angem

Associazione Nazionale della
Ristorazione Collettiva
e Servizi Vari

SEMINARIO
La ristorazione collettiva pubblica e privata

La progettazione di un menù
La norma UNI 11584:2021

Carlo Scarsciotti - 20 ottobre 2021

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Programma

- linee guida per l'elaborazione del menù nella Ristorazione Collettiva
- il processo/schema di flusso della ristorazione collettiva

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

LINEE GUIDA PER L'ELABORAZIONE DEI MENU'

Principi inderogabili in un capitolato:

SALUTE

CORRETTA NUTRIZIONE

INNOVAZIONE

EQUILIBRIO COMPETITIVO

SOSTENIBILITÀ

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

SOSTENIBILITÀ…che significa?

ECONOMICA

- Prezzo congruo rispetto alla qualità erogata
- Corretta remunerazione del servizio
- Rapporti economici equilibrati su tutta la filiera
- Win – Win

AMBIENTALE

- Limitare il consumo del suolo
- Benessere animale
- Limitare il consumo di acqua e di energia
- Prevenire gli sprechi
- Limitare i consumi di CO2
- Sostenibilità ambientale dei rifiuti

SOCIALE

- Inclusione (scuola)
- Convivialità (refettorio scuola, ristoranti aziendali)
- Socialità (refettorio scuola, ristoranti aziendali)
- Rispetto dei diritti dei lavoratori lungo tutta la filiera
- Abbattimento delle diseguaglianze (scuola)

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

il processo/schema di flusso

PROGETTAZIONE DEL MENÙ

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Progettazione del Menù

- LARN
- Linee guida (nazionali e regionali)
- Normative vigenti
- Diete Speciali (patologie, culturali, religiose)
- Ricettario
- Team di progettazione multidisciplinare

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Ricettario

- Adeguato alla tipologia del legame da impiegare
- Adeguato agli impianti/attrezzature/tecnologie produttive da impiegare
- Coerente con la merceologia dei prodotti alimentari
- Coerente con la tipologia di utenza
- Adeguato alla professionalità e il numero degli addetti
- Adeguato agli obiettivi di sostenibilità, limitazione sprechi
- Rispondente ai criteri gastronomici
- Coerente con le tradizioni locali

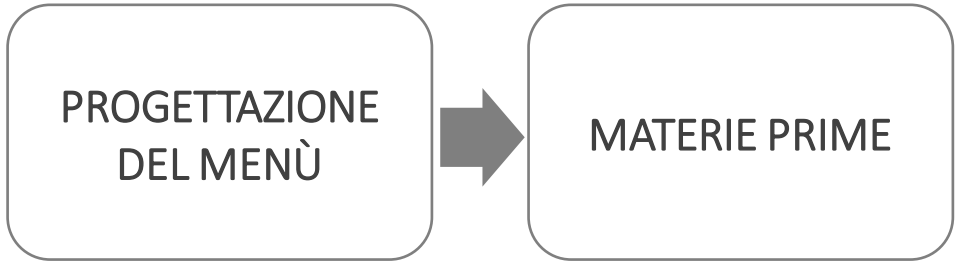
angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Progettazione del Menù

- LARN
- Linee guida (nazionali e regionali)
- Normative vigenti
- Diete Speciali (patologie, culturali, religiose)
- Ricettario
- Prevenzione degli sprechi
- Stimolare innovazione

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

il processo/schema di flusso



angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Materie Prime (Food e No Food)

- Origine (CAM)
- Disponibilità
- Costi
- Territorio
- Tradizioni
- Tracciabilità
- Rintracciabilità

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

il processo/schema di flusso

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Produzione

RISPETTO DEL PRINCIPIO DI ADEGUATEZZA

- ai legami
  - fresco – caldo
  - fresco – cook & chill
  - misto
- alle materie prime (gamme per ortofrutta)
- criteri di preparazione anti soffocamento
- agli output produttivi
- alle tecnologie
- ai menù
- ai consumi energetici / acqua
- alla prevenzione degli sprechi (food e no food)
- alle competenze / ore lavorate degli addetti al servizio

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Personale dedicato al servizio

- Formazione e addestramento
- Informazione al consumatore
- Gestione delle emergenze
- Verifica e controllo
- Analisi di non conformità
- L'applicazione di un unico CCNL (Ristorazione Collettiva) per non generare squilibri competitivi

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Formazione e addestramento personale

IL COMMITTENTE RICHIEDE UN PIANO DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Indicazione materie, metodologie, periodicità, durata dei corsi e modalità di valutazione

DEFINIZIONE DEI MODULI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

- Ore di formazione e aggiornamento
- Programma/pianificazione interventi di formazione e aggiornamento
- Referenze e competenze personale docente

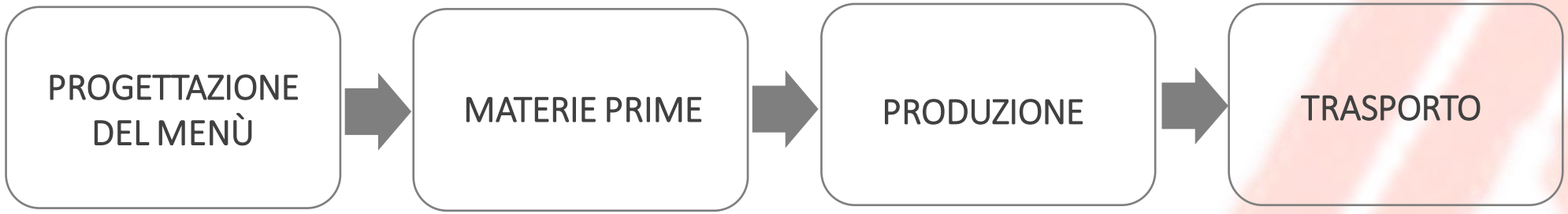
angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Programma di formazione

- Normative cogenti (ad es. igiene, allergeni)
- Certificazioni
- Tipologie di produzione e tecnologie impiegate, tecniche di cottura, modifiche e mantenimento caratteristiche nutrizionali alimenti
- Aspetti sensoriali del pasto
- Relazione con il consumatore
- Prevenzione di sprechi (food / no food)
- Impiego detergenti e disinfettanti

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

il processo/schema di flusso



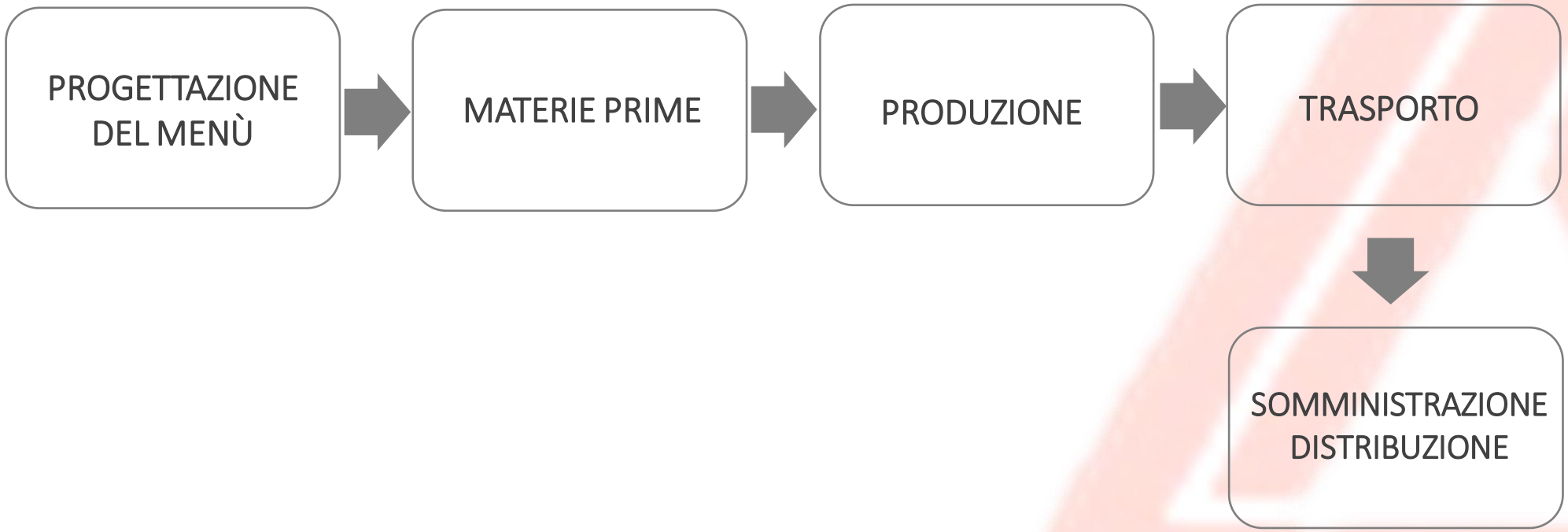
angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Trasporto

- Cucina interna
- Cucina centralizzata
- Centro di produzione pasti
- Distanza rispetto ai punti di distribuzione
- Lavorazione presso i punti di distribuzione

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

il processo/schema di flusso



angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Somministrazione e Distribuzione

- Multi porzione / Mono porzione / Misto
- Tipologia di distribuzione:
  - self – service (misto e servito)
  - isole gastronomiche (piatti freddi, insalate, dolci, healthy corner, ecc.)
  - porzionato o da porzionare
  - da rifinire
- Coerenza rispetto agli sprechi alimentari
  - offerte alternative / «Fine linea»
- «Piatti bis» (scuola)
- Eccedenze e dono
- Prenotazione dei pasti e reportistica

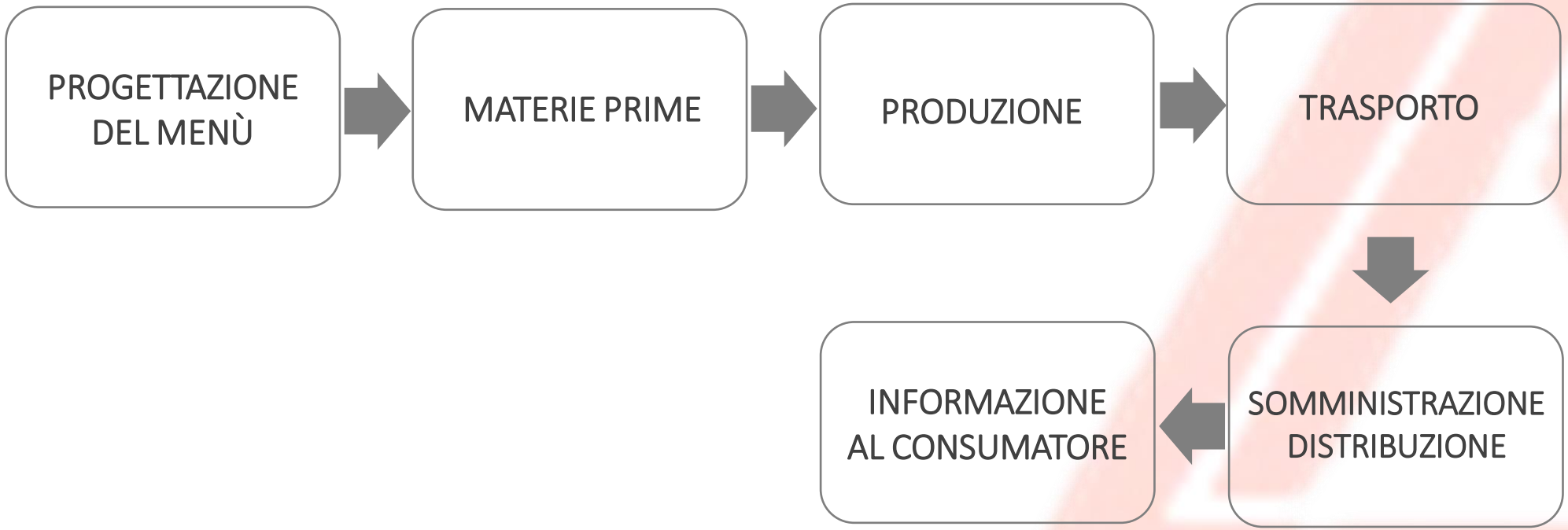
angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Prenotazione dei pasti e reportistica

- Gestione richieste diete speciali
- Rintracciabilità del pasto
- Criteri per la prenotazione

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

il processo/schema di flusso



angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

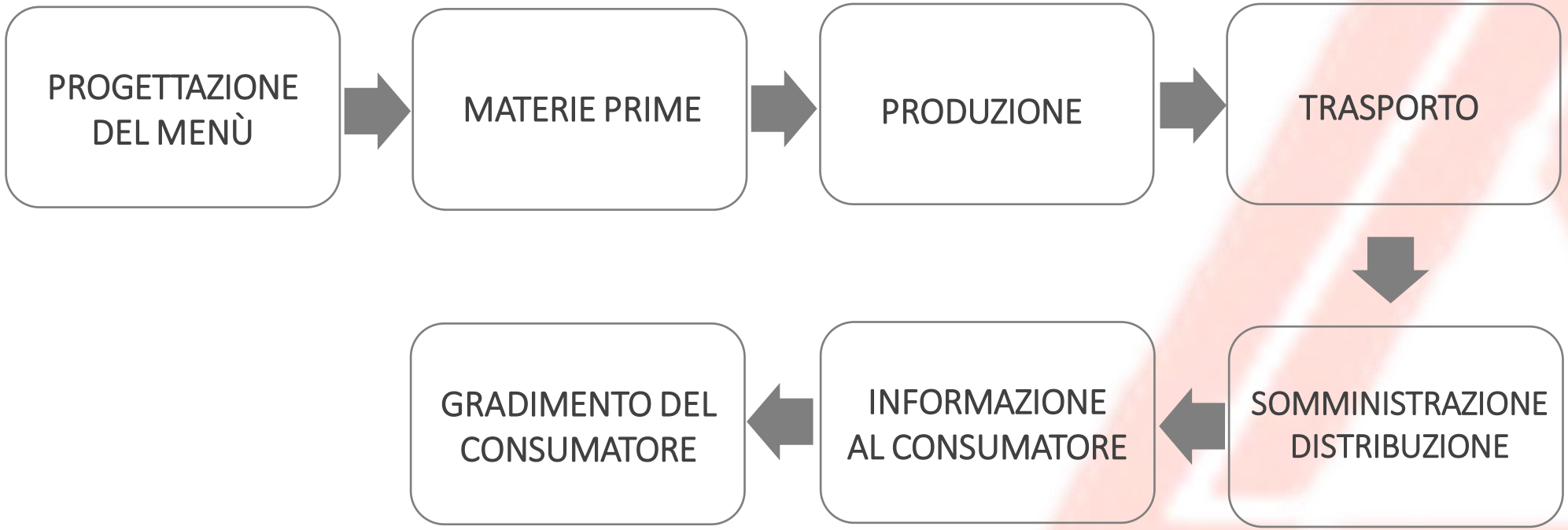
Informazione al Consumatore

- Il committente deve indicare politica e obiettivi del servizio di Ristorazione Collettiva
- Le attività di informazione possono essere realizzate dal committente, dal fornitore o da entrambi
- Può essere richiesta la visualizzazione dei menù, ricettari, ingredienti, fornitori, valutazione pasto, eccedenze…
- Informazione e formazione della Commissione Mensa (scuola)

LA CARTA DEI SERVIZI

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

il processo/schema di flusso



angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Gradimento del consumatore

- Valutazione del servizio di Ristorazione
- Valutazione del pasto (verifica di conformità al capitolato)
- Valutazione e gestione delle eccedenze

LA COMMISSIONE MENSA NELLA SCUOLA

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Valutazione del servizio di Ristorazione

IL COMMITTENTE O IL GESTORE DELLA MENSA → Indicano il soggetto che realizza la valutazione del servizio di ristorazione collettiva ai fini della soddisfazione del cliente

RILEVAZIONE PERIODICA INDICATORI DELLE ATTIVITA' PREVISTE

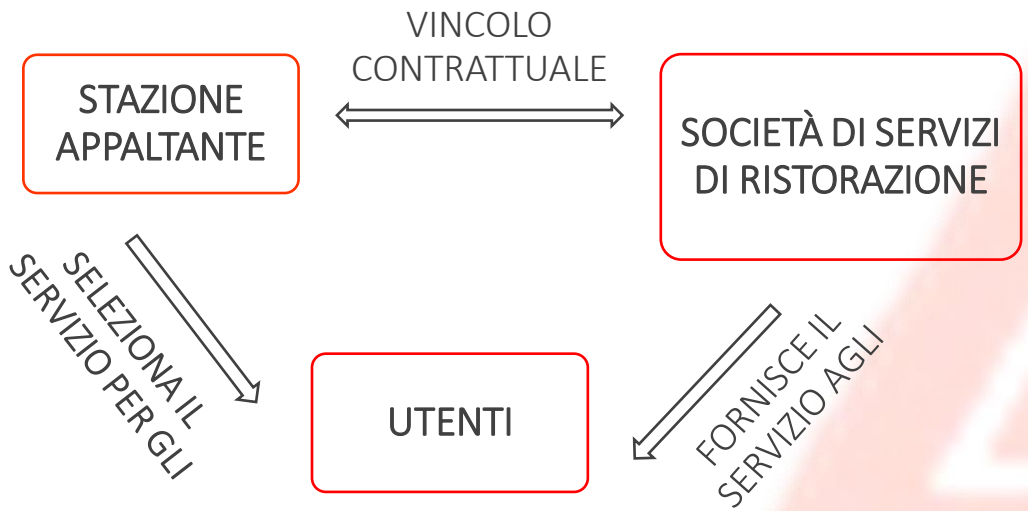
- Reclami e segnalazioni
- Soddisfazione
- Valutazione menù, diete, eccedenze, residui

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Da considerare anche…

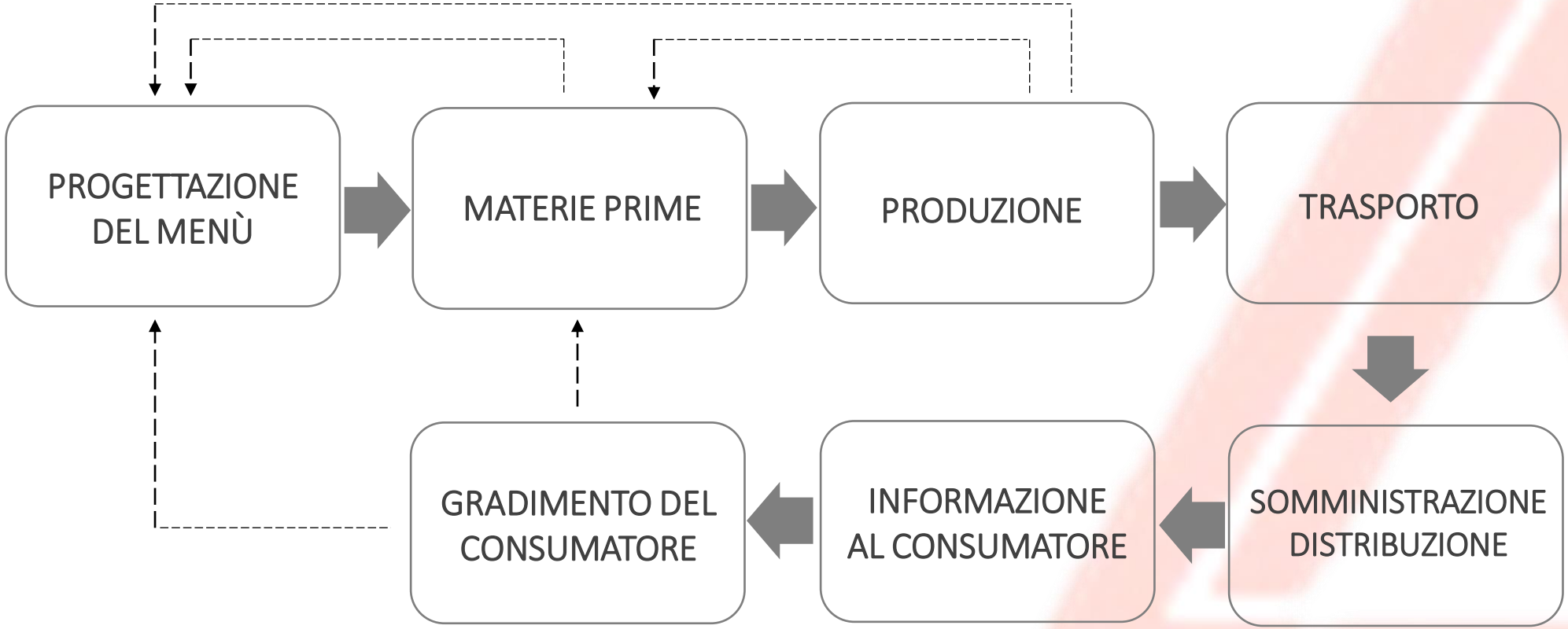
Le amministrazioni scelgono per utenti (scuola, sanità)

La soddisfazione degli utenti



angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

il processo/schema di flusso



angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Criteri di valutazione

- Offerta Economicamente più Vantaggiosa (OEPV)
- Privilegiare la qualità rispetto al prezzo
- Criteri tecnici >70% dei punteggi disponibili
- Organizzazione del servizio
- Produzione dei pasti
- Innovazione

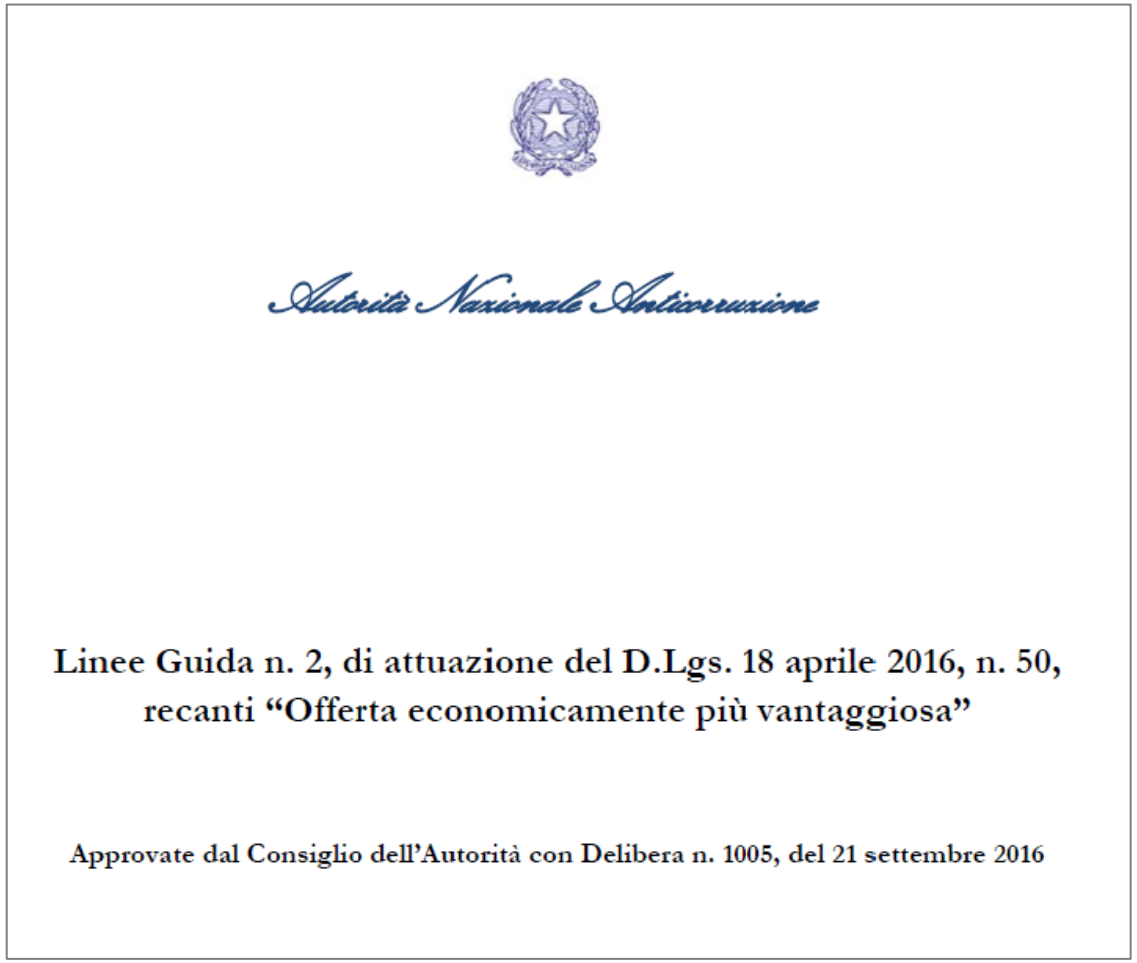
angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Prezzo

DA EVITARE:

- Formule che amplifichino effetto prezzo
- Prezzi prefissati decontestualizzati ai contenuti
- Formule che inducano corse al ribasso

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari



Autorità Nazionale Anticorruzione

Linee Guida n. 2, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa"

Approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1005, del 21 settembre 2016

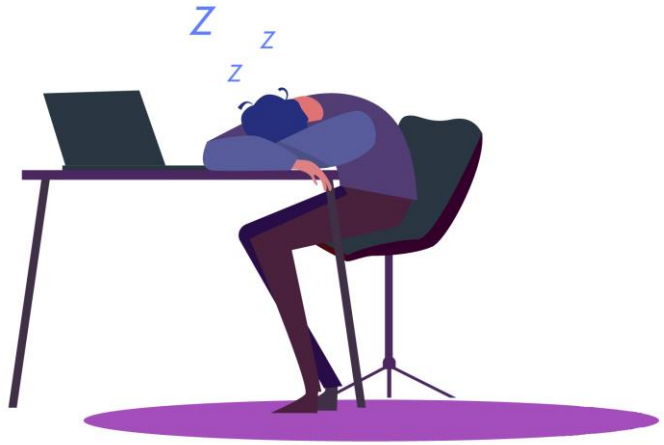
Formule Prezzo

Linea guida n. 2 «Offerta Economicamente Più Vantaggiosa» - ANAC

angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Sintesi

- La progettazione del menu deve essere coerente ai processi e criteri produttivi
- Verifiche durante la vita dell'appalto: gestire flessibilità/gradimento
- Competenze del team di progetto
- Base d'asta congrua



angem
Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva e Servizi Vari

Documenti utili

MODELLO ALIMENTARE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

Rivolto agli Enti appaltanti e Operatori delle refezione scolastica coinvolti nella fornitura dei pasti nelle scuole della UE

MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

Rivolto alle Aziende che operano nel settore della Ristorazione Collettiva
info@angem.it

SCELTA DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA NEGLI APPALTI DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Guida su come garantire che nell'appalto di servizi nel settore della RC sia data priorità al miglior rapporto qualità/prezzo
info@angem.it

angem

Associazione Nazionale della
Ristorazione Collettiva
e Servizi Vari

GRAZIE A TUTTI PER L'ATTENZIONE E…
BUON LAVORO!

Carlo Scarsciotti
Presidente Angem
carlo.scarsciotti@angem.it