



Rassegna stampa

Rassegna Stampa dal 01 al 31 agosto 2019

INDICE

DUSSMANN SERVICE - DUSSMANN SERVICE

19/08/2019 Il Tirreno - Pistoia Montecatini Stop ai piatti di plastica nelle mense scolastiche delle quattro elementari	4
11/08/2019 QN - La Nazione - Prato Addio piatti sporchi in cartella: si lavano a scuola	6
09/08/2019 Settegiorni Quasi 300 mila pasti annui in 8 scuole	7
09/08/2019 Settegiorni Bollate - Paderno Quasi 300 mila pasti annui in 8 scuole	8

DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB

23/08/2019 laprovinciapavese.gelocal.it Cantiere per allargare la mensa scolastica	10
19/08/2019 Il Tirreno.it (ed. Prato) Stop ai piatti di plastica nelle mense scolastiche delle quattro elementari	11
18/08/2019 Il Tirreno.it (ed. Prato) 07:48 A mensa niente piatti di plastica nelle quattro scuole primarie	13

DUSSMANN SERVICE - DUSSMANN SERVICE

4 articoli

MONTEMURLO

Stop ai piatti di plastica nelle mense scolastiche delle quattro elementari

montemurlo. Da settembre sono in arrivo positive novità per le famiglie montemurlesi con figli in età scolare. I bambini che frequentano la scuola primaria all' "Alberto Manzi" di Morecci, alla "Margherita Hack" di Bagnolo, all'"Anna Frank" di Oste e alla paritaria del Sacro Cuore di piazza Contardi a Montemurlo non dovranno più portare da casa i piatti per la mensa. Nei refettori scolastici delle primarie del territorio, infatti, sono state installate delle lavastoviglie che consentiranno di lavare direttamente a scuola piatti e bicchieri usati per il pranzo. Addio quindi a bicchieri e piattini in plastica riposti in sacchetti e zainetti: da settembre tutti i bambini che frequentano le scuole primarie a Montemurlo mangeranno in piatti in ceramica e berranno i bicchieri di vetro, proprio come a casa. Le lavastoviglie sono state installate direttamente dall'azienda che ha vinto l'appalto per la refezione scolastica, la **Dussmann Service** srl, multinazionale tedesca. Un vantaggio per l'igiene dei bambini (niente più piatti sporchi negli zaini), ma anche per i genitori che ogni sera non dovranno più preoccuparsi di lavare e preparare le stoviglie per il pranzo del giorno successivo. «Una scelta importante e vantaggiosa, che andrà anche a ridurre la quantità di rifiuti prodotti. Molto spesso succedeva, che alcuni bambini si dimenticassero di portare l'occorrente per il pranzo e quindi si era costretti a ricorrere a piatti e bicchieri in plastica. D'ora in avanti questo disagio non esisterà più, perché tutte le stoviglie saranno lavate e riposte nei locali mensa», spiega l'assessore alla pubblica istruzione, Antonella Baiano. Inoltre, l'uso della ceramica dà altri vantaggi. C'è la sicurezza di un materiale sano, che non rilascia sostanze chimiche con le alte temperature. C'è la certezza di ridurre l'inquinamento da microplastiche, un dramma che ha ulteriori risvolti negativi per la salute pubblica. «Non va poi dimenticato l'aspetto educativo: il piatto in ceramica e il bicchiere di vetro si usano per responsabilizzare il bambino. Usare un piatto lavabile educa le prossime generazioni al riuso, al rispetto dell'ambiente, allontanandole dalla cultura dell'usa-e-getta». Il Comune di Montemurlo ha indicativamente stabilito come date per l'avvio della mensa scolastica alla scuola primaria e dell'infanzia lunedì 23 settembre, mentre alla scuola media la prima settimana di ottobre. Dallo scorso febbraio nelle scuole montemurlesi, infine, è partito un altro importante progetto contro lo spreco di alimenti. Tutto il cibo delle mense non sporzionato e non somministrato agli studenti (circa 1.350 pasti ogni giorno), dunque perfettamente integro, non finisce più nella spazzatura, ma è recuperato dai volontari della San Vincenzo e distribuito alle famiglie bisognose del territorio. Grazie alla disponibilità dell'azienda che gestisce la refezione scolastica, gli alimenti avanzati sono sistemati in appositi contenitori per garantirne l'igiene e la sicurezza ed etichettati con le indicazioni del cibo contenuto e le modalità di utilizzo. «Una mensa sempre più ecosostenibile ma anche solidale», conclude Baiano. -Ma la plastica sarà bandita anche dagli eventi pubblici organizzati o patrocinati dal Comune, nelle riunioni della giunta comunale e del consiglio comunale. Il sindaco Simone Calamai e la sua giunta hanno deciso di dare lo stop all'utilizzo dei prodotti di plastica monouso (piatti, bicchieri, posate). Il primo grande evento durante il quale il "plastic free" farà il suo esordio è la "Montemurlo Arte e lavoro", la manifestazione promossa dal Comune con la Pro-loco, in programma il 21 e 22 settembre prossimi. La plastica monouso non biodegradabile sarà sostituita con materiali prodotti con polpa di

cellulosa, attualmente l'unico materiale compostabile che garantisce la qualità della frazione organica. Nel documento approvato dalla giunta l'amministrazione aderisce alla campagna "Plastic free Challenge" promossa dal Ministero dell'Ambiente. --

Addio piatti sporchi in cartella: si lavano a scuola

ADDIO alle stoviglie portate da casa. Da settembre sono in arrivo importanti novità per le famiglie montemurlesi. I bambini che frequentano la scuola primaria 'Alberto Manzi' di Morecci, 'Margherita Hack' di Bagnolo, 'Anna Frank' di Oste e la paritaria del Sacro Cuore di piazza Contardi a Montemurlo non dovranno più portare da casa i piatti per la mensa. NEI REFETTORI scolastici delle primarie del territorio sono state installate delle lavastoviglie che consentiranno di lavare direttamente a scuola piatti e bicchieri usati per il pranzo. Addio quindi a bicchieri e piattini in plastica riposti in sacchetti e zainetti: da settembre tutti i bambini che frequentano le scuole primarie a Montemurlo mangeranno in piatti in ceramica e berranno i bicchieri di vetro, proprio come a casa. Un piccolo investimento che però regala un'importante novità ai genitori. Le lavastoviglie sono state installate direttamente dall'azienda che ha vinto l'appalto per la refezione scolastica, la **Dussmann** Service srl, multinazionale tedesca. Un vantaggio per l'igiene dei bambini (niente più piatti sporchi negli zaini), ma anche per i genitori che ogni sera non dovranno più preoccuparsi di lavare e preparare le stoviglie per il pranzo del giorno successivo. «Una scelta importante e vantaggiosa, che andrà anche a ridurre la quantità di rifiuti prodotti. Molto spesso succedeva, che alcuni bambini si dimenticassero di portare l'occorrente per il pranzo e quindi si era costretti a ricorrere a piatti e bicchieri in plastica. D'ora in avanti questo disagio non esisterà più, perché tutte le stoviglie saranno lavate e riposte nei locali mensa», spiega l'assessore alla pubblica istruzione, Antonella Baiano. Inoltre, l'uso della ceramica dà altri vantaggi. C'è la sicurezza di un materiale sano, che non rilascia sostanze chimiche con le alte temperature. C'è la certezza di ridurre l'inquinamento da microplastiche, un dramma che ha ulteriori risvolti negativi per la salute pubblica. «NON VA poi dimenticato l'aspetto educativo: il piatto in ceramica e il bicchiere di vetro si usano per responsabilizzare il bambino - aggiunge Baiano -. Usare un piatto lavabile educa le prossime generazioni al riuso, al rispetto dell'ambiente, allontanandole dalla cultura dell'usa e getta». Il Comune di Montemurlo ha indicativamente stabilito come date per l'avvio della mensa scolastica alla scuola primaria e dell'infanzia lunedì 23 settembre, mentre alla scuola media la prima settimana di ottobre.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE Dussmann Service, ha presentato i dati dell' anno scolastico 2018 - 2019

Quasi 300 mila pasti annui in 8 scuole

«La proposta alimentare è sempre attenta alla qualità e alla sostenibilità delle derrate usate»

LAINATE (rrb) Ben 1.700 pasti giornalieri, per un totale di circa 300.000 pasti annui in otto strutture comunali. **Dussmann** Service, fornitrice del servizio di **ristorazione** scolastica a Lainate, ha presentato i dati dell' anno scolastico 2018 - 2019. «La proposta alimentare di **Dussmann**, sempre attenta alla qualità e alla sostenibilità delle derrate usate e dei pasti preparati, si articola in due menu a rotazione stagionale, con diete speciali che coprono le più diffuse tipologie di intolleranze ed allergie, oltre a tutte le esigenze alimentari di tipo etico o religioso», si legge nella relazione inviata al Comune. Attenzione al corretto stile di vita e alle necessità dei più piccoli, unite a uno sguardo costante verso i temi della sostenibilità delle materie prime e dei processi di preparazione, hanno portato **Dussmann** Service al primo posto nella top ten italiana della classifica Foodinsider per i menu sostenibili e salutari. Nel suo report annuale, l' osservatorio nazionale ha conferito alle mense di Fano, Comune servito da **Dussmann** Service come Lainate, il primo posto in classifica. Quest' anno l' indagine si è concentrata principalmente sulla valutazione di salute e sostenibilità dei pasti consumati nelle mense scolastiche, secondo i parametri del Green Public Procurement, del Ministero della Salute, dell' Oms e dello Iarc. Dunque anche la **ristorazione** scolastica nelle scuole di Lainate coniuga positivamente salute, economia e ambiente. «Il prestigioso posizionamento è frutto del particolare impegno di **Dussmann**, che ogni giorno mira non solo a soddisfare i gusti dei più piccoli, ma anche ad educarli a una corretta alimentazione, introducendo vitamine e minerali secondo il fabbisogno giornaliero ed evitando gli sprechi», concludono Roberta Rampini

Foto: **Dussmann** Service, fornitrice del servizio di **ristorazione** scolastica a Lainate, ha presentato i dati dell' anno scolastico 2018 - 2019

SERVIZIO DI RISTORAZIONE Dussmann Service, ha presentato i dati dell' anno scolastico 2018 - 2019

Quasi 300 mila pasti annui in 8 scuole

«La proposta alimentare è sempre attenta alla qualità e alla sostenibilità delle derrate usate»

LAINATE (rrb) Ben 1.700 pasti giornalieri, per un totale di circa 300.000 pasti annui in otto strutture comunali. **Dussmann** Service, fornitrice del servizio di **ristorazione** scolastica a Lainate, ha presentato i dati dell' anno scolastico 2018 - 2019. «La proposta alimentare di **Dussmann**, sempre attenta alla qualità e alla sostenibilità delle derrate usate e dei pasti preparati, si articola in due menu a rotazione stagionale, con diete speciali che coprono le più diffuse tipologie di intolleranze ed allergie, oltre a tutte le esigenze alimentari di tipo etico o religioso», si legge nella relazione inviata al Comune. Attenzione al corretto stile di vita e alle necessità dei più piccoli, unite a uno sguardo costante verso i temi della sostenibilità delle materie prime e dei processi di preparazione, hanno portato **Dussmann** Service al primo posto nella top ten italiana della classifica Foodinsider per i menu sostenibili e salutari. Nel suo report annuale, l' osservatorio nazionale ha conferito alle mense di Fano, Comune servito da **Dussmann** Service come Lainate, il primo posto in classifica. Quest' anno l' indagine si è concentrata principalmente sulla valutazione di salute e sostenibilità dei pasti consumati nelle mense scolastiche, secondo i parametri del Green Public Procurement, del Ministero della Salute, dell' Oms e dello Iarc. Dunque anche la **ristorazione** scolastica nelle scuole di Lainate coniuga positivamente salute, economia e ambiente. «Il prestigioso posizionamento è frutto del particolare impegno di **Dussmann**, che ogni giorno mira non solo a soddisfare i gusti dei più piccoli, ma anche ad educarli a una corretta alimentazione, introducendo vitamine e minerali secondo il fabbisogno giornaliero ed evitando gli sprechi», concludono Roberta Rampini

Foto: **Dussmann** Service, fornitrice del servizio di **ristorazione** scolastica a Lainate, ha presentato i dati dell' anno scolastico 2018 - 2019

DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB

3 articoli

Cantiere per allargare la mensa scolastica

Cantiere per allargare la mensa scolastica S.Bo. 24 Agosto 2019 GAMBOLÒ. A fine mese apre il cantiere per l'ampliamento della mensa scolastica di Gambolò. «Abbiamo investito 150mila euro - dice Antonello Galiani, vicesindaco di Gambolò - per ampliare la zona mensa dell'istituto comprensivo Robecchi. Sarà edificato un nuovo spazio di circa 150 metri quadrati di fianco al locale mensa attuale. In questo modo riusciremo ad avere un refettorio capace di accogliere tutti i 480 alunni delle scuole cittadine, senza dover ricorrere ai due turni». Fino a giugno, infatti, i pasti venivano serviti in due momenti diversi, proprio perché non c'era posto per accogliere tutti. Ad onor del vero, l'intervento era già stato programmato a suo tempo dall'ex amministrazione comunale, poi decaduta per effetto delle dimissioni in blocco di diversi consiglieri. Solo quest'anno si è arrivati all'assegnazione dei lavori. «A questi si aggiungono i 10mila euro - prosegue Galiani - che abbiamo speso per rimodernare parte della cucina, che si trova all'interno dell'istituto anche se è gestita dalla **Dussmann**, una società che si trova in provincia di Bergamo». Come già riportato ieri, a Gambolò, diversamente da Vigevano, Pavia e Voghera c'è un'unica tariffa per la mensa scolastica: un pasto costa 4,50 euro per tutti i bambini, a prescindere dal reddito familiare. «Noi determiniamo le tariffe - precisa il vicesindaco - ma i pagamenti si fanno direttamente all'azienda. **Dussmann Service** gestisce in collaborazione con il Comune i servizi relativi al pagamento della refezione scolastica». Tornando agli investimenti, non c'è solo la ristorazione nei capitoli di spesa. «Con 27mila euro - conclude Galiani - vogliamo realizzare un'aula in più alle medie». - S.Bo.

Stop ai piatti di plastica nelle mense scolastiche delle quattro elementari

Stop ai piatti di plastica nelle mense scolastiche delle quattro elementari 20 Agosto 2019 montemurlo. Da settembre sono in arrivo positive novità per le famiglie montemurlesi con figli in età scolare. I bambini che frequentano la scuola primaria all' "Alberto Manzi" di Morecci, alla "Margherita Hack" di Bagnolo, all'"Anna Frank" di Oste e alla paritaria del Sacro Cuore di piazza Contardi a Montemurlo non dovranno più portare da casa i piatti per la mensa. Nei refettori scolastici delle primarie del territorio, infatti, sono state installate delle lavastoviglie che consentiranno di lavare direttamente a scuola piatti e bicchieri usati per il pranzo. Addio quindi a bicchieri e piattini in plastica riposti in sacchetti e zainetti: da settembre tutti i bambini che frequentano le scuole primarie a Montemurlo mangeranno in piatti in ceramica e berranno i bicchieri di vetro, proprio come a casa. Le lavastoviglie sono state installate direttamente dall'azienda che ha vinto l'appalto per la refezione scolastica, la **Dussmann Service** srl, multinazionale tedesca. Un vantaggio per l'igiene dei bambini (niente più piatti sporchi negli zaini), ma anche per i genitori che ogni sera non dovranno più preoccuparsi di lavare e preparare le stoviglie per il pranzo del giorno successivo. «Una scelta importante e vantaggiosa, che andrà anche a ridurre la quantità di rifiuti prodotti. Molto spesso succedeva, che alcuni bambini si dimenticassero di portare l'occorrente per il pranzo e quindi si era costretti a ricorrere a piatti e bicchieri in plastica. D'ora in avanti questo disagio non esisterà più, perché tutte le stoviglie saranno lavate e riposte nei locali mensa», spiega l'assessore alla pubblica istruzione, Antonella Baiano. Inoltre, l'uso della ceramica dà altri vantaggi. C'è la sicurezza di un materiale sano, che non rilascia sostanze chimiche con le alte temperature. C'è la certezza di ridurre l'inquinamento da microplastiche, un dramma che ha ulteriori risvolti negativi per la salute pubblica. «Non va poi dimenticato l'aspetto educativo: il piatto in ceramica e il bicchiere di vetro si usano per responsabilizzare il bambino. Usare un piatto lavabile educa le prossime generazioni al riuso, al rispetto dell'ambiente, allontanandole dalla cultura dell'usa-e-getta». Il Comune di Montemurlo ha indicativamente stabilito come date per l'avvio della mensa scolastica alla scuola primaria e dell'infanzia lunedì 23 settembre, mentre alla scuola media la prima settimana di ottobre. Dallo scorso febbraio nelle scuole montemurlesi, infine, è partito un altro importante progetto contro lo spreco di alimenti. Tutto il cibo delle mense non sporzionato e non somministrato agli studenti (circa 1.350 pasti ogni giorno), dunque perfettamente integro, non finisce più nella spazzatura, ma è recuperato dai volontari della San Vincenzo e distribuito alle famiglie bisognose del territorio. Grazie alla disponibilità dell'azienda che gestisce la refezione scolastica, gli alimenti avanzati sono sistemati in appositi contenitori per garantirne l'igiene e la sicurezza ed etichettati con le indicazioni del cibo contenuto e le modalità di utilizzo. «Una mensa sempre più ecosostenibile ma anche solidale», conclude Baiano. - Ma la plastica sarà bandita anche dagli eventi pubblici organizzati o patrocinati dal Comune, nelle riunioni della giunta comunale e del consiglio comunale. Il sindaco Simone Calamai e la sua giunta hanno deciso di dare lo stop all'utilizzo dei prodotti di plastica monouso (piatti, bicchieri, posate). Il primo grande evento durante il quale il "plastic free" farà il suo esordio è la "Montemurlo Arte e lavoro", la manifestazione promossa dal Comune con la Pro-loco, in programma il 21 e 22 settembre prossimi. La plastica monouso non biodegradabile sarà sostituita con materiali prodotti con polpa di cellulosa, attualmente l'unico materiale compostabile che garantisce la qualità della frazione

organica. Nel documento approvato dalla giunta amministrativa aderisce alla campagna "Plastic free Challenge" promossa dal Ministero dell'Ambiente. -

A mensa niente piatti di plastica nelle quattro scuole primarie

A mensa niente piatti di plastica nelle quattro scuole primarie Una mensa scolastica (foto d'archivio) Montemurlo, da settembre novità per le famiglie con figli in età scolare: nei refettori sono state installate delle lavastoviglie. Vantaggi per l'igiene e per il tempo risparmiato 17 Agosto 2019 MONTEMURLO. Da settembre sono in arrivo positive novità per le famiglie montemurlesi con figli in età scolare. I bambini che frequentano la scuola primaria all' "Alberto Manzi" di Morecci, alla "Margherita Hack" di Bagnolo, all'"Anna Frank" di Oste e alla paritaria del Sacro Cuore di piazza Contardi a Montemurlo non dovranno più portare da casa i piatti per la mensa. Nei refettori scolastici delle primarie del territorio, infatti, sono state installate delle lavastoviglie che consentiranno di lavare direttamente a scuola piatti e bicchieri usati per il pranzo.. Addio quindi a bicchieri e piattini in plastica riposti in sacchetti e zainetti: da settembre tutti i bambini che frequentano le scuole primarie a Montemurlo mangeranno in piatti in ceramica e berranno i bicchieri di vetro, proprio come a casa. Le lavastoviglie sono state installate direttamente dall'azienda che ha vinto l'appalto per la refezione scolastica, la **Dussmann Service** srl, multinazionale tedesca. Un vantaggio per l'igiene dei bambini (niente più piatti sporchi negli zaini), ma anche per i genitori che ogni sera non dovranno più preoccuparsi di lavare e preparare le stoviglie per il pranzo del giorno successivo. «Una scelta importante e vantaggiosa, che andrà anche a ridurre la quantità di rifiuti prodotti. Molto spesso succedeva, che alcuni bambini si dimenticassero di portare l'occorrente per il pranzo e quindi si era costretti a ricorrere a piatti e bicchieri in plastica. D'ora in avanti questo disagio non esisterà più, perché tutte le stoviglie saranno lavate e riposte nei locali mensa», spiega l'assessore alla pubblica istruzione, Antonella Baiano. Inoltre, l'uso della ceramica dà altri vantaggi. C'è la sicurezza di un materiale sano, che non rilascia sostanze chimiche con le alte temperature. C'è la certezza di ridurre l'inquinamento da microplastiche, un dramma che ha ulteriori risvolti negativi per la salute pubblica. «Non va poi dimenticato l'aspetto educativo: il piatto in ceramica e il bicchiere di vetro si usano per responsabilizzare il bambino. Usare un piatto lavabile educa le prossime generazioni al riuso, al rispetto dell'ambiente, allontanandole dalla cultura dell'usa-e-getta». Il Comune di Montemurlo ha indicativamente stabilito come date per l'avvio della mensa scolastica alla scuola primaria e dell'infanzia lunedì 23 settembre, mentre alla scuola media la prima settimana di ottobre. Dallo scorso febbraio nelle scuole montemurlesi, infine, è partito un altro importante progetto contro lo spreco di alimenti. Tutto il cibo delle mense non sporzionato e non somministrato agli studenti (circa 1350 pasti ogni giorno), dunque perfettamente integro, non finisce più nella spazzatura, ma è recuperato dai volontari della San Vincenzo e distribuito alle famiglie bisognose del territorio. Grazie alla disponibilità dell'azienda che gestisce la refezione scolastica, gli alimenti avanzati sono sistemati in appositi contenitori per garantirne l'igiene e la sicurezza ed etichettati con le indicazioni del cibo contenuto e le modalità di utilizzo.« Una mensa sempre più ecosostenibile ma anche solidale», conclude Baiano.