

montemurlo

Lotta agli sprechi nelle scuole Il cibo verrà donato agli indigenti

Veziò Trifoni

A Montemurlo la lotta allo spreco alimentare parte dalle scuole. È stato firmato lunedì scorso in municipio il protocollo d'intesa per la donazione delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche tra il Comune di Montemurlo, la Dussmann Service, società che gestisce il servizio di refezione, l'istituto comprensivo "Margherita Hack" e l'associazione San Vincenzo De' Paoli. D'ora in avanti tutto il cibo delle mense non sporzionato e non somministrato agli studenti (circa 1350 pasti ogni giorno), dunque perfettamente integro, non finirà più nella spazzatura come avveniva fino ad oggi, ma sarà recuperato dai volontari della San Vincenzo e distribuito alle famiglie bisognose del territorio. La Dussmann, infatti, si è resa disponibile a sistemare gli alimenti avanzati in appositi contenitori per garantirne l'igiene e la sicurezza ed a etichettarli con le indicazioni del cibo contenuto e le modalità di utilizzo. --

Scuola, ai poveri i pasti in eccesso

LA LOTTA allo spreco alimentare parte dalle scuole. È stato firmato il protocollo d'intesa per la donazione delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche tra il Comune di Montemurlo, la Dussmann Service, società che gestisce il servizio di refezione, l'istituto comprensivo Margherita Hack e l'associazione San Vincenzo De' Paoli. D'ora in avanti tutto il cibo delle mense non sporzionato e non somministrato agli studenti (circa 1350 pasti ogni giorno), dunque perfettamente integro, non finirà più nella spazzatura come avveniva fino ad oggi, ma sarà recuperato dai volontari della San Vincenzo e distribuito alle famiglie bisognose. La Dussmann, infatti, si è resa disponibile a sistemare gli alimenti avanzati in appositi contenitori per garantirne l'igiene e la sicurezza ed a etichettarli con le indicazioni del cibo contenuto e le modalità di utilizzo. «Grazie alla convergenza della disponibilità della Dussmann Service, della scuola e della San Vincenzo de' Paoli, siamo riusciti a dare vita a questo importante progetto, che consente di non sprecare più il cibo cucinato ma non consumato nelle mense scolastiche - spiega l'assessore alla pubblica istruzione, Rossella De Masi -. Un'iniziativa eticamente molto importante per riaffermare il valore delle risorse e della solidarietà verso i più deboli». Ogni giorno saranno i volontari della San Vincenzo De' Paoli con i propri mezzi a fare il giro delle scuole ed a ritirare il cibo avanzato: «La San Vincenzo De' Paoli opera nella zona di Montemurlo e Bagnolo in tutto segue sessanta famiglie indigenti - spiega la presidente Paola Barni -. Lo spirito della nostra associazione è quello di donare tempo ai poveri, per questo abbiamo accolto volentieri l'invito ad aderire al progetto. Ogni giorno in base alla quantità di cibo raccolto e alle necessità rilevate provvederemo a distribuire gli alimenti ai bisognosi che seguiamo in stretto contatto con le assistenti sociali». Soddisfata anche la vice-preside dell'istituto comprensivo Margherita Hack, Elena Ciabatti: «In un periodo in cui tutti noi siamo abituati alla cultura dell'usa e getta, è importante promuovere tra i ragazzi un tipo di educazione che dà valore alle risorse e alla solidarietà». Le risorse di bilancio dell'amministrazione destinate alle politiche socio-sanitarie sono aumentate negli ultimi anni, passando da 2,4 a 2,6 milioni di euro. Questo progetto si inserisce nella direzione del sostegno ai più bisognosi.

l'amministrazione di gattinara

Controllo qualità e visita a sorpresa in mensa scolastica

Dopo un anno di gestione Dussmann del servizio mensa nelle scuole di Gattinara, si fa il punto della situazione per valutare il servizio. Un bilancio che il Comune gattinarese fa periodicamente anche con visite a sorpresa. Attualmente il servizio è erogato da Dussmann, importante realtà che, oltre a Gattinara, opera su tutto il territorio nazionale e anche in Comuni importanti come Roma, Firenze, Padova, Trieste, Sesto San Giovanni, Melzo, Novara, Asti, Fano, Rimini e Jesi. I dati relativi alle ispezioni condotte nel 2018 presso mense scolastiche appaltate alla medesima società che fornisce il servizio di ristorazione scolastica a Gattinara riportano una percentuale di successo del 99,7% su 256 controlli ricevuti nel corso dell'anno da Nas e Asl.

In nessun caso sono state riscontrate criticità relative alla sicurezza dei pasti somministrati, alle condizioni igienico-sanitarie delle cucine e dei centri di cottura. «Questo successo - commentano da Dussmann Service - non è solo nostro ma di tutte le amministrazioni comunali e le commissioni mensa che, grazie alla loro attenzione nei confronti di un servizio così delicato, ci hanno ogni giorno stimolati a migliorare la nostra offerta, consentendoci di raggiungere questi livelli di eccellenza».

Periodicamente il sindaco e gli amministratori scelgono di pranzare in mensa, insieme ai bambini, a sorpresa, per sentire il parere dei piccoli commensali e tastare il loro grado di soddisfazione delle varie portate. «Quello della refezione - spiega Daniele Baglione, sindaco di Gattinara - è uno dei servizi più delicati e importanti, sul quale ci sentiamo sostenuti da professionisti qualificati e di grande esperienza nel settore. Compito del Comune è di vigilare attentamente sui costi e sulla qualità dei prodotti e del servizio». Anche a Gattinara esiste una commissione mensa, che ha il compito di verificare il funzionamento complessivo del servizio e il livello di gradimento dei piatti, oltre che proporre migliorie ed aggiustamenti. g. or. BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Mense scolastiche di qualità...

In questi anni l'Amministrazione comunale si è presa l'impegno di valutare il servizio di refezione scolastica, sempre, anche con visite a sorpresa. Dussmann erogatrice da circa un anno del servizio, è una realtà importante e con grande esperienza, che opera su tutto il territorio nazionale (in Comuni come Roma, Firenze, Padova, Trieste, Sesto San Giovanni, Melzo, Novara, Asti, Fano, Rimini e Jesi). In un momento in cui la refezione nelle scuole è sempre sotto gli occhi dei riflettori è bene vigilare ed evidenziare la qualità del servizio. I dati relativi alle ispezioni condotte nel 2018 presso mense scolastiche appaltate alla stessa società che fornisce il servizio di ristorazione scolastica in città, riportano una percentuale di successo del 99,7% su 256 controlli ricevuti nel corso dell'anno da NAS e ASL. In nessun caso sono mai stati riscontrate criticità relative alla sicurezza dei pasti somministrati, alle condizioni igienico-sanitarie delle cucine e dei centri di cottura. «Questo successo» commentano da Dussmann Service «non è solo nostro ma di tutte le Amministrazioni comunali e le commissioni mensa che, grazie alla loro attenzione nei confronti di un servizio così delicato, ci hanno ogni giorno stimolati a migliorare la nostra offerta, consentendoci di raggiungere questi livelli di eccellenza». «Quello della refezione» spiega il Sindaco, «è uno dei servizi più delicati e importanti, sul quale ci sentiamo sostenuti da professionisti qualificati e di grande esperienza nel settore. Compito del Comune è di vigilare attentamente sui costi e sulla qualità dei prodotti e del servizio, cosa che stiamo facendo regolarmente e con molta attenzione. Fondamentale per presidiare al meglio il servizio è il ruolo della commissione mensa, molto attiva ed attenta, che ha il compito di verificare il funzionamento complessivo del servizio e il livello di gradimento dei piatti, oltre che proporre migliorie e aggiustamenti».

Dop e Igp arrivano in mensa

di BARBARA CALDEROLA - PESSANO CON BORNAGO - DOP E IGP nel piatto a scuola e corso anti-obesità per genitori. In refettorio cambia tutto, Pessano approfitta del nuovo appalto «per fare un salto di qualità nel servizio». Giuliana Di Rito, assessore all'Istruzione, ha inserito tanti paletti nel capitolato, la gara da 3 milioni e mezzo di euro in sei anni si è chiusa con un vincitore. Si tratta di Dussmann. IL GESTORE entrerà in servizio a marzo, per l'assegnazione c'è da sbrigare una montagna di burocrazia, ma giovedì il Comune ha organizzato un incontro con le famiglie della Commissione mensa per illustrare le novità. «Volevamo una svolta - spiega l'assessore - e l'abbiamo ottenuta». Da qui in poi, le regole varranno per ciascuno dei 107mila 903 pasti annui (quasi 650mila per l'intera durata del contratto) che la società dovrà servire a pranzo ai ragazzi e a casa di persone in difficoltà, il servizio comprende infatti anche la distribuzione dei pasti a domicilio. «IL BILANCIAMENTO delle portate è avvenuto con l'aiuto di nutrizionisti - spiega di Rito - il pranzo adesso sarà al 55% bio, ma la percentuale sale al 65 se si servono Dop o Igp, cioè prodotti certificati e legati al territorio di produzione». L'Amministrazione ha chiesto alle ditte partecipanti anche di mettere a punto un vero e proprio programma di educazione alimentare, un aspetto che ha pesato molto sul risultato. «Le serate si terranno a cadenza regolare - assicura l'assessore - spiegheremo l'importanza di certi cibi, spingendo sul fatto che il cambio di abitudini a tavola comincerà a scuola, ma deve continuare a casa. Partiremo dai benefici della zuppa di farro, servita abitualmente». IL COMUNE non ha trascurato nulla, nelle prescrizioni all'insegna del sostenibile ha inserito che per gli spostamenti la ditta vincitrice utilizzasse veicoli a basso impatto ambientale, che riducesse gli imballaggi e che presentasse un accurato piano di gestione rifiuti. Non solo. Dussmann dovrà anche dare una rinfrescatina alle cucine, l'appalto prevede due imbiancature e il rifacimento delle pareti piastrellate consumate dal tempo e la posa di quattro nuove porte anti-incendio. E ogni volta che un'attrezzatura andrà sostituita, bisognerà farlo con una che garantisca il risparmio energetico. © RIPRODUZIONE RISERVATA **L'assessore**
Giuliana Di Rito, assessore all'Istruzione, ha inserito tanti paletti nel capitolato E la gara da 3 milioni e mezzo di euro in sei anni si è chiusa con un vincitore Si tratta di Dussmann

LODI DIFFUSI GLI ESITI DEL MONITORAGGIO SULLA QUALITÀ DEI PASTI. I PARERI SONO DEI GENITORI

Refezione scolastica, il gradimento è all'86%

- LODI - «L'86,20% dei genitori delle commissioni mensa ha valutato positivamente i piatti serviti nelle scuole di Lodi». Ad affermarlo, ieri, il Comune di Lodi, rendendo noti i risultati di un monitoraggio sulla qualità dei pasti che, anche quest'anno, Ats Città Metropolitana di Milano ha effettuato negli istituti dell'infanzia e nelle primarie, predisponendo delle schede con precisi indici di valutazione. Coinvolti nell'indagine sono stati i genitori (una decina) delle cinque commissioni mensa degli istituti comprensivi cittadini che, dopo aver visitato i refettori e assaggiato le preparazioni, hanno espresso il loro giudizio sull'appetibilità degli alimenti somministrati dalla ditta Serenissima, incaricata della refezione scolastica. Su 377 piatti, comprendenti primi, secondi, contorni, frutta e dessert, 231, quindi pari al 61,27%, sono risultati "gradevoli"; 94, pari al 24,93%, sono risultati accettabili; 52, pari al 13,79%, sono risultati insufficienti. «Constatiamo con soddisfazione il buon esito della verifica sulla qualità della refezione scolastica - commenta l'assessora all'Istruzione, Giuseppina Molinari -. Un risultato ulteriormente confermato dallo scarso numero di segnalazioni negative pervenute agli uffici comunali negli ultimi mesi. L'amministrazione intende portare avanti controlli sempre più capillari sul servizio, anche grazie alla preziosa e attenta collaborazione delle commissioni mensa. Da quest'anno sarà avviata un'attività di controllo approfondita della quantità di eccedenze alimentari prodotte dalle mense che vengono attualmente destinate alle persone in difficoltà, grazie a un'apposita convenzione sottoscritta dal Comune con l'associazione "Progetto insieme". Il nostro obiettivo è quello di migliorare ulteriormente gli indici di gradimento». Un dato positivo in un momento in cui, sia per la questione del regolamento sull'accesso da parte degli extracomunitari, sia per gli scioperi delle cuoche cui non sono stati riconosciuti alcuni integrativi, sia per il ricorso contro l'appalto a Serenissima da parte di Dussmann, la questione 'mensa' è finita spesso alla ribalta della cronaca con accezioni negative. L.D.B.

BASSA OVEST

SORAGNA LE DOGGY BAG NELLA MENSA SCOLASTICA

M.D.

pSono arrivate nella mensa scolastica di Soragna le «doggy bag», fornite agli studenti dall ' azienda Dussmann Service, fornitrice del servizio di refezione: con la sacca gli studenti potranno portare a casa il pane e la frutta fresca non consumata durante i pasti. M.D.

NEWS / LA NOTIZIA E SERVITA...

Il centro cottura Dussmann è servito

Dussmann ha inaugurato a Fossalta di Piave un nuovo centro cottura che servirà tutte le strutture ospedaliere dell'ULSS 4 Veneto Orientale, in particolare gli ospedali di San Dona di Piave, Jesolo e Portogruaro, per circa 1.200 pasti al giorno. La struttura è stata realizzata secondo le linee guida internazionali relative ai servizi in legume refrigerato e in ottemperanza a quanto previsto dal bando gara di cui a costola italiana della multinazionale tedesca (fatturato globale di oltre 2 miliardi di euro grazie alla presenza in 17 mercati dove da lavoro a 70mila persone) è risultata aggiudicataria. Spiccano in particolare l'impiego di pannelli termoisolanti e l'impianto di climatizzazione a controllo digitale. La posizione geografica del centro di cottura di Fossalta (già certificato ISO 22000:2005 cat. E per il sistema di gestione della sicurezza alimentare e ISO 22005:2008 relativa alla rintracciabilità delle filiere agroalimentari) permette inoltre una coerente distribuzione delle navette per il trasporto del vitto.

Test a scuola

Mensa, l'assessore sperimenta il menù

L'assessore all'istruzione, Alessandra Lecis, a pranzo ieri con gli studenti dell'Ic Galice per testare la qualità del servizio mensa, offerto dalla ditta Dussmann. Il menù era composto da pasta al sugo, nuggets di pesce e contorno di finocchi. «Tutto ben preparato e servito egregiamente dall'addetta mensa, coadiuvata dalle docenti - ha commentato l'assessore Ho potuto constatare anche l'utilizzo di prodotti Bio, Dop, Igp, a filiera corta, nonché di prodotti tipici e tradizionali». © RIPRODUZIONE RISERVATA

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Il cibo in più dalle scuole donato alle famiglie indigenti

MONTEMURLO (cnj) A Montemurlo la lotta allo spreco alimentare parte dalle scuole. È stato firmato in municipio il protocollo d'intesa per la donazione delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche tra il Comune di Montemurlo, la Dussmann Service, società che gestisce il servizio di refezione, l'istituto comprensivo " Margherita Hack " e l'associazione San Vincenzo De' Paoli. D'ora in avanti tutto il cibo delle mense non sporzionato e non somministrato agli studenti (circa 1350 pasti ogni giorno), dunque perfettamente integro, non finirà più nella spazzatura come avveniva fino ad oggi, ma sarà recuperato dai volontari della San Vincenzo e distribuito alle famiglie bisognose del territorio. La Dussmann, infatti, si è resa disponibile a sistemare gli alimenti avanzati in appositi contenitori per garantirne l'igiene e la sicurezza ed a etichettarli con le indicazioni del cibo contenuto e le modalità di utilizzo. «Questo importante progetto consente di non sprecare più il cibo cucinato ma non consumato nelle mense scolastiche. - ha spiegato l'assessora alla pubblica istruzione, Rossella De Masi - Un ' iniziativa eticamente molto importante per riaffermare il valore delle risorse e della solidarietà verso i più deboli».

Foto: Tutti insieme alla firma del protocollo

Filiera di latte, frutta e orto Ai ragazzi spiega tutto Coldiretti

Coldiretti Como-Lecco ha deciso di far incontrare, a partire da giovedì 21 febbraio, i ragazzi delle scuole con otto aziende agricole, in una decina di scuole lecchesi e per oltre 900 allievi di 49 classi.

«Lo facciamo per avvicinare i ragazzi a un mondo affascinante, e per dar loro gli strumenti utili ad essere, in un futuro non troppo lontano, consumatori consapevoli» spiega il presidente Fortunato Trezzi. Che aggiunge: «Questi incontri sono un'occasione importante per familiarizzare con la natura che circonda le nostre città; significa comprendere il lavoro dell'imprenditore agricolo, "custode" delle ricchezze ambientali e culturali del territorio e della produzione di alimenti di qualità».

Tre laboratori tematici che verranno sviluppati: dal latte al formaggio, dalla frutta alla confettura e orto scolastico. In campo per questo progetto, ribattezzato "Mangio sano e mi diverto", la Coldiretti interprovinciale Iariana e Dussmann, con Coldiretti donne impresa e Coldiretti giovani impresa guidate rispettivamente da Francesca Biffi e Chiara Canclini. E come sottolineano le due donne, il dialogo con i bimbi è prezioso anche perché spesso è il loro primo incontro con il mondo della terra: «Si tratta di contenuti con una profonda valenza didattica e multidisciplinare. Per loro è un'occasione molto preziosa per scoprire il valore dell'alimentazione e dell'agricoltura e per approfondirne le dinamiche».

Il primo round giovedì si svolgerà all'istituto Fratelli Torri Tarelli di Lecco. Giovedì in cattedra l'azienda di Francesca Biffi (che è a Galbiate). Con il latte protagonista e la possibilità di preparare il primo sale.

A marzo di scena la frutta. Quattro, in questo caso, le aziende che si confronteranno con i piccini: la Muffatti Lino di Silvia Muffatti (Cantù), Cà Dulza di Barbara Pizzamiglio (Canzo), Botton d'oro di Chiara Canclini (Stazzona), Maggiociondolo di Fabio Villa (Casatenovo).

Infine ad aprile l'orto scolastico con le imprese Res Naturae di Giovanni Mazzucotelli (Introbio), Floricoltura Lampugnani Walter (Orsenigo), Balù di Sonia Lo Basso (Mozzate). Le scuole coinvolte nell'iniziativa sono a Lecco "Fratelli Torri Tarelli", "Toti", "Santo Stefano" e "De Amicis" (plesso 1), "Carducci" e "Filzi" (plesso 2); inoltre, per il plesso 3, gli istituti di Acquate, Belledo, Germanedo e Malnago. «Le nostre imprese si mettono a disposizione per trasferire, con piglio didattico - assicura Trezzi - la loro conoscenza e le esperienze del mondo contadino e delle sue attività: la coltivazione della terra, l'allevamento degli animali, ma anche l'origine degli alimenti, i loro sapori, la loro stagionalità». • M. Lua.

Mensa scolastica, l'Assessore Lecis a pranzo con gli studenti

Mensa scolastica, l'Assessore Lecis a pranzo con gli studenti 27 febbraio 2019 0 59 CIVITAVECCHIA - L'Assessore all'Istruzione Alessandra Lecis a pranzo con gli studenti, quest'oggi presso l'I.C. Galice di Civitavecchia, per testare la qualità del servizio mensa offerto dalla ditta appaltatrice Dussmann. "Oggi - riferisce l'Assessore - menù composto da pasta al sugo, Nuggets di pesce e contorno di finocchi, tutto ben preparato e servito egregiamente dall'addetta mensa, coadiuvata dalle docenti. Ho potuto constatare personalmente che l'approvvigionamento dei pasti che privilegia l'utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, a filiera corta, nonché di prodotti tipici e tradizionali, è ben rispettato. Ho inoltre verificato anche il recupero delle eccedenze alimentari, sempre nel segno della riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici. Obiettivo primario dell'azienda, sin da subito, è stato quello di offrire alla cittadinanza e all'Amministrazione Comunale un livello di qualità concreta e tangibile attraverso la propria organizzazione e di prevedere una serie di iniziative ed interventi che verranno implementati nel corso dell'appalto, come ad esempio i progetti relativi all'educazione alimentare e l'abbellimento dei locali mensa". "Mi sento quindi di dire - conclude l'Assessore Lecis - che al momento il servizio mensa offre alla cittadinanza un adeguato livello di qualità grazie a un sistema certificato di rintracciabilità, all'adozione di diete speciali, al monitoraggio del gradimento del pasto e alle analisi microbiologiche che vengono condotte ogni giorno a tutela dei piccoli consumatori".

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software

Home / Comunicati Immediapress comunicati Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software 25 Febbraio 2019 0 - BRIGHTON, England, Feb. 25, 2019 /PRNewswire/ -- Planon, the global leader in software solutions for facility management optimisation, announced today that the Dussmann Group has selected a global licence of Planon Universe for Service Providers. This is an important step in achieving the process efficiency and client support goals of the Dussmann Group strategy 2023, Dussmann Next Level. "Our goal is to go to the next level with innovative services for the wide range of challenges that confront our clients. This means creating service packages that are customised and flexible. Ultimately, we seek the best available solution for the client," said Dr. Wolfgang Häfele, Dussmann Group executive board spokesman responsible for facility management operations in the German-speaking regions. Dussmann Group is consistently increasing the deployment of new technologies, investing in the digitalisation of both operational and administrative processes and in new support technologies. In a drive to achieve this goal, Dussmann Group has evaluated the status quo. This includes current use of Planon's IWMS software which is referred to as DIAS ("Dussmann Integrierte Auftrags Steuerung," which translates to Dussmann integrated work order management). "In technical services, we have made a quantum leap with DIAS. It enables us to control servicing and inspection and to provide our clients with meticulous documentation," said Dr. Wolfgang Häfele. For the past three years, Dussmann Group has deployed DIAS in technical services management. Planon then released Planon Universe for Service Providers, an enterprise operations platform designed specifically for facility management service providers, and the Dussmann Group started looking at expanding the use of Planon to encompass more processes and replace redundant systems. The new system will be called DIAS 2.0. "Our priority is to provide transparency and create added value for our clients. Planon's FM-specific platform Planon Universe for Service Providers will play an important role in achieving this goal," said Wolfgang Häfele. About Dussmann With 64,500 employees in 17 countries, the Dussmann Group provides services for people, by people. The largest service division, Dussmann Service, provides technical services, catering, security, reception, cleaning, surgical sterilisation, commercial facility management and energy management from a single source. In 2017, the Dussmann Group generated total sales of 2.22 billion Euros.

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software ICT Tweet Condividi su WhatsApp Pubblicato il: 25/02/2019 12:06 Global service provider expands Planon technology to support client base BRIGHTON, England, Feb. 25, 2019 /PRNewswire/ -- Planon, the global leader in software solutions for facility management optimisation, announced today that the Dussmann Group has selected a global licence of Planon Universe for Service Providers. This is an important step in achieving the process efficiency and client support goals of the Dussmann Group strategy 2023, Dussmann Next Level. "Our goal is to go to the next level with innovative services for the wide range of challenges that confront our clients. This means creating service packages that are customised and flexible. Ultimately, we seek the best available solution for the client," said Dr. Wolfgang Häfele, Dussmann Group executive board spokesman responsible for facility management operations in the German-speaking regions. Dussmann Group is consistently increasing the deployment of new technologies, investing in the digitalisation of both operational and administrative processes and in new support technologies. In a drive to achieve this goal, Dussmann Group has evaluated the status quo. This includes current use of Planon's IWMS software which is referred to as DIAS ("Dussmann Integrierte Auftrags Steuerung," which translates to Dussmann integrated work order management). "In technical services, we have made a quantum leap with DIAS. It enables us to control servicing and inspection and to provide our clients with meticulous documentation," said Dr. Wolfgang Häfele. For the past three years, Dussmann Group has deployed DIAS in technical services management. Planon then released Planon Universe for Service Providers, an enterprise operations platform designed specifically for facility management service providers, and the Dussmann Group started looking at expanding the use of Planon to encompass more processes and replace redundant systems. The new system will be called DIAS 2.0. "Our priority is to provide transparency and create added value for our clients. Planon's FM-specific platform Planon Universe for Service Providers will play an important role in achieving this goal," said Wolfgang Häfele. About Dussmann With 64,500 employees in 17 countries, the Dussmann Group provides services for people, by people. The largest service division, Dussmann Service, provides technical services, catering, security, reception, cleaning, surgical sterilisation, commercial facility management and energy management from a single source. In 2017, the Dussmann Group generated total sales of 2.22 billion Euros. RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright Adnkronos. Tweet Condividi su WhatsApp

Il cibo non somministrato nelle mense scolastiche andrà alle famiglie povere

Il cibo non somministrato nelle mense scolastiche andrà alle famiglie povere Montemurlo, le porzioni non finiranno più nella spazzatura ma saranno recuperate dai volontari della San Vincenzo e distribuite alle famiglie bisognose del territorio. Tags cibo spreco spreco alimentare poveri povertà mense scolastiche scuola comune di montemurlo san vincenzo de' paoli 18 febbraio 2019 Nella foto il sindaco Lorenzini, l'assessore De Masi, il vice- sindaco Simone Calamai, la presidente della San Vincenzo de' Paoli, Paola Barni, la vice-preside Elena Ciabatti, Carlo Puonsi della Dussmann Service e vari volontari della San Vincenzo de' Paoli MONTEMURLO. A Montemurlo la lotta allo spreco alimentare parte dalle scuole. È stato firmato questa mattina in municipio il protocollo d'intesa per la donazione delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche tra il Comune di Montemurlo, la Dussmann Service, società che gestisce il servizio di refezione, l'istituto comprensivo "Margherita Hack" e l'associazione San Vincenzo De' Paoli. D'ora in avanti tutto il cibo delle mense non sporzionato e non somministrato agli studenti (circa 1350 pasti ogni giorno), dunque perfettamente integro, non finirà più nella spazzatura come avveniva fino ad oggi, ma sarà recuperato dai volontari della San Vincenzo e distribuito alle famiglie bisognose del territorio. La Dussmann, infatti, si è resa disponibile a sistemare gli alimenti avanzati in appositi contenitori per garantirne l'igiene e la sicurezza ed a etichettarli con le indicazioni del cibo contenuto e le modalità di utilizzo. « Grazie alla convergenza della disponibilità della Dussmann Service, della scuola e della San Vincenzo de' Paoli, siamo riusciti a dare vita a questo importante progetto, che consente di non sprecare più il cibo cucinato ma non consumato nelle mense scolastiche. - spiega l'assessore alla pubblica istruzione, Rossella De Masi - Un'iniziativa eticamente molto importante per riaffermare il valore delle risorse e della solidarietà verso i più deboli». Ogni giorno saranno i volontari della San Vincenzo De' Paoli con i propri mezzi a fare il giro delle scuole ed a ritirare il cibo avanzato: « La San Vincenzo De' Paoli opera nella zona di Montemurlo e Bagnolo in tutto segue sessanta famiglie indigenti. - spiega la presidente Paola Barni - Lo spirito della nostra associazione è quello di donare tempo ai poveri, per questo abbiamo accolto volentieri l'invito ad aderire al progetto. Ogni giorno in base alla quantità di cibo raccolto e alle necessità rilevate provvederemo a distribuire gli alimenti ai bisognosi che seguiamo in stretto contatto con le assistenti sociali». Un progetto fortemente sostenuto dalla Dussmann Service, come sottolinea Carlo Puonsi, responsabile operativo: « per noi è importante essere partner di un progetto che promuove e dà impulso alla cultura del riuso contro lo spreco alimentare». Dello stesso avviso anche la vice-preside dell'istituto comprensivo Margherita Hack, Elena Ciabatti: « In un periodo in cui tutti noi siamo abituati alla cultura dell'usa e getta, è importante promuovere tra i ragazzi un tipo di educazione che dà valore alle risorse e alla solidarietà. Tra l'altro, qualche anno fa, l'idea di non gettare il cibo avanzato dalla mensa ma poterlo donare a chi non ne ha, era proprio partita dai nostri studenti. Oggi dunque diamo seguito ad un'idea importante e positiva per il futuro dell'ambiente e del prossimo». Anche il sindaco Mauro Lorenzini ha voluto ricordare l'attenzione dell'amministrazione comunale verso l'esigenze di chi sta vivendo un periodo di difficoltà nell'ottica della coesione sociale: « Le risorse di bilancio dell'amministrazione comunale destinate alle politiche socio-sanitarie sono aumentate negli ultimi anni, passando da 2,4 a 2,6 milioni di euro. Questo progetto si inserisce nella direzione del sostegno agli

indigenti che come Comune perseguiamo attraverso varie azioni, come ad esempio il progetto Vela, che ogni anno è finanziato con 25 mila euro». Tags cibo spreco alimentare poveri povertà mense scolastiche scuola comune di montemurlo san vincenzo de' paoli

Como-Lecco: le imprese di Coldiretti 'salgono in cattedra'

Leccoonline > Economia Scritto Sabato 16 febbraio 2019 alle 17:32 Como-Lecco: le imprese di Coldiretti 'salgono in cattedra' Lecco 10 scuole coinvolte, 8 imprese agricole che "saliranno in cattedra" con un percorso formativo senza precedenti sul territorio, che coinvolgerà tutti i plessi scolastici della città di Lecco e oltre 900 piccoli allievi di 49 classi che potranno toccare con mano e scoprire dal vivo i segreti, la qualità e il valore aggiunto dell'agricoltura territoriale, attraverso tre laboratori tematici: "dal latte al formaggio", "dalla frutta alla confettura" e "orto scolastico". Il progetto si chiama "Mangio sano e mi diverto" e vede come realtà promotrici la Coldiretti interprovinciale Iariana e Dussmann, in sinergia con Coldiretti Donne Impresa e Coldiretti Giovani Impresa. "Un progetto importante, perché ci rivolgiamo ai consumatori e ai cittadini di domani" sottolineano Francesca Biffi e Chiara Canclini, rispettivamente responsabile di Coldiretti Donne Impresa ede delegato di Coldiretti Giovani Impresa. "Riteniamo importantissimo dialogare con i bambini: innanzitutto perché in molti casi, questi incontri rappresentano per molti loro il primo approccio con il mondo dell'agricoltura e con chi lavora la terra. E, contemporaneamente, si tratta di contenuti con una profonda valenza didattica e multidisciplinare, che spaziano dall'ambito della scienza a quello della storia e della cultura generale. Per loro è un'occasione molto preziosa per scoprire il valore dell'alimentazione e dell'agricoltura e per approfondirne le dinamiche". Si parte giovedì prossimo, 21 febbraio all'istituto Fratelli Torri Tarelli (Lecco) con il laboratorio sul latte, poi frutta e infine, e nel rispetto della stagionalità, orto scolastico. Sono previsti incontri/lezioni in classe. Giovedì sarà protagonista proprio l'azienda di Francesca Biffi (Galbiate): nell'ambito della mattinata verrà proposta una piccola presentazione sull'importanza del latte nell'alimentazione di un bambino. Insieme alla titolare dell'azienda agricola, i bambini potranno preparare il "primo sale" e, al termine del laboratorio verrà rilasciato un omaggio composto da un cappellino e uno yogurt prodotto dall'azienda stessa. Il secondo laboratorio, che partirà a inizio marzo, prevede una piccola presentazione sull'importanza della frutta nell'alimentazione di un bambino; a seguire, insieme alla titolare dell'azienda agricola, i bambini potranno preparare "la confettura di mele". Quattro, in questo caso, le aziende coinvolte: sarà presente Silvia Muffatti dell'azienda Muffatti Lino (Cantù), Cà Dulza di Pizzamiglio Barbara (Canzo), Botton d'oro di Canclini Chiara (Stazzona), Maggiociondolo di Villa Fabio (Casatenovo). Al termine del laboratorio, i piccoli partecipanti riceveranno in omaggio anche una confettura di mele. Il terzo laboratorio (orto scolastico) partirà nel corso del mese di aprile coinvolgerà le aziende Res Naturae di Mazzucotelli Giovanni (Introbio), Floricoltura Lampugnani Walter (Orsenigo), Balù di Lo Basso Sonia (Mozzate). I bambini realizzeranno un autentico orto nelle loro scuole, inoltre ai bimbi verrà consegnata una bustina con i semi che potranno piantare a casa. Come detto, sono dieci le scuole coinvolte: a Lecco, gli istituti "Fratelli Torri Tarelli", "Toti", "Santo Stefano" e "De Amicis" (plesso 1), "Carducci" e "Filzi" (plesso 2); inoltre, per il plesso 3, le scuole di Acquate, Belledo, Germanedo e Malnago. "Andiamo nelle scuole per avvicinare i ragazzi a un mondo affascinante, e per dar loro gli strumenti utili ad essere, in un futuro non troppo lontano, consumatori consapevoli" conclude il presidente di Coldiretti Como Lecco Fortunato Trezzi. "Questi incontri rappresentano importante per familiarizzare con la natura che circonda le nostre città; significa comprendere il lavoro dell'imprenditore agricolo, "custode" delle ricchezze ambientali e culturali del territorio e della produzione di alimenti di qualità. Le

nostre imprese simettono a disposizione per trasferire, con piglio didattico, la loro la conoscenza e le esperienze del mondo contadino e delle sue attività: la coltivazione della terra, l'allevamento degli animali, ma anche l'origine degli alimenti, i loro sapori, la loro stagionalità".

[Montemurlo] Arance della Solidarietà nelle mense delle scuole di Montemurlo

Arance della Solidarietà nelle mense delle scuole di Montemurlo 08 febbraio 2019 18:29 8 febbraio 2019 Scuola e Università Montemurlo Nelle mense delle scuole di Montemurlo è partita lunedì scorso 4 febbraio la distribuzione delle 'Arance della Solidarietà' dell'Associazione Tumori Toscana. Le arance, infatti, non fanno bene solo alla salute, ma danno una mano alla ricerca e all'assistenza ai malati di tumore. Anche quest'anno nelle mense scolastiche del Comune di Montemurlo per quattro giorni (4 febbraio, 13 febbraio, 21 febbraio e 26 febbraio) saranno distribuite ai ragazzi le arance di Ribeira, acquistate dalla Dussmann service (che gestisce il servizio di refezione scolastica) per sostenere l'Associazione Tumori Toscana. Un piccolo gesto che contribuirà a dare una mano a chi tutti i giorni combatte il cancro attraverso la ricerca e l'assistenza ai malati, ma che servirà soprattutto a sensibilizzare sull'importanza di una sana alimentazione per mantenersi in forma: "Siamo molto felici d'accogliere anche quest'anno nelle nostre mense scolastiche questa iniziativa di solidarietà, che dà merito alla Dussmann. - sottolinea l'assessore alla pubblica istruzione, Rossella De Masi - È importante far capire ai bambini e ai ragazzi che la salute si costruisce a tavola". Nei refettori scolastici sono state appese alcune locandine per informare i ragazzi e gli insegnanti sull'iniziativa di educazione alimentare e solidarietà intrapresa da Dussmann e dal Comune di Montemurlo in collaborazione con ATT. Fonte: ufficio stampa Comune di Montemurlo Tutte le notizie di Montemurlo <<

GATTINARA - Servizio di qualità nelle mense scolastiche con la gestione Dussmann Service

GATTINARA - Servizio di qualità nelle mense scolastiche con la gestione Dussmann Service A circa un anno dal subentro di Dussmann nella gestione del servizio mensa nelle scuole di Gattinara, si fa il punto della situazione per valutare il servizio. In questi anni l'Amministrazione comunale si è presa l'impegno di valutare il servizio di refezione scolastica, sempre, anche con visite a sorpresa. Attualmente il servizio è erogato da una realtà importante e con grande esperienza come Dussmann, che oltre a Gattinara opera su tutto il territorio nazionale e anche in Comuni importanti come Roma, Firenze, Padova, Trieste, Sesto San Giovanni, Melzo, Novara, Asti, Fano, Rimini e Jesi. In un momento in cui la refezione nelle scuole è sempre sotto gli occhi dei riflettori è bene stare con gli occhi aperti e, però, evidenziare che la qualità del servizio è molto buona. I dati relativi alle ispezioni condotte nel 2018 presso mense scolastiche appaltate alla medesima società che fornisce il servizio di ristorazione scolastica a Gattinara riportano una percentuale di successo del 99,7% su 256 controlli ricevuti nel corso dell'anno da NAS e ASL. In nessun caso sono mai stati riscontrate criticità relative alla sicurezza dei pasti somministrati, alle condizioni igienico-sanitarie delle cucine e dei centri di cottura, né tantomeno "escrementi, muffe o alimenti di dubbia origine" per citare quanto riportato in altri casi tra le pagine dei principali quotidiani nazionali. «Questo successo - commentano da Dussmann Service - non è solo nostro ma di tutte le Amministrazioni comunali e le commissioni mensa che, grazie alla loro attenzione nei confronti di un servizio così delicato, ci hanno ogni giorno stimolati a migliorare la nostra offerta, consentendoci di raggiungere questi livelli di eccellenza». «Quello della refezione - spiega Daniele Baglione, Sindaco di Gattinara - è uno dei servizi più delicati e importanti, sul quale ci sentiamo sostenuti da professionisti qualificati e di grande esperienza nel settore. Compito del Comune è di vigilare attentamente sui costi e sulla qualità dei prodotti e del servizio, cosa che stiamo facendo regolarmente e con molta attenzione. Fondamentale per presidiare al meglio il servizio è il ruolo della commissione mensa, molto attiva ed attenta, che ha il compito di verificare il funzionamento complessivo del servizio e il livello di gradimento dei piatti, oltre che proporre migliorie ed aggiustamenti». **NON SONO DISPONIBILI ALTRE IMMAGINI**

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software PR NEWSWIRE Tweet Condividi su WhatsApp Pubblicato il: 25/02/2019 12:06 Global service provider expands Planon technology to support client base BRIGHTON, England, Feb. 25, 2019 /PRNewswire/ -- Planon, the global leader in software solutions for facility management optimisation, announced today that the Dussmann Group has selected a global licence of Planon Universe for Service Providers. This is an important step in achieving the process efficiency and client support goals of the Dussmann Group strategy 2023, Dussmann Next Level. "Our goal is to go to the next level with innovative services for the wide range of challenges that confront our clients. This means creating service packages that are customised and flexible. Ultimately, we seek the best available solution for the client," said Dr. Wolfgang Häfele, Dussmann Group executive board spokesman responsible for facility management operations in the German-speaking regions. Dussmann Group is consistently increasing the deployment of new technologies, investing in the digitalisation of both operational and administrative processes and in new support technologies. In a drive to achieve this goal, Dussmann Group has evaluated the status quo. This includes current use of Planon's IWMS software which is referred to as DIAS ("Dussmann Integrierte Auftrags Steuerung," which translates to Dussmann integrated work order management). "In technical services, we have made a quantum leap with DIAS. It enables us to control servicing and inspection and to provide our clients with meticulous documentation," said Dr. Wolfgang Häfele. For the past three years, Dussmann Group has deployed DIAS in technical services management. Planon then released Planon Universe for Service Providers, an enterprise operations platform designed specifically for facility management service providers, and the Dussmann Group started looking at expanding the use of Planon to encompass more processes and replace redundant systems. The new system will be called DIAS 2.0. "Our priority is to provide transparency and create added value for our clients. Planon's FM-specific platform Planon Universe for Service Providers will play an important role in achieving this goal," said Wolfgang Häfele. About Dussmann With 64,500 employees in 17 countries, the Dussmann Group provides services for people, by people. The largest service division, Dussmann Service, provides technical services, catering, security, reception, cleaning, surgical sterilisation, commercial facility management and energy management from a single source. In 2017, the Dussmann Group generated total sales of 2.22 billion Euros. RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright Adnkronos. Tweet Condividi su WhatsApp

GATTINARA - Servizio di qualità nelle mense scolastiche con la gestione Dussmann Service

GATTINARA - Servizio di qualità nelle mense scolastiche con la gestione Dussmann Service A circa un anno dal subentro di Dussmann nella gestione del servizio mensa nelle scuole di Gattinara, si fa il punto della situazione per valutare il servizio. In questi anni l'Amministrazione comunale si è presa l'impegno di valutare il servizio di refezione scolastica, sempre, anche con visite a sorpresa. Attualmente il servizio è erogato da una realtà importante e con grande esperienza come Dussmann, che oltre a Gattinara opera su tutto il territorio nazionale e anche in Comuni importanti come Roma, Firenze, Padova, Trieste, Sesto San Giovanni, Melzo, Novara, Asti, Fano, Rimini e Jesi. In un momento in cui la refezione nelle scuole è sempre sotto gli occhi dei riflettori è bene stare con gli occhi aperti e, però, evidenziare che la qualità del servizio è molto buona. I dati relativi alle ispezioni condotte nel 2018 presso mense scolastiche appaltate alla medesima società che fornisce il servizio di ristorazione scolastica a Gattinara riportano una percentuale di successo del 99,7% su 256 controlli ricevuti nel corso dell'anno da NAS e ASL. In nessun caso sono mai stati riscontrate criticità relative alla sicurezza dei pasti somministrati, alle condizioni igienico-sanitarie delle cucine e dei centri di cottura, né tantomeno "escrementi, muffe o alimenti di dubbia origine" per citare quanto riportato in altri casi tra le pagine dei principali quotidiani nazionali. «Questo successo - commentano da Dussmann Service - non è solo nostro ma di tutte le Amministrazioni comunali e le commissioni mensa che, grazie alla loro attenzione nei confronti di un servizio così delicato, ci hanno ogni giorno stimolati a migliorare la nostra offerta, consentendoci di raggiungere questi livelli di eccellenza». «Quello della refezione - spiega Daniele Baglione, Sindaco di Gattinara - è uno dei servizi più delicati e importanti, sul quale ci sentiamo sostenuti da professionisti qualificati e di grande esperienza nel settore. Compito del Comune è di vigilare attentamente sui costi e sulla qualità dei prodotti e del servizio, cosa che stiamo facendo regolarmente e con molta attenzione. Fondamentale per presidiare al meglio il servizio è il ruolo della commissione mensa, molto attiva ed attenta, che ha il compito di verificare il funzionamento complessivo del servizio e il livello di gradimento dei piatti, oltre che proporre migliorie ed aggiustamenti». **NON SONO DISPONIBILI ALTRE IMMAGINI**

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software 25.02.2019 - 18:46 0 - BRIGHTON, England, Feb. 25, 2019 /PRNewswire/ -- Planon, the global leader in software solutions for facility management optimisation, announced today that the Dussmann Group has selected a global licence of Planon Universe for Service Providers. This is an important step in achieving the process efficiency and client support goals of the Dussmann Group strategy 2023, Dussmann Next Level. "Our goal is to go to the next level with innovative services for the wide range of challenges that confront our clients. This means creating service packages that are customised and flexible. Ultimately, we seek the best available solution for the client," said Dr. Wolfgang Häfele, Dussmann Group executive board spokesman responsible for facility management operations in the German-speaking regions. Dussmann Group is consistently increasing the deployment of new technologies, investing in the digitalisation of both operational and administrative processes and in new support technologies. In a drive to achieve this goal, Dussmann Group has evaluated the status quo. This includes current use of Planon's IWMS software which is referred to as DIAS ("Dussmann Integrierte Auftrags Steuerung," which translates to Dussmann integrated work order management). "In technical services, we have made a quantum leap with DIAS. It enables us to control servicing and inspection and to provide our clients with meticulous documentation," said Dr. Wolfgang Häfele. For the past three years, Dussmann Group has deployed DIAS in technical services management. Planon then released Planon Universe for Service Providers, an enterprise operations platform designed specifically for facility management service providers, and the Dussmann Group started looking at expanding the use of Planon to encompass more processes and replace redundant systems. The new system will be called DIAS 2.0. "Our priority is to provide transparency and create added value for our clients. Planon's FM-specific platform Planon Universe for Service Providers will play an important role in achieving this goal," said Wolfgang Häfele. About Dussmann With 64,500 employees in 17 countries, the Dussmann Group provides services for people, by people. The largest service division, Dussmann Service, provides technical services, catering, security, reception, cleaning, surgical sterilisation, commercial facility management and energy management from a single source. In 2017, the Dussmann Group generated total sales of 2.22 billion Euros.

[Montemurlo] Il cibo delle mense non somministrato va alle famiglie indigenti di Montemurlo

Il cibo delle mense non somministrato va alle famiglie indigenti di Montemurlo 18 febbraio 2019 17:05 Attualità Montemurlo A Montemurlo la lotta allo spreco alimentare parte dalle scuole. È stato firmato questa mattina in municipio il protocollo d'intesa per la donazione delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche tra il Comune di Montemurlo, la Dussmann Service, società che gestisce il servizio di refezione, l'istituto comprensivo 'Margherita Hack' e l'associazione San Vincenzo De' Paoli. D'ora in avanti tutto il cibo delle mense non sporzionato e non somministrato agli studenti (circa 1350 pasti ogni giorno), dunque perfettamente integro, non finirà più nella spazzatura come avveniva fino ad oggi, ma sarà recuperato dai volontari della San Vincenzo e distribuito alle famiglie bisognose del territorio. La Dussmann, infatti, si è resa disponibile a sistemare gli alimenti avanzati in appositi contenitori per garantirne l'igiene e la sicurezza ed a etichettarli con le indicazioni del cibo contenuto e le modalità di utilizzo. « Grazie alla convergenza della disponibilità della Dussmann Service, della scuola e della San Vincenzo de' Paoli, siamo riusciti a dare vita a questo importante progetto, che consente di non sprecare più il cibo cucinato ma non consumato nelle mense scolastiche. - spiega l'assessore alla pubblica istruzione, Rossella De Masi - Un'iniziativa eticamente molto importante per riaffermare il valore delle risorse e della solidarietà verso i più deboli». Ogni giorno saranno i volontari della San Vincenzo De' Paoli con i propri mezzi a fare il giro delle scuole ed a ritirare il cibo avanzato:« La San Vincenzo De' Paoli opera nella zona di Montemurlo e Bagnolo in tutto segue sessanta famiglie indigenti. - spiega la presidente Paola Barni - Lo spirito della nostra associazione è quello di donare tempo ai poveri, per questo abbiamo accolto volentieri l'invito ad aderire al progetto. Ogni giorno in base alla quantità di cibo raccolto e alle necessità rilevate provvederemo a distribuire gli alimenti ai bisognosi che seguiamo in stretto contatto con le assistenti sociali». Un progetto fortemente sostenuto dalla Dussmann Service, come sottolinea Carlo Puonsi, responsabile operativo:« per noi è importante essere partner di un progetto che promuovere e dà impulso alla cultura del riuso contro lo spreco alimentare». Dello stesso avviso anche la vice-preside dell'istituto comprensivo Margherita Hack, Elena Ciabatti:« In un periodo in cui tutti noi siamo abituati alla cultura dell'usa e getta, è importante promuovere tra i ragazzi un tipo di educazione che dà valore alle risorse e alla solidarietà. Tra l'altro, qualche anno fa, l'idea di non gettare il cibo avanzato dalla mensa ma poterlo donare a chi non ne ha, era proprio partita dai nostri studenti. Oggi dunque diamo seguito ad un'idea importante e positiva per il futuro dell'ambiente e del prossimo». Anche il sindaco Mauro Lorenzini ha voluto ricordare l'attenzione dell'amministrazione comunale verso l' esigenze di chi sta vivendo un periodo di difficoltà nell'ottica della coesione sociale:« Le risorse di bilancio dell'amministrazione comunale destinate alle politiche socio-sanitarie sono aumentate negli ultimi anni, passando da 2,4 a 2,6 milioni di euro. Questo progetto si inserisce nella direzione del sostegno agli indigenti che come Comune perseguiamo attraverso varie azioni, come ad esempio il progetto Vela, che ogni anno è finanziato con 25 mila euro». Fonte: Comune di Montemurlo - Ufficio stampa Tutte le notizie di Montemurlo <<

Lecis soddisfatta dal servizio mensa della Dussman

Home » Lecis soddisfatta dal servizio mensa della Dussman Lecis soddisfatta dal servizio mensa della Dussman L'assessore all'Istruzione del M5S a pranzo presso l'istituto Galice per testare i prodotti offerti ai piccoli alunni della scuola. La pentastellata: "Adeguate livello di qualità grazie a un sistema certificato di rintracciabilità" CIVITAVECCHIA - "A pranzo con gli studenti, presso l'istituto comprensivo Galice di Civitavecchia, per testare la qualità del servizio mensa offerto dalla ditta appaltatrice Dussmann". Lo dichiara l'assessore all'Istruzione pentastellato Alessandra Lecis che ha voluto provare in prima persona i prodotti offerti ai piccoli alunni della scuola. Il menù era "composto da pasta al sugo, Nuggets di pesce e contorno di finocchi, tutto ben preparato e servito egregiamente dall'addetta mensa, coadiuvata dalle docenti. Ho potuto constatare personalmente - ha continuato Lecis - che l'approvvigionamento dei pasti che privilegia l'utilizzo di prodotti bio, dop, igr, a filiera corta, nonché di prodotti tipici e tradizionali, è ben rispettato. Ho inoltre verificato anche il recupero delle eccedenze alimentari, sempre nel segno della riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici. Obiettivo primario dell'azienda, sin da subito, è stato quello di offrire alla cittadinanza e all'amministrazione comunale un livello di qualità concreta e tangibile attraverso la propria organizzazione e di prevedere una serie di iniziative ed interventi che verranno implementati nel corso dell'appalto, come ad esempio i progetti relativi all'educazione alimentare e l'abbellimento dei locali mensa. Mi sento quindi di dire che al momento il servizio mensa offre alla cittadinanza un adeguato livello di qualità - ha concluso Lecis - grazie a un sistema certificato di rintracciabilità, all'adozione di diete speciali, al monitoraggio del gradimento del pasto e alle analisi microbiologiche che vengono condotte ogni giorno a tutela dei piccoli consumatori".(27 Feb 2019 - Ore 19:47) Commenti

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software

25 febbraio 2019- 18:29 Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software - BRIGHTON, England, Feb. 25, 2019 /PRNewswire/ -- Planon, the global leader in software solutions for facility management optimisation, announced today that the Dussmann Group has selected a global licence of Planon Universe for Service Providers. This is an important step in achieving the process efficiency and client support goals of the Dussmann Group strategy 2023, Dussmann Next Level. "Our goal is to go to the next level with innovative services for the wide range of challenges that confront our clients. This means creating service packages that are customised and flexible. Ultimately, we seek the best available solution for the client," said Dr. Wolfgang Häfele, Dussmann Group executive board spokesman responsible for facility management operations in the German-speaking regions. Dussmann Group is consistently increasing the deployment of new technologies, investing in the digitalisation of both operational and administrative processes and in new support technologies. In a drive to achieve this goal, Dussmann Group has evaluated the status quo. This includes current use of Planon's IWMS software which is referred to as DIAS ("Dussmann Integrierte Auftrags Steuerung," which translates to Dussmann integrated work order management). "In technical services, we have made a quantum leap with DIAS. It enables us to control servicing and inspection and to provide our clients with meticulous documentation," said Dr. Wolfgang Häfele. For the past three years, Dussmann Group has deployed DIAS in technical services management. Planon then released Planon Universe for Service Providers, an enterprise operations platform designed specifically for facility management service providers, and the Dussmann Group started looking at expanding the use of Planon to encompass more processes and replace redundant systems. The new system will be called DIAS 2.0. "Our priority is to provide transparency and create added value for our clients. Planon's FM-specific platform Planon Universe for Service Providers will play an important role in achieving this goal," said Wolfgang Häfele. About Dussmann With 64,500 employees in 17 countries, the Dussmann Group provides services for people, by people. The largest service division, Dussmann Service, provides technical services, catering, security, reception, cleaning, surgical sterilisation, commercial facility management and energy management from a single source. In 2017, the Dussmann Group generated total sales of 2.22 billion Euros.

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software Posted By: Redazione Web
25 Febbraio 2019 - BRIGHTON, England, Feb. 25, 2019 /PRNewswire/ - Planon, the global leader in software solutions for facility management optimisation, announced today that the Dussmann Group has selected a global licence of Planon Universe for Service Providers. This is an important step in achieving the process efficiency and client support goals of the Dussmann Group strategy 2023, Dussmann Next Level. "Our goal is to go to the next level with innovative services for the wide range of challenges that confront our clients. This means creating service packages that are customised and flexible. Ultimately, we seek the best available solution for the client," said Dr. Wolfgang Hafele, Dussmann Group executive board spokesman responsible for facility management operations in the German-speaking regions. Dussmann Group is consistently increasing the deployment of new technologies, investing in the digitalisation of both operational and administrative processes and in new support technologies. In a drive to achieve this goal, Dussmann Group has evaluated the status quo. This includes current use of Planon's IWMS software which is referred to as DIAS ("Dussmann Integrierte Auftrags Steuerung," which translates to Dussmann integrated work order management). "In technical services, we have made a quantum leap with DIAS. It enables us to control servicing and inspection and to provide our clients with meticulous documentation," said Dr. Wolfgang Hafele. For the past three years, Dussmann Group has deployed DIAS in technical services management. Planon then released Planon Universe for Service Providers, an enterprise operations platform designed specifically for facility management service providers, and the Dussmann Group started looking at expanding the use of Planon to encompass more processes and replace redundant systems. The new system will be called DIAS 2.0. "Our priority is to provide transparency and create added value for our clients. Planon's FM-specific platform Planon Universe for Service Providers will play an important role in achieving this goal," said Wolfgang Hafele. About Dussmann With 64,500 employees in 17 countries, the Dussmann Group provides services for people, by people. The largest service division, Dussmann Service, provides technical services, catering, security, reception, cleaning, surgical sterilisation, commercial facility management and energy management from a single source. In 2017, the Dussmann Group generated total sales of 2.22 billion Euros. (Immediapress - Adnkronos Immediapress e' un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dall'ente che lo emette. Padovanews non e' responsabile per i contenuti dei comunicati trasmessi.)

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software 25.02.2019 - 18:46 0 - BRIGHTON, England, Feb. 25, 2019 /PRNewswire/ -- Planon, the global leader in software solutions for facility management optimisation, announced today that the Dussmann Group has selected a global licence of Planon Universe for Service Providers. This is an important step in achieving the process efficiency and client support goals of the Dussmann Group strategy 2023, Dussmann Next Level. "Our goal is to go to the next level with innovative services for the wide range of challenges that confront our clients. This means creating service packages that are customised and flexible. Ultimately, we seek the best available solution for the client," said Dr. Wolfgang Häfele, Dussmann Group executive board spokesman responsible for facility management operations in the German-speaking regions. Dussmann Group is consistently increasing the deployment of new technologies, investing in the digitalisation of both operational and administrative processes and in new support technologies. In a drive to achieve this goal, Dussmann Group has evaluated the status quo. This includes current use of Planon's IWMS software which is referred to as DIAS ("Dussmann Integrierte Auftrags Steuerung," which translates to Dussmann integrated work order management). "In technical services, we have made a quantum leap with DIAS. It enables us to control servicing and inspection and to provide our clients with meticulous documentation," said Dr. Wolfgang Häfele. For the past three years, Dussmann Group has deployed DIAS in technical services management. Planon then released Planon Universe for Service Providers, an enterprise operations platform designed specifically for facility management service providers, and the Dussmann Group started looking at expanding the use of Planon to encompass more processes and replace redundant systems. The new system will be called DIAS 2.0. "Our priority is to provide transparency and create added value for our clients. Planon's FM-specific platform Planon Universe for Service Providers will play an important role in achieving this goal," said Wolfgang Häfele. About Dussmann With 64,500 employees in 17 countries, the Dussmann Group provides services for people, by people. The largest service division, Dussmann Service, provides technical services, catering, security, reception, cleaning, surgical sterilisation, commercial facility management and energy management from a single source. In 2017, the Dussmann Group generated total sales of 2.22 billion Euros.

Mensa scolastica a Civitavecchia, l'assessore Lecis a pranzo con gli studenti

Mensa scolastica a Civitavecchia, l'assessore Lecis a pranzo con gli studenti "Ho verificato anche il recupero delle eccedenze alimentari, sempre nel segno della riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici". di Comunicato Stampa - 27 febbraio 2019 - 19:08
Commenta Stampa Invia notizia Più informazioni su Ennio Galice civitavecchia mensa scolastica Alessandra Lecis Civitavecchia Civitavecchia - "Oggi a pranzo con gli studenti, presso l'I.C. Galice di Civitavecchia, per testare la qualità del servizio mensa offerto dalla ditta appaltatrice Dussmann" - lo comunica in una nota l'assessore Lecis. "Oggi menù composto da pasta al sugo, Nuggets di pesce e contorno di finocchi, tutto ben preparato e servito egregiamente dall'addetta mensa, coadiuvata dalle docenti. Ho potuto constatare personalmente che l'approvvigionamento dei pasti che privilegia l'utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, a filiera corta, nonché di prodotti tipici e tradizionali, è ben rispettato. Ho inoltre verificato anche il recupero delle eccedenze alimentari, sempre nel segno della riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici. Obiettivo primario dell'azienda, sin da subito, è stato quello di offrire alla cittadinanza e all'Amministrazione Comunale un livello di qualità concreta e tangibile attraverso la propria organizzazione e di prevedere una serie di iniziative ed interventi che verranno implementati nel corso dell'appalto, come ad esempio i progetti relativi all'educazione alimentare e l'abbellimento dei locali mensa. Mi sento quindi di dire che al momento il servizio mensa offre alla cittadinanza un adeguato livello di qualità grazie a un sistema certificato di rintracciabilità, all'adozione di diete speciali, al monitoraggio del gradimento del pasto e alle analisi microbiologiche che vengono condotte ogni giorno a tutela dei piccoli consumatori".

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software

Dussmann Group Focuses on Client Needs With Planon Software 25.02.2019 - 18:46 0 - BRIGHTON, England, Feb. 25, 2019 /PRNewswire/ -- Planon, the global leader in software solutions for facility management optimisation, announced today that the Dussmann Group has selected a global licence of Planon Universe for Service Providers. This is an important step in achieving the process efficiency and client support goals of the Dussmann Group strategy 2023, Dussmann Next Level. "Our goal is to go to the next level with innovative services for the wide range of challenges that confront our clients. This means creating service packages that are customised and flexible. Ultimately, we seek the best available solution for the client," said Dr. Wolfgang Häfele, Dussmann Group executive board spokesman responsible for facility management operations in the German-speaking regions. Dussmann Group is consistently increasing the deployment of new technologies, investing in the digitalisation of both operational and administrative processes and in new support technologies. In a drive to achieve this goal, Dussmann Group has evaluated the status quo. This includes current use of Planon's IWMS software which is referred to as DIAS ("Dussmann Integrierte Auftrags Steuerung," which translates to Dussmann integrated work order management). "In technical services, we have made a quantum leap with DIAS. It enables us to control servicing and inspection and to provide our clients with meticulous documentation," said Dr. Wolfgang Häfele. For the past three years, Dussmann Group has deployed DIAS in technical services management. Planon then released Planon Universe for Service Providers, an enterprise operations platform designed specifically for facility management service providers, and the Dussmann Group started looking at expanding the use of Planon to encompass more processes and replace redundant systems. The new system will be called DIAS 2.0. "Our priority is to provide transparency and create added value for our clients. Planon's FM-specific platform Planon Universe for Service Providers will play an important role in achieving this goal," said Wolfgang Häfele. About Dussmann With 64,500 employees in 17 countries, the Dussmann Group provides services for people, by people. The largest service division, Dussmann Service, provides technical services, catering, security, reception, cleaning, surgical sterilisation, commercial facility management and energy management from a single source. In 2017, the Dussmann Group generated total sales of 2.22 billion Euros.

Le imprese agricole nelle scuole: laboratori per 900 studenti lecchesi

Le imprese agricole nelle scuole: laboratori per 900 studenti lecchesi Iniziativa senza precedenti, coinvolte dieci scuole della città. I ragazzi scopriranno dal vivo i segreti, la qualità e il valore aggiunto dell'agricoltura territoriale Redazione 25 febbraio 2019 22:40 I più letti di oggi 1 Le imprese agricole nelle scuole: laboratori per 900 studenti lecchesi Dieci scuole coinvolte, otto imprese agricole che "salgono in cattedra" con un percorso formativo senza precedenti sul territorio, che è partito nei giorni scorsi e coinvolgerà tutti i plessi scolastici della città di Lecco. Oltre 900 piccoli allievi di 49 classi che potranno toccare con mano e scoprire dal vivo i segreti, la qualità e il valore aggiunto dell'agricoltura territoriale, attraverso tre laboratori tematici: "dal latte al formaggio", "dalla frutta alla confettura" e "orto scolastico". Il progetto si chiama "Mangio sano e mi diverto" e vede come realtà promotrici la Coldiretti interprovinciale Iariana e Dussmann, in sinergia con Coldiretti Donne Impresa e Coldiretti Giovani Impresa. Contenimento dei cinghiali, «pronto un piano» «Un progetto importante, perché ci rivolgiamo ai consumatori e ai cittadini di domani -sottolineano Francesca Biffi e Chiara Canclini, rispettivamente responsabile di Coldiretti Donne Impresa e delegato di Coldiretti Giovani Impresa - Riteniamo importantissimo dialogare con i bambini: innanzitutto perché in molti casi, questi incontri rappresentano per molti loro il primo approccio con il mondo dell'agricoltura e con chi lavora la terra. E, contemporaneamente, si tratta di contenuti con una profonda valenza didattica e multidisciplinare, che spaziano dall'ambito della scienza a quello della storia e della cultura generale. Per loro è un'occasione molto preziosa per scoprire il valore dell'alimentazione e dell'agricoltura e per approfondirne le dinamiche».

Lecis a pranzo con gli studenti della Galice per testare la qualità del servizio mensa

Home News Attualità Lecis a pranzo con gli studenti della Galice per testare la qualità del servizio mensa Lecis a pranzo con gli studenti della Galice per testare la qualità del servizio mensa Postato da: Redazione TRC il: 27 Febbraio 2019, 17:31 Stampa Email Positiva
L'impressione dell'assessore all'istruzione Alessandra Lecis sul pasto consumato alla mensa della Galice, per testare la qualità del servizio offerto dalla ditta appaltatrice Dussmann. Uno standard qualitativo di livello a tutela dei piccoli consumatori, grazie ad un sistema certificato di rintracciabilità, adozione di diete speciale, utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, a filiera corta, nonché prodotti tipici e tradizionali. Recupero delle eccedenze alimentari nel segno della riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici.