ALLEGATO 1

Programma operativo

Un programma per sviluppare un'agenda di lavoro che consenta di sperimentare a partire dalla rete RicibiAMO un percorso fattibile di certificazione della ristorazione sostenibile come sistema organizzativo sostenibile.

Gli obiettivi macro del programma

1) migliorare le pratiche di sostenibilità della filiera della ristorazione attraverso l'analisi e misura delle fasi di acquisto, conservazione, preparazione, fino alla dispensazione e consumo;
2) definire una metodologia di misura e valutazione degli impatti (ambientali, alimentari, sociali, economici) della sostenibilità nella filiera ristorativa
3) coinvolgere attivamente la rete di ristoratori antispreco RicibiAMO per la condivisione degli strumenti di misura della sostenibilità delle fasi della filiera ristorativa

AZIONI, OUTPUT, COSTI E TEMPI

1) **Azione 1.1:** Definizione gruppo di lavoro scientifico e organizzativo, competenze e ruoli
   Finalità: definire un piano di lavoro, il gruppo di lavoro e ruoli in dettaglio del gruppo di lavoro necessarie per sviluppare il progetto complessivo. Ruolo della componente regionale.
   Attori: azione in capo a APCS come organizzazione ed a Opera - UCSC per la parte scientifica
   Output: verbali conference call
   Costi: 5 Ore/Uomo – tot. 500,00
   Tempi: novembre – dicembre 2018

2) **Azione 1.2:** Swot analysis della sostenibilità della filiera ristorativa per valutare i punti di forza (Strengths), le debolezze (Weaknesses), le opportunità (Opportunities) e le minacce (Threats) della filiera.
   Finalità: nell'intento di tracciare il quadro complessivo del tema oggetto della certificazione pubblica di sostenibilità nell'ambito della ristorazione. Stato dell'arte dell'esistente con ricerca bibliografica e letteratura nazionale e internazionale. Estrapolare gli elementi di forza e di debolezza della filiera della ristorazione circa la sostenibilità ambientale, economica e sociale applicata al contesto dell'emilia romagna
   Attori: Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Output: Preparazione del Report
Costi: 165 Ore/Uomo - tot. € 6.000,00
Tempi: novembre-dicembre 2018

3) **Azione 1.3:** Mappatura, coinvolgimento, partecipazione degli Stakeholder per costruzione rete RicibiAMO
Finalità: costruire la fotografia regionale dei potenziali attori coinvolgibili della filiera della ristorazione disponibili a sperimentare e condividere il percorso
Attori: APCS una persona a tempo parziale e personale a progetto USCS
Output: Animazione/creazione della rete e stesura del report contenente la mappatura degli stakeholder e i contenuti sviluppati dall'incontro.
Costi: 235 Ore/uomo € 8.500,00
Tempi: novembre-dicembre 2018

4) **Azione 1.4:** Sviluppo di materiale grafico e web dedicato alla rete RicibiAMO e al progetto di certificazione
Finalità: comunicare attraverso strumenti multimediali e social l'avvio del progetto e il coinvolgimento degli stakeholders
Attori: APCS una persona a tempo parziale e personale a progetto USCS
Output: pagina web e social network dedicati
Costi: € 3.000,00
Tempi: novembre - dicembre 2018

5) **Azione 1.5:** Preparazione organizzazione di un incontro formativo, informativo
Finalità: definire i contenuti e le modalità interattive di una formazione esperienziale che consenta ai ristoratori coinvolti e al gruppo di condividere gli standard di sostenibilità e la proposta di sperimentazione della certificazione nella ristorazione.
Attori: USCS e chef qualificato
Output: pianificazione programma evento ed elenco potenziali partecipanti
Costi: € 2.000,00
Tempi: novembre –dicembre 2018

6) **Azione 2.1:** Coinvolgimento di soggetti per le attività della rete in incontro formativi/ informativo
Finalità: mettere in atto una strategia di contatto e coinvolgimento degli attori selezionati dalla rete RicibiAMO per definire i potenziali sperimentatori
Attori: APCS una persona a tempo parziale e personale a progetto USCS
Output: realizzazione incontro formativo / informativo sui temi della sostenibilità e lista partecipanti

Costi: € 5.000,00
Tempi: Gennaio - marzo 2019

7) **Azione 2.2:** Definizione degli Indicatori di sostenibilità per la valutazione della performance della filiera ristorativa dal punto di vista della sostenibilità
Finalità: messa a punto delle misure attuabili nel settore della ristorazione per la sostenibilità ambientale, economica e sociale e loro applicabilità operativa.
Attori: Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
Output: Preparazione di un report contenente gli indicatori di performance individuati (FASE A) e progettazione di un programma di certificazione per la ristorazione (FASE B)
Costi: 430 Ore/uomo – tot. € 13.000,00
Tempi FASE A e B: Gennaio-marzo 2019

8) **Azione 2.4:** Sviluppo di materiale grafico e web dedicato alla rete RicibiAMO
Finalità: definizione dei materiali e modalità di comunicazione gli strumenti di comunicazione per la valorizzazione del progetto sia attraverso i canali dei media sia attraverso i social
Attori: APCS una persona a tempo parziale e personale a progetto USCS
Output: piano di comunicazione necessario e sviluppo pagina web e social network dedicati
Costi: € 2.000,00
Tempi: gennaio - marzo 2019