

Organised by



PROCURA+  
CONFERENCE



PROCURA+  
NETWORK



SUSTAINABLE  
PROCUREMENT  
PLATFORM

# Deep Dive Parallel Sessions

## Transforming food systems through minimum standards



[conference.procuraplus.org](https://conference.procuraplus.org)

#Procura2024

# ***FOOD POLICY, SCHOOL MEALS AND FOOD EDUCATION***

***CRISTINA SOSSAN***

***SF4C PROJECT MANAGER,  
FOOD POLICY UNIT, EDUCATION DEPART.  
CITY OF MILAN***



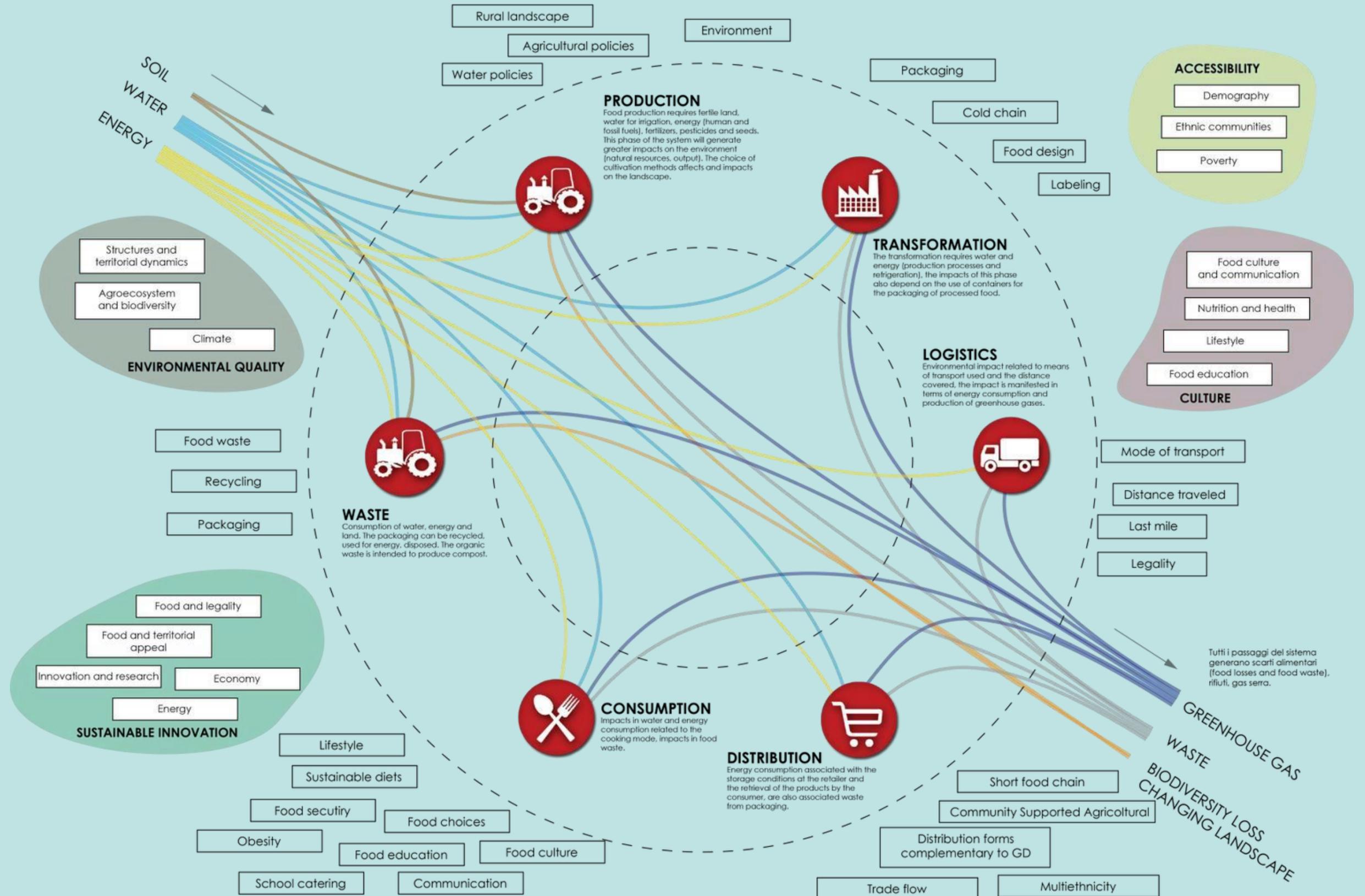
Comune di  
Milano



This project has received  
funding from the European  
Union's Horizon 2020 research  
and innovation programme  
under grant agreement  
No 101036763.



# Milan Food System



# FOOD POLICY PRIORITIES

In 2015 the City Council approved the Five Priorities of the Milan Food Policy:

1. Access to Healthy Food for All
2. Sustainable Food Production
3. Food Education and Awareness
4. Food Losses and Waste Management
5. Scientific Research Promotion



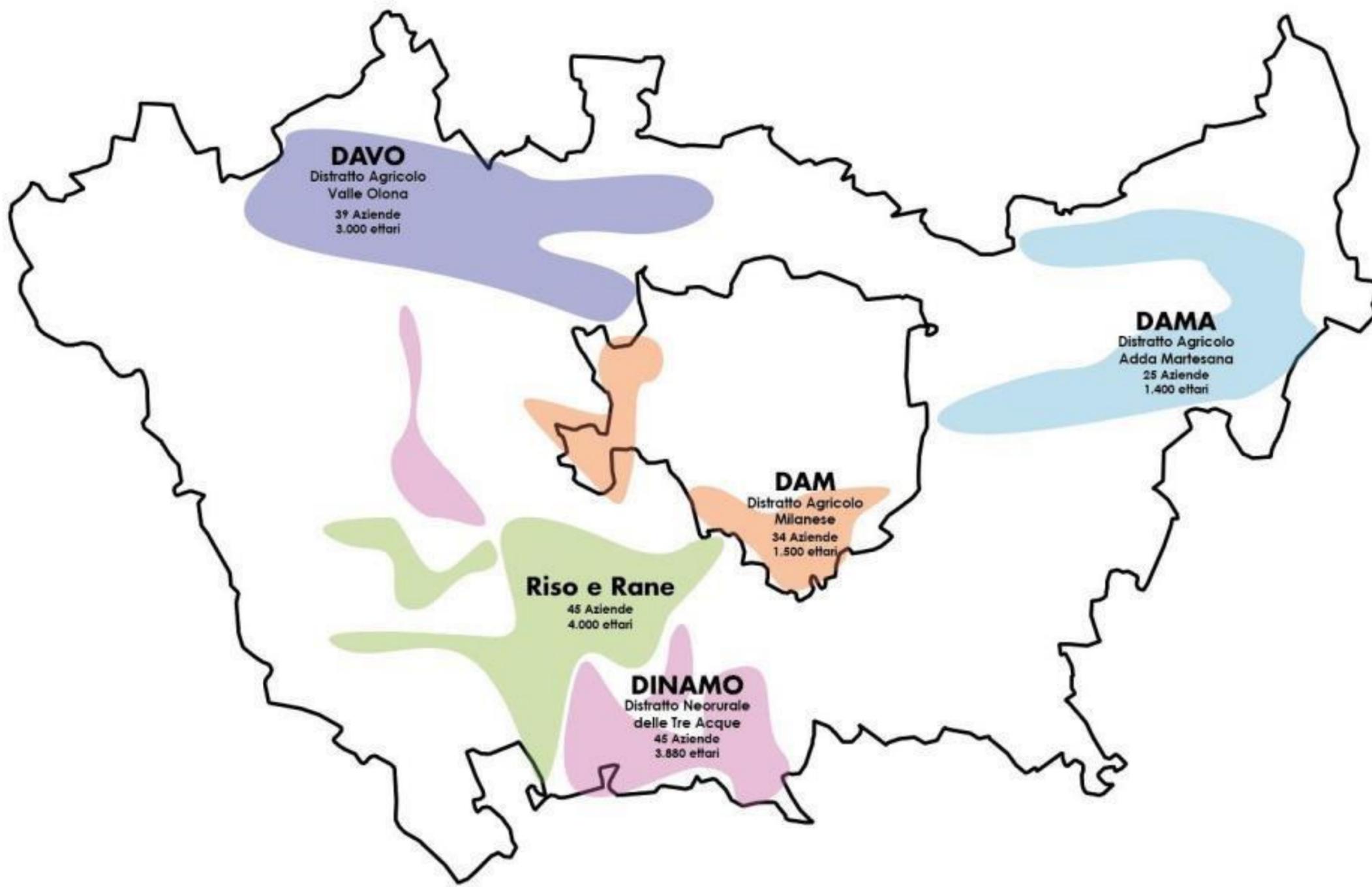
MORE VEGGIES  
LESS CO<sub>2</sub>

# LAND, WATER AND AGRICULTURE



**MORE VEGGIES,  
LESS CO<sub>2</sub>!**

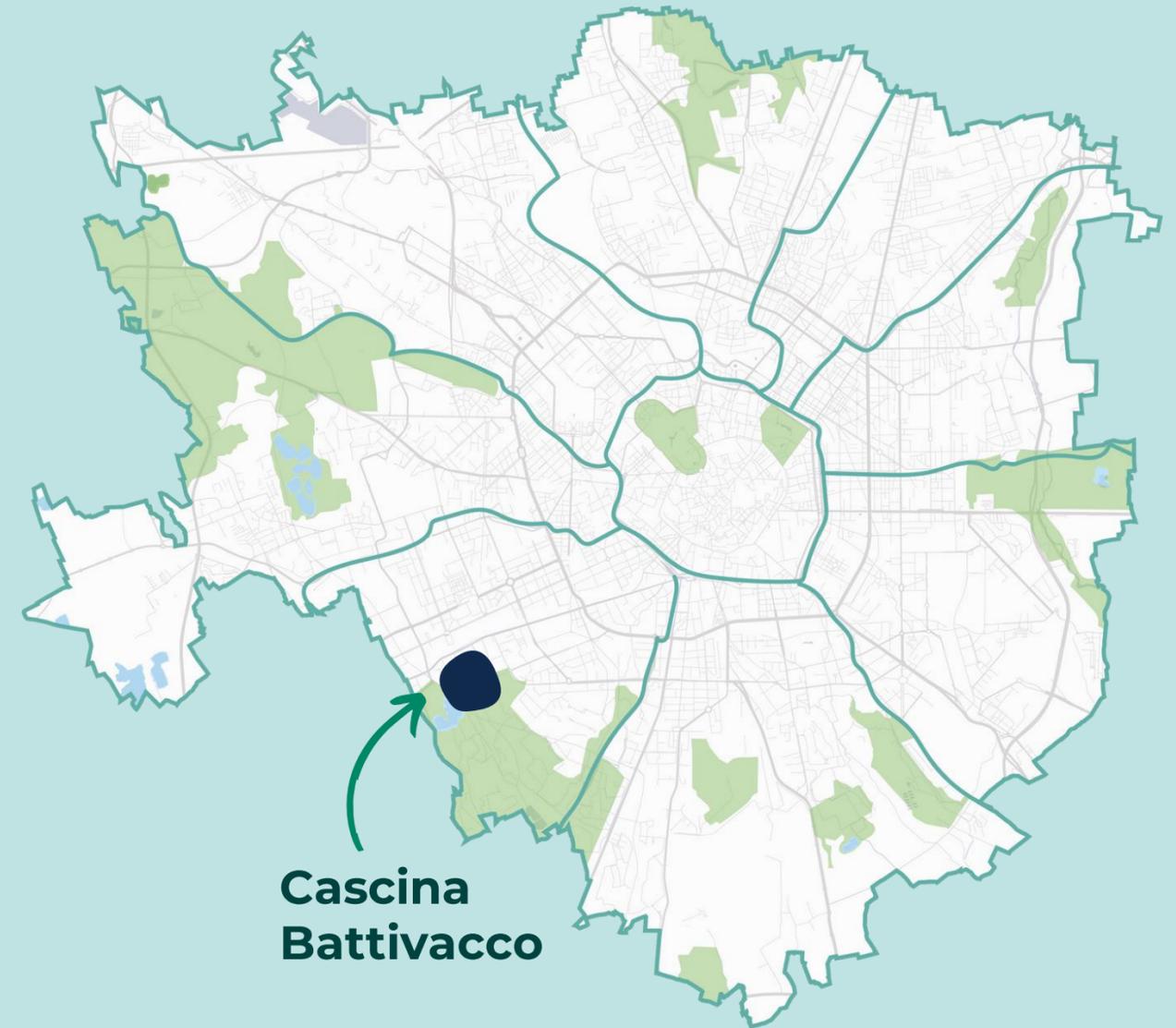
# LAND, WATER AND AGRICULTURE



# RICE AT CASCINA BATTIVACCO

## Cascina Battivacco

Since 2016 all the rice prepared by Miano Ristorazione comes from this farm in the agricultural park of the city of Milan.



# EXPLOIT PUBLIC PROCUREMENT

Through its **public procurement system** Milano Ristorazione carries out an important **activity**.

**Procurement criteria** are fundamental and constitute an important drivers for **informing and orienting the market** towards more sustainable and inclusive objectives.

By acting strategically, the procurement process generates **benefits for the environment, the economy and society**.



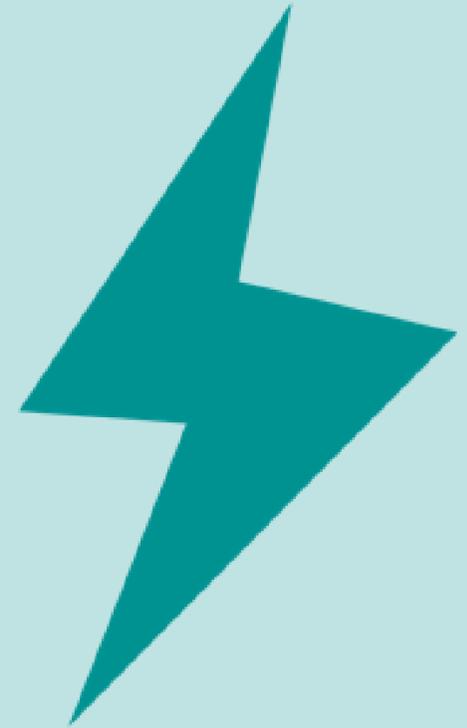
# HOW TO BUILD A TENDER

## Most Economically Advantageous Tender

Milan has adopted a supplier selection system in which the offers are selected not only from an **economic point of view** (which is given a less relevant weight than **30%**), but above all from a **technical qualitative point of view** (with a greater weight by **70%**)

## Technical offer criteria

- Environmental sustainability  
*Low emission transport NO<sub>x</sub> (g/Km)*  
*Low packaging EN 13432*  
*Environmental Management ISO 14001*  
*Greenhouse gases ISO 14067 SDG#13*
- Short supply chains *Law61/2022*
- Zero Km <70km
- Animal welfare  
*CReNBA and antibiotic free statements*
- Educational activities
- Gender parity certification *Law162/2021*
- Social accountability *SA8000 Standard*
- Sustainable fishing  
*MSC Certification*  
*Friend of the Sea Certification*  
*Dolphin Safe Certification*




# EXPLOIT PUBLIC PROCUREMENT

## TASK 5.5 –Market dialogue

First meeting -May 2023

### Goal

Presentation of the public procurement procedures by Milano Ristorazione and presentation of opportunities for engagement and collaboration with local producers to increase short supply chains

### Output

Proposal of further meetings and specific training on how to participate to the Milano Ristorazione tenders and the development of innovative criteria for school meals.



# EXPLOIT PUBLIC PROCUREMENT

## Educational project in the yogurt tender

- 1) Description of the primary ingredient used in the production of yogurt (**milk**), its origin (dairy cows/stalls), its properties, nutrients and benefits in human nutrition; use of explanatory images projected on blackboards;
- 2) Meaning of "**organic**," so that the relevant crops are aimed at producing food with natural substances and processes, with reduced environmental impact, using energy and natural resources in a responsible way
- 3) Yogurt as a food derived from milk: the method of production, explained first from a theoretical point of view and then through use of yogurt maker, a portable appliance that allows live yoghurt preparation, directly with the presence and participation of pupils; yogurt and milk enzymes: properties, nutrients



# SCHOOL MEALS AND EDUCATIONAL TRAINING



# SCHOOL CANTEEN DAYS 2024



## INVITO AI LAB



29 FEBBRAIO  
7 E 14 MARZO

CENTRO CUCINA RAVENNA  
VIA PIAZZATTA, 15  
DALLE ORE 18 ALLE 21

LA PARTECIPAZIONE È A  
NUMERO CHIUSO E I POSTI  
LIMITATI, PRENOTATI A:  
[eventi@milanoristorazione.it](mailto:eventi@milanoristorazione.it)



Comune di  
Milano



# GREEN FOOD WEEK 2024

Oggi c'è un menù speciale:  
il menù più "green" dell'anno!

Comune di Milano | MILANO FOOD POLICY | Fondazione CARIPLO | SCHOOLFOOD 4CHANGE | EUROPEAN UNION | MILANO RISTORAZIONE

**Ecco il menù:**

- Barbarisotto (risotto alla barbabietola)
- Polpette con soia biologica
- Carote julienne biologiche
- Frutta fresca di stagione biologica
- Pane con farina biologica
- Yogurt naturale a km zero (merenda)

Comune di Milano | MILANO FOOD POLICY | Fondazione CARIPLO | SCHOOLFOOD 4CHANGE | EUROPEAN UNION | MILANO RISTORAZIONE

L'impatto ambientale del pranzo per ogni alunno è di **2,34 kg** di CO2 equivalente, mentre per la merenda l'impatto ambientale è di **1,19 kg** di CO2 equivalente.

Comune di Milano | MILANO FOOD POLICY | Fondazione CARIPLO | SCHOOLFOOD 4CHANGE | EUROPEAN UNION | MILANO RISTORAZIONE

**MENU SPECIALE**  
8 febbraio 2024 a Milano  
per la Green Food Week 2024

Biologico **70%** | Km0 **32%**

**Frutta a Metà Mattina - 16.000 alunni**  
per le scuole primarie aderenti a Frutta Metà Mattina  
Mela fresca, biologica e di stagione  
CO2e **7%** | BIO **100%**  
impatto ambientale per ogni alunno **0,23 KgCO2e**

**Pranzo in refettorio - 64.600 alunni**

- Barbarisotto (risotto alla barbabietola) CO2e **22%** | BIO **12%**
- Polpette con soia biologica CO2e **25%** | BIO **41%**
- Carote julienne biologiche CO2e **6%** | BIO **100%**
- Mela fresca, biologica e di stagione CO2e **7%** | BIO **100%**
- Pane a km0 con farina biologica CO2e **6%** | BIO **100%**

**Merenda pomeriggio - 6.300 alunni con rientro**  
Yogurt naturale a filiera corta e Km0 in barattolino di carta  
CO2e **34%** | BIO **0%**  
impatto ambientale per ogni alunno **1,19 KgCO2e**

**L'impatto complessivo del menu scolastico nella giornata Green Food Week è 140 TonCO2e**  
contro una media di 222 TonCO2e del menu ordinario

Primaria | Infanzia | Secondarie

Comune di Milano | MILANO FOOD POLICY | MILANO RISTORAZIONE

# GREEN FOOD WEEK 2024



Comune di  
Milano



## RICETTA PER I GENITORI: IL BARBARISOTTO



Cari genitori, nella giornata dell'8 febbraio, durante la Green Food Week 2024, il Comune di Milano e Milano Ristorazione hanno ideato un menu speciale, composto da una ricetta progettata proprio per questa giornata: un risotto rosa, ottenuto con la barbabietola e chiamato "Barbarisotto".

Lo scorso novembre lo abbiamo sperimentato con 1.300 bambini ed è stato apprezzato, con oltre il 78% di gradimento.

Qui trovate la ricetta che potreste cucinare con i vostri figli, continuando nelle attività che insegnanti ed educatrici hanno sviluppato per loro nelle scuole di Milano.

### Impatto ambientale: 0,53 KgCO<sub>2</sub>e/piatto

Il Barbarisotto è un piatto a basso impatto ambientale, dal 2015 monitoriamo l'impatto degli acquisti delle mense scolastiche, progettando (anno dopo anno) migliori performance e filiere. Tutto il riso del barbarisotto servito nelle mense proviene infatti da un'azienda agricola presente a Milano.

### Ingredienti per 4 persone

- 320 grammi di riso
- 96 grammi di barbabietola lessata
- 1 carota fresca e 1/2 di cipolla per il brodo
- 1/2 costa di sedano fresco
- 1/8 estratto vegetale da cucina
- 1/4 cipolla per il soffritto
- parmigiano reggiano
- olio extravergine di oliva
- sale



La barbabietola è ricca di **sali minerali e fibre**. Contiene composti bioattivi con impatto benefico sulla **salute**. Le sue molecole, assieme ai composti fenolici, **proteggono** nei confronti delle malattie **cardiovascolari**.

### Preparazione

Sciacquate il riso in una ciotola di acqua fresca, scolate e lasciate riposare.

Lavate il sedano fresco, sbucciate le carote e le cipolle per la preparazione del brodo, unite il dado vegetale.

Tagliare a pezzi le barbabietole, frullatele aggiungendo il liquido se presente e una parte del brodo.

Con il quarto di cipolla tritata preparate il soffritto e aggiungete il riso, tostatelo per poi bagnare con il brodo aggiungendolo quando necessario durante la cottura.

A metà cottura aggiungete il frullato di barbabietola e continuate a cuocere, mescolando di tanto in tanto.

Lasciate il riso al dente e mantecate con parmigiano reggiano.

Per controllare la preparazione assaggiatelo con i vostri figli, chiedetegli se sia buono come quello mangiato a scuola l'8 febbraio.

**Lo avrete certamente cucinato con tutta la passione che anche i nostri cuochi mettono ogni giorno per preparare 83.000 pasti per i vostri figli, buon appetito!**



## RICETTA PER I GENITORI: POLPETTE DI SOIA



Cari genitori, nella giornata dell'8 febbraio, durante la Green Food Week 2024, il Comune di Milano e Milano Ristorazione hanno ideato un menu speciale, composto da ricette sane e sostenibili. Tra queste le polpette con soia, un piatto sano e sostenibile, non sempre apprezzato dai bambini.

Abbiamo proposto agli insegnanti di parlare della soia e delle sue proprietà nutrizionali e ambientali.

Potreste continuare questa attività a casa, come? Cucinando con i vostri figli, qui trovate la ricetta originale di Milano Ristorazione.

### Impatto ambientale: 0,89 KgCO<sub>2</sub>e/piatto

Le polpette di soia sono un piatto a basso impatto ambientale, dal 2015 monitoriamo l'impatto degli acquisti delle mense scolastiche, progettando (anno dopo anno) migliori performance e filiere.

### Ricetta per 16 polpette

- 140 grammi di patate lessate
- 100 grammi flocchi di soia
- 80 grammi di Parmigiano Reggiano
- 60 grammi di pane grattugiato
- 1 carota e 1/4 di cipolla
- 1 cucchiaino d'olio extravergine
- 1 piccola costa di sedano
- 1 uovo
- rosmarino e sale



La soia è al primo posto tra i **legumi** non solo per il suo **contenuto proteico**, ma per la sua composizione in aminoacidi essenziali, è ricca di **minerali** e di **vitamine**.

### Preparazione

Mettere in ammollo i flocchi di soia in un contenitore con acqua calda per 20 minuti, quindi scolare.

Lavare il rosmarino e tritare insieme al sale, quindi riporre in un contenitore.

Far imbiondire cipolle, sedano e carote in olio extravergine di oliva in una padella.

Aggiungere i flocchi di soia reidratati, il mix di sale e rosmarino e lasciare cuocere per 15 minuti.

Schiacciare le patate lessate.

Aggiungere al soffritto le patate tritate, il pane grattugiato, il Parmigiano grattugiato e l'uovo.

Amalgamare gli ingredienti.

Formare le polpette con l'impasto ottenuto.

Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti su carta da forno.

**Ora non vi resta che gustarle!**





**WHAT ABOUT  
VEGGIES, DAD??**



***THANK YOU***

***Cristina Sossan***

***cristina.sossan@comune.milano.it***



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101036763.



The sole responsibility for the content lies with the SchoolFood4Change project partners. The content does not necessarily reflect the opinion of the European Commission. The European Commission is also not responsible for any use that may be made of the information contained therein.

