



LINEA GUIDA

“Challenge”

M.U.S.A.

Progettare una mensa universitaria accessibile, sana e sostenibile

OnFoods – Spoke 7

**“Participatory design of solutions towards healthy and sustainable canteens”
(PARCA)**



CONTENUTI

1. Prefazione.....	3
2. La challenge	3
2.1 Requisiti per la partecipazione.....	4
2.2 Registrazione dei gruppi di lavoro	4
3. Il contesto.....	5
3.1 Le mense dell'Università di Bologna.....	5
3.2 Le mense dell'Università di Parma	5
3.3 La challenge come opportunità per il futuro delle mense universitarie	6
4. Lo sviluppo del progetto	6
4.1 Il programma di mentoring	6
4.2 Fase 1: Proposta preliminare.....	7
4.3 Fase 2: Proposta finale.....	7
5. Criteri di valutazione	8
6. Premio finale	8
Partners e Sponsors.....	9
Contatti	9

1. Prefazione

Negli ultimi anni, l'attenzione verso la sostenibilità ambientale e la salute ha assunto un ruolo sempre più centrale in numerosi ambiti della società, e le università non fanno eccezione. In questo contesto, la sfida che ci proponiamo di affrontare è particolarmente significativa: come possiamo migliorare i servizi di ristorazione universitaria per renderli non solo più accessibili e di qualità, ma anche sostenibili dal punto di vista ambientale e più inclusivi dal punto di vista sociale?

Questa challenge **“M.U.S.A. - Progettare mense universitarie sane, sostenibili e accessibili”** nasce all'interno del progetto PARCA - Participatory Design Of Solutions Towards Healthy And Sustainable University Canteens, un'iniziativa finanziata dal progetto PNRR ONFOODS volta a promuovere la co-progettazione di soluzioni innovative per le mense universitarie, con l'obiettivo di renderle più salutari e sostenibili. Il progetto è sviluppato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari e il Dipartimento di Psicologia dell'Università di Bologna, e il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma, con il supporto di ER.GO - Azienda Regionale per il Diritto agli Studi Superiori dell'Emilia-Romagna.

Questo documento intende fornire una guida completa per i partecipanti alla challenge, illustrando non solo il contesto e gli obiettivi del progetto, ma anche i dettagli operativi, i criteri di valutazione e le opportunità future. Siamo convinti che questa iniziativa rappresenti un'opportunità unica per gli studenti di mettere in pratica le loro competenze, collaborare in un contesto interdisciplinare e contribuire attivamente alla trasformazione delle mense universitarie in luoghi più sostenibili e inclusivi. Potrebbe essere anche un'occasione per recepire suggestioni e proposte di utilizzo di dispositivi di Intelligenza Artificiale per migliorare il monitoraggio dei consumi nei servizi ristorativi e per ricavare informazioni sui comportamenti e abitudini alimentari degli studenti.

2. La challenge

La competizione è rivolta a studenti e studentesse iscritti e iscritte a corsi di laurea triennale, magistrale e di dottorato presso le Università di Bologna e Parma. L'obiettivo è quello di coinvolgere gli studenti nella creazione di soluzioni innovative per migliorare la sostenibilità e la qualità dei servizi di ristorazione universitaria, in particolare per ridefinire i contenuti del capitolato di gara per il rinnovo dell'affidamento della mensa del Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Bologna, sita in Viale Risorgimento 2, a Bologna.

I gruppi di lavoro multidisciplinari composti da diverse aree di studio dovranno sviluppare proposte che affrontino i temi della sostenibilità ambientale, accessibilità economica, qualità alimentare e inclusione sociale nelle mense universitarie.

Le proposte dovranno ispirarsi ai principi della co-progettazione partecipativa e basarsi su un approccio interdisciplinare, integrando elementi tecnologici, ambientali, sociali ed economici. L'obiettivo principale è promuovere mense universitarie che non solo offrano pasti sani e di qualità, ma che siano anche sostenibili e accessibili a tutti gli studenti, indipendentemente dal loro background socio-economico.

Questo processo includerà l'organizzazione di un programma di seminari rivolti agli studenti, con l'obiettivo di formarli sulla sostenibilità alimentare in relazione alle mense universitarie. Questi workshop prepareranno i partecipanti alla challenge, fornendo loro le competenze necessarie per sviluppare proposte innovative mirate al miglioramento dei servizi di ristorazione universitaria.

Le proposte finali saranno valutate in base alla loro innovatività, fattibilità ed efficacia, con particolare attenzione all'applicabilità pratica delle soluzioni proposte nelle diverse aree tematiche identificate. Al termine del processo, le migliori idee verranno premiate per il loro contributo alla trasformazione delle mense universitarie in spazi più sostenibili e inclusivi.

2.1 Requisiti per la partecipazione

Possono fare domanda di partecipazione studenti iscritti a corsi di laurea triennale, magistrale o di dottorato presso l'Università di Bologna e l'Università di Parma. Si richiede la partecipazione di gruppi composti da un **minimo di 3 ad un massimo di 6 studenti e studentesse**. L'internazionalità del gruppo è un criterio che verrà valutato positivamente e con priorità durante la fase di selezione e l'ammissione dei gruppi alla challenge, sebbene non sia un requisito obbligatorio. I partecipanti possono iscriversi come gruppi già formati oppure, se si è da soli ma si desidera partecipare, sarà comunque possibile iscriversi. In quest'ultimo caso, gli iscritti verranno assegnati a un gruppo composto da altre persone singole, con l'obiettivo di favorire la multidisciplinarietà. La challenge e i seminari saranno organizzati **sia in lingua inglese che italiana**, consentendo la partecipazione di persone di diverse nazionalità.

2.2 Registrazione dei gruppi di lavoro

Le iscrizioni saranno aperte dal **11 ottobre al 07 novembre 2024** e la registrazione avverrà tramite compilazione di un **apposito form online**.

Qui di seguito potete trovare i link ai form per la registrazione:

- [Form gruppi](#)
- [Form per singoli partecipanti](#)

Una Commissione valutatrice selezionerà i gruppi sulla base dei seguenti criteri:

- **Multidisciplinarietà del gruppo di lavoro:** La composizione del gruppo dovrebbe includere membri provenienti da diverse aree di studio per garantire un approccio multidisciplinare.
- **Lettera Motivazionale:** Ogni team, o singolo partecipante nel caso di iscrizioni individuali, dovrà presentare una breve lettera motivazionale (max 500 parole). La lettera dovrebbe spiegare perché il team o il singolo partecipante è interessato alla challenge, quali competenze e prospettive uniche possono apportare, e quali sono le aspettative rispetto al progetto.

L'accettazione della partecipazione verrà comunicata **entro l'11 novembre 2024, mentre il primo seminario, della durata di un'ora, si terrà nella stessa settimana, dal 11 al 15 novembre**.

3. Il contesto

La challenge si svolgerà nel contesto dell'Università di Bologna, della città di Bologna e di tutti i suoi campus della Romagna (Forlì, Cesena, Rimini e Ravenna) e dell'Università di Parma, ed in particolare nelle mense universitarie che offrono servizi di ristorazione per i fruitori, nonché studenti e studentesse e lavoratori, in appalto con l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio.

3.1 Le mense dell'Università di Bologna

Le mense universitarie hanno l'obiettivo di offrire un pasto completo a pranzo o a cena, e sono aperte a chi studia all'Università di Bologna. Il badge universitario dà diritto ad una tariffa agevolata. Inoltre, gli studenti borsisti possono utilizzare – mediante un'apposita APP - un prepagato, composto in misura paritaria da una quota della loro borsa di studio e da un contributo ER.GO.

Nei campus dell'Università di Bologna, localizzati nelle città di Bologna, Cesena, Forlì, Rimini e Ravenna, le mense universitarie o punti ristoro non sono localizzate in ogni dipartimento; alcuni dipartimenti presentano all'interno un punto ristoro fruibile per gli studenti iscritti e per i dipendenti e lavoratori, mentre in altre situazioni, le mense sono collocate strategicamente nella zona universitaria più frequentata dall'Università, il centro storico nel caso di Bologna, per poter offrire servizio alla maggior parte degli studenti che frequentano lezione e studiano nei dipartimenti circostanti.

Presso l'Università di Bologna, esistono alcuni punti di ristoro in appalto con l'Azienda Regionale per il Diritto agli Studi Superiori (ER.GO).

I punti ristoro in appalto con ER.GO sono i seguenti:

- Ex Fornace Galotti presso il polo didattico Navile (Via Gobetti, 101 – Bologna, Italia)
- Ingegneria (Viale del Risorgimento, 2 – Bologna, Italia)
- Mensa Irnerio (Piazza Puntoni, 1 – Bologna, Italia)
- Scuderia (Piazza Giuseppe Verdi, 2 – Bologna, Italia)
- Veneta (Via Antonio Zanolini, 41 – Bologna, Italia)
- Bar Volume (Via Cesare Pavese, 50 – Cesena, Italia)
- Bar Campus Forlì (Piazzale Iginio Lega, 2 – Forlì, Italia)
- Ex ENAV (Via Montaspro, 97 – Forlì, Italia)

Oltre ai punti ristoro in appalto con ER.GO, esistono diversi punti ristoro in convenzione con ER.GO, come bar, panetterie, pizzerie, self service, ristoranti e locali etnici, e alcuni spazi adibiti a punti ristoro per consumazione dei pasti preparati a casa o acquistati.

3.2 Le mense dell'Università di Parma

L'Università di Parma dispone di tre punti ristoro in appalto con ER.GO, il quale fornisce il servizio di ristorazione per studentesse e studenti. I punti ristoro in questione sono i seguenti:

- Campus Bar (Viale delle Scienze, 57/a – Parma, Italia)

- Campus Self Service (Viale delle Scienze, 57/a – Parma, Italia)
- Grossardi (Vicolo Grossardi, 4 (secondo piano) – Parma, Italia)

A questi, si aggiungono i bar universitari del Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali di Via Kennedy e del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie di Via Del Taglio, a Parma.

Anche per l'Università di Parma, oltre ai punti ristoro in appalto con ER.GO, gli studenti possono recarsi presso punti ristoro convenzionati.

3.3 La challenge come opportunità per il futuro delle mense universitarie

La challenge in questione prenderà in considerazione e avrà come contesto quello dei punti ristoro in appalto con ER.GO dell'Università di Parma e Bologna, poiché si pone l'obiettivo di elaborare soluzioni e proposte che possano essere direttamente integrate nei bandi pubblici per l'appalto delle mense universitarie per stimolare, quindi, offerte più competitive ma anche innovative ed interessanti da parte delle aziende di ristorazione concorrenti. Uno degli obiettivi è poter agire direttamente, per quanto possibile e fattibile, sui contenuti dei bandi, in particolare su quello che andrà a regolare la procedura di gara per la gestione della mensa del Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Bologna, sita in Viale Risorgimento 2, a Bologna. L'opportunità di proporre criteri di valutazione più sfidanti e ambiziosi, e che vadano soprattutto in direzione delle necessità e delle esigenze degli studenti e delle studentesse, risulta uno dei modi più efficaci per un cambiamento tangibile verso un servizio e un'offerta che raggiunga i livelli e i target desiderabili in termini di partecipazione e soddisfazione da parte della popolazione studentesca e universitaria.

Oltre a questo, le mense universitarie rappresentano un'opportunità di particolare interesse per gli sforzi di sostenibilità integrata (nutrizionale/salutistica, ambientale, economica e sociale) nel settore dei sistemi alimentari e in questo contesto, questa challenge risulta un'opportunità stimolante, accattivante ed attuale, per le esigenze e le sfide di questa epoca.

Infine, sia a Bologna e Romagna, sia a Parma, le mense universitarie, ove presenti, si stanno progressivamente connotando come spazi polifunzionali con diversi servizi per gli studenti e con orari di apertura dilatati nell'arco della giornata ben oltre i consueti orari di consumazione dei pasti. Può essere quindi utile ricevere anche proposte su questo uso diversificato degli spazi.

4. Lo sviluppo del progetto

Il progetto verrà sviluppato dal gruppo di lavoro pre-formato, registrato e accettato da parte della Commissione, nel periodo che va dal 11 novembre 2024 al **12 gennaio 2025**, data di scadenza dell'elaborazione e dell'invio della proposta preliminare (Fase 1), dopo la quale il gruppo avrà a disposizione un ulteriore periodo di un mese che va dal 13 gennaio al **16 febbraio 2025** per la finalizzazione e la sottomissione della proposta finale (Fase 2).

4.1 Il programma di mentoring

Durante tutta la Fase 1, i gruppi di lavoro avranno l'opportunità di partecipare attivamente a seminari e webinar online o in presenza, i quali avranno l'obiettivo di dare competenze specifiche ai gruppi di lavoro

riguardo ai temi della sostenibilità nel sistema di ristorazione collettiva universitaria. I seminari saranno tenuti da esperti e stakeholder del settore della ristorazione collettiva universitaria e della sostenibilità, tra cui ricercatori e professori universitari nell'ambito dell'economia comportamentale, psicologia, nutrizione, ma anche professionisti di aziende di servizi di ristorazione, gestori degli appalti pubblici, esperti di comunicazione, che gravitano del contesto dell'Università di Bologna e Parma, ma non solo, e che possano portare nuove prospettive, spunti di riflessione e buone pratiche.

I seminari affronteranno le seguenti tematiche:

- La ristorazione universitaria: caratteristiche, sfide, opportunità
- Il ruolo dei capitolati nella ristorazione universitaria
- I controlli sulla gestione dei servizi ristorativi e sul rispetto dei capitolati di gara
- Aspetti nutrizionali della ristorazione
- Aspetti psicologici del comportamento e delle scelte alimentari
- Comportamenti sostenibili della ristorazione
- Misurare e comunicare la sostenibilità
- La multifunzionalità della mensa universitaria
- Come preparare un abstract e un video pitch

Oltre ai seminari organizzati appositamente, gli studenti e le studentesse partecipanti nei gruppi di lavoro avranno modo di partecipare ad una serie di seminari sul tema del cibo e della nutrizione all'interno del ciclo di seminari tenuti dai giovani ricercatori dello [Spoke 7](#) del progetto PNRR OnFoods. Questa rappresenta un'opportunità di grande valore per approfondire le tematiche oggetto della Challenge oltre che di conoscenza e approfondimento del progetto OnFoods.

I seminari avranno l'obiettivo di stimolare e incentivare gli studenti a riflettere su proposte innovative, ma allo stesso tempo calate nel contesto reale e che affrontino i temi e le sfide attuali. Inoltre, il programma di mentorship prevederà delle sessioni in cui i gruppi potranno confrontarsi direttamente con gli esperti per chiedere supporto e consulenza durante i mesi di sviluppo del progetto.

4.2 Fase 1: Proposta preliminare

La fase 1 prevede la partecipazione ad una serie di seminari organizzati appositamente per il contest, e che porteranno alla scoperta della sostenibilità nella ristorazione universitaria. A seguito della conclusione dello svolgimento dei seminari, i gruppi di lavoro dovranno presentare una prima proposta, che racchiuda sinteticamente gli elementi innovativi ed essenziali per spiegare ed inquadrare il progetto. L'output richiesto a seguito della Fase 1 è un elaborato in forma di abstract e mappa concettuale, che racchiuda il cuore del progetto, i suoi obiettivi e le ragioni per cui questi elementi sono innovativi e rilevanti per gli obiettivi che la challenge ha stabilito e che coprano tutti i temi affrontati durante il Mentorship e stabiliti come elementi essenziali da essere inclusi nella proposta finale.

4.3 Fase 2: Proposta finale

La fase 2 prevede un lavoro di approfondimento, affinamento ed ulteriore elaborazione degli abstract presentati nella Fase 1, in cui il progetto dovrà prendere forma completa di ogni elemento e seguire una

struttura definita, richiesta dalle linee guida. L'elaborato della Fase 2 sarà una presentazione video in formato pitch, e un elaborato dove il gruppo di lavoro dovrà presentare alla Commissione il progetto con le idee principali elaborate durante il lavoro. È quindi richiesto che il progetto finale presenti i seguenti aspetti e segua la struttura qui indicata:

- Introduzione generale del progetto (500 parole)
- Elaborazione di menù sani e sostenibili (1000 parole)
- Accessibilità economica (1000 parole)
- Proposte di uso multifunzionale (500 parole)
- Progettazione degli spazi (500 parole)
- Sostenibilità ambientale (con particolare riferimento a strategie di riduzione degli sprechi alimentari) (1000 parole)
- Elaborazione del piano di comunicazione (1000 parole)
- Allegati (max 15 pagine).

5. Criteri di valutazione

La valutazione dei progetti proposti dai gruppi partecipanti sarà effettuata da una commissione composta da esperti di economia agro-alimentare, psicologia e nutrizione, nonché da esperti e stakeholder del settore della sostenibilità nella ristorazione collettiva con particolare attenzione alle mense universitarie (aziende di ristorazione e catering, Azienda per il diritto allo studio della Regione Emilia Romagna – ER.GO, enti amministrativi territoriali e locali).

I criteri per la valutazione finale prenderanno in considerazione i seguenti aspetti:

- Elementi innovativi proposti dal progetto: Il comitato valuterà quanto siano originali e creative le soluzioni nel rispondere alle sfide indicate nel bando.
- Sostenibilità ambientale, economica e sociale della proposta: Questo criterio valuta la sostenibilità complessiva delle soluzioni proposte, considerando il loro impatto sull'ambiente, la fattibilità economica e l'equità sociale.
- Fattibilità della proposta: Sarà fondamentale la praticità e l'attuabilità del progetto, assicurando che le soluzioni proposte possano essere realisticamente applicate nel contesto universitario.
- Multidisciplinarietà del progetto: Il comitato cercherà diversità di competenze all'interno del team di progetto, sottolineando l'importanza di un approccio completo che integri varie discipline.

6. Premio finale

Il gruppo proponente il progetto vincitore sarà premiato con un prepagato per l'accesso ai servizi ristorativi, messo in palio da ERGO usufruibile nei punti ristoro delle Università di Bologna e Parma. L'importo del prepagato è così definito:

- € 500,00 per ciascun componente il gruppo vincitore

- € 250,00 per ciascun componente del gruppo collocato al secondo posto
- € 100,00 per ciascun componente de gruppo collocato al terzo posto

Partners e Sponsors



Contatti

- Valeria Musso (Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari): valeria.musso2@unibo.it
- Damiano Callegaro (Università di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco): damiano.callegaro@unipr.it
- Edoardo Del Conte (Università di Bologna, Dipartimento di Psicologia): edoardo.delconte2@unibo.it