

Raddoppiano le richieste per menù senza carne a scuola

cronaca Raddoppiano le richieste per menù senza carne a scuola Quasi una famiglia su dieci rifiuta le pietanze tradizionali. Boom di richieste per pranzi a base di sole verdure. E c'è chi accetta il pollo ma dice no al maiale 27 Gennaio 2019 TRIESTE C'era una volta il vassoio della mensa scolastica con la pasta al ragù e le crocchette di pollo. Una volta, appunto. Oggi invece sui piatti spuntano polpettine di ceci e pasticcini di verdure preparati rigorosamente senza grassi animali. I tempi cambiano, insomma, come dimostrano i dati riferiti alle preferenze espresse dai genitori dei bambini iscritti alle scuole comunali e dalle maestre che in quelle scuole insegnano. Quei dati infatti rivelano che, a Trieste, in un anno sono raddoppiate le richieste di menu privi di carne, e aumentate di un terzo quelle di pasti completamente vegetariani, quindi senza carne nè pesce. E spuntano pure i bimbi che la carne la mangiano, a patto però che non sia di maiale (richiesta, quest'ultima, avanzata dalla metà delle famiglie che hanno voluto una dieta "speciale" per il pargolo), e quelli che invece rifiutano prodotti di derivazione animale. Il caso della bimba con mamma veg convinta, e per questo in rotta di collisione con il papà, non è insomma così raro. Gli ultimi dati a disposizione del Comune di Trieste, raccontano che quasi un pasto su 10 tra i 10 mila erogati a bambini e insegnanti nelle mense nei nidi d'infanzia, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, nelle scuole primarie, nelle scuole secondarie di primo grado a tempo pieno, e nei servizi integrativi scolastici (Sis), è "speciale", ovvero con delle eccezioni rispetto al menù base. Le cuoche nei preparare i diversi menu, devono tenere conto di scelte dettate in parte dalle intolleranze delle quasi soffrono sempre più bambini, in parte da scelte etiche e religiose. E in qualche caso, pure, dalle mode. Nel dettaglio su 822 diete "speciali", 349 (il 42,4%) sono senza carne di maiale; 71 (l'8,7%) escludono pure vitello, manzo, pollame e altri tipi di carni tollerando invece il pesce (l'anno precedente erano poco più di 30). Inoltre le cuoche delle mense preparano giornalmente 53 menu interamente vegetariani (24 per i bambini e 29 per il personale scolastico), e 42 vegani (4 per i bambini e 38 per il personale). Negli altri 307 casi (il 37,3% dei menù speciali) le diete sono dettate da intolleranze: quelle senza glutine, le più numerose, senza latticini, senza uova, senza latte e uova, quelle per far fronte a intolleranze alla frutta con guscio ma pure al pomodoro. La richiesta di una dieta dettata da un'intolleranza, che impone scrupolosi metodi di preparazione per evitare contaminazioni, deve essere supportata da un certificato medico. Le due aziende che hanno in appalto la gestione delle mense scolastiche triestine, fornendo circa 10 mila pranzi e altrettante merende a 133 realtà cittadine, sono la Dussmann e la Camst. «Il segmento della preparazione e somministrazione del cibo in ambito scolastico negli ultimi anni è cambiato radicalmente, - valuta Gianluca Baruffa, direttore Nord-est di Dussmann -. Le richieste di diete vegetariane, senza carne o adatte a chi soffre di intolleranze sono sempre più marcate, il che impone zone dedicate alla preparazione di certi piatti che garantiscano la non contaminazione, utilizzo scrupoloso dell'attrezzatura e la costante formazione del personale». Va evidenziato che gli appalti che regolano questo servizio, prevedono l'utilizzo di ingredienti bio, di olio esclusivamente extra vergine di oliva, di aceto di mele, di prodotti Dop e Igp. -

Mense scolastiche, si cambia E arriva la app per i controlli

SAN DONÀ

Cambia la refezione nelle scuole d'infanzia ed elementari di San Donà. Per i genitori sarà disponibile una nuova applicazione, scaricabile sul telefonino, per controllare alimentazione, suggerimenti di nutrizionisti e il costo dei pasti. Lo garantisce Dussmann, azienda con sede a Milano che di recente ha aperto un centro di cottura a Fossalta che si è aggiudicata il servizio per i prossimi due anni. L'appalto è stato indetto dalla Città metropolitana, sulla base di una procedura avviata dal Comune. Dussmann si è aggiudicata il servizio con un ribasso del 7,6 %, per un importo complessivo di un milione e 360mila euro. I pasti giornalieri sono circa 1.260, all'anno saranno circa 204mila. Il servizio è rivolto ad alunni ed insegnanti di cinque asili e otto scuole primarie.

CHILOMETRO ZERO

La nuova refezione inizierà dopo le festività pasquali. «La proposta alimentare in termini di materie prime è molto connotata sul chilometro zero spiegano dalla Dussmann con una scelta di fornitori del territorio». Tra le novità una App attraverso la quale il genitore riceve suggerimenti da dietisti specializzati su cosa preparare a cena in funzione di quello che il figlio ha mangiato a pranzo. Con la stessa App sarà possibile anche regolarizzare i pagamenti della mensa e tenere sotto controllo il saldo, quest'ultima una delle richieste presentate dal Comune per agevolare i genitori. Altra novità riguarda la proposta di programmi di educazione alimentare e laboratori di gioco per scolari, insegnanti e genitori.

INTOLLERANZE ALIMENTARI

Tutti mangeranno le medesime pietanze, ma ci sono delle eccezioni. «Per i bambini intolleranti a determinati alimenti e per quelli appartenenti a culture per le quali alcuni cibi sono preclusi o per scelte etiche prevediamo menù alternativi continuano dall'azienda - in genere vengono confezionati in modo separato ed identificati in maniera inequivocabile, prevedendo una formazione specifica di tutto il processo produttivo, fino all'addetto che consegna il piatto». Per le intolleranze, inoltre, è prevista un'area dedicata alla preparazione dei pasti, fornita di attrezzature, stoviglie e cuochi dedicati, per evitare contaminazioni. «Le proposte dedicate a questi bambini precisano - avranno lo stesso equilibrio ed apporto nutrizionale secondo le linee guida della Regione a cui il Comune si è ispirato». Un incontro per presentare le novità è previsto in municipio a fine gennaio.

Davide De Bortoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

l'iniziativa Il Comune lancia la sua campagna contro gli sprechi

Il cibo non consumato in mensa andrà alle famiglie bisognose

Il progetto scatterà una volta attivo il Centro freschi all'ex Samor, intanto resta il problema degli insoluti, circa 37mila euro l'anno

I piatti cucinati e non serviti a scuola andranno ai bisognosi, una stretta sulle variazioni di menu senza motivi validi. Il Comune lancia la sua campagna contro gli sprechi nella mensa scolastica. Intanto, gli insoluti accertati sono di circa 37mila euro l'anno, ma con il nuovo sistema di pagamento PagoPa sembra esserci un miglioramento. Dopo l'ingresso del nuovo gestore del servizio mensa, la società Dussmann, la Commissione mensa si è riunita per fare il punto della situazione e verificare come migliorare ulteriormente il servizio. Ma l'assessorato ha le idee chiare. «Innanzitutto vogliamo migliorare la gestione degli sprechi - afferma l'assessore all'istruzione Grazia Scotti -. Anche l'Ats ci ha fatto dei rilievi per gli eccessivi casi di disgusto, cioè le variazioni di menu richieste non per motivi sanitari o religiosi, ma perché il cibo servito non è di gradimento ai bambini. Dunque su questo versante daremo una stretta, perché sia come momento educativo sia per il rispetto delle tabelle dietetiche dell'Ats, i casi di variazione devono essere limitati». Ma il progetto più rilevante e impegnativo scatterà tra alcuni mesi, quando sarà attivo il Centro freschi in fase di realizzazione nella palazzina ex Samor di via Scotti. «Abbiamo già discusso con l'azienda che ci ha dato il suo ok - spiega l'assessore -. L'idea è quella di stipulare una convenzione con le associazioni che gestiranno il Centro freschi in modo da poter portare tutto il cibo in eccedenza alla struttura, per la distribuzione alle famiglie bisognose. Ovviamente potranno essere trasferiti solo i cibi preparati, ma non serviti. Ci sembra una buona iniziativa, che non comporta alcun costo aggiuntivo, che ha un grande valore di solidarietà ed educativo, che riduce gli sprechi». Il servizio mensa è sempre alle prese anche con il recupero delle somme dovute dalle famiglie e non pagate. La linea del Comune rimane la stessa di sempre: nessun bambino sarà penalizzato. «Il dato delle insolvenze si aggira sui 37mila euro circa l'anno, in linea tra l'altro con quello di città di analoghe dimensioni vicine a noi - conclude Grazia Scotti -. La base di partenza degli insoluti, compresi i semplici ritardi di pagamento era molto più alta, pari a 70mila euro circa, ma gli uffici mettono in atto tutte le azioni necessarie al recupero con ottimi risultati. E infatti il dato è mobile, quei 37mila euro si abbasseranno ancora. Inoltre, l'introduzione del sistema PagoPa sembra portare risultati: i flussi di cassa sono molto più veloci, gli insoluti per dimenticanza sono stati abbattuti, e anche il valore generale, sebbene i dati siano relativi a fatture di soli due mesi, sembra in miglioramento, e si può quindi puntare a scendere anche negli insoluti accertati»

scuola fermi Il laboratorio è stato riqualificato con un piano da 150mila euro

Rinnovati gli spazi e le attrezzature, dopo 4 mesi riapre il centro cottura

Da mercoledì prossimo, una volta effettuato il necessario collaudo, verranno sfornati oltre mille pasti al giorno. Abbiamo rinnovato spazi e cucina con un investimento a vantaggio di un servizio importante

Dopo quasi quattro mesi di serrata, mercoledì prossimo tornerà in funzione il centro cottura della scuola media Fermi, dal quale riprenderanno ad uscire 1.200 pasti al giorno destinati ai refettori delle scuole materne ed elementari. Il laboratorio che era invaso dai topi è stato completamente riqualificato con l'acquisto di nuove attrezzature per una somma complessiva di circa 150mila euro. La spesa è stata in gran parte affrontata dalla società Dussmann Service, che gestisce il servizio di refezione scolastica, quale investimento che era già inserito nel capitolato d'appalto, inoltre il Comune è intervenuto a copertura dei costi con un importo di 30mila euro. Al tempo stesso l'ente ha anche affrontato l'iter per dotare la cucina della certificazione antincendio, di cui era sprovvista, che ha richiesto un'ulteriore impegno economico da 30mila euro per l'adeguamento ai requisiti richiesti dalla normativa. I lavori si sono ormai conclusi da qualche settimana e nei prossimi giorni avrà termine anche la procedura del collaudo. Nel frattempo, sin dall'inizio dell'anno scolastico, in attesa che lo spazio tornasse agibile, tutti i pasti per gli alunni del territorio sono usciti dal centro cottura della scuola Cavalcanti, dove ogni giorno sono stati cucinati circa 2mila pranzi. Seppur con qualche difficoltà, le cuoche sono comunque riuscite a garantire continuità del servizio sulla base di un'organizzazione provvisoria che è stata impostata per fare fronte all'emergenza che si era creata sin dall'estate scorsa. Mesi complicati nel corso dei quali l'amministrazione comunale ha sempre mantenuto aperto un dialogo con la commissione mensa al fine di limitare al minimo i disagi che erano stati segnalati, soprattutto i primi tempi. A questo punto il personale avrà a disposizione degli elettrodomestici nuovi di zecca, a vantaggio di una maggiore efficienza, nonché un ambiente di lavoro pulito e in ordine. Vista la vicinanza della struttura al Redefossi, alcuni accorgimenti strutturali sono stati introdotti per prevenire il ripetersi di altre incursioni dei topi. L'assessore all'istruzione Maria Grazia Ravara spiega: «Come amministrazione comunale abbiamo fatto la scelta di ammodernare completamente e di mettere a norma il centro cottura della scuola media Fermi attraverso un investimento che va a vantaggio di un servizio importante come quello della refezione scolastica». La cucina è ancora chiusa, ma ci sono alcuni scatti in cui si nota a colpo d'occhio l'insieme di novità.

Mense, appalto da 5 milioni di euro «Nuovi controlli, la ditta è in regola»

NUOVI controlli sull'aggiudicazione del servizio di refezione scolastica per i prossimi cinque anni. Il bando era stato vinto dalla multinazionale tedesca Dussmann Service srl per le annualità 2018-2023 delle scuole del Comune di Montemurlo. Già dallo scorso 4 settembre la Dussmann ha iniziato la fornitura dei pasti negli asili nido. Adesso serve i bimbi della materna, della primaria e della scuola media. Un super appalto contro il quale la società Elijor Ristorazione aveva presentato ricorso al Tar. Dato atto che il Tribunale amministrativo regionale per la Toscana a fine ottobre ha accolto la domanda cautelare e ordinato al Comune di Montemurlo di rinnovare il controllo sulla congruità dell'offerta e in particolare sul costo delle derrate, l'amministrazione ha dato il via ad una nuova revisione. In particolare oggetto della contestazione sono state svariate voci: il costo delle derrate, le spese per i prodotti di pulizia e il materiale di consumo; il costo per l'affitto del centro di produzione pasti principale; il costo della Tari; i costi per l'affitto dei mezzi per la gestione delle emergenze (cucine mobili) e l'utile di impresa. Dopo gli ulteriori controlli il Comune «conferma la congruità e sostenibilità dell'offerta economica nel suo complesso» e «accerta la regolarità della procedura di gara». Quindi per i prossimi cinque anni la Dussmann Service l'azienda, che vanta oltre quarant'anni di esperienza ed è attiva in Italia dal 1969, fornirà i pasti nelle scuole montemurlesi, dai nidi alla media. «Da settembre - spiega l'assessore alla Pubblica Istruzione, Rossella De Masi - la Dussmann ha iniziato la fornitura dei pasti negli asili nido e i primi riscontri sono positivi. Il Comune è da sempre attento a garantire servizi scolastici di qualità e quindi continueremo a supervisionare e a vigilare, affinché sia sempre garantita attenzione nell'interesse dei bambini». Insieme alla nuova gestione della fornitura dei pasti scolastici sono partite alcune novità. La prima è l'abbandono delle stoviglie portate da casa. Fino ad oggi, i bambini della primaria dovevano portarsi da casa il sacchettino con il necessario per mangiare: posate, bicchiere e piatti. Adesso non è più così. Silvia Bini

Alla Peter Pan una super festa tra tradizioni, balli e tanta allegria

CRESCENTINO (gei) Mercoledì 19 dicembre si è svolta la tradizionale festa di Natale alla scuola dell'infanzia «Peter Pan» di Crescentino. Il senso della festa di Natale, un modo gioioso e simpatico per augurare Buone Feste attraverso un viaggio che ha condotto i piccoli alunni ai paesi di Babbo Natale, degli Angeli, delle Stelle, al Polo Nord, alla casa della befana per finire dagli spiritosi Elfi. Le mamme instancabili hanno preparato una bellissima rappresentazione teatrale, tante delizie, hanno truccato i piccoli e ballato con loro. I bimbi con gesti, parole e sorrisi hanno augurato Buon Natale a tutti. Il clima magico e allegro di una festa preparata per sorprendere. Un modo semplice ma efficace per far vedere un pezzo del cammino intrapreso ogni giorno nella scuola da bambini e adulti che si prendono per mano e crescono insieme. «Un ringraziamento speciale a Vanna Fasciola Alesina de Ila Lilt di Crescentino e a tutti i suoi Babbì, alla ditta Dussmann e all'Amministrazione Comunale presente nelle persone del Sindaco Fabrizio Greppi e del vice sindaco Carmine Speranza» spiegano dalla scuola. I PROTAGONISTI DELLA FESTA DI NATALE che si è svolta pochi giorni prima della chiusura delle scuole a dicembre

AGENDA

SORAGNA LE CANZONI DEI BIMBI DELLA MATERNA ARCOBALENO

Hanno cantato tre canzoni natalizie - di cui una in inglese, frutto del laboratorio con l'esperta Cristine Malinescou - i bambini della scuola materna Arcobaleno di Soragna, in occasione della festa di chiusura del 2018. L'iniziativa ha compreso anche una simpatica tombola natalizia, a cui hanno partecipato i bambini con i rispettivi genitori e nonni: come premio, i vincitori hanno ricevuto un panettone offerto dalla ditta Dussmann, titolare del servizio di refezione scolastica in paese. M.D.

Quasi una famiglia su dieci rifiuta le pietanze tradizionali. Boom di richieste per pranzi a base di sole verdure. E c'è chi accetta il pollo ma dice no al maiale

Menu "speciali" a scuola Raddoppiate le domande per i pasti senza carne

Laura Tonerò

Laura Tonerò C'era una volta il vassoio della mensa scolastica con la pasta al ragù e le crocchette di pollo. Una volta, appunto. Oggi invece sui piatti spuntano polpettine di ceci e pasticci di verdure preparati rigorosamente senza grassi animali. I tempi cambiano, insomma, come dimostrano i dati riferiti alle preferenze espresse dai genitori dei bambini iscritti alle scuole comunali e dalle maestre che in quelle scuole insegnano. Quei dati infatti rivelano che, a Trieste, in un anno sono raddoppiate le richieste di menu privi di carne, e aumentate di un terzo quelle di pasti completamente vegetariani, quindi senza carne nè pesce. E spuntano pure i bimbi che la carne la mangiano, a patto però che non sia di maiale (richiesta, quest'ultima, avanzata dalla metà delle famiglie che hanno voluto una dieta "speciale" per il pargolo), e quelli che invece rifiutano prodotti di derivazione animale. Il caso della bimba con mamma veg convinta, e per questo in rotta di collisione con il papà, non è insomma così raro. Gli ultimi dati a disposizione del Comune di Trieste, raccontano che quasi un pasto su 10 tra i 10 mila erogati a bambini e insegnanti nelle mense nei nidi d'infanzia, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, nelle scuole primarie, nelle scuole secondarie di primo grado a tempo pieno, e nei servizi integrativi scolastici (Sis), è "speciale", ovvero con delle eccezioni rispetto al menù base. Le cuoche nei preparare i diversi menu, devono tenere conto di scelte dettate in parte dalle intolleranze delle quasi soffrono sempre più bambini, in parte da scelte etiche e religiose. E in qualche caso, pure, dalle mode. Nel dettaglio su 822 diete "speciali", 349 (il 42,4%) sono senza carne di maiale; 71 (l'8,7%) escludono pure vitello, manzo, pollame e altri tipi di carni tollerando invece il pesce (l'anno precedente erano poco più di 30). Inoltre le cuoche delle mense preparano giornalmente 53 menu interamente vegetariani (24 per i bambini e 29 per il personale scolastico), e 42 vegani (4 per i bambini e 38 per il personale). Negli altri 307 casi (il 37,3% dei menù speciali) le diete sono dettate da intolleranze: quelle senza glutine, le più numerose, senza latticini, senza uova, senza latte e uova, quelle per far fronte a intolleranze alla frutta con guscio ma pure al pomodoro. La richiesta di una dieta dettata da un'intolleranza, che impone scrupolosi metodi di preparazione per evitare contaminazioni, deve essere supportata da un certificato medico. Le due aziende che hanno in appalto la gestione delle mense scolastiche triestine, fornendo circa 10 mila pranzi e altrettante merende a 133 realtà cittadine, sono la Dussmann e la Camst. «Il segmento della preparazione e somministrazione del cibo in ambito scolastico negli ultimi anni è cambiato radicalmente, - valuta Gianluca Baruffa, direttore Nord-est di Dussmann -. Le richieste di diete vegetariane, senza carne o adatte a chi soffre di intolleranze sono sempre più marcate, il che impone zone dedicate alla preparazione di certi piatti che garantiscano la non contaminazione, utilizzo scrupoloso dell'attrezzatura e la costante formazione del personale». Va evidenziato che gli appalti che regolano questo servizio, prevedono l'utilizzo di ingredienti bio, di olio esclusivamente extra vergine di oliva, di aceto di mele, di prodotti Dop e Igp. -- BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

pBASSA OVEST

Soragna Scuole, doggy bag in mensa per portare a casa il cibo avanzato

Iniziativa anti-spreco voluta dal Comune e dalla società che gestisce il servizio. Ora i genitori sanno sempre cosa mangiano i figli. Soddisfatto l'assessore Giordani

MICHELE DEROMA pSORAGNA Si sta ulteriormente sviluppando nelle scuole del territorio soragnese la collaborazione tra Dussmann Service e l'amministrazione comunale di Soragna, dopo che, nella scorsa estate, l'azienda di multiservizi si è aggiudicata l'appalto di ristorazione scolastica nella cittadina della Bassa. Tra le ulteriori novità a disposizione degli studenti c'è da alcuni giorni la «doggy bag», fornita loro dallo staff dell'azienda: si tratta di una sacca colorata e riutilizzabile, adatta al contatto con gli alimenti e utile per potervi trasportare il pane e la frutta fresca di giornata in esubero o non consumata nei pasti. I genitori possono prenotare la sacca quotidianamente, grazie al supporto informatico ideato dalla stessa Dussmann e messo a disposizione dei cittadini dall'amministrazione comunale: inoltre la piattaforma consente ai genitori di essere sempre informati sui menù settimanali, sulla composizione dei pasti e sui prodotti utilizzati. Non manca una particolare attenzione, sempre grazie alla sinergia tra la Dussmann e l'amministrazione comunale di Soragna, nei confronti delle famiglie più bisognose e in difficoltà. A loro vengono destinati i pacchi alimentari. Soddisfatto Federico Giordani, vicesindaco e assessore alla pubblica istruzione, nel commentare la positiva collaborazione tra l'ente amministrativo e la Dussmann: «Il bando per l'aggiudicazione e del servizio di gestione della mensa prevedeva un ulteriore aumento degli standard qualitativi relativamente alle materie prime, alle modalità di erogazione dei pasti e ai relativi servizi connessi, con finalità anche educative e ambientali. A pochi mesi di distanza possiamo affermare che questi obiettivi sono stati rispettati e che gli impegni presi sono stati ampiamente mantenuti. Naturalmente in sinergia e in accordo con tutte le parti in causa, Comune, Dussmann, scuola e famiglie, procederemo con la collaborazione e il sistema di monitoraggio del servizio previsto, a tutela dei ragazzi che ne usufruiscono».

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Via i chili di troppo

L'obesità rappresenta ormai un problema medico di proporzioni epidemiche, in tutti i paesi industrializzati ed in Italia in particolare

A. Caretto -A.Anderloni

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha coniato il neologismo Globesity (obesità globale), per indicare la dimensione universale e preoccupante del fenomeno, lanciando l'allarme nel suo European Health Report già nel lontano 2002. Il problema dell'obesità interessa soprattutto la fascia di età 6-13 anni, e predilige i maschi rispetto alle femmine. L'indagine di sorveglianza nutrizionale, "OKkio alla Salute", è uno studio sulle abitudini alimentari e sull'attività fisica dei bambini delle scuole primarie (6-10 anni), inserita nell'ambito della Childhood Obesity Survey Initiative dell'OMS regione Europa, e condotta in tutte le regioni italiane a cura del Ministero della Salute con il coordinamento dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS). Tale indagine ha messo in luce la grande diffusione tra i bambini di abitudini alimentari non corrette, che, specie se concomitanti ed unite ad un'inattività fisica, non favoriscono una crescita armonica e predispongono all'aumento di peso. In particolare, l'indagine del 2016 coordinata dall'ISS mostra che la percentuale di bambini obesi di età compresa tra i 6 e i 10 anni è del 9,3%, e quella dei bambini in sovrappeso è del 21,3%. Nessuna regione può dirsi esente dal problema, benché le differenze sul territorio siano notevoli, con situazioni più gravi al Sud. La rilevazione 2016, confermando i dati precedenti, ha messo in luce la grande diffusione tra i bambini di abitudini alimentari errate, seppure si sia rilevato un miglioramento per quanto riguarda il consumo di frutta e/o verdura (aumentato) e il consumo di bevande zuccherate e/o gassate (diminuito). Tuttavia, è una dieta bilanciata uno degli obiettivi più difficili da ottenere a tavola con i nostri bambini. Una tendenza negativa che si riflette anche sulle attitudini sportive e sulla sedentarietà dei giovani italiani. Il 22 e il 23 maggio scorso, in occasione dell'"11 th Meeting of Who European Childhood Obesity Surveillance (Cosi)" si sono incontrati a Vienna i rappresentanti dei Paesi che partecipano all'omonima iniziativa della Regione europea. I dati preliminari della IV raccolta Cosi (2015-2017) confermano che l'obesità infantile resta un rilevante problema di salute pubblica. A conclusione, la Commissione ha pubblicato "The Ending Childhood Obesity. Implementation plan: executive summary", che si propone di essere una guida sulle azioni necessarie a implementare le raccomandazioni attorno alle sei aree di intervento principali: promozione dell'assunzione di cibi sani, promozione dell'attività fisica, prevenzione dell'obesità, promozione di ambienti salutarità, sana alimentazione e attività fisica per i bambini in età scolare, presenza di servizi per la gestione e la cura di bambini obesi. Perché si diventa obesi L'obesità infantile ha una genesi multifattoriale, essendo il risultato di diverse cause più o meno evidenti che interagiscono tra loro; in primo luogo un'eccessiva/cattiva alimentazione, legata o meno ad una ridotta attività fisica e a fattori di tipo genetico/familiare; rari i casi di obesità legati ad alterazioni ormonali. La scuola svolge un ruolo di primo piano nel controllo dell'alimentazione, deve fare le veci dei genitori, anche perché, sempre più spesso, almeno due dei pasti principali della giornata vengono consumati nella mensa scolastica. Le migliorate condizioni socioeconomiche, le cattive abitudini, alimentari e di uno stile di vita sempre più sedentario, hanno favorito il formarsi di alcune alterazioni fisiche, che sono la conseguenza di uno squilibrio tra lo sviluppo muscolare, scheletrico e ponderale. Le conseguenze precoci più frequenti sono rappresentate da: problemi di tipo respiratorio (affaticabilità, apnea notturna),

di tipo articolare, dovute al carico meccanico (varismo/valgismo degli arti inferiori, ossia gambe ad arco o ad "X", dolori articolari, mobilità ridotta, piedi piatti), disturbi dell'apparato digerente, disturbi di carattere psicologico. Con il passare degli anni possono insorgere malattie come il diabete mellito, malattie cardiovascolari e alcuni tipi di tumori. Da non sottovalutare poi le conseguenze di tipo psicologico, che possono trascinarsi ed amplificarsi negli anni. I bambini in eccesso di peso possono sentirsi a disagio = vergognarsi, fino ad arrivare ad un vero rifiuto del proprio aspetto fisico; spesso sono bambini derisi, vittime di scherzi da parte dei coetanei e a rischio di perdere l'autostima e sviluppare un senso di insicurezza che li può portare all'isolamento: escono meno di casa e stanno più tempo davanti alla televisione, instaurando un circolo vizioso che li porta ad un'iperalimentazione reattiva. La lotta all'obesità dovrebbe partire anzitutto dall'educazione e dall'informazione dei bambini in età scolare, in quanto abitudini, stili di vita e modelli alimentari si apprendono nell'età dell'adolescenza e dello sviluppo ed è noto che un adolescente obeso ha una elevata probabilità di rimanere tale anche da adulto. La diffusione di stili alimentari corretti e dell'educazione motoria in bambini e adolescenti dovrebbe essere necessariamente il frutto di uno sforzo corale, esito del contributo di molteplici soggetti: scuola, famiglia, medici, dietisti e aziende di ristorazione collettiva. Famiglia e scuola, in particolare, appaiono i soggetti principali di un'efficace opera di formazione a un'alimentazione corretta. È in famiglia che il bambino "impara" a mangiare e interiorizza comportamenti alimentari che sarà poi portato naturalmente ad adottare. Dall'altro lato, la mensa della scuola potrebbe e dovrebbe svolgere un ruolo realmente attivo nella promozione di stili alimentari equilibrati, per prevenire e ridurre l'incidenza dell'obesità infantile, adottando programmi di educazione alimentare. Evidenze mostrano l'efficacia di interventi di educazione alimentare strutturati nelle scuole, con la collaborazione delle maestre e della dietista dell'azienda di ristorazione collettiva, rivolti non soltanto ai ragazzi ma anche ai genitori, per permettere l'adozione di corrette abitudini alimentari anche a casa. È importante sottolineare non solo l'adeguatezza delle porzioni e della composizione nutrizionale del menu scolastico, ma anche la varietà del menu elaborato, il quale, offrendo quotidianamente e costantemente diverse tipologie di verdura e frutta, è un utile strumento per interrompere la dipendenza provocata dai junk food: i bambini accettano più facilmente il gusto meno dolce delle verdure, imparando ad assaporare nuovi piatti. Una ricerca pubblicata su "Food Quality and Preference" mostra che per valutare in modo attendibile il gradimento dei consumatori verso un alimento è necessario che abbiano modo di provarlo più volte, che ripetute esposizioni ad un alimento possano renderlo più "simpatico" al palato più di quanto non appaia la prima volta, e che, infine, ha un risvolto utile anche per i genitori alle prese con bambini dai gusti difficili.

ANTONELLA PASQUARIELLO, Presidente EDUCARE I PIÙ PICCOLI AD UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE Camst, la Ristorazione Italiana, azienda che produce oltre 40 milioni di pasti all'anno per le scuole italiane, sostiene "Dammi il 5", campagna di educazione alimentare contro l'obesità infantile. Obiettivo del progetto è insegnare ai più piccoli e alle famiglie l'importanza di seguire una sana ed equilibrata alimentazione per contrastare il sovrappeso e l'obesità infantile che colpiscono in Italia tre bambini su dieci. La campagna, partita lo scorso settembre, coinvolgerà oltre 700 scuole in 10 regioni, ed è stata realizzata in collaborazione con l'Associazione Pancrazio e con il contributo scientifico della Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP), dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI) e dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma. Come azienda di ristorazione specializzata

nella preparazione di pasti per le scuole ci poniamo a fianco delle scuole e delle famiglie italiane nel delicato compito di educare i più piccoli ad una corretta alimentazione. Ogni giorno, con menu sani e bilanciati, rinnoviamo il nostro impegno in questa direzione: per questa ragione abbiamo deciso di sostenere con convinzione il progetto "Dammi il 5" di cui condividiamo obiettivi e impostazione.

LUCA BRAMBILLA, Direttore Commerciale ristorazione scolastica **UNA CULTURA DEL CIBO CHE NON SIA SOLO NUTRIMENTO MA ANCHE SALUTE** Per CIRFOOD l'impegno nei confronti della promozione di una cultura del cibo che non sia solo nutrimento ma anche salute, benessere e responsabilità è un valore fondamentale. L'impresa realizza numerose attività di educazione nelle scuole in cui opera con il servizio di ristorazione scolastica, servendo ogni giorno 300.000 studenti in 17 regioni italiane, coinvolgendo alunni, insegnanti e famiglie nella promozione di stili di vita sani, a partire dall'alimentazione. Il Giornale del Cibo, magazine on line di informazione alimentare edito da CIRFOOD, ha promosso quest'anno un'iniziativa specifica dedicata alla sensibilizzazione dei genitori, la campagna #CrescereATavola, lanciata per esplorare cause ed effetti dell'obesità infantile. Tra le cause principali genitori distratti e poco propensi a educare i figli a corretti stili di vita, ma anche una limitata disponibilità economica delle famiglie che costringe ad una spesa low-cost. Bambini e ragazzi italiani continuano a preferire pasta, pane e pizza, ma bevono meno di un litro d'acqua al giorno e consumano ancora troppo poco frutta e verdura. Fondamentale il ruolo della scuola, anche in ottica di condivisione del pasto e, quindi, di socializzazione. La Campagna, inoltre, è servita a diffondere le buone pratiche alimentari utili a prevenire il sovrappeso e a educare i bambini in età scolare ad una corretta alimentazione.

FRANCESCO GARRUBBA, Direttore delle Operazioni Filiale Ristorazione Scuole **REALIZZIAMO E SOSTENIAMO PROGETTI DI PREVENZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE** Per Dussmann fare ristorazione collettiva è un impegno serio, soprattutto quando ci rivolgiamo ai bambini e alle fasce più deboli della comunità. In questa direzione il nostro sforzo è totale e non scendiamo a compromessi, abbiamo a cuore la salute di grandi e piccini per questo non prepariamo solo pasti sani e gustosi ma ci impegniamo in prima persona a realizzare e sostenere progetti di prevenzione ed educazione alimentare in sinergia con enti, associazioni e territorio. In particolare Dussmann focalizza il proprio impegno non solo sul ruolo di fornitore di alimenti salutari, ma anche su quello di promotore di abitudini alimentari corrette attraverso la messa a punto di strumenti didattici per una migliore partecipazione al processo educativo. Infine, nelle nostre mense portiamo in tavola frutta e verdura, fresca e surgelata, bio, equosolidale e filiera corta scegliendo sempre più prodotti DOP e IGP. Per garantire qualità, freschezza e genuinità, ci rivolgiamo anche ai produttori del territorio per la carne, il pesce e i prodotti ortofrutticoli.

STEFANO BARASSI, Direttore Nazionale Education **SIAMO IN PRIMA LINEA PER LA PROMOZIONE DELLA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE** L'obiettivo primario di una alimentazione equilibrata è fornire i nutrienti necessari ad assicurare il miglior rendimento psico-fisico del bambino e quindi a prevenire carenze e/o sovraccarichi metabolici, causa di molte patologie, quali per esempio l'obesità. E noto, tra l'altro, che proprio nella prima e seconda infanzia si formano il maggior numero di cellule del tessuto adiposo. In questa fase della vita del bambino è fondamentale proporre quotidianamente frutta e verdura e incoraggiare al movimento fisico, per evitare il rischio di sovrappeso. E noto infatti che chi è in sovrappeso già da piccolo, è destinato ad esserlo anche da adulto. In affiancamento al lavoro delle famiglie, l'educazione alimentare collegata alla refezione scolastica rappresenta un valido

strumento per stimolare comportamenti corretti e indurre a scelte consapevoli nei giovani commensali. Noi di Elios, siamo in prima linea per la promozione della sana e corretta alimentazione attraverso lezioni ludico-educative, laboratori sensoriali, degustazioni, incontri di cucina genitori-bambini, seminari per i genitori, attività inserite in un lavoro interdisciplinare collegato al programma scolastico. Con questo spirito e con questa progettualità, lo scorso anno abbiamo coinvolto in tutta Italia, in maniera divertente ed istruttiva, oltre 35.000 bambini e più di 2.000 insegnanti. ALESSANDRA BINI, Responsabile Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare con

MILANO RISTORAZIONE ADOTTIAMO STRATEGIE VOLTE A MIGLIORARE L'APPREZZAMENTO DEI BAMBINI VERSO ALIMENTI "SALUTARI" Nonostante Milano Ristorazione non si occupi in maniera diretta di educazione alimentare, negli anni ha sempre prestato molta attenzione agli aspetti legati ad una sana e corretta alimentazione. Con l'intento di educare i propri piccoli utenti al gusto, ha sempre adottato strategie volte a migliorare l'apprezzamento dei bambini verso alimenti "salutari", anche se non particolarmente graditi. Ad esempio, dopo aver introdotto la pasta integrale, il cui gradimento è partito molto basso, ha individuato un condimento che, nel tempo, ha fatto salire il gradimento di tale alimento. Infatti, dopo aver condito tale pasta con il pesto, è arrivato a 11 '85%. Mentre, nonostante non fossero piatti graditi, ha mantenuto nei menu invernali la "pasta biologica crema di broccoli", al fine di abituare i bambini ad un gusto non particolarmente apprezzato. Anche in questo caso, si è verificato, nel tempo, un incremento del gradimento che oggi si attesta intorno al 53%.

ELISABETTA CISERCHIA, Responsabile Qualità e Sicurezza, Segmento Scuole, Sodexo Italia portanza di una buona alimentare in palestra, giocando tutti insieme. ABBIAMO CREATO E PERFEZIONATO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE DA PROPORRE ALLE SCUOLE COME RINFORZO ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE Sono numerose le evidenze a sostegno dell'importanza di intervenire con urgenza per migliorare il quadro di salute delle giovani generazioni, e noi crediamo che la prevenzione sia l'unico modo possibile per diminuire l'incidenza di obesità nelle fasce più giovani della popolazione e per educare ad un corretto comportamento alimentare. Nel corso di questi anni, abbiamo creato e perfezionato le attività di educazione alimentare da proporre alle scuole come rinforzo alle attività didattiche e in sintonia con le campagne istituzionali. Tre sono le leve con cui agire. Piacere nel mangiare: proponiamo tante ricette, nel rispetto della stagionalità e in linea con le più aggiornate indicazioni nutrizionali, ma senza dimenticare il gusto attraverso piatti equilibrati e piccole golosità proposte periodicamente nel menu; Scoperta e divertimento: aiutiamo i bambini ad apprendere divertendosi, a conoscere i fondamenti di una sana alimentazione, promuovendo il consumo di frutta e verdura, avvicinandoli alle tradizioni locali, ai nuovi gusti di diverse culture alimentari o, più semplicemente, alla scoperta di alcuni cibi poco conosciuti. Comfort del bambino: pranzare in un ambiente piacevole e amichevole, trasforma la vecchia "mensa" in un ristorante gradevole, a misura di bambino. "Mangiar bene, muoversi tanto!" la campagna di informazione che coniuga e promuove tutti questi aspetti attraverso una serie di attività dinamiche e coinvolgenti, si propone di evidenziare l'immobilità fisica abbinata ad una corretta alimentazione. Tra queste ad esempio c'è la Piramide che insegna ai bambini a conoscere i gruppi alimentari e i relativi alimenti, facendo movimento e

Quasi una famiglia su dieci rifiuta le pietanze tradizionali. Boom di richieste per pranzi a base di sole verdure. E c'è chi accetta il pollo ma dice no al maiale

Menu "speciali" a scuola Raddoppiate le domande per i pasti senza carne

Laura Tonerò

I numeri totali Sono circa 10mila complessivamente i pasti serviti ogni giorno dai colossi Dussmann e Camst e offerti nelle mense di nidi, scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie secondarie di primo grado. Le merende Nell'appalto ristorazione rientrano anche le merende offerte al pomeriggio ai piccoli iscritti alle attività del Sis, il servizio integrativo scolastico. E anche qui entra in gioco la scelta della famiglia, che può magari rifiutare lo yogurt perchè di origine animale e chiedere un frutto. Le diete speciali Previste ad oggi quelle senza carne di maiale (chieste per esempio dai genitori di fede musulmana), senza carne in generale, senza carne né pesce e senza derivati, quindi vegana.

da domani a regime la nuova app

La mensa comunale promossa dal rapporto Save the Children

L. T.

«Il servizio reso dal Comune di Trieste è risultato tra i più virtuosi nel rapporto stilato da Save the Children che ha analizzato la qualità delle mense nelle scuole italiane». Angela Brandi, assessore comunale all'Educazione, evidenzia la qualità dei pasti serviti negli asili e nelle scuole triestine. L'assessore interviene sul tema analizzando i dati sulle diete "speciali", e osserva che «la scelta di un menù vegetariano o vegano di un bambino è influenzata dall'educazione familiare. Noi, comunque, - sottolinea - cerchiamo di rispondere a tutte le esigenze». Tutte le diete, spiega l'esponente della giunta Dipiazza, vengono predisposte da una nutrizionista e avallate dall'Azienda sanitaria «al fine di garantire un menù equilibrato e vario: nulla viene improvvisato». Ai genitori degli alunni viene sistematicamente consegnato un prospetto che riporta giorno per giorno il menù che viene somministrato al bambino. Ma ora papà e mamme avranno uno strumento in più per monitorare cosa mangiano i figli, aggiunge ancora l'assessore Brandi. Da domani, infatti, entrerà a regime con l'attivazione di tutti i servizi garantiti "Cosamangioggi", l'applicazione di Dussmann disponibile su smartphone e tablet, che consentirà ai genitori di controllare i pasti. «Un elemento importante», osserva ancora Brandi, che permetterà di disporre un menù per la cena utile, tenendo conto con esattezza di cosa ha mangiato il bambino a pranzo e a merenda, a garantire una dieta completa, varia e equilibrata. Sulla app non sarà possibile leggere solo il menù, ma saranno disponibili anche la ricetta e la lista degli ingredienti utilizzati per preparare ogni singolo piatto. -L. T. BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Manuela da 15 anni serve il cibo ai bambini: «L'approccio a tavola? Conta l'abitudine»

«Brodo, riso e pizza i piatti più graditi ma molto dipende dagli input a casa»

L.T.

la testimonianza Polpette, purè, pizza, pastina in brodo e riso fanno la felicità dei piccoli alunni di Trieste. Guai invece a far trovare nel piatto il pasticcio di verdure, fagiolini o carote. «E il minestrone diventa per loro un incubo se ha un colore marrone o verde scuro, per questo vengono aggiunte spesso delle patate che lo rendono più gradevole anche alla vista», riferisce Manuela, addetta alla mensa da 15 anni e ora operativa alla scuola Sergio Laghi. «I gusti dei più piccoli - spiega - nel tempo sono cambiati. Anni fa, ad esempio, non volevano assolutamente mangiare i ravioli. Forse li vedevano troppo grandi, il motivo è sconosciuto. Invece ora li gustano volentieri». Chi ogni giorno è chiamato a preparare pranzi e merende per i piccoli alunni, negli ultimi anni si è visto imporre regole sempre più rigide e soprattutto deve essere capace di preparare contemporaneamente diversi menù. «Non è affatto semplice - ammette la dipendente Dussmann -, soprattutto nel caso di intolleranze: vanno usati piani di lavoro, pentole e attrezzature diverse». Vanno seguite con scrupolo le indicazioni avvallate dall'Azienda sanitaria e dalle nutrizioniste. I menù devono essere bilanciati. Riguardo ai gusti dei bambini che frequentano asili, scuole e ricreatori, Manuela sottolinea che «molto dipende da come li abitua i genitori. A scuola o in asilo assaggiano spesso gusti nuovi, che poi richiedono anche a casa». Sono molte le mamme che si sentono chiedere "la pastina dell'asilo" e sono costrette a chiedere alle cuoche dettagli sulla ricetta per preparare al figlio un piatto da leccarsi i baffi. È ovvio che chi viene rimpinzato di hamburger e patatine, all'asilo e a scuola trova delle difficoltà a confrontarsi con passati di verdure, stracchino e spinaci. «Amano molto il brodo - osserva l'addetta mensa -, noi serviamo quello vegetale, e loro con la pastina lo mangiano sempre con piacere. Sorridono anche quando nel piatto trovano il riso, in bianco, al pomodoro o con lo zafferano. Adorano le polpette, il purè, le patate al forno e, ovviamente, vanno pazzi quando facciamo la pizza». I bambini danno molta importanza alla forma e al colore del cibo. E vogliono capire cosa mangiano: piatti troppo elaborati non sono graditi perché non è facile comprendere da cosa siano composti. --L.T. BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

29 Gennaio 2019

Dussmann risponde

Nel 2017, il gruppo Dussmann a livello globale ha realizzato un fatturato oltre 2 miliardi di euro, di cui circa 446 Milioni a livello nazionale, che lo rende uno dei più grandi provider di multi-servizi privati di tutto il mondo. Dussmann risponde La Ditta Dussmann che ha rilevato Alessio e si occupa delle mense di Vercelli dell'ospedale e delle scuole, in seguito alle proteste del sindacato Fisascat-Cisl sulla questione dei lavoratori addetti alle mense della Asl di Vercelli: Capriate San Gervasio (BG), 28 Gennaio 2019 - In merito a quanto pubblicato nelle pagine del Vostro giornale, Dussmann dichiara quanto segue. Dussmann ha sempre sempre dato primaria importanza alla sicurezza delle proprie maestranze e al rispetto della relativa normativa dotando tempestivamente tutti i propri lavoratori dei Dispositivi di Protezioni Individuali, necessari al corretto svolgimento delle relative mansioni, come risulta peraltro evidente dalle ricevute siglate dagli stessi e come è noto a tutte le parti coinvolte. In merito alle retribuzioni, Dussmann ha sempre correttamente e puntualmente corrisposto quanto dovuto ai propri lavoratori. L'Azienda ha sempre dato disponibilità a discutere di tutti i temi gestionali che afferiscono la normale organizzazione del lavoro e che la questione è stata ribadita anche nell'incontro in prefettura dei giorni scorsi. L'Azienda ha provveduto a sporgere querela per diffamazione nei confronti di Matteo Rago, funzionario sindacale di Fisascat Cisl in Novara, e Luca Trinchitella, Segretario Generale Fisascat Cisl Piemonte Orientale, che hanno diffuso notizie false all'indirizzo di Dussmann, finalizzate a discreditarne l'operato in maniera strumentale e probabilmente per dinamiche interne al mondo sindacale. Vista la sensibilità dei temi trattati, chiediamo, infine, ai giornali di voler cogliere l'opportunità di interpellare la Società prima di pubblicare notizie inveritiere e lesive dell'immagine aziendale, e comunque prive di qualsivoglia riscontro. Leggi anche: <https://notiziaoggivercelli.it/economia/stato-di-agitazione-alla-dussman-service-di-vercelli/>

San Giuliano: dopo i lavori, il centro cottura della "Fermi" torna a preparare pasti

San Giuliano: dopo i lavori, il centro cottura della "Fermi" torna a preparare pasti. Previsti ultimi controlli e collaudo lunedì 28 e riapertura ufficiale mercoledì 30. Il laboratorio è chiuso dalle vacanze estive a causa di un' invasione di roditori. I nuovi macchinari del rinnovato centro cottura Mercoledì 30 gennaio riprenderà a funzionare il Centro Cottura presso la scuola media "Fermi" di San Giuliano. Di fatto mai entrato in funzione nel corso dell'attuale Anno Scolastico a causa di un'invasione di topi, il laboratorio è stato fatto oggetto di completa riqualificazione (rifacimento impianto elettrico, pareti antincendio e rete gas) e dell'installazione di nuovi macchinari e attrezzature, a cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con la società Dussmann. Il costo complessivo dell'opera supera i 200mila euro di investimento. «Lunedì 28 - spiega l'assessore all'Educazione, Maria Grazia Ravara - gli ultimi dettagli del collaudo e il 30 gennaio la riapertura della cucinache tornerà a preparare 1200 pasti per i nostri studenti. Continueremo a mantenere alta l'attenzione su questo tema importante affinché non si verifichino più le problematiche che hanno comportato questa chiusura, anche se riteniamo che gli interventi radicali di questi mesi abbiano scongiurato questo tipo di scenario». Intanto l'Amministrazione ha già manifestato l'intenzione di adeguare presto anche l'altro Centro Cottura cittadino presso la scuola primaria "Cavalcanti".
Redazione Web Iscriviti alla Newsletter settimanale di 7giorni, riceverai le ultime notizie e il link dell'edizione cartacea in distribuzione direttamente nella tua casella di posta elettronica. Potrai così scaricare gratuitamente il file in formato PDF consultabile su ogni dispositivo.

La mensa comunale promossa dal rapporto Save the Children

La mensa comunale promossa dal rapporto Save the Children L. T. 28 Gennaio 2019 «Il servizio reso dal Comune di Trieste è risultato tra i più virtuosi nel rapporto stilato da Save the Children che ha analizzato la qualità delle mense nelle scuole italiane». Angela Brandi, assessore comunale all'Educazione, evidenzia la qualità dei pasti serviti negli asili e nelle scuole triestine. L'assessore interviene sul tema analizzando i dati sulle diete "speciali", e osserva che «la scelta di un menù vegetariano o vegano di un bambino è influenzata dall'educazione familiare. Noi, comunque, - sottolinea - cerchiamo di rispondere a tutte le esigenze». Tutte le diete, spiega l'esponente della giunta Dipiazza, vengono predisposte da una nutrizionista e avallate dall'Azienda sanitaria «al fine di garantire un menù equilibrato e vario: nulla viene improvvisato». Ai genitori degli alunni viene sistematicamente consegnato un prospetto che riporta giorno per giorno il menù che viene somministrato al bambino. Ma ora papà e mamme avranno uno strumento in più per monitorare cosa mangiano i figli, aggiunge ancora l'assessore Brandi. Da domani, infatti, entrerà a regime con l'attivazione di tutti i servizi garantiti "Cosamangioggi", l'applicazione di Dussmann disponibile su smartphone e tablet, che consentirà ai genitori di controllare i pasti. «Un elemento importante», osserva ancora Brandi, che permetterà di disporre un menù per la cena utile, tenendo conto con esattezza di cosa ha mangiato il bambino a pranzo e a merenda, a garantire una dieta completa, varia e equilibrata. Sulla app non sarà possibile leggere solo il menù, ma saranno disponibili anche la ricetta e la lista degli ingredienti utilizzati per preparare ogni singolo piatto. - L. T. BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI Pancake di ceci con burger di verdure e pollo, salsa piccante e radicchio marinato Ora in Homepage

Scuole, doggy bag in mensa per portare a casa il cibo avanzato

Scuole, doggy bag in mensa per portare a casa il cibo avanzato Iniziativa anti-spreco voluta dal Comune e dalla società che gestisce il servizio (foto d'archivio) di Michele Deroma 22 Gennaio 2019 - 10:59 Si sta ulteriormente sviluppando nelle scuole del territorio soragnese la collaborazione tra Dussmann Service e l'amministrazione comunale di Soragna, dopo che, nella scorsa estate, l'azienda di multiservizi si è aggiudicata l'appalto di ristorazione scolastica nella cittadina della Bassa. Tra le ulteriori novità a disposizione degli studenti c'è da alcuni giorni la «doggy bag», fornita loro dallo staff dell'azienda: si tratta di una sacca colorata e riutilizzabile, adatta al contatto con gli alimenti e utile per potervi trasportare il pane e la frutta fresca di giornata in esubero o non consumata nei pasti. I genitori possono prenotare la sacca quotidianamente, grazie al supporto informatico ideato dalla stessa Dussmann e messo a disposizione dei cittadini dall'amministrazione comunale: inoltre la piattaforma consente ai genitori di essere sempre informati sui menù settimanali, sulla composizione dei pasti e sui prodotti utilizzati. Non manca una particolare attenzione, sempre grazie alla sinergia tra la Dussmann e l'amministrazione comunale di Soragna, nei confronti delle famiglie più bisognose e in difficoltà. A loro vengono destinati i pacchi alimentari. Soddisfatto Federico Giordani, vicesindaco e assessore alla pubblica istruzione, nel commentare la positiva collaborazione tra l'ente amministrativo e la Dussmann: «Il bando per l'aggiudicazione del servizio di gestione della mensa prevedeva un ulteriore aumento degli standard qualitativi relativamente alle materie prime, alle modalità di erogazione dei pasti e ai relativi servizi connessi, con finalità anche educative e ambientali. A pochi mesi di distanza possiamo affermare che questi obiettivi sono stati rispettati e che gli impegni presi sono stati ampiamente mantenuti. Naturalmente in sinergia e in accordo con tutte le parti in causa, Comune, Dussmann, scuola e famiglie, procederemo con la collaborazione e il sistema di monitoraggio del servizio previsto, a tutela dei ragazzi che ne usufruiscono». © RIPRODUZIONE RISERVATA

Dussman service presenta il nuovo servizio mensa

Dussman service presenta il nuovo servizio mensa 21 gennaio 2019 0 65 CIVITAVECCHIA - La nuova concessionaria del servizio di mensa scolastica Dussmann Service illustrerà come sarà svolto il servizio nei prossimi cinque anni. Saranno presentati i menù e i progetti educativi che si intendono proporre alle scuole, oltre ai dati dell'azienda ed i prodotti che verranno utilizzati. L'appuntamento è per martedì 22 gennaio alle ore 16,00 alla sala conferenze della Fondazione Cassa di Risparmio in Via Risorgimento 8/12. Durante la serata, i cittadini potranno chiedere informazioni ed al termine sarà consegnato un gadget ai piccoli partecipanti.

Il nuovo centro cottura Dussmann è servito

Il nuovo centro cottura Dussmann è servito ristorando 9 Gennaio 2019 0 0 0 views 0Shares 0 0 0 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 Donà 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 legame refrigerato e in ottemperanza a quanto previsto dal bando gara di cui la costola italiana della multinazionale tedesca (fatturato globale di oltre 2 miliardi di euro grazie alla presenza in 17 mercati dove dà lavoro a 70mila persone) è risultata aggiudicataria. Spiccano in particolare l'impiego di pannelli termoisolanti e l'impianto di climatizzazione a controllo digitale che garantiscono la corretta temperatura e umidità relativa in ogni locale del centro, che è stato progettato per ridurre l'impatto ambientale legato dell'attività a mezzo dirazionalizzazione dei processi produttivi e di contenimento dei consumi energetici. 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.

Raddoppiano le richieste per menù senza carne a scuola

cronaca Raddoppiano le richieste per menù senza carne a scuola Quasi una famiglia su dieci rifiuta le pietanze tradizionali. Boom di richieste per pranzi a base di sole verdure. E c'è chi accetta il pollo ma dice no al maiale 27 Gennaio 2019 TRIESTE C'era una volta il vassoio della mensa scolastica con la pasta al ragù e le crocchette di pollo. Una volta, appunto. Oggi invece sui piatti spuntano polpettine di ceci e pasticcini di verdure preparati rigorosamente senza grassi animali. I tempi cambiano, insomma, come dimostrano i dati riferiti alle preferenze espresse dai genitori dei bambini iscritti alle scuole comunali e dalle maestre che in quelle scuole insegnano. Quei dati infatti rivelano che, a Trieste, in un anno sono raddoppiate le richieste di menu privi di carne, e aumentate di un terzo quelle di pasti completamente vegetariani, quindi senza carne nè pesce. E spuntano pure i bimbi che la carne la mangiano, a patto però che non sia di maiale (richiesta, quest'ultima, avanzata dalla metà delle famiglie che hanno voluto una dieta "speciale" per il pargolo), e quelli che invece rifiutano prodotti di derivazione animale. Il caso della bimba con mamma veg convinta, e per questo in rotta di collisione con il papà, non è insomma così raro. Gli ultimi dati a disposizione del Comune di Trieste, raccontano che quasi un pasto su 10 tra i 10 mila erogati a bambini e insegnanti nelle mense nei nidi d'infanzia, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, nelle scuole primarie, nelle scuole secondarie di primo grado a tempo pieno, e nei servizi integrativi scolastici (Sis), è "speciale", ovvero con delle eccezioni rispetto al menù base. Le cuoche nei preparare i diversi menu, devono tenere conto di scelte dettate in parte dalle intolleranze delle quasi soffrono sempre più bambini, in parte da scelte etiche e religiose. E in qualche caso, pure, dalle mode. Nel dettaglio su 822 diete "speciali", 349 (il 42,4%) sono senza carne di maiale; 71 (l'8,7%) escludono pure vitello, manzo, pollame e altri tipi di carni tollerando invece il pesce (l'anno precedente erano poco più di 30). Inoltre le cuoche delle mense preparano giornalmente 53 menu interamente vegetariani (24 per i bambini e 29 per il personale scolastico), e 42 vegani (4 per i bambini e 38 per il personale). Negli altri 307 casi (il 37,3% dei menù speciali) le diete sono dettate da intolleranze: quelle senza glutine, le più numerose, senza latticini, senza uova, senza latte e uova, quelle per far fronte a intolleranze alla frutta con guscio ma pure al pomodoro. La richiesta di una dieta dettata da un'intolleranza, che impone scrupolosi metodi di preparazione per evitare contaminazioni, deve essere supportata da un certificato medico. Le due aziende che hanno in appalto la gestione delle mense scolastiche triestine, fornendo circa 10 mila pranzi e altrettante merende a 133 realtà cittadine, sono la Dussmann e la Camst. «Il segmento della preparazione e somministrazione del cibo in ambito scolastico negli ultimi anni è cambiato radicalmente, - valuta Gianluca Baruffa, direttore Nord-est di Dussmann -. Le richieste di diete vegetariane, senza carne o adatte a chi soffre di intolleranze sono sempre più marcate, il che impone zone dedicate alla preparazione di certi piatti che garantiscano la non contaminazione, utilizzo scrupoloso dell'attrezzatura e la costante formazione del personale». Va evidenziato che gli appalti che regolano questo servizio, prevedono l'utilizzo di ingredienti bio, di olio esclusivamente extra vergine di oliva, di aceto di mele, di prodotti Dop e Igp. -

Mensa scolastica, fissato un incontro pubblico illustrativo

Mensa scolastica, fissato un incontro pubblico illustrativo La nuova concessionaria del servizio illustrerà menu, progetti, dati e prodotti utilizzati CIVITAVECCHIA - Fissato per domani un incontro pubblico sul servizio di mensa scolastica. "La nuova concessionaria del servizio di mensa scolastica Dussmann Service - spiegano da Palazzo del Pincio - ci illustrerà come sarà la mensa scolastica dei nostri figli nei prossimi cinque anni. Saranno presentati i menù e i progetti educativi che si intendono proporre alle scuole, oltre ai dati dell'azienda ed i prodotti che verranno utilizzati". L'appuntamento è per domani alle 16 alla sala conferenze della Fondazione Cassa di Risparmio in via Risorgimento. "Durante la serata - concludono dal Pincio - i cittadini potranno chiedere informazioni ed al termine sarà consegnato un gadget ai piccoli partecipanti". (21 Gen 2019 - Ore 17:05)

Mensa scolastica: assemblea pubblica con la nuova ditta

Home » » Mensa scolastica: assemblea pubblica con la nuova ditta Mensa scolastica: assemblea pubblica con la nuova ditta CIVITAVECCHIA - Si terrà martedì 22 gennaio alle 16, presso la sala conferenze della Fondazione Ca.Ri.Civ. di via Risorgimento, un incontro tra le famiglie e la nuova concessionaria del servizio di mensa scolastica Dussmann Service. L'incontro è promosso dall'amministrazione comunale. «La società illustrerà come sarà la mensa scolastica dei nostri figli nei prossimi cinque anni - hanno spiegato dal Pincio - saranno presentati i menù e i progetti educativi che si intendono proporre alle scuole, oltre ai dati dell'azienda ed i prodotti che verranno utilizzati. Durante la serata, i cittadini potranno chiedere informazioni ed al termine sarà consegnato un gadget ai piccoli partecipanti». (18 Gen 2019 - Ore 19:26) Commenti

Civitavecchia, presentati i menù del nuovo servizio mensa scolastica

Civitavecchia, presentati i menù del nuovo servizio mensa scolastica La nuova concessionaria del servizio di refezione scolastica Dussmann Service illustrerà come sarà la mensa nei prossimi cinque anni. L'appuntamento è per domani, martedì 22 gennaio, alle 16, nella sala conferenze della Fondazione Cassa di Risparmio in via Risorgimento. Saranno presentati i menù e i progetti educativi che si intendono proporre alle scuole, oltre ai dati dell'azienda ed i prodotti che verranno utilizzati. Durante la serata, i cittadini potranno chiedere informazioni e al termine sarà consegnato un gadget ai piccoli partecipanti. Pubblicato lunedì, 21 Gennaio 2019 @ 10:53:21 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Mensa, presentato il nuovo servizio

Home » » Mensa, presentato il nuovo servizio Mensa, presentato il nuovo servizio di CAROLA MILANA CIVITAVECCHIA - Riunione partecipata presso la Fondazione Cariciv per l'incontro tra i genitori delle scuole elementari civitavecchiese e la nuova ditta che ha vinto l'appalto delle mense: la Dussmann. Davanti all'assessore alla scuola Alessandra Lecis la società ha presentato il suo profilo mettendo in evidenza «l'elevata qualità dei prodotti dedicati ai più piccoli. Il nuovo menù è stato scelto in base a preferenze ed esigenze di genitori e bambini, tenendo conto soprattutto la filiera corta, il km 0 e prodotti esclusivamente biologici, IGP e DOP». Presentato anche il progetto "mensa aperta", nel quale i genitori potranno visitare il centro cottura e vedere come vengono preparati i pasti ed assaggiarli. Durante l'incontro non sono mancati gli interventi dei genitori, alcuni preoccupati per situazioni debitorie. Molti dei crediti appartenenti alla vecchia gestione devono infatti essere trasferiti alla nuova società. La Lecis ha spiegato che in breve tutto sarà risolto. Mentre la Dussmann ha informato i genitori che per i nuovi pagamenti si potrà utilizzare la Tabaccheria La Nona, S. Liborio e al centro cottura, telematicamente per via prepagata o carta di credito, esclusi bonifici bancari. (25 Gen 2019 - Ore 09:49) Commenti

Mensa, presentato il nuovo servizio

Mensa, presentato il nuovo servizio di CAROLA MILANA CIVITAVECCHIA - Riunione partecipata presso la Fondazione Cariciv per l'incontro tra i genitori delle scuole elementari civitavecchiese e la nuova ditta che ha vinto l'appalto delle mense: la Dussmann. Davanti all'assessore alla scuola Alessandra Lecis la società ha presentato il suo profilo mettendo in evidenza «l'elevata qualità dei prodotti dedicati ai più piccoli. Il nuovo menù è stato scelto in base a preferenze ed esigenze di genitori e bambini, tenendo conto soprattutto la filiera corta, il km 0 e prodotti esclusivamente biologici, IGP e DOP». Presentato anche il progetto "mensa aperta", nel quale i genitori potranno visitare il centro cottura e vedere come vengono preparati i pasti ed assaggiarli. Durante l'incontro non sono mancati gli interventi dei genitori, alcuni preoccupati per situazioni debitorie. Molti dei crediti appartenenti alla vecchia gestione devono infatti essere trasferiti alla nuova società. La Lecis ha spiegato che in breve tutto sarà risolto. Mentre la Dussmann ha informato i genitori che per i nuovi pagamenti si potrà utilizzare la Tabaccheria La Nona, S. Liborio e al centro cottura, telematicamente per via prepagata o carta di credito, esclusi bonifici bancari. (25 Gen 2019 - Ore 09:49)