



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

MANUALE DELL'INSEGNANTE

Modulo n° 02

Implementare pratiche circolari nel proprio business

Il progetto SSPICE IT! è cofinanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma Erasmus+.

Il contenuto di questa pubblicazione riflette solo il punto di vista del partenariato di SSPICE IT! e la CE non è responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.

TITOLO DEL MODULO	Implementare pratiche circolari nel proprio business
DURATA	15 ore

SINTESI DEL MODULO

All'interno del manuale vengono approfonditi vari aspetti delle pratiche alimentari sostenibili. Esploriamo l'importanza dei processi di cottura ad alta efficienza energetica, del compostaggio, della riduzione degli imballaggi e dell'adozione di tecnologie sostenibili nelle cucine professionali. Discutiamo anche dei vantaggi delle pratiche alimentari sostenibili, come la riduzione dell'impatto ambientale ed il miglioramento della qualità degli alimenti.

PRINCIPALI ARGOMENTI TRATTATI

- ✓ Efficienza energetica
- ✓ Cibo locale
- ✓ Sistema alimentare circolare
- ✓ Sprechi di cibo
- ✓ Packaging sostenibile
- ✓ LTA (Lifecycle Thinking and Analysis)

ABILITA' DA SVILUPPARE

#4 Adottare pratiche sostenibili nel proprio lavoro.

#6 Identificare ed implementare pratiche coerenti con la gestione sostenibile dei rifiuti.

#7 Sviluppare un menù incentrato su ingredienti di stagione, prodotti locali, utilizzando minori quantità di prodotti animali nei piatti ed ampliando quelli a base vegetale.

MISURAZIONE DELLE ABILITA'

N°	Abilità	Descrittore	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Livello 5
4	Adottare pratiche sostenibili nel proprio lavoro	<p>Integrare azioni e comportamenti attenti all'ambiente nelle proprie routine e responsabilità lavorative quotidiane.</p> <p>Compiere scelte che riducano l'impronta ecologica associata alle mansioni lavorative, come la conservazione delle risorse, la riduzione al minimo dei rifiuti ed il sostegno a iniziative ecocompatibili.</p> <p>Contribuire agli obiettivi più ampi della sostenibilità all'interno delle proprie organizzazioni ed industrie, aiutando in ultima analisi a creare un luogo di lavoro più responsabile e resiliente dal punto di vista ambientale.</p>	<p>Dimostra una comprensione di base del concetto di sostenibilità sul posto di lavoro;</p> <p>Riconosce l'importanza della conservazione delle risorse e della responsabilità ambientale.</p> <p>È consapevole delle politiche e delle linee guida sulla sostenibilità dell'organizzazione.</p>	<p>Possiede una conoscenza approfondita dei principi e delle pratiche di gestione sostenibile dei rifiuti.</p> <p>Comprende il ciclo di vita dei diversi materiali ed il loro impatto sull'ambiente.</p> <p>Conosce le normative locali ed internazionali relative alla gestione dei rifiuti.</p>	<p>Integra le pratiche sostenibili nelle routine e nei processi di lavoro quotidiani.</p> <p>Cerca attivamente di ridurre al minimo il consumo di risorse e la produzione di rifiuti.</p> <p>Partecipa ad iniziative sul posto di lavoro che promuovono la sostenibilità.</p>	<p>Sviluppa ed implementa strategie per integrare la sostenibilità nelle funzioni lavorative.</p> <p>Collabora con i colleghi per identificare ed implementare soluzioni sostenibili.</p> <p>Dimostra la capacità di misurare e fare report sull'impatto delle pratiche sostenibili.</p>	<p>Dà l'esempio, ispirando i colleghi ad adottare pratiche sostenibili.</p> <p>Si fa promotore di politiche e iniziative sostenibili all'interno dell'organizzazione.</p> <p>Assume un ruolo proattivo nell'influencare cambiamenti positivi verso la sostenibilità.</p>
6	Identificare e implementare pratiche coerenti con la gestione sostenibile dei rifiuti.	<p>Capacità di riconoscere, valutare ed applicare metodi ecologicamente responsabili per la gestione e lo smaltimento dei materiali di scarto.</p> <p>Creare strategie per ridurre, riutilizzare, riciclare e smaltire correttamente i rifiuti in modo da minimizzare gli impatti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.</p> <p>Rimanere informati sulle normative vigenti, promuovere la riduzione dei rifiuti all'interno delle comunità o delle organizzazioni ed adottare pratiche in linea con i principi della sostenibilità per garantire un pianeta più</p>	<p>Dimostra una comprensione di base del concetto di gestione sostenibile dei rifiuti.</p> <p>Sa identificare i tipi comuni di rifiuti ed il loro impatto sull'ambiente.</p> <p>È consapevole dell'importanza della riduzione, del riutilizzo e del riciclaggio.</p>	<p>Possiede una comprensione e più approfondita delle pratiche sostenibili relative al proprio specifico ruolo lavorativo;</p> <p>Dimostra di conoscere le alternative ecologiche e le migliori pratiche del settore.</p> <p>Ha familiarità con l'impatto ambientale delle proprie</p>	<p>È in grado di applicare pratiche di gestione sostenibile dei rifiuti a scenari reali.</p> <p>Identifica le opportunità di riduzione dei rifiuti e di recupero delle risorse.</p> <p>Implementa iniziative di base per la separazione ed il riciclaggio dei rifiuti.</p>	<p>Sviluppa piani completi di gestione dei rifiuti allineati agli obiettivi di sostenibilità.</p> <p>Integra le strategie di riduzione dei rifiuti nei processi organizzativi.</p> <p>Valuta l'impatto ambientale ed economico delle iniziative di</p>	<p>Guida ed ispira i team nell'adottare pratiche sostenibili di gestione dei rifiuti.</p> <p>Innovare nuovi approcci e tecnologie per la riduzione ed il riciclaggio dei rifiuti.</p> <p>Si impegna attivamente con gli stakeholder per promuovere una cultura</p>

		pulito e più sano alle generazioni future.		attività lavorative.		gestione dei rifiuti.	della sostenibilità.
7	Sviluppare un menù incentrato su ingredienti di stagione, prodotti locali, utilizzando minori quantità di prodotti animali nei piatti ed ampliando quelli a base vegetale	Conoscere i principi fondamentali di una dieta sostenibile. Essere in grado di creare e preparare nuove ricette seguendo questi principi. Essere in grado di progettare e preparare interi menù secondo questi principi.	<p>Dimostra una comprensione di base dell'importanza degli ingredienti stagionali e locali</p> <p>Riconosce i benefici della riduzione del consumo di prodotti animali per la sostenibilità.</p> <p>È consapevole della disponibilità di alternative a base vegetale.</p>	<p>Conosce i prodotti di stagione ed i loro "profili di sapore".</p> <p>Comprende l'impatto ambientale delle scelte alimentari e dell'approvvigionamento.</p> <p>Ha familiarità con le tecniche di base della cucina a base vegetale e con le sostituzioni degli ingredienti.</p>	<p>Sviluppa menù che incorporano ingredienti stagionali e locali.</p> <p>Riduce l'uso di prodotti animali nei piatti senza comprometterne il gusto.</p> <p>Estende le opzioni a base vegetale nel menù.</p>	<p>Crea piatti innovativi che esaltano i sapori dei prodotti di stagione.</p> <p>Progetta piatti a base vegetale che soddisfano una gamma di gusti diversi.</p> <p>Implementa tecniche di cottura creative per valorizzare gli ingredienti vegetali e di provenienza locale.</p>	<p>Guida lo sviluppo di un menù completo, stagionale, locale ed a base vegetale.</p> <p>Collabora con i produttori locali per rafforzare la catena di approvvigionamento.</p> <p>Si fa promotore di pratiche sostenibili ed orientate alle piante nell'industria culinaria.</p>

ESERCIZI

Esercizio #1 – Ridurre e riusare gli scarti e gli avanzi di cibo	
Prerequisiti	Conoscenza dei principali processi di cottura e delle modalità di gestione degli scarti e degli avanzi di cibo.
Durata	1 ora
Strumenti	PC o Smartphone, connessione ad Internet, opzionali utensili da cucina.
Abilità da sviluppare	#7 Identificare e implementare pratiche coerenti con la gestione sostenibile dei rifiuti.
Livello identificato per le abilità	#7 Livello 5: sono in grado di prendere decisioni valutando i diversi elementi in una situazione incerta ed ambigua.
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere, valutare ed applicare metodi ecologicamente responsabili per la gestione e lo smaltimento dei materiali di scarto. ✓ Creare strategie per ridurre, riutilizzare, riciclare e smaltire correttamente i rifiuti in modo da minimizzare gli impatti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.

Istruzioni per gli studenti:

- ✓ Leggete attentamente il capitolo del modulo e studiate l'offerta alimentare della vostra mensa scolastica.
- ✓ Dopo aver analizzato la situazione, create una strategia per ridurre gli sprechi alimentari e riutilizzare gli avanzi, implementando schede tecniche di ricette e analizzando i risultati ottenuti.

Criteri di valutazione:

- ✓ Lo studente è in grado di identificare i pro e i contro dell'offerta alimentare della mensa scolastica: 1 pt;

- ✓ La strategia presentata è fattibile e realistica: da 0 pt. (irrealistica) a 4 pt. (perfettamente fattibile);
- ✓ Il riutilizzo degli avanzi e le proposte sono salutari: da 0 pt. (tossico) a 4 pt. (sano);
- ✓ Punti Bonus: la strategia è originale o offre un nuovo approccio alla gestione dei rifiuti e degli avanzi alimentari: da 0 pt. (non originale) a 2 pt. (mai visto prima).

CRITERI	PUNTEGGI				
	0	1	2	3	4
Lo studente è in grado di identificare i pro e i contro dell'offerta alimentare della mensa scolastica.					
La strategia presentata è fattibile e realistica.					
Gli avanzi si riutilizzano e le proposte sono salutari.					
Punti Bonus: la strategia è originale o offre una nuova soluzione per la gestione dei rifiuti e degli avanzi alimentari.					
PUNTEGGIO	/11				

Commenti:

- ✓ Una variante di questo esercizio potrebbe essere quella di chiedere agli studenti di acquistare gli ingredienti e preparare il pasto sul posto. In questo caso, si potrebbe dedicare una mezza giornata a questo esercizio.

Esercizio #2 – Esercizio di progettazione di soluzioni di imballaggio sostenibili	
Prerequisiti	Conoscenza delle soluzioni di packaging sostenibile, delle fasi LTA e di come possiamo adattare ed utilizzare migliori soluzioni di imballaggio.
Durata	1,5 ore
Strumenti	PC o Smartphone, Connessione ad Internet, diversi tipi di materiali, ecc.
Abilità da sviluppare	#4 Adottare pratiche sostenibili nel proprio lavoro
Livello identificato per le abilità	#4 Livello 5: Sviluppa ed implementa soluzioni innovative di sostenibilità.
Obiettivi	✓ Coinvolgere gli studenti in un esercizio di design thinking per sviluppare soluzioni di packaging creative e sostenibili per un prodotto o uno scenario specifico.

Istruzioni per gli studenti:

In gruppo, leggete attentamente il capitolo e fate il seguente esercizio:

- ✓ **Comprendere il problema:** iniziate selezionando un prodotto o uno scenario per il quale sono necessarie soluzioni di packaging sostenibili. Potrebbe trattarsi di un prodotto alimentare, di un articolo per la cura della persona o di qualsiasi altro prodotto di consumo. Assicuratevi che l'articolo selezionato presenti problemi di sostenibilità legati all'imballaggio.
- ✓ **Immedesimarsi:** mettetevi nei panni del consumatore. Quali sono le esigenze, i desideri e le preoccupazioni del consumatore in relazione al prodotto ed al suo packaging? Considerate aspetti come la convenienza, la sostenibilità, la sicurezza e l'estetica.
- ✓ **Definire il problema:** quali sono i problemi o le sfide di sostenibilità presenti nell'attuale packaging del prodotto individuato? Ad esempio, potrebbe trattarsi di un uso eccessivo di plastica, di materiali non riciclabili o di un trasporto inefficiente.

- ✓ **Ideare:** in questa fase si cerca di elaborare idee creative per soluzioni di imballaggio sostenibili. Dovete concentrarvi sulla minimizzazione dell'impatto ambientale e sul miglioramento dell'esperienza dell'utente. Le idee potrebbero includere l'uso di materiali alternativi, meccanismi di apertura/chiusura innovativi o un'etichettatura ecologica.
- ✓ **Prototipo:** cercate di creare prototipi o schizzi approssimativi delle vostre idee di packaging. Non è necessario che siano completamente funzionanti; l'obiettivo è visualizzare i concetti e come potrebbero funzionare nella pratica.
- ✓ **Testare e raccogliere di feedback:** presentate i vostri prototipi alla classe. Raccogliete feedback e suggerimenti per il miglioramento. In che modo i prototipi affrontano il problema definito e come migliorano l'esperienza dell'utente?
- ✓ **Perfezionare e ripetere:** sulla base del feedback ricevuto, dovrete perfezionare i progetti di packaging. Interagite con le vostre idee, modificandole per migliorare la sostenibilità, la facilità d'uso ed altri aspetti.
- ✓ **Presentazione finale:** dovrete presentare la vostra soluzione di packaging sostenibile. Spiegate come affronta il problema individuato, i materiali utilizzati ed il suo impatto sull'ambiente.

Criteri di valutazione:

- ✓ Lo studente dimostra una conoscenza di base dei concetti di packaging sostenibile. Identifica i comuni materiali di imballaggio ecologici e riconoscono la necessità di ridurre i rifiuti di imballaggio: 1 pt;
- ✓ Lo studente possiede una solida conoscenza delle soluzioni di packaging sostenibile. Descrive i principi chiave del Lifecycle Thinking and Analysis (LTA) ed identifica l'impatto ambientale dei diversi materiali di imballaggio: da 0 pt. (non so) a 4 pt. (conosco tutto ciò che è stato chiesto).
- ✓ Lo studente applica le conoscenze per valutare e selezionare soluzioni di packaging sostenibili. Dimostra la capacità di adattare le scelte di imballaggio in base alle esigenze del prodotto e comprende le fasi del ciclo di vita e considera l'impatto ambientale nel processo decisionale. da 0 pt. (non applicare, dimostrare e capire) a 2 pt. (applicare, dimostrare e capire).
- ✓ Lo studente propone nuove soluzioni di packaging con particolare attenzione alla sostenibilità. Ottimizza le scelte di imballaggio per ridurre al minimo l'impatto ambientale lungo il ciclo di vita ed integrano le pratiche di imballaggio sostenibile in strategie aziendali più ampie. da 0 pt. (non originale) a 4 pt. (mai visto prima).

- ✓ Punti Bonus: il progetto è originale o offre un tocco nuovo creando soluzioni di packaging sostenibili: da 0 pt. (non originale) a 2 pt. (mai visto prima).

CRITERI	PUNTEGGI				
	0	1	2	3	4
Lo studente dimostra una conoscenza di base dei concetti di packaging sostenibile.					
Lo studente possiede una solida conoscenza delle soluzioni di packaging sostenibile.					
Lo studente applica le conoscenze per valutare e selezionare soluzioni di packaging sostenibili.					
Lo studente propone nuove soluzioni di packaging con particolare attenzione alla sostenibilità.					
Punto Bonus: il progetto è originale o offre un tocco nuovo creando soluzioni di packaging sostenibili					
PUNTEGGIO	/13				

Esercizio #3 – Sfruttare l'energia rinnovabile per cucinare	
Prerequisiti	Conoscenza delle tecnologie sostenibili in cucina e di come possiamo adattare ed utilizzare diversi tipi di elettrodomestici per cucinare sfruttando il calore solare.
Durata	1,5 ore
Strumenti	PC o Smartphone, Connessione ad internet, scatole di carta, specchi, carta stagnola, colla ecc
Abilità da sviluppare	#4 Adottare pratiche sostenibili nel proprio lavoro
Livello identificato per le abilità	#4 Livello 5: Sviluppa ed implementa soluzioni innovative di sostenibilità.
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Integrare azioni e comportamenti attenti all'ambiente nelle proprie routine e responsabilità lavorative quotidiane per creare pasti ben bilanciati in base alle esigenze nutrizionali. ✓ Fare scelte che riducano l'impronta ecologica associata alle mansioni lavorative, come la conservazione delle risorse, la minimizzazione dei rifiuti ed il sostegno ad iniziative ecocompatibili.

Istruzioni agli studenti:

- ✓ In gruppo, leggete attentamente il modulo e guardate il link fornito. <https://www.youtube.com/watch?v=DaiGiRqCTQw>
- ✓ Dopo aver consultato il link, create un forno solare fatto a mano che potrete utilizzare per disidratare gli alimenti o per realizzare ricette con tecniche di cottura lenta.
- ✓ Presentate una ricetta realizzata con il vostro forno solare in non più di 3 ore.

Criteria di valutazione:

- ✓ Il gruppo può lavorare in modo efficiente e ben coordinato per raggiungere gli obiettivi. 1 pt. (costruire un forno).
- ✓ Il forno è funzionante ed in grado di raggiungere la temperatura corretta: da 0 pt. (non funzionante) a 4 pt. (perfettamente funzionante).
- ✓ Il gruppo utilizza materiali riciclati per costruire l'apparecchio: da 0 pt. (materiali non riciclati) a 4 pt. (tutti materiali riciclati).
- ✓ Punti Bonus: la ricetta è originale e può essere realizzata in 3 ore: da 0 pt. (non originale) a 2 pt. (mai vista prima).

CRITERI	PUNTEGGIO				
	0	1	2	3	4
Il gruppo è in grado di lavorare in modo efficiente e ben coordinato per raggiungere gli obiettivi.					
Il forno è funzionante ed è in grado di raggiungere la temperatura corretta.					
Il gruppo utilizza materiali riciclati per costruire l'apparecchio.					
Punti Bonus: la ricetta è originale e può essere realizzata in 3 ore.					
PUNTEGGIO	/11				

Commenti:

- ✓ Una variante di questo esercizio potrebbe essere quella di chiedere agli studenti di acquistare gli ingredienti e preparare il pasto sul posto. In questo caso, si potrebbe dedicare una mezza giornata a questo esercizio.

COMPITO FINALE DEL MODULO

COMPITO FINALE MODULO 2: Progettare un menù sostenibile	
Prerequisiti	Conoscenza delle pratiche alimentari sostenibili, dei processi di cottura ad alta efficienza energetica, del compostaggio, della riduzione degli imballaggi e dell'adozione di tecnologie sostenibili nelle cucine professionali.
Durata	3 ore
Strumenti	PC o smartphone, connessione ad Internet, utensili da cucina opzionali
Abilità da sviluppare	#8 Sviluppare un menù incentrato su ingredienti di stagione, prodotti locali, utilizzando minori quantità di prodotti animali nei piatti ed ampliando i piatti a base vegetale.
Livello identificato per le abilità	#8 Livello 5: Possiamo progettare un menù seguendo i principi fondamentali della sostenibilità: sano, stagionale, prodotto a livello locale, che utilizza una piccola quantità di prodotti animali.
Area tematica	Questo esercizio è concepito per aiutare gli studenti a pensare a parole e concetti e a capire come sono collegati tra loro. Creano una mappa concettuale del loro argomento, che può aiutarli a vedere come restringere il loro argomento per arrivare al compito finale.
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere i fattori, le abitudini e le scelte alimentari che influenzano la nostra salute, il nostro pianeta e la nostra comunità. ✓ Creare pasti ben bilanciati in base alle esigenze nutrizionali

Istruzioni agli studenti:

- ✓ Leggete attentamente il modulo e il caso di studio presentato.
- ✓ Dopo aver consultato i link, create un menù (antipasto, piatto principale e dessert) che tenga conto delle pratiche sostenibili, circolari e di riduzione dei

rifiuti, nonché delle tecnologie e dei processi di cottura sostenibili in cucina. Non dimenticate di fare le schede tecniche delle ricette per calcolare i costi, gli avanzi e i profitti del menù.

- ✓ Analizzando i principi della LTA, utilizzate prodotti a basso impatto di carbonio, soluzioni di packaging intelligenti e pratiche sostenibili, privilegiando ingredienti stagionali e locali.
- ✓ Create un menù sano utilizzando ingredienti quali cereali, verdure, frutta secca, olio d'oliva, ecc...

Criteri di valutazione:

- ✓ Il menù contiene tutti gli ingredienti suggeriti: cereali, legumi, verdure, frutta secca, olio d'oliva, ecc.... della vostra zona: 1 pt. per ingrediente.
- ✓ Il menù è fattibile e realistico: da 0 pt. (irrealistico) a 4 pt. (perfettamente fattibile).
- ✓ Il menu è sano: da 0 pt. (tossico) a 4 pt. (sano).
- ✓ (Bonus) Il menù è originale o offre un tocco nuovo ad un pasto consolidato: da 0 pt. (non originale) a 2 pt. (mai visto prima).

PROGRAMMA SUGGERITO

ORE	ATTIVITA'
3,5	Introduzione e capitolo 1
1	Esercizio 1
3	Capitolo 2
1,5	Esercizio 2
1,5	Capitolo 3
1,5	Esercizio 3
3	Compito finale

SUGGERIMENTI PEDAGOGICI ED OSSERVAZIONI GENERALI

- ✓ Utilizzare esempi reali per illustrare i principi dell'economia circolare e delle pratiche sostenibili;
- ✓ Incoraggiare gli studenti a pensare in modo creativo a soluzioni di economia circolare nella produzione alimentare, nell'imballaggio e nella riduzione dei rifiuti;
- ✓ Coinvolgere gli studenti in una discussione sulla loro percezione della sostenibilità e del suo ruolo nella produzione alimentare;
- ✓ Incoraggiare gli studenti a riflettere sui benefici di sostenere sistemi alimentari locali e sostenibili;
- ✓ Discutere le sfide affrontate dai produttori e dai distributori di alimenti sostenibili;
- ✓ Discutere il ruolo dei consumatori nel guidare la domanda di prodotti alimentari sostenibili;
- ✓ Incoraggiare gli studenti a riflettere sui potenziali benefici economici e di salute della cucina sostenibile;
- ✓ Discutere il potenziale per l'adozione diffusa di pratiche di cucina sostenibile;
- ✓ Utilizzare immagini per illustrare l'impatto del consumo energetico sull'ambiente;
- ✓ Discutere il ruolo degli elettrodomestici ad alta efficienza energetica;
- ✓ Incoraggiare gli studenti a considerare come l'efficienza energetica possa portare ad un risparmio economico;
- ✓ Evidenziare l'impatto positivo sull'ambiente;
- ✓ Introdurre il concetto di "diario dei rifiuti alimentari" per consentire agli studenti di tenere traccia dei propri rifiuti;
- ✓ Sottolineare il ruolo della creatività e dell'intraprendenza nella riduzione degli sprechi alimentari;
- ✓ Incoraggiare il pensiero critico chiedendo agli studenti di valutare i vantaggi e gli svantaggi dei diversi tipi di imballaggio;
- ✓ Incoraggiare gli studenti a ricercare e presentare un'iniziativa di riduzione degli imballaggi che ritengono stimolante;
- ✓ Discutere il potenziale dell'azione collettiva per influenzare le pratiche di imballaggio;
- ✓ Discutere sulla scalabilità e l'accessibilità delle fonti di energia rinnovabili;

- ✓ Incoraggiare gli studenti ad analizzare le proprie cucine o le cucine che conoscono per quanto riguarda l'efficienza energetica;
- ✓ Incoraggiare gli studenti a riflettere sulle proprie esperienze con il cibo locale e sui relativi benefici;
- ✓ Discutere su come la distribuzione di cibo locale contribuisca alla sicurezza alimentare;
- ✓ Incoraggiare gli studenti a proporre soluzioni alle sfide discusse;
- ✓ Incoraggiare gli studenti a considerare il ruolo della resilienza nelle filiere alimentari locali;
- ✓ Discutere delle potenziali soluzioni, come la diversificazione dei prodotti o le strategie di distribuzione;
- ✓ Incoraggiare gli studenti a pensare a come possono partecipare attivamente o sostenere le catene di distribuzione locali.
- ✓ Discutere la possibilità per gli studenti di creare i propri progetti di catena di distribuzione.
- ✓ Incoraggiare gli studenti a riflettere criticamente sull'equilibrio tra domanda e offerta.
- ✓ Discutere le implicazioni della disponibilità dei prodotti sulla soddisfazione dei clienti e sul successo aziendale.