



Gefördert aus Mitteln der Europäischen Union

European NGO Network on Green Public Procurement



Mens(a) sana in corpore sano

La ristorazione collettiva altoatesina verso la sostenibilità

Primo evento 1 marzo 2019, dalle 9.00 alle 13.00 Libera Università di Bolzano Piazza Università 1, aula D1.02

Gli incontri, organizzati in collaborazione con diversi protagonisti della ristorazione collettiva altoatesina impegnati a creare un'offerta all'insegna della sostenibilità, affronteranno le seguenti tematiche:

- ▶ Come inserire nell'offerta i prodotti a km zero, i prodotti locali, stagionali, sostenibili e biologici?
- ▶ Come rispettare le normative?
- ▶ Quali sono gli ostacoli?
- ▶ Di che cosa hanno bisogno i produttori, fornitori, amministratori e le mense per ottimizzare l'acquisto sostenibile?
- ▶ Quali primi passi e obiettivi sono realistici in riferimento all'offerta locale?
- ▶ Quali esperienze positive possono essere condivise come "best practices"?

[Clicca qui per registrarti](#)

Programma

ore 8.30	Registrazione dei partecipanti	
ore 9.00	Apertura Saluti	Dr. Georg Miribung, Responsabile accademico, Libera Università di Bolzano Arno Kompatscher, Presidente della Provincia Andreas Schatzer, Presidente del Consorzio dei Comuni
	Introduzione	Matthäus Kircher, oew – Organizzazione per un mondo soliale
ore 9.30	La situazione nell'Unione Europea	Peter Defranceschi, ICLEI – Local Governments for Sustainability, Bruxelles
ore 10.00	Il quadro giuridico a livello provinciale e comunale	Thomas Mathà, Direttore dell'Agenzia per i procedimenti e la vigilanza in materia di contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (ACP)
ore 10.15	Cosa significa sostenibile e sano? Le priorità dal punto di vista della scienza della nutrizione	Ivonne Daurú, esperta alimentare, coach nutrizionale
ore 10.30	Coffee break con prodotti "FAIRTRADE"	Liceo dei PP Francescani di Bolzano
ore 11.00	In pratica: alcuni esempi di primi passi efficaci	
	▶ Comune di Bolzano: l'alimentazione nelle mense scolastiche	Patrizia Caleffi, Barbara Fellin, Uff. Scuola e del Tempo Libero, Comune di Bolzano
	▶ Cucina sana nella scuola materna	Hannelore Insam, Direzione scuola materna Val Gardena
	▶ Massime esigenze a minimi prezzi: Gli imprenditori dei servizi cercano l'equilibrio.	Evelyn Kirchmaier, Ditta Markas Bolzano
	▶ Novità dalla mensa del convento	Paul Rigo, Convitto Vinzentinum, Bressanone
	▶ La sfida per la cuoca e il cuoco	Andreas Köhne, Chef e DGE Auditor, Merano
	▶ Il service point per gli acquisti verdi	Sabine Schwarz, Agenzia provinciale per l'ambiente e la tutela del clima
ore 12.15	Dibattito	
ore 12.50	Prospettive future	Dr. Georg Miribung, Peter Defranceschi
ore 13.00	Chiusura del convegno	

Moderazione: Evi Keifl

L'evento si terrà nelle lingue dei relatori. Non è prevista una traduzione simultanea. La registrazione è gratuita.

Una cooperazione tra ICLEI - Local Governments for Sustainability, oew – Organizzazione per un mondo soliale, Libera Università di Bolzano, Agenzia provinciale per l'ambiente e la tutela del clima, Consorzio dei Comuni, campagna MahlZeit.

