

Project

2016-1-AT01-KA202-016677 Vocational Training for Chefs and Executive Chefs (ReKuK)

Newsletters Produced within the Project

RMA (AT): May 2018, July 2017, 2x August 2018

JU (CZ): October 2016, April 2017, May 2018, August 2018

TÖH (DE): October 2016, August 2017, 2x August 2018

AIAB (IT): March 2017, January 2018, March 2018, August 2018

Disclaimer

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Sehr geehrte KöchInnen und KüchenleiterInnen!

Dieser Newsletter richtet sich an MitarbeiterInnen österreichischer Großküchen. Wir möchten Ihnen das Projekt ReKuk vorstellen. In diesem internationalen Projekt wird in fünf Modulen (Nachhaltige Lebensmittelverwendung, Nachhaltiger Speiseplan, Abfallwirtschaft, Energieeffizienz, Kommunikation und Marketing) eine berufsbegleitende Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen entwickelt und getestet. Das Ziel von ReKuk ist, die Ressourcen- und Energieeffizienz in Großküchen zu erhöhen.

Weitere Informationen über das Projekt ReKuk finden Sie auch auf der Homepage

<http://rekuk.rma.at/>

Mit freundlichen Grüßen

Hans

(Geschäftsführender Obmann)

Daxbeck

Sehr geehrte KöchInnen und KüchenleiterInnen;

Großküchen sind wichtige Träger der Verpflegung außer Haus, deren Anteil seit Jahren stetig zunimmt. Die Großküchen leisten damit einen wertvollen Beitrag zur Stärkung nachhaltiger Wertschöpfungsketten.

Das Thema Ressourcen- und Energieeffizienz spielt für Großküchen eine ganz besondere Rolle. Sei es der Wareneinsatz, die anfallenden Abfälle oder die im Kochprozess eingesetzte Energie. Aufgrund der großen Anzahl an täglich produzierten Speisen ist der Ressourcenverbrauch hoch.

Das Projekt ReKuk wurde von der Ressourcen Management Agentur (RMA) initiiert. Es wird von Mitteln des EU Programms Erasmus+ gefördert und zielt darauf ab Ressourceneffizienz in Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen.

Gemeinsam mit ExpertInnen aus Italien, Deutschland und Tschechien wird eine berufliche Weiterbildung für KöchInnen und KüchenleiterInnen von Großküchen in 5 Modulen (Lebensmittel-

Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

verwendung, nachhaltige Speiseplangestaltung, Energieeffizienz, Abfall sowie Kommunikation & Marketing) entwickelt.

Was bringt die Ausbildung meiner Küche?

KöchInnen und KüchenleiterInnen in der Gemeinschaftsverpflegung arbeiten unter stetig steigendem Kostendruck. Die Weiterbildung zielt darauf ab den TeilnehmerInnen Grundlagen und Hintergründe zu vermitteln damit in den Großküchen selbstständig Maßnahmen gesetzt werden können, um die Ressourceneffizienz in den Großküchen zu erhöhen.

Die Weiterbildung bietet eine Erweiterung vorhandener Kenntnisse und Fertigkeiten und eine Spezialisierung in Richtung qualitativer und ökologischer Aspekte.

Im Modul „**Nachhaltige Lebensmittelverwendung**“ wird aufgezeigt wie anhand von Kriterien (BIO, regional, saisonal etc.) eine nachhaltige Lebensmittelbeschaffung in Ihrer Küche umgesetzt werden kann. Es werden die ökologischen, gesundheitlichen, sozialen und ökonomischen Effekte der Lebensmittelverwendung behandelt.

Das Modul „**Nachhaltiger Speiseplan**“ vermittelt eine Speiseplangestaltung, die darauf ausgerichtet ist, die Ressourceneffizienz zu erhöhen. Es wird gezeigt, wie die Kriterien Regionalität, Saisonalität und Verwendung von Bio-Lebensmitteln verstärkt berücksichtigt werden können.

Im Modul „**Abfall**“ wird gezeigt, welche Abfallfraktionen in einer Großküche anfallen und welche Maßnahmen konkret gesetzt werden können um Abfälle zu vermeiden, den Recyclinganteil zu erhöhen und so das Abfallaufkommen zu senken.

Das Modul „**Energieeffizienz**“ zeigt, welche Großküchengeräte am meisten Energie verbrauchen, wie sich der Energieverbrauch auf die verschiedenen Prozesse einer Großküche aufteilt (Kühlung, Kochen, Heizen etc.) und welche Möglichkeiten sich anbieten, um Energie zu sparen.

Das Modul „**Kommunikation und Marketing**“ zeigt, die Instrumente des Marketings und wie in der Großküche umgesetzte Maßnahmen die auf gestiegerte Ressourcen- und Energieeffizienz abzielen, werbewirksam dem Gast auf vielfältige Art kommuniziert werden können.

Die im Projekt ReKuK entwickelten Seminare bestehen je Modul aus vier Lerneinheiten mit je 60 Minuten. Neben den vermittelten Lehrinhalten wird Diskussion, Gruppenarbeiten und Praxisbeispielen ausreichend Raum gegeben.

Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."



Sehr geehrte KöchInnen und KüchenleiterInnen!



Die letzten 6 Monate des Projektes ReKuk (Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für KöchInnen und KüchenleiterInnen von Großküchen) waren durch intensive Arbeiten am Test und der Fertigstellung der Unterrichtsmaterialien gekennzeichnet.

In diesem internationalen Projekt vom EU-Programm Erasmus+ werden von ExpertInnen aus Italien, Deutschland und Tschechien fünf Module (Nachhaltige Lebensmittelverwendung, Nachhaltiger Speiseplan, Abfallwirtschaft, Energieeffizienz, Kommunikation und Marketing) entwickelt und getestet. Das Ziel von ReKuk ist, die Ressourcen- und Energieeffizienz in Großküchen zu erhöhen.

Weitere Informationen über das Projekt ReKuk finden Sie auch auf der Homepage
<http://rekuk.rma.at/>

Mit freundlichen Grüßen
Hans Daxbeck
(Geschäftsführender Obmann)

weiterlesen

Erfolgreicher Praxistest aller 5 Weiterbildungsmodule Anfang Mai 2018

Die Ressourcen Management Agentur (RMA) hat vom 7. bis 9. Mai 2018 die für Österreich angepassten Weiterbildungsmodule im Zuge einer dreitägigen Workshoperie in den Räumlichkeiten der Bio Forschung Austria getestet.

Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Die Teilnahme der KüchenleiterInnen und KöchInnen an den Test-Workshops war mit acht Personen begrenzt. Die Teilnahme war kostenlos, dafür wurden die TeilnehmerInnen ersucht, die Module zu bewerten. Die Test-Workshopreihe war ein voller Erfolg. Das Feedback zu den einzelnen Modulen war durchwegs sehr positiv. Auch bei Themen wie „Energie“ und „Marketing“, die in den Küchen vielleicht nicht alltäglich behandelt werden, fühlten sich die Teilnehmer gut aufgehoben und informiert.

Impressionen aus den Test-Workshops

Im Modul **Lebensmittelverwendung** wurde die Verwendung von Fleisch heiß diskutiert. Die TeilnehmerInnen berichteten, dass vegetarische Gerichte gut angenommen werden, sofern die Präsentation passt. Alle waren sich einig, dass es wichtig ist, auf die jeweilige Zielgruppe einzugehen. Beispielsweise hängt die Akzeptanz von vegetarischen Speisen v.a. auch bei Kindern oft von kleinen Tricks ab. Es macht einen Unterschied, ob die Erbsen separat serviert werden oder bereits der Speise begemengt sind. Die Ernährung fußt häufig auf Gewohnheiten – der Geschmack von Tomaten im Winter ist nicht besonders – sie werden aber trotzdem von den Gästen eingefordert, wenn sie nicht angeboten werden. Wenn man sie im Winter nicht anbietet, müssen die Gäste vorher darüber informiert werden.

Der Ersatz von Fleischspeisen durch vegetarische Speisen erfordert sehr viel Kreativität von den Küchen. Die vegetarische Speise muss für den Gast eine attraktive Alternative darstellen, sonst wird sie nicht konsumiert.



Gemüseschiffchen (ersetzt eine Fleischspeise)

Bei der Diskussion über saisonale Lebensmittel wurde festgestellt, dass die Gäste es mittlerweile verlernt haben, zu wissen, wann ein Lebensmittel in Österreich Saison hat und wann es importiert wird, da in den Supermärkten die Lebensmittel weitgehend ganzjährig zur Verfügung stehen. Ein Nebeneffekt der Berücksichtigung der Saisonalität beim Lebensmitteleinkauf ist der Preis, sie sind dann am billigsten.

Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Eine Information und Sensibilisierung beispielsweise durch Tischkärtchen ist daher hilfreich.

Lebensmittel der Saison

Saisonale Lebensmittel einzukaufen heißt, bei frischem Obst und Gemüse jene Arten auszuwählen, die in unserer Klimazone während der aktuellen Saison reifen können. Aufgrund des Imports von Lebensmitteln aus

der ganzen Welt gibt es Erdbeeren im Dezember, Pfirsiche im März, und Weintrauben im Juni zu kaufen.

Das Wissen „was wann wächst“ wird langsam vergessen.

Erdbeeren
Mai-Aug.Äpfel
Jul.-Okt.Erdäpfel
Jun.-Okt.Tomaten
Jun.-Okt.

Fotos: BMLFUW

WUSSTEN SIE,

dass durch die Bevorzugung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln bis zu 50 % der CO₂-Emissionen eingespart werden können?

Nächste Schritte

Im Juli 2018 werden die Lehrunterlagen von externen ExpertInnen reviewt. Deren Anmerkungen und Anregungen werden bis zum Abschluss des Projektes eingebaut. Auf diesem Wege wird die Qualität der Schulungsmaterialien gesichert und ein praxisnahes Weiterbildungsangebot entwickelt.

Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."



Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen in nachhaltigem Küchenmanagement fertiggestellt!

Im Mai 2018 wurde mit Partnern aus Italien, Deutschland und Tschechen das im Rahmen von Erasmus+ entwickelte Projekt ReKuK (Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für KöchInnen und KüchenleiterInnen von Großküchen) in Österreich erfolgreich getestet. Damit erreicht das Projekt seine finale Phase. Gegenwärtig werden die entwickelten Lehrunterlagen für die fünf Module (Nachhaltige Lebensmittelverwendung, Nachhaltiger Speiseplan, Abfallwirtschaft, Energieeffizienz, Kommunikation und Marketing) von ExpertInnen auf Praxisorientierung überprüft und im Anschluss wird den Unterlagen der letzte Feinschliff verpasst. Das Ziel von ReKuK ist dem Personal die nötigen Werkzeuge in die Hand zu geben, um die Ressourcen- und Energieeffizienz in der eigenen Großküchen zu erhöhen.

WUSSTEN SIE,

DASS BEI UMSTELLUNG VON EINER FLEISCHSPEISE AUF EINE VEGETARISCHE SPEISE BIS ZU 70 % PROZENT DER CO₂ EMISSIONEN EINGESPART WERDEN KÖNNEN?

Seit dem Jahr 1900 stieg die globale Temperatur um ca. 0,8 °C und der Meeresspiegel um etwa 20 cm. Ursache ist der verstärkte Ausstoß von Treibhausgasen durch menschliche Aktivitäten (Energie; Industrie, Verkehr usw.). Die Folgen: Schmelzen von Gletschern und Extremereignisse.

Es bieten sich den Küchen viele Möglichkeiten an, eine Fleischspeise durch eine attraktive vegetarische Speise zu ersetzen. Beispielsweise werden durch den Ersatz einer Fleisch-Lasagne (1,2 kg CO₂ pro Portion) mit einer Gemüselasagne (0,8 kg CO₂ pro Portion) die CO₂ Emissionen um 30 % reduziert. Der Austausch von Züricher Schweinsgeschnetzeltem durch Sojageschnetzeltem reduziert die CO₂ Emissionen um 60 %.

Durch kleinere Fleisch-Portionen oder vegetarische Alternativen können die CO₂ Emissionen wesentlich reduziert werden.



Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

WUSSTEN SIE,

DASS BIO OBST UND GEMÜSE IN DER SAISON SICH PREISLICH KAUM VON OBST UND GEMÜSE AUS KONVENTIONELLEM ANBAU UNTERSCHIEDET?

Saisonale Lebensmittel einzukaufen bedeutet, bei frischem Obst und Gemüse jene Arten auszuwählen, die in unserer Klimazone während der aktuellen Saison reifen. Ein wertvolles Hilfsmittel dazu sind die vielfach verfügbaren Saisonkalender. Darin können sich die KüchenleiterInnen rasch einen Überblick verschaffen welches Lebensmittel gerade saisonal und damit auch regional verfügbar ist.

Durch die Bevorzugung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln können nicht nur bis zu 50 % der CO₂-Emissionen eingespart werden, sondern es können auch spürbar Kosten eingespart werden. Die Einsparung kann in qualitativ hochwertige Lebensmittel reinvestiert werden.

Tomaten sind außerhalb der Saison bis zu 2,4 mal teurer als innerhalb der Saison, bei den Gurken ist der Unterschied noch größer, sie sind außerhalb der Saison bis zu 3,5 mal teurer.



Gemüsestand am Naschmarkt in Wien

WUSSTEN SIE,

DASS DIE NEUANSCHAFFUNG EINES EINZIGEN ENERGIEEFFIZIENTEN GERÄTES BIS ZU 10 % DES GESAMTENERGIEVERBRAUCHES EINER KÜCHE EINSPAREN KANN?

Die Energieeffizienz von Geräten ist in den letzten Jahren enorm gestiegen. Während eine Bandspülung aus dem Jahr 1998 pro Tag noch 272 kWh brauchte; benötigt eine 2015 hergestellte Bandspülung nur mehr 125 kWh pro Tag. Damit hat sich der Energieverbrauch um fast 50 % Prozent reduziert.

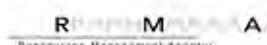
Zusätzlich kann mit einem geänderten Nutzerverhalten der Energieverbrauch weiter gesenkt werden.

Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."



Co-funded by the
Erasmus+ Programmes
of the European Union



Konnten wir Ihr Interesse wecken?

In zwei Informationsveranstaltungen in Wien und in Graz beantworten wir Ihre Fragen sehr gerne.

In **Wien** am Dienstag den **28 August 2018** von 14:00– 15:30 Uhr
Krankenhaus Hietzing - Mittelsaal, Wolkenbergenstraße 1.

In **Graz** am Mittwoch den **29 August 2018** von **16:00 – 17:30 Uhr**
Styria Vitalis, Marburger Kai 51/3.

Die entwickelte Weiterbildung **wird ab Herbst 2018 angeboten.**

Bei Interesse ersuchen wir um Anmeldung.

Ressourcen Management Agentur, Tel.: +43 (1) 913 22 52

Nathalia Kisliakova (DW 24), nathalia.kisliakova@rma.at

Alexandra Weintraud (DW 27), alexandra.weintraud@rma.at

Weitere Informationen über das Projekt ReKuK finden Sie auch auf der Homepage
<http://rekuk.rma.at/>.

Mit freundlichen Grüßen

Hans Daxbeck (Geschäftsführender Obmann)

Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."



Umsetzung der Weiterbildung für KüchenleiterInnen und KöchInnen in nachhaltigem Küchenmanagement ab Herbst 2018!

Vor wenigen Tagen wurden nach der Info-Veranstaltung Linz zwei weitere Informationsveranstaltungen in Wien und Graz erfolgreich durchgeführt. Die TeilnehmerInnen diskutierten die Module kontrovers und nutzten ausgiebig die Gelegenheit zum Meinungsaustausch.



Expertensitzung in Wien

Am 28. August gaben die eingeladenen ExpertInnen, die das Projekt ReKuK fachlich beurteilten, abschließend ihre Stellungnahme ab. Die ExpertInnenrunde setzt sich aus ErnährungswissenschaftlerInnen, KüchenleiterInnen und mit der Thematik langjährig vertrauten ExpertInnen zusammen.

Die ExpertInnenrunde war sich einig, dass die Module eine gute Basis bilden, damit Großküchen ihre Ressourcen- und Energieeffizienz verbessern können und, dass das Projekt ReKuK für die Gemeinschaftsverpflegung in Österreich eine Bereicherung darstellt. Die Handbücher sind praxistauglich und die fertig gestellten Unterlagen können den Bedürfnissen der Teilnehmer entsprechend, angepasst werden.

Folgend einige Ausschnitte aus der Diskussion:

Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Hr. Frisch (Ernährungswissenschaftler): Das Projekt ReKuK ist eine Pionierleistung. Die Module sind sehr kompakt und diese gibt es bisher in dieser Form nicht. Sie gehören in die Grundausbildung aufgenommen und deren Umsetzung unbedingt angeregt.

Hr. Zeman (Küchenleiter): Die Module sind wichtig und ein Muss für jeden Küchenleiter und Koch. Die Unterlagen gehören in die Ausbildung als fixer Bestandteil aufgenommen.

Hr. Pisl (Abfall- und Energieexperte): Ich bin beeindruckt von der Qualität der Unterlagen. In den einzelnen Modulen steckt sehr viel Hintergrundwissen und Detailarbeit.

Fr. Schmidt (Küchenleiterin, Koordinatorin für nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln im Wr. KAV): Seit dem Projekt Nachhaltiger Speiseplan (Projekt UMBESA) ist uns bewusst, dass Kommunikation sehr wichtig ist. Auch ohne umfangreiche Ausbildung im Bereich Marketing, kann vieles bewirkt werden.

Hr. Hügelsberger (Küchenleiter): Grundwissen, welches in den Modulen vermittelt wird, gehört viel umfassender in die Ausbildung aufgenommen. Werden KüchenleiterInnen und KöchInnen richtig ausgebildet, spart dies langfristig enorme Kosten.

Hr. Kromp (Agrarökologe, Leiter der Arbeitsgruppe Lebensmittel, ÖkoKauf Wien): Für Küchenleiter, die sich freiwillig, beruflich weiterbilden wollen, ist es sehr wichtig, dass diese für sie einen Mehrwert bringt. Dieser Mehrwert ist jedenfalls gegeben.

Fr. Knieli (Ernährungswissenschaftlerin): In den Modulen wird über den Tellerrand gesehen. Alle 5 Module sind sehr wertvoll, da die Kompetenz der Köche gesteigert wird. Diese Ausbildung wertet den Beruf KüchenleiterIn/Koch auf.

Abschließend haben die ExpertInnen ihre Unterstützung zugesagt, den Lehrgang nun in die Umsetzung zu bringen. Aufgrund des positiven Feedbacks steht einer Umsetzung des Lehrgangs ab Herbst nichts mehr im Wege.

Weitere Informationen über das Projekt ReKuK finden Sie auch auf der Homepage <http://rekuk.rma.at/>.

Mit freundlichen Grüßen

Hans Daxbeck (Geschäftsführender Obmann)

Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Informační leták č. 1

Rekuk - „Odborné vzdělávání kuchařů a výkonných manažerů“

Projekt financovaný z prostředků programu Evropské unie Erasmus+

koordinátor projektu: Resources Management Agentur (RMA), Rakousko

partneri:

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta, Katedra Agroekosystémů, Česká republika

Thüringer Ökoherz e.V., nevládní sdružení, Německo

AIAB Liguria, nevládní sdružení, Itálie

Předmětem projektu je odborné vzdělávání pro kuchaře a výkonné vedoucí ve veřejných školních stravovacích zařízeních. Partnerské organizace projektu připravují studijní texty, metodické materiály a další pomůcky pro kurzy, které mají účastníky kurzu motivovat k zavádění udržitelného stravování, především udržení a zlepšení nutriční kvality jídel rozšířeným použitím biopotravin, lokálních a sezónních potravin a čerstvých jídel. Souběžným efektem je úspora energie, snížení tlaku na životní prostředí omezením skladování, transportu i redukcí odpadů a dalších energetických a materiálových vstupů.

Podpora Evropské komise při tvorbě této publikace nepředstavuje souhlas s obsahem, který odráží pouze názory autorů, a Komise nemůže být považována za odpovědnou za jakékoliv využití informací obsažených v této publikaci.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



R M M M M M M M M
Resources Management Agentur

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

ökohertz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Zdůvodnění

Zatímco učení o menu, jídlech, zboží, výživě, organizaci kuchyně a hygieně potravin je pevnou součástí vzdělávání kuchařů a vedoucích kuchyní, zaujímají ekologické aspekty a důsledky rozhodování ve velkokapacitních kuchyních jen málo významnou roli.

Velkokapacitní kuchyně ale mohou vhodnou nákupní politikou a optimální tvorbou stravovacího plánu významně přispět k ochraně klimatu. Ušetří se tak až 50 % emisí CO₂ souvisejících s potravinami v regionu. Odpady z potravin mají kvůli výrobě s intenzivním využíváním zdrojů velmi silný vliv na životní prostředí. Kromě ekonomických ztrát mají odpady z potravin i sociální účinky. Navíc jsou velkokapacitní kuchyně vzorem pro konzumenty, kteří se v nich denně stravují.

Cílová skupina:

- Budoucí kuchaři, vedoucí kuchyní v průběhu vzdělávání
- Kuchaři a vedoucí kuchyní po ukončení vzdělávacího procesu
- Vedoucí pracovníci velkokapacitních kuchyní a gastronomických zařízení
- Absolventi školení předávající své poznatky dále

Školení se skládá ze 4 výukových jednotek. Učební jednotka má 60 minut. První tři jednotky jsou rozděleny do 45 minut přednášky a 15 minut diskuse. Čtvrtá lekce slouží k vypracování konkrétních cvičení společně s lektorem (zástupce partnerských organizací projektu s prokázanými odbornými znalostmi a vzdělávací dovedností).

Pro optimální efekt školení předpokládá projekt malé skupiny účastníků (3 až 12 účastníků).



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressources Management Agency



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Základní modul zahrnuje úvod k tématu trvale udržitelné výživy, trvalé hospodárnosti ve veřejném stravování, tvorby sezónních stravovacích plánů, představení ukazatelů pro chod kuchyně a základů analýzy a výpočtu těchto ukazatelů (např. podíl biopotravin, regionálních potravin). Teoretické závěry jsou podpořeny příklady z praxe.

Nástavbové moduly jsou určeny k prohloubení různých témat zaměřených na uplatnění trvalé udržitelnosti ve veřejných kuchyních:

1. Modul „Trvale udržitelné využívání potravin“: Předpoklady trvale udržitelného využívání potravin, pozitivní příklady, možnosti a přidaná hodnota použití biopotravin, regionálních a sezónních potravin, ekonomické výhody čerstvě uvařených potravin, opatření pro optimální používání masa, opatření pro eliminaci nákladů na biopotraviny.
2. Modul „Tvorba trvale udržitelných stravovacích plánů“: Představení příkladů optimalizace stravovacích plánů; postupný přechod na zimní, letní stravovací plán; informační zdroje sezónních receptů; možnosti rozšíření konzumace zeleniny a ovoce při omezení cereálních a pokrmů.
3. Modul „Zamezení odpadů“: Důvody pro zamezení odpadů, význam zamezení odpadů ve veřejném stravování, druhy odpadů ve veřejném stravování (odpady z potravin, obalů), rozpoznání potenciálu a realizace řešení na zabránění vzniku odpadů, představení praktických příkladů.
4. Modul „Energetická efektivita“: Představení energeticky náročných kuchyňských přístrojů, opatření na úsporu energie.

Ve druhém kroku se provádí školení formou e-learningových online nabídek.

- Školicí nástroj dále zahrnuje materiály s fóliemi pro přednášku a procvičovací materiály pro praktickou část.
- Dále se sestavuje také: sbírka receptů, sezónní kalendář, zdroje regionálních potravin, katalog opatření pro tvorbu trvale udržitelného stravovacího plánu atd. pro aplikaci v kuchyňské praxi.

Cílem je přidělení certifikátu prokazujícího absolventům kurzů zvýšení kvalifikační úrovně EQR / NQR (pro každou ze zúčastněných zemí v souladu s vnitrostátními postupy).

Doba trvání projektu je 24 měsíců. Začíná 1. září 2016 a končí 31. srpna 2018

Disclaimer:

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Informační leták č. 2

Nabídka odborného školení pro kuchaře a šéfkuchaře

Regionální potraviny

Místní potraviny jsou mnohem čerstvější vzhledem ke krátkým přepravním cestám než potraviny dovážené z velké vzdálenosti. Proto obvykle lépe chutnají a mají lepší nutriční parametry. Z místní produkce převažují maso, mléčné výrobky, obiloviny, ovoce a zelenina. Většina hotových a mražených produktů má často svůj původ mimo region. Nadnárodní obchodní řetězce nabízejí obvykle více importovaných nebo neregionálních potravin. Čím je potravina blíže spotřebiteli, tím je i menší zátěž pro životní prostředí během přepravy. Výhodou konzumace místních potravin je i to, že podporují zaměstnanost v regionu. Prosperující zemědělci, zpracovatelé a prodejci představují záruku zachování pracovních míst, peníze zůstávají v regionu.

Jak zvýšit podíl regionálních potravin?

- zjišťování nových dodavatelů z regionu
- využívání portálu Produktová a jídelnová mapa Jihočeského kraje (www.produktova-mapa.cz)
- zavedení týdne regionálních jídel
- zavedení týdne tradičních jídel
- podíl jižního ovoce není vyšší než 10 %

Podpora Evropské komise při tvorbě této publikace nepředstavuje souhlas s obsahem, který odráží pouze názory autorů, a Komise nemůže být považována za odpovědnou za jakékoliv využití informací obsažených v této publikaci.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressources Management Agency

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

ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

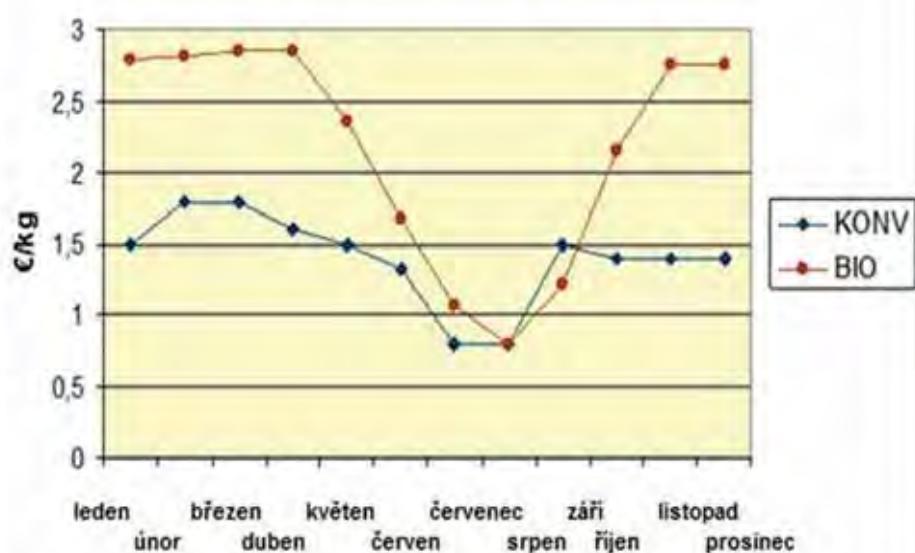
Sezónní a čerstvé potraviny

Sezónní potraviny jsou běžné u nás, kde se střídají roční období, v nichž jednotlivé druhy plodin dozrávají do konzumní zralosti. Pravidelné střídání období sklizně jednotlivých plodin dalo vzniknout tradičním, místním jídlům typickým pro určité roční období. Pokud dříve nebyly k dispozici technologie dlouhodobého uchování potravin, bylo nutné spotřebovat právě dozrávající plodiny čerstvě. Čerstvost potravin je přímo úměrná jejich chuťovým vlastnostem a nutriční a zdravotní kvalitě. Výhodou sezónní produkce jsou nižší ceny. Vzhledem k tomu, že dozrávání polních plodin probíhá v krátkém časovém období, vzniká na trhu přebytek produkce, klesají ceny až o desítky procent.

Jak zvýšit podíl sezónních potravin?

- rozšířené hledání sezónních potravin
- zavedení jídel s potravinami dle sezónního kalendáře
- upozornění strávníků na sezónní jídla
- sledování pohybu sezónních

Cenový vývoj okurek 2004



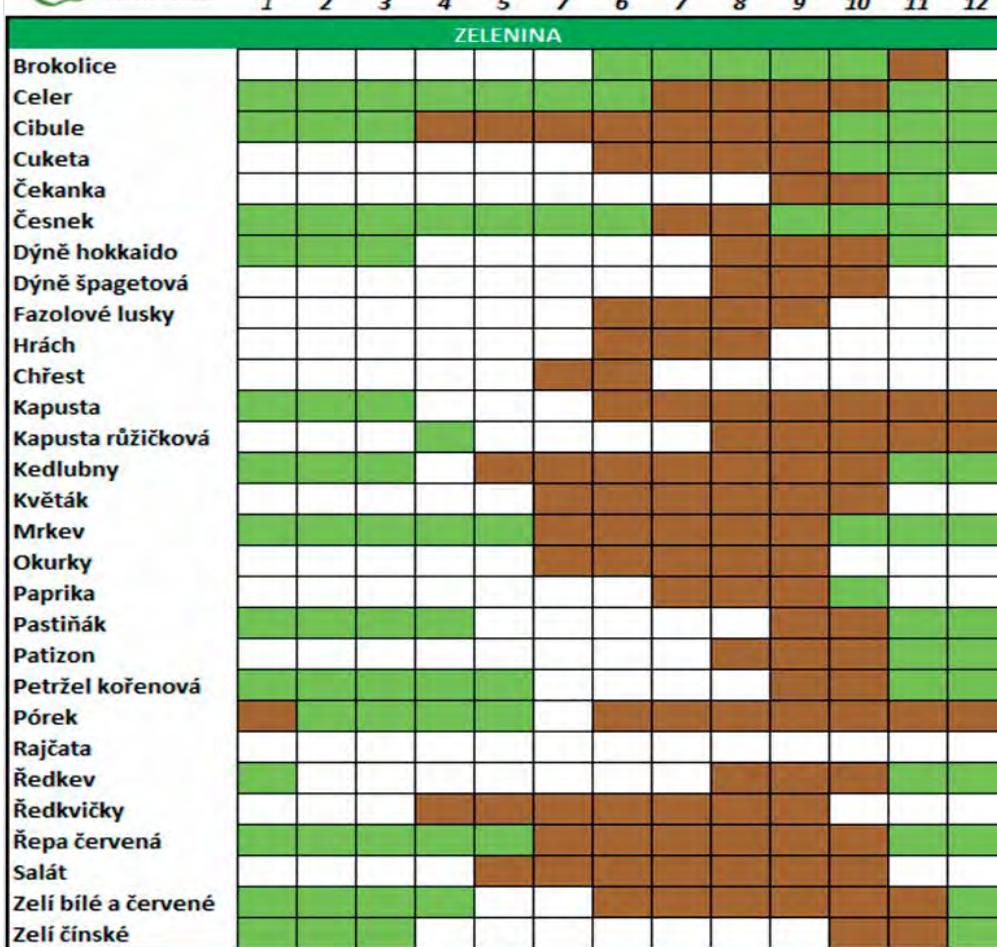
Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressources Management Agency



AIAA LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



Sezónní kalendář



Dostupnost přímo na poli - doba sklizně



Skladování

Čerstvé produkty versus polotovary a hotová jídla

Uspěchaný životní styl vede ke zvýšení spotřeby konvenience, polotovarů, více či méně upravených a zpracovaných potravinových surovin nebo hotových jídel. Tyto pokrmy nebo potraviny vhodné pro okamžitou spotřebu jsou ve většině případů zmrazené, konzervované nebo dehydratované, a proto musí být před konzumací nějakým způsobem upravovány. Trend zvýšeného používání hotových jídel v provozovnách gastronomie má především ekonomické důvody (např. menší počet zaměstnanců). To je však často kompenzováno většími náklady na zboží. Následné rozmrazování, ohřívání a chlazení, speciální obaly a často sporné konzervační přísady také mají negativní vliv na životní prostředí.

Jak zvýšit podíl čerstvých potravin?

- omezení polotovarů
- zavedení salátových bufetů
- vyhodnocení nákladů na hotové a čerstvé produkty
- snížení podílu mražených potravin ve prospěch čerstvých potravin



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressources Management Agency



RETE DELLE BIOCULTURA
a Cenovaro BioNetwork
Centro di Ricerca e di Sviluppo della
Biocultura



ökoherz
AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Ekologicky vyrobené potraviny

Důraz na lokální, sezónní i čerstvou produkci patří mezi ekologické principy. Pozitivní dopady bioprodukce však spočívají i v řadě dalších aspektů, z nichž nejvýznamnější je podpora životního prostředí. Byť se občas objevují snahy definovat biospotřebitele jako jedince slepě věřícího ve vyšší zdravotní kvalitu produktu, pravdou je, že většina konzumentů bioproduktů si uvědomuje širší dopady podpory ekologické produkce. Podpora bio-produktů není tedy pouze krokem k lepší stravě, ale obecně ke zdravějšímu životu i díky lepším vztahům mezi lidmi a životním prostředí.

Jak zvýšit podíl biopotravin?

- zkušební vaření z biopotravin
- vyhledávání dodavatelů bio
- porovnání cen konvenčních a bio produktů
- zjištění zájmu strávníků o biopotraviny
- zařazení alespoň jedné suroviny v kvalitě bio

Doplňení masa rostlinnou bílkovinou

Největší množství skleníkových plynů pochází z výroby a zpracování masa. Použití masa a masných výrobků v restauracích činí 14 % z celkového množství potravin, proto je 63 % podílu emisí skleníkových plynů na nepřímé spotřebě energie velmi vysoké. Optimalizace porcí masa a zvýšení podílu vegetariánských jídel přinese úspory emisí skleníkových plynů a přispěje k udržitelnému stravování. Vegetariánské pokrmy produkují až o 99 % méně emisí skleníkových plynů ve srovnání s pokrmy z masa. To nemusí znamenat snížení konzumace bílkovin, ale náhradu drahé bílkoviny živočišné rostlinnou.

Jak zvýšit podíl rostlinných bílkovin?

- snížení porcí masa
- rozšíření nabídky bezmasých jídel
- náhrada masa luštěninami
- náhrada masa v rizotu zeleninou
- rozšíření konzumace ryb a drůbeže

Disclaimer:

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Zemědělská
fakulta
Faculty of Agriculture

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



Erasmus+

Informační leták č. 3

Ohlédnutí za Rekukem

Regionální, sezónní, bio a čerstvé potraviny ve veřejném stravování

Rekapitulace akcí konaných v rámci projektu Rekuk

Národní konference:

S chutí do světa výživy, Setkání teorie s praxí

18. 10. 2017 MAKRO Akademie, Jeremiášova 1249/7, 150 00 Praha – Stodůlky

Přednáška: Prof. Ing. Jan Moudrý, CSc., Jihočeská univerzita v Č. Budějovicích: Udržitelný jídelníček - využití regionálních, sezónních, bio a čerstvých potravin ve veřejném stravování

Regionální konference společného stravování

23. 4. 2018 Clarion Congress Hotel České Budějovice, Pražská třída 2306/14, 370 04 Č. Budějovice

Účastník: Prof. Ing. Jan Moudrý, CSc., Jihočeská univerzita v Č. Budějovicích: Prezentace materiálů projektu Rekuk

Regionální konference Jihočeský venkov 2018

(Program rozvoje venkova a podpora místní ekonomiky)

10. - 11. 5. 2018 MAS Sdružení Růže, Kulturní dům Trhové Sviny, Sídliště 710, 374 01 T. Sviny

Podpora Evropské komise při tvorbě této publikace nepředstavuje souhlas s obsahem, který odráží pouze názory autorů, a Komise nemůže být považována za odpovědnou za jakékoli využití informací obsažených v této publikaci.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressources Management Agency

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

ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Semináře pro vedoucí pracovníky veřejných stravovacích zařízení - seznámení s projektem Rekuk

V České republice byly uspořádány čtyři semináře s jednotným názvem „**Regionální, sezónní, bio a čerstvé potraviny ve veřejném stravování**“.

Program seminářů byl obdobný. Úvodní přednášku „Udržitelný jídelníček – využití regionálních, sezónních, bio a čerstvých potravin ve veřejném stravování“ prezentoval vždy doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D. ze Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Ing. Jan Gallas – ředitel odboru environmentálního a ekologického zemědělství Ministerstva zemědělství v Praze – informoval účastníky semináře o problematice bioprodukce v ČR a možnostech jejího uplatnění ve veřejném stravování. Prof. Ing. Jan Moudrý, CSc. ze Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích na každém semináři prezentoval jeden z modulů projektu Rekuk (Odpady, Energie, Marketing, Potraviny, Menu) a informace o školním stravování v Evropě.

Součástí každého semináře byla krátká přednáška a dlouhá diskuse na téma: "Současná praxe ve školním stravování" s experty (Bc. Anna Packová – Státní zdravotní ústav Brno, Centrum podpory veřejného zdraví, Antonín Vorel – vedoucí stravovacích služeb, Nemocnice České Budějovice nebo Bc. Drahomíra Trnčíková – ředitelka centrální školní jídelny Třebíč).

Na závěr každého semináře byli přítomní seznámeni s nabídkou doplňkového kurzu celoživotního vzdělávání, obdrželi praktické informace a materiály z projektu Rekuk a certifikát o absolvovaném školení.



Na přednáškovou a diskusní část semináře navazovala tematická exkurze nebo workshop (pestré jarní pomazánky z místních, čerstvých, sezónních a bio potravin).

Semináře pro vedoucí pracovníky veřejných stravovacích zařízení - seznámení s projektem Rekuk

V České republice byly uspořádány čtyři semináře s jednotným názvem „Regionální, sezónní, bio a čerstvé potraviny ve veřejném stravování“.

První seminář a workshop se konal 6. 4. 2018 na Střední odborné škole a Středním odborném učilišti v Žatci (Středočeský kraj). Akce se zúčastnilo 20 vedoucích školních stravovacích zařízení a také učitelé a studenti závěrečných ročníků školy.

V polovině května (15. a 16. 5.) se konaly dva semináře na Zemědělské fakultě Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. První den absolvovalo seminář 30 vedoucích školních stravovacích zařízení a vedoucích kuchařů ze základních a mateřských škol města České Budějovice a druhý den 11 vedoucích školních kuchyní základních škol z Jihočeského kraje.

Čtvrtý seminář byl organizován ve spolupráci s Odborem školství Jihočeského kraje. Konal se 14. 6. na Zemědělské fakultě Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Zúčastnilo se jej 25 vedoucích školních stravovacích zařízení ze středních škol Jihočeského kraje.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressources Management Agency



REGIONÁLNÍ
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
MINISTERSTVO
PRO VZDĚLÁVÁNÍ,
MLÁDEŽ A TĚLOVÝCHOVU
ČR



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Setkání expertů

Během realizace projektu Rekuk se uskutečnily čtyři dílčí schůzky s experty, kde se konzultovala idea projektu i příprava školicích materiálů. Závěrečná společná schůzka expertů (16 zúčastněných + organizátoři mítinku) se konala 5. 6. 2018 na Ministerstvu zemědělství v Praze. Úvodem prezentoval projekt doc. Ing. Jan Moudrý, Ph.D. ze Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích krátkou přednáškou s obligátním názvem „Udržitelný jídelníček – využití regionálních, sezónních, bio a čerstvých potravin ve veřejném stravování“, po níž následovala obsáhlá řízená diskuse ve skupinách i společné vyhodnocení.

Úvodem odpoledního jednání byla přednáška Mgr. Aleny Strosserové, referentky školního stravování odboru školství a zdravotnictví Městského úřadu Praha nazvaná „Zkušenosti s uplatněním regionální produkce ve veřejném stravování“. Po ní následovala opět řízená diskuse. Semináře se zúčastnili přední odborníci z oblasti zemědělské průvýroby, speciálně ekologického zemědělství, zástupci zpracovatelů a obchodníků především s regionálními potravinami a biopotravinami. Mimo nich byli přítomni a aktivně v diskusi vystupovali odborníci z oblasti vzdělávání, zdravotnictví i marketingu.

Hlavními tématy diskuse bylo: posouzení stávající situace hromadného, především školního stravování (personální, ekonomické a metodické zabezpečení), vzdělávání manažerů a řadových pracovníků kuchyní (formy, metody, problémy spojené s motivací – vazba na výstupy projektu Rekuk), distribuce potravin (velkoobchodní nadnárodní dodavatelé kontra drobní regionální producenti), biopotraviny – specifické problémy ČR, výchova ke zdravému životnímu stylu – stravování (úzká spolupráce rodičů, učitelů a vedení kuchyní).



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressources Management Agency

PROGETTO ERASMUS+
V Città di Biella e Varese
Grazie alla Fondazione Carisio

okohenz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Projekt Rekuk končí, spolupráce školních stravovacích zařízení se Zemědělskou fakultou Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích však pokračuje.

Další plánovaná spolupráce v roce 2018 v návaznosti na projekt Rekuk:

Na základě dosavadní spolupráce při vzdělávání pracovníků veřejných stravovacích zařízení předpokládáme její pokračování při diseminaci projektu Rekuk (Development of a Training Concept for Executive Chefs and Chefs as a Basis for the Implementation of Resource Efficiency in Large-scale Kitchens). Mezi partnery, kteří nám zaslali Letter of Intent týkající se pokračování snah o realizaci idejí projektu Rekuk, patří Ministerstvo zemědělství, odbor environmentální a ekologického zemědělství; Krajský úřad Jihočeského kraje, odbor školství, mládeže a tělovýchovy, oddělení školství; Magistrát města České Budějovice a další. Výstupy projektu budou uplatňovány na Zemědělské fakultě Jihočeské univerzity ve výuce tematicky zaměřených předmětů, nabídli jsme výstupy projektu i partnerům ze Slovenské polnlohospodářské univerzity v Nitře a dalším.

Formy spolupráce:

1. Poskytnutí vzdělávacích materiálů z jednotlivých modulů projektu Rekuk účastníkům seminářů (kurzů) organizovaných naší organizací.
2. Pořádání společných kurzů, školení, seminářů, do kterých budou zařazeny jako výukové bloky vybrané moduly projektu Rekuk.
3. Nabídka kompletního vzdělávacího programu Rekuk jako doplňkového kurzu pro vedoucí pracovníky veřejných stravovacích zařízení v rámci jejich celoživotního vzdělávání.

21. 8. 2018 – Ministerstvo zemědělství v Praze – modul kuchařky MENU A ODPADY

25. 9. 2018 – Seminář pro vedoucí školních stravovacích zařízení mateřských, základních i středních škol České Budějovice – téma Potravinářství, komunikace a marketing

září – prosinec 2018 – dotazníkový průzkum „Bioprodukty pro školní jídelny“. Zavedení regionálních biopotravin do školních jídelen, distribuce materiálů Rekuk školám v Jihočeském kraji.

2019 – pokračování v hodnocení a systematické podpoře spolupráce školních stravoven s regionálními výrobci a dodavateli biopotravin v Jihočeském kraji a následně v celé České republice.

Disclaimer:

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressources Management Agency

PROJEKT REKUK
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
DOKONČENÍ A VZDĚLÁVÁNÍ
V RÁMCI JEJICH CELOŽIVOTNÍHO VZDĚLÁVÁNÍ

okoherz

AIAA LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Informační leták č. 4

Nabídka „Odborného vzdělávání kuchařů a výkonných manažerů“ veřejných stravovacích zařízení

Cíle projektu

Kurz je zaměřen na odborné vzdělávání kuchařů a šéfkuchařů velkých kuchyní. Obsahuje pět modulů: Energetická účinnost, Odpadové hospodářství, Využívání potravin, Udržitelné menu a Komunikace a marketing. Jednotlivé výstupy byly vytvořeny v rámci projektu 2016-1-AT01-KA202-016677 „Vzdělávací trénink pro kuchaře a šéfkuchaře (Rekuk)“ 2016 - 2018 spolufinancovaný programem Erasmus + a Evropskou Unií.

Základní struktura

Doporučená školicí struktura pro každý z pěti modulů:

20 minut prezentace situace ve vlastní kuchyni

30 minut přednáška, 15 minut diskuze o (**Kapitola 1**) včetně kontroly porozumění

15 minut první přestávka

30 minut přednáška, 15 minut diskuze o (**Kapitola 2**) včetně kontroly porozumění

10 minut druhá přestávka

30 minut přednáška, 15 minut diskuze o (**Kapitola 3**) včetně kontroly porozumění

10 minut třetí přestávka

60 minut cvičení

20 minut závěrečná zpětná vazba o problémech spojené s kuchyní

CELKOVĚ: 270 minut za modul

Obsah výukových materiálů v každém modulu je přizpůsoben této struktuře. Maximální počet modulů probraných v jeden den jsou dva, aby studenti nedostávali příliš mnoho informací najednou.

Podpora Evropské komise při tvorbě této publikace nepředstavuje souhlas s obsahem, který odráží pouze názory autorů, a Komise nemůže být považována za odpovědnou za jakékoliv využití informací obsažených v této publikaci.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressources Management Agency



Možnosti úprav průběhu školení

- Je velmi vhodné zaměřit se co nejvíce na praktickou část výcviku, např. udělat co nejvíce cvičení a podpořit a / nebo zahájit diskuzi a výměnu zkušeností. Z tohoto hlediska by skript měl být považován spíše za "pomocný" prostředek k dosažení dobrých a udržitelných výsledků v praxi.
- Školitel může začlenit cvičení a diskuzi do prezentace a zároveň udržet stejný časový rámec a tím i intenzivněji zapojit účastníky do procesu nalézání řešení a současně jim pomáhat porozumět a uchovat si nové informace.
- Dalším užitečným přístupem je zjistit úroveň znalostí („začátečník“, „středně pokročilý“, „pokročilý“) účastníků při začátku školení. V případě odlišného poměru „začátečníků“ a „pokročilých“ by měl školitel vyvážit přednes tak, aby se začátečníci mohli zapojovat.
- Délka cvičení se doporučuje přibližně 4,5 hodiny na modul, ale může se ukázat jako příliš dlouhá pro kuchaře (odhad optimální délky je 2 - 3 hodiny).
- Skupinová cvičení se obecně ukázala být efektivnější než individuální cvičení, protože poskytuje hnací sílu k motivaci pro zvládnutí nových znalostí. Výsledky jsou také dokonalejší, když více lidí přispívá k řešení. Doporučuje se proto, aby se maximální počet účastníků zvýšil z původních pěti až na deset účastníků, aby se zajistilo dostatečné množství malých skupin pro cvičení a aby se umožnila skupinová interakce.
- Absolvování kurzu motivuje vedoucí pracovníky velkých stravovacích zařízení k větší odpovědnosti vůči životnímu prostředí, ale také umožňuje značné finanční úspory pro kuchyně i přilákání většího počtu spokojených zákazníků.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressources Management Agency



Certifikáty / absolvování školení

Od roku 2016 probíhá v členských státech EU proces harmonizace jejich požadavků na úroveň kompetencí, dovedností a znalostí získaných odbornou přípravou. Vytvořením rámcového evropského resp. národního kvalifikačního rámce (EQF / NQF). Tento výcvikový kurz je předběžně a neformálně přidělený na úroveň 5 EQF. Školitelům se doporučuje informovat se o požadavcích příslušných vnitrostátních právních předpisů v oblasti odborného vzdělávání.

Předpokladem pro udělení **potvrzení o úspěšném absolvování kurzu** (certifikátu) je vyplnění výcvikových zkušebních složek pro zvolené moduly (nejméně 2) a úspěšné projednání se zkoušejícími. **Potvrzení o účastnickém certifikátu** obdrží student v případě, že pouze absolvoval kurz, ale nevyplňoval zkušební složku a nezúčastnil se žádné diskuse s výcvikovým a zkušebním týmem. Kurz je možné absolvovat v „přímém“ vzdělávání a samostudiu.



Erasmus+



Zemědělská
fakulta
Faculty
of Agriculture

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

Certifikát

Rekuk - Odborná příprava žádkuchařů a kuchařů veřejných stravovacích zařízení v trvale udržitelném stravování a hospodaření s potravinami.

Regionální, sezónní, bio a čerstvé potraviny ve veřejném stravování

Absolvoval odborné školení „Regionální, sezónní, bio a čerstvé potraviny ve veřejném stravování“

pořádané Zemědělskou fakultou Jihočeské Univerzity v Českých Budějovicích

České Budějovice

14. 6. 2018

ZF JU: prof. Ing. Jan Moudrý, CSc.

Disclaimer:

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressources Management Agency



BIOVET UNIVERZITA
v Českých Budějovicích
Institute of Natural Resources
and Environment

okoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

PROGETTO REKUK

Formazione professionale dedicata
A cuochi responsabili di mense pubbliche
| Cibo sostenibile e Gestione delle cucine |

ReKuk è un progetto di formazione destinato a cuochi, chef e manager di mense pubbliche e dedicato alla prevenzione dei rifiuti, all'efficientamento energetico delle strutture, al corretto utilizzo delle materie prime, alla formulazione di menù sostenibili e alle nozioni sulla comunicazione e il marketing. I materiali che verranno prodotti per la formazione sono: un manuale descrittivo (*handbook*), un testo di spiegazione (*script*), slide di presentazione a supporto degli insegnanti, e un quaderno di esercizi con test di apprendimento a conclusione di ogni argomento/modulo trattato. La formazione inoltre verrà testata tramite cinque workshop in ogni paese di appartenenza dei partner di progetto, ovvero in Italia, in Austria, in Repubblica Ceca e in Germania.

Il capofila di progetto è Resource Management Agency - RMA (AT), e i partner aderenti sono: la Jihočeská Univerzita (CZ), Thüringer Ökoherz (DE) e AIAB Liguria, l'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (IT).

Premessa

Cuochi e manager che operano nelle ristorazioni collettive pubbliche lavorano costantemente sotto la pressione dell'aumento dei costi. La formazione sviluppata all'interno del progetto risponde alla necessità di fornire cibo di qualità ad un prezzo contenuto e una maggiore efficienza delle risorse. Viene incentivato l'uso di prodotti biologici, locali, freschi e di stagione, una politica di acquisto intelligente, una accurata pianificazione del menù, la riduzione degli sprechi e l'efficientamento energetico, così da ridurre in modo sostanziale sia il costo di gestione che le risorse impiegate, al fine di migliorare la qualità del servizio.

Destinatari

Il progetto è destinato a cuochi, manager e decisori politici che lavorano presso le ristorazioni collettive poiché dispongono di conoscenze professionali di base e privilegiano una posizione strategica per avviare i cambiamenti ipotizzati dal progetto.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



REKUK
Resource Management Agency



Thüringer
Ökoherz



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Obiettivi

Il progetto mira a elaborare una formazione professionale per cuochi e manager delle refezioni collettive, che molto spesso hanno difficoltà nel trovare una formazione specialistica e specifica sui temi della sostenibilità. Inoltre, non in tutti i Paesi aderenti al progetto vi è un'offerta formativa per i cuochi e i manager delle refezioni. L'obiettivo consiste perciò nel migliorare ed ampliare la loro formazione di base attraverso 5 moduli: Utilizzo di materie Prime alimentari, Prevenzione degli sprechi, Efficienza energetica, Formulazione di Menù sostenibili, Nozioni di comunicazione e marketing.

Contenuti

I materiali per la formazione sono redatti da tutti i partner aderenti con la supervisione delle Istituzioni di ogni paese. I materiali sono verranno adattati in base alle specifiche di ogni stato (ad esempio la stagionalità dei prodotti, la reperibilità e le condizioni regionali). La formazione è composta da 4 unità di apprendimento per modulo, ognuna di 60 minuti. Le prime 3 unità sono suddivise in lezioni da 45 minuti e una discussione di 15 minuti. La quarta unità serve per l'elaborazione di esercizi pratici da svolgere insieme al docente. Per testare i materiali della formazione verranno organizzati 5 Worskhop da almeno 5 partecipanti per Paese.

Obiettivi formativi

Le competenze acquisite dai partecipanti comprendono sia la parte teorica che gli strumenti paratici per l'attuazione delle misure in ciascuna delle 5 aree tematiche verso una cucina sostenibile e conveniente. Inoltre verranno acquisite le competenze per analizzare il funzionamento della propria cucina, la capacità di progettare dei menù stagionali, capacità per motivare il personale di cucina per azioni innovative e le competenze necessarie per implementare le misure per un maggiore efficientamento energetico. I partecipanti potranno acquisire il certificato di formazione frequentando almeno due moduli.

Disclaimer

Il supporto della Commissione europea per la produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione dei contenuti che riflettono le opinioni degli autori. La Commissione non può essere pertanto ritenuta responsabile per qualsiasi uso che possa essere fatto delle informazioni in essa contenute.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



RHMIN MAA
Resource Management Agentur

Plzeňská univerzita v České Budějovice
University of South Bohemia
in České Budějovice



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Per maggiori info:

Aiab Liguria - Via Caffaro, 1 Genova (IT)

info@aiabliguria.it

+39 010-2465768



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

NEWSLETTER

Gennaio 2018



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

2016-1-AT01-KA202-016677

Rekuk
Formazione specialistica per Chef
e responsabile della refezione
sulla sostenibilità del cibo e
della gestione della cucina.

<http://rekuk.rma.at/>

"Oltre il BIO nel piatto": un seminario e un incontro tra esperti al SANA 2017

Un seminario organizzato da AIAB Liguria dal titolo **"RISTORAZIONE COLLETTIVA SOSTENIBILE OLTRE AL BIO NEL PIATTO: la qualità del cibo e la riduzione degli sprechi (energetici ed alimentari)"** si è tenuto lo scorso 8 settembre al SANA 2017 di Bologna, il 29° salone internazionale del biologico e del naturale.

Lo slogan scelto per il seminario **"oltre il Bio"** evidenzia come l'impegno del partenariato europeo non si sia dedicato unicamente sugli ingredienti biologici - che per Aiab è un punto fondamentale - ma abbia posto l'attenzione ad un **programma formativo sulla sostenibilità integrata di una mensa**: come ridurre gli sprechi (secondo i dati FAO il 30% di prodotti viene sprecato), il tema del risparmio energetico e della gestione efficiente della cucina, il tema della presentazione dei menu, per un pranzo più adeguato alle diverse categorie servite in mensa, il tema della comunicazione interna ed esterna all'ente preposto per la gestione della refezione e al marketing.



REKUK Expert meeting .04

Incontro tra esperti del settore della ristorazione public e private sul tema delle esigenze formative



REKUK nel Web

.06
Il sito web del progetto REKUK realizzato dal capofila austriaco, Ressourcen Management Agentur (RMA)



Prossimi incontri

Weimar, 24-25 gennaio 2018

Si svolgerà a Weimar in Germania il terzo incontro transnazionale del progetto REKUK previsto per pianificare l'intervento formativo innovativo per i cuochi delle ristorazioni pubbliche e private.

Genova 2018 (data da definire)

Attività formativa sperimentale dedicata ai responsabili delle ristorazioni. Il programma è in via di definizione e sarà aggiornato nelle pagine AIAB Liguria: www.aiabliguria.it

Dal seminario REKUK

La partecipazione al seminario è stata molto numerosa e i 7 relatori hanno illustrato obiettivi e opportunità per il futuro sostenibile delle ristorazioni pubbliche e private su cui verte anche l'obiettivo del progetto REKUK, ovvero di lavorare sulla ristorazione collettiva per avere delle cucine che siano il più possibile sostenibili ed ecologiche sia dal punto di vista dell'alimentazione che dei consumi anche energetici. Le presentazioni dei seguenti interventi sono stati pubblicati nelle pagine web di AIAB Liguria:

Introduzione al progetto REKUK, Alessandro Triantafyllidis, direttore AIAB Liguria

I cardini della sostenibilità nella ristorazione collettiva, il progetto REKUK, Giorgio Scavino, consulente europrogettazione AIAB Liguria

Esperienze sostenibili nel settore ittico con particolare riferimento alla ristorazione, Valentina Tepedino, direttrice Eurofishmarket

La qualità nutrizionale nei sistemi di refezione collettiva: il processo Nutrient Analysis Critical Control Point, Giulio Barocco – tecnico della Prevenzione, Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste.

I dati che invitano a comprendere e fare il biologico, Alba Pietromarchi, FIRAB, Fondazione Italiana per la ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica

Mensa sostenibile, buona e senza sprechi, Proviamoci? Paola Trionfi, AIAB esperta ristorazione collettiva

Per approfondire: <http://www.aiabliguria.it/ristorazione-collettiva-sostenibile-nel-piatto-restituzione-della-giornata/>



I cardini della sostenibilità nella ristorazione collettiva Il progetto REKUK

Project ReKuk
*Vocational Training for Chefs
and Executive Chefs*

Cofinanziato dal
programma Erasmus+
dell'Unione europea

USO DEGLI ALIMENTI

PROGETTAZIONE DI MENU SOSTENIBILI

EFFICIENZA ENERGETICA

PREVENZIONE DEI RIFIUTI

COMUNICAZIONE MARKETING

- Miglioramento continuo dell'efficienza energetica
- Riduzione dei costi energetici
- Miglioramento della redditività
- Sicurezza dell'approvvigionamento energetico
- Riduzione sostenibile delle emissioni di CO2
- Consapevolezza dei dipendenti
- Maggiore trasparenza dei dati

- Regionalità
- Stagionalità
- Alimenti biologici
- Freschezza
- Ridotto consumo di carne
- Design di menu sostenibile
- Dimensione ecologica
- Dimensione sociale
- Dimensione economica

- Miglioramento continuo dell'efficienza energetica
- Riduzione dei costi energetici
- Miglioramento della redditività
- Sicurezza dell'approvvigionamento energetico
- Riduzione sostenibile delle emissioni di CO2
- Consapevolezza dei dipendenti
- Maggiore trasparenza dei dati

- Prevenzione dei rifiuti e vantaggi per i servizi di ristorazione
- Impatto dei rifiuti nelle cucine di grandi dimensioni
- Opportunità per un'utilizzazione completa degli alimenti
- Conservazione degli alimenti
- Riutilizzo degli avanzi
- Misure per la prevenzione dei rifiuti lungo la catena del valore
- Normative

- Autovalutazione del processo di comunicazione
- strumenti per una migliore informazione e comunicazione con gli stakeholder
- Sviluppare un piano di comunicazione
- valutazione degli sforzi/risultati raggiunti nei vari aspetti della sostenibilità
- Creare un evento dedicato alla sostenibilità alimentare



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

RUMANA
RAZBOVITÉ MESTSKÉ AKADEMIE



ökotierz



Newsletter – Gennaio 2018

I moduli formativi e l'azione pilota REKUK per la formazione dei cuochi delle mense

Con l'incontro previsto a Weimar, del 23-24 gennaio 2018, il partenariato del progetto REKUK inizierà la revisione dei materiali formativi elaborati e indirizzati a fornire un aggiornamento professionale per i cuochi di cucine di grandi dimensioni. Il materiale formativo è composto da un set di diapositive integrate da esercizi e documenti di supporto e approfondimento dei 5 moduli che costituiscono l'intervento formativo: *Uso degli alimenti, Progettazione di menu sostenibili, Efficienza energetica in cucina, Prevenzione dei rifiuti, Comunicazione e Marketing*). Esempi e buone pratiche accompagnano ciascun modulo al fine di favorire anche l'autoapprendimento). Ciascun modulo contiene 4 unità di apprendimento di 60 minuti ciascuna. Le prime 3 unità si compongono di una lezione di 45 minuti e una discussione. La quarta unità è centrata sugli esercizi pratici che possono essere realizzati in aula con il docente. Un'introduzione con le linee guida del percorso formativo aiuta i partecipanti a completare l'iter formativo.

Al fine di verificare l'efficacia e il gradimento dei materiali realizzati dal progetto, è prevista la realizzazione di una fase di test formativo in ciascun paese partner nella primavera del 2018.

Le competenze che potranno acquisire i partecipanti includono accorgimenti teorici e pratici per ciascuna delle 5 aree tematiche, al fine di offrire un'operatività in cucina efficiente in termini di risorse e costi. Le abilità acquisite includono: capacità di analisi per la gestione della propria cucina, la capacità di progettare menù stagionali, la capacità di motivare il personale di cucina verso azioni innovative, le abilità necessarie per attuare misure efficienti sotto il profilo delle risorse. Ciascun partecipante potrà acquisire un certificato di formazione a seguito del completamento di almeno 2 moduli formativi.

Le iscrizioni per la formazione pilota saranno disponibili a breve nelle pagine web di AIAB LIGURIA <http://www.aiabliguria.it/>.

Incontro di consultazione fra esperti

L'incontro fra esperti, realizzato a seguire del seminario REKUK, ha preso in analisi elementi di criticità del settore della formazione per i cuochi delle mense collettive e preziosi suggerimenti che potranno perfezionare ulteriormente il percorso formativo in fase di elaborazione nell'ambito del progetto REKUK.

Nei paesi partner del progetto, ovvero in Germania, Austria, Italia e in Repubblica Ceca, è esperienza comune la tendenza presso le cucine di grandi dimensioni, di un alto consumo di energia, di un eccessivo spreco alimentare, di un uso intensivo di prodotti a basso costo e di minore qualità nutritiva, ecc. Pertanto obiettivo comune è quella di ottimizzare l'utilizzo degli alimenti, la progettazione dei menu, aumentare la capacità di riduzione dei rifiuti e di aumentare la capacità di efficienza energetica delle ristorazioni pubbliche e private. Un'altra tendenza è la centralizzazione delle cucine su larga scala, la quale inevitabilmente porta a perdite di posti di lavoro. Quindi l'iniziativa è stata colta per offrire insieme a soluzioni congiunte per i problemi indicati. L'allenamento corso sarà anche sottoposto alla procedura per l'assegnazione del livello NQR/EQR in ogni paese.

Si ringraziano tutti i partecipanti per l'impegno profuso e per il valore aggiunto emerso durante il dibattito. Si riportano di seguito alcuni fra gli interventi degli esperti. Per ulteriori approfondimenti, si rimanda alle pagine web delle presentazioni predisposte e ad alcuni link aggiuntivi suggeriti dai presenti:

Alessandro Triantafyllidis, presidente di AIAB Liguria, ha introdotto i lavori e ha presentato i risultati raggiunti e lezioni apprese dal progetto REKUK volte ad informare e sensibilizzare il personale di settore sugli effetti economici, ecologici e qualitativi che implicano le scelte imprenditoriali verso una gestione sostenibile ed efficiente della ristorazione collettiva.
<http://www.aiabliguria.it/progetti/>

Giorgio Scavino, consulente AIAB Liguria ed esperto in euro-progettazione, ha illustrato il valore del partenariato costituito per portare l'innovazione dei percorsi formativi dei cuochi per rispondere ai temi della sostenibilità integrata. www.aiabliguria.it/sito/wp-content/uploads/2017/.../SANA-2017-Giorgio-Scavino.pdf

Paola Trionfi, nutrizionista ed esperta di ristorazione collettiva dell'AIAB, ha sottolineato come la ristorazione pubblica in Italia possa avere un posto in prima fila per promuovere buone pratiche nell'ottica della sostenibilità integrata. <http://www.aiabliguria.it/sito/wp-content/uploads/2017/09/SANA-2017-Paola-Trionfi-mensa-sostenibile.pdf>



Sapevi che...

Fra le osservazioni emerse nell'ambito del tema 'Menu sostenibili' c'è quella di alcuni esperti del tavolo di lavoro REKUK, che hanno sottolineato come il consumo di pesce meno noto, spesso denominato in via generale come '*Pesce Povero*' semplicemente perché costa meno anche se nutriente come le specie più conosciute e pregiate, può aiutare a contrastare lo sfruttamento dei mari. Fra i Pesci meno noti disponibili nei mari italiani citiamo qui: l'aguglia, l'alaccia,



l'alalunga, l'alice, l'alletterato, la boga, il cicerello, la costardella, il fasolaro, la lampuga, il lanzardo, la leccia, il merluzzetto o busbana, il cefalo o muggine, il moscardino, l'occhiata, il pagello, la palamita, la patella, il pesce castagna, il pesce sciabola, il pesce serra, il potassolo o melù, la sardina, il pesce sciabola, lo sgombro, lo spratto, la suacia o zanchetta, il sugarello, il biso o tombarello, lo zero.

Essi sono altrettanto saporiti dei pesci più noti ma il loro acquisto riduce la pressione di pesca sulle specie più ricercate e garantisce il mantenimento della biodiversità di tutte le specie ittiche.

Alba Pietromarchi, ricercatrice FIRAB (Fondazione italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica), ha presentato alcune statistiche sul bio, sia in termini di offerta e di domanda ed evidenziato come i prodotti biologici, privi di additivi chimici, garantiscono un doppio beneficio: tutelano la nostra salute e, nel contempo, rispettano l'ambiente. Il bio fa bene alla salute dei consumatori, all'ambiente e alle tasche degli agricoltori.

http://www.aiabliguria.it/sito/wp-content/uploads/2017/09/SANA_2017-Alba-Pietromarchi_FIRAB.pdf

Valentina Tepedino, ispettrice e direttrice di Eurofishmarket, ha illustrato il valore di alcune buone pratiche italiane, come quelle condotte assieme alla Albert sas, denominate "Pappa Fish", "Pesce italiano a mensa", "Pesce fresco nelle mense sanitarie" campagne educative per l'uso del pesce locale e meno conosciuto (ad. es. il Molo, il Suro, il Cefalo, la Palamita, la Gallinella, e altre), iniziative che hanno dimostrato la capacità di riduzione degli sprechi alimentari dal 56% al 6%.

<http://www.aiabliguria.it/sito/wp-content/uploads/2017/09/SANA-2017-Valentina-Tepedino.pdf>

Giulio Barocco, tecnico della prevenzione dell'Azienda Universitaria Integrata di Trieste, fornito parecchi spunti per offrire una formazione aggiornata e innovativa e ha ricordato come anche l'OMS e la FAO orientano all'utilizzo di ambienti sani anche dal punto di vista alimentare, e sottolineano l'importanza di garantire nelle ristorazioni collettive alimenti freschi e minimamente processati. Anche in un ultimo documento della JRC (Join Research Centre - Centro Comune di Ricerca della Commissione Europea), viene ribadito come nell'età anziana sia particolarmente importante nutrirsi di prodotti freschi, non processati e di stagione poiché sono gli unici in grado di gestire il livello di infiammazione del corpo umano.

<http://www.aiabliguria.it/sito/wp-content/uploads/2017/09/SANA-17-AIAB-ASUITS.pdf>

Vito Amato, referente della Federazione italiana cuochi ha, fra l'altro, sottolineato l'importanza di una

migliore diffusione dell'informazione sulle proprietà nutrizionali degli alimenti meno conosciuti come nel caso dei prodotti ittici locali <https://www.fic.it/>

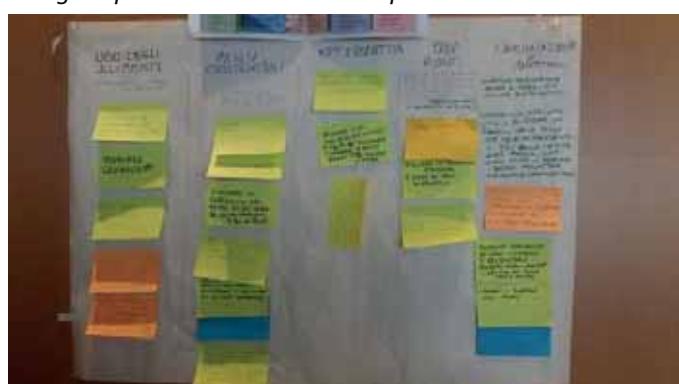
Marco Contagallo, di MyWebCatering ha presentato la piattaforma di marketplace innovativa, che favorisce la comunicazione nel settore della ristorazione e permette a tutte le imprese del food, di conoscere qualità e acquistare prodotti alimentari da diversi fornitori www.mywebcatering.com/

Rocco D'Auria, dell'Unione regionale cuochi ha sottolineato come nell'ambito delle attività educative l'informazione può favorire la conoscenza sul commercio del pesce fresco meno conosciuto ma eccellente a livello nutrizionale. Apportando risultati importanti in merito alla maggiore consapevolezza sulla stagionalità dei prodotti, allo spreco alimentare, ma anche alla preparazione dei pasti. Infatti, con una cottura idonea si può gestire correttamente la risorsa alimentare in cucina affinché non vi sia riduzione o annullamento dei valori nutritivi.

<https://www.facebook.com/cuochi.lucani>



Fotografie scattate durante l'incontro "REKUK expert meeting" dell'8 settembre 2017. Suggerimenti posti dagli esperti attraverso l'uso di post-it.





Per approfondimenti

il progetto REKUK, la cui Partnership è guidata da Ressourcen Management Agentur - RMA (Austria), e composta dalla University of South Bohemia (CZ), Thüringer Ökoherz (DE) e AIAB Liguria (IT), intende colmare alcuni importanti vuoti formativi nell'ambito della formazione dedicata ai cuochi, attraverso dei moduli teorici e pratici basati sulle migliori conoscenze raggiunte al momento. La formazione non è intesa solo a dimostrare i vantaggi ecologici della gestione efficiente delle risorse, ma anche la

riduzione dei costi che si ottiene con questa scelta. I principi del ristoratore sostenibile sono gli stessi di quelli del cittadino che vuole proteggere la propria salute e l'ambiente: una scelta attenta delle materie prime, con un occhio di riguardo anche al modo con cui vengono prodotte e lavorate; il rispetto per la filiera di produzione agricola, privilegiando i produttori più attenti all'impatto ambientale; infine una riduzione degli sprechi.
<http://rekuk.rma.at/>

REKUK website

<http://rekuk.rma.at/>

PROJECT REKUK
Vocation Training for Chefs and Executive Chefs of Large-Scale Kitchens in Sustainable Food and Kitchen Management



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
Universität Südböhmen
in České Budějovice



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

per maggiori informazioni:

Newsletter prodotta da AIAB LIGURIA nell'ambito del progetto europeo REKUK,

co-finanziato dal programma europeo ERASMUS+

E-mail: info@aiabliguria.it

Website: <http://www.aiabliguria.it/>

Website of "REKUK" project: <http://rekuk.rma.at/it/home-1-it>

REKUK è un progetto co-finanziato dalla Commissione Europea, nell'ambito del programma europeo ERASMUS+ (Contr. n. 2016-1-AT01-KA202-016677). La responsabilità dei contenuti della presente newsletter è esclusivamente degli autori e non esprime in alcun modo il punto di vista della Commissione europea che non sarà responsabile dell'utilizzo delle informazioni ivi contenute.



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

NEWSLETTER

Aprile 2018



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



RMA
Ressourcen Management Agentur



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



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



Rekuk

Formazione specialistica per Chef
e responsabile della rfezione
sulla sostenibilità del cibo e
della gestione della cucina.

<http://rekuk.rma.at/>



I partner del progetto REKUK c/o la sede
Thüringer Ökoherz a Weimar

Attività formativa sperimentale gratuita per cuochi e gestori delle grandi rfezioni: due giornate formative a Genova con AIAB Liguria

L'imminente seminario organizzato da AIAB Liguria sulla *qualità del cibo e la riduzione degli sprechi (energetici ed alimentari)* si terrà il prossimo **14 e 15 aprile 2018** a Genova. La partecipazione è riservata a cuochi e gestori delle grandi rfezioni.

per Aiab è un punto fondamentale - ma abbia posto l'attenzione ad un **programma formativo sulla sostenibilità integrata di una mensa**: come ridurre gli sprechi (secondo i dati FAO il 30% di prodotti viene sprecato), il tema del risparmio energetico e della gestione efficiente della cucina, il tema della presentazione dei menu, per un pranzo più adeguato alle diverse categorie servite in mensa, il tema della comunicazione interna ed esterna all'ente preposto per la gestione della rfezione e al marketing.

pg. 2



REKUK meeting in .03 Weimar

Terzo incontro di progetto a Weimar (Germania) per la definizione dei moduli formativi



sf_amarsi: una campagna .06 divulgativa per il contrasto a malnutrizione e obesità infantile

Seminario con la partecipazione di
AIAB LIGURIA



Attività formativa sperimentale a Genova, grazie al progetto REKUK

Il materiale formativo è composto da un set di diapositive integrate da esercizi e documenti di supporto e approfondimento dei 5 moduli che costituiscono l'intervento formativo: ***Uso degli alimenti, Progettazione di menu sostenibili, Efficienza energetica in cucina, Prevenzione dei rifiuti, Comunicazione e marketing.***

Prossimi incontri Maggio 2018 a Genova

Si svolgerà a Genova l'attività formativa sperimentale e gratuita "REKUK" aperta ai cuochi e ai responsabili delle cucine, volto a innovare l'intervento formativo per i cuochi delle ristorazioni pubbliche e private. Il form di iscrizione presso le pagine di AIAB LIGURIA

Il programma del 4° incontro del progetto REKUK è via di definizione e sarà aggiornato nelle pagine AIAB Liguria: www.aiabliguria.it

Esempi e buone pratiche accompagnano ciascun modulo al fine di favorire anche l'autoapprendimento. Ciascun modulo contiene 4 unità di apprendimento di 60 minuti ciascuna. La partecipazione al seminario è principalmente rivolta a cuochi e gestori delle grandi ristorazioni.

Le abilità che potranno acquisire i partecipanti includono: capacità di analisi per la gestione della propria cucina, la capacità di progettare menù stagionali, la capacità di motivare il personale di cucina verso azioni innovative, le abilità necessarie per attuare misure efficienti sotto il profilo delle risorse e della comunicazione. Accorgimenti teorici e pratici per ciascuna delle 5 aree tematiche, al fine di offrire un'operatività in cucina efficiente in termini di risorse e costi.

Il contributo dei partner attraverso il progetto REKUK, è quello di rendere la ristorazione collettiva il più possibile sostenibile ed ecologica sia dal punto di vista dell'alimentazione che per i consumi energetici, valorizzando, nel contempo, la cultura locale e sostenibile attraverso una comunicazione efficace.



I cardini della sostenibilità nella ristorazione collettiva Il progetto REKUK

Project ReKuk
Vocational Training for Chefs
and Executive Chefs

Cofinanziato dal
programma Erasmus+
dell'Unione europea

USO DEGLI ALIMENTI	PROGETTAZIONE DI MENU SOSTENIBILI	EFFICIENZA ENERGETICA	PREVENZIONE DEI RIFIUTI	COMUNICAZIONE MARKETING
<ul style="list-style-type: none">Miglioramento continuo dell'efficienza energeticaRiduzione dei costi energeticiMiglioramento della redditivitàSicurezza dell'approvvigionamento energeticoRiduzione sostenibile delle emissioni di CO2Consapevolezza dei dipendentiMaggiore trasparenza dei dati	<ul style="list-style-type: none">RegionalitàStagionalità 6Alimenti biologiciFreschezzaRidotto consumo di carne	<ul style="list-style-type: none">Miglioramento continuo dell'efficienza energeticaRiduzione dei costi energeticiMiglioramento della redditivitàSicurezza dell'approvvigionamento energeticoRiduzione sostenibile delle emissioni di CO2Consapevolezza dei dipendentiMaggiore trasparenza dei dati	<ul style="list-style-type: none">Prevenzione dei rifiuti e vantaggi per i servizi di ristorazioneImpatto dei rifiuti nelle cucine di grandi dimensioniOpportunità per un'utilizzazione completa degli alimentiConservazione degli alimentiRiutilizzo degli avanziMisure per la prevenzione dei rifiuti lungo la catena del valoreNormative	<ul style="list-style-type: none">Autovalutazione del processo di comunicazionestrumenti per una migliore informazione e comunicazione con gli stakeholderSviluppare un piano di comunicazionevalutazione degli sforzi/risultati raggiunti nei vari aspetti della sostenibilitàCreare un evento dedicato alla sostenibilità alimentare



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressourcen Management Agentur



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



ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Newsletter n.3 – Aprile 2018

Thüringer Ökoherz ospita l'incontro per mettere a punto i moduli formativi e l'azione pilota REKUK per la formazione dei cuochi delle mense

Si è svolto a Weimar, lo scorso 23 e 24 gennaio 2018 l'incontro per mettere a punto il percorso formativo sperimentale del progetto europeo REKUK.

L'obiettivo infatti è quello di migliorare ed ampliare la formazione di base dei cuochi e del personale che gestisce le grandi ristorazioni, attraverso 5 moduli di approfondimento: ***Prevenzione degli sprechi, Efficienza energetica, Utilizzo di materie Prime, Formulazione di Menù sostenibili, Nozioni di marketing.***

L'Associazione Thüringer Ökoherz, l'ente che da oltre 20 anni si occupa di agricoltura biologica, gestione del paesaggio, conservazione della natura e promozione di uno stile di vita naturale in Turingia (regione nella Germania centrale), ha ospitato l'incontro presso la nuova sede che ospitava nei primi del 900 degli uffici di una fabbrica di cioccolata. Durante gli intervalli di pranzo è stato possibile visitare il mercato biologico Kirschberg e il negozio biologico "Rosemary", al centro di Weimar, due veri punti di aggregazione per il bio e la sostenibilità, capaci di ospitare Conferenze,

degustazioni, letture, escursioni, etc., nell'ambito di una regione in cui i consumatori prediligono la regionalità prima della produzione biologica (*fonte: Central German Brand Survey 2017*). Così come avviene in Italia, l'importanza del sistema cooperativo sostiene i numerosi piccoli produttori e sta alla base della sostenibilità della filiera alimentare.

Al fine di verificare l'efficacia e il gradimento dei materiali realizzati dal progetto REKUK, è prevista la realizzazione di una fase di test formativo in ciascun paese partner (Germania, Austria, Repubblica Ceca e Italia) nella primavera del 2018.



Interni del negozio biologico Kirschberg nella cui mensa i partner di REKUK hanno pranzato nei 2 giorni di meeting.

Sf-amarsi: convegno sulla malnutrizione a Palazzo Ducale (GE)

Presso la Sala del Munizioniere di Palazzo Ducale si è tenuto lo scorso 22 febbraio 2018, l'incontro dal titolo “**SF-AMARSI: il contrasto a malnutrizione e obesità infantile**”, organizzato dall'Università degli Studi di Genova, l'Istituto Giannina Gaslini e Helpcode Italia.

All'incontro è intervenuto Alessandro Triantafyllidis, presidente AIAB LIGURIA e hanno preso parte oltre cento esperti di nutrizione ed educazione alimentare, nonché importanti aziende del settore privato, istituzioni, rappresentanti del mondo dell'istruzione e società civile.

Scopo principale dell'incontro è stato quello di mettere a confronto esperienze e conoscenze su ambiente, salute e cultura dell'alimentazione in età evolutiva.

Sono sempre più le famiglie che rinunciano ad acquistare cibi di qualità a causa di scarse possibilità economiche. Secondo i dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità 1 bambino su 4 è malnutrito e 41 milioni di bambini sono in sovrappeso o obesi. Inoltre l'Italia è fra le nazioni con i più elevati tassi di sovrappeso e obesità e la scarsa qualità dell'alimentazione è un problema molto diffuso anche tra i minori che provengono da famiglie con reddito medio e alto.

Il convegno ha offerto importanti spunti per proporre misure concrete in materia di contrasto alla malnutrizione infantile, la promozione di una sana e corretta alimentazione per tutti i bambini, in Italia e nel mondo.

Il convegno “*sf_amarsi*” ha segnato l'inizio di un percorso. Infatti, attraverso il dialogo con esperti e stakeholders di alimentazione e educazione alimentare, s'intendono definire soluzioni e raccomandazioni da sottoporre ai decisori locali e nazionali.



Sapevi che...

Si è tenuto a Londra lo scorso 26–28 febbraio il 3° Congresso Mondiale di Salute Pubblica e Nutrizione.

Le sfide alla salute pubblica nel mondo della globalizzazione sono state il tema principale del congresso, e in questo ambito, il dr. Giulio Barocco, titolare di Posizione Organizzativa per l'integrazione e gestione congiunta della sicurezza e del valore nutrizionale degli alimenti presso la Struttura Complessa di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste, nonché esperto coinvolto dall'AIAB LIGURIA nel tavolo di lavoro REKUK (vedi *REKUK Newsletter n.3*), ha presentato lo studio “**Nutrire le comunità: innovazione in ristorazione collettiva**”, un'indagine multidimensionale della ristorazione assistenziale per anziani nella Regione Friuli Venezia Giulia (2016) coordinata dall'ASUITs, che ha evidenziato alcuni aspetti critici nel profilo quali - quantitativo dei prodotti alimentari impiegati nel segmento della ristorazione assistenziale.



PUBLIC HEALTH 2018
3rd World Congress on
Public Health & Nutrition
February 26-28, 2018 London, UK
Theme: Impediment to Exploration of Public Health Challenges in Globalizing World

Link alle pagine della Conferenza Mondiale:
<https://publichealth.global-summit.com/scientific-program.php?day=1&sid=4286&date=2018-02-26>

Approfondimenti REKUK

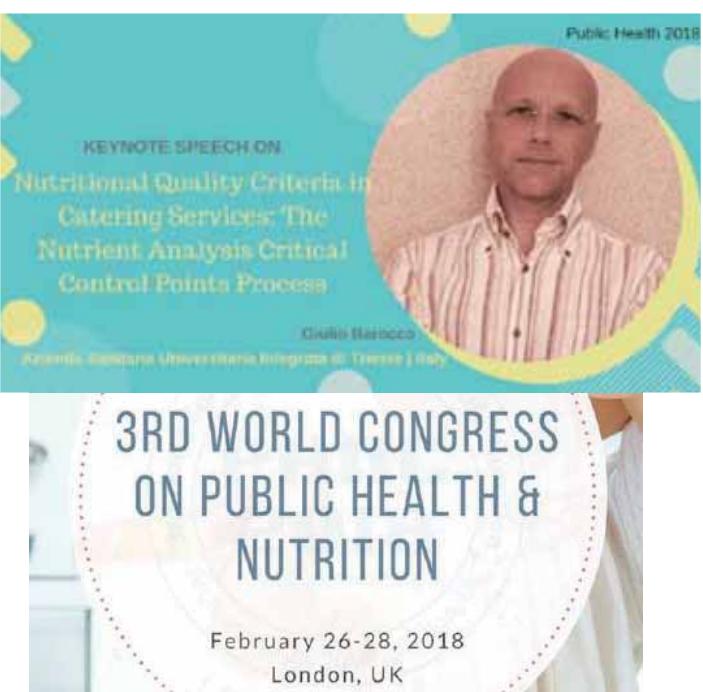
Interviste condotte da Giorgio Scavino, consulente AIAB Liguria, ad alcuni degli esperti del tavolo di lavoro REKUK sui temi della ristorazione collettiva, in vista dell'attività formativa sperimentale REKUK a Genova (v. pag. 2)

Intervista a **Giulio Barocco**, titolare di Posizione Organizzativa per l'integrazione e gestione congiunta della sicurezza e del valore nutrizionale degli alimenti presso la Struttura Complessa di Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASUITS (www.asuits.sanita.fvg.it/).

Domanda: recentemente lei ha aperto i lavori della prima sessione di lavoro del III° Congresso Mondiale di Salute Pubblica e Nutrizione di Londra. L'innovazione procedurale sviluppata dalla Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASUITS per l'introduzione del NACCP nell'ambito della ristorazione collettiva in che termini rappresenta una chiave di successo per la qualità delle refezioni e pertanto da prendere in considerazione nell'ambito formativo del personale addetto alla ristorazione e dei gestori delle mense?

Giulio Barocco: Il congresso mondiale ha rappresentato un'importante occasione di confronto per i professionisti della salute, appartenenti alla comunità scientifica ed esperti di politiche sanitarie, sui temi della salute pubblica, epidemiologia e la nutrizione. Per l'occasione il contributo presentato ha riguardato lo studio condotto da Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste dal titolo "Nutrire le comunità: innovazione per la ristorazione collettiva", un'indagine multidimensionale della ristorazione assistenziale per anziani nella Regione Friuli Venezia Giulia. Lo studio ha evidenziato alcuni aspetti critici nel profilo quali-quantitativo dei prodotti alimentari impiegati nel segmento della ristorazione assistenziale. Allo stesso modo, in ogni sistema di refezione collettiva La formulazione dei pasti infatti può essere caratterizzata dall'uso eccessivo di materie prime lavorate e da pratiche di preparazione scorrette che, pur rispondendo alle esigenze caloriche e di macronutrienti, non garantiscono sempre una sufficiente protezione dallo stress ossidativo. In alcune case di riposo sono state osservate perdite fino al 70%

del potere antiradicalico di diverse verdure, come dimostrato dall'Università di Trieste. Questo è un problema serio per gli anziani istituzionalizzati poiché, secondo la letteratura, la prevalenza della denutrizione e il rischio di malnutrizione superano rispettivamente il 20% e il 50% degli ospiti. Alla luce di questi risultati, la ASUITS ha adottato il processo NACCP (Nutrient Analysis Critical Control Points) come strumento di lavoro per l'integrazione delle migliori pratiche igieniche e misure per prevenire il danneggiamento di alcune frazioni di nutrienti durante le varie fasi di tutti i processi produttivi (cibo fornitura, stoccaggio, preparazione e metodi di cottura). Per massimizzare l'assunzione di composti bioattivi consumando pasti protettivi sono stati introdotti nuovi criteri nei contratti di appalto pubblico. I criteri stabiliscono più materie prime, come il pesce fresco, una minore esposizione degli alimenti agli agenti di degradazione, ridefinendo i tempi dei flussi di produzione, i carichi di lavoro, i sistemi tecnologici utilizzati. L'accurata declinazione del processo in esame ha permesso di servire pasti che possano garantire una sufficiente protezione dallo stress ossidativo agli anziani. L'integrazione del processo NACCP e delle buone pratiche nutrizionali con i criteri degli appalti pubblici verdi e degli obiettivi di sviluppo sostenibile rientra nel quadro generale delle azioni volte ad attuare i principi di salute in tutte le politiche ratificate dall'OMS.



Approfondimenti REKUK

Intervista rilasciata da Francesco Riva, ricercatore del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) presso l'ufficio Agricoltura Biologica del MiPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) a Giorgio Scavino, consulente AIAB.

Domanda: Considerata la continua evoluzione del settore alimentare soprattutto in termini di sostenibilità, quali elementi di novità a suo parere dovrebbero andare a integrare i percorsi formativi dedicati ai cuochi delle grandi refezioni pubbliche e private (destinatari finali del progetto REKUK)?

Francesco Riva: Importanti contenuti formativi professionalizzanti sono quelli che provengono dalla ricerca, soprattutto per coloro che progettano interventi formativi nell'ambito della salute umana, della nutrizione e nell'ambito della refezione. È molto importante infatti prendere in considerazione i risultati dei progetti di ricerca in agricoltura biologica svolti in Italia e in Europa, che, oltre a fornire spunti e aggiornamenti su temi all'avanguardia, diventano uno strumento di apprendimento eccellente per quanto riguarda la sostenibilità alimentare e i sistemi produttivi.

In particolare, una preziosa risorsa ancor oggi poco conosciuta è lo strumento realizzato dal SINAB (Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica), che nasce proprio per favorire la diffusione di dati e informazioni riguardanti la cultura del biologico e della sostenibilità in agricoltura, a iniziare dall'Italia. Questa banca dati si pone come punto di raccordo tra la ricerca italiana nel settore biologico e l'applicazione pratica delle relative tecniche, perché in essa è possibile trovare tutta la normativa comunitaria, nazionale, regionale e internazionale sull'agricoltura biologica; inoltre fornisce la possibilità di consultare una sezione dedicata alle politiche per l'agricoltura biologica realizzate dagli altri paesi comunitari, oltre a sezioni di approfondimento, link a istituti di ricerca italiani, schede tecniche, statistiche, dati regionali, etc. Insomma, è possibile trovare materiale utile per aggiornare contenuti formativi relativi anche alle strategie che influenzano in modo sostenibile la qualità dei prodotti alimentari, ponendo

particolare attenzione alla differenziazione dei prodotti biologici rispetto a quelli convenzionali e alla tracciabilità lungo l'intera filiera, dal campo alla tavola.

Domanda: A questo proposito, a che punto siamo con le buone prassi volte ad ampliare il mercato dei prodotti biologici e sostenibili, sensibilizzando sia chi gestisce servizi di ristorazione che i consumatori?

Francesco Riva: L'esempio più pertinente in questo caso è, a mio avviso, rappresentato dai due progetti SANPEI I e II – **SANO** come un **PESce biologico Italiano**: valorizzazione di specie autoctone da acquacoltura biologica per la ristorazione scolastica ([LINK](#))¹ svolti dal CNR-IRCRES in collaborazione con il CREA che hanno indagato gli aspetti della sostenibilità nell'introduzioni di Pesce Biologico nazionale nelle ristorazione collettiva.

Questi ed altri progetti anche in corso come ad esempio **"INNOVABIO Applicazione di metodi innovativi per la rintracciabilità dei prodotti per l'agricoltura biologica"** o **"BIOFOSF Strumenti per la risoluzione dell'emergenza "fosfiti"** nei prodotti ortofrutticoli biologici" sono volti a supportare le attività istituzionali di controllo e vigilanza sia del MiPAAF sia degli Organismi di controllo in agricoltura biologica con riferimento alle indagini per la verifica della certificazione delle produzioni biologiche e per la valutazione delle possibili frodi. I risultati del primo progetto consentiranno di determinare quello che ancora oggi è considerato di difficile distinzione, ossia se nel sistema produttivo e nel prodotto finale sia stato utilizzato o no azoto di origine sintetica non ammesso per le produzioni bio o, nel secondo caso, se siano stati impiegati Pesticidi non consentiti in agricoltura biologica.

Lo scopo finale di tali attività sarà proprio quello di incidere favorevolmente sul livello d'informazione dei consumatori e, in particolare degli operatori del settore, per consolidare, incentivare e aprire nuove opportunità di mercato per i prodotti biologici.



Link al progetto SANPEI:
<http://www.sinab.it/ricerca/sanpei-sano-come-un-pesce-biologico-italiano-valorizzazione-di-specie-autoctone-da>



Per approfondimenti

Il progetto REKUK, la cui Partnership è guidata da Ressourcen Management Agentur - RMA (Austria), e composta dalla University of South Bohemia (CZ), Thüringer Ökoherz (DE) e AIAB Liguria (IT), intende colmare alcuni importanti vuoti formativi nell'ambito della formazione dedicata ai cuochi, attraverso dei moduli teorici e pratici basati sulle migliori conoscenze raggiunte al momento. La formazione non è intesa solo a dimostrare i vantaggi ecologici della gestione efficiente delle risorse, ma anche la

riduzione dei costi che si ottiene con questa scelta.

I principi del ristoratore sostenibile sono gli stessi di quelli del cittadino che vuole proteggere la propria salute e l'ambiente: una scelta attenta delle materie prime, con un occhio di riguardo anche al modo con cui vengono prodotte e lavorate; il rispetto per la filiera di produzione agricola, privilegiando i produttori più attenti all'impatto ambientale; infine una riduzione degli sprechi.

<http://rekuk.rma.at/>

REKUK website

<http://rekuk.rma.at/>

PROJECT REKUK
Vocation Training for Chefs and Executive Chefs of Large-Scale Kitchens in Sustainable Food and Kitchen Management



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union



Ressourcen Management Agentur



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



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

per maggiori informazioni:

Newsletter prodotta da AIAB LIGURIA nell'ambito del progetto europeo REKUK,
co-finanziato dal programma europeo ERASMUS+

E-mail: info@aiabliguria.it

Website: <http://www.aiabliguria.it/>

Website of "REKUK" project: <http://rekuk.rma.at/it/home-1-it>

REKUK è un progetto co-finanziato dalla Commissione Europea, nell'ambito del programma europeo ERASMUS+ (Contr. n. 2016-1-AT01-KA202-016677). La responsabilità dei contenuti della presente newsletter è esclusivamente degli autori e non esprime in alcun modo il punto di vista della Commissione europea che non sarà responsabile dell'utilizzo delle informazioni ivi contenute.



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

NEWSLETTER

Agosto 2018



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

2016-1-AT01-KA202-016677



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



RMA
Ressourcen Management Agentur



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



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



Rekuk

Formazione specialistica per Chef
e responsabile della refezione
sulla sostenibilità del cibo e
della gestione della cucina.

<http://rekuk.rma.at/>

Immagini dell'incontro conclusivo del progetto
REKUK, tenutosi a Genova
(4-5 luglio 2018)

5 Moduli formativi messi a punto per l'aggiornamento del profilo professionale di cuochi e responsabili delle rfezioni collettive

L'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) ha ospitato lo scorso 4 e 5 giugno 2018 il seminario conclusivo del progetto REKUK. Assieme ai partner austriaci (Risorse Agentur), della Università della Repubblica Ceca (Jihočeská Univerzita), e della Turingia (Thüringer Ökoherz) in Germania centro orientale, gli esperti AIAB Liguria hanno messo a punto il percorso formativo sviluppato nell'arco dei due anni di progetto, rispondendo alle necessità sentite nel settore della ristorazione collettiva, fornendo un profilo formativo aggiornato ai temi della sostenibilità ai cuochi responsabili delle ristorazioni collettive. Il percorso formativo risponde alla necessità di migliorare e ampliare la loro formazione attraverso 5 moduli specialistici: Prevenzione degli sprechi, Efficienza energetica, Utilizzo di materie Prime, Formulazione di Menù sostenibili, Nozioni di marketing.

REKUK meeting in Genova

.02

Incontro finale di progetto a Genova
per la condivisione dei materiali
formativi adattati nei paesi membri...

L'attività formativa sperimentale condotta in Italia .03

Seminario organizzato da AIAB LIGURIA
presso Serra Riccò...

La parola agli esperti REKUK... .04

Citazioni e commenti dei partner di
progetto a conclusione dell'iniziativa

Sezione Interviste agli esperti italiani .05

3 interviste sui temi dell'aggiornamento
formativo e dell'EQF in Italia

Uno sguardo alle start-up nel settore alimentare .06

L'acceleratore Startupbootcamp FoodTech



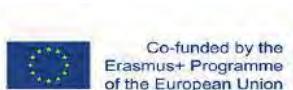
La partecipazione alle giornate formative REKUK rivolte principalmente ai cuochi e gestori delle grandi refezioni ha avuto un esito decisamente favorevole, riscuotendo il pieno interesse da parte dei partecipanti, cuochi, responsabili di mense e decisori politici che vi hanno preso parte.

Il corso elaborato contiene complessivamente 5 moduli formativi, ciascuno dei quali è composto da 4 unità di apprendimento di 60 minuti ciascuno.

REKUK: conclusione dei lavori per mettere a punto il percorso formativo dedicato ai cuochi e ai responsabili delle refezioni collettive

Le premesse di base su cui il partenariato europeo ha lavorato per elaborare l'aggiornamento del profilo formativo di cuochi e responsabili delle refezioni collettive, contengono alcuni fattori critici emersi a livello europeo, quali la costante pressione dei costi di gestione e la quota di prodotti alimentari a basso costo in allarmante aumento - che spesso si ritiene siano la soluzione per l'efficienza dei costi. La formazione elaborata nell'ambito del progetto REKUK intende proprio rispondere alla necessità di ottenere una maggiore efficienza delle risorse e di fornire una migliore qualità del cibo, riducendo i costi delle grandi refezioni collettive.

Spesso infatti, anche la progettazione dei menu, il tema della sicurezza alimentare, i principi di un'alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, la modalità di presentazione dei piatti, gli aspetti ecologici e qualitativi degli alimenti, vengono trattati solo in una minima parte durante la formazione standard dedicata ai cuochi delle refezioni collettive. I moduli formativi REKUK intendono pertanto dimostrare come l'utilizzo di prodotti freschi biologici, regionali e stagionali, una solida politica degli acquisti e un'attenta pianificazione dei menù, così come le strategie per la riduzione dei rifiuti e l'efficienza energetica, possano ridurre notevolmente sia i costi correnti che le risorse naturali impiegate, migliorando la qualità del cibo.



Ressourcen Management Agentur



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



AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA



Più nel dettaglio, possiamo affermare che nei paesi partner del progetto Rekuk (Germania, Austria, Italia e Repubblica Ceca), si sono riscontrate criticità comuni per le refezioni di grandi dimensioni: l'elevato consumo di energia, l'elevata produzione di rifiuti organici, l'uso intensivo di prodotti convenzionali, ecc. L'esperienza specialistica maturata dai partner ha permesso dunque il disegno e la predisposizione di un percorso formativo che evidenzia come esistano margini di miglioramento per il trattamento degli alimenti, per la progettazione dei menu, per la prevenzione dei rifiuti e per l'efficienza energetica.

Un'altra tendenza è la centralizzazione delle cucine per un intero territorio, che porta inevitabilmente a perdite di posti di lavoro e non solo.

Pertanto l'iniziativa di formazione intende offrire una soluzione congiunta per ciascun problema indicato. Il corso di formazione verrà inoltre sottoposto alla procedura per l'assegnazione del livello relativo al Quadro Europeo delle Qualifiche in ciascun paese partner.





La partecipazione alle giornate formative REKUK rivolte principalmente ai cuochi e gestori delle grandi ristorazioni ha avuto un esito decisamente favorevole, riscuotendo il pieno interesse da parte dei partecipanti, cuochi, responsabili di mense e decisori politici che vi hanno preso parte.



La buona prassi in Liguria:

La gara per l'assegnazione del servizio di ristorazione nei sei Comuni della Provincia di Genova è stata bandita e gestita dalla Stazione Appaltante della Città Metropolitana di Genova che ha preparato un accordo quadro specifico per un periodo di quattro anni dalla firma del contratto e un valore di 4.785.000 euro, stimati sulla quantità annuale completo di pasti somministrati (145.000 è il numero medio calcolato nel corso degli ultimi tre anni) in strutture scolastiche e per gli anziani che hanno scelto di unirsi attraverso un accordo di ristorazione, affidando la procedura di gara di Genova Città metropolitana che nel 2014 aveva già gestito positivamente l'assegnazione dello stesso servizio per conto di Busalla e Ronco Scrivia.

Attività formativa sperimentale in Provincia di Genova, grazie al progetto REKUK

Si è tenuto a Serra Riccò fra il 18 e il 21 giugno 2018 il ciclo di incontri sui 5 moduli formativi ("Uso degli alimenti", "Progettazione di menu sostenibili", "Efficienza energetica in cucina", "Prevenzione dei rifiuti", "Comunicazione e marketing"), del **corso sperimentale per cuochi e gestori delle grandi ristorazioni**: complessivamente 4 giornate formative condotte dagli esperti di AIAB Liguria. Il percorso sperimentale ha visto la partecipazione di alcuni cuochi delle ristorazioni collettive, responsabili di cucina e due responsabili politici dei sei comuni coinvolti in Provincia di Genova (Busalla, Ronco Scrivia e Valbrevenna in Valle Scrivia e Ceranesi, Sant'Olcese e Serra Riccò Val Polcevera). AIAB Liguria aveva già lavorato con i 6 comuni di cui sopra, ottenendo un eccellente risultato che portò all'associazione dei 6 comuni per la gestione dei servizi di mensa nelle scuole (dalle materne alle scuole secondarie e nelle strutture per gli anziani), con l'inserimento di prodotti biologici e locali con il raggiungimento del 95% di biologico (*vedi box a lato*). Dalle valutazioni dei partecipanti, il percorso formativo, elaborato nell'ambito del progetto REKUK, è stato considerato principalmente adatto per il personale con conoscenze intermedie, su una scala a 3 livelli (livello "principiante", "intermedio", "esperto"). I 5 moduli e i materiali didattici annessi sono stati ritenuti idonei anche per uno studio individuale, con l'eccezione di un supporto specialistico per le tecniche descritte nel modulo dedicato all'efficienza energetica e in quello dedicato alla progettazione dei Menu sostenibili.

Excursus sintetico sui 5 moduli presentati in forma sperimentale in Italia

"*Verso una ristorazione sostenibile anche a livello energetico*" è stato il tema condotto durante la prima giornata presso la sala consiliare del Comune di Serra Riccò (GE). L'ing. Luca Pofi ha coinvolto i partecipanti anche attraverso esercitazioni pratiche per capire cos'è un kilowatt e quanto consumano le singole apparecchiature. Con l'obiettivo di rendere più consapevoli i responsabili delle ristorazioni sull'importanza della qualità dell'involturo in cui è posta la cucina, dei comportamenti e dei dispositivi, tutti fattori che possono incidere notevolmente per rendere più o meno virtuosa, a livello di consumi, una ristorazione collettiva.

La seconda giornata, condotta da Giorgio Scavino, è stata dedicata ai principi della COMUNICAZIONE e del MARKETING con esercizi pratici per la realizzazione di un piano di comunicazione che contempla e coinvolge tutti gli addetti alla ristorazione.

Con i tre moduli formativi presentati da Paola Trionfi, responsabile nazionale della ristorazione collettiva di AIAB e Alessandro Triantafyllidis, presidente di AIAB LIGURIA: "Menù Sostenibili" "Usi Alimentari" e "Riduzione degli scarti alimentari", si è concluso il test per l'apprendimento sperimentale. I moduli, hanno ricevuto il plauso delle amministrazioni comunali e dei partecipanti. Pertanto l'aggiornamento del profilo delle conoscenze e delle competenze professionali per cuochi e responsabili delle mense collettive appare integrato ai temi della sostenibilità ed è pronto per essere proposto alle Regioni, con il fine di fare fronte alle esigenze formative del settore e in vista della spendibilità dei nuovi titoli a livello europeo.



Le abilità che potranno acquisire i partecipanti del percorso formativo includono: capacità di analisi per la gestione della propria cucina, la capacità di progettare menù stagionali, la capacità di motivare il personale di cucina verso azioni innovative, le abilità necessarie per attuare misure efficienti sotto il profilo delle risorse e della comunicazione. Accorgimenti teorici e pratici per ciascuna delle 5 aree tematiche, al fine di offrire un'operatività in cucina efficiente in termini di risorse e costi. Il contributo dei partner attraverso il progetto REKUK, è quello di rendere la ristorazione collettiva il più possibile sostenibile ed ecologica sia dal punto di vista dell'alimentazione che per i consumi energetici, valorizzando, nel contempo, la cultura locale e sostenibile attraverso una comunicazione efficace.

La parola ai partner REKUK a conclusione dell'esperienza di progetto...

Riportiamo di seguito un estratto dal dialogo conclusivo dei partecipanti al progetto REKUK:

"Con lo strumento formativo messo a punto, la ristorazione collettiva ha l'opportunità di mettere in pratica le soluzioni per la sostenibilità nelle refezioni collettive" **Hans Daxbeck**, Managing Direttore di Resource Management Agency (AU).

"Con il test di formazione erogata nei 4 paesi membri dei partner, siamo consapevoli dell'importanza dell'empowerment dei cuochi, figure chiave per la sostenibilità delle cucine" **Alessandro Triantafyllidis**, presidente Aiab Liguria (IT)

"Gli strumenti formativi elaborati sono in grado di supportare lo staff delle cucine per un lungo periodo sul tema della sostenibilità e per la crescita della loro carriera" **Sara Flügel**, esperta della Thüringer Ökoherz (GE)

"Il tema della sostenibilità è affrontata in tutti i moduli e questo è molto importante per il settore delle refezioni collettive, dunque spero venga messo in pratica in modo diffuso nei prossimi anni, anche considerando le differenze applicative tra i paesi membri, il che rappresenta un valore aggiunto per il progetto" **Alexandra Weintraud**, Esperta della Resource Management Agency (AU).

"Suggerisco di erogare anche lezioni sintetiche di 4 ore per ciascun modulo, per ottenere i migliori risultati anche nel corto periodo per coloro che non possono seguire un corso più lungo, e per un totale di 5 incontri in 1 anno"

Franziska Galander, Esperta della Thüringer Ökoherz (GE)

"I 5 moduli offrono a tutti i portatori d'interesse (direttori, manager, esperti, docenti, etc.) una struttura per rinnovare e ottimizzare il sistema di apprendimento" **Giorgio Scavino**, esperto Aiab Liguria (IT)

"Il progetto Rekuk offre un'importante strumento di formazione che può armonizzare gli standard formativi e di informazione nelle diverse regioni della Repubblica Ceca", Ing. **Jan Moudrý**, direttore del dipartimento di agricoltura biologica presso la Facoltà di Agraria dell'Università della Boemia del Sud a České Budějovice (CZ)

"L'apprezzamento ai test effettuati e l'ampio interesse pervenuto dagli stakeholder di ciascun partner ci mostrano come sia importante l'impegno alla sostenibilità nelle refezioni collettive che abbiamo profuso nel lavoro congiunto" **Natalia Kisliakova**, Manager presso Resource Management Agency (AU)

"La diffusione del corso è importante anche da un punto di vista sociale per la sensibilizzazione ai temi della sostenibilità. In questo REKUK rappresenta un tassello importante, perché descrive la relazione della refezione con l'intera filiera alimentare" **Jan Moudrý jr.** Università della Boemia del Sud (CZ)

"L'aggiornamento formativo realizzato e dedicato a cuochi e responsabili delle refezioni collettive, offre nuovi contenuti educativi e mette in luce la preziosa interdipendenza che lega ciascuno dei moduli, per la sostenibilità effettiva delle refezioni", **Francesca Coppola**, esperta AIAB Liguria (IT).

EQF: il punto della situazione per l'Italia

Intervista ad Andrea Simoncini, ricercatore ANPAL

In Italia, dal 13 aprile 2017 la gestione dei Punti di Contatto Nazionali EQF, è stata affidata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali all'Agenzia Nazionale per le Politiche Attive del Lavoro (ANPAL), un nuovo ente creato con la riforma del mercato del lavoro, il *Jobs Act* (*L. n. 183/2014*), e al quale hanno confluito parte dell'ISFOL e di Italia Lavoro. Operativa a partire dal mese di giugno 2015. Giorgio Scavino, consulente dell'AIAB Liguria, ha intervistato Andrea Simoncini, ricercatore ANPAL e responsabile della struttura di ricerca che si occupa di monitoraggio e valutazione della formazione professionale del FSE.

Domanda: Qual è la situazione in Italia rispetto all'EQF (European Qualifications Framework)?

Andrea Simoncini: assistiamo in Italia a notevoli passi avanti sul tema dell'EQF rispetto al passato. Anzitutto una premessa per i lettori che hanno poca dimestichezza con il Quadro europeo delle qualificazioni per l'apprendimento permanente. Si tratta di un vero e proprio quadro di riferimento comunitario che serve a mettere in relazione i sistemi nazionali delle qualificazioni dei Paesi aderenti (ad oggi, inclusa l'Italia, sono venti i Paesi che hanno presentato il proprio Rapporto di referenziazione a EQF). Gli Stati membri sono chiamati, su base volontaria, a classificare i propri sistemi d'istruzione e formazione, in modo da collegarli all'EQF, istituito con la Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 e aggiornato con la Raccomandazione del 22 maggio 2017.

Gli obiettivi del Quadro Europeo delle Qualificazioni (EQF) e i concetti chiave che sono alla base della Strategia europea per la cooperazione in materia di Istruzione e formazione (ET 2020), hanno particolare attenzione alle esigenze del mondo del lavoro. L'EQF è composto da una griglia di referenziazione, funzionale a mettere in relazione e posizionare le diverse qualificazioni rilasciate nei Paesi membri dell'Unione Europea. La comparazione si basa su livelli comuni di riferimento, correlati a learning outcomes (risultati dell'apprendimento) e collocati in una struttura ad otto livelli. Questa struttura si applica a tutte le qualificazioni, da quelle ottenute al termine di un percorso scolastico, fino ai livelli più alti di istruzione e formazione accademica e professionale.

Oggi possiamo dire che in Italia, la situazione sta procedendo velocemente rispetto ad anni di 'blocco' sul tema EQF poiché con il decreto dell'8 gennaio 2018, relativo all'istituzione del Quadro Nazionale delle Qualificazioni (NQF) in risposta alla Raccomandazione Europea (2008/C111/01/CE) relativa all'EQF, l'Italia ha determinato il suo NQF (Quadro Nazionale delle Qualificazioni) che definisce per il nostro paese in modo univoco una serie di descrittori per gli 8 livelli delle Qualificazioni, individuando che tipo di conoscenze, abilità e autonomia/responsabilità sono riconducibili a ciascun livello.



Sapevi che...

Come indicato da Andrea Simoncini, ricercatore ANPAL e responsabile della struttura di ricerca che si occupa di monitoraggio e valutazione della formazione professionale del Fondo Sociale Europeo, è disponibile sul web una formazione gratuita tramite la piattaforma di formazione online dedicata a operatori e professionisti dei servizi di Individuazione, Validazione e Certificazione delle competenze.

La MOOC che sta per "Massive Open Online Courses" in italiano, *Corsi online aperti su larga scala*, è disponibile nelle pagine dell'INAPP (Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche), ed ha il titolo "Vali.Co Individuazione Validazione Competenze"



Mooc INAPP Vali.Co

Link:
<https://mooc.librettocompetenze.it>

Il corso si rivolge a quanti già svolgono o intendono partecipare a vario titolo alle attività e ai servizi dei sistemi di validazione e certificazione così come sono stati strutturati in Italia a partire dal Decreto Legislativo 13/2013 e nel Quadro Nazionale delle Qualifiche Regionali (QNQR), D.L. 30 giugno 2015.

Inoltre il Decreto NQF struttura le procedure per la referenziazioni delle qualificazioni al Quadro Europeo delle Competenze attraverso il Punto Nazionale di Coordinamento EQF insediato presso l'ANPAL (Agenzia Nazionale per le Politiche Attive del Lavoro) e con la valutazione indipendente di INAPP (Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche).

Domanda: Quali sono i principali elementi dell'approccio italiano?

Andrea Simoncini: Nonostante il notevole ritardo rispetto al contesto europeo, in Italia il riconoscimento dell'importanza dell'apprendimento permanente viene sancito dalla Legge n.92/2012, la cosiddetta legge Fornero (conosciuta per lo più, solo per la riforma delle pensioni) o decreto legge "Salva Italia" per la riforma del mercato del lavoro. Questo decreto individua all'articolo 4, commi 51-61, il diritto del cittadino al riconoscimento e validazione degli apprendimenti e delle competenze acquisiti in ambiti formali, non formali e informali. Si afferma quindi il paradigma che non solo si apprende lungo tutto l'arco della vita, nel senso di una prospettiva diacronica lifelong, ma si apprende in ogni luogo lifewide e la persona ha il diritto di vedersi riconoscere e validare le competenze acquisite anche in una prospettiva occupazionale e di cittadinanza attiva. Inoltre il sistema riconosce e comprende anche gli ambiti di apprendimento non formali e informali. L'innovazione di fondo, sta anche nell'introduzione di un servizio nuovo in grado di riconoscere progressivamente titoli di studio e qualificazioni o parti delle qualificazioni, predisponendo un database nazionale delle qualificazioni referenziate, contenente tutte le informazioni utili per gli utenti (titolo, autorità competente, modalità di accesso, durata del percorso, risultati dell'apprendimento, livello EQF, etc.), di fatto la specificità dell'EQF italiano è la dimensione tassonomica creata per certificare le competenze e in grado di abbracciare l'intero universo delle professioni.

Come avviene l'attribuzione del livello EQF?

Andrea Simoncini: in senso metodologico, attribuire un livello EQF implica valutare il risultato di apprendimento rispetto alle tre dimensioni su cui il Quadro Europeo si fonda, ovvero Conoscenze, Abilità e Competenze. Tuttavia tale operazione richiede un approccio al contempo analitico (ovvero svolto per ogni dimensione) e sintetico-sistemico, visto che il valore EQF è unico e la natura ultima del risultato dell'apprendimento è più della mera "somma" degli elementi che costituiscono le tre dimensioni. Il livello analitico richiede un ampio insieme di informazioni; quello sintetico un metodo per ricomporle, in ragione del loro diverso contributo, nel risultato complessivo.

C'è da aggiungere tuttavia che il valore del lavoro in corso in Italia, che ci pone all'avanguardia sul sistema di riconoscimento delle qualifiche sta anche nella dimensione tassonomica creata, per certificare le competenze. Questo rende possibile la referenziazione, ovvero il processo che risulta dalla costituzione di una relazione tra i livelli delle qualificazioni nazionali, solitamente definiti nel Quadro nazionale delle Qualificazioni (QNQ) e i livelli del Quadro EQF sia per apprendimenti e profili già recepiti da tutti i paesi, sia per gli apprendimenti informali che non ancora parametrati.

Ritiene utile l'impegno dell'AIAB Liguria per proporre e presentare l'aggiornamento del profilo del cuoco e del responsabile delle riferzioni collettive in più regioni italiane?

Andrea Simoncini: è certamente utile al fine dell'armonizzazione dei profili a livello nazionale. A questo riguardo, suggerisco sia la consultazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni (<http://atlantelavoro.inapp.org>) realizzato dall'INAPP (ex Isfol) che, tenendo in considerazione il Quadro nazionale delle qualificazioni regionali, raccoglie in una serie di sezioni/mappe, organizzate all'interno di una infrastruttura concettuale predisposta per settori economico-professionali, la ricostruzione processuale delle singole qualificazioni, come per il vostro caso, quella del cuoco.



REKUK: l'aggiornamento sui temi della sostenibilità per il profilo di cuochi e responsabili delle refezioni collettive diventa possibile

Intervista a Cristina Lerico, responsabile della Formazione per la Aless Don Milani

Molte delle regioni italiane hanno organizzato corsi specialistici per esperti della formazione, finalizzati alla costituzione di Elenchi Regionali degli Esperti di Valutazione degli apprendimenti e della Certificazione delle Competenze. Giorgio Scavino, esperto AIAB Liguria ha intervistato Cristina Lerico, direttore della formazione della Aless Don Milani e operatrice abilitata in Regione Lazio all'esercizio delle funzioni di individuazione e validazione delle competenze e di pianificazione e realizzazione delle attività valutative per il riconoscimento dei crediti formativi.

Domanda: quali prospettive si creano con il lavoro condotto a livello regionale per l'individuazione e messa in trasparenza delle competenze?

Cristina Lerico: Il lavoro posto a livello regionale è frutto di un lungo processo di trasformazione che ha origine dalla necessità di adeguamento dei sistemi europei di istruzione e formazione alle esigenze della società dei saperi, enunciati fin dal Consiglio di Lisbona del marzo 2000. Le prospettive che si intendono creare anche attraverso il riconoscimento di crediti formativi per singole unità che compongono un profilo professionale sono molteplici, tutte tese alla necessità di migliorare il livello e la qualità dell'occupazione offrendo apprendimento e formazione adeguate nelle diverse fasi della vita attraverso percorsi formativi e qualifiche più trasparenti.

Domanda: quanto è importante il lavoro sul sistema delle competenze?

Cristina Lerico: In Italia in particolare è importante perché si ha un alto frazionamento dei percorsi dell'istruzione e formazione, con diverse modalità di apprendimento di tipo "non formale" (nelle imprese, nel privato sociale, etc.) e di tipo "informale". Un sistema nazionale di mutuo e obiettivo riconoscimento delle competenze acquisite (mediante i vari titoli, i diplomi, le certificazioni professionali) può dare vita ad un mercato del lavoro davvero nazionale e con il valore aggiunto europeo. In questo senso il Quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, costituisce la parte di repertorio nazionale afferente le qualificazioni regionali e rappresenta il riferimento unitario per la loro correlazione ed equivalenza e la loro progressiva standardizzazione, nonché per l'individuazione, validazione e la certificazione delle qualificazioni e delle competenze anche in termini di crediti formativi in chiave europea.

Domanda: Qual è il grado di interesse per un aggiornamento del profilo delle competenze come quello del cuoco e del responsabile della refezione collettiva, disegnato grazie al progetto REKUK?

Cristina Lerico: La ristorazione è un settore trainante della filiera agroalimentare italiana e l'impatto formativo diventa notevolmente importante. Lo è ancora di più se il percorso formativo – come nel caso dei 5 moduli elaborati dal partenariato REKUK - sono tesi alla eco-sostenibilità del settore della ristorazione. In questo senso, la Aless Don Milani è pronta a collaborare con AIAB Liguria per presentare la proposta di aggiornamento del repertorio delle competenze per il profilo del cuoco, a cominciare dalla Regione Lazio.



Sapevi che...

A.L.E.S.S. don Milani opera dal 2000 nel settore delle risorse umane ed in particolare nella progettazione, di attività di aggiornamento, informazione, riqualificazione e formazione professionale. È un'associazione creata da un gruppo di esperti multidisciplinari ispirati a don Lorenzo Milani, figura emblematica del riconoscimento del sapere come strumento di riscatto sociale, della voglia di cambiare la società superando diseguaglianze ed ingiustizie in nome di una visione solidale del mondo.

Oggi l'istituto svolge attività di ricerca e promozione per favorire l'occupazione e promuovere iniziative per lo sviluppo integrato del territorio.

Link: <http://www.alessdonmilani.it>



La sostenibilità alimentare nel cuore delle Start-up

Intervista a Ozge Ulke, Marketing Manager c/o Startupbootcamp FoodTech



Settori chiave del Startbootcamp

Startupbootcamp FoodTech, il principale acceleratore al mondo dedicato al settore AgroFoodTech, offre ogni giorno supporto tramite un vasto gruppo di fondi di investimento e aziende a 10 start-up selezionate da un contest internazionale. Giorgio Scavino, esperto Aiab Liguria ha intervistato Ozge Ulke, Marketing manager c/o Startupbootcamp FoodTech.

Domanda: Quanto è importante l'attività formativa e il tema della sostenibilità alimentare per le Start-up che FoodTech ha accelerato o per quelle che hanno sottoposto la loro candidatura?

Ozge Ulke: la sostenibilità alimentare, è uno dei temi chiave nell'ecosistema Foodtech, ed è presa in grande considerazione dalle startup che si sono candidate al nostro programma e da quelle che hanno completato il nostro programma di accelerazione a partire dal 2016. La crescente consapevolezza della società verso la sostenibilità del cibo che viene consumato quotidianamente, ha contribuito a un forte aumento del numero di start-up che si concentrano sul tema della sostenibilità alimentare. Queste start-up operano in diversi segmenti dell'ecosistema Foodtech, tra cui nuovi alimenti, la certificazione e l'agricoltura.

Domanda: puoi farci uno o più esempi di start-up che hanno centrato parte delle loro attività in azioni di formazione sul tema della sostenibilità alimentare per gli utenti?

Ozge Ulke: la maggior parte delle nuove startup centrate sugli alimenti offrono ingredienti innovativi e beni confezionati, prodotti attraverso una catena di valore sostenibile. Come parte della loro proposta di valore, spesso queste startup hanno la missione di educare i loro clienti target sull'importanza della sostenibilità alimentare.

D'altra parte, soprattutto nel 2018, abbiamo assistito a un notevole aumento del numero di start-up che forniscono servizi per la produzioni più sostenibili e trasparenti alle aziende alimentari di Largo Consumo. Da includere in questa direzione

anche le startup che forniscono strumenti/applicazioni che consentono ai consumatori di ricevere informazioni trasparenti sulla catena di approvvigionamento dei prodotti che acquistano, incoraggiando anche le imprese a condividere e dare maggiore trasparenza sui loro processi di produzione e trasformazione. La maggior parte delle startup che concentrano le proprie attività nella sostenibilità alimentare operano nello spazio agro-tech. Questi includono soluzioni per ridurre lo spreco alimentare, per aiutare gli agricoltori a risparmiare acqua ed energia, per sostenere gli agricoltori locali ad aumentare i loro ricavi raggiungendo più clienti, tecnologie blockchain, apparecchi IOT che aumentano l'efficienza dei processi di coltivazione, lo stesso avviene con le start-up che supportano gli agricoltori in altri processi come la logistica, la finanza, le risorse umane, ecc.

Domanda: Quali sono gli step più importanti e quali i prossimi appuntamenti per FoodTech?

Ozge Ulke: la valutazione delle candidature pervenute entro il 18 giugno è stata una fase molto intensa e importante, abbiamo valutato circa 700 start-up che si sono presentate al nostro programma Foodtech 2018. Dal 25 al 26 luglio, le migliori 20 start-up sono state invitate ai Selection Days. Durante questo evento di 2 giorni, 170 mentor altamente qualificati hanno istruito, valutato e classificato i team arrivando a selezionare 9 team finali che parteciperanno al programma di accelerazione Startupbootcamp FoodTech 2018.

Il Demo Day FoodTech sarà presentato il 29 novembre 2018 presso il più grande campus universitario al mondo, la "Stazione F" a Parigi!

Per tenersi aggiornati sull'iniziativa:

<https://www.startupbootcamp.org/blog/2018/05/startupbootcamp-foodtech-demo-day-station-f-paris/>



Per approfondimenti

Il progetto REKUK, la cui Partnership è guidata da Ressourcen Management Agentur - RMA (Austria), e composta dalla University of South Bohemia (CZ), Thüringer Ökoherz (DE) e AIAB Liguria (IT), intende colmare alcuni importanti vuoti formativi nell'ambito della formazione dedicata ai cuochi, attraverso dei moduli teorici e pratici basati sulle migliori conoscenze raggiunte al momento. La formazione non è intesa solo a dimostrare i vantaggi ecologici della gestione efficiente delle risorse, ma anche la riduzione dei costi che si ottiene con questa scelta.

I principi del ristoratore sostenibile sono gli stessi di quelli del cittadino che vuole proteggere la propria salute e l'ambiente: una scelta attenta delle materie prime, con un occhio di riguardo anche al modo con cui vengono prodotte e lavorate; il rispetto per la filiera di produzione agricola, privilegiando i produttori più attenti all'impatto ambientale; infine una riduzione degli sprechi.

REKUK website

<http://rekuk.rma.at/>



per maggiori informazioni:

*Newsletter prodotta da AIAB LIGURIA nell'ambito del progetto europeo REKUK,
co-finanziato dal programma europeo ERASMUS+*

E-mail: info@aiabliguria.it

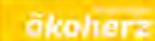
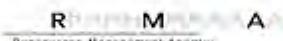
Website: <http://www.aiabliguria.it/>

Website of "REKUK" project: <http://rekuk.rma.at/it/home-1-it>

REKUK è un progetto co-finanziato dalla Commissione Europea, nell'ambito del programma europeo ERASMUS+ (Contr. n. 2016-1-AT01-KA202-016677). La responsabilità dei contenuti della presente newsletter è esclusivamente degli autori e non esprime in alcun modo il punto di vista della Commissione europea che non sarà responsabile dell'utilizzo delle informazioni ivi contenute.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Newsletter Oktober 2016

Ein neues EU-Projekt im Bereich „Nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung“ gestartet

Liebe Interessierte,

im September startete das EU-Projekt „ReKuK – nachhaltiges und ressourceneffizientes Wirtschaften in Großküchen“. Der Thüringer Ökoherz e.V. ist als deutscher Partner dabei!

Unsere Motivation: Als Lebensmittelgroßabnehmer und – verarbeiter nimmt die Die Außer-Haus-Verpflegung eine wichtige Schlüsselrolle bei der Stärkung nachhaltiger Wertschöpfungsketten ein. Das Projekt soll genau hier ansetzen. Worum es genau geht und wie Sie sich beteiligen können, haben wir für Sie zusammengefasst:

Das Projekt

RekuK ist ein EU-gefördertes Projekt, welches durch vier Projektpartner aus Tschechien, Österreich, Italien und Deutschland entwickelt und in der Praxis als Weiterbildungsangebot umgesetzt werden soll. Das Projekt richtet sich an Großküchen (Management, Küchenleiter sowie Personal) mit der Vision nachhaltiges und ressourceneffizientes Wirtschaften in der Außer-Haus-Verpflegung als übergeordnete Leitlinie zu etablieren. Während Speise- und Lebensmittelwissenschaften, Produktwissenschaften, Ernährungswissenschaften, Küchenmanagement und Lebensmittelhygiene feste Bestandteile der Ausbildung von Köchen sind, werden die ökologischen, qualitativen und sozialen Aspekte nur wenig beachtet. Das Prinzip des „lebenslangen Lernens“ ist das Schlüsselement des Projektes. Die vier Projektpartner erarbeiten einen Leitfaden sowie Schulungsmaterialien für die Module „Energieeffizienz“, „Ressourcenschonende Speiseplangestaltung“, „Abfallvermeidung/-reduzierung“ sowie „Unterstützende Kommunikations- und Informationsstrategien“.

Der Thüringer Ökoherz e.V.

Der Thüringer Ökoherz e.V., Förderverein für ökologischen Landbau, Naturschutz und naturgemäße Lebensweise in Thüringen, nimmt als deutscher Partner mit der Erarbeitung des Moduls „Abfallvermeidung/-reduzierung in Großküchen“ am Projekt RekuK teil. Um einen möglichst praxisnahen und qualitativ hochwertigen Leitfaden für dieses Modul zu erstellen, suchen wir Unterstützung von interessierten Großküchen.

Konkret: Sie sind gerade dabei das Abfallmanagement Ihrer Großküche zu optimieren oder interessieren sich für dieses Thema? Welche Abfallfraktionen gibt es in einer Großküche und an welcher Stelle der Prozesskette entstehen diese? Welche konkreten Maßnahmen sind erforderlich, um Müll – sowohl organischen als auch anorganischen – zu vermeiden? Wie können diese Maßnahmen in der Küchenpraxis umgesetzt und nachhaltig integriert werden?

Was bringt das meiner Küche?

Ein effizienteres Abfallmanagement der Küche trägt nicht nur zum Umwelt – und Ressourcenschutz bei, sondern führt auch zu einer deutlichen Kostenersparnis des Unternehmens.

Disclaimer

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Ressourcen-MANAGEMENT
Ressourcen-MANAGEMENT

2013-1-DE01-KA202-000014
Erasmus+ KA202
Erasmus+ KA202

Thüringer
ökoherz

AIAB LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Nutzen Sie die Chance im Rahmen des Projektes ReKuK und in Zusammenarbeit mit uns, dem Thüringer Ökoherz e.V., an der Optimierung Ihrer eigenen Küche zu arbeiten und damit gleichzeitig auch für andere Branchenkollegen den Weg zu einem nachhaltigen und ressourceneffizienten Wirtschaften zu ebnen.

Über alle Details informieren wir Sie gern persönlich. Bei Interesse kontaktieren Sie uns einfach per E-Mail: f.galander@oekoherz.de oder telefonisch: 03643 496408

Mit freundlichen Grüßen,

Franziska Galander

Disclaimer

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Newsletter August 2017

ReKuK – die erste Projekthalbzeit liegt hinter uns. Was haben wir geschafft und wie geht es weiter?



Liebe Interessierte,

in den letzten Monaten haben wir fleißig am Projekt gearbeitet – nun sind wir in der Projekthalbzeit angelangt. Unter Einbindung von Praxispartnern konnten wir die Projektmaterialien bereits in einer guten ersten Version verfassen. An dieser Stelle bedanken wir uns ganz herzlich bei allen Beteiligten.

Im Juni trafen wir uns zum Netzwerktreffen aller Projekt-Partnerorganisationen in Budweis (Tschechien), um jeweils die erarbeiteten Materialien vorzustellen und zu diskutieren. Mit den nächsten Aufgaben und gutem Feedback starten wir nun in die zweite Projekthalbzeit.

Ebenfalls in den letzten Monaten entstanden ist auch unsere eigene ReKuK-Homepage. Hier finden Sie aktuelle Informationen zu den Projektpartnern sowie -inhalten und weitere Neuigkeiten. Schauen Sie doch mal drauf: <http://rekuk.rma.at/>

Was ist geplant?

Sicher ist noch viel zu tun, um ein gutes Netzwerk von Experten und Stakeholdern – deutschlandweit – aufzubauen. Daher scheuen Sie sich nicht, diesen Newsletter und weitere Informationen an Ihre Kontakte weiterzuleiten. Bis zum September planen wir ein Expertenmeeting. Ziel des Meetings ist es, die Inhalte der entwickelten Schulungsmaterialien im Plenum zu diskutieren und Raum für Anmerkungen, Wünsche, Erfahrungen oder weitere Hinweise Ihrerseits zu schaffen. Auf diesem Wege soll die Qualität der Schulungsmaterialien gesichert und ein möglichst praxisnahes Weiterbildungsangebot entwickelt werden. Ein Einladungsschreiben werden wir dazu noch einmal separat versenden.

Über alle Details zum Projekt und den Inhalten der Schulungsmaterialien informieren wir Sie gern persönlich. Bei Interesse kontaktieren Sie uns einfach per E-Mail: f.galander@oekohertz.de oder telefonisch: 03643 496408

Wir wünschen einen erholsamen Sommer und freuen uns auf eine (weitere) Zusammenarbeit.

Disclaimer

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Thüringer Ökoherz e.V. Schlachthofstr. 8–10 99423 Weimar

Ihre Ansprechpartnerin:

Franziska Galander
0 36 43 . 49 64 08
f.galander@oekoherz.de

Weimar, 25.01.2018
Seite 1 von 1

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit laden wir Sie herzlich zur Seminarreihe zu **Themen des nachhaltigen Verpflegungs- und Küchenmanagements** in Großküchen ein. Die Reihe wird vom **05.03.2018 – 07.03.2018** im Commando Tagungshotel **Leipzig** stattfinden.

Welche Optimierungspotentiale verbergen sich in Ihrer Großküche hinsichtlich der **Lebensmittelabfälle** und des direkten sowie indirekten **Energieverbrauchs**? An welcher Schnittstelle setzt man am besten für Maßnahmen an und vor allem, welchen Mehrwert haben Sie, wenn Sie sich auf den Weg der nachhaltigen, ressourceneffizienten Großküche machen?

In den Seminaren wird Ihnen als Teilnehmer*In das nötige Wissen vermittelt, um auf professioneller Ebene Entscheidungen treffen zu können, die zu erhöhter Ressourceneffizienz und nachhaltigem Abfallmanagement in Ihrer Küche beitragen. Zudem werden auch Kommunikations- und Marketingstrategien analysiert. Im Selbsttest wird Ihnen schließlich die Möglichkeit geboten, das Erlernte auf Ihre Großküche zu übertragen, um diese nach den gegebenen Möglichkeiten zu optimieren.

Das **verbindliche Anmeldeformular** mit Auswahl der verschiedenen **Themenschwerpunkte** finden Sie auf der Folgeseite. Bitte senden Sie mir dieses per E-Mail oder Post zurück. **Anmeldefrist ist der 20.02.2018**. Die Teilnahme ist für Sie kostenfrei. Die Anzahl der Teilnehmer*Innen ist begrenzt, daher empfehlen wir eine zeitnahe Anmeldung.

Im Commando Tagungshotel besteht auch die Möglichkeit, **Zimmer zur Übernachtung auf eigene Kosten zu buchen. Bis zum 05.02.2018** haben wir für Sie als Seminarteilnehmer*In ein Zimmerkontingent geblockt. Bitte geben Sie die **Veranstaltungsnr. 220014632** bei der Buchung an.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Franziska Galander

Thüringer Ökoherz e.V.
Schlachthofstraße 8–10
99423 Weimar
Fon 0 36 43 . 49 6328
Fax 0 36 43 . 49 64 07
info@oekoherz.de

Vereinsvorsitzender: Stefan Simon
Geschäftsleitung: Claas Homeyer

Bankverbindung
Sparkasse Mittelthüringen
IBAN:
DE75 8205 1000 0301 0089 90
BIC: HELADEF1WEM

Steuernr.: 162/142/00418
UST-IdNr.: DE162411089
DE-ÖKO-060

Disclaimer

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Ressourcen Management Agentur



AIAA LIGURIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Seminar REKUK

Seminarreihe für Köchinnen und Köche, Küchenchefs und Verantwortliche aus dem Großküchenverpflegungsbereich zu Themen des nachhaltigem Verpflegungs- und Küchenmanagements

Veranstaltungsort: Commundo Tagungshotel, Zschochersche Str. 69, 04229 Leipzig

An:

Thüringer Ökoherz e.V.
z. Hd. Franziska Galander
Schlachthofstr. 8-10
99423 Weimar

Email: f.galander@oekoherz.de

Anmeldeformular für Deutschland (Anmeldefrist 20.02.2018)

An folgenden Seminaren nehme ich/ wir teil- bitte ankreuzen

- | | |
|--|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Modul Lebensmittelverwendung in Großküchen | 05.03.2018 8:30 – 13:00 Uhr |
| <input type="checkbox"/> Modul Nachhaltiger Speiseplan in Großküchen | 05.03.2018 14:00 – 18:30 Uhr |
| <input type="checkbox"/> Modul Abfallmanagement in Großküchen | 06.03.2018 8:30 – 13:00 Uhr |
| <input type="checkbox"/> Modul Energieeffizienz in Großküchen | 06.03.2018 14:00 – 18:30 Uhr |
| <input type="checkbox"/> Modul Kommunikation und Marketing in Großküchen | 07.03.2018 8:30 – 13:00 Uhr |

An dem Seminar melde(n) ich/wir uns mit ___ Person(en) an.

Name der Einrichtung: _____

Name(n): _____

Position(en): _____

Straße und Hausnummer: _____

PLZ und Ort: _____

Telefon: _____

Email: _____

Zur Kenntnisnahme:

Mit der Teilnahme an den Seminaren erklären Sie sich damit einverstanden, dass Sie ggf. auf Aufnahmen zu sehen sind, die anschließend im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des Thüringer Ökoherz e.V. verwendet werden.

Unterschrift

Mich interessieren vor allem folgende Themen: _____

Bitte deutlich in Druckbuchstaben ausfüllen. Vielen Dank.

Der Eingang des Bogens zählt als Anmeldung. Wir versenden keine Anmeldebestätigung. Sie werden von uns benachrichtigt, wenn das Seminar ausgebucht ist.

Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter: rekuk.rma.at/de



Newsletter August 2018

ReKuK – die Projektzeit liegt hinter uns, die Inhalte werden jedoch in die Zukunft gedacht. Was haben wir geschafft und wie geht es weiter?



Liebe Interessierte,

in den letzten Monaten haben wir fleißig am Projekt weitergearbeitet – die Arbeit hat sich gelohnt, denn entstanden sind umfangreiche Lehrmaterialien zu Themen der nachhaltigen Außer-Haus-Verpflegung in den Bereichen

Lebensmittelverwendung, Speiseplangestaltung, Energie- und Abfallmanagement in der Großküche sowie im Bereich Marketing und Kommunikation.

Im März testeten wir in Leipzig erfolgreich unsere Weiterbildungsreihe. Der Thüringer Ökoherz e.V. ist somit der erste Anbieter in Thüringen, der Seminare zu den Themen in diesem Umfang angeboten hat. Küchenleiter aus ganz Deutschland haben teilgenommen, besonders freut uns, dass auch Thüringer, darunter der Mühlhäuser Kita-Caterer „Puschkinhaus“ sowie das Ökumenische Hainich Klinikum, das Angebot nutzten. Wir blicken zurück auf drei sehr intensive Weiterbildungstage. In den Diskussionen kam klar zum Vorschein, in welch unterschiedlichen Stadien sich die Küchen in Hinblick auf die Schwerpunktthematiken befinden. Manch ein Teilnehmer hat die Seminarreihe als Chance gesehen, sich zum ersten Mal mit dem Thema der Nachhaltigkeit in der eigenen Großküche zu beschäftigen. Die Auswertung zeigte ganz klar, dass alle Teilnehmenden sehr zufrieden und mit neuem Ansporn aus der Veranstaltungsreihe hinausgegangen sind und diese jederzeit weiterempfehlen würden.

Natürlich wollen wir diese positive Energie nutzen und an den Themen auch in unseren nächsten Projekten weiterarbeiten. Gemeinsam mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sind wir aktuell dabei, Weiterbildungsangebote insbesondere für Köche und Küchenleiter unserer Thüringer Schulkantinen zu entwickeln. Sollten Sie an weiteren Informationen zu diesen Projektplänen interessiert sein, kontaktieren Sie uns gern.

Außerdem finden Sie ab September 2018 alle entwickelten Materialien der Weiterbildungsreihe „ReKuK“ zum kostenlosen Download auf der Projekt-Homepage. Schauen Sie doch mal drauf:
<http://rekuk.rma.at/>

Das Thema nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung ist und bleibt sehr aktuell und gerade in Thüringen ist in diesem Bereich noch viel Potential unausgeschöpft. Sicher ist noch viel zu tun, um ein gutes Netzwerk von Experten und Stakeholdern aufzubauen, auch sehen wir die Notwendigkeit, daran zu arbeiten, dass eine nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung auch von Länderebene aus noch mehr vorangetrieben wird. Nur im Miteinander kommen wir weiter! Daher scheuen Sie sich nicht, diesen Newsletter und weitere Informationen an Ihre Kontakte weiterzuleiten. Über alle Details zum Projekt und den Inhalten der Schulungsmaterialien informieren wir Sie gern persönlich, auch sind wir bereit, die entwickelte Weiterbildungsreihe für Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung anzubieten, hierzu besprechen wir gerne individuell mit Ihnen die Details. Bei Interesse oder weiteren Fragen kontaktieren Sie uns einfach per E-Mail: f.galander@oekohertz.de oder telefonisch: 03643 496408

In diesem Sinne, wünschen wir einen erholsamen Sommer und freuen uns auf eine (weitere) Zusammenarbeit.

Disclaimer

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.