

EATING CITY:

Food & Cities: il futuro smart delle politiche alimentari urbane



Saragossa 20 Novembre 2015
Mensa Civica

Maurizio Mariani
President of Risteco

Le Attività di Risteco

**Consorzio no profit per la promozione dello sviluppo sostenibile nella ristorazione
Organizzazione Italo - Francese**

Le attività di Risteco si basano su 3 pilastri :

Ricerca & Sviluppo

In collaborazione con Università e Centri di ricerca per studiare nuovi modelli economici per il settore della ristorazione fuori casa e della filiera agroalimentare.

Cooperazione Internazionale

Attraverso un denso network di alleanze (Eating City & Terre Citoyenne) Risteco facilita il dialogo sociale a livello internazionale al fine di condividere esperienze e facilitare il trasferimento delle conoscenze.

Consulenza & Formazione

Da molti anni Risteco assiste imprese nella definizione di nuovi modelli di Business in ottica di sostenibilità, attraverso consulenze mirate e percorsi formativi, questa è l'unica attività Business di Risteco che genera autofinanziamento che contribuisce per circa il 30% del budget totale.

Perchè Eating City ?

La città mangia il cibo, ma non lo produce, ma inesorabilmente mangia il territorio dove il cibo viene prodotto...

Nel 2030 il 60% della popolazione mondiale vivrà in agglomerati urbani, in un continuo crescendo nel 2050 si arriverà al 70%.....

La spesa sanitaria Italiana negli ultimi 15 anni è raddoppiata, superando quota 100 Miliardi di Euro, una parte di questo incremento è sicuramente imputabile alla ns alimentazione quotidiana, si pensi solo all'obesità che costa il 6% della spesa sanitaria. Certo lo "stile di vita" ne è la causa principale, ma l'alimentazione quanto incide ?

Perché partire dalla ristorazione collettiva pubblica ?

Ogni giorno nella ristorazione collettiva in EU vengono serviti circa 100 Milioni di pasti, molti di questi in ambiente pubblico (scuole, ospedali, case di riposo...) Un cittadino su cinque in EU è coinvolto, quindi una famiglia su due/tre.

Una leva comunicativa ed educativa fortissima, gestita principalmente dal pubblico.

Cosa è Eating City:

Eating City è una piattaforma di dialogo sociale dedicata ai temi dell'alimentazione nelle città. Promuove e dà visibilità a nuove idee, stimola il confronto tra i vari attori della filiera (multi stakeholders) e si pone come luogo di incontro tra pubblico e privato, tra imprese ed università e ne facilita il dialogo.

Votato all'azione Eating City mette in evidenza buone pratiche e lancia proposte concrete per il necessario cambio di paradigma.

Il luogo ideale dove Cibo, Salute, Ambiente e valori sociali incontrano l'economie delle imprese.

Workshop, Conferenze, Viaggi studio, Summer Campus per i giovani, queste sono le ns principali attività, oltre a supportare progetti di ricerca mirati e gestiti da giovani ricercatori.

Parole Chiave:

A word cloud of key terms related to food policy and sustainability. The words are arranged in a roughly circular pattern and vary in size and color. The largest word is 'City Food Policy' in red. Other prominent words include 'Wellness' in orange, 'Territory' in blue, 'Food taste' in light blue, 'Sustainability' in red, 'Social Values' in orange, 'Research' in light blue, 'Governance' in green, 'Energy' in purple, 'Economy' in red, 'Innovation' in blue, 'Food supply chain' in blue, 'Culture' in green, and 'Networking' in grey.

City Food Policy
Wellness
Territory
Food taste
Sustainability
Social Values
Research
Governance
Energy
Economy
Innovation
Food supply chain
Culture
Networking

Entriamo nel mercato Europeo:

**Qualche dato per dare la dimensione del Business
Agroalimentare e della Ristorazione**

Il Mercato Agroalimentare in Europa (Eu 27)

Sector: in EU 27	Annual Turnover	Workers	Turnover/Workers
Food & Beverage Industry (F&B)	€ 954.000.000.000,00	4.200.000,00	€ 227.142,86
<i>Large Company</i>	€ 494.172.000.000,00	1.562.400,00	€ 316.290,32
<i>SMEs</i>	€ 459.828.000.000,00	2.637.600,00	€ 174.335,76
Total Foodservices (Out of Home Cons.)			
Total Foodservices (Out of Home Cons.)	€ 468.000.000.000,00	7.316.000,00	€ 63.969,38
Total Social Foodservices (SFS)	€ 77.000.000.000,00	2.200.000,00	€ 35.000,00
<i>SFS Contracted</i>	€ 24.623.000.000,00	600.000,00	€ 41.038,33
<i>SFS Self Operated**</i>	€ 52.377.000.000,00	1.600.000,00	€ 32.735,63
Onboard Travel Foodservices	€ 4.300.000.000,00	50.000,00	€ 86.000,00
Other Food Consumption out of home	€ 386.700.000.000,00	5.066.000,00	€ 76.332,41
Home F&B Consumption			
Home F&B Consumption	€ 882.000.000.000,00		
Total food consumption in Eu	€ 1.350.000.000.000,00		
Organic "BIO" market value	€ 18.400.000.000,00	1,36%	

Il Mercato Europeo della R.C.

WEST EUROPE	Million Meals				% penetration of the Market				Turnover (million €)		
	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008
Austria	52	55	56	59	20,0	21,3	22,0	23,6	239	257	265
Belgium	129	134	139	150	26,2	27,2	28,1	30,6	580	609	645
Denmark	59	61	63	68	14,9	15,4	15,9	17,4	282	296	310
Finland	100	102	103	107	20,5	20,9	21,1	22,3	452	468	480
France	1 190	1 238	1 289	1 365	33,6	34,8	36,0	37,9	5 240	5 530	5 900
Germany	528	540	555	600	15,7	16,1	16,5	17,8	2 635	2 727	2 850
Greece	30	34	37	42	14,4	16,3	17,6	19,9	64	74	85
Ireland	96	109	115	125	50,5	57,1	60,2	65,8	315	369	400
Italy	798	821	860	920	44,7	46,3	48,9	53,2	3 590	3 790	4 090
Luxembourg	9,5	9,8	10,5	11,5	45,2	46,7	52,5	57,5	74	78	85
Netherlands	310	305	310	320	36,3	36,1	36,9	37,9	1 056	1 064	1 095
Portugal	130	135	141	148	37,2	38,0	39,2	41,0	435	455	485
Spain	376	395	420	460	39,9	41,6	44,2	51,1	1 300	1 405	1 540
Sweden	104	106	108	111	12,3	12,6	12,8	13,2	454	468	485
U.K	1 284	1 345	1 430	1 566	36,4	38,2	40,9	45,4	5 091	5 417	5 250
TOTAL WEST EUROPE	5 196	5 390	5 637	6 053	30,1	31,2	32,7	35,3	21 807	23 007	23 965

Il Mercato Europeo della R.C.

73.6 Miliardi di Euro /anno

21 miliardi di pasti serviti


EAST EUROPE	Million Meals				% penetration of the Market				Turnover (million €)		
	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008
Cyprus	0,4	0,5	0,7	1,0	0,7	0,8	1,2	1,7	1,8	2,6	3,8
Czech Republic	118	125	131	140	16,3	17,2	18,2	19,7	194	209	225
Estonia	9,5	10,5	11,0	13,0	14,3	16,2	16,9	20,0	11	12,5	13,5
Hungary	139	143	145	152	19,0	19,7	20,1	21,3	155	162	170
Latvia	2,2	2,5	3,0	3,5	2,2	2,6	3,1	3,7	3	3,5	4,5
Lithuania	4,0	4,5	5,0	6,0	2,5	2,9	3,3	4,1	4	4,7	5,5
Malta	3,8	4,1	4,4	5,0	28,1	29,5	30,6	33,3	11	12	13
Poland	44	52	60	75	2,5	3,0	3,4	4,3	85,7	103,7	122,7
Slovakia	19	21	24	30	7,9	8,9	10,4	13,0	30,5	35	41
Slovenia	15	17	19	22	14,3	16,2	19,6	22,4	44	51	59
TOTAL EAST EUROPE	355	380	404	448	9,0	9,6	10,3	11,6	540	596	658
TOTAL Contracted	5 550	5 770	6 040	6 500	26,2	27,2	28,5	31,0	22 347	23 603	24 623
TOTAL Self-Operated	15 650	15 430	15 120	14 500	73,8	72,8	71,5	69,0	49 053	49 597	48 977
TOTAL Social Foodservice	21 200	21 200	21 160	21 000	100	100	100	100	71 400	73 200	73 600











Source: GIRA FOODSERVICE

**Ma quanto impattano le nostre scelte alimentari
sull'ambiente?
quanto cibo sprechiamo ?
Quanto lavoro dietro ad 1Kg di pesce acquistato ?**

L.C.A del pasto, il Trasporto quanto incide ?

"Scenario A" = 4,63 Kg CO₂ Equiv.

Scenario-----> A 

Cycle de vie "Repas" Kg CO ₂ Eq.	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	%
Prod. matières premières: 4,085											88,07%
Entrée 0,095											2,06%
Plat protidique 3,263											70,34%
Accompagnement 0,000											0,00%
Fruit, Fromage, Dessert 0,279											6,01%
Pain 0,037											0,79%
Emballages 0,411											8,86%
Logistique (primaire) 0,043											0,93%
Production de Repas: 0,355											7,65%
Consommation d'énergie 0,323											6,96%
Déchets 0,032											0,69%
Logistique (secondaire) 0,027											0,59%
Consommation: 0,128											2,76%
Déchets 0,128											2,76%
Total 4,638											100%

Scenario A:
Menù a base di carne.


Emissioni di CO₂ derivanti dal trasporto delle materie prime con trasporto terrestre:











- 25% = 100 Km
- 25% = 500 Km
- 25% = 1000 Km
- 25% = 1500 Km

Source:
Study by Risteco

L.C.A del pasto, il Trasporto quanto incide ?

"Scenario B" = 6,91 kg CO₂ Equiv.

Scenario-----> B 

Cycle de vie "Repas" Kg CO ₂ Eq.	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	%
Prod. matières premières: 4,085											59,07%
Entrée 0,095											1,38%
Plat protidique 3,263											47,18%
Accompagnement 0,000											0,00%
Fruit, Fromage, Dessert 0,279											4,03%
Pain 0,037											0,53%
Emballages 0,411											5,94%
Logistique (primaire) 2,320											33,55%
Production de Repas: 0,355											5,13%
Consommation d'énergie 0,323											4,67%
Déchets 0,032											0,46%
Logistique (secondaire) 0,027											0,39%
Consommation: 0,128											1,85%
Déchets 0,128											1,85%
Total 6,915											100%

Scenario B:
Stesso menù:

Emissioni di CO₂ derivanti dal trasporto delle materie prime con trasporto terrestre al 50% e via aereo al 50%:

50% come da mix A
50% 6,000 km in Aereo

Source:
Study by Risteco

Rifiuti nella Ristorazione

Production et consommation du repas Rest. Hospitalière		
Type de déchets	Gr	%
Organique	350	55,56%
Emballages	164	26,03%
Couverts en plastique	98	15,56%
Indifférencié	18	2,86%
Total par journée d'hôpital/patient	630	100,00%

Production et consommation du repas Secteur Hospitalier		
Type de déchets	Gr	%
Organique	212	56,53%
Emballages	116	31,01%
Couverts en plastique	46	12,27%
Indifférencié	1	0,19%
Total par repas servis au personnel	375	100,00%

Production et consommation du repas Rest. d'Entreprise		
Type de déchets	Gr	%
Organique	185	56,54%
Emballages	121	37,09%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	21	6,37%
Total par repas distribué	327	100,00%

Rifiuti nella Ristorazione

Production et consommation du repas Rest. Scolaire		
Type de déchets	Gr	%
Organique	185	71,15%
Emballages	40	15,38%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	35	13,46%
Total par repas servi	260	100,00%

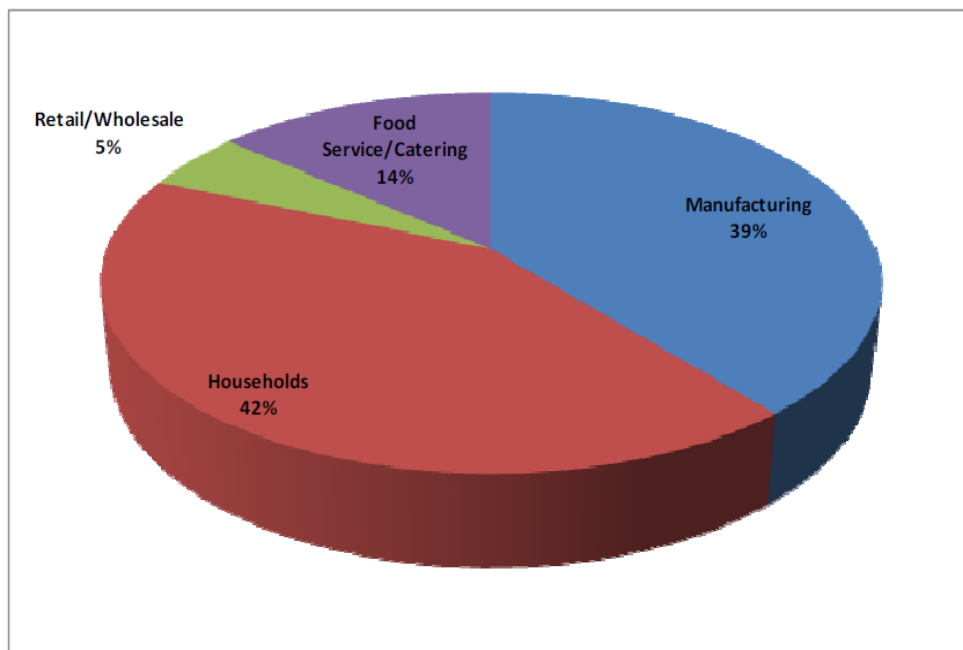
Production et consommation du repas Rest. Scolaire		
Type de déchets	Gr	%
Organique	211	74,82%
Emballages	69	24,42%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	2	0,76%
Total par repas servi	282	100,00%

=

Per ogni pasto consumato fuori casa = 250 g di rifiuti

« Food waste » in Europa (EU 27)

Percentage breakdown of EU27 food waste arisings by Manufacturing, Households, Wholesale/Retail, and Food Service/Catering sectors (best estimate)



Source: 2006 EUROSTAT data (EWC_09_NOT_093), Various national sources

Source Eurostat/DG Envi	Tons. of Food Waste		Kg Per Capita ¹
Totale Food waste in EU27	89.277.472,00	95%	178,65
Manufacturing	34.755.711,00	39%	69,55
Households	37.701.761,00	42%	75,45
A Foodservices	12.498.846,08	14%	25,01
Retails/Wholesales	4.463.873,60	5%	8,93

Assumption by Risteco:

Food waste in PFS

Meals served per year	22.314.430.798,00	
Kg Of waste per Meal	0,25	Kg Per Capita ²
A1 Total Tonns of Food waste	5.578.607,70	62,50

Food waste Foodservices

Other Consumption Out Home	€ 386.700.000.000,00	
Average Ticket	€ 11,00	
Meals/Contact year	35.154.545.454,55	
Kg of waste per contact	0,21	Kg Per Capita ³
A2 Total Tonns of Food waste	7.382.454,55	76,65

A1+A2 Total Tonns of Food waste **12.961.062,24** **25,94**

Total Tonns CO₂ eq Emission **25.144.460,76**
















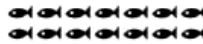

Per capita 1= UE Total Population

Per capita 2= / (meals served/250 days)

Per capita 3= / (Meals/365)

Ingredienti: parliamo di pesce e di lavoro



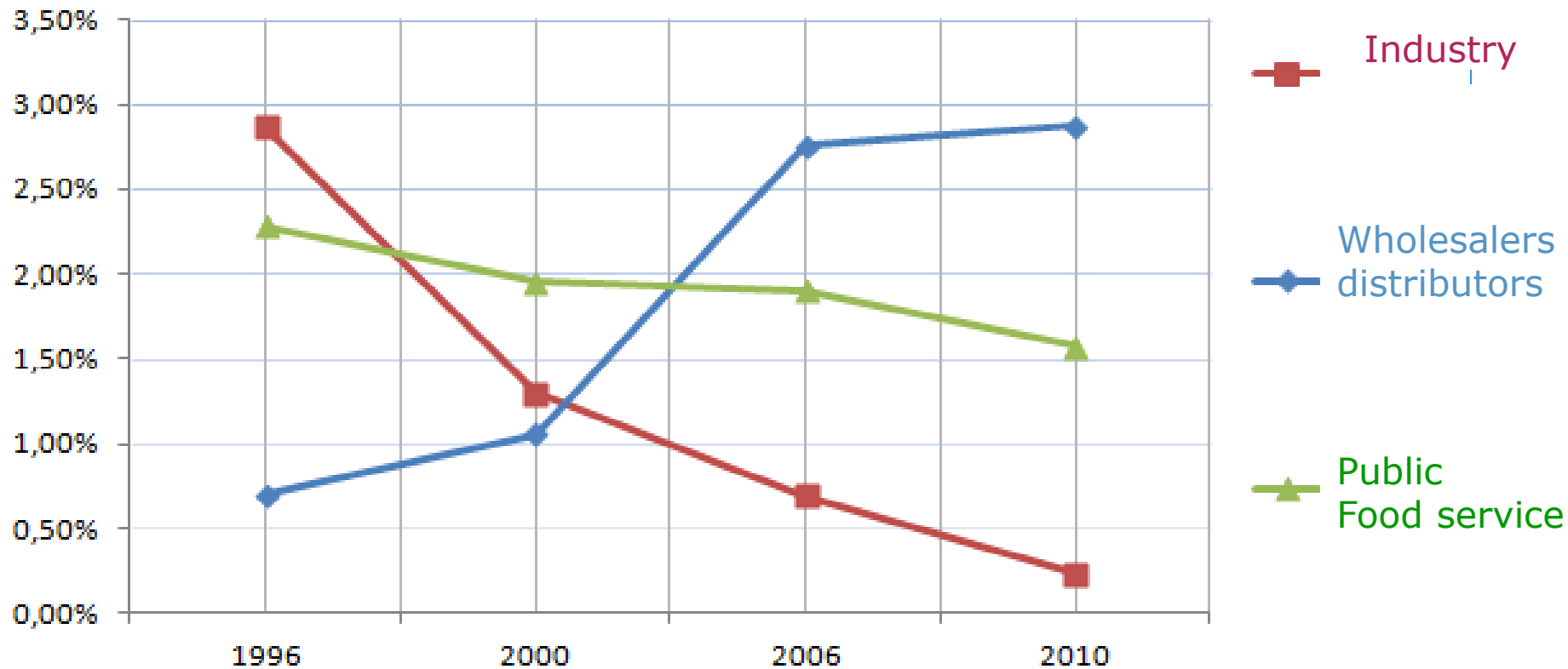
BENEFITS	FISHERY	
	LARGE SCALE 	SMALL SCALE 
Subsidies	\$\$\$\$\$ 25-27 billion	\$ 5-7 billion
Number of fishers employed	 about 1/2 million	 over 12 million
Annual catch for human consumption	 about 30 million t	 same: about 30 million t
Annual catch reduced to fishmeal and oils	  35 million t	 Almost none
Annual fuel oil consumption	 about 37 million t	 about 5 million t
Catch per tonne of fuel consumed	 =  1-2 t	 =  4-8 t
Fish and other sealife discarded at sea	 8-20 million tonnes	 Very little

Chi vince , e chi perde in tutto questo ? Qualche dato storico economico

Aspetti Economici della filiera agroalimentare

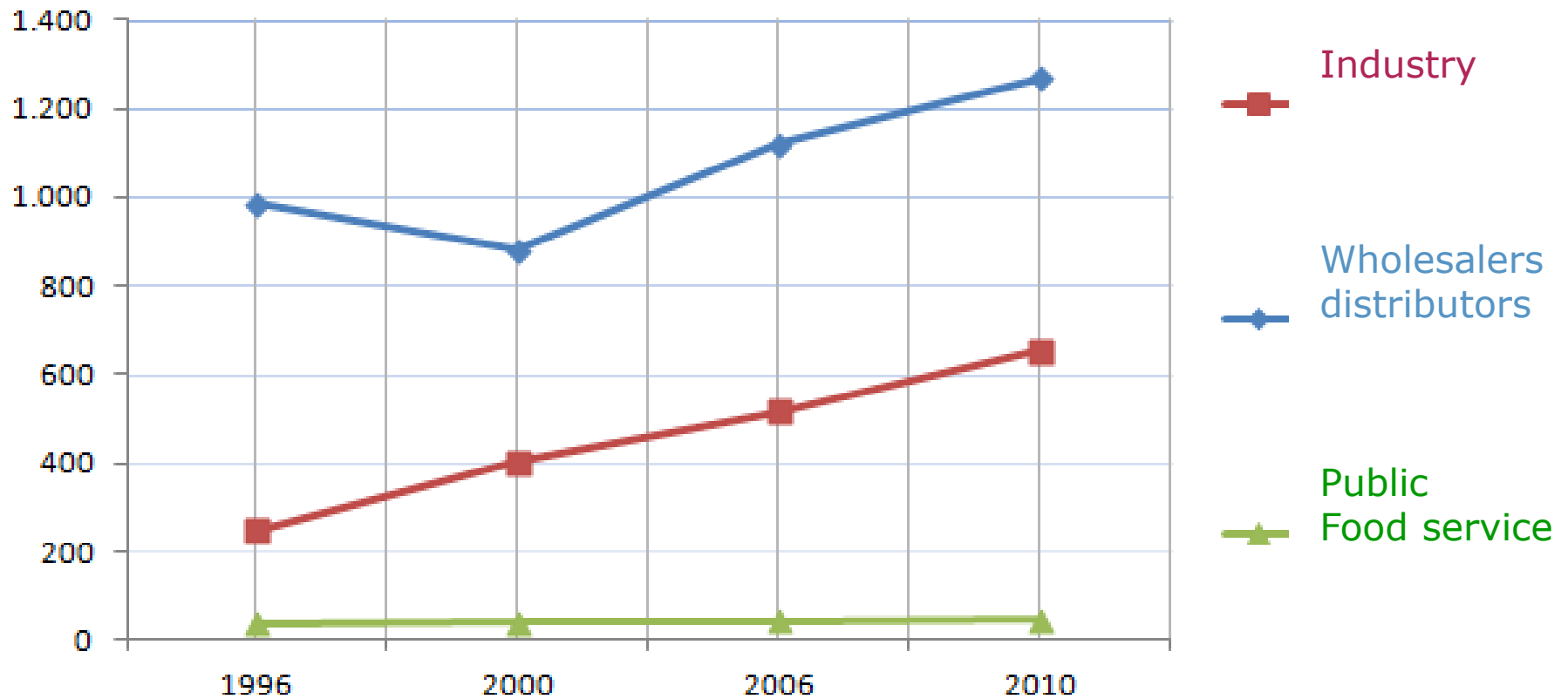
Trend del profitto netto

i 3 segmenti principali del mercato, fornitori tipici delle imprese di Ristorazione in Italia dati in %
(campione in evoluzione INDICATIVO)



Aspetti Economici della filiera agroalimentare

**Fatturato per addetto
(eccesso di industrializzazione del comparto ?)**



La Catena del valore alimentare in Italia

(fonte: Federalimentare- mercato italiano)

Composizione % prezzo

	1995	2004	Differenza punti percentuali
Materie prime agricole	15,1	11,8	-3,3
Prodotti dell'Industria Alimentare	31,1	24,5	-6,6
Ristorazione	14,2	15,6	+1,4
Commercio e trasporti	38	46,3	+8,3
Imposte nette	1,6	1,8	+0,2
<u>Totale</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	

Il Mercato Italiano della Ristorazione Collettiva

Analisi dei Bilanci 1996 - 2010

Campione rappresentativo del 43% del mercato italiano

SOCIAL FOODSERVICES (IT)	1996 %		2000 %		2006 %		2010 %	
Turnover	585.940		1.108.708		1.728.296		1.678.029	
Food Consumption	224.253	38,27%	392.709	35,42%	575.237	33,28%	525.531	31,32%
Labour Cost	264.746	45,18%	460.128	41,50%	746.802	43,21%	715.873	42,66%
Depreciation /Amm	24.337	4,15%	33.486	3,02%	54.481	3,15%	53.943	3,21%
Added value	358.621	61,20%	545.923	49,24%	848.614	49,10%	826.657	49,26%
EBITDA	31.874	5,44%	88.791	8,01%	100.792	5,83%	111.999	6,67%
EBIT	24.410	4,17%	68.216	6,15%	82.998	4,80%	76.203	4,54%
Net Profit	13.391	2,29%	21.688	1,96%	32.883	1,90%	26.397	1,57%
Dipendenti n°	16.088		28.212		39.659		36.660	
Costo Medio Dipendente	16		16		19		20	
Fatturato/Dipendente	36		39		44		46	

In 15 anni dal 38,7% al 31,32 % per il cibo; Il costo del lavoro dal 45,18% al 42,66% e l'utile netto dal 2,29 % to 1,57%

Qualcosa non torna..... Ma lo si deve vedere partendo dal fatturato

Perchè accade questo?

Il trend del valore di un pasto negli ultimi 15 anni

Nel 1995 in media si appaltava i servizi di ristorazione scolastica a 6.700 Lire oggi, seguendo la rivalutazione monetaria dovrebbe essere appaltato a Euro 5,25, mentre la media attuale si attesta attorno a Euro 4,30/4,50 e stiamo parlando di un settore c.d Labour intensive.

Sempre nel 1995 un pasto veloce nella ristorazione commerciale valeva 10.000 lire oggi lo stesso vale 11 Euro (contro 7,84 Euro di valore attualizzato)

Non mi interessa entrare nelle logiche e nelle dinamiche che sottostanno alla formazione dei prezzi della ristorazione commerciale, ma perchè il pubblico mette meno valore nel piatto ?

Stiamo dando poco valore alla nostra vita, il cibo è vita e non può e non deve essere trattato come una banale « commodities » si deve ridare centralità e valore al cibo, ecco perchè delle politiche alimentari intelligenti sono una necessità.

Cosa fare ?

Il necessario cambio di paradigma

All'interno di Eating City, dopo anni di lavoro abbiamo raccolto e studiato oltre cento proposte derivanti dai vari momenti di incontro, ne abbiamo selezionate 15 che di seguito brevemente vi illustro e che sono la base per la costruzione di un nuovo paradigma alimentare, sano, sostenibile ed inclusivo che rimetta l'uomo al centro dell'economia e l'ambiente assieme alla salute dei cittadini al centro dell'agenda politica.

Passare dal concetto di Commodities a Cibo quale bene comune.

Le proposte sono suddivise in 3 aree:

- 1) Proposte per creare una filiera agroalimentare dedicata alla ristorazione collettiva al fine di avviare un percorso di cambiamento culturale.
- 2) Proposte per stabilire tre livelli istituzionali per un nuovo modello di governance alimentare
- 3) Proposte per rendere il cibo sano e tradizionale maggiormente fruibile ai cittadini

Il necessario cambio di paradigma

Proposte per creare una filiera agroalimentare dedicata alla ristorazione collettiva al fine di avviare un percorso di cambiamento:

- 1) Creare delle filiere agroalimentari locali dedicate alla ristorazione collettiva
- 2) Creare una nomenclatura europea (Nace) che identifichi in modo univoco la Ristorazione collettiva pubblica
- 3) Creazione di un formulario unico europeo per la raccolta delle informazioni circa i consumi energetici, idrici e di produzione rifiuti connessi alla produzione del pasto (sistema metrico per la sostenibilità)
- 4) Rivedere la normativa sugli appalti pubblici per favorire acquisti locali e creazione di lavoro
- 5) Stimolare la creazione di cucine di quartiere/intercomunali per la centralizzazione della produzione dei pasti, non per settore, ma per area geografica per una maggiore simbiosi tra cucina e territorio
- 6) Adattare la formazione professionale alle nuove sfide, iniziando nel ridare centralità alla figura del cuoco

Il necessario cambio di paradigma

Proposte per stabilire i tre livelli istituzionali per un nuovo modello di governance alimentare.

- 7) Integrare al meglio le politiche alimentari nelle esistenti Agende 21 e creare a livello comunale/intercomunale un'agenzia dedicata all'alimentazione "Food Policy Council"
- 8) Creare delle agenzie regionali/macroregionali di governance alimentare
- 9) Fare di queste agenzie delle vere e proprie centrali di acquisto pubblico-private partendo dalla mappatura dell'esistente
- 10) Invitare l'Unione Europea / Comitato delle Regioni a creare un'agenzia sulla governance alimentare

Il necessario cambio di paradigma

Proposte per rendere il cibo sano e tradizionale maggiormente fruibile ai cittadini:

Per creare una nuova cultura del cibo quale bene comune.

- 11) Creare degli spazi pubblici dove i cittadini possano mangiare assieme al di fuori dei classici circuiti di ristorazione commerciale
- 12) Integrare e sostenere la diversità e la qualità dell'offerta alimentare in città nel contesto globale
- 13) Creare un sistema ottimale di raccolta dei cibi invenduti (cd legge del Buon samaritano)
- 14) Stimolare la produzione agroalimentare urbana e periurbana attraverso operazioni di marketing territoriale
- 15) Urbanizzare l'agricoltura

Proposte dai giovani Eating City Summer Campus 2015



SOCIAL DIALOGUE FOR A MORE SUSTAINABLE FOOD SUPPLY CHAIN

Grazie per l'attenzione