



# Modulo Uso degli alimenti



## Progetto ReKuk

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# ReKuK

## Principi di base della produzione alimentare sostenibile

- \* Ridurre al minimo gli impatti ambientali dannosi e il mantenimento delle risorse naturali
- \* Riduzione al minimo ed eliminazione degli input chimici di sintesi
- \* Produzione economica di quantità sufficienti (sicurezza alimentare), non alimentare (sicurezza alimentare) e alimentazione nutrizionale (qualità alimentare)
- \* Accesso responsabile alla salute, sicurezza e status sociale dei lavoratori
- \* Mantenimento della redditività delle aziende agricole e benessere degli agricoltori
- \* Rispetto delle esigenze culturali e sociali della popolazione e della società nel suo complesso



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



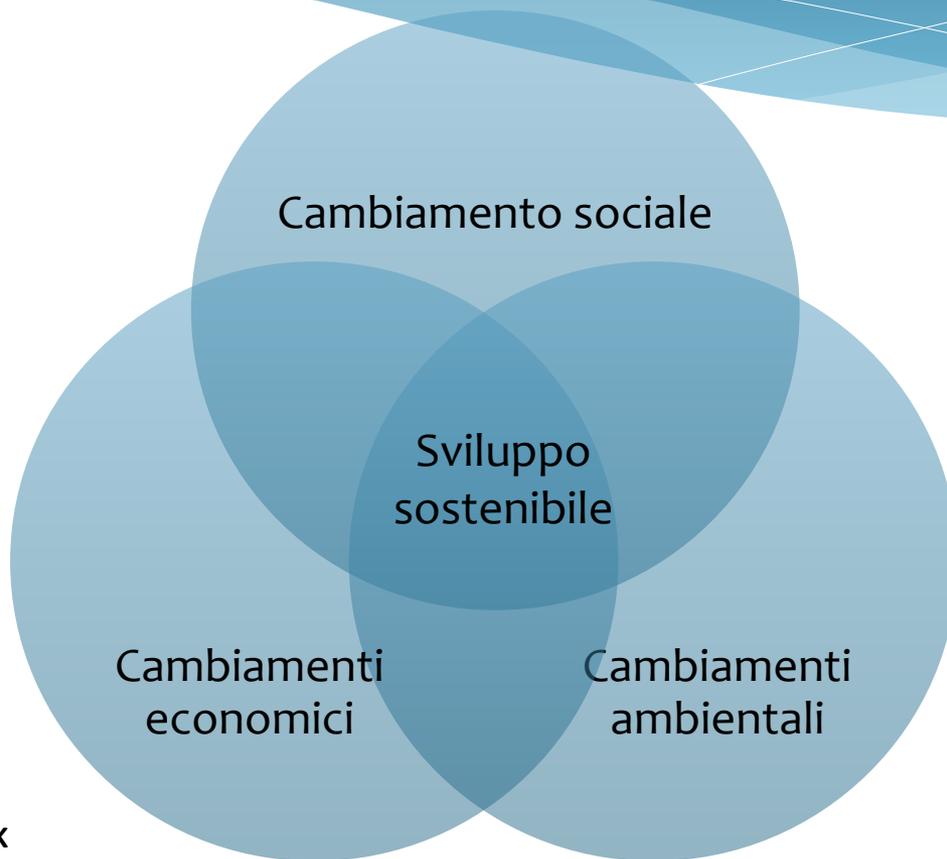
Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

## Principi per l'uso sostenibile del cibo

La  
compenetrazione  
dei cambiamenti  
necessari per  
attuare il  
concetto di  
sviluppo  
sostenibile



**Progetto ReKuK**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Principi per l'uso sostenibile del cibo

Il termine "**nutrizione sostenibile**" nasce a seguito dell'uso del termine "sviluppo sostenibile".

Una delle definizioni ampiamente condivisa di sviluppo sostenibile:

“Lo sviluppo sostenibile, lungi dall'essere una definitiva condizione di armonia, è piuttosto processo di cambiamento tale per cui lo sfruttamento delle risorse, la direzione degli investimenti, l'orientamento dello sviluppo tecnologico e i cambiamenti istituzionali siano resi coerenti con i bisogni futuri oltre che con gli attuali”



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihoceska univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Principi per l'uso sostenibile del cibo

*Realizzazione della sostenibilità, centrata su:*

- Prodotti regionali
- Prodotti stagionali
- Prodotti biologici
- Prodotti freschi
- Quota inferiore di carne
- Attuazione dei risultati precedenti, con modifiche nel menu della refezione collettiva



**Progetto ReKuK**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

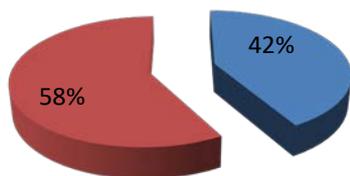


AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

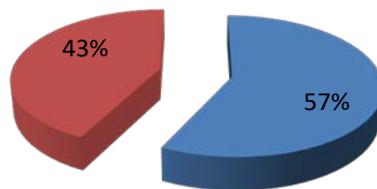
## Regionalità

Regionalità –  
Refezione  
Cvrčovice



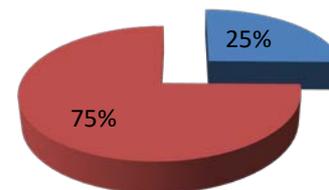
■ regional ■ non-regional

Regionalità –  
Refezione Veselí



■ regional ■ non-regional

Regionalità –  
refezione ZŠ České  
Budějovice



■ regional ■ non-regional



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNNMMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



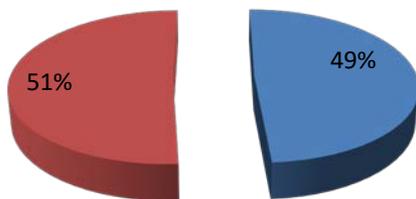
Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

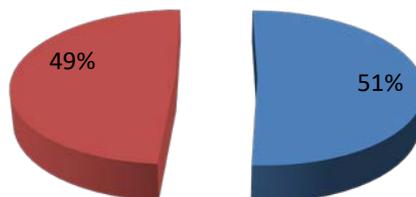
## Stagionalità

Stagionalità -  
refezione Cvrčovice



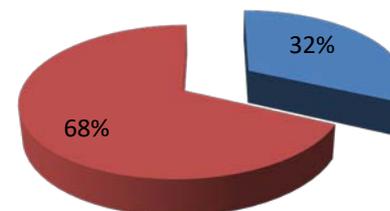
■ seasonal ■ non-seasonal

Stagionalità –  
refezione Veselí



■ seasonal ■ non-seasonal

Stagionalità –  
refezione  
ZŠ České Budějovice



■ seasonal ■ non-seasonal



### Progetto ReKuK

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



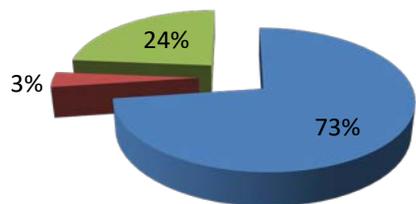
Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

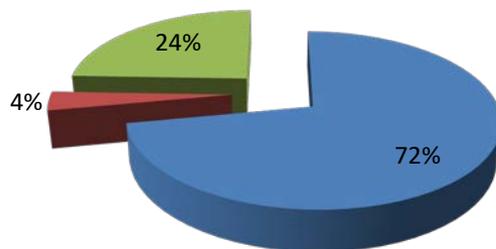
## Alimenti freschi

Prodotti freschi –  
Refezione Cvrčovice



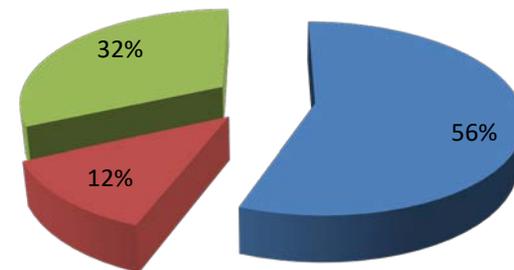
■ Fresh ■ Frozen ■ convenience

Prodotti freschi –  
Refezione Veselí



■ Fresh ■ Frozen ■ convenience

Prodotti freschi –  
Refezione  
ZŠ České Budějovice



■ Fresh ■ Frozen ■ convenience



### Progetto ReKuK

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



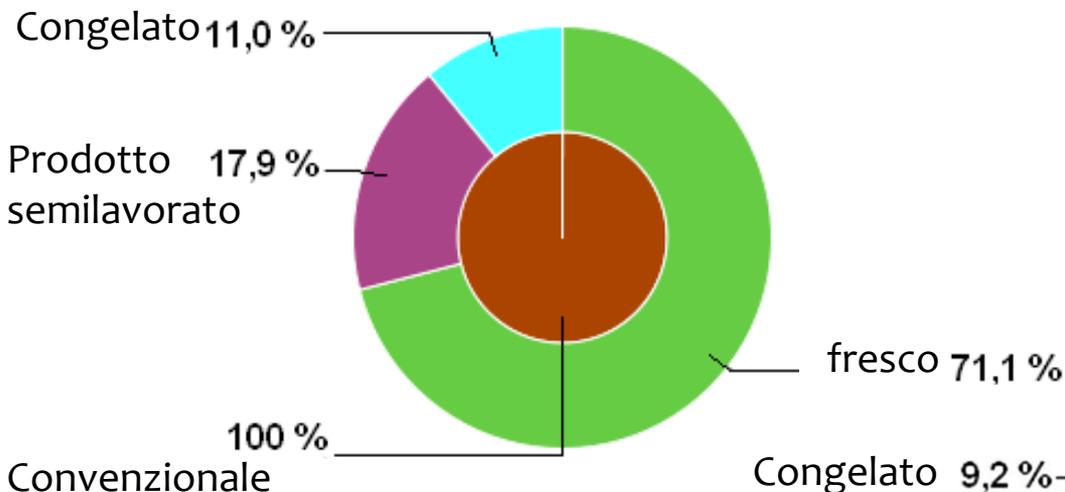
Jihoceska univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



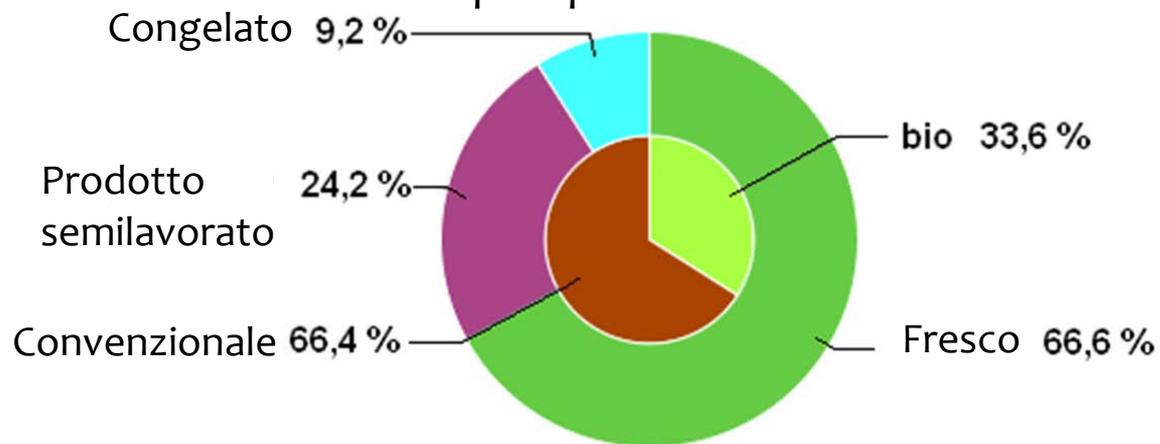
# ReKuK

## Principi per l'uso sostenibile del cibo

Tipo di produzione - ČR



Tipi di produzione - AT



### Progetto ReKuK

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia in České Budějovice



# ReKuK

## Principi per l'uso sostenibile del cibo

*I principi dell'elaborazione per un prodotto ecocompatibile includono:*

- Trattamento rispettoso delle risorse naturali
- Efficienza energetica
- Assenza di inquinamento dell'ambiente
- Minimizzazione dei rifiuti – riciclaggio
- Massimizzare l'impegno nei cicli
- Eliminazione dei residui nel cibo
- Uso di tecniche collaudate
- Rispetto delle condizioni dei lavoratori



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Principi per l'uso sostenibile del cibo

### Vantaggi

- Buon cibo = maggiore qualità della vita
- L'interesse per la salute è più facilmente soddisfatto
- Un senso di responsabilità è favorito
- Aumento della trasparenza sull'origine dei prodotti
- Aumento della produzione fresca e della produzione propria rispetto all'uso di semilavorati
- Diminuzione dei pasti con il contenuto di carne (in media si consuma il 25% in più di pasti a base di carne)
- Prodotti stagionali = gusto migliore



#### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Principi per l'uso sostenibile del cibo

### Vantaggi per i fornitori regionali

- Trasporto più breve
- Non c'è perdita di qualità dovuta allo stoccaggio intermedio
- Possibile rapporto diretto con i consumatori (ad esempio per i responsabili delle refezioni collettive)
- Il valore dell'acquisto rimane al 100% presso il produttore



#### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Principi per l'uso sostenibile del cibo

### Benefici sociali e ambientali

- La cultura del cibo e della tradizione nella regione è preservata e rivitalizzata
- Mantenimento e creazione di forza lavoro nella regione
- Il potere d'acquisto rimane nella regione
- L'identità regionale è rafforzata
- Allevamento di animali genericamente naturale / prodotto di qualità
- Minori emissioni di CO2 basate su un trasporto più breve (senza mangimi geneticamente manipolati, senza antibiotici e altre sostanze chimiche)



#### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Principi per l'uso sostenibile del cibo

L'acquisto di alimenti ha un impatto cruciale sull'opportunità o meno che la ristorazione miri allo sviluppo sostenibile.

- Convenzionali **Vs** alimenti biologici
- Importati **Vs** cibi regionali
- Alimenti non stagionali **Vs** Alimenti stagionali
- Alimenti provenienti da colture alternative



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

## Regionalità



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



# ReKuK

## Regionalità

„Alimenti Regionali“ sono cibi che vengono prodotti nelle regioni appropriate, sono fatti principalmente da materie prime nazionali e mostrano inconfondibili caratteristiche regionali.

*Cibo locale e regionale?*

*Luogo, villaggio, distretto, regione, paese,*

*Europa?*



**Progetto ReKuK**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# ReKuK

## Regionalità

- **C'è un certo onere ambientale creato durante la creazione del prodotto**
- **Input necessari per la propria produzione agricola**
- **Input legati a un quadro più ampio (produzione di input per l'agricoltura, elaborazione della propria produzione ...)**
- **La quantificazione è possibile, ad esempio, sotto forma di produzione di CO2 equivalente**
- **UN SISTEMA AGRICOLO SOSTENIBILE creerà un certo potenziale ambientale su questi input, limitandone gli impatti**



Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# ReKuK

## Regionalità

Najít  
suroviny

Přehled  
školních jídelen

Registrace  
dodavatelů surovin

Esempio  
di  
Mappa  
dei  
prodotti

### DODAVATELÉ

[Nové hledání](#)

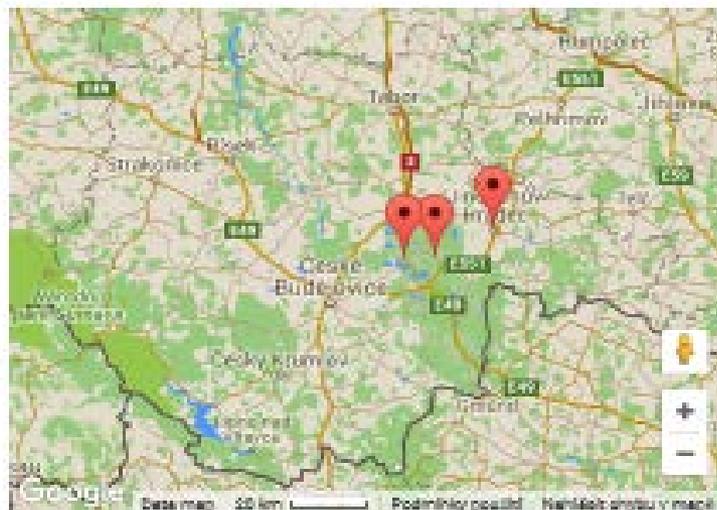
#### Pekárenské a cukrářské výrobky



**DK Open, spol. s r.o.**  
Jarošovská 1336  
377 01 Jindřichův Hradec II  
Chléb, Ostatní pečivo, Rohličky, Sladké pečivo,  
Cukrářské výrobky.  
[detail >>](#)

**PEKÁRNA NOVOSEDLY spol.s.r.o.**  
NOVOSEDLY NAD NEŽÁRKOU č.3  
37817 NOVOSEDLY NAD NEŽÁRKOU  
Chléb, Ostatní pečivo, Rohličky, Sladké pečivo,  
[detail >>](#)

**Rodinné pekařství- Marek Bačtyř**  
Budějovická 118  
37816 Lomnice nad Lužnicí  
Chléb, Rohličky, Sladké pečivo, Cukrářské výrobky,  
[detail >>](#)



### Progetto ReKuK

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Produzione e trasformazione sostenibile degli alimenti

### Proposte per la riduzione delle emissioni di CO2 in relazione alle strutture di ristorazione:

- Maggiore utilizzo di verdure, frutta e prodotti a base di cereali anziché di carne
- La carne causa fino al 90% della quantità totale di emissioni nel settore alimentare (per i gruppi di merci esaminati).
- Soprattutto il manzo richiede molta energia. Motivo: fermentazione nello stomaco.
- Preparare pasti freschi invece di prodotti semilavorati o sostituire prodotti semilavorati con altri contorni.
- Maggiore è il grado di elaborazione, maggiore è la quantità di emissioni di CO2.
- Le patatine fritte causano fino al 93% in più di emissioni di CO2 rispetto alle patate fresche.
- La decisione di una refezione collettiva di preparare patate fresche da origine ad una riduzione delle emissioni fino all'88%.



#### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

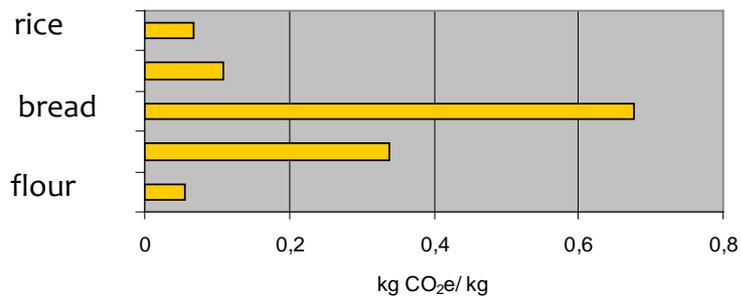
Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

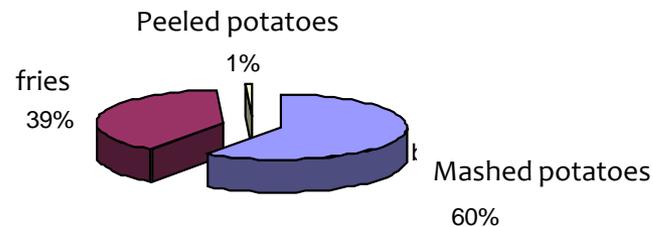
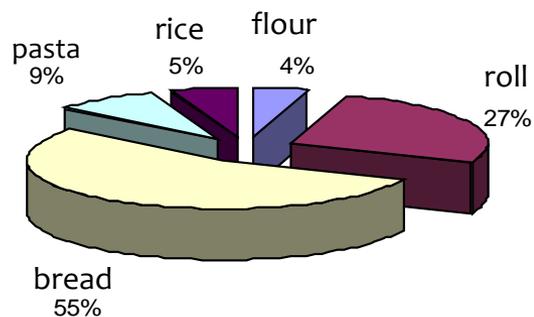
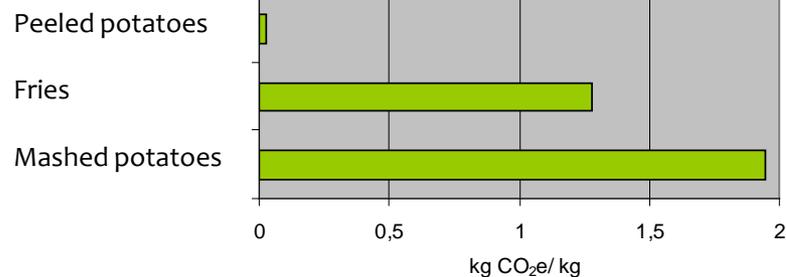
# ReKuK

## Onere delle emissioni in termini di elaborazione

the emission burden from the processing of grain products



the emission burden from the processing of potato products



### Progetto ReKuK

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Jihoceska univerzita v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

## Regionalità

- Il trasporto causa un ulteriore aumento del carico ambientale
- Nel caso di sistemi agricoli rispettosi dell'ambiente, il potenziale ambientale può essere completamente degradato dal trasporto eccessivo
- Il principio di regionalità può quindi favorire i principi dell'agricoltura biologica
- Parte importante della responsabilità sta nelle mani del consumatore



Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

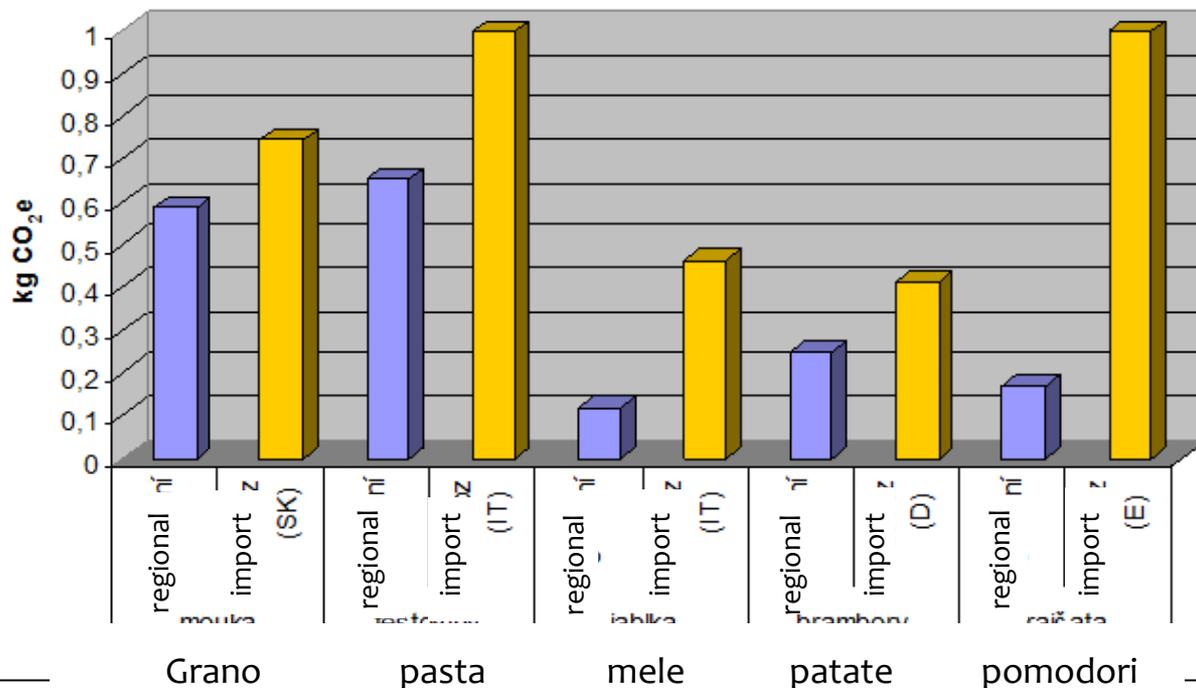
Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Principi dell'uso sostenibile degli alimenti

### Onere ambientale del trasporto della produzione vegetale



Progetto ReKuK

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihoceska univerzita v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

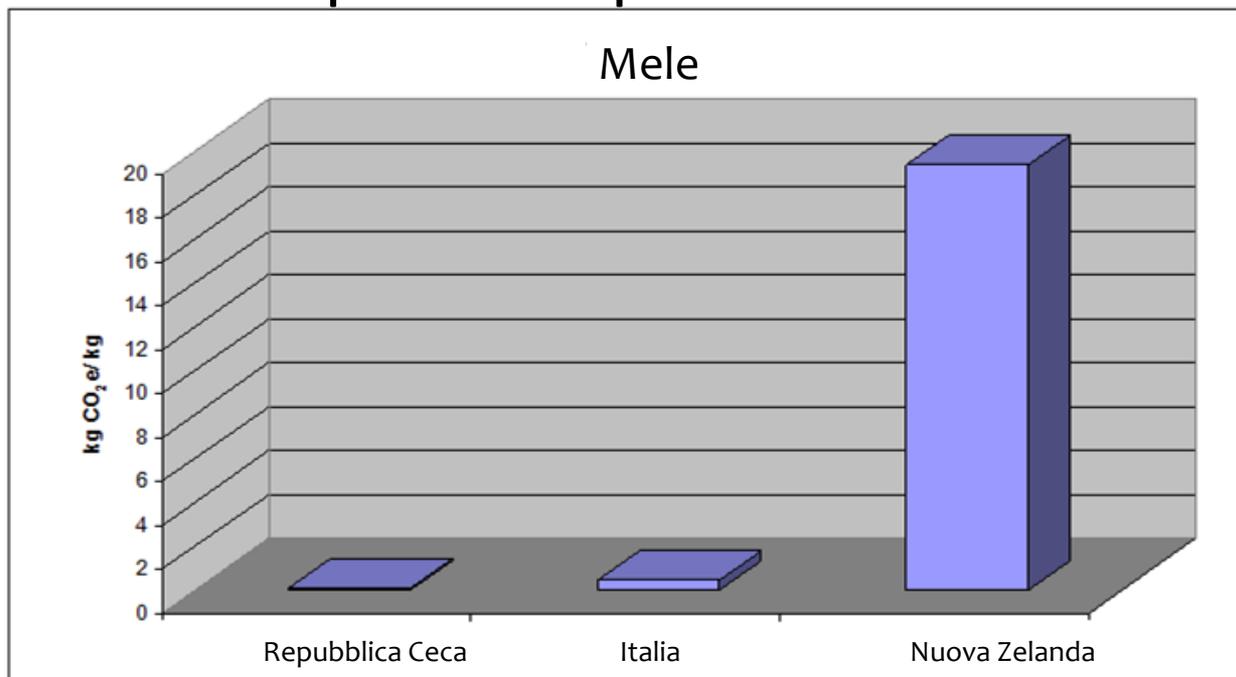


AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Regionalità

### Onere ambientale per il trasporto delle mele



**Progetto ReKuK**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

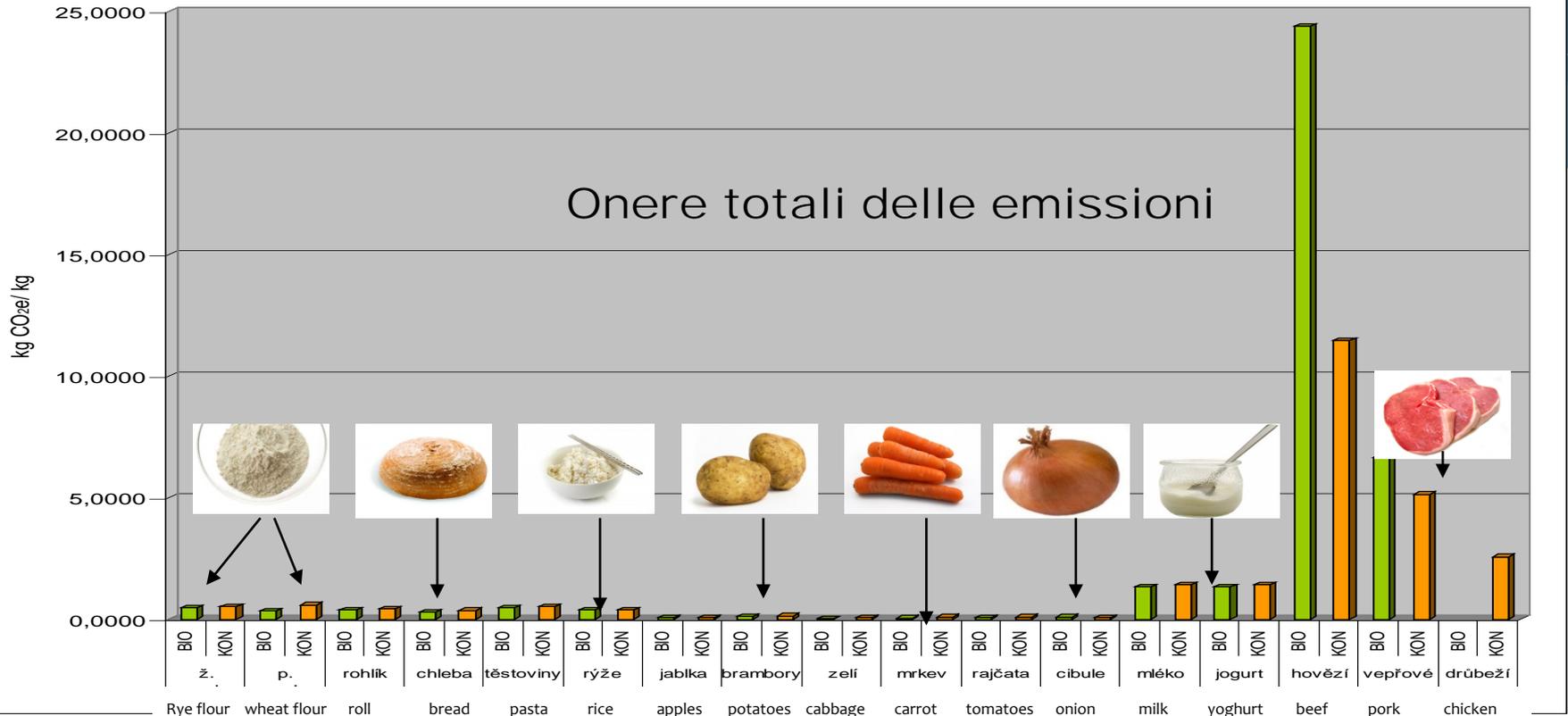


Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



### Agricoltura

### Onere totali delle emissioni



### Progetto ReKuk

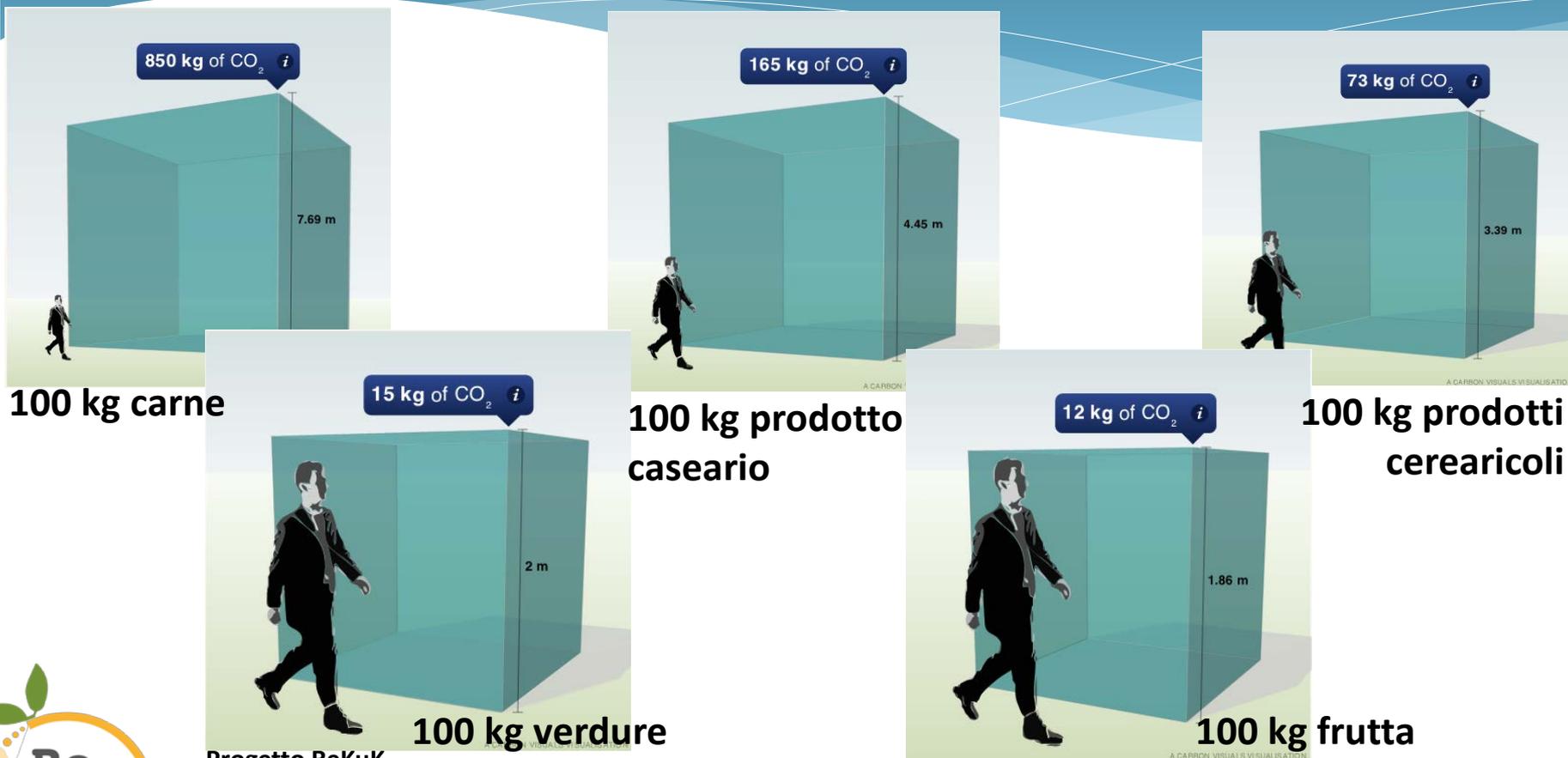
Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677

# ReKuK

## Regionalità

## Oneri emissivi totali



Progetto ReKuK

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677

 Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

 Ressourcen Management Agentur

 Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia in České Budějovice

 Thüringer ökoherz

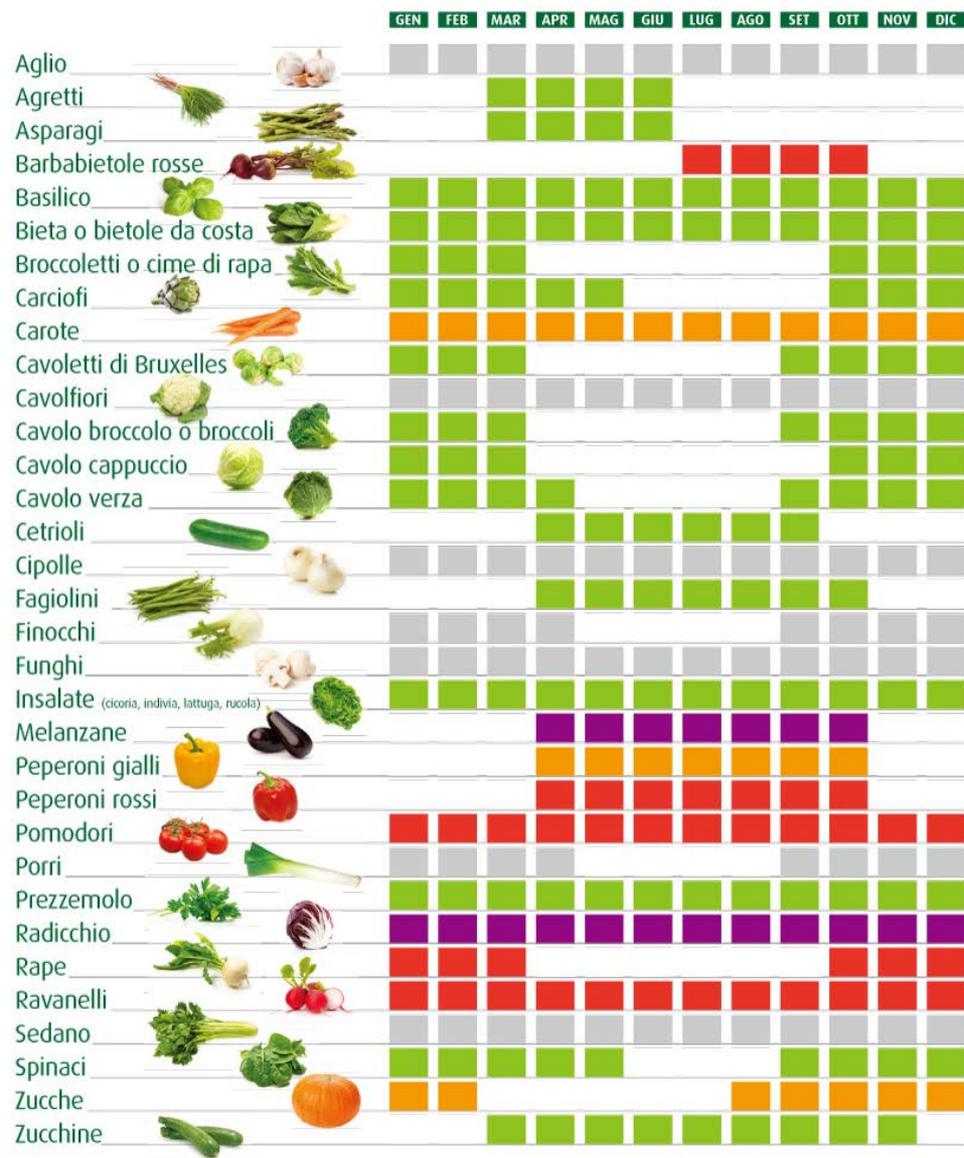
 AIAB LIGURIA ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA





# ReKuK

## Calendario della stagionalità delle verdure in Italia



Progetto ReKuK

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Jihoceska univerzita v Ceskych Budejovicich  
University of South Bohemia in Ceske Budejovice





# ReKuK

## Prodotti semi-lavorati

**I prodotti semilavorati presentano i seguenti svantaggi rispetto ai piatti preparati in modo espresso, poiché:**

- Sono disponibili solo raramente come prodotti regionali, inquinando così l'ambiente con le emissioni prodotte dai trasporti a lunga distanza, e il costo del trasporto aumenta il loro prezzo di mercato
- I prodotti altamente trasformati di solito contengono altri additivi, ad esempio coloranti, agenti conservanti, addensanti o esaltatori di sapidità
- Spesso troppo sale e zucchero

Sostenere le strutture di ristorazione ottimizzando le diete, tenendo conto degli alimenti regionali, stagionali, freschi e biologici, rafforzerà le strutture economiche regionali, offrirà un potenziale risparmio energetico nelle strutture di ristorazione e offrirà un'alimentazione più sana.



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRMMMAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

I principi per la trasformazione ecocompatibile del prodotto includono:

- **Trattamento rispettoso delle risorse naturali**
- **Efficienza energetica**
- **Non deve inquinare l'ambiente**
- **Minimizzazione dei rifiuti - riciclaggio**
- **Massimizzare l'impegno nei cicli**
- **Eliminazione dei residui nel cibo**
- **Uso di tecniche collaudate**
- **Adeguatezza ai principi e diritti sociali**



**Progetto ReKuK**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Principi per l'uso sostenibile degli alimenti

PRATICHE DI TRATTAMENTO DEI PRODOTTI ORGANICI CONSENTITE DALLA LEGGE	PRATICHE DI TRATTAMENTO DI PRODOTTI ORGANICI PROIBITE DALLA LEGGE
meccanico (fresatura, frantumazione, sbattimento)	scambio di cationi e anioni
termico (essiccazione, evaporazione, cottura, pastorizzazione, sterilizzazione)	decapaggio con l'uso di prodotti chimici
fumare senza l'uso di prodotti chimici	Candeggio, decolorazione
filtrazione e chiarificazione	Impiego di ormoni
stiratura	fumare con l'uso di prodotti chimici
raffreddamento e congelamento	idrogenazione
fermentazione	irradiazione
distillazione	riscaldamento a microonde
estrazione di vapore e alcol	aggiunta di sostanze e dolcificanti di origine sintetica
cagliatura	aggiunta di anidride solforosa, ad eccezione del trattamento del vino
omogeneizzazione	raffinazione con l'uso di sostanze chimiche



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

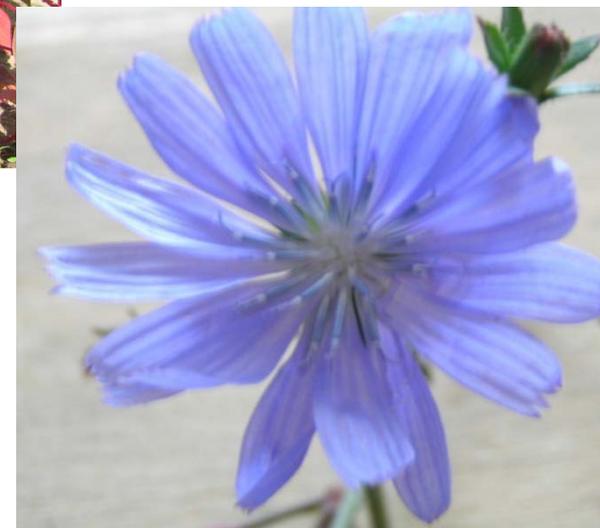


Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

## Colture alternative nelle nostre cucine



**Progetto ReKuK**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677

 Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

 RMMMAAAA  
Resourcen Management Agentur

 Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

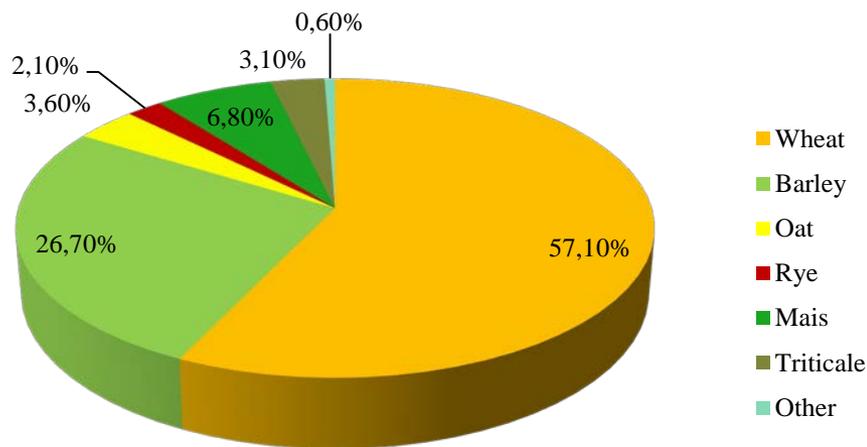
 ökoherz  
Thüringer

 AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

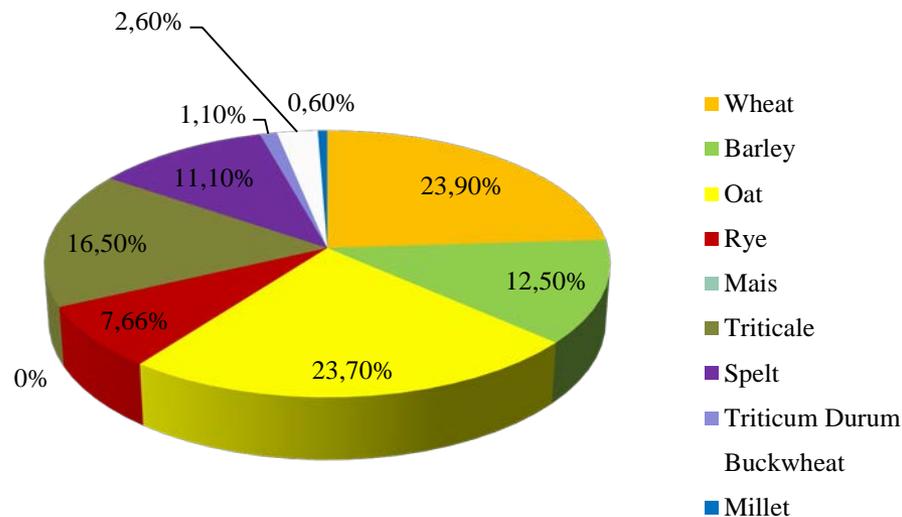
# ReKuK

## Struttura delle aree di cereali nella Repubblica Ceca

### Agricoltura convenzionale



### Agricoltura biologica



#### Progetto ReKuK

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

## Colture alternative

- Il valore totale di ogni coltura si compone di redditività e qualità.
- La qualità è relativa a tutte le caratteristiche tipologiche del prodotto.
- I trasformatori richiedono una tecnologia ottimale;
- Il commercio richiede un aspetto del prodotto attraente;
- Consumatore richiede un buon gusto,
- La nutrizione e il valore igienico sono enfatizzati dagli operatori sanitari.



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur

RRRRMMMAAAA



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Alcuni prodotti da colture alternative

Grano saraceno: nocciole, scaglie, semolino, farina, fiocchi, scaglie, pasta, popcorn, biscotti, müsli, tè di grano saraceno, miscela di polpa di grano saraceno

Farro e farina di farro: pasta, fiocchi, biscotti, pane fresco, caffè, bulgur, spaldoto, panini, bacchette, pasticcini, muesli, pancakes, etc.

Arachidi: farina, fiocchi, popcorn

Panini di riso con amaranto amaranto, müsli

Panini di riso con quinoa



Foto J. Kalinová



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

ReKuK Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Composizione chimica delle colture selezionate

Componente% in sostanza secca	Avena cruda	Grano di farro	Grano Saraceno	Amaranto	Grano tenero
Proteine	17,18	18,07	13,63	15,39	12,70
Saccaridi	72,82	62,03	60,43	70,51	63,90
Grassi	7,01	1,88	2,34	7,39	2,20
Fibra grezza	1,06	1,69	2,50	3,06	2,70
Minerali	1,93	1,90	2,25	3,64	1,90



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

## Bio



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

R R R R R M M M M M A A A A A  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Coltivazione biologica

- **Rispetto per l'ambiente**
- **Assenza di fertilizzanti artificiali**
- **Assenza di preparati chimici**
- **Benessere degli animali**



Zdroj MZe



**Progetto ReKuK**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Coltivazione biologica

### Obiettivi principali:

- Prevenire l'ulteriore degrado del suolo e mantenere e aumentare la fertilità a lungo termine
- Prevenire la contaminazione delle acque superficiali e sotterranee
- Mantenere acqua pulita in campagna
- Ridurre la dipendenza dell'agricoltura da fonti energetiche non rinnovabili
- Utilizzare in modo efficiente le risorse genetiche locali e preservare la loro diversità per il futuro
- Preservare gli ecosistemi e la loro diversità di specie nel paesaggio rurale



#### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

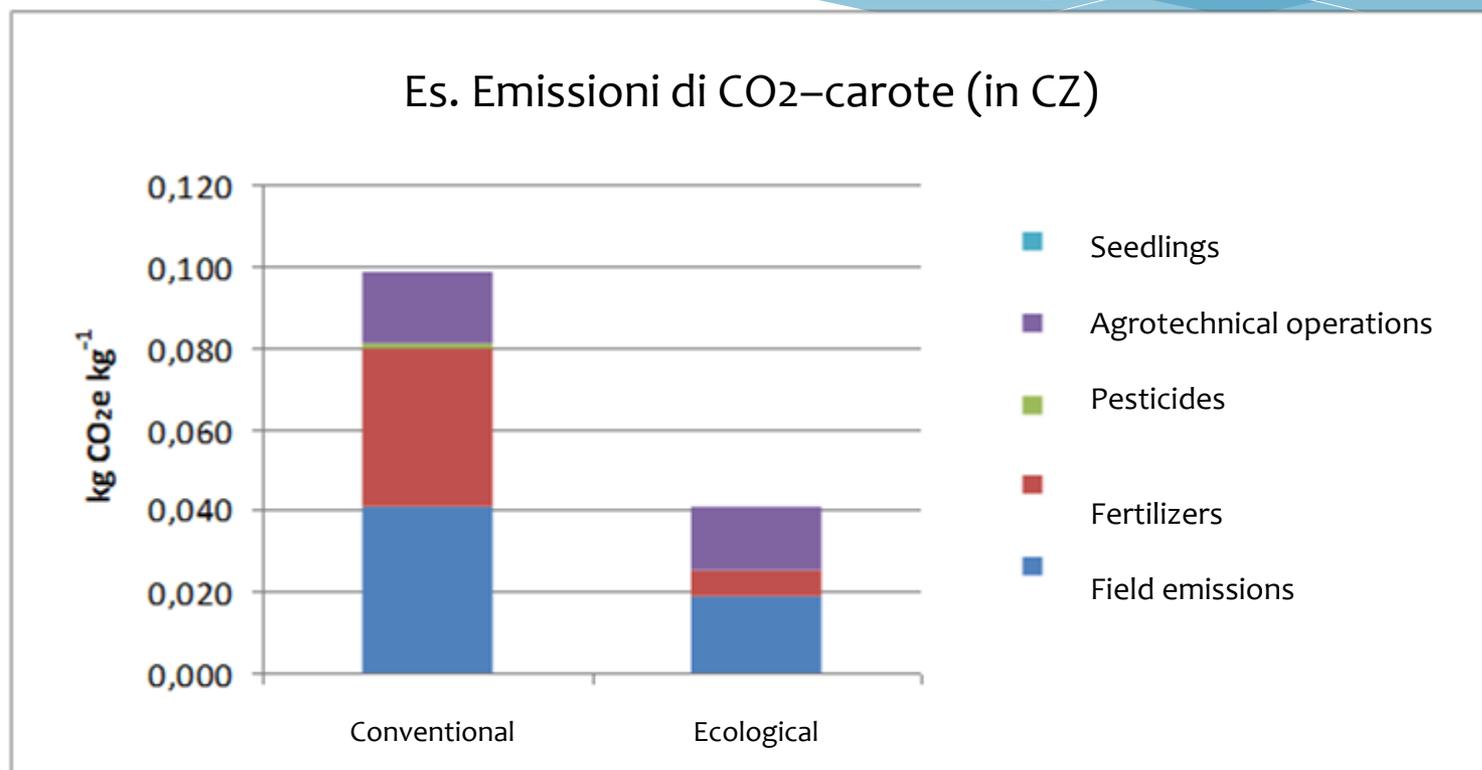
Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Produzione alimentare sostenibile

### Oneri ambientali in termini di produzione agricola



Progetto ReKuK

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677



# ReKuK

## Aspetti dell'agricoltura biologica

- **Funzioni non produttive**
- **occupazione**
- **Mantenere le persone nel paesaggio rurale**
- **Creazione di collegamenti tra persone e ambiente**
- **Cura del paesaggio**
- **Funzione storica, culturale ed estetica**
- **Agriturismo**



**Progetto ReKuK**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Definizione

- Il prodotto biologico è un prodotto agricolo, proveniente direttamente dal sistema agricolo e soggetto a una speciale regolamentazione e modalità di controllo dai disciplinari dell'agricoltura biologica.
- Il prodotto biologico è una materia prima di origine vegetale o animale ottenuta in agricoltura biologica e destinata alla produzione di alimenti biologici e altri prodotti biologici. Questi possono essere, ad esempio, verdure, frutta, cereali, legumi, semi oleosi, fibre e piante aromatiche, ma anche latte crudo, uova o animali.
- I prodotti biologici hanno un'etichetta di origine da agricoltura biologica o hanno nomi generici creati dal prefisso bio- con l'aggiunta, di solito, del nome di un prodotto tradizionale. Una volta commercializzati, devono recare, oltre a questa designazione, un'etichetta stabilita per i prodotti biologici.



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**



# ReKuK

## Definizione, controllo, etichettatura

**L'alimento biologico** è un prodotto alimentare ottenuto da prodotti biologici e una quantità definita di ingredienti autorizzati da un processo tecnologico secondo una regolamentazione speciale e sotto la modalità di controllo (Sistema di controllo e certificazione)

### Etichettatura di alimenti biologici

**Un alimento biologico** la cui produzione utilizza più del 95% del peso o del volume di prodotti biologici può essere certificato dall'organismo di controllo. (Regolamento del Consiglio UE n. 834/2007). Quando viene commercializzato, il cibo biologico deve essere, a parte il nome con il prefisso bio-, o l'etichettatura di origine da prodotti biologici o produzione biologica, fornita con un marchio protetto.

Es. Etichetta bio in CZ



Progetto ReKuK

Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

## Qualità della produzione biologica

Molto probabilmente ci si aspetta che i prodotti coltivati biologicamente siano igienici e, più spesso, nutrizionali, con un tempo di durata migliore, e talvolta con maggiori caratteristiche sensoriali, rispetto ai prodotti convenzionali.

Tuttavia, l'origine non dà al consumatore l'impressione che sia allo stesso tempo una garanzia di migliori valori nutrizionali e salutistici o di qualità gustative

- Qualità nutrizionale
- Qualità tecnologica
- Qualità igienica
- Qualità sensoriale



**Progetto ReKuK**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

## Qualità nutrizionale della bio-produzione

Esprime il contenuto di sostanze benefiche nell'alimentazione umana, nella loro composizione interna e nella loro relazione.

Si tratta principalmente di proteine con una composizione aminoacidica preferita, polisaccaridi dieteticamente importanti come fibre alimentari e pectine, acidi grassi essenziali, vitamine, enzimi, minerali essenziali

A causa della carenza di azoto (assenza di fertilizzanti industriali), la qualità tecnologica può essere compromessa, ma migliore nutrizionale (percentuale più elevata di aminoacidi essenziali, proteine protoplasmatiche)



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihoceska univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Qualità igienica della bioproduzione

Grado di contaminazione dei prodotti da sostanze estranee e altre sostanze nocive:

La coltivazione biologica fornisce i presupposti affinché i prodotti siano meno carichi, ad esempio metalli tossici, pesticidi residui e nitrati.

Negli ultimi anni, il valore igienico dei prodotti vegetali, in particolare i cereali dal punto di vista della loro qualità microbiologica e micotossicità.

Questo può essere particolarmente pericoloso nell'alimentazione di macrobiotici che consumano cereali "germogliati" o solo insufficientemente trattati termicamente.

In esperimenti mirati alla contaminazione di cereali da parte di campi e stampi da magazzino, non sono state riscontrate differenze significative tra i sistemi di coltivazione biologici e convenzionali.



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihoceska univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Qualità tecnologica della bioproduzione

Idoneità a varie forme di lavorazione nell'industria e in cucina (permeabilità, resa, stabilità del colore, idoneità alla cottura, cottura al forno, varie forme di conservazione, ecc.), durata nel trasporto

- \* Esempio 1: migliore conservabilità dei prodotti (perdite di stoccaggio per diverse colture di ortaggi e patate dalla produzione convenzionale 25-60%, mentre nella produzione biologica solo 15-35%.)
- \* Esempio 2: il grano coltivato senza l'uso di fertilizzanti azotati industriali a volte fornisce cereali con un contenuto ridotto di glutine che è difficilmente utilizzabile nel settore della panetteria.



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Qualità sensoriale della bioproduzione

Viene utilizzata nella classificazione di qualità commerciale per ogni tipo di prodotto (peso, dimensioni, forma, colore e aspetto esteriore senza difetto) per ogni classe è prescritto uno standard che decide la relazione di prezzo.

Le proprietà sensoriali esterne ottimali sono molto più prontamente disponibili nei prodotti convenzionali per la maggior parte dei prodotti

Può essere anche peggiore a causa del maggiore contenuto di acidi, tannini, alcaloidi e alcuni minerali.

I prodotti coltivati biologicamente tendono anche ad avere una consistenza più solida, tenace e tenace, che non si adatta ad alcuni consumatori che preferiscono cibi più morbidi.



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Principi per l'uso sostenibile degli alimenti

### Perché comprare alimenti biologici

- Non contengono additivi chimici - conservanti, coloranti o aromi
- I pesticidi chimici (fertilizzanti) non vengono utilizzati per la loro coltivazione
- La zootecnia in agricoltura biologica preserva il benessere degli animali
- Hanno un sapore migliore
- Non contengono organismi geneticamente modificati
- Sono nutrizionalmente più ricchi
- Gli agricoltori biologici proteggono le risorse naturali e mantengono la naturale diversità delle specie
- Non sono anonimi, ti portano la storia di un particolare agricoltore biologico
- Grazie all'agricoltura biologica, oggi sono presenti sul mercato cereali e legumi meno noti
- Sono talvolta anche associati alla certificazione FAIR TRADE - commercio equo con i paesi in via di sviluppo



#### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA





# ReKuK

## Bioproduzione nella ristorazione pubblica

- Consapevolezza dei consumatori bassa = non c'è pressione sulla stampa al fine di invogliare l'acquisto di prodotti biologici.
- Il 61% dei genitori riferisce che il cibo biologico dovrebbe essere parte dei pasti scolastici ed è disposto a pagare il 10%
- In pratica, c'è una mancanza di comunicazione tra il consumatore e le mense



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

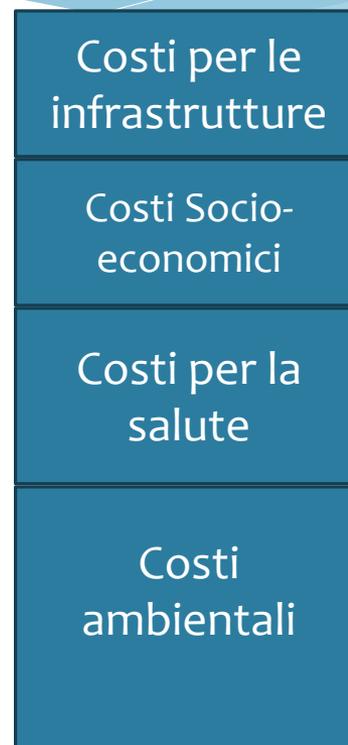
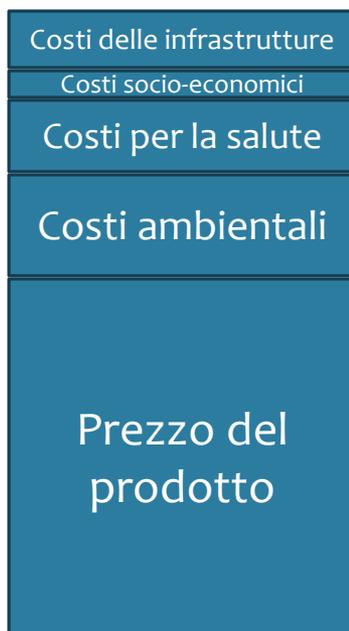


ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

Valore reale

*Principi per l'uso sostenibile degli alimenti*



## Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

## Vendita e domanda di alimenti biologici

### Opportunità di vendita:

- \* in negozi specializzati di alimenti biologici e in negozi di alimenti sani
- \* in alcune catene di negozi e supermercati
- \* attraverso internet
- \* direttamente presso le fattorie biologiche
- \* Presso festival e bio-raccolte
- \* Presso fiere ed esposizioni progettate per la vendita di alimenti biologici



#### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

# ReKuK

## Misure per promuovere la sostenibilità

### **Fattore regionale:**

**Trovare nuovi fornitori regionali**

**Uso della mappa del prodotto (Jč)**

**Introduzione di una settimana di pasti regionali o tradizionali**

### **Fattore stagionale:**

**Ricerca estesa di cibo stagionale**

**Introduzione di cibo secondo il calendario stagionale**

**Avvisi informativi relativi ai pasti stagionali**

**Tenere traccia dell'oscillazione dei prezzi stagionali**



**Progetto ReKuK**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



# ReKuK

## Misure per promuovere la sostenibilità

- \* una porzione più piccola di carne
- \* ridurre le porzioni di carne
- \* espandere l'offerta di piatti senza carne
- \* sostituire la carne con i legumi
- \* sostituzione della carne con risotti di verdure
- \* consumo diffuso di pesce e pollame



### Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
ökoherz



# Autorità e proprietà intellettuale di:

Coordinatore di progetto:

**Ressourcen Management Agentur (RMA)**

Argentinerstr. 48/2<sup>nd</sup> floor, 1040 Vienna, Austria, [www.rma.at](http://www.rma.at)

Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Irene Popp, Nadine Müller, Stefan Neumayer, Mara Gotschim

Partner di progetto (in ordine alfabetico):

**Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)**

Via Caffaro1/16 - 16124 Genova, Italia, [www.aiabliguria.it/](http://www.aiabliguria.it/)

Alessandro Triantafyllidis, Francesca Coppola, Giorgio Scavino

**Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích**

Braníšovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05, Repubblica Ceca, [www.jcu.cz/?set\\_language=cs](http://www.jcu.cz/?set_language=cs)

Prof. Jan Moudry Sr, Dr. Jan Moudry Jr.

**Thüringer Ökoherz (TÖH)**

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Germania, [www.oekoherz.de](http://www.oekoherz.de)

Sara Flügel, Franziska Galander



**Progetto ReKuk**

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice



# ReKuK

*Grazie per la tua attenzione!*



## Progetto ReKuK

*Formazione professionale per cuochi e responsabili delle refezioni collettive*

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union. This project has been funded with support from the European Commission. This website reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

RRRRNNMMMMAAAAA  
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Thüringer  
**ökoherz**

AIAB LIGURIA  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA