

Ristorazione scolastica: stato dell'arte tra difficoltà, sfide e sostenibilità

By FacilityNews.it - 3 aprile 2019

Giovedì 11 aprile A&Q organizza, in collaborazione con **Dussmann Service**, una giornata di dibattito e formazione a proposito delle nuove sfide nell'ambito della **ristorazione** scolastica presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano. Nell'ultimo periodo si sono diffuse molteplici novità e best practice nel settore della **ristorazione** scolastica, basti pensare alla recente sentenza del Consiglio di Stato che introduce la possibilità portare in mensa cibi preparati a casa, all'uso sempre più frequente delle "doggy bag" per evitare lo spreco di frutta e pane di giornata, e ancora, all'attenzione alla progettazione del piatto e alla qualità percepita nei centri di cottura distribuiti sul territorio. È in questo momento che, per tutte le figure coinvolte nella gestione delle mense scolastiche, è richiesta formazione ulteriore e aggiornamento costante. A&Q, polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale e Consorzio presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, propone un workshop gratuito giovedì 11 aprile dalle 10:00 alle 16:30 presso l'Aula Maggiore della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, interamente dedicato a questi temi, nell'ambito delle linee guida regionali e delle recenti sentenze emanate in materia, per far luce sulle criticità e sulle nuove sfide per la crescita del settore. Il workshop si rivolge principalmente a Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Consulenti, tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della **ristorazione** scolastica. Il comitato scientifico dell'evento è composto dal Prof. Avv. Andrea Vitale, Università degli studi di Milano, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - DeFENS; dal Prof. Dott. Massimo Artorige Giubilesi, Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria; il Prof. Ing. Riccardo Guidetti, Università degli studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia - DISAA; il Prof. Paolo Simonetti, Università degli studi di Milano, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - DeFENS. Chairmen: Prof. Avv. Andrea Vitale, Prof. Dott. M.A. Giubilesi e Prof. Ing. R. Guidetti. L'iniziativa è stata realizzata in collaborazione con **Dussmann Service** e ha ottenuto il patrocinio del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari, dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria, dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia, dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria e dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Piemonte e Valle d'Aosta. Sponsor tecnici: Burlodge, Grandi Impianti, Conor e FCSI (Foodservice Consultants Society International). La giornata avrà inizio alle ore 10:00 con il benvenuto e la registrazione presso l'Aula Maggiore e si concluderà alle ore 16:30 con l'intervento del Prof. Avv. Andrea Vitale e del Prof. Dott. M. A. Giubilesi. L'iscrizione, gratuita, è perfezionabile collegandosi al sito <https://www.poloaq.it/events/workshop-ristorazione-scolastica-difficolta-sfide-e-sostenibilita/#1551704553202-12f771e5-46e3>

assistenza

La Salle, ristrutturata la Casa Famiglia della parrocchia

jessica cavallero

Non solo supporto spirituale. Il parroco di La Salle, don Silvio Perrin sostiene la comunità anche nei fatti. Sono da poco conclusi i lavori di ristrutturazione della Casa Famiglia per anziani. Costruita dalla parrocchia alla fine degli Anni Settanta, in questi anni è stata già ampliata due volte, nel 1992 e nel 2010. Gli ultimi lavori si sono resi necessari per adeguare l'immobile alle nuove normative: 320 mila euro sono stati stanziati dalla parrocchia con il sostegno del vescovado per coprire i costi di ristrutturazione di sette camere, l'ufficio, l'infermeria, due spogliatoi, lavanderia, due magazzini e il montalettighe; 50 mila euro è la richiesta fatta all'amministrazione regionale per l'intervento di abbattimento delle barriere architettoniche e l'ascensore.

La struttura ha a disposizione 41 posti e conta 25 dipendenti. Il mancato adeguamento avrebbe portato alla sua chiusura: «Abbiamo preso il coraggio a due mani per evitarlo sia per i nostri ospiti, sia per il personale - dice don Silvio Perrin, parroco di La Salle da più di 60 anni -. Sono stati raddoppiati i servizi come richiesto risistemando la parte più vecchia della struttura». Domenica c'è stata l'inaugurazione della nuova ala. Ancora Perrin: «Abbiamo pensato a questo momento di incontro per dire grazie a chi collabora e sostiene la struttura, una casa che speriamo continui ad avere il valore di famiglia non solo nel nome ma anche nei fatti».

Il sindaco di La Salle, Loris Salice ha ringraziato don Perrin, «creatore di tante iniziative per giovani e anziani» e ha invitato «tutti a collaborare». Monsignor Franco Lovignana, vescovo della diocesi di Aosta: «La Casa è nata e cresciuta grazie al nostro parroco al quale auguriamo salute e forza per continuare in questa parte del nostro ministero». Presente anche l'assessore regionale alla sanità, Mauro Baccega: «È positivo - ha detto - che la luce non sia spenta in questa struttura. Le norme si devono rispettare e se lo si fa tutto va nella direzione giusta per fornire lavoro e assistenza». Da gennaio la Casa Famiglia è gestita dalla cooperativa **Kursana** del gruppo **Dusmann**, succeduta alla coop Eurotrend di Biella alla quale la parrocchia l'aveva affidata nel 2013. BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Dussmann Service rileva la padovana Gaetano Paolin

Dussmann Service ha rilevato il controllo dell'azienda padovana Gaetano Paolin, fornitore di servizi tecnici nel Nord e Centro Italia. Il nuovo cda è formato da Giovanni Colombo, Giovanni Di Nitto e dal fondatore Roberto Paolin. Il fatturato annuo è di circa 29 milioni di euro. «La mission aziendale», spiega la società, «mira a realizzare delle linee di business ben definite, che coinvolgono sia clienti pubblici che privati, e che beneficeranno sempre più dell'integrazione con **Dussmann Service** per la fornitura di pacchetti di servizi integrati. I punti di forza di Gaetano Paolin sono da ricercare anche nella gestione in-house delle attività e nel livello di precisione e innovazione della progettazione e realizzazione di nuovi impianti».

il gruppo di capriate

Dussmann da record «Obiettivo 800 milioni»

Tosca

A cinquant'anni dal primo appalto vinto per la pulizia dell'ospedale di Treviglio, la **Dussmann service** ha chiuso il 2018 con un fatturato di 522 milioni di euro e 17 mila dipendenti, di cui 150 nel quartier generale a Capriate. «L'obiettivo per i prossimi 5 anni è raggiungere quota 800 milioni», spiega l'amministratore delegato Renato Spotti. a pagina 9

Il primo appalto fu per le pulizie all'ospedale di Treviglio, nel 1968. Da allora la filiale italiana della **Dussmann service** di strada ne ha fatta tanta, chiudendo il 2018 con un fatturato record di 522 milioni di euro, 8 basi in Italia e 17.000 dipendenti. Proprio quel primo appalto ha portato la multinazionale tedesca a mettere radici in Bergamasca. La sede operativa, dopo Treviglio, si è spostata a Lallio fino all'attuale, a Capriate, dove lavorano 150 persone.

«Presto potremmo tornare all'ospedale di Treviglio - annuncia Renato Spotti (foto) , trevigliese, amministratore delegato da settembre 2018 dopo 23 anni di carriera nel gruppo -, abbiamo vinto l'appalto e siamo in fase di aggiudicazione definitiva, come agli ospedali di Seriate e Monza». La società gestisce già il Papa Giovanni XXIII e l'aeroporto di Orio, mentre a livello nazionale ha in appalto la pulizia dei Freccia Rossa e del ministero della Difesa. Dall'originale settore della sanificazione (gestisce 578 strutture), la **Dussmann service** si è espansa alla **ristorazione** (34 milioni di pasti serviti l'anno, 907 plessi coperti), alla sterilizzazione (ferri chirurgici) e con l'acquisizione nel 2018 della Gaetano Paolin è entrata nel segmento dell'impiantistica e delle manutenzioni. «La nostra è una crescita per lo più interna - chiarisce Spotti -. Nel 2018 il fatturato è salito del 14% e negli ultimi cinque anni del 60%. L'obiettivo per i prossimi cinque è raggiungere quota 800 milioni».

Pietro Tosca

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CRESCENTINO Tradizionale appuntamento finalizzato a acquistare materiale musicale per la scuola d'infanzia

Gli eroi di Star Wars protagonisti del Music party

CRESCENTINO (rmx) Grande successo per l'ormai tradizionale Music Party che si è svolto venerdì 22 marzo alla scuola dell'infanzia "Peter Pan" di Crescentino. Il tema di quest'anno era la Galassia con i mitici personaggi di "Star Wars" e di film e cartoni di fantascienza. La serata benefica, ormai alla sua sesta edizione, è organizzata a favore delle attività didattiche del progetto "FaRe Musica" e all'incremento della dotazione strumentale del Laboratorio Musicale Territoriale luogo nevralgico delle attività formative musicali dell'Istituto Comprensivo Serra di Crescentino. L'evento allestito dall'insegnante Rita Cremone si con il supporto di un comitato di genitori ha previsto l'esibizione canora e coreografica del Coro Genitori "I Bimbi Sperduti" diretti dal maestro Davide Cortese con le coreografie di Valeria Taverna e a seguire i balli dei bambini coreografati e diretti dalle insegnanti della scuola dell'infanzia. Grandi e piccini hanno poi dedicato "La canzone della Papetta" alla dinamica Corte del Carnevale di Crescentino presente all'evento con lo staff dei Birichin. La serata è proseguita con il buffet offerto dalla ditta **Dussmann** e sponsorizzato dalle famiglie e dal Bar Gallery, con l'estrazione di ricchi premi per i partecipanti. Un ringraziamento a tutto lo staff organizzativo, ai genitori, alle insegnanti partecipanti, al personale scolastico e della mensa presenti, e in particolare a Claudia Preti party planner, a Marzia Vitale coordinatrice del Coro, a Giancarlo Picci e Gabriele Gallucci tecnici del suono. A supporto della finalità dell'evento benefico vorremmo ringraziare, Andrea Bazzano per il Carnevale Storico di Crescentino e in particolare le numerosissime attività cittadine che hanno offerto utili ed apprezzati buoni regalo per l'estrazione a premi.

NELLE MENSE EIOR, DUSSMANN e Pellegrini lavorano a progetti contro lo spreco a scuola

Le soluzioni alternative di chi prepara i pasti

Sono migliaia i pasti serviti ogni giorno e le aziende che li preparano lavorano a progetti per evitare qualsiasi spreco

(pny) Nelle scuole dell'Adda Martesana vengono serviti ogni giorno migliaia di pasti e chi li prepara e li distribuisce sta cercando con progetti innovativi di porre freno allo spreco generato dall'avanzo di cibo, pur entro i limiti imposti dalla legge. **Dussmann**, società multinazionale con la propria sede italiana a Capriate e che fornisce i pasti, fra gli altri, alle scuole pubbliche di Pessano e Pioltello, ha lanciato il programma EcoPappa, una procedura di valutazione degli scarti alimentari con lo scopo di fornire una diagnosi precisa dei fattori che causano l'avanzo dei pasti da parte dei bambini. Al termine di ogni servizio, quanto non è stato consumato viene diviso e pesato. I dati raccolti vengono poi analizzati, in modo da individuare i piatti meno graditi e le ragioni dello spreco, per poi intervenire direttamente prima della distribuzione. Il progetto antispreco nelle mense è per ora attivo soltanto nelle scuole materne, elementari e medie di Paderno Dugnano, dal novembre 2018, ma sarà ampliato anche in altre strutture. Discorso simile anche per la Pellegrini, che serve tutte le scuole di Peschiera Borromeo e l'Aurora Bachelet, un istituto privato di Cernusco sul Naviglio. L'azienda ha avviato dal 2015 una collaborazione con l'Amministrazione peschierese. Due volte alla settimana, alcuni addetti di Siticibo (Banco alimentare Lombardia) ritirano presso il centro cottura le eccedenze di pane e frutta, distribuendoli presso le associazioni bisognose convenzionate. «Abbiamo lavorato in perfetta sintonia con il Comune, tanto che le eccedenze di cibo si sono ridotte al minimo - hanno confermato - Eccedenze alimentari significano maggiori rifiuti da smaltire, spreco alimentare, occasioni mancate di solidarietà e un'organizzazione imperfetta». EIOR fornisce i pasti alle scuole di Cernusco, dove ha investito in un progetto per tutti gli ordini. «Frutta, pane e prodotti confezionati, come i budini, che non vengono consumati durante il pasto, sono raccolti dagli insegnanti e dal personale di servizio e messi a disposizione degli studenti - ha spiegato Claudia Saroni - Loro possono portarli a casa attraverso una speciale borsa frigo, la Good food bag, o consumarli per eventuali spuntini e merende. Il cibo che invece viene messo nel piatto, se non viene mangiato, non può essere recuperato, per legge». Quella della borsa frigo è un'idea promossa da Legambiente, che EIOR ha portato nelle classi attraverso lezioni a tema. «Da due anni appoggiamo questa iniziativa - ha confermato Saroni - I bambini hanno accolto con entusiasmo l'idea e, guidati dal coordinatore Matteo Fratus e dalla dietista Simona Campo, hanno imparato correttamente a ridurre gli sprechi durante il pasto e a usare la borsa termica. Addirittura qualcuno la utilizza in altre occasioni, come i campi estivi».

Foto: A SCUOLA Pasti a mensa (archivio)

A scuola si impara a mangiare

PRÉ-SAINT-DIDIER (dfo) C'è chi ha fatto una colazione particolare, come i bambini della scuola dell'infanzia, e chi - come i ragazzi della primaria - ha avuto modo di gustare un break a metà mattinata decisamente diverso dal solito. Nei giorni scorsi le scuole di Pré-Saint-Didier hanno completato il percorso di educazione alimentare voluto dagli insegnanti, dal Comune e dalla **Dussmann Service** con una giornata all'insegna della sana alimentazione. I bimbi più piccoli, arrivando a scuola, hanno fatto colazione con pane integrale, frullati, marmellate, miele e ricotta: quelli delle elementari, a metà mattinata, hanno sostituito i soliti snack con spiedini di frutta e frittelle di mele.

L'operazione

Dussmann acquisisce il 70% della padovana Gaetano Paolin

(e.f.) **Dussmann Service** Gaetano Paolin, entrando in possesso del 70% delle quote azionarie. La società del gruppo che fornisce i servizi di facility dalla gestione di pulizie e catering, sicurezza e reception - , allarga la propria attività. Gaetano Paolin, azienda di Padova con 90 dipendenti e ricavi intorno ai 29 milioni di euro l'anno, ed è specializzata nella progettazione, produzione e manutenzione di impianti di filtrazione e distribuzione dell'acqua. A seguito dell'acquisizione è PADOVA stato nominato un nuovo consiglio di Amministrazione, composto da Giovanni Colombo, Giovanni Di Nitto e dal fondatore Roberto Paolin. Secondo quanto comunicato da **Dussmann**, l'acquisizione di Paolin mira a rafforzare un'offerta di servizi integrati tra le due realtà. Tra i punti di forza su cui far leva, dice una nota «ci sono anche gli impianti di trattamento, filtrazione e distribuzione dell'aria e dell'acqua che rientrano tra le competenze consolidate». © RIPRODUZIONE RISERVATA

MENSA SCOLASTICA

Da lunedì c'è una nuova azienda che si occupa della refezione scolastica. L'appalto di tre anni, rinnovabile per altri tre, è andato alla tedesca **Dussmann**, che prende il posto della Camst ed è già presente in Italia anche nel settore sanitario. «Il servizio mensa è sempre stato eccellente e continuerà a esserlo - garantisce il sindaco Claudio Gambino - L'Amministrazione controllerà la qualità per gli oltre 800 bambini che mangiano quotidianamente nelle scuole. I dipendenti inoltre resteranno gli stessi». Garantisce Paola Concina, funzionario commerciale di **Dussmann**: «Ci impegniamo a cambiare i refettori, i tavoli, le sedie ma saranno anche effettuati dei miglioramenti visivi, l'installazione di pannelli educativi e di pannelli fonoassorbenti, oltre al miglioramento nelle cucine delle attrezzature, che saranno 100% "plastic free"».

NEWS LA NOTIZIA E SERVITA

Dussmann taglia il nastro a nuovo centro cottura

Inaugurato a Trecastelli (AN), presso la municipalità di Monterado, il nuovo centro cottura unico di **Dussmann Service**, colosso tedesco della **ristorazione** e dei servizi integrati attivo in 17 paesi con 70mila addetti, che in Italia opera da 40 anni e nel 20'8 ha realizzato un fatturato di 507 milioni di euro sugli oltre 2 miliardi a livello internazionale. La struttura - dotata di ben maggiore potenzialità - produrrà inizialmente 150 pasti al giorno su una superficie di 250 metri quadrati. I flussi di lavoro sono impostati secondo il criterio della "marcia avanti" e le cucine dispongono di attrezzature e macchinari all'avanguardia per offrire la massima qualità, sicurezza, igienicità nel rispetto delle normative. All'interno del centro vengono prodotte anche le diete speciali.

L'operazione

Dussmann acquisisce il 70% della padovana Gaetano Paolin

(e.f.) **Dussmann Service** Gaetano Paolin, entrando in possesso del 70% delle quote azionarie. La società del gruppo che fornisce i servizi di facility dalla gestione di pulizie e catering, sicurezza e reception - , allarga la propria attività. Gaetano Paolin, azienda di Padova con 90 dipendenti e ricavi intorno ai 29 milioni di euro l'anno, ed è specializzata nella progettazione, produzione e manutenzione di impianti di filtrazione e distribuzione dell'acqua. A seguito dell'acquisizione è PADOVA stato nominato un nuovo consiglio di Amministrazione, composto da Giovanni Colombo, Giovanni Di Nitto e dal fondatore Roberto Paolin. Secondo quanto comunicato da **Dussmann**, l'acquisizione di Paolin mira a rafforzare un'offerta di servizi integrati tra le due realtà. Tra i punti di forza su cui far leva, dice una nota «ci sono anche gli impianti di trattamento, filtrazione e distribuzione dell'aria e dell'acqua che rientrano tra le competenze consolidate».

BORGARO TORINESE Dal 1 aprile l'Amministrazione comunale ha un nuovo ristoratore **Il servizio mensa scolastica ha cambiato gestore: ecco i tedeschi della Dussmann**

BORGARO TORINESE (osn) Il servizio di refezione scolastica ha cambiato gestore. Lunedì 1 aprile è partita la collaborazione con la ditta **Dussmann**. I cuochi e assistenti continueranno a lavorare al centro di cottura del plesso " Nicola Grosa " per confezionare 860 pasti al giorno. Commenta il sindaco Claudio Gambino: «Il cambiamento è importante ma il cuoco resterà quello di prima. La vincitrice della gara pubblica ha assorbito il personale già esistente. Quindi non ci saranno stravolgimenti per i bambini. La sede centrale dell'impresa si trova in Germania, mentre in Piemonte la cucina è a Moncalieri. Riteniamo sia una garanzia avere a che fare con una grossa realtà». Il contratto ammonta a circa 6 milioni di euro per sei anni. Nei locali della mensa saranno apportate alcune importanti migliorie. Spiega Paola Concina, funzionario commerciale: «Sostituiranno tutte le stoviglie: piatti, bicchieri e posate non sono di plastica ma di policarbonato. Nei refettori saranno installati dei pannelli fono assorbenti. Sulle pareti verranno posizionati cartelli informativi sulla corretta alimentazione. Infatti nell'arco dei sei anni intendiamo sviluppare un programma educativo per gli alunni dell'istituto comprensivo. Le lavastoviglie saranno a impatto zero. Amplieremo gli alimenti a chilometro zero. Intendiamo ottenere la " certificazione bio ". Inoltre avvieremo un progetto per il recupero delle eccedenze alimentari. L'iniziativa sarà portata avanti con il supporto del Banco Alimentare». CAMST QUARTA IN GRADUATORIA Fino al 29 marzo l'attività è stata gestita dalla ditta Camst. L'azienda ha partecipato al bando ma è giunta quarta in graduatoria. L'impresa uscente è stata preceduta da tre società: la vincitrice **Dussmann**, Serenissima in seconda posizione ed Eutourist giunta terza. Commenta Gambino: «La mensa è un settore delicato. Nel contratto sono previste delle penali, tra cui la revoca del servizio. Questo avviene solo nel caso in cui le responsabilità siano dell'azienda. In passato è capitato che si presentassero dei problemi con i fornitori. **Dussmann** ci ha assicurato di poter testare gli alimenti dai luoghi di provenienza». APPALTO NET La gara d'assegnazione è stata seguita dall'Unione Net. L'operazione è partita al 28 dicembre 2018 ed è terminata il 29 gennaio dell'anno corrente. Lo scorso 8 febbraio si è proceduto all'affidamento. Dopo circa due mesi si è partiti con il nuovo appalto. Restano aperte alcune questioni relative al bando. Afferma Gambino: «Di recente una delle ditte escluse ha chiesto l'accesso agli atti. Perciò riteniamo probabile la presentazione un ricorso. La somma in ballo era importante. E' legittimo che si facciano le proprie rimostranze. Se ci saranno azioni legali le affronteremo. Tuttavia andiamo avanti con il vincitore della gara. Non sarebbe logico continuare a prorogare con l'azienda uscente in attesa di un ricorso».

Foto: NUOVO APPALTO Da sinistra: Francesco Di Marco, Marcella Maurin, Michele Piccoli, Claudio Gambino e Paola Concina. In basso il sindaco Gambino durante un vecchio sopralluogo alla mensa scolastica nella passata gestione

NELLE MENSE EIOR, DUSSMANN E PELLEGRINI LAVORANO A PROGETTI CONTRO LO SPRECO A SCUOLA **Le soluzioni alternative di chi prepara i pasti**

(pny) Nelle scuole dell' Adda Martesana vengono serviti ogni giorno migliaia di pasti e chi li prepara e li distribuisce sta cercando con progetti innovativi di porre freno allo spreco generato dall' avanzo di cibo, pur entro i limiti imposti dalla legge. **Dussmann**, società multinazionale con la propria sede italiana a Capriate e che fornisce i pasti, fra gli altri, alle scuole pubbliche di Pessano e Pioltello, ha lanciato il programma EcoPappa, una procedura di valutazione degli scarti alimentari con lo scopo di fornire una diagnosi precisa dei fattori che causano l' avanzo dei pasti da parte dei bambini. Al termine di ogni servizio, quanto non è stato consumato viene diviso e pesato. I dati raccolti vengono poi analizzati, in modo da individuare i piatti meno graditi e le ragioni dello spreco, per poi intervenire direttamente prima della distribuzione. Il progetto antispreco nelle mense è per ora attivo soltanto nelle scuole materne, elementari e medie di Paderno Dugnano, dal novembre 2018, ma sarà ampliato anche in altre strutture. Discorso simile anche per la Pellegrini, che serve tutte le scuole di Peschiera Borromeo e l' Aurora Bachelet, un istituto privato di Cernusco sul Naviglio. L' azienda ha avviato dal 2015 una collaborazione con l' Amministrazione peschierese. Due volte alla settimana, alcuni addetti di Siticibo (Banco alimentare Lombardia) ritirano presso il centro cottura le eccedenze di pane e frutta, distribuendoli presso le associazioni bisognose convenzionate. «Abbiamo lavorato in perfetta sintonia con il Comune, tanto che le eccedenze di cibo si sono ridotte al minimo - hanno confermato - Eccedenze alimentari significano maggiori rifiuti da smaltire, spreco alimentare, occasioni mancate di solidarietà e un' organizzazione imperfetta». EIOR fornisce i pasti alle scuole di Cernusco, dove ha investito in un progetto per tutti gli ordini. «Frutta, pane e prodotti confezionati, come i budini, che non vengono consumati durante il pasto, sono raccolti dagli insegnanti e dal personale di servizio e messi a disposizione degli studenti - ha spiegato Claudia Saroni - Loro possono portarli a casa attraverso una speciale borsa frigo, la Good food bag, o consumarli per eventuali spuntini e merende. Il cibo che invece viene messo nel piatto, se non viene mangiato, non può essere recuperato, per legge». Quella della borsa frigo è un' idea promossa da Legambiente, che EIOR ha portato nelle classi attraverso lezioni a tema. «Da due anni appoggiamo questa iniziativa - ha confermato Saroni - I bambini hanno accolto con entusiasmo l' idea e, guidati dal coordinatore Matteo Fratus e dalla dietista Simona Campo, hanno imparato correttamente a ridurre gli sprechi durante il pasto e a usare la borsa termica. Addirittura qualcuno la utilizza in altre occasioni, come i campi estivi».

Foto: A SCUOLA Pasti a mensa (archivio)

Foto: Sono migliaia i pasti serviti ogni giorno e le aziende che li preparano lavorano a progetti per evitare qualsiasi spreco

l'intervento Il Comune stanZIA 70mila euro per le mense dei plessi cittadini

Impianti, arredi e attrezzature: operazione sicurezza nelle scuole

Parte importante delle risorse destinata alla cucina centrale della Griffini, dove si preparano i pasti anche per gli altri istituti

Verifica e controllo dell'impianto del gas e di quello idrico-sanitario, con l'etichettatura dei quadri elettrici e la sostituzione delle porte anti-panico della cucina centrale dell'istituto, con il cambio delle attrezzature e nuovi arredi per le mense di tutte le scuole dell'obbligo. Il Comune trova i soldi, circa 70mila euro, per rimettere a nuovo la cucina, su cui da 15 anni non avvenivano interventi sugli impianti. «Operazione necessaria per gli adeguamenti ma soprattutto per la prevenzione, in modo da poter lavorare per i nostri bambini in un ambiente sicuro e moderno», spiega l'assessore all'istruzione Grazia Scotti. Con l'applicazione dell'avanzo d'amministrazione 2018, la maggioranza la settimana scorsa ha destinato 48mila euro alla sicurezza della cucina e della mensa scolastica, in particolare la cucina centrale della scuola Griffini, dove si preparano i pasti anche per gli altri istituti. Altri 22mila euro sono invece destinati al cambio degli arredi, soprattutto la sostituzione dei tavoli più ammalorati. Ma dopo le verifiche ispettive degli ultimi anni, con il cambio d'appalto da Elijor a **Dussmann**, la maggior parte delle risorse va alla sicurezza della cucina centrale, dove saranno sostituite tutte le porte con maniglione antipanico per le emergenze, e dove saranno controllati e verificati l'impianto del gas e quello idrico-sanitario, con l'etichettatura dei quadri elettrici. Non ci si aspettano sorprese particolari, ma un lavoro di controllo del genere manca da 15 anni, ed è quindi indispensabile per garantire la sicurezza di tutto l'ambiente, per i lavoratori, ma anche per tutti gli utenti. «Accanto a questo ci sarà tutto un lavoro di manutenzione e di sostituzione dei macchinari e delle attrezzature obsolete, un intervento già previsto nel cambio d'appalto, che consentirà di ammodernare la strumentazione in dotazione e di renderla pienamente efficiente, in un'ottica di prevenzione che è fondamentale - spiega l'assessore all'istruzione Grazia Scotti -. Inoltre, come ogni anno abbiamo destinato delle risorse al ricambio degli arredi scolastici, e quest'anno interveniamo sui tavoli delle mense, che in molti casi presentano i segni del tempo. Li sostituiamo in tutti gli istituti, salvando solo quelli ancora pienamente in ordine».

Da Capriate all'Italia: Dussmann cresce forte diversificando i settori

La strategia La società che fa parte del gruppo tedesco con i nuovi servizi si occupa di sanità, mense e pulizia Tante filiali e boom del fatturato: +60% in cinque anni gloria vitali

Il migliore anno dalla sua fondazione in Italia, ben 50 anni fa. Dati alla mano il 2018 della **Dussmann Service** di Capriate San Gervasio, azienda che si occupa di servizi di sanificazione, **ristorazione**, sicurezza e tecnici, facente parte del gruppo tedesco **Dussmann**, si è chiuso con numeri veramente importanti.

Una crescita in Italia in termini di fatturato: più 60% negli ultimi 5 anni che nel 2018 ha toccato quota 522 milioni, ma anche in termini di personale, con 17 mila occupati. Con l'obiettivo, dichiarato, di arrivare entro 5 anni a toccare quota 800 milioni. Un 2018, per l'azienda che in Italia ha la sede centrale in Bergamasca, (a Capriate operano circa 400 persone) ma filiali in tutto il Paese, fatto anche di acquisizioni importanti come quelle di Alessio **Ristorazione** e per ultima la Gaetano Paolin Spa (che si occupa di costruzione di impianti di climatizzazione, riscaldamento, trattamento acqua e aria e elettrici).

Il segreto del successo, anche se forse è meglio parlare di capacità imprenditoriale, è solo uno: diversificazione. «Fino agli anni 2000 eravamo praticamente presenti solo nella sanità - spiega l'amministratore delegato di **Dussmann Service**, Renato Spotti - negli ultimi 18 anni abbiamo invece deciso di entrare in settori fino a quel momento per noi inesplorati».

Una diversificazione che ha portato la **Dussmann** dalla sanità alle scuole, dai trasporti alla terza età, fino ad arrivare ai privati (anche se la maggior parte del fatturato, il 90% deriva dagli appalti pubblici). Si va dall'appalto comunale per le mense scolastiche alle pulizie dei vaporetto di Venezia, dalla gestione della mensa della polizia penitenziaria, alla pulizia dei treni ad alta velocità (i Frecciarossa per intenderci) ma anche alcuni di lotti di treni regionali. In Bergamasca solo per fare alcuni esempi gestisce il servizio **ristorazione** dipendenti e degenti dell'ospedale Papa Giovanni XXIII, così come la pulizia dello scalo di Orio al Serio. E, notizia degli ultimi giorni, anche dell'aeroporto di Milano-Malpensa.

«Il gruppo è tedesco ma siamo fortemente radicati sul territorio (presenti a Padova, Torino, Cesena, Prato, Roma, Napoli, Bari, Catania, Olbia ndr) , i nostri dipendenti vivono in Italia e tutti gli utili vengono reinvestiti qui- precisa Spotti - l'obiettivo per il futuro è quello di aprire sempre nuove linee di servizio: penso soprattutto allo sviluppo della parte della pubblica amministrazione». La nuova acquisizione della Paolin va proprio in questa direzione, mentre l'azienda è in attesa di una commessa Consip che consentirà di erogare i servizi alle pubbliche amministrazioni in forma integrata.

Tutto facile? Non sempre. «La situazione finanziaria degli ultimi 5 anni del Paese non è stata facile nemmeno per noi -continua l'amministratore delegato **Dussmann** - pensiamo al concetto di spending review che ha coinvolto i bandi pubblici comprimendo le basi d'asta. Cosa vuol dire? Vuol dire appalti che valgono di meno a fronte della richiesta uguale di servizi. E si parla di settori delicati come la sanità o le mense scolastiche».

Shopping Dussmann

E da Padova acquisita la Paolin spa

Non si arresta lo shopping **Dussmann**: l'ultima acquisizione in ordine di tempo riguarda l'azienda padovana Gaetano Paolin Spa, leader nel settore della fornitura di servizi tecnici nel Nord e nel Centro Italia. Nata nel 1904, a Padova, oggi impiega circa 90 dipendenti, con un fatturato annuo che si aggira intorno ai 29 milioni di euro. Paolin si contraddistingue per il processo di ideazione, costruzione, gestione e manutenzione di impianti di climatizzazione, refrigerazione, riscaldamento e ventilazione. La mission aziendale dell'azienda veneta mira a realizzare delle linee di business ben definite, che coinvolgono sia clienti pubblici che privati, e che beneficeranno sempre più dell'integrazione con **Dussmann Service** per la fornitura di pacchetti di servizi integrati. Proprio l'offerta combinata di servizi di facility management integrati tra le due società è alla base della nuova acquisizione da parte di **Dussmann Service**.

NELLE MENSE EIOR, DUSSMANN e PELLEGRINI lavorano a progetti contro lo spreco a scuola

Le soluzioni alternative di chi prepara i pasti

Sono migliaia i pasti serviti ogni giorno e le aziende che li preparano lavorano a progetti per evitare qualsiasi spreco

Nelle scuole dell'Adda Martesana vengono serviti ogni giorno migliaia di pasti e chi li prepara e li distribuisce sta cercando con progetti innovativi di porre freno allo spreco generato dall'avanzo di cibo, pur entro i limiti imposti dalla legge. **Dussmann**, società multinazionale con la propria sede italiana a Capriate e che fornisce i pasti, fra gli altri, alle scuole pubbliche di Pessano e Pioltello, ha lanciato il programma EcoPappa, una procedura di valutazione degli scarti alimentari con lo scopo di fornire una diagnosi precisa dei fattori che causano l'avanzo dei pasti da parte dei bambini. Al termine di ogni servizio, quanto non è stato consumato viene diviso e pesato. I dati raccolti vengono poi analizzati, in modo da individuare i piatti meno graditi e le ragioni dello spreco, per poi intervenire direttamente prima della distribuzione. Il progetto antispreco nelle mense è per ora attivo soltanto nelle scuole materne, elementari e medie di Paderno Dugnano, dal novembre 2018, ma sarà ampliato anche in altre strutture. Discorso simile anche per la Pellegrini, che serve tutte le scuole di Peschiera Borromeo e l'Aurora Bachelet, un istituto privato di Cernusco sul Naviglio. L'azienda ha avviato dal 2015 una collaborazione con l'Amministrazione peschierese. Due volte alla settimana, alcuni addetti di Siticibo (Banco alimentare Lombardia) ritirano presso il centro cottura le eccedenze di pane e frutta, distribuendoli presso le associazioni bisognose convenzionate. «Abbiamo lavorato in perfetta sintonia con il Comune, tanto che le eccedenze di cibo si sono ridotte al minimo - hanno confermato - Eccedenze alimentari significano maggiori rifiuti da smaltire, spreco alimentare, occasioni mancate di solidarietà e un'organizzazione imperfetta». EIOR fornisce i pasti alle scuole di Cernusco, dove ha investito in un progetto per tutti gli ordini. «Frutta, pane e prodotti confezionati, come i budini, che non vengono consumati durante il pasto, sono raccolti dagli insegnanti e dal personale di servizio e messi a disposizione degli studenti - ha spiegato Claudia Saroni - Loro possono portarli a casa attraverso una speciale borsa frigo, la Good food bag, o consumarli per eventuali spuntini e merende. Il cibo che invece viene messo nel piatto, se non viene mangiato, non può essere recuperato, per legge». Quella della borsa frigo è un'idea promossa da Legambiente, che EIOR ha portato nelle classi attraverso lezioni a tema. «Da due anni appoggiamo questa iniziativa - ha confermato Saroni - I bambini hanno accolto con entusiasmo l'idea e, guidati dal coordinatore Matteo Fratus e dalla dietista Simona Campo, hanno imparato correttamente a ridurre gli sprechi durante il pasto e a usare la borsa termica. Addirittura qualcuno la utilizza in altre occasioni, come i campi estivi».

PER SCOPRIRE COSA MANGIANO I FIGLI

L'assessore invita a pranzo i genitori di tutte le scuole

P E S S A N O C O N B O R N A G O (p ny) Genitori, siete tutti invitati a pranzo. Cucina...
l'Ammini st raz i o n e . L a Com mi ssio ne mensa ha organizzato insieme a **Dussmann**,
azienda che si occupa della ris t o r a z i o n e nelle s cuole pessanesi, un pranzo aperto alle
famiglie degli studenti della Daniela Mauro. Obiettivo far loro assaggiare quello che i figli
mangiano tutti i giorni in pausa pranzo. L ' appuntamento è fissato per sabato 11 maggio, alle
12.30, nella sala mensa della scuola primaria. «Il menù è stato scelto concentrandosi
soprattutto sui piatti che normalmente vengono maggiormente criticati o che non sono
ritenuti adatti per i bambini», ha spiegato l' ass essore alla Pubblica istruzione G iuliana Di
Rito. In tavola quindi pasta e fagioli, pasta alle melanzane, merluzzo gratinato, rollè di
formaggio, zucchine trifolate e spinaci all'oli o. I posti sono limitati ed è necessario iscriversi
mandando un mail a istruzione@pessanoconbornago.it. Il pranzo sarà offerto
dall'Ammini st razion e.

Foto: NOVITÀ L' assessore Di Rito

PER SCOPRIRE COSA MANGIANO I FIGLI

L ' assessore invita a pranzo i genitori di tutte le scuole

P E S S A N O C O N B O R N A G O (p n y) Genitori, siete tutti invitati a pranzo. Cucina... I ' A m m i n i s t r a z i o n e . L a C o m m i s s i o n e m e n s a h a o r g a n i z z a t o i n s i e m e a **Dussmann**, azienda che si occupa della r i s t o r a z i o n e nelle scuole pessanesi, un pranzo aperto alle famiglie degli studenti della Daniela Mauro. Obiettivo far loro assaggiare quello che i figli mangiano tutti i giorni in pausa pranzo. L ' appuntamento è fissato per sabato 11 maggio, alle 12.30, nella sala mensa della scuola primaria. «Il menù è stato scelto concentrandosi soprattutto sui piatti che normalmente vengono maggiormente criticati o che non sono ritenuti adatti per i bambini», ha spiegato l ' ass e s s o r e alla P u b b l i c a i s t r u z i o n e G i u l i a n a D i R i t o . In tavola quindi pasta e fagioli, pasta alle melanzane, merluzzo gratinato, rollè di formaggio, zucchine trifolate e spinaci all ' o l i o. I posti sono limitati ed è necessario iscriversi mandando un mail a istruzione@pessanoconbornago.it. Il pranzo sarà offerto da I l ' A m m i n i s t r a z i o n e. NOVITÀ L ' assessore Di Rito

servizi

Dussmann Service ha acquisito la padovana Paolin

padova. **Dussmann Service** acquisisce il controllo del capitale sociale dell'azienda padovana Gaetano Paolin Spa, leader nel settore della fornitura di servizi tecnici nel Nord e nel Centro Italia. A seguito dell'acquisizione è stato nominato un nuovo consiglio di amministrazione, composto da Giovanni Colombo, Giovanni Di Nitto e dal fondatore Roberto Paolin. La Gaetano Paolin Spa nasce nel 1904 a Padova dove negli anni, grazie soprattutto alla sua etica e alla qualità dell'operato, ha conquistato la fiducia di numerosi clienti. Oggi, Gaetano Paolin Spa impiega circa 90 dipendenti, con un fatturato annuo che si aggira intorno ai 29 milioni di euro. Il suo successo è testimoniato dalla fidelizzazione dei propri clienti. L'operato di qualità che ha portato Paolin a contraddistinguersi nel mercato riguarda il processo di ideazione, costruzione, gestione e manutenzione di impianti di climatizzazione, refrigerazione, riscaldamento e ventilazione. Anche gli impianti di trattamento, filtrazione e distribuzione dell'aria e dell'acqua rientrano tra le sue competenze consolidate. L'azienda lavora inoltre con sistemi di supervisione, automazione e comando centralizzati, building automation, impianti elettrici ed elettronici, impianti di terra, telecontrollo e monitoraggio, quadri elettrici di potenza, controllo e comando. La mission aziendale di Paolin mira a realizzare delle linee di business ben definite, che coinvolgono sia clienti pubblici che privati, e che beneficeranno sempre più dell'integrazione con **Dussmann Service** per la fornitura di pacchetti di servizi integrati. Questi tratti di eccellenza, uniti alla disponibilità in organico di figure tecniche di alto profilo professionale e al rispetto delle più rigorose certificazioni in materia, rendono l'offerta combinata di servizi di facility management integrati di **Dussmann Service** e Gaetano Paolin Spa vincente sul mercato. Il Gruppo **Dussmann** impiega oltre 70 mila persone in 17 paesi. **Dussmann Service** fornisce l'intera gamma di servizi di facility: pulizia, catering, sicurezza e reception, servizi tecnici e energy management. Nel 2018, il gruppo a livello globale ha realizzato un fatturato oltre 2 miliardi di euro. --

DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB

8 articoli

Pasta Party organizzato da Dussmann al termine della gara in onore di Fausto Coppi

Capriate San Gervasio, 11 aprile 2019 - Torna, con la diciottesima edizione, la manifestazione Gran Fondo "DolciTerre di Novi", che dà il via al prestigioso circuito ciclistico Coppa Piemonte, evento che precede di poco più di un mese l'epilogo dell'undicesima tappa a Novi del Giro d'Italia. L'edizione 2019 avrà luogo domenica 14 aprile ed è stata organizzata in onore del centesimo anniversario della nascita del grande ciclista Fausto Coppi. L'organizzazione tecnica è curata per il primo anno dalla società locale Overall Cycling Team Tre Colli che svolge attività dilettantistica internazionale schierando nella nuova stagione nove dilettanti Under 23 e un Élite. Per celebrare il centenario della nascita di Fausto Coppi, alla partenza della manifestazione, alle ore 10:00, la bandiera a scacchi verrà abbassata in Corso Marengo e i partecipanti schierati percorreranno i primi 65 km comuni ad entrambi i tracciati, che si attestano a 95 km per la Medio Fondo e a 135 km per la Gran Fondo. L'arrivo è posizionato dinanzi al Museo dei Campionissimi e al Centro Fieristico Le Dolci Terre. **Dussmann Service** supporta anche nel 2019 Gran Fondo "DolciTerre di Novi" e, in qualità di sponsor ufficiale, organizza al termine della competizione il consueto Pasta Party arricchito anche quest'anno del menù per celiaci. Anche in occasione di questo anniversario sportivo, l'impegno di **Dussmann** nel campo della ristorazione è volto a sostenere la passione per lo sport e per un'alimentazione sana, promuovendo i benefici che derivano da una dieta equilibrata e uno stile di vita sano.

Dussmann Service acquisisce Gaetano Paolin Spa

Dussmann Service acquisisce Gaetano Paolin Spa Scritto da Redazione Tribuna Economica il 17 Aprile 2019 **Dussmann Service** acquisisce il controllo del capitale sociale dell'azienda padovana Gaetano Paolin Spa, leader nel settore della fornitura di servizi tecnici nel Nord e nel Centro Italia. A seguito dell'acquisizione è stato nominato un nuovo Consiglio di Amministrazione, composto da Giovanni Colombo, Giovanni Di Nitto e dal fondatore Roberto Paolin. La Gaetano Paolin Spa nasce nel 1904, a Padova, dove negli anni, grazie soprattutto alla sua etica e alla qualità dell'operato, ha conquistato la fiducia di numerosi clienti. Gaetano Paolin Spa impiega circa 90 dipendenti, con un fatturato annuo che si aggira intorno ai 29 milioni di Euro. Il suo successo è testimoniato dalla fidelizzazione dei propri clienti. L'operato di qualità che ha portato Paolin a contraddistinguersi nel mercato riguarda il processo di ideazione, costruzione, gestione e manutenzione di impianti di climatizzazione, refrigerazione, riscaldamento e ventilazione. Anche gli impianti di trattamento, filtrazione e distribuzione dell'aria e dell'acqua rientrano tra le sue competenze consolidate. L'azienda lavora inoltre con sistemi di supervisione, automazione e comando centralizzati, building automation, impianti elettrici ed elettronici, impianti di terra, telecontrollo e monitoraggio, quadri elettrici di potenza, controllo e comando. La mission aziendale di Paolin mira a realizzare delle linee di business ben definite, che coinvolgono sia clienti pubblici che privati, e che beneficeranno sempre più dell'integrazione con **Dussmann Service** per la fornitura di pacchetti di servizi integrati. I punti di forza di Gaetano Paolin SPA sono da ricercare anche nella gestione in-house delle attività e nel livello di precisione e innovazione della progettazione e realizzazione di nuovi impianti, elementi che costituiscono un valore aggiunto per i suoi clienti. Questi tratti distintivi di eccellenza, uniti all'adattabilità in organico di figure tecniche di alto profilo professionale ed al rispetto delle più rigorose certificazioni in materia, rendono l'offerta combinata di servizi di facility management integrati di **Dussmann Service** e Gaetano Paolin Spa vincente sul mercato.

Dussmann Service ha acquisito la padovana Paolin

Dussmann Service ha acquisito la padovana Paolin 17 Aprile 2019 padova. **Dussmann Service** acquisisce il controllo del capitale sociale dell'azienda padovana Gaetano Paolin Spa, leader nel settore della fornitura di servizi tecnici nel Nord e nel Centro Italia. A seguito dell'acquisizione è stato nominato un nuovo consiglio di amministrazione, composto da Giovanni Colombo, Giovanni Di Nitto e dal fondatore Roberto Paolin. La Gaetano Paolin Spa nasce nel 1904 a Padova dove negli anni, grazie soprattutto alla sua etica e alla qualità dell'operato, ha conquistato la fiducia di numerosi clienti. Oggi, Gaetano Paolin Spa impiega circa 90 dipendenti, con un fatturato annuo che si aggira intorno ai 29 milioni di euro. Il suo successo è testimoniato dalla fidelizzazione dei propri clienti. L'operato di qualità che ha portato Paolin a contraddistinguersi nel mercato riguarda il processo di ideazione, costruzione, gestione e manutenzione di impianti di climatizzazione, refrigerazione, riscaldamento e ventilazione. Anche gli impianti di trattamento, filtrazione e distribuzione dell'aria e dell'acqua rientrano tra le sue competenze consolidate. L'azienda lavora inoltre con sistemi di supervisione, automazione e comando centralizzati, building automation, impianti elettrici ed elettronici, impianti di terra, telecontrollo e monitoraggio, quadri elettrici di potenza, controllo e comando. La mission aziendale di Paolin mira a realizzare delle linee di business ben definite, che coinvolgono sia clienti pubblici che privati, e che beneficeranno sempre più dell'integrazione con **Dussmann Service** per la fornitura di pacchetti di servizi integrati. Questi tratti di eccellenza, uniti alla disponibilità in organico di figure tecniche di alto profilo professionale e al rispetto delle più rigorose certificazioni in materia, rendono l'offerta combinata di servizi di facility management integrati di **Dussmann Service** e Gaetano Paolin Spa vincente sul mercato. Il Gruppo **Dussmann** impiega oltre 70 mila persone in 17 paesi. **Dussmann Service** fornisce l'intera gamma di servizi di facility: pulizia, catering, sicurezza e reception, servizi tecnici e energy management. Nel 2018, il gruppo a livello globale ha realizzato un fatturato oltre 2 miliardi di euro. -

Imprese: Dussman Service acquista Gaetano Paolin

Imprese: Dussman Service acquista Gaetano Paolin 15/04/2019 19:22 MILANO (MF-DJ)--
Dussmann Service acquisisce il controllo del capitale sociale dell'azienda padovana Gaetano Paolin Spa, leader nel settore della fornitura di servizi tecnici nel Nord e nel Centro Italia. A seguito dell'acquisizione, si legge in una nota, e' stato nominato un nuovo Consiglio di Amministrazione, composto da Giovanni Colombo, Giovanni Di Nitto e dal fondatore Roberto Paolin. glm MF-DJ NEWS

Dussmann Service , il successo della filiale italiana a Capriate: in 5 anni fatturato in crescita de 60%

Renato Spotti, ad della **Dussmann** shadow Stampa Email Il primo appalto fu per le pulizie all'ospedale di Treviglio, nel 1968. Da allora la filiale italiana della **Dussmann Service** di strada ne ha fatta tanta, chiudendo il 2018 con un fatturato record di 522 milioni di euro, 8 basi in Italia e 17.000 dipendenti. Proprio quel primo appalto ha portato la multinazionale tedesca a mettere radici in Bergamasca. La sede operativa, dopo Treviglio, si è spostata a Lallio fino all'attuale, a Capriate, dove lavorano 150 persone. «Presto potremmo tornare all'ospedale di Treviglio - annuncia Renato Spotti , trevigliese, amministratore delegato da settembre 2018 dopo 23 anni di carriera nel gruppo -, abbiamo vinto l'appalto e siamo in fase di aggiudicazione definitiva, come agli ospedali di Seriate e Monza». La società gestisce già il Papa Giovanni XXIII e l'aeroporto di Orio, mentre a livello nazionale ha in appalto la pulizia dei Freccia Rossa e del ministero della Difesa. Dall'originale settore della sanificazione (gestisce 578 strutture), la **Dussmann Service** si è espansa alla ristorazione (34 milioni di pasti serviti l'anno, 907 plessi coperti), alla sterilizzazione (ferri chirurgici) e con l'acquisizione nel 2018 della Gaetano Paolin è entrata nel segmento dell'impiantistica e delle manutenzioni. «La nostra è una crescita per lo più interna - chiarisce Spotti -. Nel 2018 il fatturato è salito del 14% e negli ultimi cinque anni del 60%. L'obiettivo per i prossimi cinque è raggiungere quota 800 milioni». 13 aprile 2019 | 12:14

Dussmann taglia il nastro a nuovo centro cottura

Dussmann taglia il nastro a nuovo centro cottura ristorando 3 Aprile 2019 0 0 0 views 0Shares 0 0 0 0 Inaugurato a Trecastelli (AN), presso la municipalità di Monterado, il nuovo centro cottura unico di **Dussmann Service**, colosso tedesco della ristorazione e dei servizi integrati attivo in 17 paesi con 70mila addetti, che in Italia opera da 40 anni e nel 2018 ha realizzato un fatturato di 507 milioni di euro sugli oltre 2 miliardi a livello internazionale. La struttura - dotata di ben maggiore potenzialità - produrrà inizialmente 150 pasti al giorno su una superficie di 250 metri quadrati. I flussi di lavoro sono impostati secondo il criterio della 'marcia avanti' e le cucine dispongono di attrezzature e macchinari all'avanguardia per offrire la massima qualità, sicurezza, igienicità nel rispetto delle normative. All'interno del centro vengono prodotte anche le diete speciali.

Ristorazione scolastica: stato dell'arte tra difficoltà, sfide e sostenibilità. Se ne parla a Milano in un workshop gratuito giovedì 11 aprile

Ristorazione scolastica: stato dell'arte tra difficoltà, sfide e sostenibilità. Se ne parla a Milano in un workshop gratuito giovedì 11 aprile. Nell'ultimo periodo si sono diffuse molteplici novità e best practice nel settore della ristorazione scolastica, basti pensare alla recente sentenza del Consiglio di Stato che introduce la possibilità portare in mensa cibi preparati a casa, all'uso sempre più frequente delle "doggy bag" per evitare lo spreco di frutta e pane di giornata, e ancora, all'attenzione alla progettazione del piatto e alla qualità percepita nei centri di cottura distribuiti sul territorio. È in questo momento che, per tutte le figure coinvolte nella gestione delle mense scolastiche, è richiesta formazione ulteriore e aggiornamento costante. A&Q, polo per la qualificazione del Sistema Agro-Industriale e Consorzio presso la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, propone un workshop gratuito giovedì 11 aprile dalle 10:00 alle 16:30 presso l'Aula Maggiore della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, interamente dedicato a questi temi, nell'ambito delle linee guida regionali e delle recenti sentenze emanate in materia, per far luce sulle criticità e sulle nuove sfide per la crescita del settore. Il workshop si rivolge principalmente a Tecnologi Alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi, Consulenti, tutte le figure coinvolte nella gestione, supervisione e controllo della ristorazione scolastica. Il comitato scientifico dell'evento è composto dal Prof. Avv. Andrea Vitale, Università degli studi di Milano, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - DeFENS; dal Prof. Dott. Massimo Artorige Giubilesi, Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria; il Prof. Ing. Riccardo Guidetti, Università degli studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia - DISAA; il Prof. Paolo Simonetti, Università degli studi di Milano, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente - DeFENS. Chairmen: Prof. Avv. Andrea Vitale, Prof. Dott. M.A. Giubilesi e Prof. Ing. R. Guidetti. L'iniziativa è stata realizzata in collaborazione con **Dussmann Service** e ha ottenuto il patrocinio del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari, dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria, dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Friuli Venezia Giulia, dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria e dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Piemonte e Valle d'Aosta. Sponsor tecnici: Burlodge, Grandi Impianti, Conor e FCSI (Foodservice Consultants Society International). La giornata avrà inizio alle ore 10:00 con il benvenuto e la registrazione presso l'Aula Maggiore e si concluderà alle ore 16:30 con l'intervento del Prof. Avv. Andrea Vitale e del Prof. Dott. M. A. Giubilesi. L'iscrizione, gratuita, è perfezionabile collegandosi al sito <https://www.poloaq.it/events/workshop-ristorazione-scolastica-difficolta-sfide-e-sostenibilita/#1551704553202-12f771e5-46e3>

Imprese: Dussman Service acquista Gaetano Paolin

Imprese: Dussman Service acquista Gaetano Paolin MILANO (MF-DJ)--**Dussmann Service** acquisisce il controllo del capitale sociale dell'azienda padovana Gaetano Paolin Spa, leader nel settore della fornitura di servizi tecnici nel Nord e nel Centro Italia. A seguito dell'acquisizione, si legge in una nota, e' stato nominato un nuovo Consiglio di Amministrazione, composto da Giovanni Colombo, Giovanni Di Nitto e dal fondatore Roberto Paolin. glm MF-DJ NEWS 19:22 15 apr 2019