



# Azione trasversale Marketing Sociale e sua adozione nel Progetto di Promozione della salute



COSTRUIAMO  
**SALUTE**

IL PIANO DELLA PREVENZIONE 2021-2025  
DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Dott.ssa Eugenia Suffritti  
UOC Prevenzione e Sicurezza  
Ambienti di Lavoro  
AUSL Ferrara

Con il contributo dei medici dell'  
UOC Igiene degli Alimenti e  
Nutrizione  
AUSL Ferrara



## Il Marketing Sociale: definizioni

«... è l'utilizzo dei principi e delle tecniche del marketing per influenzare un gruppo target ad **accettare, rifiutare, modificare o abbandonare** un comportamento in modo **volontario**, allo scopo di ottenere un vantaggio per i singoli, i gruppi o la società nel suo complesso.»

Kotler P., Roberto N., Lee N. Social Marketing – Improving the Quality of Life, 2002



<https://marketingsociale.net/>



# *L'obiettivo è il **BENEFICIO SOCIALE** in quanto tale*

Diverso da:

agipress  
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

## Carta igienica, scende in campo il bambù

• Scritto da Redazione



Carta igienica, scende in campo il bambù

**Meno alberi abbattuti e risparmio di acqua.**

Societal Marketing

Cause-related Marketing





# Marketing sociale: a chi si rivolge

+  
Offerta/  
opportunità

-  
Barriere/  
costi



## Show me, help me, make me



@SMGriffith1 | Follow us on Twitter

Credit to Nancy Lee



## Marketing Sociale e PRP

La COMUNICAZIONE è tra gli obiettivi trasversali del PRP (in tutti i Programmi)

### PP03 – Luoghi di Lavoro che Promuovono Salute

PP03 - Obiettivo	Codice	Indicatore	Livello	Formula	Standard	2022	2023	2024	2025
Promuovere la diffusione di conoscenze, competenze e consapevolezza che favoriscano cambiamenti sostenibili di prassi organizzative/famigliari per <u>rendere facilmente adottabili scelte comportamentali favorevoli alla salute</u>	PP03_0T03_IT03a	Iniziative di <u>marketing sociale</u> per lavoratori, famiglie, datori, Associazioni	R	Disponibilità e utilizzo di strumenti/materiali per iniziative di marketing sociale	Progettazione e produzione di strumenti/materiali per iniziative di marketing sociale entro il 2022 realizzazione di almeno un intervento di marketing sociale ogni anno a partire dal 2023	si	1	1	1
	PP03_0T03_IT03b		L	N. iniziative di presentazione dell'intervento di marketing sociale per Area Vasta (AV)	Almeno un'iniziativa per ogni anno dal 2023 in ogni AV		1	1	1



## Marketing Sociale – iniziative regionali

PP03 – PL18 – PL20



I panificatori aderenti si impegnano a produrre almeno un tipo di pane con un contenuto massimo di sale pari all'1,7% del peso della farina (accordo 2013 RER - panificatori)

<https://alimentiesalute.emilia-romagna.it/alimentazione/campagne-promozione/campagna-regionale-pane-meno-sale/>



Gli esercizi di ristorazione aderenti si impegnano a proporre almeno un menu/piatto salutare, aumentando la possibilità per chi mangia fuori casa di consumare un pasto di qualità, gustoso, bilanciato dal punto di vista nutrizionale e rispettoso dell'ambiente.

<https://alimentiesalute.emilia-romagna.it/alimentazione/campagne-promozione/gins-food/>

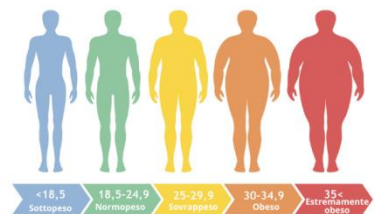


Fattori French Blair-Stevens Fattori French Blair-Stevens Fattori French Blair-Stevens



# Analisi di contesto e bisogni di salute

Indice di massa corporea (Imc o BMI)

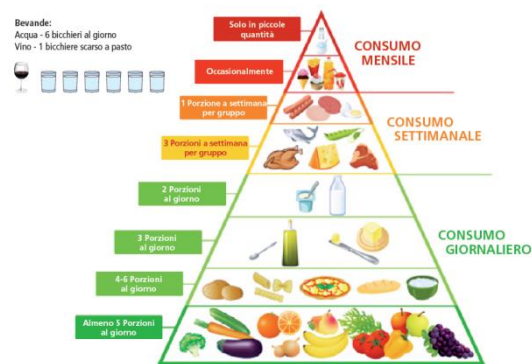


Prevalenza sovrappeso/obesità (42% popolazione 18-69 anni)

Consumo eccessivo di sale (cibi pronti/prodotti da forno)



Ridotto consumo di frutta, verdura, legumi



Vita frenetica, consumo di pasti fuori casa ("fast food")







# Obiettivi

Aumentare il consumo di frutta, verdura e legumi

Ridurre il sale e il consumo di zuccheri

Scegliere alternative salutari per insaporire i prodotti (spezie, erbe aromatiche...)

Migliorare l'aderenza alla dieta mediterranea (salutare e sostenibile)

Assumere il cibo in giusta quantità

Bere molta acqua

## Comportamentali



## Di conoscenza

Sapere riconoscere un'alimentazione salutare

Saper leggere le etichette degli alimenti

Sapere dove mangiare salutare (mappe della salute)

Conoscere i vantaggi per la salute di una alimentazione salutare

Sapere cos'è un macronutriente e come dev'essere il "piatto ideale"

Conoscere le diete relative a particolari esigenze alimentari (celiachia, diabete, intolleranza al lattosio...)



## Di consapevolezza

Influenzare positivamente le abitudini alimentari per chi mangia fuori casa favorendo sane scelte alimentari

Essere consapevoli che fare scelte salutari non richiede grandi sforzi

Rafforzare la motivazione attraverso il miglioramento dello stato di salute



## Il prodotto

Pane a basso contenuto di sale

Panificatori che offrono pane con meno sale



Offrire pasti completi preparati in coerenza i principi della dieta mediterranea (Linee Guida LARN)

Ristoranti e mense aziendali che offrono menù salutari e sostenibili



## Strategia



<b>SIAN</b>	<p>Aggiornano i materiali di comunicazione dei progetti e definiscono modalità alternative per il coinvolgimento degli operatori del settore alimentare. Diffondono il progetto GinS Food alle mense AUSL, alle mense aziendali e ai bar con piccola ristorazione e ristoranti.</p>
<b>PSAL</b>	<p>Diffondono informazioni sul progetto alle aziende aderenti al PP3. Diffondono materiali ai Medici Competenti. Indicano la modalità per le mense aziendali di entrare nel programma di assistenza fornito dai SIAN.</p>

# Progetto Marketing Sociale – AUSL FERRARA



A Ferrara è stato nel 2022 istituito un gruppo di lavoro SIAN PSAL volto alla realizzazione di iniziative e progetti di promozione della salute tra cui queste legate al marketing sociale.

## Pane Meno Sale



### UOC IAN

- Rinnovo delle convenzioni con i panificatori aderenti
- Produzione e aggiornamento del materiale informativo dedicato e dei siti web

ELENCO AGGIORNATO DEI  
PANIFICATORI ADERENTI:

<https://alimentiesalute.emilia-romagna.it/alimentazione/campagne-promozione/campagna-regionale-pane-meno-sale/ferrara-elenco-panificatori-aderenti-campagna-pane-meno-sale/>

### UOC PSAL

- Promozione dell'iniziativa alle Aziende aderenti al PP03
- Incontro con figure della prevenzione gennaio 2023
- Incontro con i lavoratori gennaio 2023
- Incontro con tutte le Ditte aderenti a settembre 2023
- Distribuzione materiale informativo predisposto dal SIAN + Mappe della Salute

# Pane Meno Sale

Podcast di presentazione delle iniziative per promuovere un ridotto consumo di sale



<https://www.ausl.fe.it/amministrazione/servizi-territoriali/dipartimento-sanita-pubblica/igiene-degli-alimenti-e-nutrizione/igiene-della-nutrizione/campagne-informative/meno-sale>

2022\_MENO SALE NEL PANE\_FORMA SMART.mp4 - Lettore multimediale VLC

Media Riproduzione Audio Video Sottotitolo Strumenti Visualizza Aiuto

**MENO SALE, PIÙ SALUTE**

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara  
S.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione  
Direttore: Dott.ssa Cristina Saletti  
A cura di: Dott.ssa Nicoletta Valente  
Dott. Francesco De Motoli

GinS food gusto in salute  
LIVRO GUIDA PER GLI ASSISTENTI ALLA RISTORAZIONE

guadagnare salute rendere facili le scelte salutari

WASH Settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale 8-14 marzo 2021

PANE menosale

COSTRUIAMO SALUTE IL PANE DELLA PREVENZIONE 2021 DEL SERVIZIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA

00:22 21:44

100%



## GinS Food



UOC IAN	UOC PSAL
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produzione e aggiornamento del materiale informativo dedicato e dei siti web</li><li>• Predisposizione di <b>questionario di autovalutazione</b> per esercizi pubblici di ristorazione</li><li>• Organizzazione incontro informativo (22 giugno 2023) per presentare il progetto e il questionario; invio di informative successive (luglio 2023)</li><li>• Supporto agli esercizi aderenti o che vogliono aderire</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Supporto al SIAN sull'organizzazione dell'evento informativo (contatto con mense aziendali)</li><li>• Richiesta alle Aziende aderenti al PP03 di raccogliere l'adesione della mensa interna (se presente)</li></ul>





## Questionario di autovalutazione

- Il questionario è presente sul sito del SIAN
- È rivolto agli esercizi di somministrazione
- È diverso tra bar, ristoranti, mense ed esercizi che producono senza glutine.
- Le domande sono mirate ad individuare le presenza di requisiti che denotano la produzione di piatti salutari e a km0
- Ci sono anche item relativi alla riduzione degli sprechi e donazione delle eccedenze
  
- La presenza di una serie di requisiti comporta il riconoscimento di «esercizio GINS» e la possibilità di esporre il logo del progetto
  
- Sono state contattate tutte le mense aziendali sul territorio con l'invito a compilare il questionario





<https://www.ausl.fe.it/amministrazione/servizi-territoriali/dipartimento-sanita-pubblica/igiene-degli-alimenti-e-nutrizione/igiene-della-nutrizione/campagne-informative/progetto-gins>

GINS FOOD attraverso la collaborazione con i pubblici esercizi di ristorazione ha l'obiettivo di aumentare la possibilità per chi mangia fuori casa di consumare un pasto di qualità, gustoso, bilanciato dal punto di vista nutrizionale e rispettoso dell'ambiente.

Il progetto prevede che gli esercenti che aderiscono all'iniziativa, rispettino i requisiti generali e specifici da soddisfare per acquisire il marchio "Gins Food, gusto in salute".

### Vuoi sapere se sei un locale GinS food?

Se sei interessato ad entrare nel circuito Gins food procedi con l'**autovalutazione on line**. E' semplice!

Scegli se sei un BAR, una MENSA, un RISTORANTE o un'ATTIVITA' CHE PRODUCE E SOMMINISTRA UN ALIMENTO SENZA GLUTINE.

A questo punto compila la scheda e attendi che venga calcolato il tuo punteggio.

Se dal punteggio risulterai essere un ESERCIZIO GINS verrai contattato per la presentazione delle opportunità derivanti dall'adesione, la consegna della locandina e l'inserimento nella Mappa della Salute della Regione Emilia Romagna.

Contiamo su di te per **COSTRUIRE SALUTE!!**

### Scegli la tua attività:

[BAR](#)

[ATTIVITA' CHE PRODUCE E SOMMINISTRA UN ALIMENTO SENZA GLUTINE](#)

[RISTORANTE](#)

[MENSA](#)

### Vuoi saperne di più?

- [Scarica la brochure](#)

- [Visualizza la presentazione](#) dell'incontro di presentazione del progetto svoltosi il 22 giugno 2023

Ultimo aggiornamento: 21-11-2023 14:11

Questa pagina ti è stata utile?





## GinS Food: iniziativa di presentazione del Progetto (giugno 2023)

### Rivolta a:

Associazioni di categoria  
(CNA,  
Confesercenti  
...)

Esercizi che  
producono  
alimenti senza  
glutine

Ristoratori  
e bar

Mense  
AUSL

Mense/  
catering  
Aziendali

Associazioni di  
sostegno per  
persone affette  
da celiachia,  
diabete...





## GinS Food: iniziativa di presentazione del Progetto (giugno 2023)

### Contenuti

- Descrizione del progetto GinS
- Presentazione dei materiali (locandina, talloncino per esercizi aderenti)
- Presentazione della pagina web dedicata sul sito UOC IAN e del questionario di autovalutazione



### Partecipanti

- mense aziendali
- rappresentante dell'Associazione Diabete Ferrara
- rappresentante dell'Associazione per la lotta all'ictus cerebrale
- docente Istituto alberghiero
- dietista Az. Ospedaliera Ferrara
- studenti del CdL in Dietistica Unife
- Medico UOC PSAL

La brochure e la presentazione dell'evento sono state caricate sulla pagina web dedicata all'iniziativa



<https://www.ausl.fe.it/amministrazione/servizi-territoriali/dipartimento-sanita-pubblica/igiene-degli-alimenti-e-nutrizione/igiene-della-nutrizione/campagne-informative/progetto-gins>



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA



**Linee guida per gli operatori  
della ristorazione**



<https://www.ausl.fe.it/amministrazione/servizi-territoriali/dipartimento-sanita-pubblica/igiene-degli-alimenti-e-nutrizione/igiene-della-nutrizione/campagne-informative/progetto-gins>

GIN S DEFINITIVA SITO.mp4 - Lettore multimediale VLC

Media Riproduzione Audio Video Sottotitolo Strumenti Visualizza Aiuto

Regione Emilia Romagna

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

 **“Promozione di menù salutari e sostenibili nella ristorazione”**



Dipartimento di Sanità Pubblica  
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Dott.ssa Federica Sandri



00:02 08:34

100%



## Prossime azioni

- Diffusione ulteriore dei progetti GInS Food e Pane Meno Sale con il coinvolgimento di altri stakeholder
- Coinvolgimento delle mense AUSL nei progetti GinS Food e Pane Meno Sale
- Coinvolgimento delle associazioni di categoria dei produttori (panificatori, agricoltori) per ridurre i costi e amplificare l'offerta
- Ulteriore azione di sensibilizzazione sulle aziende per ampliare la rete di Aziende che Promuovono Salute