



Rassegna stampa

Rassegna Stampa dal 01 al 30 giugno 2019

INDICE

DUSSMANN SERVICE - DUSSMANN SERVICE

22/06/2019 Giornale di Brescia METTI UNA SERA A CENA NEL QUARTIERE	5
19/06/2019 Il Gazzettino - Venezia Mense, cambia il gestore e arriva la app per i genitori	6
26/06/2019 Il Mercoledì Mensa, cambia il gestore	7
15/06/2019 Corriere Adriatico - Pesaro La Bibbia delle mense scolastiche «Sono a Fano le 9 migliori d'Italia»	8
15/06/2019 La Provincia di Cremona - Nazionale Merenda speciale alla Guerreschi	9
02/06/2019 Ristorando Chiude a 522 milioni il bilancio 2018 di Dussmann	10
02/06/2019 Ristorando Dussmann cucina per le scuole di Borgaro	11

DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB

18/06/2019 ristorantiweb.com 07:26 Le mense scolastiche di Fano prime per salubrità e sostenibilità nella classifica Foodinsider	13
18/06/2019 Gsanews Mense scolastiche: Dussmann al 1° posto nella top ten italiana	14
18/06/2019 italyfromitaly.it Le mense scolastiche Dussmann al 1° posto nella top ten italiana	15
17/06/2019 facilitynews.it Dussmann: Mense scolastiche al 1° posto nella top ten italiana	16
18/06/2019 Gsanews 09:30 Mense scolastiche: Dussmann al 1° posto nella top ten italiana	17
17/06/2019 scuola24.ilsole24ore.com 23:37 Le mense scolastiche Dussmann al 1° posto nella top ten italiana	18

19/06/2019 alleyoop.ilsole24ore.com 05:00	19
Scopri se la mensa di tuo figlio è bio e sostenibile	
18/06/2019 viverefano.com 00:16	21
Notizie del 19	
19/06/2019 viverefano.com 00:11	22
Notizie del 20	
18/06/2019 viverefano.com	23
La mensa scolastica di Fano al primo posto in Italia per qualità	
17/06/2019 viverefano.com 10:28	24
La mensa scolastica di Fano al primo posto in Italia per qualità	
17/06/2019 viverefano.com 00:26	25
La mensa scolastica di Fano al primo posto in Italia per qualità	
18/06/2019 viverejesi.it	26
La mensa scolastica di Jesi all'ottavo posto in Italia per qualità	
17/06/2019 viverejesi.it 00:28	27
La mensa scolastica di Jesi all'ottavo posto in Italia per qualità	

DUSSMANN SERVICE - DUSSMANN SERVICE

7 articoli

L'INIZIATIVA La proposta di Palco Giovani in nove zone **METTI UNA SERA A CENA NEL QUARTIERE**

Wilda Nervi Cosa c'è di meglio, per chi resta d'estate in città, di una serata attorno a un tavolo con amici e vicini di casa? Riscoprire il piacere di vivere il proprio quartiere è possibile - da oggi, 22 giugno, fino al 31 agosto - con le cene organizzate dall'Associazione Palco Giovani con la collaborazione di nove Consigli di quartiere e del Centro ricreativo anziani di San Polo e con il patrocinio del Comune. Cene condite di musica e animazione, per serate conviviali proposte a prezzi davvero simbolici (con sette euro si potrà cenare consumando dall'antipasto al dolce, con attenzione anche alle intolleranze alimentari) grazie all'apporto importante di **Dussmann Service**, azienda leader nella **ristorazione** collettiva, che si occuperà di cucinare e servire i piatti ai commensali. «Le Cene di quartiere richiamano proprio l'idea fondante di questo appuntamento giunto alla terza edizione - ha sottolineato il presidente di Palco Giovani Cristian Delai, affiancato dall'assessore alla Partecipazione, Alessandro Cantoni, e dai presidenti dei Consigli di quartiere coinvolti - e cioè ricreare tra i residenti del quartiere quel senso di comunità che negli anni si è perso e che ha visto impoverire la socialità delle persone, soprattutto di coloro che abitano le periferie». Dedicate a famiglie, anziani, persone sole, amici in grado di cogliere il senso e l'opportunità di iniziative di questo tipo, le cene sono una bella occasione di festa in luoghi non sempre dedicati a questo fine, come parchi, giardini e piazze. Aderiscono i Consigli di quartiere di San Polo Cimabue, Sanpolino, San Bartolomeo, Primo Maggio, Urago Mella, Borgo Trento, Lamarmora, Chiesanuova e Fiumicello (il programma dettagliato è consultabile sul sito www.comune.brescia.it). Ogni quartiere ha scelto il dopocena affidandolo in molti casi alle formazioni dell'Associazione bande musicali bresciane che sono ben 120, a spettacoli e balli. Si parte oggi, alle 19.30, nella piazza della metropolitana a San Polo Cimabue con la particolarità del food truck e della birra artigianale, in concomitanza con la Festa della musica che animerà l'intera città. Dall'antipasto al dolce a soli sette euro, poi musica e animazione

Mense, cambia il gestore e arriva la app per i genitori

SAN DONÀ

Cambia la refezione nelle scuole d'infanzia ed elementari di San Donà. Per i genitori nel prossimo anno scolastico sarà disponibile una nuova applicazione, scaricabile sul telefonino, per controllare alimentazione, suggerimenti di nutrizionisti e costo dei pasti. Si tratta di una delle novità a cura di **Dussmann**, azienda con sede a Milano che di recente ha aperto un centro di cottura a Fossalta, e che si è aggiudicata il servizio per i prossimi due anni. I genitori, aderendo entro il 15 luglio, potranno gestire i pagamenti, le informazioni sui menu e sui prodotti utilizzati, e potranno disporre di informazioni relative all'alimentazione dei figli, come i pasti consumati e il credito residuo.

Non sarà più necessario ritirare buoni cartacei, gli eventuali buoni residui dell'anno scolastico in corso possono essere rimborsati presentandoli alla biglietteria di Atvo entro il 31 luglio. I pasti giornalieri serviti a San Donà sono circa 1.260, all'anno saranno circa 204mila. Il servizio è rivolto ad alunni ed insegnanti di cinque scuole materne e otto scuole primarie.

D.Đeb.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Vinovo è di nuovo la Dussmann **Mensa, cambia il gestore**

VINOVO - Dal 1 luglio la **ristorazione** scolastica sarà nuovamente gestita dalla ditta **Dussmann Service**, che ha vinto il ricorso contro la Camst davanti al Consiglio di Stato. Pertanto i buoni mensa per il mese di luglio saranno acquistabili (in contanti solo per questo mese) presso le rivendite usuali a partire da lunedì 1 luglio. Il Comune si raccomanda di effettuare l'acquisto esclusivamente per i buoni da utilizzarsi per i centri estivi comunali. Per l'inizio dell'anno scolastico 2019/20 Comune e ditta provvederanno a dare tutte le comunicazioni necessarie all'acquisto dei buoni pasto.

Il presidente Luca Ceriscioli ha visitato il Codma con Minardi e Massimo Seri e si è soffermato ad ascoltare le esigenze dei produttori

La Bibbia delle mense scolastiche «Sono a Fano le 9 migliori d'Italia»

La Foodinsider ha messo a confronto 52 realtà del Centro-Nord. Mascarin: «Che orgoglio»

IL SERVIZIO

FANO Si mangia sano nelle scuole cittadine, più che da ogni altra parte. A decretarlo è Foodinsider, una specie di Bibbia della refezione scolastica, che ha piazzato le mense fanesi al primo posto in Italia. Una soddisfazione mica da poco ma non una sorpresa. L'anno scorso Fano era stata terza e nel 2017 quinta in una classifica che aveva sempre privilegiato Cremona davanti a Trento tutt' e due le volte.

Stavolta Cremona è finita seconda e Trento quinta, sopravanzata anche da Bergamo e Bolzano. 52 i comuni in concorso e tutti del centro-nord, ma per l'assessore uscente ai Servizi educativi Mascarin quella graduatoria ha comunque valore assoluto «semplicemente perché partecipano solo quei Comuni che hanno requisiti adeguati. E' un po' quello che succede con la Bandiera Blu. Chi rischia di vedersi rigettata la domanda nemmeno si fa avanti». Foodinsider ha tenuto conto di due indicatori guida come salute e sostenibilità, agendo in aderenza ai parametri del Green Public Procurement e alle linee di indirizzo del Ministero della Salute, ma facendo anche tesoro delle raccomandazioni di Oms e Iarc sui corretti stili alimentari.

Già ottimamente messa per l'articolazione del menù, Fano ha compiuto il definitivo salto di qualità grazie al focus introdotto quest'anno sulla sostenibilità. L'accresciuta coscienza sui cambiamenti climatici ha indotto il Comitato scientifico di Foodinsider a valutare anche l'impatto del menù in termini di emissioni di gas serra «e con l'impulso sempre più forte che abbiamo dato all'utilizzo di prodotti biologici e a chilometro zero spiega ancora Mascarin - ci siamo presi questo primato che premia cinque anni del lavoro di tanti. Tutto il personale e i genitori, ma anche la dirigente Mosciatti, il dietista Tinucci e la responsabile della refezione Peroni». Nelle motivazioni illustrate da Foodinsider («menu con una buona varietà di alimenti responsabili, un'alta percentuale di biologico, pesce fresco e una gestione degli scarti») Mascarin individua i germi di una politica che ha coinvolto personale e genitori all'interno dei Comitati Mensa, «uno per ciascuna delle nove nostre strutture, fra nidi, scuole dell'infanzia e primarie a tempo pieno, in cui altrettante cucine preparano 1900 pasti al giorno. E a volte i genitori affiancano i cuochi».

La filiera

Attraverso un lavoro complesso, perché poi bisogna tenere conto anche di gusto e gradimento e quello resta un terreno dove si registrano sensibilità anche molto differenti, e passando poi dall'appalto aggiudicato alla **Dussmann** nel 2015 «ci siamo attestati su un livello di eccellenza che proprio i Comitati Mensa, attivando una settantina di controlli a sorpresa e a campione, hanno potuto accertare». A inorgoglire Mascarin la circostanza di essersi lasciato dietro «realtà come Trento e Bolzano, che vantano una cultura consolidata su questo fronte ma dispongono anche di risorse non paragonabili alle nostre». E l'indicazione per la giunta che verrà «è di non concedersi passi indietro. Per mantenere standard simili occorre come minimo evitare tagli a questa voce. Se ci fosse la possibilità di incrementare, meglio ancora».

Andrea Amaduzzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CA PRA L B A

Merenda speciale alla Guerreschi

In CAPRALBA È stata una giornata intensa e ricca di scoperte, quella di ieri l'altro, per le sei ragazze dell'associazione Sul Vivaio, che hanno scelto la Residenza Guerreschi come luogo di opportunità e di messa in gioco. Dopo una laboriosa preparazione, nella cucina della struttura, le ragazze hanno presentato e servito le pietanze agli anziani ospiti, che hanno apprezzato la merenda che è stata loro preparata e offerta e per l'efficienza e la professionalità con le quali le giovani 'cuoche' hanno operato per la riuscita dell'appuntamento. L'associazione Sul Vivaio porta avanti da anni interventi che puntano sullo sviluppo dell'autonomia di ragazzi con disabilità lievi. In questo caso, attraverso la creatività in cucina. Nell'occasione le sei ragazze che si sono adoperate per far trascorrere un pomeriggio gustoso agli ospiti della Guerreschi, hanno goduto della collaborazione della **Dussmann Service**, società bergamasca che si occupa, tra le altre attività, di **ristorazione** per le persone anziane. La residenza capralbese per anziani non è nuova a questo tipo di iniziative ricreative, che hanno lo scopo di allietare il soggiorno ai propri ospiti, offrendo momenti di svago e di divertimento.

NEWS LA NOTIZIA E SERVITA...

Chiude a 522 milioni il bilancio 2018 di Dussmann

Il bilancio 2018 di **Dussmann** Service si è chiuso a 522 milioni di euro, segnando una crescita di oltre il 60% negli ultimi 5 anni, e una previsione che punta a 800 milioni entro i prossimi cinque. Nell'anno del 50° anniversario dell'approdo nel Belpaese del colosso tedesco della **ristorazione** (2 miliardi di euro il fatturato realizzato a livello internazionale dal gruppo), i numeri raggiunti della costola italiana parlano da soli: 8 filiali, 17.000 dipendenti, 34 milioni di pasti serviti all'anno, 907 plessi coperti dai servizi di **ristorazione**, 578 strutture (pari a 3,8 miliardi di metri quadri annuali) sanificate, 31.000 tonnellate di derrate movimentate. Nel ramo foodservice, il 2018 è stato anche l'anno dell'acquisizione di Alessio **Ristorazione**, cui ha fatto seguito quella della padovana Gaetano Paolin Spa, azienda leader nel settore della fornitura di servizi tecnici nel Nord e nel Centro Italia con 90 dipendenti e 29 milioni di euro di fatturato (il nuovo CdA è composto da Giovanni Colombo, Giovanni Di Nitto e dal fondatore Roberto Paolin). Proprio la crescita per linee esterne sarà protagonista, insieme al consolidamento organico, del programma di sviluppo dell'azienda. Non per nulla, per la seconda volta dopo il 2015, per l'anno scorso **Dussmann** Service si è aggiudicata il prestigioso riconoscimento Company to Watch da parte di Cerved.

NEWS LA NOTIZIA E SERVITA...

Dussmann cucina per le scuole di Borgaro

Il Comune di Borgaro (TO) ha affidato il servizio di refezione scolastica per i prossimi tre anni a **Dussmann** Service. L'appalto, rinnovabile per un secondo triennio, prevede la preparazione dei pasti per 800 bambini che mangiano in diversi refettori che verranno dotati di pannelli fonoassorbenti e di educazione all'alimentazione corretta, mentre per il consumo dei pasti verranno introdotte rovità a impatto zero: bicchieri, piatti e posate 100% plastic free.

DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB

14 articoli

Le mense scolastiche di Fano prime per salubrità e sostenibilità nella classifica Foodinsider

#iofacciodipiù Le mense scolastiche di Fano prime per salubrità e sostenibilità nella classifica Foodinsider Di Martino Ragusa - 18 giugno 2019 Facebook Twitter LinkedIn Pinterest WhatsApp Email Print io faccio di più Anche quest'anno Foodinsider, osservatorio non istituzionale che si occupa di mense scolastiche, ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud. Al primo posto si sono classificate le mense di Fano gestite da **Dussmann Service**, completano il podio le mense di Cremona al secondo e quelle di Bergamo al terzo. Quest'anno l'indagine di Foodinsider si è concentrata principalmente sulla valutazione della salubrità e della sostenibilità dei pasti consumati nelle mense scolastiche secondo i parametri del Green Public Procurement, del Ministero della Salute, dell'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) e dello IARC (Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro). Vista l'emergenza legata al climatechange, anche il settore della ristorazione collettiva ha messo in atto azioni volte a ridurre gli sprechi e il consumo di materiali difficilmente riciclabili come la plastica. Lo studio di Foodinsider fotografa le condizioni di sostenibilità attuali affermando che il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% dimostra di essere sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% risulta insufficiente. La top ten Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** per il Comune di Fano sono salite nel rating rispetto allo scorso anno, passando dal terzo al primo posto della top ten. Attualmente le nove cucine di Fano producono circa 2000 pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. Dei pasti prodotti circa la metà viene trasportata con la metodologia cosiddetta a 'legame fresco caldo': dopo la sua produzione, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizionertermiche determinate in fase di produzione, e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici. Nel rispetto dell'ambiente, sono anche stati installati in tutte le scuole erogatori di acqua. Il menu scolastico della città marchigiana viene realizzato in collaborazione con il comune nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni, inoltre, sono stati progressivamente introdotti prodotti del territorio in grado di soddisfare i piccoli utenti, dalla frutta e verdura alla carne rossa IGP. Secondo quanto pubblicato sul portale di Foodinsider 'Vince Fano con un menu che ha un ottimo equilibrio tra salute e sostenibilità, con una buona varietà di alimenti responsabili, un'alta percentuale di biologico, pesce fresco, e una gestione degli scarti, ed esprime appieno la cultura di una Regione, le Marche, che, da anni promuove la cultura del buon cibo locale e biologico'. TAG io faccio di più Facebook Twitter LinkedIn Pinterest WhatsApp EmailPrint Martino Ragusa

Mense scolastiche: Dussmann al 1° posto nella top ten italiana

Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dussmann Service** si attestano al primo posto. Secondo l'osservatorio del portale specializzato, le mense delle scuole di Fano, Jesi e Rimini conquistano rispettivamente il primo, l'ottavo e il nono posto della classifica italiana. Quest'anno l'indagine di Foodinsider 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. Vista l'emergenza legata al climate change, anche il settore della ristorazione collettiva ha messo in atto azioni volte a ridurre gli sprechi e il consumo di materiali difficilmente riciclabili come la plastica. Lo studio di Foodinsider fotografa le condizioni di sostenibilità attuali affermando che il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% dimostra di essere sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% risulta 'insufficiente'. Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** per il Comune di Fano sono salite nel rating rispetto allo scorso anno, passando dal terzo al primo posto della top ten. Attualmente le nove cucine di Fano producono circa 2000 pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. Dei pasti prodotti circa la metà viene trasportata con la metodologia cosiddetta a "legame fresco caldo" e, nel rispetto dell'ambiente, sono stati installati in tutte le scuole erogatori di acqua. Il menu scolastico della città marchigiana viene realizzato in collaborazione con il Comune nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni, inoltre, sono stati progressivamente introdotti prodotti del territorio in grado di soddisfare i piccoli utenti, dalla frutta e verdura alla carne rossa IGP. Dunque la ristorazione scolastica 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. www.dussmann.it

Le mense scolastiche Dussmann al 1° posto nella top ten italiana

Le mense scolastiche di Fano sono al primo posto della classifica Foodinsider sui menu sostenibili e salubri. Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dussmann Service** si attestano al primo posto. Secondo l'osservatorio del portale specializzato, le mense delle scuole di Fano, Jesi e Rimini conquistano rispettivamente il primo, l'ottavo e il nono posto della classifica italiana. Quest'anno l'indagine di Foodinsider 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. Vista l'emergenza legata al climate change, anche il settore della ristorazione collettiva ha messo in atto azioni volte a ridurre gli sprechi e il consumo di materiali difficilmente riciclabili come la plastica. Lo studio di Foodinsider fotografa le condizioni di sostenibilità attuali affermando che il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% dimostra di essere sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% risulta 'insufficiente'. Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** per il Comune di Fano sono salite nel rating rispetto allo scorso anno, passando dal terzo al primo posto della top ten. Attualmente le nove cucine di Fano producono circa 2000 pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. Dei pasti prodotti circa la metà viene trasportata con la metodologia cosiddetta a "legame fresco caldo" e, nel rispetto dell'ambiente, sono stati installati in tutte le scuole erogatori di acqua. Il menu scolastico della città marchigiana viene realizzato in collaborazione con il Comune nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni, inoltre, sono stati progressivamente introdotti prodotti del territorio in grado di soddisfare i piccoli utenti, dalla frutta e verdura alla carne rossa IGP. Secondo quanto pubblicato sul portale di Foodinsider "Vince Fano con un menu che ha un ottimo equilibrio tra salute e sostenibilità, con una buona varietà di alimenti responsabili, un'alta percentuale di biologico, pesce fresco, e una gestione degli scarti, ed esprime appieno la cultura di una Regione, le Marche, che, da anni promuove la cultura del buon cibo locale e biologico". **Dussmann** gestisce inoltre il servizio di refezione della scuola dell'infanzia "La Rondine" di Rimini dal febbraio 2015. A Jesi, invece, **Dussmann** è attiva dal dicembre 2014 con 1763 pasti distribuiti in tredici scuole primarie dell'infanzia, sette scuole primarie e quattro nidi d'infanzia. Dunque la ristorazione scolastica 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. **Dussmann Service** Il Gruppo **Dussmann** impiega oltre 70.000 persone in 17 paesi. **Dussmann Service** fornisce l'intera gamma di servizi di facility: Pulizia, Catering, Sicurezza e Reception, Servizi Tecnici ed Energy Management. Nel 2018, il gruppo **Dussmann** a livello globale ha realizzato un fatturato oltre 2 miliardi di euro, di cui circa 522 Milioni a livello nazionale, che lo rende uno dei più grandi provider di multi-servizi privati di tutto il mondo.

Dussmann : Mense scolastiche al 1° posto nella top ten italiana

Capriate San Gervasio - Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dussmann Service** si attestano al primo posto. Secondo l'osservatorio del portale specializzato, le mense delle scuole di Fano, Jesi e Rimini conquistano rispettivamente il primo, l'ottavo e il nono posto della classifica italiana. Quest'anno l'indagine di Foodinsider 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. Vista l'emergenza legata al climate change, anche il settore della ristorazione collettiva ha messo in atto azioni volte a ridurre gli sprechi e il consumo di materiali difficilmente riciclabili come la plastica. Lo studio di Foodinsider fotografa le condizioni di sostenibilità attuali affermando che il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% dimostra di essere sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% risulta 'insufficiente'. Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** per il Comune di Fano sono salite nel rating rispetto allo scorso anno, passando dal terzo al primo posto della top ten. Attualmente le nove cucine di Fano producono circa 2000 pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. Dei pasti prodotti circa la metà viene trasportata con la metodologia cosiddetta a "legame fresco caldo" e, nel rispetto dell'ambiente, sono stati installati in tutte le scuole erogatori di acqua. Il menu scolastico della città marchigiana viene realizzato in collaborazione con il Comune nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni, inoltre, sono stati progressivamente introdotti prodotti del territorio in grado di soddisfare i piccoli utenti, dalla frutta e verdura alla carne rossa IGP. Secondo quanto pubblicato sul portale di Foodinsider "Vince Fano con un menu che ha un ottimo equilibrio tra salute e sostenibilità, con una buona varietà di alimenti responsabili, un'alta percentuale di biologico, pesce fresco, e una gestione degli scarti, ed esprime appieno la cultura di una Regione, le Marche, che, da anni promuove la cultura del buon cibo locale e biologico". **Dussmann** gestisce inoltre il servizio di refezione della scuola dell'infanzia "La Rondine" di Rimini dal febbraio 2015. A Jesi, invece, **Dussmann** è attiva dal dicembre 2014 con 1763 pasti distribuiti in tredici scuole primarie dell'infanzia, sette scuole primarie e quattro nidi d'infanzia. Dunque la ristorazione scolastica 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.

TAGSdussmandussmann service

Mense scolastiche: Dussmann al 1° posto nella top ten italiana

Mense scolastiche: **Dussmann** al 1° posto nella top ten italiana 18 Giugno 2019 - hotel & catering Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dussmann Service** si attestano al primo posto. Secondo l'osservatorio del portale specializzato, le mense delle scuole di Fano, Jesi e Rimini conquistano rispettivamente il primo, l'ottavo e il nono posto della classifica italiana. Quest'anno l'indagine di Foodinsider 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. Vista l'emergenza legata al climate change, anche il settore della ristorazione collettiva ha messo in atto azioni volte a ridurre gli sprechi e il consumo di materiali difficilmente riciclabili come la plastica. Lo studio di Foodinsider fotografa le condizioni di sostenibilità attuali affermando che il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% dimostra di essere sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% risulta 'insufficiente'. Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** per il Comune di Fano sono salite nel rating rispetto allo scorso anno, passando dal terzo al primo posto della top ten. Attualmente le nove cucine di Fano producono circa 2000 pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. Dei pasti prodotti circa la metà viene trasportata con la metodologia cosiddetta a 'legame fresco caldo' e, nel rispetto dell'ambiente, sono stati installati in tutte le scuole erogatori di acqua. Il menu scolastico della città marchigiana viene realizzato in collaborazione con il Comune nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni, inoltre, sono stati progressivamente introdotti prodotti del territorio in grado di soddisfare i piccoli utenti, dalla frutta e verdura alla carne rossa IGP. Dunque la ristorazione scolastica 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. www.dussmann.it

Le mense scolastiche Dussmann al 1° posto nella top ten italiana

Le mense scolastiche **Dussmann** al 1° posto nella top ten italiana di Scuola24 S 2 4Contenuto esclusivo S24 Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dussmann Service** si attestano al primo posto. Secondo l'osservatorio del portale specializzato, le mense delle scuole di Fano, Jesi e Rimini conquistano rispettivamente il primo, l'ottavo e il nono posto della classifica italiana. Quest'anno l'indagine di Foodinsider 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'Omse dello Iarc. Vista l'emergenza legata al climate change, anche il settore della ristorazione collettiva ha messo in atto azioni volte a ridurre gli sprechi e il consumo di materiali difficilmente riciclabili come laplastica. Lo studio di Foodinsider fotografa le condizioni di sostenibilità attuali affermando che il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% dimostra di essere sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% risulta "insufficiente". Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** per il Comune di Fano sono salite nel rating rispetto allo scorso anno, passando dal terzo al primo posto della top ten. Attualmente le nove cucine di Fano producono circa 2000 pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. Dei pasti prodotti circa la metà viene trasportata con la metodologia cosiddetta a "legame fresco caldo" e, nel rispetto dell'ambiente, sono stati installati in tutte le scuole erogatori di acqua. Il menu scolastico della città marchigiana viene realizzato in collaborazione con il Comune nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni, inoltre, sono stati progressivamente introdottiprodoti del territorio in grado di soddisfare i piccoli utenti, dalla frutta e verdura alla carne rossa Igp. Secondo quanto pubblicato sul portale di Foodinsider «Vince Fano con un menu che ha un ottimo equilibrio tra salute e sostenibilità, con una buona varietà di alimenti responsabili, un'alta percentuale di biologico, pesce fresco, e una gestione degli scarti, ed esprime appieno la cultura di una Regione, le Marche, che, da anni promuove la cultura del buon cibo locale e biologico». **Dussmann** gestisce inoltre il servizio di refezione della scuola dell'infanzia "La Rondine" di Rimini dal febbraio 2015. A Jesi, invece, **Dussmann** è attiva dal dicembre 2014 con 1763 pasti distribuiti in tredici scuole primarie dell'infanzia, sette scuole primarie e quattro nidi d'infanzia. Dunque la ristorazione scolastica 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. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Scopri se la mensa di tuo figlio è bio e sostenibile

categoria: A Scuola Scopri se la mensa di tuo figlio è bio e sostenibile scritto da Micaela Cappellini il 19 Giugno 2019 A Scuola Volete sapere dove è la mensa più sostenibile di Italia? Si trova a Fano, nelle Marche, ed è gestita dal gruppo **Dussmann**. Nove cucine producono circa 2mila pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. In tutte le scuole del comune sono stati installati erogatori di acqua e il menu scolastico viene realizzato nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni sono stati introdotti prodotti del territorio, dalla frutta e verdura alla carne rossa IGP. E molti degli ingredienti messi sui vassoi sono biologici. A stabilire il primato di Fano l'edizione 2019 dell'indagine di Foodinsider, che è stata presentata alla Camera dei Deputati il 13 giugno e che si concentra sulla valutazione di salute e sostenibilità dei pasti secondo i parametri del Green Public Procurement, del Ministero della Salute, dell'Organizzazione mondiale della sanità e dello Iarc. Quali sono le altre mense italiane nella top ten? Cremona rimane insuperabile dal punto di vista gastronomico, grazie - dicono i relatori della classifica - a ricette originali e sane e a due menu alternativi tra cui le famiglie possono scegliere. Bergamo invece è al terzo posto, grazie alla ricchezza di iniziative orientate alla sostenibilità: dieta equilibrata, prodotti dal bio distretto solidale, recupero avanzi edibili, orti in quasi tutte le scuole e la sperimentazione della mezza porzione. L'impatto delle mense scolastiche sulla sostenibilità del sistema alimentare di un Paese non è piccolo: secondo l'Oms, il modo con cui i bambini mangiano a scuola può aumentare o ridurre quel 25% di emissioni di gas serra di cui è responsabile il sistema alimentare. L'indagine di Foodinsider raccoglie i menu di 52 Comuni rappresentativi del territorio nazionale da nord a sud Italia, per un totale di 550.000 pasti al giorno. Nel complesso, il 22% del panel risulta virtuoso ('buono' o 'sostenibile'), il 30% mostra una sensibilità verso l'ambiente con margini di miglioramento, il 48% è 'sufficiente' con poche attenzioni verso la sostenibilità e solo il 4% risulta 'insufficiente'. Classifica a parte, dall'indagine Foodinsider emergono alcuni spunti interessanti. Per esempio, che le mense scolastiche italiane hanno una vera e propria ossessione per la carne rossa: il 66% ha una media di quasi due porzioni a settimana di carne rossa, a cui si aggiunge di frequente una porzione di carne bianca. I menu più virtuosi sono a Fano, Bergamo e Milano, che hanno quasi eliminato la carne rossa. Al contrario, i legumi sono presenti nei menu soltanto una volta alla settimana: salgono a due porzioni soltanto a Cremona, Perugia, Ancona (dove ci sono anche le cicerchie), Bari (dove viene proposto anche il puré di fave), Viterbo, Milano e Napoli. La plastica, per fortuna, è quasi scomparsa dalle stoviglie delle mense italiane. Forchette e cucchiaio ormai sono in gran parte compostabili, o riutilizzabili. A Venezia e Napoli sono i genitori che portano le stoviglie da casa. La plastica, però, è sempre più presente come packaging dei prodotti: dalle verdure alla frutta, fino ai budini e agli yogurt presenti nel 44% delle mense oggetto dell'indagine. Il biologico invece sale, anche se lentamente: Bari e Lecce, per esempio, hanno incrementato molto il bio. Ma rimane un gap importante tra chi offre tanto biologico, oltre il 70% - come Rimini, Perugia, Bologna, Firenze, Macerata, Pisa, Bari e Lecce - e chi quasi non ne ha, come Siracusa che risiede in una delle regioni a maggiore produzione di biologico in Italia. Un modello all'avanguardia è il Comune di Bergamo che attinge buona parte dei prodotti dal biodistretto dell'agricoltura sociale che unisce la promozione delle risorse del territorio ad una rete solidale impegnata nel recupero dei detenuti della Casa Circondariale. Le Marche e il Trentino, invece, sono tra le regioni che più

approvvigionano dal territorio, mentre Rimini è tra i comuni che hanno aderito al progetto Pappa-Fish che insegna ai bambini a consumare i prodotti ittici del proprio mare. Infine, a Sesto Fiorentino le mense partecipano all'iniziativa 'ti vOlio bene' in collaborazione con Slow Food, per educare i bambini al valore della filiera dell'olio extravergine di oliva. E la riduzione degli sprechi? Siamo ancora molto lontani dall'avere azioni di sistema, ma qualcuno nel suo piccolo si è mosso: a Bergamo, per esempio, il fornitore delle mense scolastiche rifornisce a proprie spese la mensa dei poveri. Mentre Milano, Bologna e Savona hanno messo a disposizione dei bambini la doggy bag per recuperare pane e frutta che avanza, da portare a casa. Partecipa alla discussione Nome * Email * Il tuo indirizzo email non verrà pubblicato
Sito web Annulla Disclaimer Pubblica

Notizie del 19

Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dusmann Service** si attestano al primo posto. 1812 letture Passaggi Festival: prenotazione obbligatoria per Guanciale e Vukotic Considerato l'elevato numero di richieste che sta arrivando da tutta Italia alla segreteria di Passaggi Festival per assistere agli eventi con Milena Vukotic e Lino Guanciale, in programma sabato 29 e domenica 30 giugno, nella chiesa di San Francesco (dove la capienza è limitata a 150 posti), l'organizzazione è costretta a regolamentarne l'accesso. 648 letture da Passaggi Festival Fano fa strike: giovedì a Sassonia si inaugura il Torneo delle Regioni di baseball e softball [FOTO] Oltre 60mila paia di occhi puntati verso di sé. È il sogno dei tanti appassionati di baseball e softball che stanno per partecipare al 18esimo "Torneo delle Regioni", evento sportivogiovanile di rilevanza nazionale ma dagli "sbocchi" internazionali. Come gli Stati Uniti: è lì che potrebbero arrivare a giocare gli atleti che giovedì sfileranno a Fano per l'inaugurazione del torneo. Poi - dal 20 al 23 giugno - si sfideranno a suon di strike in diverse città della regione. 515 letture

Notizie del 20

Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dusmann Service** si attestano al primo posto. 2342 letture Passaggi Festival: prenotazione obbligatoria per Guanciale e Vukotic Considerato l'elevato numero di richieste che sta arrivando da tutta Italia alla segreteria di Passaggi Festival per assistere agli eventi con Milena Vukotic e Lino Guanciale, in programma sabato 29 e domenica 30 giugno, nella chiesa di San Francesco (dove la capienza è limitata a 150 posti), l'organizzazione è costretta a regolamentarne l'accesso. 1376 letture Rainbow e "La 1/2 Notte Bianca dei Bambini" premiano una famiglia di Monte Porzio Incredulità e contentezza per la bella famiglia di Monte Porzio (PU) a cui giovedì 13 giugno è stata comunicata la vittoria della crociera MSC tematizzata Winx Club per 4 persone (2 adulti e 2 bambini) a bordo della nave MSCFantasia, premio messo in palio dal concorso promosso da Rainbow, la global content company marchigiana fondata da Iginio Straffi durante la "La 1/2 Notte Bianca dei Bambini" di Pesaro. 1178 letture dagli Organizzatori Fano fa strike: giovedì a Sassonia si inaugura il Torneo delle Regioni di baseball e softball [FOTO] Oltre 60mila paia di occhi puntati verso di sé. È il sogno dei tanti appassionati di baseball e softball che stanno per partecipare al 18esimo "Torneo delle Regioni", evento sportivo giovanile di rilevanza nazionale ma dagli "sbocchi" internazionali. Come gli Stati Uniti: è lì che potrebbero arrivare a giocare gli atleti che giovedì sfileranno a Fano per l'inaugurazione del torneo. Poi - dal 20 al 23 giugno - si sfideranno a suon di strike in diverse città della regione. 776 letture

La mensa scolastica di Fano al primo posto in Italia per qualità

La mensa scolastica di Fano al primo posto in Italia per qualità 3' di lettura Fano 17/06/2019 - Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dussmann Service** si attestano al primo posto. Secondo l'osservatorio del portale specializzato, le mense delle scuole di Fano, Jesi e Rimini conquistano rispettivamente il primo, l'ottavo e il nono posto della classifica italiana. Quest'anno l'indagine di Foodinsider 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. Vista l'emergenza legata al climate change, anche il settore della ristorazione collettiva ha messo in atto azioni volte a ridurre gli sprechi e il consumo di materiali difficilmente riciclabili come la plastica. Lo studio di Foodinsider fotografa le condizioni di sostenibilità attuali affermando che il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% dimostra di essere sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% risulta 'insufficiente'. Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** per il Comune di Fano sono salite nel rating rispetto allo scorso anno, passando dal terzo al primo posto della top ten. Attualmente le nove cucine di Fano producono circa 2000 pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. Dei pasti prodotti circa la metà viene trasportata con la metodologia cosiddetta a "legame fresco caldo" e, nel rispetto dell'ambiente, sono stati installati in tutte le scuole erogatori di acqua. Il menu scolastico della città marchigiana viene realizzato in collaborazione con il Comune nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni, inoltre, sono stati progressivamente introdotti prodotti del territorio in grado di soddisfare i piccoli utenti, dalla frutta e verdura alla carne rossa IGP. Secondo quanto pubblicato sul portale di Foodinsider "Vince Fano con un menu che ha un ottimo equilibrio tra salute e sostenibilità, con una buona varietà di alimenti responsabili, un'alta percentuale di biologico, pesce fresco, e una gestione degli scarti, ed esprime appieno la cultura di una Regione, le Marche, che, da anni promuove la cultura del buon cibo locale e biologico". **Dussmann** gestisce inoltre il servizio di refezione della scuola dell'infanzia "La Rondine" di Rimini dal febbraio 2015. A Jesi, invece, **Dussmann** è attiva dal dicembre 2014 con 1763 pasti distribuiti in tredici scuole primarie dell'infanzia, sette scuole primarie e quattro nidi d'infanzia. Dunque la ristorazione scolastica 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.

La mensa scolastica di Fano al primo posto in Italia per qualità

Diritto all'oblio La mensa scolastica di Fano al primo posto in Italia per qualità 3' di lettura Fano 17/06/2019 - Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dussmann Service** si attestano al primo posto. Secondo l'osservatorio del portale specializzato, le mense delle scuole di Fano, Jesi e Rimini conquistano rispettivamente il primo, l'ottavo e il nono posto della classifica italiana. Quest'anno l'indagine di Foodinsider 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. Vista l'emergenza legata al climate change, anche il settore della ristorazione collettiva ha messo in atto azioni volte a ridurre gli sprechi e il consumo di materiali difficilmente riciclabili come la plastica. Lo studio di Foodinsider fotografa le condizioni di sostenibilità attuali affermando che il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% dimostra di essere sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% risulta 'insufficiente'. Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** per il Comune di Fano sono salite nel rating rispetto allo scorso anno, passando dal terzo al primo posto della top ten. Attualmente le nove cucine di Fano producono circa 2000 pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. Dei pasti prodotti circa la metà viene trasportata con la metodologia cosiddetta a "legame fresco caldo" e, nel rispetto dell'ambiente, sono stati installati in tutte le scuole erogatori di acqua. Il menu scolastico della città marchigiana viene realizzato in collaborazione con il Comune nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni, inoltre, sono stati progressivamente introdotti prodotti del territorio in grado di soddisfare i piccoli utenti, dalla frutta e verdura alla carne rossa IGP. Secondo quanto pubblicato sul portale di Foodinsider "Vince Fano con un menu che ha un ottimo equilibrio tra salute e sostenibilità, con una buona varietà di alimenti responsabili, un'alta percentuale di biologico, pesce fresco, e una gestione degli scarti, ed esprime appieno la cultura di una Regione, le Marche, che, da anni promuove la cultura del buon cibo locale e biologico". **Dussmann** gestisce inoltre il servizio di refezione della scuola dell'infanzia "La Rondine" di Rimini dal febbraio 2015. A Jesi, invece, **Dussmann** è attiva dal dicembre 2014 con 1763 pasti distribuiti in tredici scuole primarie dell'infanzia, sette scuole primarie e quattro nidi d'infanzia. Dunque la ristorazione scolastica 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. Spingi su dagli Organizzatori Questo è un comunicato stampa pubblicato il 17-06-2019 alle 12:17 sul giornale del 18 giugno 2019 - 63 letture In questo articolo si parla di attualità L'indirizzo breve è <https://vivere.biz/a8FP>

La mensa scolastica di Fano al primo posto in Italia per qualità

Diritto all'oblio La mensa scolastica di Fano al primo posto in Italia per qualità 3' di lettura Fano 17/06/2019 - Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dussmann Service** si attestano al primo posto. Secondo l'osservatorio del portale specializzato, le mense delle scuole di Fano, Jesi e Rimini conquistano rispettivamente il primo, l'ottavo e il nono posto della classifica italiana. Quest'anno l'indagine di Foodinsider 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. Vista l'emergenza legata al climate change, anche il settore della ristorazione collettiva ha messo in atto azioni volte a ridurre gli sprechi e il consumo di materiali difficilmente riciclabili come la plastica. Lo studio di Foodinsider fotografa le condizioni di sostenibilità attuali affermando che il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% dimostra di essere sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% risulta 'insufficiente'. Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** per il Comune di Fano sono salite nel rating rispetto allo scorso anno, passando dal terzo al primo posto della top ten. Attualmente le nove cucine di Fano producono circa 2000 pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. Dei pasti prodotti circa la metà viene trasportata con la metodologia cosiddetta a "legame fresco caldo" e, nel rispetto dell'ambiente, sono stati installati in tutte le scuole erogatori di acqua. Il menu scolastico della città marchigiana viene realizzato in collaborazione con il Comune nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni, inoltre, sono stati progressivamente introdotti prodotti del territorio in grado di soddisfare i piccoli utenti, dalla frutta e verdura alla carne rossa IGP. Secondo quanto pubblicato sul portale di Foodinsider "Vince Fano con un menu che ha un ottimo equilibrio tra salute e sostenibilità, con una buona varietà di alimenti responsabili, un'alta percentuale di biologico, pesce fresco, e una gestione degli scarti, ed esprime appieno la cultura di una Regione, le Marche, che, da anni promuove la cultura del buon cibo locale e biologico". **Dussmann** gestisce inoltre il servizio di refezione della scuola dell'infanzia "La Rondine" di Rimini dal febbraio 2015. A Jesi, invece, **Dussmann** è attiva dal dicembre 2014 con 1763 pasti distribuiti in tredici scuole primarie dell'infanzia, sette scuole primarie e quattro nidi d'infanzia. Dunque la ristorazione scolastica 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. Spingi su dagli Organizzatori Questo è un comunicato stampa pubblicato il 17-06-2019 alle 12:17 sul giornale del 18 giugno 2019 - 568 letture In questo articolo si parla di attualità , fano , jesi , mense scolastiche L'indirizzo breve è <https://vivere.biz/a8FP>

La mensa scolastica di Jesi all'ottavo posto in Italia per qualità

La mensa scolastica di Jesi all'ottavo posto in Italia per qualità 3' di lettura 17/06/2019 - Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dussmann Service** si attestano al primo posto. Secondo l'osservatorio del portale specializzato, le mense delle scuole di Fano, Jesi e Rimini conquistano rispettivamente il primo, l'ottavo e il nono posto della classifica italiana. Quest'anno l'indagine di Foodinsider 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. Vista l'emergenza legata al climate change, anche il settore della ristorazione collettiva ha messo in atto azioni volte a ridurre gli sprechi e il consumo di materiali difficilmente riciclabili come la plastica. Lo studio di Foodinsider fotografa le condizioni di sostenibilità attuali affermando che il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% dimostra di essere sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% risulta 'insufficiente'. Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** per il Comune di Fano sono salite nel rating rispetto allo scorso anno, passando dal terzo al primo posto della top ten. Attualmente le nove cucine di Fano producono circa 2000 pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. Dei pasti prodotti circa la metà viene trasportata con la metodologia cosiddetta a "legame fresco caldo" e, nel rispetto dell'ambiente, sono stati installati in tutte le scuole erogatori di acqua. Il menu scolastico della città marchigiana viene realizzato in collaborazione con il Comune nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni, inoltre, sono stati progressivamente introdotti prodotti del territorio in grado di soddisfare i piccoli utenti, dalla frutta e verdura alla carne rossa IGP. Secondo quanto pubblicato sul portale di Foodinsider "Vince Fano con un menu che ha un ottimo equilibrio tra salute e sostenibilità, con una buona varietà di alimenti responsabili, un'alta percentuale di biologico, pesce fresco, e una gestione degli scarti, ed esprime appieno la cultura di una Regione, le Marche, che, da anni promuove la cultura del buon cibo locale e biologico". **Dussmann** gestisce inoltre il servizio di refezione della scuola dell'infanzia "La Rondine" di Rimini dal febbraio 2015. A Jesi, invece, **Dussmann** è attiva dal dicembre 2014 con 1763 pasti distribuiti in tredici scuole primarie dell'infanzia, sette scuole primarie e quattro nidi d'infanzia. Dunque la ristorazione scolastica 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.

La mensa scolastica di Jesi all'ottavo posto in Italia per qualità

Diritto all'oblio La mensa scolastica di Jesi all'ottavo posto in Italia per qualità 3' di lettura 17/06/2019 - Nel report annuale di Foodinsider che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 Comuni rappresentativi del territorio italiano, da Nord a Sud, le mense gestite da **Dussmann Service** si attestano al primo posto. Secondo l'osservatorio del portale specializzato, le mense delle scuole di Fano, Jesi e Rimini conquistano rispettivamente il primo, l'ottavo e il nono posto della classifica italiana. Quest'anno l'indagine di Foodinsider 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. Vista l'emergenza legata al climate change, anche il settore della ristorazione collettiva ha messo in atto azioni volte a ridurre gli sprechi e il consumo di materiali difficilmente riciclabili come la plastica. Lo studio di Foodinsider fotografa le condizioni di sostenibilità attuali affermando che il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% dimostra di essere sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% risulta 'insufficiente'. Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** per il Comune di Fano sono salite nel rating rispetto allo scorso anno, passando dal terzo al primo posto della top ten. Attualmente le nove cucine di Fano producono circa 2000 pasti, suddivisi tra scuole dell'infanzia, scuole primarie e nidi. Dei pasti prodotti circa la metà viene trasportata con la metodologia cosiddetta a "legame fresco caldo" e, nel rispetto dell'ambiente, sono stati installati in tutte le scuole erogatori di acqua. Il menu scolastico della città marchigiana viene realizzato in collaborazione con il Comune nel rispetto di un bilancio calorico ed ecosostenibile. Negli ultimi anni, inoltre, sono stati progressivamente introdotti prodotti del territorio in grado di soddisfare i piccoli utenti, dalla frutta e verdura alla carne rossa IGP. Secondo quanto pubblicato sul portale di Foodinsider "Vince Fano con un menu che ha un ottimo equilibrio tra salute e sostenibilità, con una buona varietà di alimenti responsabili, un'alta percentuale di biologico, pesce fresco, e una gestione degli scarti, ed esprime appieno la cultura di una Regione, le Marche, che, da anni promuove la cultura del buon cibo locale e biologico". **Dussmann** gestisce inoltre il servizio di refezione della scuola dell'infanzia "La Rondine" di Rimini dal febbraio 2015. A Jesi, invece, **Dussmann** è attiva dal dicembre 2014 con 1763 pasti distribuiti in tredici scuole primarie dell'infanzia, sette scuole primarie e quattro nidi d'infanzia. Dunque la ristorazione scolastica 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. Spingi su dagli Organizzatori Questo è un comunicato stampa pubblicato il 17-06-2019 alle 12:17 sul giornale del 18 giugno 2019 - 2045 letture In questo articolo si parla di attualità , fano , jesi , mense scolastiche L'indirizzo breve è <https://vivere.biz/a8FO>