



# **Rassegna stampa**

Rassegna Stampa dal 01 al 31 luglio 2019

# INDICE

## DUSSMANN SERVICE - DUSSMANN SERVICE

30/07/2019 QN - Il Giorno - Milano <b>Dussmann al Comune «Il benessere dei bimbi è la nostra priorità»</b>	4
25/07/2019 Ristorando <b>Foodinsider: le mense di Dussmann al top</b>	5
17/07/2019 Il Mattino di Padova <b>I numeri di Dussmann 1,5 milioni di pasti</b>	6
15/07/2019 Corriere di Novara <b>A Novara serviti 4.500 pasti al giorno, 787.000 annui</b>	7
12/07/2019 QN - Il Giorno - Milano <b>Qualità sostenibile nei centri cottura della mensa scolastica</b>	8
11/07/2019 La Stampa - Novara <b>Il primo posto a Dussman</b>	9
02/07/2019 Giornale di Merate <b>Due giorni di musica, sport, arte e divertimento con Monte Rock</b>	10

## DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB

16/07/2019 sempionenews.it 07:00 <b>Comune di Lainate, Dussmann Service presenta ultimi dati riguardanti ristorazione scolastica</b>	12
02/07/2019 Ristorando.eu 10:58 <b>Foodinsider: le mense di Dussmann al top</b>	13
15/07/2019 freenovara.it 14:01 <b>Dussmann Service presenta i dati della ristorazione scolastica per il Comune di Novara</b>	14

# **DUSSMANN SERVICE - DUSSMANN SERVICE**

7 articoli

LAINATE .

## **Dussmann al Comune «Il benessere dei bimbi è la nostra priorità»**

- LAINATE - 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 nei giorni scorsi all'amministrazione comunale i dati relativi all'attività svolta nell'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 e 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, con uno sguardo costante verso i temi della sostenibilità delle materie prime: ingredienti che hanno portato **Dussmann Service** al primo posto nella top ten italiana della classifica Foodinsider per i menu sostenibili e salutari. L'osservatorio nazionale ha conferito alle mense di Fano, Comune servito da **Dussmann Service**, il primo posto in classifica. Dunque anche la **ristorazione** scolastica nelle scuole di Lainate è sul gradino più alto del podio perché coniuga salute, economia e ambiente. «Il prestigioso posizionamento è frutto dell'impegno di **Dussmann**, che ogni giorno mira non solo a soddisfare i gusti dei più piccoli, ma anche a educarli a una corretta alimentazione, introducendo vitamine e minerali secondo il fabbisogno giornaliero ed evitando gli sprechi», concludono. Ro.Ramp. © RIPRODUZIONE RISERVATA

NEWS / LA NOTIZIA E SERVITA

## Foodinsider: le mense di Dussmann al top

Primo posto assoluto e altri due piazzamenti nella Top Ten per le mense scolastiche gestite da **Dussmann** nella classifica 2019 di Foodinsider. Nel report annuale realizzato dall'Osservatorio nato nel 2015 come movimento di persone sensibili al tema dell'"alimentazione ed educazione alimentare", che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 comuni rappresentativi del territorio italiano, le mense gestite a Fano dalla costola italiana del colosso tedesco del facility (70mila addetti in 17 paesi) si attestano dunque al primo posto, mentre quelle di Jesi e Rimini conquistano rispettivamente l'ottavo e il nono posto. 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, fotografando le condizioni di sostenibilità attuali. Ebbene, il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% è sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% è insufficiente. Le mense scolastiche gestite da **Dussmann Service** a Fano, 2.000 pasti al giorno, sono salite nel rating dal terzo al primo posto della top ten. A Rimini l'azienda ha in carico invece la refezione presso la scuola dell'infanzia La Rondine dal febbraio 2015, mentre a Jesi è attiva dal dicembre 2014 con 1.763 pasti distribuiti in tredici istituti.

servizio mense

## I numeri di Dussmann 1,5 milioni di pasti

A Padova il servizio di **Dussmann Service** copre 74 strutture, e ha prodotto durante l'anno scolastico 8.500 pasti giornalieri, per un totale di circa 1.567.625 pasti annui. Oltre al servizio di refezione scolastica, per il Comune di Padova l'Azienda offre anche la fornitura di pasti per persone disagiate direttamente al loro domicilio. Quest'anno l'indagine di Foodinsider si è concentrata principalmente sulla valutazione di salute e sostenibilità dei pasti consumati nelle mense scolastiche. **Dussmann**, con la mensa gestita a Fano è salita dal terzo al primo posto della top ten. Secondo quanto pubblicato sul portale di Foodinsider per "l'ottimo equilibrio tra salute e sostenibilità, con una buona varietà di alimenti responsabili, un'alta percentuale di biologico". --

DUSSMANN Bilancio a fine anno scolastico

## A Novara serviti 4.500 pasti al giorno, 787.000 annui

Alla chiusura dell ' anno scolastico **Dussmann Service**, fornitrice del servizio di **ristorazione** scolastica presso gli istituti del Comune di Novara, presenta i dati generati nel corso dell ' anno scolastico 2018 - 2019. Sul territorio comunale, il servizio di **Dussmann Service** copre 41 strutture, e ha prodotto durante l ' anno scolastico appena concluso 4.500 pasti giornalieri, per un totale di circa 787.000 pasti annui. " La proposta alimentare di **Dussmann**, sempre attenta alla qualità e alla sostenibilità delle derrate usate e dei pasti preparati, - si legge in una nota dell ' azienda - 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. Proprio questa attenzione per la qualità delle derrate utilizzate e per le complesse necessità alimentari 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 Novara, il primo posto in classifica. " Di 52 Comuni rappresentati sul territorio, da Nord a Sud, ben 3 di quelli serviti - sottolinea dall ' Azienda - sono rientrati nella top ten: Fano, Jesi e Rimini, rispettivamente al primo, ottavo e nono posto della classifica italiana " . I l.c.

VIZZOLO PREDABISSI

## Qualità sostenibile nei centri cottura della mensa scolastica

- VIZZOLO PREDABISSI - PIATTI IN TAVOLA per 300 bambini, per un totale di circa 52.500 pasti l'anno preparati nei centri cottura di Vizzolo. Menù sostenibili e salutari, diete speciali per intolleranze e allergie, con un'attenzione anche alle esigenze alimentari di tipo etico o religioso. È il bilancio dell'attività delle mense nei due istituti comprensivi di Vizzolo - che vanno dall'infanzia alle medie - dove il servizio è gestito dalla **Dussmann Service**, l'azienda che sul territorio del Sud Milano serve i pasti anche nelle scuole di Colturano e Dresano. «L'attenzione per la qualità delle derrate utilizzate - spiegano dall'azienda - e per le complesse necessità alimentari dei più piccoli, è unita a uno sguardo costante verso i temi della sostenibilità delle materie prime e dei processi di preparazione». Anche le scuole del Sud Milano sono entrate sotto la lente di ingrandimento dell'osservatorio nazionale Foodinsider, insieme alla rete dei Comuni serviti da **Dussman**, per valutare la qualità dei pasti erogati. Al primo posto della classifica per i menu sostenibili e salutari, sono arrivati quelli della **Dussmann** che, insieme a Vizzolo, Colturano e Dresano, prepara i pasti anche per le scuole di Fano, Jesi e Rimini, arrivate al primo, ottavo e nono posto della classifica italiana. «LA **RISTORAZIONE** scolastica coniuga positivamente salute, economia e ambiente. Quest'anno l'indagine di Foodinsider si è concentrata principalmente sulla valutazione di salute e sostenibilità dei pasti consumati nelle mense scolastiche. Vista l'emergenza legata ai cambiamenti climatici, 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 in Italia, 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». Pat.Tos.



Mense di Novara

## Il primo posto a Dussman

M. G.

Al vertice in Italia per qualità: «**Dussmann Service**» è al primo posto nella top ten nazionale della classifica Foodinsider per i menu sostenibili e salutari. Nel report annuale, l'osservatorio ha conferito alle mense di Fano, Comune servito da «**Dussmann**» come Novara, il primo posto in classifica. Per la società fornitrice del servizio di **ristorazione** scolastica negli istituti del capoluogo l'annuncio del premio è anche una risposta alle contestazioni che a fine febbraio sfociarono in uno sciopero, indetto da Cisl, degli addetti del personale impiegato nelle mense a Novara e Vercelli.

## Due giorni di musica, sport, arte e divertimento con Monte Rock

MONTEVECCHIA (fgy) Torna Monte Rock. Dopo il successo della scorsa edizione, la manifestazione musicale organizzata da Cooperativa sport e servizio Montevecchia e consulta Giovani ritorna ad animare l'estate di giovani e meno giovani. Una due giorni che si svolgerà il prossimo weekend, sabato 6 e domenica 7 luglio, in via del Fontanile. L'evento prenderà il via nel primo pomeriggio di sabato con eventi sportivi, come l'arrampicata con istruttori certificati, gli allenamenti funzionali per grandi e piccini e le prove gratuite di slackline. Spazio però anche all'arte, con mostre fotografiche, e soprattutto alla musica. La line up delle due giornate prevede per la giornata di sabato Bufera, Noir & the dirty crayons, Crushed cans, Ragequit e i più noti Shandon; domenica sarà la volta di Insomnia, B the Bumbleb, Saturno, Le disfunzioni e i rettili e dj set di Linoleum. Per entrambe le giornate sarà attivo un servizio di bar e **ristorazione**, con salamelle, patatine e gnocco frit. Alcuni degli organizzatori di Monte Rock: da sinistra il vicesindaco Edoardo Sala, il consigliere Chiara Commito e Nicolò Coianiz della consulta Giovani to. «Siamo molto felici di replicare l'appuntamento, che lo scorso anno è andato davvero bene. E' un progetto fresco e nuovo, realizzato da noi giovani, e quest'anno abbiamo voluto raddoppiare le date e alzare l'asticella con la partecipazione di band conosciute, che attireranno pubblico non solo dal Meratese. Siamo molto orgogliosi del fatto che quest'anno faremo un passo anche nella direzione del rispetto dell'ambiente: alcune delle nostre stoviglie saranno biodegradabili e con noi collaboreranno i ragazzi di Ecofriends con la pulizia dell'area» ha spiegato il consigliere Chiara Commito, ringraziando poi gli sponsor (Decathlon Osnago, Elemaster, Mezzopieno, Tony Spada, Fuoco e sole, Krino, Musica in Brianza, Apokas Merate) e i collaboratori Epoc e **Dussmann**. L'evento gode del patrocinio del Comune di Montevecchia.

# **DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB**

**3 articoli**

## Comune di Lainate, Dussmann Service presenta ultimi dati riguardanti ristorazione scolastica

Comune di Lainate, **Dussmann** Service presenta ultimi dati riguardanti ristorazione scolastica  
Comune di Lainate, **Dussmann** Service presenta i dati sulla ristorazione scolastica riferiti all'anno scolastico 2018/2019 Lainate - Alla chiusura dell'anno scolastico **Dussmann** Service, fornitrice del servizio di ristorazione scolastica presso gli istituti del Comune di Lainate, è orgogliosa di presentare i dati generati nel corso dell'anno scolastico 2018 - 2019. Sul territorio comunale, il servizio di **Dussmann** Service copre 8 strutture, e ha prodotto durante questo anno scolastico 1.700 pasti giornalieri, per un totale di circa 300.000 pasti annui. La proposta alimentare di **Dussmann**, sempre attenta alla qualità e alla sostenibilità delle derrate usate e dei pasti preparati, si articola in 2 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. Il servizio di refezione scolastica offerto da **Dussmann** Service è garantito da oltre quarant'anni di esperienza nel settore e garantisce un'offerta variegata ed equilibrata per promuovere una sana alimentazione e uno stile di vita corretto. Proprio questa attenzione per la qualità delle derrate utilizzate e per le complesse necessità alimentari 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. Di 52 Comuni rappresentati sul territorio, da Nord a Sud, ben 3 di quelli serviti dall'Azienda sono rientrati nella top ten: Fano, Jesi e Rimini, rispettivamente al primo, ottavo e 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. 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". In questo modo 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 Redazione

## Foodinsider: le mense di Dussmann al top

Foodinsider: le mense di **Dussmann** al top ristorando 2 Luglio 2019 0 0 0 views 0Shares 0 0 0  
Primo posto assoluto e altri due piazzamenti nella Top Ten per le mense scolastiche gestite da **Dussmann** nella classifica 2019 di Foodinsider. Nel report annuale realizzato dall'Osservatorio nato nel 2015 come movimento di persone sensibili al tema dell'"alimentazione ed educazione alimentare", che per il quarto anno ha valutato i menu invernali delle scuole primarie di 52 comuni rappresentativi del territorio italiano, le mense gestite a Fano dalla costola italiana del colosso tedesco del facility (70mila addetti in 17 paesi) si attestano dunque al primo posto, mentre quelle di Jesi e Rimini conquistano rispettivamente l'ottavo e il nono posto. 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 edello IARC, fotografando le condizioni di sostenibilità attuali. Ebbene, il 22% del campione risulta virtuoso, il 30% è sensibile ai temi ambientali, il 48% è sufficientemente o poco attento alla sostenibilità, mentre il 4% è insufficiente. Le mense scolastiche gestite da **Dussmann** Service a Fano, 2.000 pasti al giorno, sono salite nel rating dal terzo al primo posto della top ten. A Rimini l'azienda ha in carico invece la refezione presso la scuola dell'infanzia La Rondine dal febbraio 2015, mentre a Jesi è attiva dal dicembre 2014 con 1.763 pasti distribuiti in tredici istituti.

## Dussmann Service presenta i dati della ristorazione scolastica per il Comune di Novara

**Dussmann** Service presenta i dati della ristorazione scolastica per il Comune di Novara  
Articolo | luglio 15, 2019 - 2:50pm Novara - Alla chiusura dell'anno scolastico **Dussmann** Service, fornitrice del servizio di ristorazione scolastica presso gli istituti del Comune di Novara, è orgogliosa di presentare i dati generati nel corso dell'anno scolastico 2018 - 2019. Sul territorio comunale, il servizio di **Dussmann** Service copre 41 strutture, e ha prodotto durante questo anno scolastico 4.500 pasti giornalieri, per un totale di circa 787.000 pasti annui. La proposta alimentare di **Dussmann**, sempre attenta alla qualità e alla sostenibilità delle derrate usate e dei pasti preparati, si articola in 2 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. Proprio questa attenzione per la qualità delle derrate utilizzate e per le complesse necessità alimentari 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 Novara, il primo posto in classifica. Di 52 Comuni rappresentati sul territorio, da Nord a Sud, ben 3 di quelli serviti dall'Azienda sono rientrati nella top ten: Fano, Jesi e Rimini, rispettivamente al primo, ottavo e 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. 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". In questo modo la ristorazione scolastica coniugapositivamente 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.