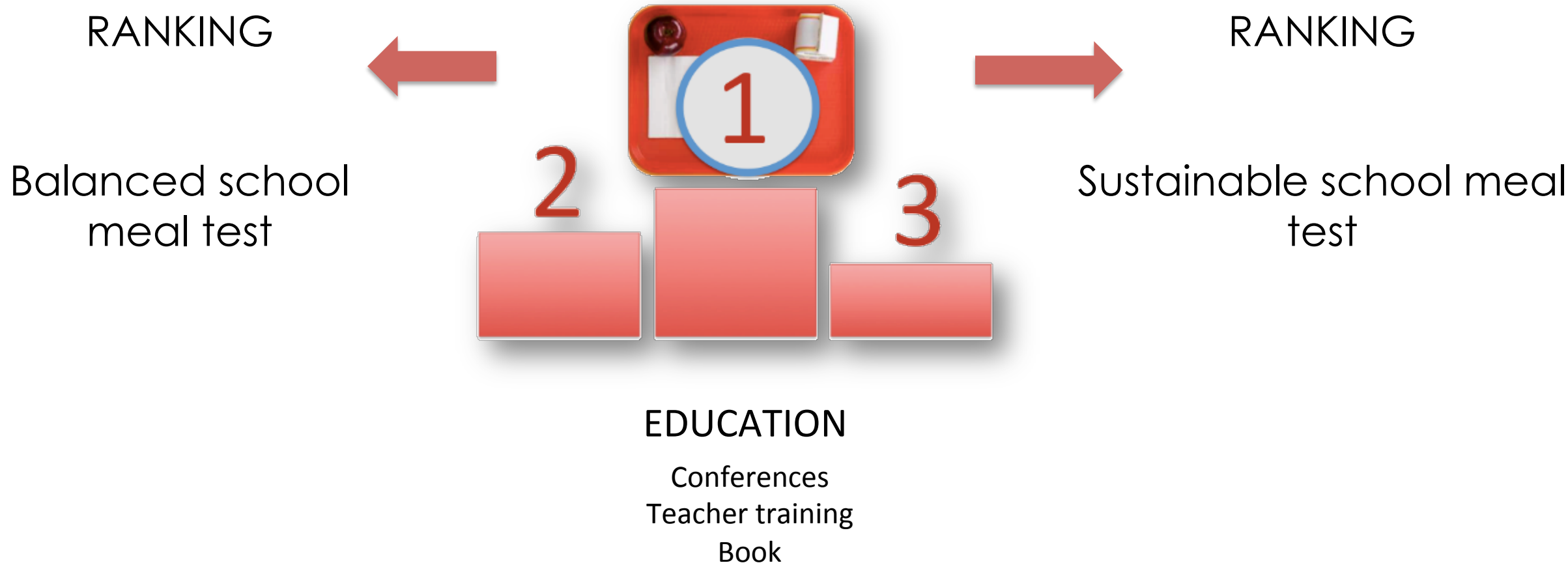
foodinsider.it

Foodinsider



A network of people focussed on healthy and sustainable food

Foodinsider: what we do



The Foodinsider ranking of school menus have influenced the change



Lunedì
"L"
Il libro
• Mangia
a scuola
Claudia
Pagnone
Pagnone
Educazione
Francesca
Angeli

cuoco
Claudia
solo
traspa
negli
SOLDI
Il bio
Eppur
mille
per a

nese

i
OR

traverso
zionale.
a

Numbers



**1/3
wasted
food**



**57%
meal
satisfaction**



**1/5
not compliant
school canteens**

Main problems



Municipalities have moved the school canteen service to the market losing the governance



Profit is the driver and frauds in public supply is a way to increase earnings



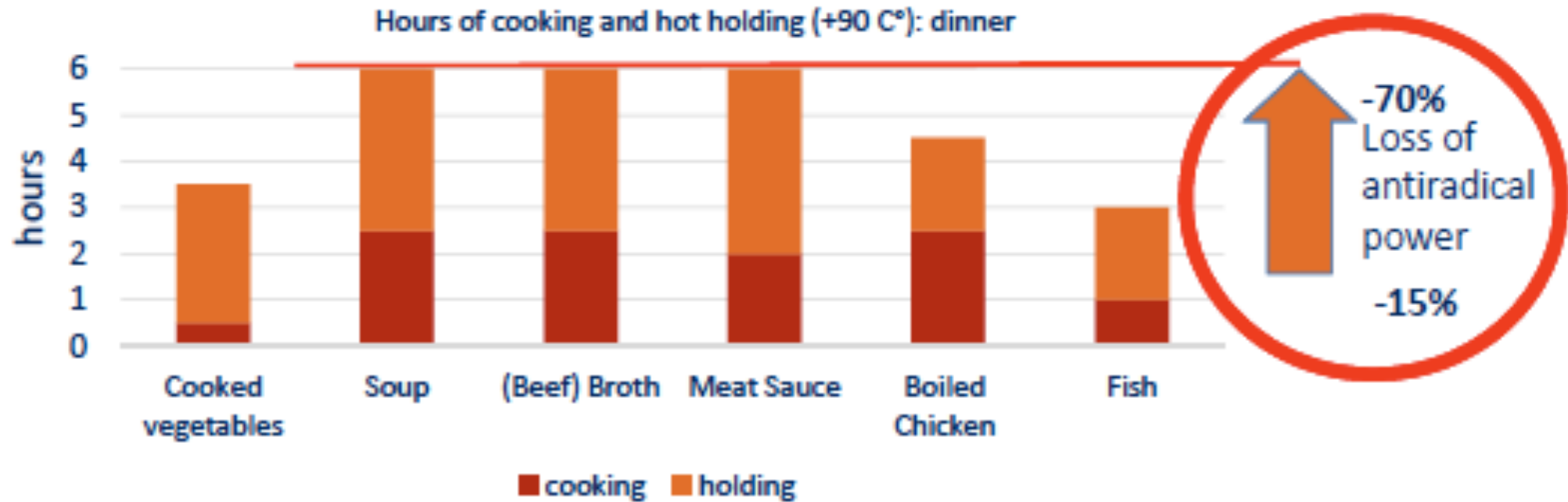
Industrial kitchens
meal is transported to the school
61%

Mix
Internal kitchen/
Industrial kitchen
20%

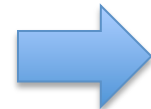
**Internal
kitchens**
19%

The loss of nutrients

step 3 - preparation / cooking



Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste
Trieste Health System Integrated with University



NACCP Protocol
Nutrient Analysis Critical Control Point

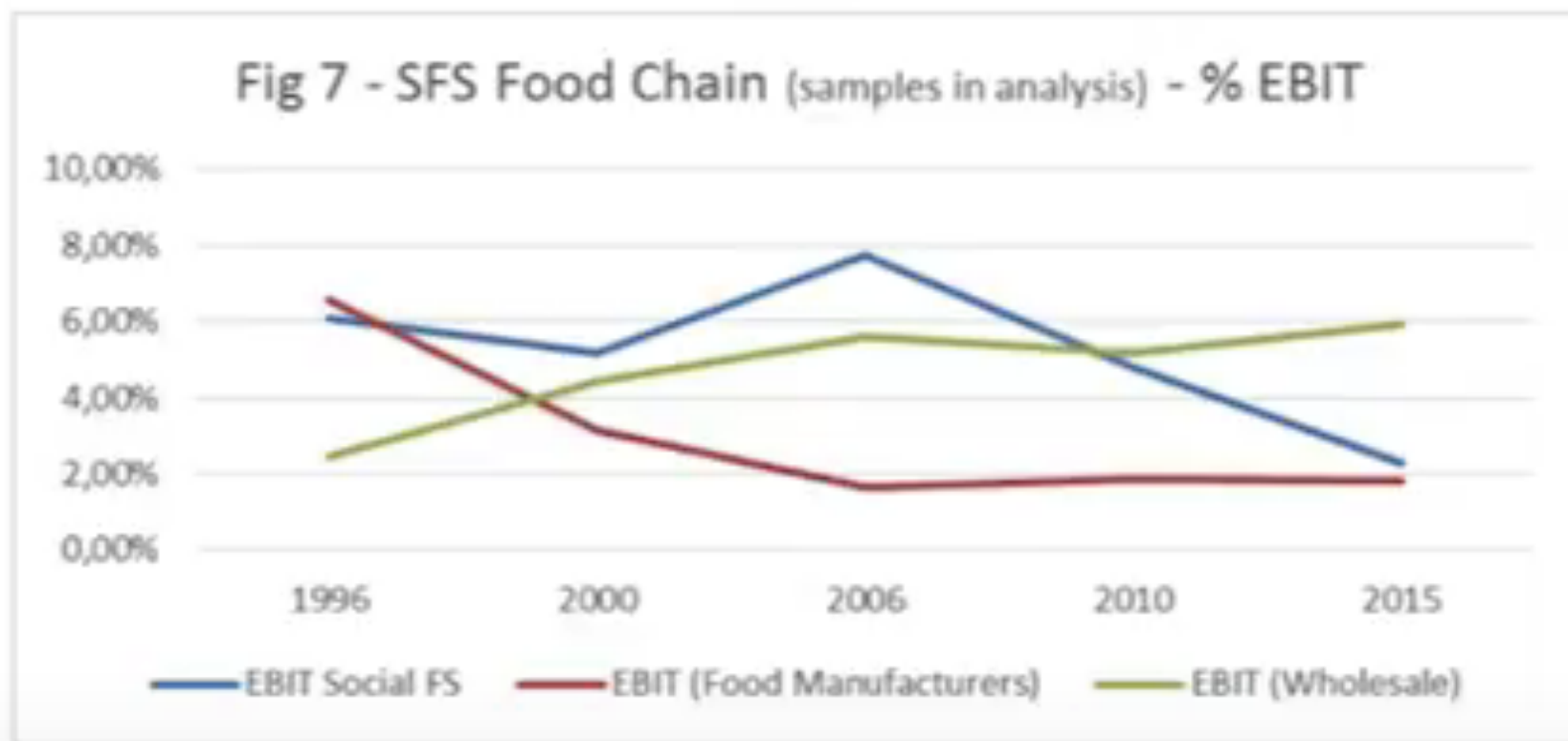
Evolution: who wins, who loses

EATING CITY
INTERNATIONAL PLATFORM
2010 - 2020

Evolution social food service market in the last 20 years
MAURIZIO MARIANI



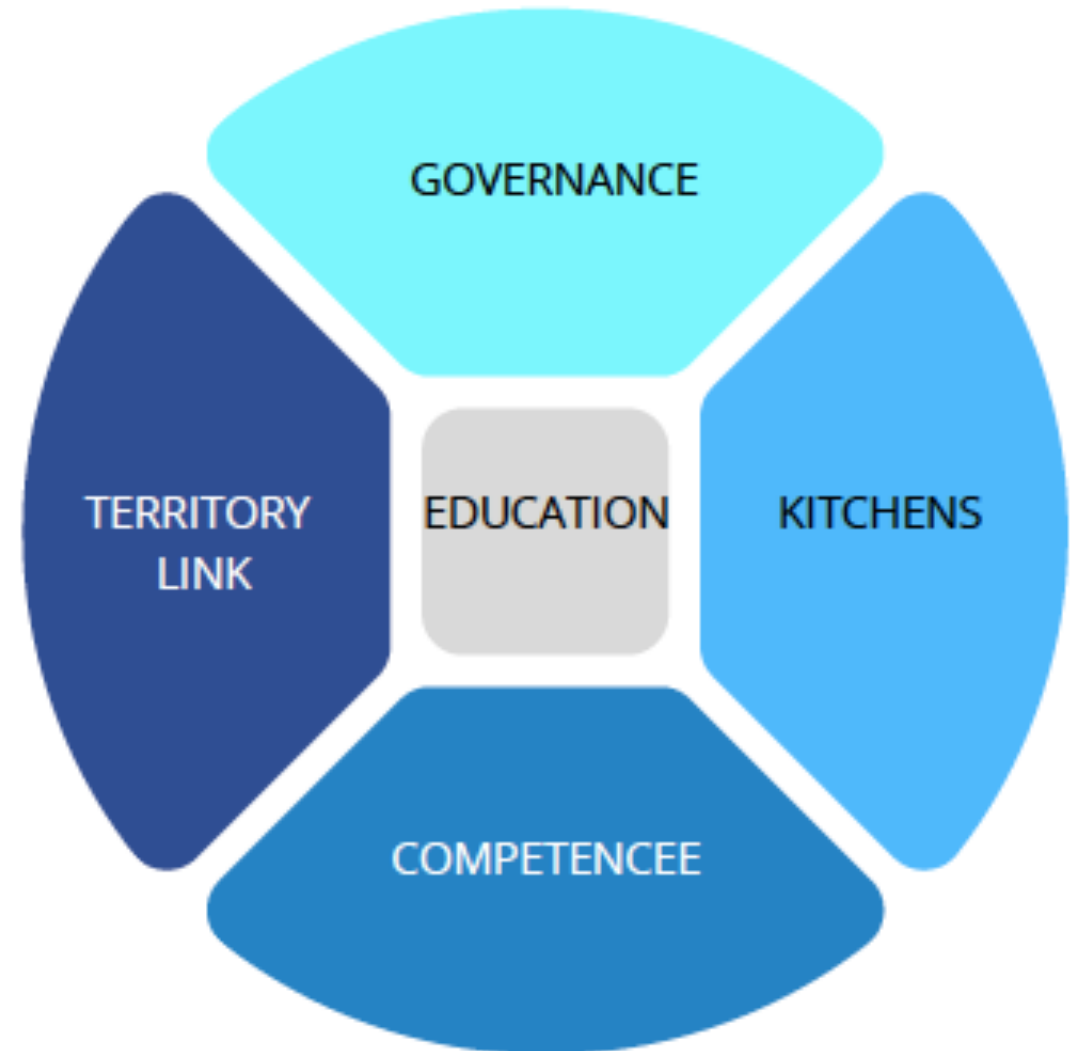
Middle man



Producers
Workers

Best canteens: common aspects

- Education/quality
- Governance
- Kitchens
- Competence/commitment
- Territory link



Novara Menu

Sett.	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I°	<ul style="list-style-type: none"> Fusilli al sugo di pomodoro e broccoli (3) Formaggio da taglio Piselli (3) Frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto al Grana Padano Frittata con patate/uovo sodo Finocchi in insalata Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura (3) Fettine di tacchino alla milanese Patate al forno Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Polenta Tapulone di manzo Carote Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Mezze penne alla ligure Merluzzo alla milanese (3) Insalata mista Frutta fresca
II°	<ul style="list-style-type: none"> Pizza margherita Prosciutto cotto ½ porzione Fagiolini in umido (3) Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Penne al pomodoro Arrostito di vitellone al forno Carote in insalata Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di fagioli con pasta o riso Formaggio da taglio Coste all'olio Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla novarese Polpette di tacchino con verdure e farina di mais Ratatouille di verdure fresche Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Farfalle agli aromi Nasello alla pizzaiola (3) Carote e piselli (3) Budino
III°	<ul style="list-style-type: none"> Mezze maniche al ragù Formaggio Fagiolini (3) Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto al pomodoro e basilico Frittata con patate/uovo sodo Insalata verde Yogurt alla frutta 	<ul style="list-style-type: none"> Fusilli agli aromi Polpette di verdure e legumi Carote Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Passato di verdura (3) Polpette di carne bovina Patate al forno Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale al sugo di pomodoro Tonno all'olio extravergine Finocchi Banana
IV°	<ul style="list-style-type: none"> Fusilli al burro crudo e grana padano Mozzarella Lattuga e olive Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Crema di fagioli con pasta Prosciutto cotto ½ porzione Cavolfiori al forno (3) Banana 	<ul style="list-style-type: none"> Panzerotti di magro olio e salvia Fuselli di pollo al forno Insalata verde Frutta fresca 	<ul style="list-style-type: none"> Risotto alla parmigiana Lonza al forno Spinaci all'olio (3) Budino 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne alla bolognese (3) Carote julienne Frutta fresca


	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Crema di finocchi con crostini IR Prosciutto cotto S Fantasia di verdure Insalata mista IR S Strudelino di mele PT – Pane “Papalina”	Carote julienne con chicchi di mais IR Risotto al parmigiano S Bastoncini di merluzzo S Spinaci all’olio Frutta – Pane “Papalina”	Insalata di cappucci bianchi e rossi Pasta al ragù di verdure IR S Nuggets di pollo Cavolfiori gratinati IR Yogurt alla frutta BIO – Pane	Insalata di cappucci Riso integrale con carote e crescenza IR Frittata BIO alle verdure (S) S Fagiolini all’olio Frutta – Pane “Papalina”
Martedì	Insalata di cappucci bianchi e rossi Risotto allo zafferano S Totano in umido (pomodoro BIO) S Piselli conditi Frutta – Pane segalino PT	Insalata mista IR Pasta con zucca (S) S Hamburger di manzo Cavolfiori all’olio Frutta – Pane “Papalina”	S Minestra d’orzo IR PT Involtino di tacchino e formaggio Carote julienne con chicchi di mais IR S Fagiolini all’olio Frutta – Pane “Papalina”	Carote julienne S Tortelli radicchio rosso e speck Primo Sale S Biete all’olio Yogurt alla frutta BIO – Pane
Mercoledì	Carote julienne S Gnocchi di patate al burro e salvia IR Fettina di suino alla pizzaiola IR (pomodoro BIO) S Spinaci all’olio Frutta – Pane “Papalina”	Insalata di cappucci bianchi e rossi Pasta integrale BIO alla genovese (pesto, patate e S fagiolini) IR Formaggio Asiago S Fantasia di verdure Torta alle mele IR PP – Pane segalino PT	Piatto unico Insalata verde Carote julienne S Lasagne al forno IR (pomodoro BIO) PP Frutta – Pane “Papalina”	Vellutata d’inverno IR S Polpette di manzo in umido (pomodoro BIO) Insalata mista IR Purè di patate Frutta – Pane
Giovedì	Piatto unico Insalata di cappucci bianchi e rossi S Canederlo allo speck con gulasch PT IR S Broccoli all’olio Frutta – Pane “Papalina”	Piatto unico Insalata verde S Spätzle all’uovo PT coscette di pollo BIO Finocchi all’olio Yogurt alla frutta BIO – Pane “Papalina”	Stick di verdure IR Risotto al pomodoro BIO Mozzarella S Piselli conditi Frutta – Pane “Papalina”	Piatto unico Insalata verde Carote julienne Cous Cous con pollo BIO e verdure Torta marmorizzata (cacao) IR PP – Pane segalino PT
Venerdì	Insalata verde Pasta al pomodoro BIO Sformatino di ceci con S zucchine S Fagiolini all’olio Yogurt alla frutta BIO – Pane	Insalatona arricchita con noci e crostini aromatizzati IR Pizza Margherita IR (pomodoro BIO) (S base per pizza) Carote all’olio Frutta – Pane “Papalina”	Insalata verde Pasta al parmigiano IR S Filetto di platessa al sesamo S Spinaci all’olio Biscotto girella (cacao) IR PP – Pane segalino PT	Pastina in brodo IR Gröstl IR PT Insalata di cappucci Frutta – Pane

Bolzano

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Crema di finocchi con crostini IR Prosciutto cotto S Fantasia di verdure Insalata mista IR S Strudelino di mele PT – Pane “Papalina” PT	Carote julienne con chicchi di mais IR Risotto al parmigiano IR S Bastoncini di merluzzo S Spinaci all’olio Frutta – Pane “Papalina” PT	Insalata di cappucci bianchi e rossi PT Pasta PT al ragù di verdure IR S Nuggets di pollo Cavolfiori gratinati IR Yogurt alla frutta PT BIO – Pane PT	Insalata di cappucci PT Riso integrale con carote e crescenza IR Frittata BIO alle verdure (S) S Fagiolini all’olio Frutta – Pane “Papalina” PT
Martedì	Insalata di cappucci bianchi e rossi PT Risotto allo zafferano IR S Totano in umido (pomodoro BIO) S Piselli conditi Frutta – Pane segalino PT PT	Insalata mista IR Pasta PT con zucca (S) S Hamburger di manzo Cavolfiori all’olio Frutta – Pane “Papalina” PT	S Minestra d’orzo IR PT Involtino di tacchino e formaggio Carote julienne con chicchi di mais IR S Fagiolini all’olio Frutta – Pane “Papalina” PT	Carote julienne PT S Tortelli radicchio rosso e speck PT Primo Sale S Biete all’olio PT Yogurt alla frutta PT BIO – Pane PT
Mercoledì	Carote julienne PT S Gnocchi di patate PT al burro e salvia IR Fettina di suino alla pizzaiola IR (pomodoro BIO) S Spinaci all’olio PT Frutta – Pane “Papalina” PT	Insalata di cappucci bianchi e rossi PT Pasta integrale BIO alla genovese (pesto, patate e S fagiolini) IR Formaggio Asiago PT IR S Fantasia di verdure Torta alle mele IR PP – Pane segalino PT PT		
Giovedì	<u>Piatto unico</u> Insalata di cappucci bianchi e rossi PT S Canederlo allo speck con gulasch PT IR S Broccoli all’olio Frutta – Pane “Papalina” PT	<u>Piatto unico</u> Insalata verde S Spätzle all’uovo PT PT coscette di pollo BIO Finocchi all’olio Yogurt alla frutta PT BIO – Pane “Papalina” PT		
Venerdì	Insalata verde Pasta PT al pomodoro BIO Sformatino di ceci con S zucchine S Fagiolini all’olio Yogurt alla frutta PT BIO – Pane PT	Insalatona arricchita con noci e crostini aromatizzati IR Pizza Margherita IR (pomodoro BIO) (S base per pizza) Carote all’olio PT Frutta – Pane “Papalina” PT		

 Regional product

BIO Organic product

 Certified ingredient

IR With regional ingredient

PP Local production

PT Typical regional dish



Bolzano

4 Tuscany Municipalities for sustainability

Qualità & Servizi

- No processed food
- Local food
- Cook training
- Local recipes





Azienda Agricola Maria Pratelli (Signa): kiwi

Cooperativa Agricola di Firenzuola (Mugello): carne di bovino.



Caseificio sociale di Manciano (Grosseto): pecorino toscano DOP



Azienda Agricola La Matteredia (Mugello): mele



Azienda agricola Leonardo Toti (Bagno a Ripoli): cavolo verza, cavolfiore, porro, radicchio, cavolo cappuccio, cavolo nero, bietola e spinaci.

Azienda Agricola Bellavista (Sesto F.no): farro, farro soffiato, ceci, orzo.



27
local suppliers
€ 1.100.000
Investment in local
products



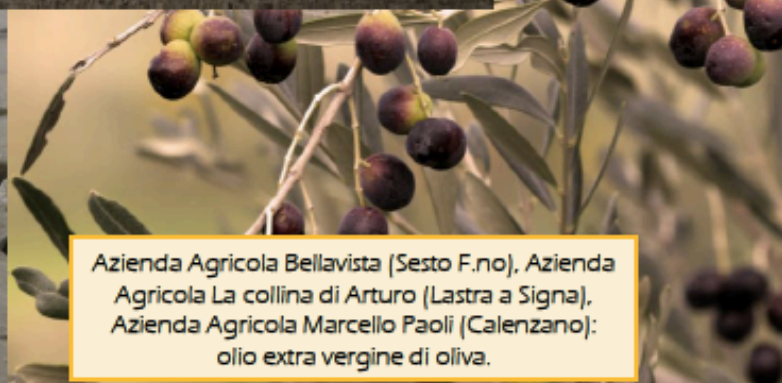
Azienda Avicola Agricola Ovobettini (Pisa): uova



Cittadella della Pesca (Viareggio): polpa di cefalo



Caseificio San Martino (Monterotondo, Grosseto): ricotta di pecora.



Azienda Agricola Bellavista (Sesto F.no), Azienda Agricola La collina di Arturo (Lastra a Signa), Azienda Agricola Marcello Paoli (Calenzano): olio extra vergine di oliva.



Pastificio Palandri (Pistoia), Pastificio Fabianelli (Castiglion Fiorentino), Pastificio Fabbri (Strada in Chianti): pasta



Azienda Agricola Bellavista (Sesto F.no), Molino Paciscopi (Montespertoli) e Forno Cinelli (Sesto F.no): pane




Tradition and
innovation in
cooking




Actions for the sustainable canteen


KITCHENS

-  No processed Food but cooking


TRAINING

-  of cooks in order to avoid processed and develop cooking skills and motivations


LOCAL FOOD

-  Involvement of local suppliers


FRUITS

-  Mid morning fruit as snack


MONITORING

-  Of waste


EDUCATION

-  Food education at school with the teacher involvement


PLASTIC FREE

-  elimination of plastic in all processes


COMPOST

-  Collecting waste to transform it in compost for the local farmers


TRANSPORT

-  Hybrid or electric


ENERGY

-  Solar panels

Water

-  Tap water

DETERGENTS

-  Eco-friendly detergents

Green revolution with the academic support

Caggiano: families as suppliers



Giovanni Caggiano



You pay according to what you supply



Oil

Euro 13,00
*(quant. min. ad
alunno 2lt)*



Potatoes

Euro 5,00
*(quant. min. ad
alunno 5Kg)*



Chickpeas

Euro 8,00
*(quant. min. ad
alunno 2Kg)*



Beans

Euro 8,00
*(quant. min. ad
alunno 2Kg)*



Tomatoes

Euro 3,00
*(quant. min. ad
alunno 3Kg)*

Pappa-fish education and local development



Paolo Agostini



- Regional funds and European Communities funds

- 50 Municipalities

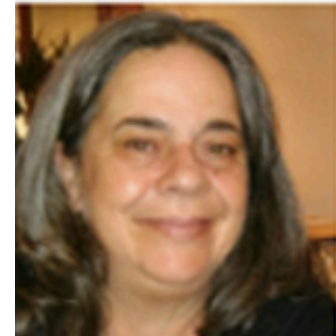
- New recipes and education at school

- Development of local economy and new skills

- No waste (from 60% to 7%)



competence



courage & vision

Thanks

info@foodinsider.it



foodinsider.it

Claudia Paltrinieri

Budapest, 4th January 2020