Martedì, 13 Maggio 2025

La presentazione ieri 12 maggio alla presenza di tutti gli organismi del diritto allo studio nazionali

Linee Guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibile

Porzioni standard per garantire un’alimentazione equilibrata e senza sprechi; ricette e ricettari per orientare le scelte in modo più consapevole; gestione dei rifiuti e degli avanzi ma anche formazione degli operatori e coinvolgimento diretto delle studentesse e degli studenti. Sono questi alcuni dei punti declinati nelle Linee presentate nella giornata di oggi, frutto di un lavoro coordinato da ANDISU, l’Associazione Nazionale per il Diritto allo Studio Universitario.

Il documento rappresenta uno strumento gestionale di immediata applicazione senza vincoli territoriali, finalizzato a facilitare l'attuazione del servizio ristorazione con il miglioramento dell'offerta e delle scelte di sostenibilità in funzione delle risorse e dell'organizzazione di cui dispone il singolo Organismo DSU, con la possibilità di declinare lo schema base adattandolo al concreto quotidiano. Un manuale operativo, dunque, che permetta a tutti gli enti di operare concretamente l’evoluzione del servizio di ristorazione, radicata nella tradizione della dieta mediterranea, con un approccio integrato sul gusto, sulla salute e sull’ambiente.

Le Linee Guida sono corredate da un Capitolato base editabile, da una scheda relativa ai Criteri di Valutazione dell'Offerta Tecnica qualitativi e da due schede alternative di controllo servizio, queste ultime utilizzabili sia in caso di gestione diretta che indiretta del servizio di ristorazione.

Il metodo di lavoro adottato è stato improntato alla condivisione e al confronto delle diverse prassi attuate sui singoli territori di competenza fino all'elaborazione delle migliori pratiche che sono riassunte nelle Linee Guida che costituiscono, così, il risultato di un lavoro corale basato sulle esperienze concrete, al quale ha partecipato attivamente anche Opera Universitaria.