

Titolo – Design e sostenibilità per la ristorazione collettiva

Responsabile scientifico – Laura Badalucco

Ricercatrice – Chiara Battistoni

Dipartimento – Dipartimento di culture del progetto

SSD – ICAR/12

Aree tematiche SNSI (Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente)

- Industria intelligente e sostenibile, energia e ambiente
- Salute, alimentazione e qualità della vita

Aree di intervento PNR 2021-2027

- Sostenibilità sistemica di prodotti, processi e servizi
- Riduzione dei rifiuti e della domanda di critical raw materials tramite approcci di disassembling e materials recovery, remanufacturing e refurbishing
- Recupero e valorizzazione di scarti e prodotti organici a fine vita

Impresa ospitante – Elettrolux Professional Sap. (Pordenone)

Background impresa – Produzione e commercializzazione di apparecchiature professionali per la ristorazione e l'ospitalità; integrazione, nel suo quadro strategico, di un approccio alla sostenibilità che comprende gli aspetti dell'efficienza energetica, della riduzione degli impatti lungo tutta la catena del valore (con particolare attenzione al food waste) e dell'attenzione alle esigenze dei clienti sia in riferimento alle questioni ambientali, sia a quelle sociali.

Durata – 36 mesi

Inizio – 01/01/2022

Termine previsto – 31/12/2024

Fonte di finanziamento – PON Ricerca e Innovazione 2014-2020 - Decreto ministeriale n.1062 del 10-08-2021

Tema della ricerca – Il progetto di ricerca è relativo ai processi di design del prodotto che portino alla prevenzione e monitoraggio del food & beverage waste nonché all'accrescimento della circolarità nell'uso delle risorse (acqua, energia elettrica, calore, consumabili) nell'ambito della ristorazione collettiva. L'attività di ricerca si concentrerà sul design degli elettrodomestici per la ristorazione in collaborazione con le unità Design & Innovation e Research Hub di un'azienda produttrice di prodotti e servizi professionali per la ristorazione.

Attività di ricerca – La ricerca intende indagare i processi di innovazione di prodotto, guidati dal design, che portino alla prevenzione, monitoraggio e gestione degli scarti di cibo e bevande nell'ambito della ristorazione collettiva. Secondo obiettivo è l'accrescimento dei criteri di circolarità e rigenerazione nell'uso delle risorse (acqua, energia elettrica, calore, consumabili) sempre nell'ambito professionale della preparazione, cottura, conservazione e distribuzione di cibi e bevande.

Il piano delle attività svolte in azienda sarà così suddiviso:

1. Individuazione dei prodotti o sistemi di prodotti dell'azienda che saranno oggetto d'indagine;
2. Inquadramento di tali prodotti all'interno del sistema della ristorazione collettiva (intesa come sistema basato sia su azioni, prodotti e alimenti, sia su aspetti culturali e sociali di forte rilevanza) nel quale si evidenzia la necessità di affrontare con soluzioni ambientalmente ed economicamente vantaggiose il problema degli scarti alimentari e dei consumi di risorse;
3. Individuazione delle soluzioni già attivate per il monitoraggio e la gestione dei consumi delle risorse e del food waste;
4. Individuazione degli elementi del design dei prodotti che potrebbero essere oggetto di innovazione sistemica ai fini della chiusura dei cicli / apertura nuovi cicli sia per quanto riguarda le risorse (energia elettrica, calore, acqua, consumabili) sia per quanto riguarda gli alimenti;
5. Definizione di strumenti (linee guida, check list, workshop, ecc.) per supportare la progettazione o riprogettazione dei prodotti in ottica circolare e rigenerativa.



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*



I
--
U
--
A
--
V
Università Iuav
di Venezia

Durante la ricerca verranno definite le metodologie di studio dei consumi di risorse e verranno individuate le linee guida per ripensare i sistemi di apparecchiature professionali per la ristorazione che permettano di accrescere la chiusura dei cicli dei suddetti processi.

Il design di tali apparecchiature professionali sarà, inoltre, l'occasione per ripensare in ottica circolare gli stessi prodotti tramite strategie progettuali di disassembling, remanufacturing e refurbishing in modo da rendere congruente tutto il sistema di preparazione del cibo, considerando tutto il ciclo di vita sia del cibo che degli strumenti per cucinarlo.

Ci si riferisce in questo caso non solo a quanto avviene in ristoranti, mense (di scuole, aziende, ospedali), bar, alberghi, stazioni di sosta e catering, ma anche alle situazioni emergenziali nelle quali sia necessaria la distribuzione di pasti a livello collettivo come nel caso di eventi naturali estremi o di criticità sociali.

Il progetto prevede, inoltre, la definizione con l'azienda delle modalità per il monitoraggio e la verifica dei risultati ottenibili grazie all'innovazione dei prodotti in termini di:

- riduzione dei consumi delle risorse durante la produzione e l'uso dei prodotti;
- riduzione dei rifiuti e promozione di una cultura del recupero e rifinalizzazione del food&beverage waste;
- cambiamento culturale verso nuovi modelli di produzione e di uso e consumo;
- innovazione tecnologica sostenibile e uso di tecnologie atte a realizzare il disaccoppiamento tra crescita e consumo di risorse attraverso nuovi processi di gestione del fine vita dei prodotti, favorendo così la circolarità dei nuovi prodotti (secondo metriche consolidate).