



**IL PROTOCOLLO D'INTESA PROGETTO NUTRIVENDING
"DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI ALIMENTI E PROMOZIONE DELLA SALUTE"
PROGETTO SPERIMENTALE E PROTOCOLLO DI INTESA**

Il progetto sperimentale "Distribuzione automatica di alimenti e promozione della salute" nasce dalla collaborazione con i seguenti enti ed organizzazioni:

- Regione del Veneto: Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare - Servizio Igiene degli Alimenti, Nutrizione e Acque, in qualità di Responsabile del Piano Triennale Sicurezza Alimentare della Regione del Veneto 2005 - 2007 - Area Tematica 2 "Nutrizione";
- CONFIDA: Associazione Italiana Distribuzione Automatica - Delegazione Regionale Veneta;
- Dipartimento di Sanità Animale - Università degli Studi di Padova - Corso di Laurea in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione.

Tale progetto è finalizzato a favorire l'acquisizione di sani stili di vita attraverso la realizzazione di una serie di interventi presso i distributori automatici di alimenti situati in alcune scuole ed imprese del territorio della Regione del Veneto, nonché presso le sedi delle Aziende U.L.S.S. che aderiranno al progetto.

Si tratta di una vera e propria sperimentazione che, per un anno, affiancherà alla possibilità di acquistare prodotti salutari come: una macedonia con frutta di stagione, un succo di frutta, uno yogurt, ad una ricca attività informativa in tema di alimentazione ed attività motoria.

1. L'obiettivo:

il progetto si propone di trasformare la distribuzione automatica di alimenti in un mezzo per la promozione di sani stili di vita, offrendo ai cittadini opportunità per riflettere e sperimentare i benefici connessi ad abitudini salutari.

Il progetto intende promuovere: un'alimentazione varia ed equilibrata, la pratica di una regolare attività motoria, e l'assunzione di almeno 5 porzioni di frutta e/o di verdura al giorno.

Utilizzare i distributori automatici per favorire l'adozione di sani stili di vita permette di usare in modo integrato e sinergico diversi mezzi di promozione della salute, associando a strumenti di informazione e comunicazione la possibilità di scegliere alimenti salutari.

Utilizzare i distributori automatici consente, non solo di entrare in contatto con un numero molto elevato di persone, ma anche di intervenire nel momento stesso in cui si sceglie quali alimenti consumare, potenziando quindi l'efficacia dei messaggi di sensibilizzazione nell'orientare i comportamenti. Per di più la sperimentazione è coerente con le richieste dell'opinione pubblica - frequenti a livello sia internazionale sia nazionale - di una maggiore attenzione alla qualità ed agli aspetti nutrizionali degli alimenti offerti dai distributori.

2. Le attività: il marketing mix:

si caratterizza per l'innovativo utilizzo del marketing sociale che pone, a fianco delle attività di comunicazione per la salute (promotion), anche interventi sul prodotto (product), sui canali di distribuzione (place) e sul prezzo (price): le "4 P" del marketing mix.

Coerentemente con la pianificazione del marketing sociale, le attività del progetto possono essere suddivise in:

- informazione, educazione e sensibilizzazione - promotion - su sani stili di vita e sul progetto mediante: l'utilizzo nei distributori automatici di bicchieri di plastica con slogan di sensibilizzazione; l'allestimento di un display accanto al distributore, su cui vengono poste delle locandine sul progetto e su sani stili di vita: "Salute è piacere", "Due passi di salute ogni giorno"; l'animazione del "punto vendita" con un adesivo sul pavimento ("Fai un passo verso la salute") per favorire l'individuazione del distributore con gli alimenti salutari e per stimolare l'interesse dei destinatari del progetto; l'utilizzo di adesivi sui prodotti salutari, per renderli facilmente distinguibili rispetto a quelli tradizionali;
- l'offerta degli alimenti salutari attraverso i distributori automatici - product.

Gli alimenti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati, trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria. Dovranno avere l'etichettatura nutrizionale sulla confezione, tranne che per la frutta e la verdura, le cui caratteristiche nutrizionali sono riportate nelle locandine relative alle cinque porzioni di frutta e/o verdura esposte presso i relativi distributori automatici.

Sono da preferire i prodotti alimentari con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, preferibilmente di provenienza regionale e/o locale, i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), tipici e tradizionali, i prodotti provenienti da agricoltura biologica (in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e successive modifiche ed integrazioni), offrendo la possibilità di scegliere prodotti equo-solidali e prodotti destinati ad un pubblico specifico (es. prodotti gluten free).

Per tutte queste tipologie di prodotti si dia la preferenza a prodotti freschi e di stagione.

I prodotti alimentari non devono essere derivanti da O.G.M. e non devono contenere O.G.M. o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n° 6 del 01.03.2002).

Frutta e verdura: Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione degli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista).

La scelta avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di stagione, evitando la frutta esotica. La macedonia sarà senza zucchero e con il limone come conservante.

Per favorire il consumo e la commercializzazione preferire i prodotti conservati in atmosfera protettiva.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, alle verdure, o miscele di frutta e verdura, ai cereali, yogurt da bere con fermenti probiotici.

Succhi di frutta: Utilizzare i succhi di frutta senza zuccheri e senza dolcificanti aggiunti con almeno il 70% di frutta.

Prodotti da forno: preferire i crackers non salati in superficie e con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monoseme: di arachide, di mais o di girasole.

Merendine e Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), pane con l'uvetta, con grassi aggiunti a base di olio di oliva extravergine o di olio monoseme: di arachide, di mais o di girasole.

Grassi vegetali aggiunti: sono da preferire i prodotti che contengono negli ingredienti:

- olio extra vergine di oliva;
 - olio monoseme di arachide, di mais o di girasole
- (evitando i grassi di cocco e di palma spesso mascherati con la dicitura grassi vegetali all'interno degli ingredienti nell'etichettatura).

Acqua: naturale, gassata e leggermente gassata, alternative alle bibite zuccherate..

- la scelta di utilizzare i distributori automatici dislocati in alcune scuole ed aziende del territorio della Regione Veneto nonché presso le sedi delle Aziende U.L.S.S. che aderiranno al progetto - "place" - consente di raggiungere un elevato numero di persone e di intervenire proprio nel momento in cui si sceglie quali alimenti consumare;
- l'elevata quantità di prodotti venduti ogni giorno attraverso i distributori e la diffusione dei distributori con una presenza capillare permette di contenere i prezzi degli alimenti - "price".

Nell'ottica di accrescere l'appetibilità del servizio offerto dai distributori automatici del progetto, valutando l'assortimento in funzione anche dell'età dei destinatari, si ritiene utile sia esaminata anche l'opportunità dell'introduzione di altri prodotti alimentari: (es.: confezioni monodose di latte fresco pastorizzato, formaggi, mousse di frutta e/o di verdura, insalate miste con annesso condimento, ecc.).

Inoltre al fine di favorire l'utilizzo di prodotti alimentari regionali e/o locali e di accorciare la catena distributiva si ritiene sia utile esaminare tale tematica durante la fase sperimentale del progetto, con l'obiettivo di poter attivare informazione e promozione su prodotti alimentari provenienti da produzioni di origine regionale e/o locale.

3. Le fasi:

3.1. Pianificazione e predisposizione: 4° trimestre 2006.

Definizione e condivisione delle linee di sviluppo del progetto attraverso incontri preliminari tra i vari enti che aderiscono al progetto.

Individuazione delle categorie di prodotti da proporre nei distributori automatici sulla base della ricognizione dei prodotti che le ditte possono offrire tramite la propria catena di distribuzione e sulla base del giudizio tecnico degli operatori dell'Azienda U.L.S.S. (Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione - S.I.A.N.) sugli aspetti nutrizionali degli alimenti.

Individuazione delle esigenze/preferenze dei destinatari del progetto raccolte attraverso precedenti esperienze in altre regioni.

Definizione dei contenuti dei messaggi di sensibilizzazione da parte degli operatori dell'Azienda U.L.S.S.

Caratterizzazione grafica: definizione del logo e predisposizione dei materiali informativi.

3.2. Presentazione e promozione: 1° trimestre 2007.

Presentazione del progetto con la conferenza stampa a livello regionale.

Promozione della conoscenza del progetto attraverso articoli sulla stampa locale e sulle riviste dei partner coinvolti.

Sottoscrizione del presente protocollo da parte degli attori, previa approvazione del protocollo stesso da parte della Giunta Regionale del Veneto.

3.3. Attuazione: 2007.

Inserimento delle Linee guida relative alla gestione del capitolato appalto per i Distributori Automatici, come allegato alle Linee Guida per il miglioramento della qualità nutrizionale della Ristorazione Scolastica D.G.R. Veneto n° 3883/2001 e sue modifiche e integrazioni
Allestimento dello spazio dedicato alla realizzazione del progetto all'interno delle scuole e delle aziende coinvolte.
Implementazione del progetto per tutta la sua durata.

3.4. Verifica: fine 2007.

Un valido indicatore per misurare il successo del progetto sarà il confronto dei dati sui prodotti venduti attraverso i distributori automatici all'avvio ed al termine del progetto.

La valutazione del progetto potrà essere effettuata tramite la realizzazione di indagini ad hoc presso le scuole e le imprese coinvolte.

4. GLI ATTORI

4.1. La Regione del Veneto - Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare - Servizio Igiene degli Alimenti, Nutrizione e Acque, in qualità di responsabile del Piano Triennale Sicurezza Alimentare della Regione del Veneto 2005 - 2007, attraverso il gruppo di lavoro dell'Area Tematica 2 "Nutrizione" - Scheda Tematica Ristorazione Collettiva Sociale del Piano Triennale Sicurezza Alimentare 2005 - 2007, si impegna:

- ❖ ad inserire tale progetto all'interno del Piano Triennale Sicurezza Alimentare 2005 - 2007 e ad individuare le Aziende U.L.S.S. della Regione che aderiranno al progetto;
- ❖ a partecipare alla fase progettuale regionale prevista per il 2006, nonché alla fase di attuazione del progetto prevista per il 2007 a livello locale nelle Aziende U.L.S.S. che parteciperanno al progetto, con personale dei singoli Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione - S.I.A.N.);
- ❖ a proporre di inserire le Linee guida relative alla gestione del capitolato appalto per i Distributori Automatici come allegato alle Linee Guida per il miglioramento della qualità nutrizionale della Ristorazione Scolastica D.G.R. Veneto n° 3883/2001 e sue modifiche ed integrazioni.

4.2. la CONFIDA: Associazione Italiana Distribuzione Automatica - Delegazione Regionale Veneta, è attivata all'interno del progetto sperimentale NUTRIVENDING per i seguenti scopi e attività:

- ❖ aggiornare a livello regionale le linee di indirizzo indicate dall'European Vending Association (E.V.A.) all'interno del Libro Verde della Commissione Europea "Promuovere le diete sane e l'attività fisica: una dimensione europea nella prevenzione di sovrappeso, obesità e malattie croniche"
- ❖ collaborare con le Autorità regionali e le Aziende U.L.S.S. preposte all'attuazione del "Piano di intervento per la prevenzione dell'obesità 2006 - 2008", al fine di ricercare le modalità più funzionali per sperimentazioni che vedano la valorizzazione dei distributori automatici per la promozione della salute;
- ❖ organizzare congiuntamente ad altri soggetti interistituzionali interessati specifiche occasioni seminariali, workshops e convegni in tema di marketing sociale sulla distribuzione automatica di alimenti e promozione della salute;

- ❖ provvedere, secondo modalità operative da individuare, al monitoraggio delle iniziative locali che spontaneamente vedono modalità di cooperazione tra imprese del Vending e singole realtà scolastiche o collettive (ospedali, case di cura o per anziani, ecc.) per un'alimentazione varia ed equilibrata;
- ❖ convenire sulla definizione di un capitolato di appalto per il servizio a mezzo distributori automatici che migliori la qualità nutrizionale dei prodotti erogati e che valorizzi la qualità e la professionalità del servizio che trova riferimento nella "Carta di Servizi Confida".

4.3 il Dipartimento di Scienze Animali - Università degli Studi di Padova "Corso di Laurea in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione".

I ricercatori del Dipartimento di Scienze Animali, partecipano al progetto sperimentale NUTRIVENDING con le seguenti attività:

- ❖ definizione ed elaborazione dei dati di un questionario da distribuire presso le scuole aderenti al progetto prima dell'avvio della fase attuativa vera e propria, finalizzato ad una valutazione preliminare delle aspettative dei soggetti interessati e ad un loro maggior coinvolgimento all'iniziativa;
- ❖ analisi statistica dei consumi di alimenti presso i distributori automatici, partendo da un data base fornito da CONFIDA e utilizzando specifici software di elaborazione;
- ❖ elaborazione degli indici di preferenza (o altri indicatori sintetici) in grado di esprimere il gradimento dei consumatori verso gli alimenti disponibili presso i distributori.

Venezia:

Letto e sottoscritto:

- **per la Regione del Veneto: Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare – Servizio Igiene degli Alimenti, Nutrizione e Acque - Piano Triennale Sicurezza Alimentare 2005 – 2007 - Area Tematica 2 "Nutrizione":
*il Dirigente Regionale Responsabile dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare:***

-
- **per la CONFIDA: Associazione Italiana Distribuzione Automatica - Delegazione Regionale Veneta:
*il Rappresentante della Delegazione Regionale Veneta:***

-
- **per il Dipartimento di Sanità Animale dell'Università degli Studi di Padova - Corso di Laurea in Scienze e cultura della gastronomia e della ristorazione:
*il Direttore del Dipartimento:***
-