

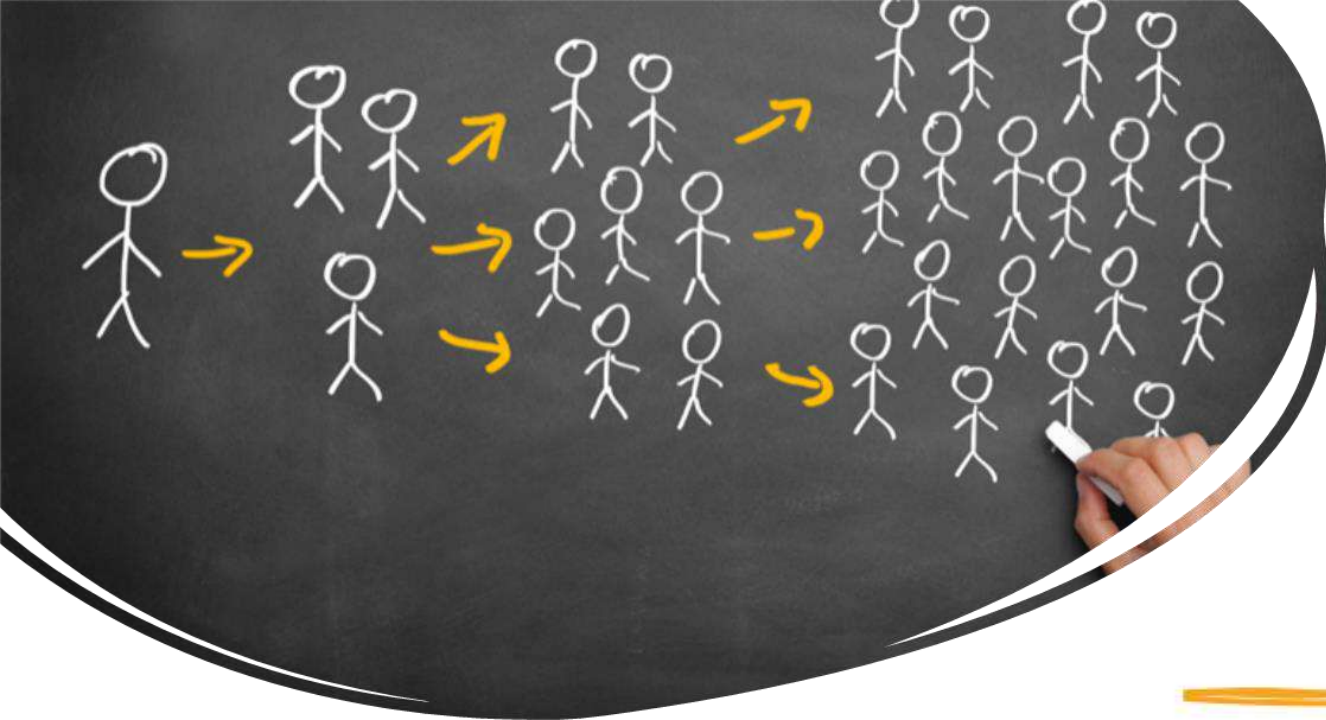


PROGETTO DI COMUNICAZIONE PER LE SCUOLE DEL MUNICIPIO VIII
attività secondo anno

BIO
RISTORO
ITALIA

BIORISTORO ITALIA
per Roma Capitale

ROMA 



IL PROGETTO

Il piano di comunicazione è cominciato da settembre 2022 e terminerà il 31 luglio 2026

La campagna di comunicazione mira a :

- Promuovere e diffondere la cultura della sana, corretta e sostenibile alimentazione
- Diffondere informazioni corrette ed in maniera adeguata di tutte le componenti riguardanti il servizio di ristorazione nelle scuole di Roma
 - Sensibilizzare la sfera politico e socio-culturale circa l'importanza del percorso educativo alimentare a scuola

A chi rivolgiamo la campagna di comunicazione?

Il progetto è stato pensato per poter comunicare con ogni livello di utenza. In particolare, i TARGET a cui si rivolge sono:

- ai bambini, attraverso un approccio ludico
- ai genitori, ai quali saranno fornite informazioni chiare ed esaustive
- agli insegnanti, attraverso strumenti didattici creati ad hoc

Il progetto è articolato in maniera da coinvolgere bambini e ragazzi di ogni fascia scolastica. Per ciascuna di queste, la comunicazione si rivolgerà al target che meglio ci consentirà di realizzare l'obiettivo di educazione alimentare:



FASCIA SCOLASTICA		TARGET
NIDI	→	Genitori
SCUOLA DELL'INFANZIA	→	Bambini, genitori, insegnanti
SCUOLA ELEMENTARE E SECONDARIA	→	Bambini, genitori, insegnanti

Principi ispiratori del programma

Tutta la comunicazione è stata concepita mettendo al centro quattro principi ispiratori:

Al fine di intercettare e sfruttare quei canali e quei momenti in cui l'attenzione dei target di riferimento è massima e le probabilità di successo e permeabilità del messaggio più elevate, sono proposti sia strumenti di comunicazione online e digitale, sia tradizionale.



1. Le informazioni sulla **qualità e sostenibilità ambientale del servizio**, con attenzione alla provenienza territoriale dei prodotti utilizzati nel menu e alla presenza di menu sociali e solidali.



2. Suggerimenti sulle **corrette abitudini alimentari** e sugli altri pasti della giornata non coperti dal servizio.



3. Il connubio tra **alimentazione e multiculturalità**, portando all'attenzione di tutti i target, le ricette e i prodotti tipici di altre culture per promuovere l'inclusività e una vision culturale "senza confini".



4. Comunicazione che stimoli il consumo regolare del pasto e sia finalizzata alla **riduzione dello spreco alimentare**.

La comunicazione con le famiglie

Le famiglie, assieme ai bambini, rappresentano il target «cuore» che muove l'intero progetto. Realizzare la comunicazione con i genitori è di fondamentale importanza poiché ci consente di raggiungere ogni fascia di età dei bambini, ma soprattutto di aumentare il livello di informazione e consapevolezza rispetto al servizio di ristorazione scolastica e di estendere il progetto di educazione alimentare fino a casa dove spesso è più complicato seguire una sana e corretta alimentazione.

COME POSSIAMO RENDERE POSSIBILE LA COMUNICAZIONE CON I GENITORI

Realizzare la comunicazione con i genitori significa poter disporre di strumenti tali che ci consentano di far arrivare le informazioni a questo importante target.

- ✓ PORTALE WEB E APP MOBILE <https://www.bioristoroitaliaeducational.it/>
- ✓ REGISTRO ELETTRONICO delle scuole

La comunicazione con i bambini

Per coinvolgere più efficacemente i bambini e dare centralità assoluta ad ognuno dei quattro asset fondamentali, intorno ai quali si sviluppa il progetto, sono stati ideati quattro characters a fumetti. Ogni personaggio esprime con forza e comunica, già a partire dal naming e anche attraverso i suoi "superpoteri", i quattro PRINCIPI ISPIRATORI:



RIDUZIONE
SPRECO
ALIMENTARE



SOSTENIBILITÀ
AMBIENTALE
DEL SERVIZIO



ALIMENTAZIONE
E MULTICULTURALITÀ



CORRETTE
ABITUDINI
ALIMENTARI



Gli step del programma

- Strumenti digitali
- Buste sorpresa
- Gadgets e materiale didattico
- Social media
- Incontro con un esperto
- Giornate evento





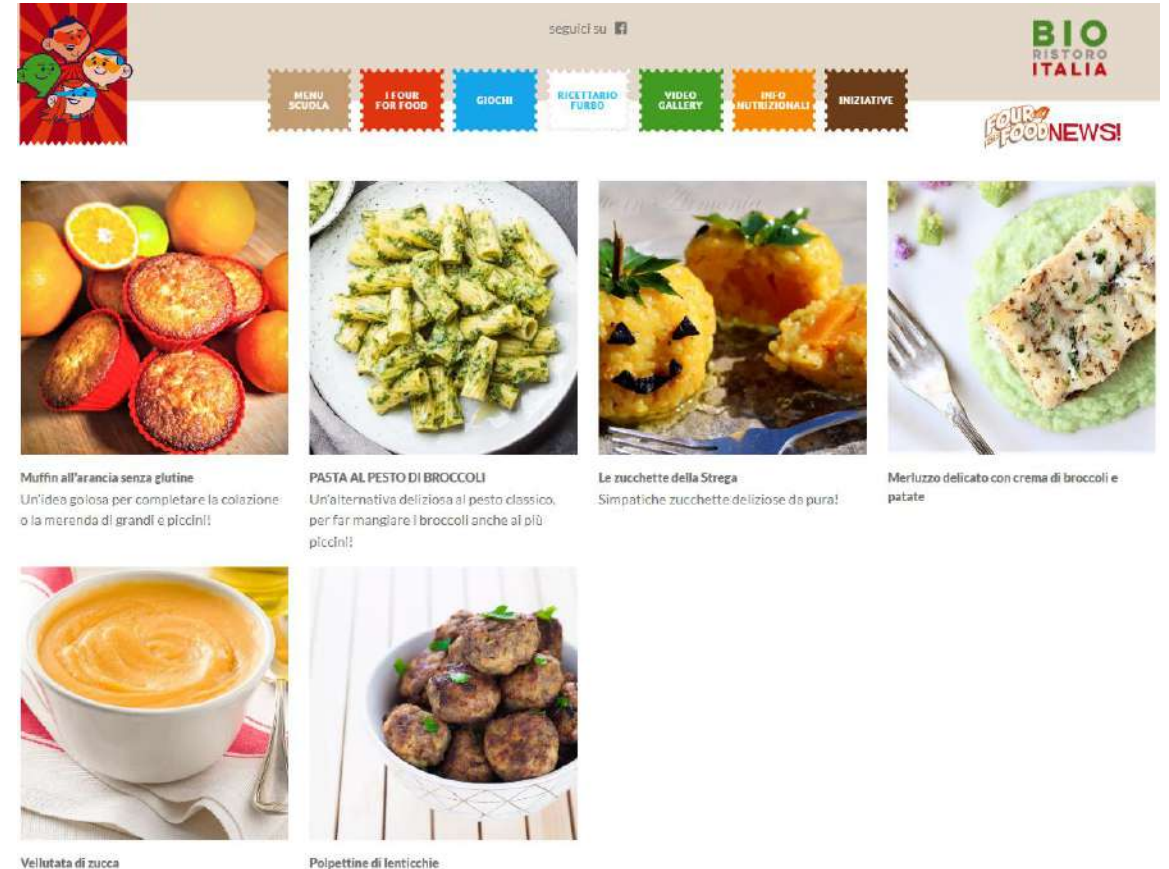
STRUMENTI DIGITAL PER LA COMUNICAZIONE

- Portale web <https://www.bioristoroitaliaeducational.it/>

Portale Web

RICETTARIO FURBO

- RICETTE PER LA COLAZIONE E LA CENA: con il pulsante 'Ricettario Furbo' si accede alla sezione della dedicata agli altri pasti della giornata e ai consigli nutrizionali associati ad essi.
- I consigli saranno visualizzati come brevi suggerimenti da parte di un'esperta nutrizionista e tratteranno i pasti ideali per la cena e per la colazione del giorno successivo in funzione del pasto scolastico.
- SUGGERIMENTI FURBI: saranno forniti consigli anche sulle differenti ricette da poter utilizzare per "furbescamente" invogliare i bambini anche a casa a mangiare alimenti che possono risultare poco attrattivi (verdura in primis)



The screenshot displays the website's navigation menu with categories: MENU SCUOLA, I FOUR FOR FOOD, GIOCHI, RICETTARIO FURBO, VIDEO GALLERY, INFO NUTRIZIONALI, and INIZIATIVE. It also features a 'seguidi su' button with a Facebook icon, the 'BIO RISTORO ITALIA' logo, and a 'FOUR FOOD NEWS!' banner.

Below the menu, there are seven recipe cards, each with an image and a caption:

- Muffin all'arancia senza glutine:** Un'idea golosa per completare la colazione o la merenda di grandi e piccini!
- PASTA AL PESTO DI BROCCOLI:** Un'alternativa deliziosa al pesto classico, per far mangiare i broccoli anche al più piccini!
- Le zucchette della Strega:** Simpatiche zucchette deliziose da pura!
- Merluzzo delicato con crema di broccoli e patate**
- Velutata di zucca**
- Polpettine di lenticchie**

Portale Web

VIDEO GALLERY:

verranno caricati varie tipologie di video educativi, di modo che i bambini possano da un lato imparare osservando e dall'altro mettere in pratica quanto appreso.

- VIDEORICETTE: una serie di video mostrerà step by step delle ricette che bambini e adulti potranno preparare insieme a casa.
- GLI ALIMENTI E LE STAGIONI: video incentrata su gli ortaggi, la loro stagionalità, i loro principi nutritivi, la differenza cromatica degli ortaggi ed i principi attivi che ne caratterizzano il colore.
- TUTTO IL MONDO E' PAESE: video dedicati alla scoperta di alimenti esotici e suoi gusti. Si affronterà un viaggio educativo delle più famose e particolari culture alimentari internazionali e dei loro piatti tipici

seguici su

MENE' SCUOLA I FOUR FOR FOOD CUCINA RICETTARIO FURBO VIDEO GALLERY INFO NUTRIZIONALI INIZIATIVE

BIO RISTORO ITALIA
FOUR FOR FOOD NEWS!

Presentazione del Progetto di Educazione alimentare - Dott.ssa Veronica Russo
La Dietista Veronica Russo evidenzia l'importanza dello scegliere prodotti locali e l'impegno che BioRistoro Italia, da sempre, pone nel selezionare i fornitori che rispettino questo requisito.

Presentazione del Progetto di Educazione alimentare - Dott.ssa Maria Giulia Faioli
Nell'intervista la nutrizionista di BioRistoro Italia ci racconta alcuni aspetti cui la nostra azienda pone particolarmente cura nella realizzazione delle diete speciali.

Presentazione del Progetto di Educazione alimentare - Alessandro Marini
Alessandro Marini, responsabile BioRistoro Italia, introduce le motivazioni alla base del progetto

Presentazione del Progetto di Educazione alimentare - Dott.ssa Chiara Spiezia
La dott.ssa Spiezia approfondisce un tema molto interessante legato all'importanza della multiculturalità e alle corrette abitudini alimentari.

CONOSCIAMO I FOUR FOR FOOD!
Vi presentiamo i super eroi FOUR FOR FOOD che ci accompagneranno nel percorso di educazione alimentare ideato da BioRistoro Italia per trasmettere i principi di un corretto di stile di vita.

Programma per il progetto di Ed. Alimentare FOUR FOR FOOD!
Un assaggio delle attività e contenuti che abbiamo preparato per voi, certi che vi piaceranno molto!

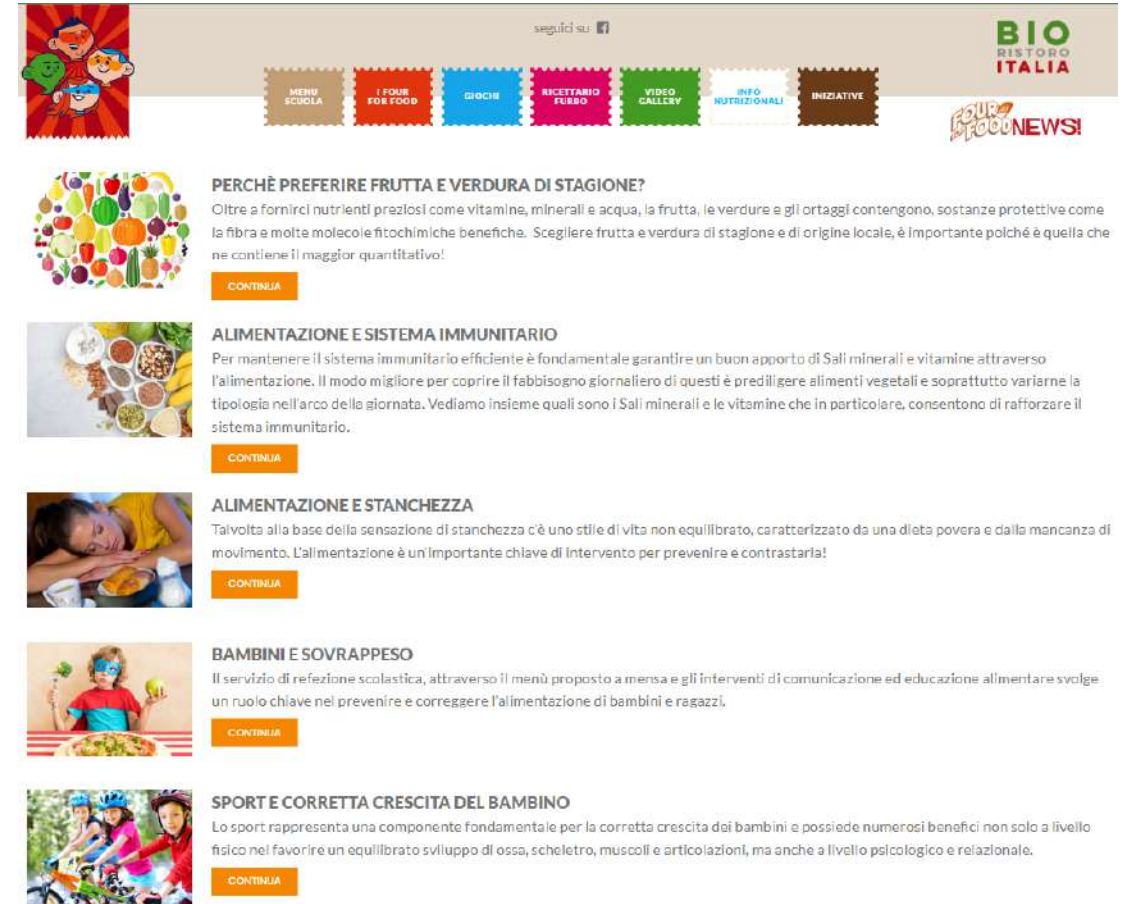
TESTIMONIAL DEL PROGETTO - Bruno Conti
Bruno Contici invita a seguire i personaggi FFF per


Intervista Banco Alimentare
Scopriamo insieme l'attività di Banco Alimentare!

Portale Web

INFO NUTRIZIONALI:


- ARTICOLI WEB: sono pubblicati articoli informativi sulle corrette abitudini alimentari e consigli nutrizionali





segui su 


MENÙ SCUOLA | I FOUR FOR FOOD | GIOCHI | RICETTARIO FURBO | VIDEO GALLERY | INFO NUTRIZIONALI | INIZIATIVE


BIO RISTORO ITALIA
FOUR FOR FOOD NEWS!

**PERCHÉ PREFERIRE FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE?**
Oltre a fornirci nutrienti preziosi come vitamine, minerali e acqua, la frutta, le verdure e gli ortaggi contengono, sostanze protettive come la fibra e molte molecole fitochimiche benefiche. Scegliere frutta e verdura di stagione e di origine locale, è importante poiché è quella che ne contiene il maggior quantitativo!
[CONTINUA](#)

**ALIMENTAZIONE E SISTEMA IMMUNITARIO**
Per mantenere il sistema immunitario efficiente è fondamentale garantire un buon apporto di Sali minerali e vitamine attraverso l'alimentazione. Il modo migliore per coprire il fabbisogno giornaliero di questi è prediligere alimenti vegetali e soprattutto variarne la tipologia nell'arco della giornata. Vediamo insieme quali sono i Sali minerali e le vitamine che in particolare, consentono di rafforzare il sistema immunitario.
[CONTINUA](#)

**ALIMENTAZIONE E STANCHEZZA**
Talvolta alla base della sensazione di stanchezza c'è uno stile di vita non equilibrato, caratterizzato da una dieta povera e dalla mancanza di movimento. L'alimentazione è un'importante chiave di intervento per prevenirla e contrastarla!
[CONTINUA](#)

**BAMBINI E SOVRAPPESO**
Il servizio di refezione scolastica, attraverso il menù proposto a mensa e gli interventi di comunicazione ed educazione alimentare svolge un ruolo chiave nel prevenire e correggere l'alimentazione di bambini e ragazzi.
[CONTINUA](#)

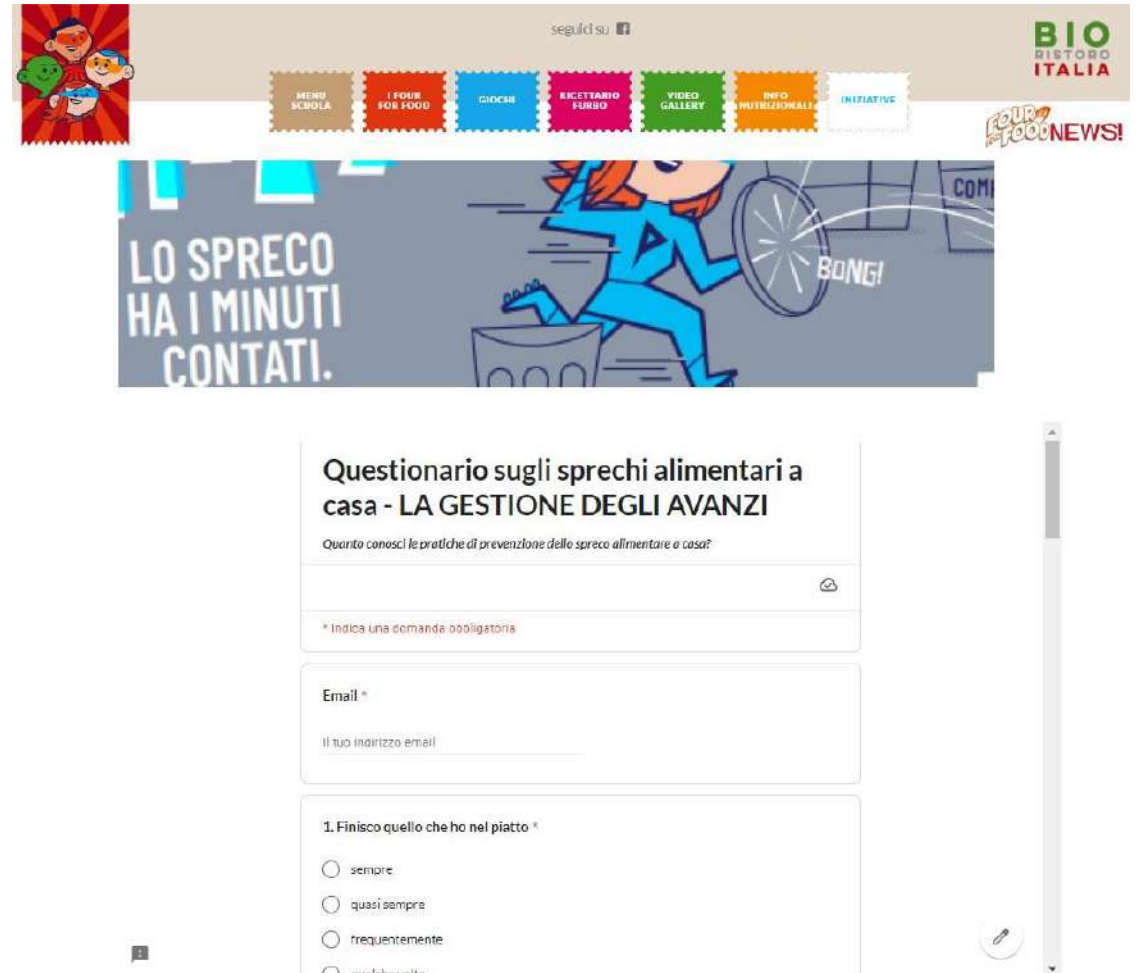
**SPORT E CORRETTA CRESCITA DEL BAMBINO**
Lo sport rappresenta una componente fondamentale per la corretta crescita dei bambini e possiede numerosi benefici non solo a livello fisico nel favorire un equilibrato sviluppo di ossa, scheletro, muscoli e articolazioni, ma anche a livello psicologico e relazionale.
[CONTINUA](#)

Portale Web

SURVEY:

- SATISFACTION E WASTE ANALISYS: in piattaforma sarà disponibile un pratico questionario iconografico, il quale potrà essere proposto anche in forma cartacea direttamente nel refettorio a fine pasto. In questo modo si potranno indagare gradibilità, palatabilità dei piatti proposti a mensa e analizzare il consumo dei piccoli utenti per gestire e valutare gli scarti.

Inoltre, ell'APP e nel sito Web sarà sempre disponibile un questionario, realizzato con Survey Monkey, rivolto ai genitori per poter esprimere il loro gradimento del servizio, sollevare perplessità o comunicare cosa gradiscono specificatamente del servizio e cosa vorrebbero di diverso.



The screenshot shows the website header with navigation tabs: MENU SCUOLA, I FOUR FOR FOOD, GIOCHI, QUESTIONARIO PUNSO, VIDEO GALLERY, INFO NUTRIZIONALI, and INIZIATIVE. A banner below the header features a cartoon character and the text 'LO SPRECO HA I MINUTI CONTATI.' and 'BONGI!'. The main content area displays a survey form with the following elements:

- Title: **Questionario sugli sprechi alimentari a casa - LA GESTIONE DEGLI AVANZI**
- Subtitle: *Quanto conosci le pratiche di prevenzione dello spreco alimentare a casa?*
- A red asterisk indicating a mandatory question: *** Indica una domanda obbligatoria**
- An email input field labeled 'Email *' with the placeholder text 'Il tuo indirizzo email'.
- A question: **1. Finisco quello che ho nel piatto ***
- Radio button options: sempre, quasi sempre, frequentemente, raramente.

Cosa abbiamo già realizzato

MENU' ONLINE: tra gli strumenti di comunicazione previsti dal progetto, a partire dal 10 maggio 2022 abbiamo reso disponibile il QR CODE con link associato, attraverso il quale ogni genitore può:

- Visualizzare il menù del giorno e della settimana
- Aprire le schede tecniche dei prodotti utilizzati per la realizzazione dei piatti ed informarsi su tutte le sue caratteristiche quali valori nutrizionali, allergeni, provenienza.



FOUR FOR FOOD SCOPRI I SUPERPOTERI DEL MENU

Da oggi puoi seguire ONLINE il menu scolastico e le sue caratteristiche

o collegati al sito <https://refezionemun8.bioristorocloud.it/>

BIO RISTORO ITALIA **ROMA CAPITALE**

Menù online

Cliccando sulla voce del menu corrispondente, il genitore ha la possibilità di consultare facilmente in ogni momento i menù giornalieri con i singoli piatti della giornata, visualizzare i menù previsti settimana per settimana ed il menù completo dell'anno in corso. Selezionando la ricetta del piatto del giorno corrispondente, si apriranno tutti gli ingredienti che compongono la pietanza e con un click sopra ad ognuno si apriranno le informazioni relative alla provenienza, alle qualità nutrizionali, e alle caratteristiche merceologiche, complete di schede tecniche

Menù online

Ogni piatto è dotato di pratica iconografia che ne comunicherà direttamente anche le caratteristiche merceologiche ad una prima consultazione, come ad esempio i marchi di tutela (DOP, IGP, STG), la provenienza territoriale (Km.0, o prodotto locale) ecc.)

Pasta al pomodoro

Stagionalità: Tutte l'anno

Preparazione
Per la preparazione di questo piatto si utilizza il miglior pomodoro di stagione, gli olii e i condimenti italiani. Aggiungere i condimenti a piacere ed a seconda delle proprie preferenze.

Contenuti/Allergeni in questo piatto

Valori nutrizionali

	per 100g a crudo	per porzione a crudo
Energia	1700 kJ	2.200 kJ
Proteine	10,0 g	10,0 g
Grassi	10,0 g	10,0 g
Carboidrati	10,0 g	10,0 g
Fibra alimentare	1,0 g	1,0 g
Acqua	10,0 g	10,0 g
Alc.	0,0 g	0,0 g
Sale	0,0 g	0,0 g

Dichiarazione nutrizionale

Ingredienti per porzione

- Maccheroni 100 g
- Salsa di pomodoro 100 g
- Maccheroni 100 g
- Maccheroni 100 g
- Maccheroni 100 g
- Maccheroni 100 g
- Maccheroni 100 g
- Maccheroni 100 g

BIO RISTORO ITALIA

Martedì 14 novembre 2023
Inverno - Settimana 5

NOV 13 LUNEDÌ NOV 14 MARTEDÌ NOV 15 MERCOLEDÌ NOV 16 GIOVEDÌ NOV 17 VENERDÌ COMPLETA SETTIMANA

Scuola Primaria (1 e 2) 22-23

Pasto
Pranzo

← TORNA AL MENU

Tutti Primi Piatti Secondi Piatti Contorni Pane e Prodotti da forno Frutta

Visualizza piatti senza:

LE IMMAGINI VISUALIZZATE SONO A PURO TITOLO ESEMPLIFICATIVO

Pasta al pomodoro

Petto di pollo panato

Spinaci al burro e parmigiano

Pane integrale

Frutta fresca di stagione

Menù online

Inoltre, per ogni ingrediente sarà possibile visualizzare maggiori informazioni e schede tecniche dei prodotti.

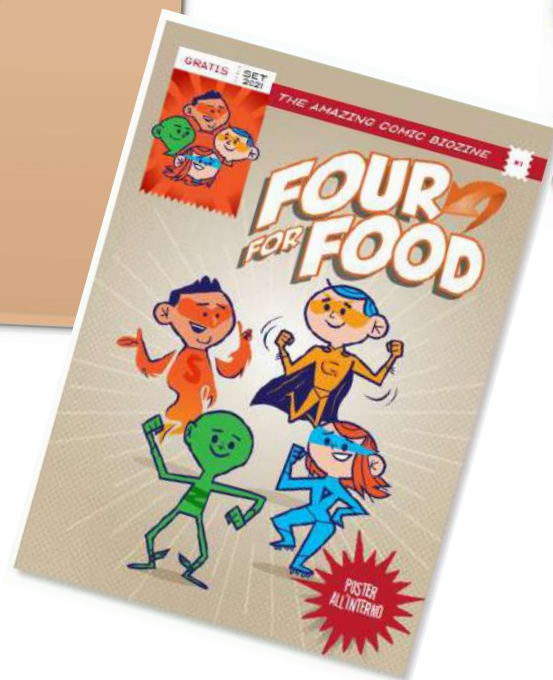
Clicca sull'ingrediente per visualizzare maggiori informazioni



DISTRIBUZIONE BUSTE SORPRESA

nel corso dell'anno sarà distribuita una busta a sorpresa contenente materiale Didattico per i bambini

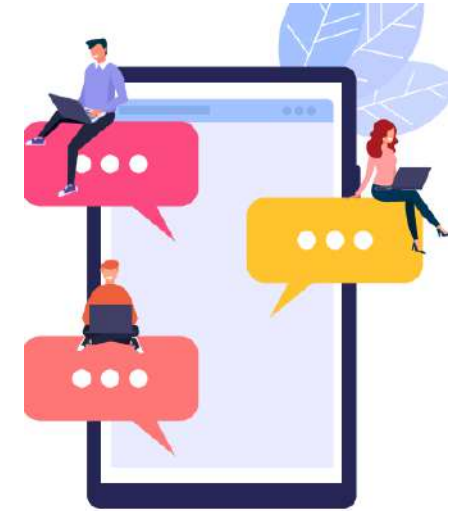
- Stickers
- Spille
- Giornalino
- Poster didattici
- Carte gioco educative
- Semini da piantare





SOCIAL MEDIA

BioRistoro Italia Educational



Pagina Facebook

[Seguite la pagina Facebook BioRistoro Italia Educational](#)

Tutti gli aggiornamenti, le news e le attività legate al programma, a partire dalla giornata evento di lancio, verranno condivise attraverso i social, di modo da raggiungere ancor più facilmente gli utenti target.

