



# Rassegna stampa

Rassegna Stampa dal 01 al 30 settembre  
2019

# INDICE

## DUSSMANN SERVICE - DUSSMANN SERVICE

27/09/2019 Gazzetta d'Asti <b>Masterchef Over in finale al Maina</b>	5
20/09/2019 La Liberta <b>Anche a scuola niente plastica L'acqua si beve dalle caraffe</b>	6
15/09/2019 La Stampa - Vercelli <b>Mensa solidale, si riparte da 30 mila</b>	7
07/09/2019 Il Cittadino di Lodi <b>Scuole, piano da 240mila euro Contributi per teatro e arredi</b>	8
20/09/2019 Corriere Valsesiano <b>Riparte il progetto «Buon Samaritano»</b>	9
15/09/2019 La Stampa - Biella <b>Mensa solidale, si riparte da 30 mila</b>	10
06/09/2019 L'Azione <b>Mense scolastiche, a gestirle sarà ancora la ditta Dussmann per i prossimi due anni</b>	11
03/09/2019 La Provincia di Lecco <b>La mensa delle scuole cambia gestore I buoni mensa si comprano sul web</b>	12

## DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB

16/09/2019 senigallianotizie.it 07:39 <b>Inaugurata la scuola materna Peter Pan di Brugnetto di Trecastelli</b>	14
11/09/2019 100torri.it <b>Asti- Mense scolastiche più ecosostenibili ed economiche per le famiglie</b>	15
10/09/2019 atnews.it 09:49 <b>Asti, al via da lunedì il nuovo servizio di refezione scolastica all'insegna della sostenibilità</b>	16
02/09/2019 Ristorando.eu 10:32 <b>Dussmann in cucina per le scuole di Latina</b>	17
10/09/2019 casateonline.it <b>Bosisio: arriva la Dussmann in mensa, il comune incontra le famiglie</b>	18

**Scuola per l'infanzia "Millebimbi": completati i lavori da 100mila euro**

# **DUSSMANN SERVICE - DUSSMANN SERVICE**

**8 articoli**

L'11 ottobre dopo la trasferta a Biella e le prove interne di cucina

## **Masterchef Over in finale al Maina**

In seguito al grande successo della prima edizione del progetto Masterchef. Over 2018, realizzato alla casa di riposo Cià di Asti, la sfida è stata portata al di là dei confini provinciali. Masterchef.Over 2019, infatti, si realizzerà in una doppia gara che vedrà confrontarsi su abilità culinarie anziani della Casa di Riposo Cià di Asti e anziani della Residenza Cerino Zegna di Occhieppo Inferiore in provincia di Biella. Il progetto si sviluppa prendendo spunto dall'omonima trasmissione televisiva, con un adattamento alle possibilità e potenzialità degli anziani residenti, non si tratterà, dunque, solo di preparare un piatto, ma di pensare ad una ricetta con un significato particolare, di raccontarne la "storia", i ricordi che evoca, la motivazione della scelta. I concorrenti saranno in totale 16: ogni struttura gareggerà con 4 anziani affiancati da altrettanti operatori tutor; le sfide si articoleranno in due gare e in ogni gara si sfideranno due squadre astigiane contro due squadre biellesi. La prima si è svolta il 25 settembre nella cucina del Cerino Zegna ad Occhieppo Inferiore-Biella, in collaborazione con la ditta di ristorazione Sodexo, la seconda si terrà il 2 ottobre presso la cucina della casa di riposo Cià di Asti in collaborazione con la ditta di ristorazione Dussmann Service. L'evento finale, con la premiazione dei vincitori, si svolgerà venerdì 11 ottobre dalle ore 15.30 nel salone delle manifestazioni della casa di riposo Cià di Asti. Ogni piatto sarà valutato da una giuria di dieci giurati composta da chefs di istituti alberghieri e di ristorazione, da anziani residenti, dalle direzioni delle due strutture e da giornalisti. Alla cerimonia di premiazione sarà proiettato un filmato, realizzato dalla regista Irene Castrogiovanni, girato durante la preparazione dei vari piatti, sia ad Asti che ad Occhieppo Inferiore, e sarà dato assaggio a tutti i presenti dei piatti vincitori. Si ringraziano gli sponsor dell'iniziativa Agripassione di Borin Laura, Bontà Sarde di Renato Atzori, Cantina sociale di Castagnole Monferrato, Birriferio G. Menabrea e Figli, Sodexo, Dussmann.

## Anche a scuola niente plastica L'acqua si beve dalle caraffe

Prosegue il progetto ecologico promosso con Sal dal Comune di Casale CASALE Il Comune investe nei progetti per rendere Casale "plastic free". Partito anche il programma "Lodigiano Acqua Buona" di Sal che elimina le bottiglie in plastica. «Le scuole hanno a disposizione gli erogatori pagati dal gestore della mensa comunale, Dussmann, che ringraziamo come Amministrazione comunale sia per la competenza, sia per la collaborazione - commenta l'assessore Alfredo Ferrari -. I fruitori, bambini e ragazzi, oltre al corpo docente, sono circa 706 e quindi diamo una bella spinta per la cultura ambientale e il salto di qualità sociale». «Poi arriverà un'altra casa dell'acqua in zona Borasca - annuncia l'assessore - e vorremmo mettere erogatori in tutti gli edifici pubblici. Casale ha aderito al progetto Lodigiano Acqua Buona, gestito da Sal - Società acqua lodigiana, che consiste nell'uso alimentare dell'acqua di rubinetto per la refezione scolastica negli istituti che, tramite il Comune, hanno presentato richiesta». Le classi coinvolte sono 12 dell'infanzia, 30 della primaria e 9 della secondaria di primo grado di cui 256 bambini, 612 e 133 con 197 pasti giornalieri per l'infanzia, 444 alla primaria e 65 alla secondaria. Le mense servite sono divise in 4 plessi. \_

gattinara per le famiglie bisognose

## **Mensa solidale, si riparte da 30 mila**

Con il progetto "Buon Samaritano" sono stati erogati dal 2014 dai 20 ai 30 pasti al giorno  
GIUSEPPE ORRÙ

GATTINARA Con l'inizio dell'anno scolastico e delle mense, a Gattinara riparte il progetto «Buon Samaritano». Grazie a questa iniziativa, nei passati anni scolastici, sono stati distribuiti più di 30 mila pasti alle famiglie in difficoltà, con una media giornaliera che oscilla tra i 20 e i 30 pasti, recuperando gli alimenti non portati a tavola dalla mensa delle scuole elementari e delle medie di Gattinara. Il progetto è nato nel 2014, grazie all'interessamento del consigliere comunale con delega all'Istruzione Enrico Segatto, per sostenere le famiglie in difficoltà e, allo stesso tempo, ridurre gli sprechi alimentari e la produzione di rifiuti organici. Da allora, il Comune di Gattinara, in collaborazione con il consorzio socio assistenziale Casa, la Dussmann (la ditta che fornisce i pasti nelle mense scolastiche di Gattinara), il comitato locale della Croce rossa, le associazioni Stop solitudine, San Vincenzo e gli amici del Cortile delle Suore, ha creato un circolo virtuoso tra aziende, enti caritativi e istituzioni. C'è anche una forte valenza educativa: ai ragazzi delle scuole elementari e medie viene chiesto di impegnarsi a dare importanza al cibo, che non va sprecato. «Un progetto partito nel maggio 2014 - spiega Enrico Segatto - che mi stava e sta tutt'ora molto a cuore. Non avrei mai pensato che potesse raggiungere numeri così consistenti: 30 mila pasti erogati. Oggi i pasti hanno una media giornaliera più contenuta, allora si superavano i 30 pasti, oggi ci si aggira sui 20-25 pasti giornalieri». Sono numeri che non ci si aspetta in una realtà come Gattinara e che fanno ancor più riflettere se si pensa che queste decine di migliaia di pasti, senza l'impegno dei volontari, erano destinati a diventare, nella migliore delle ipotesi, compost. «Un grazie di cuore va a tutte le persone che collaborano fattivamente a questo progetto, - dice Segatto -; un piccolo gesto che al di là dell'aiuto materiale ci ricorda che siamo soprattutto una comunità che non vuole dimenticare nessuno in particolar modo le persone bisognose». -

Foto: I rappresentanti del Comune e delle associazioni che rendono possibile il progetto "Buon Samaritano"

istruzione L'assessore Molinari: «Confermati i progetti e i laboratori»

## Scuole, piano da 240mila euro Contributi per teatro e arredi

Più soldi per le scuole. L'assessore comunale Giusy Molinari ieri ha annunciato che l'amministrazione è riuscita a stanziare 240mila euro per il piano di diritto allo studio 2019-2020, contro i precedenti finanziamenti che si aggiravano attorno ai 184mila euro, 173mila euro o, tornando al 2016-17, 160mila euro. «Abbiamo poi stanziato 5mila euro (1000 euro per ogni istituto comprensivo, ndr) a favore delle attività teatrali - spiega Molinari - e 20mila euro (4mila euro per ogni istituto comprensivo, ndr) per la sostituzione degli arredi scolastici. È confermato il contributo di 85 euro per i libri di testo per il primo anno della secondaria di primo grado», un aiuto che dipende però dall'Isee. Per il trasporto scolastico sono tornate le uscite "fuori confine", mentre per il pre e post scuola saranno attivati come sempre i laboratori (musicale, creativo e motorio). L'assessore all'istruzione precisa che saranno portati avanti i diversi progetti: «Continuerà l'attività di contrasto alla violenza sulle donne, così come l'educativa di strada con l'aiuto della polizia locale, l'anno scorso sono stati coinvolti 500 ragazzi, a cui poi è stato distribuito il libro "Tieni il bullo nel cassetto" - riassume Molinari -. Ci saranno i laboratori in biblioteca, le lezioni sulla raccolta differenziata con gli operatori Lgh, l'educazione civica per conoscere l'attività del Comune. E ancora "Di mensa in mensa" per il recupero di derrate alimentari con Progetto Insieme, "Cicogna II" con Parco Adda Sud e Consorzio Navigare l'Adda che permette di navigare sul fiume e vedere le cicogna a Castiglione, oppure "Equiponiamo", per prendere confidenza con i cavalli, "Green School" con il Movimento lotta contro la fame nel mondo che permette agli studenti di riflettere su temi come acqua, cibo e rifiuti. Infine, il Piedibus, con l'individuazione di volontari tra i genitori». La settimana prossima, con il suono della campanella, a scuola partirà anche la mensa. Sul servizio pesa un contenzioso legale, ma l'attività, come confermato ieri dall'assessore, inizierà come da programma. «La vicenda è intricata - afferma -, vorrei sottolineare però che l'andamento precedente è molto buono, secondo i report dei genitori e la customer satisfaction l'86 per cento ritiene il pasto di gradimento. Per quanto riguarda la vicenda giudiziaria siamo in attesa di capire che cosa succederà, è ovvio che nella fase iniziale ci potrà essere qualche contraccolpo. Ci tengo a ringraziare le cuoche per la loro professionalità, sono un punto di riferimento per i bambini». Il Consiglio di Stato ha rinviato al 19 settembre la decisione sulla sospensione della sentenza del Tar che toglieva l'appalto alla Serenissima per assegnarlo alla Dussmann Srl.



venerdì 20 settembre 2019 Corriere Valsesiano G A T T I N A R A

## Riparte il progetto «Buon Samaritano»

GATTINARA (ss1) - Con l' inizio della scuola e dei servizi delle mense scolastiche, a Gattinara viene riavviato l' importante progetto sociale «Buon Samaritano». Grazie a questa iniziativa, nel corso dei passati anni scolastici sono stati distribuiti più di 30.000 pasti alle famiglie in difficoltà, con una media giornaliera di circa 30 pasti, recuperando gli alimenti non portati a tavola dalla mensa delle scuole elementari e delle medie della cittadina. Un grande risultato ottenuto grazie all' aiuto di tutti. Il progetto è nato nel 2014, grazie all' interessamento diretto del consigliere Enrico Segatto, con il fine di sostenere le famiglie in difficoltà e, c o n t e s t u a l m e n t e, di ridurre gli sprechi alimentari e la produzione di rifiuti orga n i c i . Da allora, il Comune, con la collaborazione di vari soggetti fra cui il Consorzio C.A.S.A., la Dussmann (ditta che fornisce i pasti nelle mense scolastiche dei plessi gattinaresi) e le Associazioni di volontariato che vi collaborano (Stop Solitudine, C.R.I. Comitato locale di Gattinara, San Vincenzo, gli amici del Cortile delle Suore), ha avviato il progetto «Buon Samaritano» riuscendo a creare un circolo virtuoso tra aziende, enti caritativi e Istituzioni che garantisce alle persone in difficoltà un piccolo sostegno. L'iniziativa ha inoltre una forte valenza educativa, difatti insegna ai ragazzi delle scuole primaria e secondaria a impegnarsi a dare importanza al cibo, che non va assolutamente sprecato. «Era il maggio 2014» spiega con soddisfazione Enrico Segatto «e partiva una iniziativa che mi stava e sta tutt' o r a molto a cuore: il progetto denominato Buon Samaritano. Non avrei mai pensato che potesse raggiungere numeri così consistenti. Abbiamo raggiunto la considerevole cifra di 30.000 pasti erogati da allora a oggi» . Oggi i pasti erogati hanno una media giornaliera più contenuta, allora superava la media di 30 pasti, al momento attuale si aggira sui 20-25. Numeri impressionanti se si pensa che erano tutti cibi destinati a diventare nella migliore delle ipotesi compost. «Un grazie di cuore va a tutte le persone che collaborano fattivamente a questo progetto» conclude Segatto «un piccolo gesto che al di là dell' aiuto materiale ci ricorda che siamo soprattutto una comunità, una comunità che non vuole dimenticare nessuno in particolar modo le persone bisognose. Inoltre l'idea ha anche una valenza didattica, i ragazzi imparano a ragionare sugli sprechi e sulle persone in difficoltà» . «Un progetto di comunità» commenta il sindaco Daniele Baglione «d i c u i s o n o p a r t i c o l a r m e n t e orgoglioso. Il risultato raggiunto non è scontato, lo si deve al lavoro che i nostri volontari fanno tutti i giorni, dedicando il loro tempo al servizio della comunità e, in modo particolare dei più deboli. Il traguardo dei 30.000 pasti distribuiti in questi anni è la dimostrazione di quanto bene si possa fare con un semplice gesto d' amore. Ringrazio vivamente tutti coloro che si adoperano per portare avanti questo importantissimo progetto e, in particolare, voglio ringraziare Enrico grazie al quale tutto si è avviato e che, dietro le quinte, coordina con attenzione tutti gli aspetti burocratici e tecnici».

gattinara per le famiglie bisognose

## **Mensa solidale, si riparte da 30 mila**

Con il progetto "Buon Samaritano" sono stati erogati dal 2014 dai 20 ai 30 pasti al giorno  
GIUSEPPE ORRÙ

GATTINARA Con l'inizio dell'anno scolastico e delle mense, a Gattinara riparte il progetto «Buon Samaritano». Grazie a questa iniziativa, nei passati anni scolastici, sono stati distribuiti più di 30 mila pasti alle famiglie in difficoltà, con una media giornaliera che oscilla tra i 20 e i 30 pasti, recuperando gli alimenti non portati a tavola dalla mensa delle scuole elementari e delle medie di Gattinara. Il progetto è nato nel 2014, grazie all'interessamento del consigliere comunale con delega all'Istruzione Enrico Segatto, per sostenere le famiglie in difficoltà e, allo stesso tempo, ridurre gli sprechi alimentari e la produzione di rifiuti organici. Da allora, il Comune di Gattinara, in collaborazione con il consorzio socio assistenziale Casa, la Dussmann (la ditta che fornisce i pasti nelle mense scolastiche di Gattinara), il comitato locale della Croce rossa, le associazioni Stop solitudine, San Vincenzo e gli amici del Cortile delle Suore, ha creato un circolo virtuoso tra aziende, enti caritativi e istituzioni. C'è anche una forte valenza educativa: ai ragazzi delle scuole elementari e medie viene chiesto di impegnarsi a dare importanza al cibo, che non va sprecato. «Un progetto partito nel maggio 2014 - spiega Enrico Segatto - che mi stava e sta tutt'ora molto a cuore. Non avrei mai pensato che potesse raggiungere numeri così consistenti: 30 mila pasti erogati. Oggi i pasti hanno una media giornaliera più contenuta, allora si superavano i 30 pasti, oggi ci si aggira sui 20-25 pasti giornalieri». Sono numeri che non ci si aspetta in una realtà come Gattinara e che fanno ancor più riflettere se si pensa che queste decine di migliaia di pasti, senza l'impegno dei volontari, erano destinati a diventare, nella migliore delle ipotesi, compost. «Un grazie di cuore va a tutte le persone che collaborano fattivamente a questo progetto, - dice Segatto -; un piccolo gesto che al di là dell'aiuto materiale ci ricorda che siamo soprattutto una comunità che non vuole dimenticare nessuno in particolar modo le persone bisognose». - c BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Foto: I rappresentanti del Comune e delle associazioni che rendono possibile il progetto "Buon Samaritano"

## **Mense scolastiche, a gestirle sarà ancora la ditta Dussmann per i prossimi due anni**

A gestire il servizio delle mense scolastiche per i prossimi due anni a Novara sarà ancora la ditta Dussmann Service. Sono state tre le ditte a partecipare al bando. Oltre alla Dussmann Service, che già si è occupata della gestione delle mense delle scuole novaresi negli ultimi anni, il Consorzio Nazionale Servizio (giunto al secondo posto) ed Euroristorazione. Il nuovo appalto ha una durata di due anni, fino al 31 luglio del 2021. La gestione sarà pressoché identica nei contenuti rispetto agli ultimi anni. «C'è stato un adeguamento alle normative, ad esempio sulla fornitura del materiale ma non ci sono grandi novità da evidenziare - ci ha detto Paolo Cortese, dirigente dei Servizi educativi del Comune di Novara . Per le famiglie, ad esempio, cambierà davvero poco. Il costo della tariffa della mensa è infatti rimasto invariato. Le modalità per il calcolo è sempre lo stesso». I prossimi due anni, in seguito all'attuale "bando ponte", saranno fondamentali per il futuro delle mense. Sul piatto c'è infatti il possibile nuovo centro di cottura unificato. Tra le ipotesi per la sua realizzazione rimane la nuova area commerciale di Veveri. «Stiamo approfondendo la tematica - ci dice ancora Paolo Cortese -. Il centro di cottura è una delle idee in fase di valutazione dall'amministrazione comunale».

Marco Cito

## **La mensa delle scuole cambia gestore I buoni mensa si comprano sul web**

Bosisio Domani sera al centro studi pariniano di via Appiani un incontro con la Dussmann Ai bimbi verrà consegnata una sacca lavabile per portare a casa quello che non mangiano  
Paola Sandionigi

Una sacca lavabile, per conservare budino, pane e frutta non consumato durante la mensa, da portare a casa. Contro gli sprechi i bambini della scuola elementare ad inizio anno scolastico riceveranno una borsa, simile ad una doggybag, dove riporre quello che non consumano a pranzo.

Con inizio settembre la mensa scolastica cambia gestore, alla Sodexo subentra la società Dussmann a seguito della nuova gara d'appalto. E con la nuova gestione arrivano anche delle novità, soprattutto nel rapporto con le famiglie. In elettronico

Tante novità che verranno spiegate nell'incontro di domani, con inizio alle 20.30 al centro studi pariniano di via Appiani, con il Comune e i rappresentanti della Dussmann.

Il costo sarà di 3,90 euro a buono, e fino a tutto ottobre ci sarà il menù estivo, mentre da novembre arriveranno i piatti più invernali.

Le novità principali rispetto alla passata gestione sono sul fronte dell'acquisto dei buoni: per facilitare le famiglie verranno dematerializzati.

Si potranno comprare negli esercizi convenzionati in contanti o con Pos, attraverso una App per cellulare dedicata, su portale internet, o mediante Rid bancario.

I pagamenti effettuati anticipatamente verranno gestiti attraverso un portale informatico accessibile a ciascuna famiglia. Ad ogni utente verrà assegnato un codice univoco numerico, mediante il quale si potranno effettuare anche le ricariche con diverse modalità, come dicevamo prima dal sito internet, con bancomat o carta di credito con zero spese per l'utenza. C'è anche la possibilità di effettuare domiciliazione bancaria, oppure pagamento tramite apposita App.

Gli alunni verranno considerati di norma sempre presenti dal software che gestisce il credito caricato. Ogni giorno verrà scalato dal credito l'importo corrispondente ad un pasto. Per evitare l'accredito il genitore dovrà comunicare l'assenza del bambino il giorno stesso tramite App, e mail o dal sito all'ufficio rette di Dussmann, [rettescolastiche@dussmann.it](mailto:rettescolastiche@dussmann.it). L'assenza andrà comunicata ogni giorno anche in caso di assenza prolungata. Il controllo

Le presenze saranno in ogni caso controllate dagli insegnanti e comunicate alla cucina nella prima mattinata. Se l'alunno dovesse uscire per malore od altro motivo dopo le 9.30, orario della prenotazione dei pasti da preparare alla cucina, il pasto andrà comunque pagato. Per le famiglie che hanno buoni avanzati del precedente anno, Sodexo ha confermato l'impegno di effettuare il rimborso. A tale fine occorre che venga compilata e consegnata entro e non oltre il 30 settembre, l'apposita domanda all'ufficio istruzione del Comune, allegando i buoni residui.

# **DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB**

**6 articoli**

## Inaugurata la scuola materna Peter Pan di Brugnetto di Trecastelli

Versione ottimizzata per la stampa Inaugurata la scuola materna Peter Pan di Brugnetto di Trecastelli Dopo i lavori di adeguamento sismico all'edificio 105 Letture Si è tenuto lo scorso 14 settembre 2019 a Trecastelli un appuntamento importante: l'inaugurazione della Scuola Materna Peter Pan a Brugnetto. L'edificio, che in questi mesi è stato oggetto di lavori di adeguamento sismico, ha ospitato i bambini con le loro famiglie, il corpo docente e non docente e tantissimi cittadini. Hanno fatto omaggio alla scuola, tra le autorità, il Presidente del Consiglio Regionale delle Marche Antonio Mastrovincenzo, il Vice Sindaco del Comune di Senigallia Maurizio Memè, il Maresciallo dei Carabinieri di Trecastelli Paolo Bajo e il Comandante della Polizia Locale di Trecastelli Leonardo Latini. A dare il benvenuto alla cittadinanza è stato il Sindaco di Trecastelli Marco Sebastianelli, che ha espresso grande entusiasmo nel consegnare alla Comunità una struttura adeguata e in sicurezza, pronta per il nuovo anno scolastico, che inizierà lunedì 16 settembre. Dopo il saluto e la benedizione di Don Carlo Paolucci, c'è stato il taglio del nastro e la scuola ha aperto le porte a tutti i partecipanti all'evento. La cerimonia è proseguita con i saluti dell'Assessore alla Cultura e Servizi Scolastici di Trecastelli Liana Baci, subito dopo il Sindaco Marco Sebastianelli ha illustrato il progetto di adattamento sismico effettuato, che è stato possibile portare a termine grazie ai fondi e ai benefici della fusione e che rientra nel programma Scuole Sicure, di cui la prima tappa era stata, nel settembre 2018, la realizzazione della Scuola Primaria "G. Secchiaroli". Il Sindaco Sebastianelli ha concluso dicendo che sono previsti nuovi interventi di adeguamento sismico, che riguarderanno altri edifici scolastici di Trecastelli. Il Presidente del Consiglio Regionale delle Marche Antonio Mastrovincenzo, in visita a Trecastelli per fare omaggio all'edificio e alla Comunità, ha sottolineato l'importanza della sicurezza nei luoghi in cui viviamo e ha rivolto un augurio a bambini, genitori e insegnanti di buon inizio anno scolastico. Il Vice Sindaco di Senigallia Maurizio Memè ha portato i saluti e i ringraziamenti del Comune di Senigallia e la Dirigente Scolastica dell'Istituto Comprensivo "Nori De' Nobili" Adriana Alejandra Siena ha evidenziato l'importanza di creare sinergie lavorative tra la scuola, l'Amministrazione Comunale e il territorio e ha rivolto poi un augurio di buon inizio anno scolastico. La cerimonia di apertura della scuola è terminata con un rinfresco organizzato da Dussmann Service.

## Asti- Mense scolastiche più ecosostenibili ed economiche per le famiglie

Asti- Mense scolastiche più ecosostenibili ed economiche per le famiglie di Carmela Pagnotta - 11 Settembre 2019 Lunedì 16 settembre i bambini delle scuole materne, primarie e secondarie di primo grado, iscritti al servizio di ristorazione scolastica del Comune di Asti, potranno fruire di un nuovo servizio "mensa" all'insegna della sostenibilità ambientale. Le buone notizie non si fermano qui: la quota contributiva giornaliera sarà più bassa a partire dal mese di gennaio. Inoltre ci sarà la possibilità di iscrivere i propri figli alla mensa attraverso un servizio online. Il servizio è stato affidato alla nuova gestione del Raggruppamento Temporaneo di Imprese R.T.I. CAMST e DUSSMANN SERVICE. In base alle prescrizioni del Capitolato Speciale e agli elementi migliorativi che la ditta si è impegnata ad offrire - spiega il sindaco Maurizio Rasero - l'80% dei prodotti ortofrutticoli dovrà provenire da coltivazione biologica, mentre la restante percentuale comprenderà i prodotti agroalimentari tipici e tradizionali e i quelli del mercato equo e solidale". Nel piatto dei bambini astigiani ci saranno quindi prodotti del territorio o provenienti da produzioni attente all'impatto ambientale. Il pane biologico, sarà prodotto e confezionato a Canelli e Mombercelli con sfarinati di origine italiana e verrà somministrato in tutti i giorni di mensa previsti dal calendario scolastico ministeriale. Due volte al mese sarà fornito il pane integrale biologico. La carne di bovini di razza piemontese è prodotta da Azienda con sede in Cossano Belbo che aderisce al Consorzio COALVI (Consorzio di Tutela della Razza Piemontese). La carne avicola è di filiera piemontese e viene prodotta da Azienda con sede in Roreto di Cherasco. I filetti di platessa e i bastoncini di merluzzo provengono da zone di pesca gestite secondo modalità sostenibili. Si potrà pertanto fruire di una mensa scolastica arricchita di prodotti IGP, DOP e PAT: olio di oliva extravergine, prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, tomino fresco, caciotta, robiola fresca, stracchino, crescenza; mentre i restanti alimenti, occorrenti per la preparazione dei pasti, provenienti da agricoltura biologica, dovranno essere prodotti in Piemonte. I prodotti locali o regionali provenienti da agricoltura biologica o a lotta integrata e le carni (bovine, suine, avicole) provenienti da allevamenti locali o regionali, saranno consegnati a "filiera corta piemontese" prevedendo quindi un solo passaggio intermedio tra produttore e consumatore. Saranno adottate "buone pratiche" anche per il cibo non somministrato che sarà recuperato sulla base di accordi sottoscritti con associazioni o istituzioni di utilità sociale: la Caritas Diocesana ritirerà pane, frutta e budini presso i refettori delle scuole; le eccedenze alimentari relative ai pasti non distribuiti nelle scuole gestite dalla ditta Camst verranno recuperati da Siticibo, servizio della Fondazione Banco Alimentare Onlus e consegnate alle Strutture caritative che assistono persone bisognose sul territorio; il recupero delle eccedenze alimentari (Progetto Eticamensa) nelle scuole gestite dalla ditta Dussmann verrà effettuato dai volontari delle Parrocchie previo accordo con la Caritas Diocesana di Asti. Le altre principali novità del nuovo appalto - commenta l'assessore Elisa Pietragalla - saranno l'installazione dei banconi self service, l'installazione di dispositivi di riduzione del rumore, la realizzazione di una serie di progetti di educazione alimentare oltre che tanti altri piccoli cambiamenti innovativi che dovrebbero contribuire a migliorare ulteriormente il servizio nelle nostre scuole". Visto da: 12 Pubblicità

## Asti, al via da lunedì il nuovo servizio di refezione scolastica all'insegna della sostenibilità

Asti Lunedì 16 settembre i bambini delle scuole materne, primarie e secondarie di primo grado, iscritti al servizio di ristorazione scolastica del Comune di Asti, potranno fruire di un nuovo servizio "mensa". Con l'anno scolastico 2019/2020 partirà la nuova gestione del servizio, che è stata affidata al Raggruppamento Temporaneo di Imprese R.T.I. CAMST s.c.a.r.l./DUSSMANN SERVICE s.r.l. e che prevede due novità fondamentali: una quota contributiva giornaliera più bassa a partire dal mese di gennaio e la possibilità di poter iscriverne al servizio mensa i propri figli attraverso un servizio online. "In base alle prescrizioni del Capitolato Speciale e agli elementi migliorativi che la ditta si è impegnata ad offrire, l'80% dei prodotti ortofrutticoli dovrà provenire da coltivazione biologica, mentre la restante percentuale comprenderà i prodotti PAT (prodotto agroalimentare tipico e tradizionale) e i prodotti del mercato equo e solidale" dichiara con orgoglio il sindaco Maurizio Rasero evidenziando gli aspetti di sostenibilità ambientale del nuovo servizio. Il pane biologico, sarà prodotto e confezionato a Canelli e Mombercelli con sfarinati di origine italiana e verrà somministrato in tutti i giorni di mensa previsti dal calendario scolastico ministeriale; due volte al mese sarà fornito il pane integrale biologico. La carne di bovini di razza piemontese è prodotta da Azienda con sede in Cossano Belbo che aderisce al Consorzio COALVI (Consorzio di Tutela della Razza Piemontese). La carne avicola è di filiera piemontese e viene prodotta da Azienda con sede in Roreto di Cherasco. I filetti di platessa e i bastoncini di merluzzo provengono da zone di pesca gestite secondo modalità sostenibili. Si potrà pertanto fruire di una mensa scolastica arricchita di prodotti IGP, DOP e PAT: olio di oliva extravergine, prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, tomino fresco, caciotta, robiola fresca, stracchino, crescenza; mentre i restanti alimenti, occorrenti per la preparazione dei pasti, provenienti da agricoltura biologica, dovranno essere prodotti in Piemonte. I prodotti locali o regionali provenienti da agricoltura biologica o a lotta integrata e le carni (bovine, suine, avicole) provenienti da allevamenti locali o regionali, saranno consegnati a "filiera corta piemontese" prevedendo quindi un solo passaggio intermedio tra produttore e consumatore. Il cibo non somministrato sarà recuperato sulla base di accordi sottoscritti con associazioni o istituzioni non lucrative di utilità sociale: la Caritas Diocesana ritirerà pane, frutta e budini presso i refettori delle scuole; le eccedenze alimentari relative ai pasti non distribuiti nelle scuole gestite dalla ditta Camst verranno recuperati da Siticibo, servizio della Fondazione Banco Alimentare Onlus e consegnate alle Strutture caritative che assistono persone bisognose sul territorio; il recupero delle eccedenze alimentari (Progetto Eticamensa) nelle scuole gestite dalla ditta Dussmann verrà effettuato dai volontari delle Parrocchie previo accordo con la Caritas Diocesana di Asti. L'assessora Elisa Pietragalla aggiunge: "Le altre principali novità del nuovo appalto saranno l'installazione dei banconi self service, l'installazione di dispositivi di riduzione del rumore, la realizzazione di una serie di progetti di educazione alimentare oltre che tanti altri piccoli cambiamenti innovativi che dovrebbero contribuire a migliorare ulteriormente il servizio nelle nostre scuole". Il Servizio mensa sarà pronto a partire dal prossimo 16 settembre con l'adozione dell'orario definitivo delle scuole. Più informazioni su



## Dussmann in cucina per le scuole di Latina

Dussmann in cucina per le scuole di Latina ristorando 2 Settembre 2019 0 0 0 views 0Shares 0 0 0 0 Dussmann service si è aggiudicata il bando per la ristorazione scolastica nelle scuole attive sul territorio del Comune di Latina. Con un offerta di 3,72 euro a pasto, pari a un ribasso del 21% sulla basse d'asta di 2,4 milioni di euro all'anno, la costola italiana dell'azienda tedesca gestirà la refezione nelle scuole della città laziale per i prossimi cinque anni.

## **Bosisio: arriva la Dussmann in mensa, il comune incontra le famiglie**

Casateonline > Cronaca > dal territorio Scritto Martedì 10 settembre 2019 alle 14:55 Bosisio: arriva la Dussmann in mensa, il comune incontra le famiglie Bosisio Parini Incontro con le famiglie sul nuovo servizio di mensa scolastica. Negli scorsi giorni l'assessorato a cultura e istruzione del comune di Bosisio Parini, guidato da Corrado Galbusera, ha incontrato le famiglie della scuola dell'infanzia, della primaria e della secondaria presso il centro studi per presentare la nuova società che si occuperà del servizio mensa presso l'istituto scolastico a partire dal nuovo anno. La gara d'appalto è stata vinta dalla società Dussmann che subentra così alla Sodexo, società che fino a giugno ha servito i pasti caldi agli studenti. All'incontro hanno presenziato quattro rappresentanti della Dussmann che hanno presentato la società e la modalità di pagamento. Pur lasciando in vigore il vecchio sistema di pagamento in contanti, è stato attivato altre modalità attraverso il RID bancario, la carta di credito o il bancomat. L'impresa ha inoltre aumentato la possibilità di acquisto presso esercenti (l'angolo verde e la cartoleria Farina) e hanno introdotto un'applicazione. "Da parte delle famiglie ci sono state domande soprattutto sulla parte tecnica, relativamente alla gestione del buono dei bimbi" ha commentato l'assessore Galbusera. "Al termine dell'incontro, ho provveduto a far stampare tutti i menu (estivo ed invernale) e a farli avere ai genitori dei bambini che frequentano la scuola d'infanzia. Questa settimana li consegnerò a chi frequenterà la primaria e la secondaria e li farò pubblicare sul sito dell'istituto. Nel complesso è stata una bella serata che si è svolta in un clima costruttivo".

## Scuola per l'infanzia "Millebimbi": completati i lavori da 100mila euro

Scuola per l'infanzia "Millebimbi": completati i lavori da 100mila euro Brandi: "Con le sue 5 sezioni e i 110 bambini frequentanti, la scuola è una delle più 'popolose', e perciò, a maggior ragione, ci teniamo molto al suo miglior funzionamento, efficienza e sicurezza" Redazione 01 settembre 2019 09:46

Condivisioni I più letti di oggi 1 Festival Show 2019: Elettra Lamborghini e Roberto Vecchioni nel cast 2 Incendio a Valmaura, in fiamme un condizionatore 3 Accoltellato un giovane iracheno nella notte in pieno centro 4 Ubriaco e contromano: si dimette il vicesindaco di Capodistria

Approfondimenti Area fitness a Barcola, Lodi: "A giorni l'inizio dei lavori" 27 agosto 2019 "Tuttibimbi" diventa "San Giusto": partiti i lavori di ristrutturazione da oltre 600 mila euro 28 agosto 2019

Completati i lavori da 100mila euro alla Scuola dell'infanzia "Mille Bimbi", in via dei Mille 14, nel rione di San Luigi, che hanno visto in particolare il completo rifacimento del tetto per superare il problema di spandimenti che aveva coinvolto anche la cucina della scuola fino a farne sospendere l'attività. I lavori, approfittando della chiusura estiva, sono stati estesi anche a una serie di opere interne quali la sostituzione, negli ambienti del piano terra, delle parti del controsoffitto danneggiate dalle infiltrazioni, e delle vecchie lampade in cucina, nella dispensa e nello spogliatoio del personale con elementi nuovi a LED. Le sistemazioni sono state completate in tempo utile per la regolare ripresa delle attività della scuola, come hanno sottolineato gli Assessori comunali all'Educazione Angela Brandi e ai Lavori Pubblici Elisa Lodi, intervenute in loco assieme ai tecnici del Comune ingegner Enrico Cortese direttore del Servizio Edilizia Scolastica e Sportiva e ingegner Diego Briganti dello stesso Servizio, presenti anche la coordinatrice scolastica Valentina Nardi e Alessandro Fontanot titolare dell'impresa "Esse Costruzioni" di Trieste cui l'Amministrazione municipale ha appaltato l'intervento. "Tuttibimbi" diventa "San Giusto": partiti i lavori di ristrutturazione da oltre 600 mila euro

Una delle scuole per l'infanzia più popolose Restano ancora da smontare l'impalcatura e ricollocare sul tetto l'impianto fotovoltaico della scuola (che per ovvia necessità si era dovuto togliere per i lavori in corso), "ma l'opera è compiuta e già lunedì 9 settembre potremo tenere qui un primo incontro con i genitori per l'apertura del nuovo anno" ha precisato l'Assessore Brandi; che ha tenuto, con l'occasione, a ringraziare anche la ditta titolare dell'appalto comunale di mensa scolastica, la Dussmann Srl, per l'impegno dimostrato nel garantire, per un mese e mezzo, dopo la chiusura della cucina della scuola, la puntuale consegna di "pasti veicolati". "La "Mille Bimbi" - ha osservato ancora la Brandi - è una delle 29 scuole dell'infanzia del nostro Comune, ma fra queste, con le sue 5 sezioni e i 110 bambini frequentanti, è una delle più "popolose", e perciò, a maggior ragione, ci teniamo molto al suo miglior funzionamento, efficienza e sicurezza".

Interventi decorativi in dicembre L'Assessore ai Lavori Pubblici Elisa Lodi, dal canto suo, ha rimarcato la non semplicità di questo intervento, con una certa difficoltà a individuare esattamente i possibili diversi punti di infiltrazione dell'acqua piovana e dei depositi che si formano. Motivo per cui, anche per la vetustà delle coperture precedenti e in modo tale da risolvere il problema in via definitiva - ha detto - si è deciso, con una spesa maggiore, di sostituire più efficacemente l'intera guaina di copertura; in più con l'utilizzo di materiali speciali e innovativi in grado di garantire la chiusura di ogni possibile via di infiltrazione. "Ma l'operazione di "messa a punto perfetta" della "Mille Bimbi" non finisce qui - ha concluso la Lodi - poiché, terminate ora le opere principali, comprese quelle interne già citate (controsoffitti e nuova illuminazione), a dicembre, approfittando delle vacanze natalizie, ci

riserviamo di eseguire una serie di ulteriori più piccoli interventi decorativi alle pareti, per rendere un miglior aspetto estetico degli ambienti."