

	Esperientzia onak/ikastetxeak
Esperientziaren izena	Roskilde hiriak catering organiko baten aldeko apustua egin du 19 eskoletarako
Tokia	Roskilde (Danimarka)
Deskripzioa	<p>Danimarkan eskoletako zerbitzuetarako laguntzarik ez dagoen arren, hainbat udalerritan, Roskilden kasu, catering batek ekoizten ditu 19 eskoletarako otorduak, tokiko produktu organikoa soilik erabilia. Catering pribatuak Fydenholm du izena eta nutrizionista-talde propioa du. POP akordioaren arabera, ez dute baimenik elikagai ez oso osasungarriak zerbitzatzeko.</p> <p>Elikagaiak urte osoan hornitzen duten ekoizle organikoetatik datoz. Menuaren zati bat udalerririk ordaintzen du zergen bidez, eta beste zati bat gurasoek, 3 euro ordainduta otorduko.</p>
Zenbat zentro	19 ikastetxe
Iturria	<p>A comparative study of the implementation of organic food in school meal systems in four European countries</p> <p>Organic school meals in three Danish municipalities</p>

	Esperientzia onak/ikastetxeak
Esperientziaren izena	Kopenhagek sukalde zentralen aldeko apustua egin du 52 eskola hornitzeko
Tokia	Kopenhage (Danimarka)
Deskripzioa	<p>Kopenhage hiriak Haur Hezkuntzako 52 eskola ditu, eta horientzat sukalde zentral handi bat ezarri du: KØSS (Kopenhageko eskola-janari osasuntsu eta organikoaren akronimoa). Erabilitako elikagaien zati bat organikoa da eta udalerrriak berak koordinatzen du.</p> <p>Sukalde horrek ekoizten du janaria, eta gero ikasleek (13-14 urte) eskoletako kafetegietan prestatu, berotu eta saltzen dute, irakasleek antolatuta. Azken horiek dira arduradunak ikastetxeko prozesuan. Eskola bakoitzak irakasle bat izendatzen du bertako kafetegia kontrolatzeko. Kopenhageko janari-sistema POP eta FNP akordioen pean dago.</p> <p>Gurasoek menuei buruz irakur dezakete web-orrian, non jatorriari buruzko informazioa ere ematen zaien; halaber, hiriko politika berdeen berri ere ematen zaie. Gurasoek eskolaren webgunearen bidez eska dezakete janaria, edo ikasleei eman diezaiekete dirua, haiek kafetegian eros dezaten.</p> <p>2015ean honako helburu hau planteatu zen: udal-sukaldeetan erabilitako elikagaien % 80 organikoa izatea. Horretarako, 1100 udal-sukalde daude Kopenhagen, urteko 200 milioi koroako (27 milioi euro) aurrekontuarekin janarirako. Proiektua burutzeko aurrekontua 5,5 milioikoa izan zen. Menuaren zati bat udalerrriak ordaintzen du zergen bidez, eta beste zatia gurasoek, otorduko 3 euro ordainduta.</p> <p>Emaitza: ikasleek sasoiko fruta eta barazki, lekale eta karbohidrato konplexu gehiago jaten dituzte; aitzitik, haragi eta okelaren bestelako mozketa gutxiago. Beste helburu bat izan da gozoki-kopurua murriztea eta menuak egokitzea atseginagoak eta hozkada handiagokoak izan daitezen.</p> <p>Sukaldeen hondakinak murriztea eta erosketak ondo kudeatzea lortu da. Zeharka, tokiko ekonomia hobetu eta nekazarien lana goraipatu egin da.</p>
Zenbat zentro	52 ikastetxe
Iturria	A comparative study of the implementation of organic food in school meal systems in four European countries Organic school meals in three Danish municipalities

	Esperientzia onak/politika publikoak
Esperientziaren izena	"Becoming Good Food Nation"
Tokia	Eskozia
Deskripzioa	<p>Politika publikoak elikaduraren arloan, eta Eskoziako eskoletako elikadura-sistemaren garapena. Eskola-jantokien legedian aldaketa batzuk egin dituzte: adibidez, mugak ezarri dituzte haragi gorri prozesatuaren kontsumoan. Era berean, fruta- eta barazki-kantitatea handitu egiten dute, eta, horrela, umeek eskura duten azukre-kantitatea murriztu egin da. Hori lortzeko, tokiko ekoizleen laguntza izan dute, eta, bide batez, eskualdeko ekonomia sustatu da.</p> <p>Horrez guztiaz gain, mugatu egin dituzte koipe, azukre edo gatz asko duten elikagai eta edarien sustapena eta merkaturatzea, besteak beste.</p> <p>Jantokietako menuetarako eskola-ikuspegi oso bat izateko programaren barruan, 2003-2009 bitartean 137 milioi libera inbertitu ziren, aparte utzita eskoletarako elikagaietan urtean erabiltzen diren 150 milioiak.</p> <p>Eskoizian, ezin catering-enpresak ez du kudeatzen eskola-jantoki publikorik; ikastetxeen % 67k sukalde propioa dute, eta bertako langile guztiak publikoak dira. Familiek, batez beste, 2,5 euro ordaintzen dituzte menu bakoitzeko.</p> <p>2015ean, 35 milioi libera esterlina inbertitu ziren 5-8 urteko haur guztiei doako menuak emateko; horrez gain, 25 milioi libera eman zizkieten tokiko kontseilu guztiei, azpiegiturak handi zitzaten.</p> <p>2010 eta 2019 urteen artean, 700.000 libera inbertitu dira, urtean, elikagai-hezkuntzari laguntzeko.</p> <p>2020rako, 500.000 libra inbertituko dira urtean, eskolaurreko doako menu osasungarriak hedatzeko.</p>
Iturria	<p>https://www.gov.scot/binaries/content/documents/govscot/publications/consultation-paper/2014/06/recipe-success-scotlands-national-food-drink-policy-becoming-good-food/documents/00453219-pdf/00453219-pdf/govscot%3Adocument</p> <p>https://www.ehige.eus/wp-content/uploads/2019/10/2oct_Robin_Gourlay-ESCOCIA.pdf</p>

	Esperientzia onak/politika publikoak
Esperientziaren izena	Udal-kudeaketa Akitaniako eskoletako jantokietan
Tokia	Angelu - Lapurdi (Frantzia)
Deskripzioa	Angeluko 14 eskola-jantokien udal-kudeaketa; tokiko produktu ekologikoak erabiltzen dituzte, eta udal-langileek jarduten dute.
Zenbat zentro	<u>14 ikastetxe</u>
Iturria	<u>https://www.anglet.fr/fiches-pratiques/detail-fiche/actualites/la-restauration-scolaire-une-cuisine-familiale/</u>

	Esperientzia onak/ikastetxeak
Esperientziaren izena	Piacenza udalerrriak elikadura hobetu du eskoletan, kooperatiba baten eta catering pribatu baten laguntzaz
Tokia	Piacenza (Italia)
Deskripzioa	<p>2004az geroztik, Piacenza udalerrriak tokiko produktu organikoak hornitzen ditu eskoletako catering-zerbitzuak. 2005az geroztik, probintziako beste udalerrri batzuk ere hornitzen ditu.</p> <p>Bost urtean behin, udalerrriek aukeratzen dute zer cateringek emango dituen eskoletako otorduak. CIR Compagnia Italiana Ristorazione enpresak 5 urte daramatza lizitazioarekin (2006tik), bertako ekoizleekin akordio batera iritsi ondoren produktu organikoak hornitzeko.</p> <p>Ekoizle horiek BIOPIACE Consortium izeneko kooperatiba dute. Cateringak sukalde nagusi bat du (udalarena da), non otorduak prestatuak diren, eta soilik zati txiki bat da alde aurretik prestatua. Janaria sukaldea duten 27 eskoletara eramaten da, eta bertan janaria prestatzen amaitu ondoren, eskoletako jantokietan zerbitzatzen da. 7 eskolatan bakarrik ematen da aurrez prestatutako janaria. Janaria kutxa beroetan garraiatzen da bertara, tenperatura 65° C-tan mantentzeko, eta furgonetetan garraiatzen da, janaria 15 minutuan helarazteko.</p> <p>Egunean 4.500-5.500 haurri ematen diete jaten. Elikagaien logistika bermatzen da, elikagai guzti-guztiak sukalde nagusira garraiatzen baitira. Elikagaiak argi eta garbi identifikatzen dira, kalitate-zigiluaren bidez.</p>
Zenbat zentro	<u>34 ikastetxe: egunean, 4.500-5.000 haur inguru</u>
Iturria	Organic school meal systems – towards a more sustainable nutrition

	Esperientzia onak / Ikastetxeak
Esperientziaren izena	Caggiano nekazari-herri txikia, non gurasoak hornitzaile zuzenak diren
Tokia	Caggiano, Salerno probintziako herria
Deskripzioa	<p>Caggianon (Italia), landa-inguruneko herri txiki batean, gurasoek zuzenean hornitzen dute jangela, baratze komunitarioko produktuen bidez. Elikagaiak ematen dituzten pertsona horiek agiri bat bete behar dute dagokion udal-bulego batean, produktuaren trazabilitatea ziurtatzeko. Analisi mikrobiologikoak eta ebaluazio kuantitatiboa egiten dira, produktuen higie- eta osasun-kalitatea bermatzeko.</p> <p>Jangelako menua tokiko esnetegiek ekoiztako esnekiekin eta gaztekin ere hornitzen da. 2018an, Udal Administrazioak, jantokiaren proiektua jarraitzen duten nutrizionistekin bat etorrira, Campania eskualdeko zerrendako 3 elikagai tipiko (PAT) sartzea erabaki zuen; hauexek, zehazki: Pasticcio principe della cucina caggianese, Soppressata caggianese eta Pizza Roc'. Hirurak Caggianoko sukaldaritza-tradizioko hiru produktu dira; astean behin txandaka ematen zaizkie haurrei, eta eguneroko kaloria-oreka egokia ematen dute.</p> <p>Gurasoei laguntzeko, jantokiko batzorde bat sortu da. Hauexek osatzen dute batzorde hori: gurasoen 3 ordezkari (eskola-jantokira joaten diren haurrak dituztenak), maisu-maistren ordezkari 1ek eta Udal Administrazioaren ordezkari 1ek. Kontrol-organo gisa balio du, eta haren bidez ematen da informazio guztia.</p> <p>Gainera, jantokiko batzordearen kideek bisitak egin ditzakete sukaldeetara, horrela ziurtatzeko elikagaiak egokiak direla otorduak prestatzeko eta eguneroko kopuruei dagozkiela pisuan eta kalitatean; halaber, zaindu behar dute elikagaiak ez direla alferrik galtzen eta higie-arauak zorrotz betetzen direla; beharrezkoa bada, langileen jokabide txarren berri ematen diote Udalari; eta, azkenik, kontsultak egin ditzakete kudeatzailearekin, bai eta udal-administrazioari eskola-menuetarako jarraibideak aldatzeko proposatu ere, osasun-agintaritzaren baimenaz.</p> <p>Familiei laguntza ekonomikoa emateko, jangela hornitzen duten gurasoek janari-tarifa murriztua dute beren seme-alabentzat: 13,00 euro 2 litro oliorengatik, 5,00 euro 5 kg patatarengatik, 8,00 euro 2 kg garbantzu edo babarrunengatik eta 3,00 euro 3 kg tomaterengatik, ikasle bakoitzeko. 2015etik aurrera, "Amak eskola-autobusaren barruan" eta amak "haurren laguntzaile alde aurretik" izeneko gizarte-ekimenak aktibatu dira Haur Eskolan. Horien bidez, amek</p>

	<p>doako garraio-zerbitzua eskaintzen dute, jantokiko menuaren kostua murriztearen truke.</p> <p>Horrela, "elikadura-komunitate" a sortzen da eskola-jantokiaren inguruan, gune horretako landa-bokazioa garatzeari eta jasangarritasunari arreta ematen dien politika abiarazten laguntzeko. Horrek guztiak, tokiko hornidura-katea sustatzeaz gain, hondakinak saihestea du helburu, plater garbigarriak hartuta.</p> <p>Menuari zegokionez, 2015ean Caggiano udalerrria Dieta Mediterraneoaren Balioen Gutunari atxiki zitzaion. Karta hori Nekazaritza, Elikadura eta Basoen Ministerioak sustatu zuen, dieta mediterraneoaren erkidego gisa. 2010ean UNESCOk Gizateriaren Ondare izendatu zuen, eta Mediterraneo arroko Europako herrialdeetako eta, bereziki, Italiako elikadura-tradizioetan inspiratutako nutrizio-eredua da.</p> <p>Akordio horri esker, arrain urdin freskoa sartu da Caggianoko kantinako menuan, arrantzaren urtarokotasunari jarraituta. Caggiano Foodinsider.it-ek identifikatutako jardunbide onenetako bat da. Italiako eskola-jantokien behatokia da Foodinsider.it, eta 4 urte daramatza eskola-menu onenen sailkapen bat argitaratzen, osasunaren (OMEren gomendioak) eta iraunkortasunaren (erosketa publiko berdeak) parametroetan oinarrituta. Proiektua nazioarteko bi aldizkari zientifikotan argitaratu da, eta 2017ko abenduan Balkanetako ordezkari batek, proiektuarekin liluratuta, parte hartu zuen "Jardunbide onak Caggianon" tailerrean. Azken hilabeteetan, kantinaren proiektua Frantziako eta Euskal Herriko zenbait eskolatan aurkeztu da.</p>
<p>Zenbat zentro</p>	<p>Caggiano herriko Lehen eta Bigarren Hezkuntzako ikastetxe guztietan</p>
<p>Iturria</p>	<p>ERREFERENTZIA: LIBRO MANGIARE A SCUOLA.</p> <p>La rivoluzione della mensa sostenibile che cambierà il mondo. Autori e curatori: Claudia Paltrinieri</p>

	Esperientzia onak/ikastetxeak
Esperientziaren izena	Italiako jantokirik onena, Foodinsider-en arabera
Tokia	Cremona (Italia)
Deskripzioa	<p>Cremonako jantokia, Italiako jantokirik onena Foodinsider Rating-en arabera. Udallerriak kudeaturiko sistema bat da, helburu duena menu atsegina, orekatua eta osasuntsua eskaintzea. Jangela-eredu horrek Udalak kontraturiko sukaldariekin egiten du lan, eta badu Camst catering kolektiboko enpresaren laguntza, zeinak harmonia betean lan egiten duen Administrazioarekin.</p> <p>Oso garrantzitsua da Silvia Bardelli nutrizionistaren eta sukaldarien jarduera, haien abilezia jakien propietateak ezagutzen eta ustiatzen dituen elikadura-kultura bati lotuta baitago, eta horixe izan da arrakastarako gakoa. Horregatik, menuetan honako plater hauek sartzen dira: "Risotto horia kalabazinarekin eta pistatxo-pestoarekin", "Pasta salbiarekin eta gaztaina-saltsarekin", etab. Cremonako eskola-jantokiak lortutako bikaintasuna, beste ezertan baino lehenago, jangela-zerbitzuaren garrantzian eta balioan (baita politikoa ere) sinesten duen borondate politikoan datza.</p> <p>Cremonak aldaketa bat hasi du 2007tik, WCRFren gomendioak atera zirenetik. Zerbitzuaren ardura duen Silvia Bardellik ulertu zuen jangelaren zeregina elikadura osasuntsua sustatzea zela eta, beraz, aldaketa bat hasi zuen sukaldari eta irakasleen gaitasunetik abiatuta. Horretarako, trebakuntza-ikastaro bati ekin zion, irakasle eta sukaldariei irakasteko elikagaien balioa eta nolako eragina duten osasunean.</p> <p>Bertako elikadurak bi modelo ditu: bata "estandarra", eta bestea animalia-proteinarik gabea. Hiriko eskola publikoetako sukaldeetan erabiltzen diren produktuen % 50 inguru ekologikoa dira, eta, funtsean, mota hauetako elikagaietan oinarritzen dira: zerealak, oliba-olioa, barazki batzuk, lekaleak, jogurtak eta fruta-zukuak. Baina produktuak ez dira kontu garrantzitsu bakarra.</p> <p>Hezkuntza-alderdia ere funtsezkoa da, eta irakasleek ikasleekin jaten dute hezkuntza-denboraren zati gisa. Gainera, rankinean kalifikazio hori lortzeko, funtsezkoa izan da, prozesu horretan, sukaldarien laguntza prestakuntza-arloan. Lehen, prestakuntza klasikoa zegoen; orain, berriz, bestelako formazioa jaso dute, errezeta berriak ikasi dituzte, eta horrek berrikuntza eta aberastasun gastronomiko handiagoak ekarri ditu.</p>

Zenbat zentro	Cremonan, egunero, 3.000 menu baino gehiago zerbitzatzen dira 13 eskolatan: haurrentzako 4 ikastetxetan (0-3 urte) eta bestelako 9tan (3-6 urte).
Iturria	http://www.foodinsider.it/cremona-cucina-cuochi-menu-eccellenti-un-mix-che-crea-consenso-e-fama/ https://justiciaalimentaria.org/actualidad/cronica-de-la-experiencia-por-la-restauracion-sostenible-italiana

	Esperientzia onak Ikastetxeak
Esperientziaren izena	Industria-iraultza jantokiaren barruan
Tokia	Sesto Fiorentino (Italia)
Deskripzioa	<p>Fiorentino hirian badago Qualità e Servizi izeneko udal-enpresa bat, duela hiru urtetik gastronomo eta slow food man aditu batek kudeatua; bada, enpresa horrek iraultza bat egin du jantoki industrial baten barruan. Eskolako catering-zerbitzu horrek Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Calenzano eta Signa udalerriei ematen die zerbitzua. Bi urte hauetan bikaintasunaren eredu bihurtu nahi dute, "ekonomia zirkularrean" eta Slow Food mugimenduaren funtsezko printzipioetan oinarrituta: "ona, garbia eta bidezkoa". Inbertsio handia egin dute ingurumena errespetatuko duen zerbitzu bat lortzeko, tokiko kultura gastronomikoan (hornidura-kate laburrak) eta ikasleen osasunean oinarrituta. Horretarako, kultura berdean trebatu behar izan zuten, Pisako Sant 'Anna Unibertsitatearen laguntzaz.</p> <p>Inbertsio handia egin dute, ekonomia zirkularrean oinarrituta. Ekonomia zirkularrak, enpresarentzat ez ezik, tokiko komunitate osoarentzat eta hurrengo belaunaldientzat ere emaitzak lortzea du oinarri.</p> <p>Planaren lehen urratsa dietatik plastikozko erretiluak kentzea izan da (orain, garbi daitezke), bai eta elikagaietarako ontziak kentzea ere; horrela, IV. gamako produktuak kendu dituzte, eta, orain, inguruko lurraldeko lehengai freskoak erabiltzen dituzte, ontzi itzulgarrietan.</p>
Zenbat zentro	<u>Herrialdeko 4 udalerriri ematen die zerbitzua</u>
Iturria	<u>http://www.foodinsider.it/la-rivoluzione-della-mensa-sostenibile-intervista-ad-antonio-ciappi/</u>

	Esperientzia onak Ikastetxeak
Esperientziaren izena	Perugiako gurasoen boterea
Tokia	Perugia (Italia)
Deskripzioa	<p>Italiako partaidetza-eredu berezi baten emaitza da Perugia; izan ere, gurasoak funtsezkoak dira kudeaketa-prozesuan, eta tokiko produkzio-etxe organikoek ere lekua aurkitzen dute bertan. Familien batzordeek, enpresarekin berarekin eta Administrazioarekin batera, egiten dituzte enpresa kudeatzailearen jarraipena eta ebaluazioa.</p> <p>Tokiko produktu ekologikoetarako eraldaketa hori gizarte-eragileek eta familiek bultzatu dute, eta aldaketa-eragile gisa jardun dute, sukaldaritza kolektibo industrializatu batetik kalitate jasangarri eta osasuntsuko eredu batera igarotzeko. Aldaketa behetik gora gertatu da eta konpromisoak hartzera behartu ditu erakundeak.</p> <p>Horri guztiari esker, hiriak laugarren postua lortu du nazio-mailan (eta lehena Umbria eskualdean) "eskola-menuen kalifikazioan".</p>
Zenbat zentro	Perugian 4.000 otordutik gora ematen dituzte egunean (Lehen Hezkuntzan, Bigarren Hezkuntzan, haurtzaindegietan...)
Iturria	https://justiciaalimentaria.org/actualidad/cronica-de-la-experiencia-por-la-restauracion-sostenible-italiana

	Esperientzia onak/ikastetxeak
Esperientziaren izena	Elikadura-sistemaren kalitate-iraultza Erromako ikastetxeetan
Tokia	Erroma (Italia)
Deskripzioa	<p>Erromako hiriak 150.000 otordu eskaintzen dizkie 710 eskolari, egunean. Janaria eskoletako sukaldeetan prestatzen da. Eskari handia dela eta, tokiko produktua ezinbestekoa da Erromarako. Bertako agintariek, eskoletako elikadura-sisteman kalitate-iraultza lortzeko borrokan, prozedurak negoziatu zituzten soilik catering-enpresa gutxi batzuek parte har zezaten hiria banatuta dagoen 8 lurralde-loteetan. Horri begira, kalitatea lortzeko funtsezko irizpide batzuk identifikatu zituzten: adibidez, fruta eta barazki organikoak zerbitzatzea kontratuaren lehen urtean.</p> <p>Bigarrenean, lekaleak, ogia, pasta, arroza, arrautzak eta latako tomatea gehitu zituzten, guztiak organikoak. balorazio-sistema 100 puntukoa zen: horietatik 51 prezioari zegozkion, 30 zerbitzuaren antolaketari (kontrataturako pertsonen kopurua, orduak, "Environmentaly friendly" ekintzak...), 15 puntu janariarekin lotutako hezkuntza-ekintzak sustatzen zituzten proiektu edo zerbitzuak zituztenentzat, etab. "Canteen Comissions" sortu zituzten: gobernantza-mekanismoak dira, non gutxienez bi guraso egon behar ziren eskola bakoitzean, besteak beste elikagaien iraungipena eta higiene-baldintzak ziurtatzeko.</p> <p>2004an menuak berriz diseinatu ziren, 4 printzipio barne hartuta: janaria garaikoa izatea, barietate handikoa, tokikoa eta, nutrizioaren aldetik, orekatua.</p> <p>Elikagaien % 70 organikoak dira; eta ez-organikoak (gazta, esnea edo haragia, adibidez) ziurtagiridunak eta tokikoak dira.</p>
Zenbat zentro	710 ikastetxe, 150.000 otordu
Iturria	Quality food, public procurement, and sustainable development: the school meal revolution in Rome

	Esperientzia onak/ikastetxeak
Esperientziaren izena	Sukaldeen zentralizazioa Pisa hirian
Tokia	Pisa (Italia)
Deskripzioa	<p>Otorduen bi herenak bi sukalde zentraletan prestatzen dira, hiriko erdigunetik 20 minutura autoz. Gainerako guztia, beste sukaldean (kostaldean) edo inguruko 17 eskoletako sukaldeetan. Aurreko legediarekin bat, janariaren garraioaren eta kontserbazioaren inpaktua dela eta, sukalde guztiak sukalde zentral batera biltzea erabaki da.</p> <p>Zerbitzuen ezaugarriak Udalak edo eskola pribatuek erabakitzen dituzten arren, Canteen Comitee funtsezko faktorea da eskolen lehentasunak erabakitzeko eta garatzeko eginkizunean. Otorduen banaketa catering-ak egiten du, batzorde horrek gainbegiratuta.</p> <p>Eguneroko menuetan aldaketak ere planteatzen dituzte; halaber, egiaztatzen dute ea zerbitzua, eskainitako produktua eta hornitzaileen zehaztapenak bat datozen. Azkenik, menuen kalitatea eta kantitatea egiaztatzen dituzte otorduetan.</p>
Zenbat zentro	17 ikastetxe
Contacto	<u>Case of Pisa Co-Producing Sustainability I</u>

	Esperientzia onak/ikastetxeak
Esperientziaren izena	Koprodukzio-sistema Quarrata udalerrian
Tokia	Quarrata (Italia)
Deskripzioa	<p>2006an, koprodukzio-ekimenaren lehen urratsa egin zuten Udal Kontseiluak eta Eskola Kantinen Batzordeak: Haur Hezkuntzako eta Lehen Hezkuntzako ikasleentzako snack osasungarria sartu zuten Quarratako erakundeetan.</p> <p>Horrek areagotu egin zuen familiek elikadura osasungarrian duten interesa eta koprodukzioa eskatzea bultzatu zuen zeharkako interesdun potentzialengan. Horrela, baserri-familien parte-hartzea sustatu zen eskolen horniduran.</p> <p>"Zero food miles" mugimendua egikaritzeko asmoz, eskualdeko hornitzaileei dei egin zitzaion. Horrek 4 alderdi ahalbidetu zituen: otorduen kalitatea hobetzea (tokiko produktuak erabiliz), kostu logistikoak murriztea, tokiko ekonomiaren hazkunderari laguntzea eta ingurunea babesten laguntzea. Menuak aldatzeko, Coldirettiren laguntza izan zuten (Italiako nekazarien elkarte garrantzitsuenetako bat). Pistoia LHUko gurasoek eta dietistek hartu zuten parte menuen planteamenduan.</p> <p>Azkenik, hurrek baserriak bisitatzeko eta taldekako koprodukzio-ekimenetan parte hartzeko aukera izan zuten. 2009an menuak aztertu ziren, eta ikusi zen tokiko inguruneetatik zetozen elikagai gehienak animalia-jatorrikoak zirela. Pistoia LHUko nutrizionista bat arduratu zen menua berrikusi, menu orekatuago bat sortu eta menu hori Udal Kontseiluari eta Eskola Kantinen Batzordeari proposatzeaz.</p> <p>Otorduen karbono-aztarna ere aztertu zen, eta ikusi zen korrelazio zuzena zegoela uraren eta haren aztarnaren artean, bi aldagairekin: elikagaiaren jatorria (animaliak edo landareak) eta bidalitako guztizko kopurua. Orduan, animalietatik eratorritako janaria murriztu eta asteen plater begetariano bat gehitu zen. 2016an, BJD, BIO ziurtatutako elikagaiak soilik erabili ziren Quarratako eskolak hornitzeko. Horren ondorioz, 2016ko Green Oscar saria irabazi zuten.</p>
Zenbat zentro	8 haurtzaindegi, 9 ama-eskola, Lehen Hezkuntzako 6 eskola eta Bigarren Hezkuntzako lehen mailako 2 eskola; guztira, 1.223 haur
Iturria	18 Palumbo Fostering organizational change throughout coproduction in a school case Quarrata