

BASSA

## **Soragna Mensa scolastica, analisi degli scarti per capire i menu preferiti dagli studenti**

Il progetto prenderà il via domani per andare incontro ai gusti dei ragazzi  
MICHELE DEROMA

pSORAGNA Martedì prossimo inizierà, nella mensa delle scuole di Soragna, un progetto di monitoraggio degli scarti alimentari, attivato dall'azienda Dussmann Service - titolare dalla scorsa estate del servizio di refezione scolastica - in collaborazione con l'amministrazione comunale. Il monitoraggio verrà svolto giornalmente, fino al 25 giugno, attraverso la raccolta di dati successivamente elaborati attraverso report e analizzati: le procedure saranno condotte dal personale addetto al servizio di ristorazione, che effettuerà la pesatura della quantità di cibo preparato e non servito, e degli avanzi di ciascuna portata. Attraverso gli scarti si potranno quindi conoscere quali sono le pietanze meno gradite dagli studenti e di conseguenza cambiare eventualmente il tipo di menù. Tutti i dati emersi dall'analisi verranno successivamente comunicati all'amministrazione, «al fine - comunica l'azienda - di condividere con giustamente eventuali azioni per aumentare il gradimento del servizio di refezione». Sul progetto di monitoraggio alimentare si è espresso con particolare soddisfazione il vicesindaco e assessore alla pubblica istruzione del comune di Soragna, Federico Giordani: «Oltre alla qualità di un servizio moderno ed efficace, un'azienda deve svolgere pure un ruolo di utilità e crescita per i ragazzi, e la funzione educativa e ambientale che si è voluto offrire con la nuova gestione del servizio di refezione sta dando risposte positive e importanti: credo che questo tipo di bando e di gestione sia un modello virtuoso e all'avanguardia, esempio e apripista per altre tipologie di servizi».

## Havi logisticsIl polo di Massalengo opera pure per Cigierre, Sushiko e Dussmann **A servizio del mondo McDonald's c'è una "città" che non dorme mai**

Tredicimila metri quadrati di capannoni inseriti in un'area di 20mila. Un flusso giornaliero di almeno mille pallet in entrata e altrettanti in uscita per un numero variabile fra i 70 e 100 camion. Duemila, circa, le referenze (le tipologie di prodotto) gestite in 24 ore. Questi i numeri della logistica di McDonald's, che da Massalengo rifornisce quasi duecento fast food situati nel Nord Ovest del Paese: Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria e le province di Parma e Piacenza. L'insegna del gruppo Havi - multinazionale americana che in Italia conta quattro sedi e una quinta in fase di apertura - svetta sulla strada provinciale 23 Lodi-Borghetto, poco dopo il centro abitato di Motta Vigana. Per la prima volta dal 2009, da quando cioè è attiva nel Lodigiano, giornalista e fotografo del Cittadino entrano per documentare cosa avviene ogni giorno in una delle logistiche più moderne del territorio, che oltre a McDonald's (il principale cliente) serve marchi come Cigierre (titolare tra gli altri dei ristoranti Old Wild West), Sushiko e il colosso della ristorazione collettiva Dussmann, che opera con grandi appalti in scuole, ospedali e mense aziendali. In totale sono 350 i ristoranti serviti dal polo di Massalengo (1100 quelli che Havi rifornisce in tutta Italia) che lavora su tre turni dal lunedì al venerdì, due turni il sabato e un turno (quello della notte) la domenica. Una piccola città che praticamente non dorme mai e nella quale è possibile passare dai magazzini a - 20 gradi (dove si conservano i surgelati) ai capannoni a temperatura ambiente, toccando gli 0 gradi (per la carne fresca), la fascia 0-4 (per i freschi) e quella 4-8 gradi, necessaria per determinate tipologie di prodotto, come le patate fresche. Scompartimenti a differenti temperature sono presenti poi sui camion, in modo da poter concentrare in un'unica consegna tutte le tipologie di prodotto di cui un singolo cliente necessita. Il modello McDonald's prevede protocolli rigidi e una organizzazione del lavoro rodada: da Massalengo infatti, praticamente in ogni secondo della giornata, il personale è in grado di sapere che tipo e che quantità di prodotti devono essere inviati in ognuno dei duecento fast food serviti. Il collegamento diretto con le casse dei ristoranti permette di visualizzare in tempo reale la quantità di merce venduta. E da Massalengo parte tutto ciò che è possibile trovare all'interno di un Mc: dalla carne alle salse, dall'insalata ai cono dei gelati, passando per i cestini utilizzati per friggere i nuggets di pollo, i fusti di birra e addirittura i prodotti per igienizzare i locali. Tutto il mondo della principale catena di fast food mondiale è insomma contenuto nei capannoni alle porte di Lodi. Tra i clienti serviti da Massalengo anche il Mc dell'aeroporto di Orio al Serio (in questo caso la merce va preparata seguendo regole stringenti in quanto finisce in un luogo "sensibile"); e tra i servizi offerti spicca il recupero dell'olio utilizzato per friggere, che viene prelevato dai fast food (i camion sono dotati di apposite cisterne), stipato nel centro di raccolta e poi inviato ad aziende specializzate per il trattamento. «Gli accordi con i subcontractor (con le società che operano per conto di Havi, ndr) sono certificati dalla Fondazione "Marco Biagi" dell'Università di Modena e Reggio Emilia - spiegano dall'azienda -, e attenzione viene riservata all'ambiente, con numerosi mezzi alimentati a metano e tre centri fotovoltaici, tra cui proprio quello di Massalengo».

## I ringraziamenti dei genitori

Acqui Terme. Ci scrive l'Associazione genitori IC1: «Venerdì 15 marzo si è svolta, presso il nuovo plesso della Scuola Media Bella di Acqui Terme, la 6a edizione della "Cena per L'IC1", ormai tradizionale evento benefico, i cui proventi saranno destinati per l'acquisto di strumentazione e materiale didattico da donare all'Istituto Comprensivo 1 di Acqui Terme. Vogliamo ringraziare tutti i nostri sponsor. Ringraziamo chi ha collaborato con noi e senza i quali non saremmo riusciti a organizzare la serata: l'Istituto Comprensivo 1 nella persona della Dirigente prof.ssa Miraglia; l'amministrazione Comunale che ha patrocinato la manifestazione, la ditta Dussmann Service nella persona del Sig. Zinna, il personale in cucina, la sezione Croce Rossa Comitato di Acqui Terme, Crescere Insieme Onlus, Need You Onlus, la Proloco di Terzo, Umberto e Mina del Bar Regie Terme, gli amici Gianni Moretti, Edda e Claudio Mungo, Monica Giordano, l'orchestra musicale e il coro della scuola media "G. Bella" e in anteprima assoluta, la "Compagnia Bella" gruppo teatrale dell'indirizzo ordinario di recente costituzione, che hanno allietato la serata con le loro apprezzatissime esibizioni. Inoltre, novità di quest'anno, il concorso scolastico "La solidarietà: noi ci crediamo, credici anche tu", pensato per sensibilizzare le nuove generazioni su un tema così importante, espresso nelle sue più diverse manifestazioni. Ovviamente la nostra gratitudine è rivolta al personale e ai docenti dell'Istituto Comprensivo 1 che ancora una volta hanno accolto con entusiasmo le nostre iniziative, ci hanno supportato e hanno partecipato attivamente nell'Orchestra, nel Coro e con i propri alunni al Concorso Scolastico, ai genitori e ai ragazzi, capitanati da Micol e Simone, che ci hanno aiutato nell'allestimento della sala e durante la serata. Infine grazie di cuore alle numerosissime persone che hanno partecipato all'evento. Vi aspettiamo il prossimo anno!»

COMUNE DI BARLETTA

## **Esito di gara Bando n.09/2016 CIG 686779186A**

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE. Comune di Barletta, corso V. Emanuele n.94, tel. 0883/578430-448, sito internet: [www.comune.barletta.bt.it](http://www.comune.barletta.bt.it). SEZIONE II: OGGETTO. Affidamento della gestione del "Servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e primarie a tempo pieno della Città di Barletta" per il triennio scolastico 2017-2019 SEZIONE IV: PROCEDURA: Gara europea a procedura aperta ex art.60 del d.lgs. n.50/2016 s.m.i. con il criterio di aggiudicazione offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95 del d.lgs. n.50/2016 s.m.i., secondo i criteri di valutazione esplicitati nel bando di gara. SEZIONE V: AGGIUDICAZIONE. Ditte partecipanti: n.4; Ditte escluse: 1 Ditta aggiudicataria: "DUSSMANN SERVICE s.r.l." di Milano, offerente il ribasso del 8,57% sul prezzo a base d'asta, pari ad € 2.763.450,00, escluso IVA al 4%, oltre costi sicurezza pari ad € 1.783,08; prezzo unitario per pasto pari ad € 4,2057 escluso IV A. Determinazioni dirigenziali n.2069 del 21/12/2017 e n.158 del 08/02/2019. SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI. R.U.P.: dott.ssa Rosa Di Palma Il Presidente del seggio di gara Dott.ssa Rosa Di Palma

## In mensa la tovaglietta amica della natura

AMBIENTE LATISANA Una mascotte sulla tovaglietta "amica dell'ambiente" per insegnare ai più piccoli a rispettare la natura e tutti i suoi "abitanti". Decolla a Latisana il progetto di sensibilizzazione dei bambini dentro le mense scolastiche. In ottemperanza con le nuove norme, i criteri ambientali minimi definiti dal Ministero dell'Ambiente, Dussmann Service ha provveduto nel tempo ad adeguare tutte le pratiche utilizzate nella fornitura di servizi per la ristorazione collettiva. L'ultima novità riguarda proprio l'inserimento nelle mense scolastiche delle nuove tovagliette in polipropilene con la mascotte Emy. Il personaggio, che a partire da oggi accompagnerà il pasto dei piccoli utenti di Latisana, è stato ideato e realizzato con lo scopo di portare in modo giocoso all'attenzione dei più piccoli importanti tematiche di educazione alimentare e corretti stili di vita. È arrivata dunque da sé l'idea di abbinare a questo intento l'utilizzo di materiali in linea con le linee guida dei Moca (Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti), e che quindi non fossero in netto contrasto con un approccio sicuro e sostenibile alla ristorazione. Presto gli appalti per i servizi di ristorazione collettiva richiederanno anche il rispetto dei criteri Moca. Si tratta di normative riconosciute sia a livello nazionale che europeo, e riguardano le condizioni d'utilizzo di particolari materiali. Il Gruppo Dussmann impiega oltre 70.000 persone in 17 paesi. 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.

SCUOLE

## In arrivo tovagliette in polipropilene

In Qualità e sostenibilità sono stati i principi ispiratori della decisione di Dussmann Service, il gestore delle mense scolastiche acquesi. «In ottemperanza con i Criteri ambientali minimi definiti dal Ministero dell' Ambiente, la società ha provveduto nel tempo ad adeguare tutte le pratiche utilizzate nella fornitura di servizi per la ristorazione collettiva - hanno spiegato - Dall' 11 marzo nelle mense scolastiche sono state introdotte delle nuove tovagliette in polipropilene che riportano la mascotte Erny, un personaggio ideato e realizzato con lo scopo di portare in modo giocoso all' attenzione dei più piccoli importanti tematiche di educazione alimentare e corretti stili di vita». L' attenzione per i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti, must per un approccio sicuro e sostenibile alla ristorazione ha quindi ispirato i tecnici Dussman per la realizzazione di strumenti ed utensili da impiegare nei propri appalti che fossero ispirati non solo ai Criteri ministeriali ma anche alle normative nazionali ed europee. «Un attento lavoro di ottimizzazione dei processi produttivi e gestionali connessi alla fornitura dei servizi per il rispetto dell' ambiente e la soddisfazione di migliaia di clienti» hanno concluso dalla Dussman. n M.P.

Foto: La scuola materna

Fontaneto d'agogna

## **Mensa scolastica con le tovagliette biodegradabili**

La mensa scolastica di Fontaneto d'Agogna diventa all'avanguardia nell'utilizzo di materiali eco compatibili e sicuri grazie a Dussmann. La società che gestisce la mensa da oggi comincerà a fornire la scuola di Fontaneto d'Agogna con le nuove tovagliette in polipropilene che riportano anche la mascotte Erny. Il personaggio, che accompagnerà il pasto dei piccoli utenti di Fontaneto, è stato ideato proprio con lo scopo di portare in modo giocoso all'attenzione anche dei più piccoli importanti tematiche di educazione alimentare e corretti stili di vita, in ottemperanza con le nuove norme, i «Criteri ambientali minimi» che sono definiti dal Ministero dell'Ambiente. Il materiale con cui sono prodotte le tovagliette offre due vantaggi: la compatibilità ambientale e la sicurezza per i bambini che li utilizzano. m.g. BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI -->

TRECASTELLI

## **Si inaugura domani il Centro unico di cottura dei pasti**

- TRECASTELLI - SARÀ inaugurato domani alle 10 a Trecastelli il Centro unico di cottura. Dopo il taglio del nastro, sarà possibile assistere a una dimostrazione operativa delle funzionalità del nuovo centro di cottura, a cura del gestore Dussmann Service. A seguire ci sarà un aperitivo per tutti i presenti. Il centro di cottura attualmente produrrà 150 pasti al giorno, ma con potenzialità ben superiori, su una superficie di 250 metri quadrati. I flussi di lavoro sono impostati secondo il criterio della marcia avanti e le cucine dispongono di attrezzature e macchinari all'avanguardia per offrire la massima qualità, sicurezza, igienicità nel rispetto delle normative. All'interno del centro vengono prodotte anche le diete speciali. La scelta di realizzare un unico centro di cottura aveva sollevato numerose polemiche che sono cessate con la presentazione del progetto e l'inizio dei lavori.



## RISTORAZIONE COLLETTIVA

### A qualcuno piace global

Oltre a individuare quasi il 40% del proprio giro d'affari, per Dussmann Service la ristorazione collettiva rappresenta una leva strategica verso la gestione integrata dei servizi alle cose e alle persone

Dussmann Service Italia appartiene a Dussmann Group, società internazionale di servizi che conta 70.000 dipendenti in 17 nazioni. Da oltre 40 anni Dussmann Service è partner per l'erogazione di servizi integrati quali la pulizia e sanificazione, la ristorazione e il facility management per la sanità, le scuole, l'industria e le forze armate. Con un contributo maggiore dell'80% sul totale delle vendite, Dussmann Service Italia è alla base del successo dell'intero gruppo. In Italia l'azienda conta 17.000 dipendenti, 8 filiali e un fatturato consolidato 2018 che ha toccato i 507 milioni di euro. I risultati ottenuti sono il frutto di una serie fattori strategici che vanno individuati in primis nella presenza capillare sul territorio e nel livello di specializzazione dell'offerta di servizi capace di sviluppare soluzioni personalizzate per ciascun cliente. A questo si aggiunga l'organizzazione in team altamente qualificati che consente un processo di continua ricerca e innovazione mirato al miglioramento dei servizi offerti. Rispetto ad altre realtà impegnate principalmente nell'erogazione di servizi di ristorazione, Dussmann Service vanta anche la spiccata vocazione nel porre l'integrazione dei servizi al centro della relazione con il cliente, diventando di fatto l'interlocutore unico per molteplici esigenze. A proposito di mercato All'ingegnere Renato Spotti, amministratore delegato di Dussmann Service Italia, abbiamo chiesto di restituirci la propria visione del comparto della collettiva, segmento per segmento, partendo dalle dinamiche che abbiamo imparato a conoscere negli ultimi tempi, generate da un quadro normativo in evoluzione (vedi Codice degli Appalti) dalla concentrazione della domanda in centrali di committente unificate e dal contrarsi dei margini di guadagno per le SRC. " Per quanto riguarda il mercato della ristorazione collettiva", esordisce Renato Spotti, il segmento sociosanitario rappresenta circa il 46% del fatturato annuale di Dussmann, in larga misura nel sub-segmento corta degenza. Resta un mercato resistente anche se ha subito numerose spending review negli ultimi anni ed il potere di spesa degli enti è diminuito. La sempre maggiore attenzione al contenimento della spesa è stimolo per le aziende a sviluppare soluzioni innovative con iniziative di ricerca e sviluppo, anche mutuando esperienze dal contesto internazionale. La ristorazione scolastica è un altro segmento di mercato rilevante, caratterizzato da una complessità relazionale e di controllo su attività polverizzate. Tra le principali novità in materia ci sono i CAM, che sembrano avvicinare le aziende che fanno ristorazione a un utilizzo sempre maggiore del BIO, del KmO e di prodotti DOC e DOCG. Ciò comporta inevitabilmente per le aziende di ristorazione un incremento di costi, che spesso non trova giusta corresponsione nei prezzi posti a base d'asta. In riferimento, invece, alle criticità negli ultimi anni il più evidente cambiamento del mercato della ristorazione collettiva è una progressiva standardizzazione dei servizi come conseguenza del nuovo Codice degli Appalti e dell'introduzione delle stazioni appaltanti centralizzate. La sfida per le aziende è sviluppare la capacità di progettare, eseguire e monitorare questo genere di gare, più voluminose e complesse. L'opportunità sta nelle necessità di introdurre forme di gestione sofisticata che potranno garantire qualità e controllo delle operazioni da parte delle aziende. Il nostro augurio è che nell'assegnazione di un appalto il fattore premiante torni a essere la qualità e non il prezzo, ma al momento non vi sono segnali positivi in tal senso. Le aziende stanno inevitabilmente partecipando a questa dinamica di contrazione dei prezzi, quelle più qualificate cercano di aumentare l'efficienza per

mantenere gli standard di servizio. I volumi rispetto al 2017 sono stabili mentre registriamo un miglioramento nei termini di pagamento rispetto agli anni scorsi". Verso la gestione integrata dei servizi Oltre alla Sanificazione, il Facility Management è l'altro importante core business di Dussmann che sposta sempre più l'attenzione della clientela verso una formula contrattuale all'insegna della gestione integrata e globale dei servizi. Fra questi, quelli alla persona offerti da Dussmann Service Italia riguardano la sicurezza la reception ma anche la gestione documentale e il portierato. Mentre per quanto riguarda i servizi allo spazio l'azienda si occupa di space planning, interni logistic e interni moving, e di manutenzione soft agli edifici. Queste prerogative hanno dato e daranno sicuramente rinnovato impulso alle performance aziendali così come sottolinea ancora Spotti: "Nel 2018 Dussmann ha chiuso l'anno con un giro d'affari salito del 14% rispetto all'anno precedente, arrivando a quota 507 milioni di euro, in controtendenza rispetto a un mercato che ha un andamento stabile da diverso tempo. Il trend di crescita continua a essere positivo e contiamo di superare quota 800milioni di euro nei prossimi cinque anni, posizionandoci al terzo posto tra i principali player del settore". Esempi virtuosi Oggi per le SRC capaci e lungimiranti, il rispetto degli impegni assunti contrattualmente è solo l'inizio di un percorso attraverso il quale esprimere tutto il proprio potenziale in termini di organizzazione efficienza e perché no, cura e rispetto del proprio cliente. Il servizio di ristorazione collettiva fornito al Comune di Vercelli è sicuramente rappresentativo della qualità dell'operato di Dussmann Service. "Il Comune di Vercelli è un appalto acquisito da Alessio Ristorazione Srl nel 2003, e la cui gestione è passata a Dussmann in seguito all'acquisizione di ramo d'azienda avvenuta nel 2018. Il servizio di ristorazione, in legame fresco caldo, è destinato a nidi, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie, utenti domiciliari, mense popo lari e strutture socio assistenziali. Unica eccezione viene fatta per le diete speciali delle scuole dell'infanzia, primarie e secon darie che sono preparate in mo noporzione con il metodo cook and chili. Questo appalto impe gna più di 60 persone, e genera 2.000 pasti al giorno da lunedì a venerdì, 100 il sabato e 50 la domenica. Ogni giorno vengo no inoltre fornite circa 3.000 me rende di metà mattina, anche agli alun- ni che non usufruiscono del servizio mensa, raggiungendo un doppio encomiabile risultato: non viene fatta alcuna distinzio- ne tra bambini e tutti possono - godere di una merenda sana. Accanto ai prodotti nazionali, - vengono utilizzati prodotti DOP, BIO, IGP e kmO e filiera corta. Tra i progetti in corso, voglio ricordare anche 'In mensa senza - sprechi' che mira a ridurre lo scarto alimentare".

DUSSMANN SERVICE ITALIA IN PILLOLE Anno di nascita: 1969 Giro d'affari 2018 (totale): 507M€ Numero di addetti Ristorazione: 4.843 Numero di addetti Facility Management: 1.273 Giro d'affari segmento ristorazione collettiva (totale): 195M€ Giro d'affari segmento ristorazione sanitaria: 90M€ Giro d'affari segmento ristorazione scolastica: 73M€ Giro d'affari segmento ristorazione aziendale: 10M€ Numero pasti serviti anno: 34 milioni di pasti Numero plessi serviti: 907 strutture Quantità di derrate movimentate anno: 31.000 tonnellate (dato 2018)

Foto: RENATO SPOTTI, ad Dussmann Service Italia

## Mensa, nuove tovagliette con messaggi educativi

- RONCADELLE - LE MENSE del Comune sono più "ricche". Grazie a Dussmann Service, azienda multinazionale attiva in 17 Paesi con 70mila addetti, le tovagliette per i bambini sono più sostenibili, come richiesto dai "criteri minimi" definiti dal ministero dell'Ambiente. Si tratta di strumenti in polipropilene che riportano la mascotte Erny (foto). Il personaggio è stato ideato e realizzato con lo scopo di portare in modo giocoso all'attenzione dei più piccoli importanti tematiche di educazione alimentare e corretti stili di vita. È ARRIVATA dunque in modo del tutto naturale l'idea di abbinare a questo intento l'utilizzo di materiali in linea con le linee guida dei M.O.C.A. (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti), e che quindi che non fossero in netto contrasto con un approccio sicuro e sostenibile alla ristorazione.

LE HA PRESENTATE DUSSMANN

## **Nuove tovagliette eco-sostenibili sui tavoli delle scuole cittadine**

GATTINARA (sdo) Arrivano nuove tovagliette eco-sostenibili nelle scuole di Gattinara. Le ha presentate nei giorni scorsi Dussmann Service, l'azienda che gestisce il servizio mensa nella città del vino. Si tratta di tovagliette decorate e divertenti, realizzate in polipropilene, un materiale che rispetta gli standard normativi ambientali definiti dal mini ste ro.

## **Tovagliette "educative" nella mensa della scuola**

Novità in arrivo per i bambini delle elementari che pranzano in mensa. Da lunedì, le tovagliette sui cui mangeranno, fornite dalla Dussmann Service che gestisce il servizio, saranno molto più belle oltre che compatibili con gli alimenti.

Le nuove tovagliette, realizzate in polipropilene, riporteranno la mascotte Erny. Questo personaggio accompagnerà il pasto dei piccoli utenti di Montevecchia ed è stato ideato e realizzato con lo scopo di portare all'attenzione dei più piccoli importanti tematiche di educazione alimentare e corretti stili di vita in modo giocoso.

Accanto alla mascotte ci saranno perciò messaggi quali "Ti sei lavato le mani?", "Assaggia tutto", "Non restare a secco di acqua" e "Mangia lentamente".

Le nuove tovagliette, precisa l'azienda, sono state realizzate con materiale secondo le linee guida dei M.O.C.A. (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti), quindi tali da non essere in netto contrasto con un approccio sicuro e sostenibile alla ristorazione. • F. Alf.

## Nuove tovagliette alla mensa scolastica

Acqui Terme. In ottemperanza con le nuove norme, i Criteri Ambientali Minimi definiti dal Ministero dell'Ambiente, Dussmann Service ha provveduto nel tempo ad adeguare tutte le pratiche utilizzate nella fornitura di servizi per la ristorazione collettiva. L'ultima novità riguarda l'inserimento nelle mense scolastiche, delle nuove tovagliette in polipropilene che riportano la mascotte Erny. Il personaggio, che a partire da lunedì 11 marzo accompagna il pasto dei piccoli utenti di Acqui Terme, è stato ideato e realizzato con lo scopo di portare in modo giocoso all'attenzione dei più piccoli importanti tematiche di educazione alimentare e corretti stili di vita. È arrivata dunque da sé l'idea di abbinare a questo intento l'utilizzo di materiali in linea con le linee guida dei M.O.C.A. (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti), e che quindi non fossero in netto contrasto con un approccio sicuro e sostenibile alla ristorazione.

dresanoIl progetto di Comune e Dussmann

## **I cibi avanzati a mensa sulle tavole dei poveri**

Alle famiglie in difficoltà economica frutta, verdura e alimenti cotti non consumati a scuola per evitare gli sprechi

Pane, frutta, ma anche primi e secondi piatti. Tutto quello che avanzerà nelle mense di Dresano sarà distribuito gratis a chi ne ha più bisogno. È quanto prevede il programma di gestione delle eccedenze alimentari avviato dal Comune in collaborazione con Dussmann, la società che gestisce il servizio di refezione scolastica. Il progetto per ora coinvolge attivamente i Servizi sociali, le associazioni del territorio e la Parrocchia, ma è aperto alle adesioni di altre organizzazioni no-profit. Nello specifico il personale di cucina si impegna a recuperare alimenti cotti e non serviti, ma anche frutta e verdura fresca, prodotti da forno, yogurt e dessert a lunga conservazione, confezionandoli in modo tale che arrivino intatti alle famiglie in stato di difficoltà economica. Le istituzioni locali vicine alle fasce più deboli possono via via segnalare ai servizi sociali le persone disposte a ricevere i pasti preparati da Dussmann. Previsto da una legge del 2003 denominata 'Del buon samaritano', il piano di aiuto sociale unisce solidarietà e lotta agli sprechi alimentari. «Siamo molto orgogliosi dell'avvio di questo importante progetto che vuole porre l'accento sulla lotta agli sprechi come tema culturale ed educativo, puntando al contempo attenzione verso i soggetti più deboli - sottolineano dal Municipio - Vogliamo ringraziare tutti per l'adesione all'iniziativa. La collaborazione dei diversi enti sociali coinvolti dimostra come sia alta la condivisione dei benefici sociali, ambientali, educativi e culturali che derivano dal recupero solidale delle eccedenze alimentari integre». Le famiglie che beneficeranno del servizio potranno ritirare ogni giorno il proprio pasto direttamente in mensa, nel pieno rispetto della riservatezza. L'associazione Auser di Dresano si è inoltre resa disponibile per consegnare direttamente gli alimenti a casa delle persone che non potranno recarsi direttamente in refettorio. S. S.

dresanoIl sindaco: «No allarmismi»

## Schiarita sulle mense, dopo le proteste arrivano le migliorie

Pasti serviti nelle scuole di Dresano, il Comune verifica appetibilità e grammature delle porzioni come richiesto anche dai genitori: i menù rispettano le linee guida dell'Ats Milano, sostituiti solo alcuni piatti poco graditi agli studenti, dicono dal municipio. Il monito del sindaco Vito Penta: «Lavoriamo insieme per il benessere dei bambini, evitiamo allarmismi». È quanto si legge in una nota diramata nei giorni scorsi dall'amministrazione che si è espressa su un argomento di stretta attualità, a seguito di un incontro con la Commissione mensa, l'organo attraverso il quale vengono monitorate qualità e soddisfazione del servizio di refezione. Durante la riunione, i commissari e le dietologhe dell'Azienda di tutela della salute hanno esaminato i risultati di un'indagine sugli scarti alimentari realizzata dalla società appaltatrice Dussmann ed è stato possibile individuare alcuni piatti poco graditi agli studenti, come la lasagna con le lenticchie, tolta dal menu. Da qualche tempo infatti, alcune famiglie di alunni dalle scuole d'infanzia "Il Giardino delle Margherite", primaria "Giovanni XXIII" e secondaria di primo grado "Don Milani" lamentavano difetti di appetibilità e quantità delle porzioni dei pasti serviti in refettorio. Il caso si è aperto a fine novembre, quando gli alunni delle medie hanno inviato una lettera alla Commissione mensa: poche righe scritte a mano in cui chiedevano un cambio di rotta. Della questione si era occupata anche la consigliera di minoranza in commissione Daniela Pilloni, che aveva presentato in municipio un report sulla qualità del cibo, dopo aver monitorato personalmente un servizio pasti che, in base alla sua esperienza, mostrava «condizioni nutrizionali che non rispettavano le grammature previste dalle linee guida ed il requisito di appetibilità richiesto nel regolamento». Da lì a poco erano scesi in campo anche un gruppo di mamme e papà, con la richiesta di porre più attenzione verso gli sprechi alimentari. Il sindaco aveva infine accolto le famiglie a fine gennaio. Il dibattito aveva fatto emergere sia giudizi positivi e di apprezzamento sulla qualità dei piatti, che richieste di migliorie. Secondo quanto fatto sapere dall'esecutivo alla guida di Dresano, il nuovo menu entrerà in vigore già nei prossimi giorni. «I risultati delle modifiche verranno costantemente monitorati - ha sottolineato Penta, ringraziando la commissione, le insegnanti e la società Dussmann per l'oggettività dell'analisi -. Se continueremo a lavorare serenamente, riusciremo a ottenere risultati ancora più soddisfacenti, con l'unico obiettivo di far mangiare bene e in modo sano gli alunni». Positiva anche la reazione della consigliera Pilloni: «Il Comune ha preso atto di una problematica esistente e della veridicità delle mie segnalazioni fondate e opportune. Ringrazio di cuore, in quanto io stessa mamma, chi ha sottoscritto una lettera con l'intento di migliorare il servizio mensa. Ritengo necessario fare sentire sempre sentire la propria voce avendo come unico filo conduttore il bene di tutti». Stefania Soletto



## Mense, lo sconto è servito Pasti meno salati per 1.400 bimbi

UN RISPARMIO tra i 120 e i 130 euro l'anno per ogni bambino che utilizza il servizio mensa. Saranno circa 1.400 i piccoli che usufruiranno della nuova tariffa agevolata. Complessivamente sono 3.261 i bimbi che pranzano a scuola, 847 alle materne e 2.414 alle elementari, rispettivamente per 180 e 160 giorni l'anno. Palazzo Garampi annuncia a uno sconto che riguarda le famiglie con dichiarazione Isee inferiore ai 35mila euro. La tariffa - che scatterà dal prossimo anno scolastico - vede una riduzione di 70 centesimi a pasto, che scenderà a 6 a 5,30 euro (la media regionale è di 5,40). Non solo: per le famiglie numerose ulteriore sconto del 15% per ogni fratello o sorella. Lo sconto riguarda circa metà della platea, dato che gli altri non presentano Isee perché più alto, o perché usufruiscono del servizio un giorno o due a settimana o per controlli e verifiche che comporta 'il mondo delle tariffe agevolate', come chiarisce il dirigente Massimo Stefanini. Taglio tariffario ma alta qualità. Alle mense scolastiche - di recente riaffidate con bando a Gemaz per le elementari, a Dussmann per le scuole d'infanzia - vengono serviti ai bimbi dai menu etnici a quelli religiosi, dalla carne bio al pesce fresco dell'Adriatico, tenendo conto anche di allergie o intolleranze. Altre novità prosegue Morolli, riguardano un accordo con i panificatori riminesi per il pane tipico, per una cucina «sempre più caratterizzata»; crescente attenzione anche alle farine. Soprattutto «annientamento della presenza di plastica, con un 1,2 milioni di piatti e 600.000 bicchieri in meno». La qualità delle mense delle scuole di Rimini è «certificata dai più importanti blog di settore». I nuovi sconti delle tariffe sono il risultato, spiega l'assessore alla Scuola Mattia Morolli, delle due gare, per nidi e scuole d'infanzia comunali da circa 4,2 milioni di euro, e quella per le scuole d'infanzia e primarie statali da 6,7 milioni, che appunto porteranno «miglioramenti significativi sul fronte della qualità degli alimenti e dell'impatto ambientale con sconti significativi sul prezzo del pasto». ASSESSORE e dirigenti hanno verificato di persona la qualità delle mense con circa 50 pranzi nelle scuole. L'occasione per vedere cosa i bambini mangiano: non piace per esempio il cous cous in brodo; più carne bianca di carne rossa, tutta rigorosamente bio; apprezzate la pizza e il pappa fish. L'amministrazione, prosegue Morolli, lavora anche sugli spazi, nella direzione dell'esigenza delle famiglie di tempo pieno e settimana corta: «Quest'ultima sarà adottata ovunque in elementari e medie nel giro di 4-5 anni», chiosa l'assessore. Ad oggi l'adottano il 40% dei 28 plessi elementari, ma non in tutte le classi. Mario Gradara © RIPRODUZIONE RISERVATA

CON IL PUPAZZO ERNY

## A Varazze le mense delle elementari sempre più "verdi "

Materiali riciclabili e ora anche una originale campagna per sensibilizzare i bambini a una corretta alimentazione

Materiali riciclabili e ora anche una originale campagna per sensibilizzare i bambini a una corretta alimentazione Silvia Simoncelli / VARAZZE Sulla tavola apparecchiata per i piccoli studenti varazzini, oggi far à il suo ingresso la mascotte Erny. Per dare consigli sull'educazione alimentare ma soprattutto per puntare a una riduzione dei rifiuti prodotti dalla mensa scolastica, la ditta appaltatrice del servizio, la Dussmann Service di Bergamo, presenta le nuove tovagliette in polipropilene su cui da oggi in poi pranzeranno i bimbi della scuola dell'infanzia e della primaria di Varazze. Per rendere poi la tavola più divertente, ma con un obiettivo educativo, al centro di ogni tovaglia è stato stampato il personaggio Erny, ideato con lo scopo di presentare in modo giocoso ai più piccoli importanti tematiche di educazione alimentare. Il divertente amichetto ogni giorno ricorderà ai giovanissimi le corrette abitudini da portare a tavola, dal lavarsi le mani prima di mangiare all'assaggiare ogni pietanza prima di dire il classico « non mi piace ». Entrata nella ristorazione scolastica varazzina nel 2009, l'azienda di Bergamo presenta l'ultima innovazione in campo di salvaguardia ambientale. Da sempre attenta alle normative in materia di sostenibilità, la Dussmann Service da oggi promuoverà l'utilizzo di simpatiche tovagliette che andranno a ridurre drasticamente i rifiuti prodotti dalla mensa. A differenza di quelle tradizionali in carta, ovviamente destinate all'usa e getta, le nuove tovagliette con cui si apparecchieranno le tavole delle mense sono realizzate in polipropilene, una plastica leggera e versatile. Il cambio di materiale permetterà agli operatori di optare per il riutilizzo. Grazie a una accurata procedura di sanificazione, giorno dopo giorno sulle tavole torneranno le stesse tovagliette, consentendo quindi una notevole riduzione dei rifiuti in carta. Una innovazione che va a completare la tavola ecosostenibile della mensa varazzina apparecchiata dalla Dussmann Service, che già da tempo fa uso di piatti e bicchieri in plastica riutilizzabile e di posate di acciaio. La novità votata all'ambiente sarà poi accompagnata da una campagna d'educazione alimentare, grazie alla mascotte Erny stampata sulle tovagliette. Il simpatico personaggio a partire da oggi accompagnerà il pasto dei piccoli studenti varazzini, con lo scopo di insegnare corretti stili di vita lanciando messaggi chiari e semplici, come il lavarsi sempre le mani prima di mangiare, masticare il cibo lentamente, bere molta acqua e assaggiare ogni pietanza. -  
Foto: Ai bimbi tovagliette con i consigli per mangiare bene e sano

BARLETTA Nuovo operatore è la Dussmann service di Milano

## Servizio di refezione scolastica affidato l'appalto al nuovo gestore

Risolto il contenzioso tra il Comune e le due ditte promotrici del ricorso I LAVORATORI È stata applicata la clausola sociale, reimpiegando nel servizio le figure operative

I BARLETTA. La determina dirigenziale del Comune n. 2069 del 21/12/2017 di aggiudicazione definitiva dell'appalto triennale è stata oggetto di un contenzioso molto lungo, dovuto all'impugnazione dell'atto di aggiudicazione da parte dell'Ati "La Cascina Global Service" srl di Roma e "Solidarietà e lavoro Coc. Cop." di Bari. La validità dell'aggiudicazione disposta dal comune di Barletta è stata stabilita dal Consiglio di Stato Sez. V, con sentenza n. 881/2019, pubblicata il 5/2/2019, di accoglimento del ricorso promosso dal comune di Barletta. Nei giorni scorsi il Comune ha proceduto al cambio appalto disposto con Determinazione Dirigenziale n. 158 del g. 8/2/2019, in esecuzione della sentenza e alla scadenza del termine dell'affidamento temporaneo del servizio all'Ati La Cascina global service srl di Roma e Solidarietà e lavoro soc. coop. di Bari, disposto con Determina Dirigenziale n. 9/2019 dal 7/1/2019 al 1/3/2019. Il nuovo operatore Dussmann service srl, di Milano, che ha proceduto alla contrattualizzazione dei lavoratori con l'applicazione della cosiddetta clausola sociale, reimpiegando nel servizio tutte le figure operative (autisti, cuochi, assistenti al servizio mensa, ecc...) precedentemente contrattualizzate con l'Ati La Cascina global service srl di Roma e Solidarietà e lavoro soc. coop. di Bari, riconoscendo ai lavoratori un aumento del monte ore settimanali rispetto ai contratti stipulati con l'operatore uscente. Per ragioni di pubblico interesse, è stato dato avvio al servizio di ristorazione scolastica senza soluzione di continuità, con consegna del centro cottura, sotto riserva di legge, conseguendo sia il risultato di assicurare che il servizio possa essere agevolmente avviato senza interruzioni alla data di ripresa delle lezioni (utilizzando il periodo di chiusura delle scuole, coincidente con le festività del carnevale del 4 e 5 marzo, per organizzare il cambio di operatore, ed evitare il conseguente disagio sociale) e sia il risultato di garantire la continuità lavorativa agli operatori impiegati nel servizio di refezione scolastica, (che sono stati contrattualizzati sino al giorno 1/3/2019 con l'operatore uscente). «Si conclude positivamente per l'Ente - si sottolinea una nota diffusa da Palazzo di Città - una pagina molto lunga e complessa. Questo importante risultato è il frutto della competenza, tenacia e determinazione con cui il Comune di Barletta egregiamente supportato, nell'azione amministrativa, dagli uffici comunali del Servizio Gare Appalti, del Settore Pubblica Istruzione e dell'Avvocatura Comunale, costantemente sostenuto dalla Scuola, dai Genitori e delle Organizzazioni Sindacali, ha difeso, affermato e rivendicato le ragioni di supremo interesse pubblico sottese alla scelta della migliore offerta tecnico-economica effettuata, per un servizio così delicato e complesso come quello della ristorazione scolastica dei nostri bambini».

Novi

## Il 12 marzo nelle mense menu con poco sale

Una giornata iposodica a Novi. La Dussmann service, che ha l'appalto delle mense, aderisce a una campagna che, sulla base dei risultati forniti dall'Organizzazione mondiale della Sanità, suggerisce un consumo massimo di 5 grammi di sale al giorno. L'invito in città si concretizzerà il 12 marzo, quando sarà servito un menu a bassissimo tenore di sale. G. FO. BY  
NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI -->

RETAIL & Industria

## Olive fresche snocciolate nella dieta delle scuole

Madama Oliva partecipa al progetto SaltainBocca, dove ha la possibilità di valorizzare un'offerta basata su 35 cultivar differenti per ben 400 referenze  
Sanzia Milesi

Lavoro didattico coi bambini e interazione coi genitori, per snocciolare alle nuove generazioni tutte le qualità benefiche e le proprietà nutrizionali e organolettiche dei propri prodotti. La nuova strategia di Madama Oliva guarda a SaltainBocca, progetto destinato a 460 istituti, 3.000 classi e 56.000 studenti. Si parte dalle olive fresche confezionate, dichiarate prive di conservanti, coloranti e additivi, segmento nel quale l'azienda è riferimento nel settore. Madama Oliva vanta 31 milioni di euro di fatturato nel 2017, con un export del 34% in 40 Paesi e un mercato al 95% destinato alla gdo , attraverso ben 400 referenze e 15 linee produttive. Ovvero 35 diverse cultivar per 5 milioni di chili di prodotto e 13 milioni di confezioni che fanno capo allo stabilimento di Carsoli (Aq), dove l'azienda -che ora impiega una sessantina di dipendenti ed è capitanata da Angelo Mancini - è stata fondata nel 1989. Madama Oliva ha sposato l'abbinamento con la quinta edizione di SaltainBocca , che si promuove come "percorso formativo per una sana alimentazione e una corretta attività fisica". L'iniziativa è totalmente gratuita per le scuole, volta a contrastare sovrappeso e obesità infantile dichiarati in costante aumento in Italia. Il progetto -visitabile al sito dedicato che presenta l'evento e fornisce la possibilità anche di alcuni giochi online- nasce dall'agenzia veronese di comunicazione e co-marketing Neways , in collaborazione con la Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP). Quest'anno chiama all'appello, come partner tecnico, l'azienda trapanese di biciclette, Cicli Lombardo; mentre ha il "sostegno non condizionante", oltre che di Madama Oliva, anche della ditta bolognese Pescanova, che si occupa di prodotti ittici surgelati e refrigerati. Nelle passate edizioni, figurano nomi di realtà imprenditoriali come Gran Moravia, Kellogg's, Parmalat, Olio Sagra, Fileni, Nonno Nanni, Parmalat, Pedon, L'Angelica, S. Martino, Be-Total e Dussmann. Manuela Tilli, marketing & trade specialist di Madama Oliva, spiega in cosa consista nella pratica l'intervento messo a punto dalla società tramite SaltainBocca. "A ogni classe è destinato l'invio di materiale didattico, locandine e attestati, oltre a un gioco da tavola, con dadi e pedine, su cui muoversi per apprendere insieme le regole di uno stile di vita equilibrato. Quindi è previsto un contest, con tre finalisti, selezionati secondo criteri di creatività e coerenza al tema, dove le classi partecipano attraverso disegni o collage, racconti, poesie o filastrocche, resi man mano consultabili anche online e sui social dell'evento. Ma ciò non basta: per coinvolgere anche le famiglie da casa, si è pensato a un concorso a premi, a seguito della compilazione online di un apposito questionario, che riconosce vincenti le migliori abitudini alimentari indicate. Infine, sono in programma a maggio tre incontri conclusivi di formazione in aula. Tutti questi kit hanno pagine descrittive della nostra azienda e immagini dedicate ai nostri prodotti e ai loro benefici. Come succede per le caselline del gioco, in cui figurano olive e lupini che vogliamo proporre come sfizioso snack, alternativo a cioccolata e patatine fritte o alle solite merendine preconfezionate". L'impresa punta molto anche sulla promozione dei lupini . "Un prodotto magari po' vintage -racconta ancora Manuela Tilli-, ma che acquista oggi una sua importanza nutrizionale, a livello di ausilio al metabolismo e di contrasto a colesterolo e diabete, come è approfondito da numerosi studi universitari di cui riteniamo sia necessario dare informazione ai consumatori. Ciò che ci preme comunicare è una cultura di prodotto che sia in grado di far

percepire, nel mercato più ampio delle conservate, la freschezza delle nostre olive, poco trattate e capaci quindi di mantenere intatte le proprie caratteristiche sia di sapore che di benessere".

MANUELA TILLI MARKETING & TRADE SPECIALIST DI MADAMA OLIVA PUNTIAMO A UN MAGGIORE ASSORTIMENTO IN TERMINI DI REFERENZE SU CIASCUN PUNTO DI VENDITA, ANCHE NEI NEGOZI PIÙ PICCOLI E DI PROSSIMITÀ . RESTA TRA I NOSTRI PUNTI DI FORZA L'EXPORT, CHE VEICOLA PRINCIPALMENTE I CONSERVATI IN VETRO, SOPRATTUTTO PER QUANTO RIGUARDA I MERCATI IN ESPANSIONE DI GIAPPONE E STATI UNITI

Foto: RAPPRESENTANZA DEL TERRITORIO GRAZIE ALLE PARTNERSHIP CON I PRODUTTORI

NOVITÀ Tovagliette in polipropilene

## La mensa è sostenibile

FONTANETO D ' AGOGNA Una tavola sostenibile e rispettosa dell ' ambiente: nuove tovagliette in polipropilene nelle mense scolastiche accompagnano da ieri, mercoledì 13, il pasto degli alunni di Fontaneto D ' Agogna. Le tovagliette rispettano gli standard dei criteri Moca (ovvero materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, normative riconosciute sia a livello nazionale che europeo che riguardano le condizioni d ' utilizzo di particolari materiali, strumenti e utensili destinati a un utilizzo alimentare) e sono state introdotte dalla Dussmann Service che si occupa da oltre quarant ' anni di fornitura di servizi di ristorazione. In ottemperanza con le nuove norme, i criteri ambientali minimi definiti dal Ministero dell ' Ambiente, Dussmann Service ha provveduto ad adeguare la fornitura di servizi per la ristorazione collettiva. Le tovagliette hanno una mascotte disegnata, Erny, ideata per portare in modo giocoso all ' attenzione dei più piccoli importanti tematiche di educazione alimentare e corretti stili di vita. I ari.mar.

La tradizionale cena dell'IC1

## **Un'occasione per star bene insieme e vivere la scuola come luogo di benessere**

Acqui Terme. Venerdì 15 marzo presso la nuovissima sede dell'Istituto Comprensivo 1 si è svolta la tradizionale Cena dell'IC1, giunta oramai alla sesta edizione. La cena che ha coinvolto un numero sempre crescente di persone, alunni, genitori, docenti, personale Ata, Dirigente Scolastico e simpatizzanti dell'Istituto, ha raggiunto quest'anno ben 270 adesioni. Come negli anni passati, l'organizzazione logistica e pratica è stata sapientemente e attivamente gestita dai genitori dell'Associazione Genitori IC1. La serata è stata curata nei dettagli, dalla predisposizione delle ampie tavolate alla ricerca di premi che hanno animato la consueta e ricca lotteria. Incredibile l'impegno e la passione profusi che hanno trasformato l'ampia agorà interna in una magnifica sala di ristorazione e che hanno reso la serata un'esperienza conviviale bellissima, per grandi e piccini, con intrattenimento per i più piccoli a cura del Girotondo e gradite sorprese per tutti. L'Istituto ha cercato di contraccambiare l'entusiasmo dei genitori, prevedendo momenti significativi atti a far vivere agli alunni la scuola come momento di esperienza, coniugando la didattica, innovativa, creativa, sempre aperta a nuovi stimoli e a nuove ricerche allo stare insieme. L'agorà interna dell'Istituto si è quindi trasformata non solo in una grande struttura ricettiva e conviviale, predisposta ad accogliere l'appetito e il buon umore di tutti gli intervenuti, ma anche in un grande palco pronto a rendere gli alunni protagonisti della loro crescita, momento di vita da ricordare quale elemento valoriale ed esperienza atta a far vincere timidezze e timori e rendere tutti capaci di esporsi, oggi nella prova dell'esibizione, domani in un colloquio di lavoro. L'Orchestra dell'Indirizzo Musicale ha aperto la serata con un concerto molto apprezzato. Gli alunni hanno eseguito brani appartenenti a differenti generi musicali: dal repertorio latino americano allo swing di Armstrong, passando per le colonne sonore dei cartoni animati e concludendo con celebri pezzi rock. Dopo l'indirizzo musicale è stata la volta dell'indirizzo ordinario con un atteso debutto del gruppo di teatro, i cui giovani attori hanno ripercorso con originalità le vicende dell'Iliade interpretandone i personaggi principali. I ragazzi del gruppo teatrale sono stati accompagnati da alunni del musicale e dai docenti di strumento, per rendere lo spettacolo completo ed avvincente. Dopo la rappresentazione teatrale, il coro della Bella, formato dagli alunni di entrambi gli indirizzi, ordinario e musicale, ha allietato gli ospiti con apprezzate canzoni. Alcuni genitori hanno partecipato all'esibizione dell'orchestra e del coro con grande entusiasmo, dimostrando, ancora una volta la grande collaborazione e unione tra la scuola e le famiglie. La cena è stata poi rallegrata dalla premiazione di un bellissimo concorso proposto dai genitori e accolto con debito impegno da alunni e docenti. Il tema, particolarmente significativo per i nostri giovani, la solidarietà, ha suscitato l'entusiasmo di grandi e piccini e ha visto il coinvolgimento attivo di tutti e tre gli ordini di scuola. Premiati diversi lavori, dalla scuola dell'infanzia alla scuola primaria alla scuola secondaria, con buoni in cancelleria generosamente offerti sempre dai genitori dell'Associazione IC1. Tutti gli elaborati sono stati fatti con il cuore e rappresentano un esempio di buona scuola tanto da meritare una piccola esposizione che la scuola organizzerà a favore di tutti i genitori, anche di quelli non presenti alla cena. Da anni lo scopo della serata e della cena organizzata dai Genitori dell'Associazione IC1 è quello di raccogliere fondi a favore della scuola. Molteplici sono state ad oggi le attrezzature donate all'Istituto dall'Associazione. Certamente, l'entusiasmo dei genitori trascende la finalità. È veramente bello vedere come la scuola possa



essere considerata importante e percepire insieme il valore di una vera comunità educante. Ringraziare i genitori dell'Associazione IC1 è davvero impresa difficile quando un grazie, pur sentitissimo, non rende pienamente il reale sentimento di gratitudine che sorge unanime da parte di tutti, docenti, personale Ata e Dirigente Scolastico... certamente il vostro entusiasmo e questi grandi momenti di condivisione costituiscono un prezioso elemento valoriale per l'Istituto e per tutti noi... Bellissimo il motto dell'Associazione Genitori IC1 "Noi ci crediamo... credici anche tu". Talmente bella ed effervescente l'Associazione IC1 che sorge spontaneo l'invito a tutti i genitori attuali e futuri, non solo di entrare a far parte della grande comunità dell'IC1, per vivere una scuola fatta di conoscenze, competenze ed esperienze, ma anche di accostarsi a questa specialissima Associazione di Genitori. Un grande grazie a Francesco, Monica (grande e apprezzata presentatrice), Marcella, Giorgia, Elena, Alice, Michela, Emanuela e Raffaella, a tutti i genitori dell'Associazione IC1, a tutti i papà che si sono impegnati in prima persona, un grande grazie a tutti gli intervenuti e ai sostenitori dell'Istituto, tra cui, sempre in prima linea, l'Associazione Need You Onlus.

**I ringraziamenti dei genitori** Acqui Terme. Ci scrive l'Associazione genitori IC1: «Venerdì 15 marzo si è svolta, presso il nuovo plesso della Scuola Media Bella di Acqui Terme, la 6a edizione della "Cena per L'IC1", ormai tradizionale evento benefico, i cui proventi saranno destinati per l'acquisto di strumentazione e materiale didattico da donare all'Istituto Comprensivo 1 di Acqui Terme. Vogliamo ringraziare tutti i nostri sponsor. Ringraziamo chi ha collaborato con noi e senza i quali non saremmo riusciti a organizzare la serata: l'Istituto Comprensivo 1 nella persona della Dirigente prof.ssa Miraglia; l'amministrazione Comunale che ha patrocinato la manifestazione, la ditta Dussmann Service nella persona del Sig. Zinna, il personale in cucina, la sezione Croce Rossa Comitato di Acqui Terme, Crescere Insieme Onlus, Need You Onlus, la Proloco di Terzo, Umberto e Mina del Bar Regie Terme, gli amici Gianni Moretti, Edda e Claudio Mungo, Monica Giordano, l'orchestra musicale e il coro della scuola media "G. Bella" e in anteprima assoluta, la "Compagnia Bella" gruppo teatrale dell'indirizzo ordinario di recente costituzione, che hanno allietato la serata con le loro apprezzatissime esibizioni. Inoltre, novità di quest'anno, il concorso scolastico "La solidarietà: noi ci crediamo, credici anche tu", pensato per sensibilizzare le nuove generazioni su un tema così importante, espresso nelle sue più diverse manifestazioni. Ovviamente la nostra gratitudine è rivolta al personale e ai docenti dell'Istituto Comprensivo 1 che ancora una volta hanno accolto con entusiasmo le nostre iniziative, ci hanno supportato e hanno partecipato attivamente nell'Orchestra, nel Coro e con i propri alunni al Concorso Scolastico, ai genitori e ai ragazzi, capitanati da Micol e Simone, che ci hanno aiutato nell'allestimento della sala e durante la serata. Infine grazie di cuore alle numerosissime persone che hanno partecipato all'evento. Vi aspettiamo il prossimo anno!»

l'iniziativa

## **Meno sale nel piatto Dussmann fa scuola**

E.L.

Per la Settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale (dal 4 al 10 marzo) promossa dal World action on salt & health, a cui aderiscono con la Società italiana di Nutrizione umana, il Gruppo intersocietario Meno Sale Più Salute e il Programma Guadagnare Salute e quest'anno anche Dussmann Service, si parlerà di educazione alimentare nelle scuole. Obiettivo: promuovere un'alimentazione più sana a partire da un minor consumo di sale. Sarà Dussmann Service, in particolare, impegnata in prima linea nella promozione di lezioni di educazione alimentare nelle scuole in cui gestisce il servizio di ristorazione. Tra queste hanno aderito le scuole di Padova e quelle di Noventa. I benefici di una dieta iposodica sono molteplici, legati soprattutto alla diminuzione di sintomi da pressione elevata. --

## LE RICETTE ANTISPRECO DI DUSSMANN E AFM

VERCELLI (god) Un buffet a base di ricette antispreco di generi alimentari per i meno abbienti della nostra città. L' iniziativa, promossa da Dussmann Service, Azienda Farmaceutica Municipalizzata e Banco Alimentare, si è svolta venerdì 1° marzo nella sede dell' Emporio Solidale. Tra i piatti proposti, mix ingegnosi come frittate di pasta, mini hamburger di legumi e bocconcini di lonza alle mele, ma anche portate classiche della cucina nostrana, come insalata di riso e arancini, fino ad arrivare a dolci della tradizione come la torta di pane. «Preparare piatti di recupero consente di riutilizzare avanzi di pasti precedenti o surplus in maniera ingegnosa, in modo da limitare ogni tipo di spreco alimentare» sottolinea la stessa Dussmann.

# **DUSSMANN WEB - DUSSMANN WEB**

**16 articoli**

## **Meno sale, più salute: anche in Sicilia la settimana iposodica mondiale promossa da Wash**

Settimana iposodica in Sicilia: Dussmann Service aderisce all'undicesima settimana iposodica mondiale promossa da Wash. Tra gli appalti che hanno aderito vi sono i Comuni di Acireale e Catenanuova

5 Marzo 2019 13:25 | Serena Guzzone La Settimana Mondiale per la Riduzione del Consumo di Sale ricorre quest'anno tra il 4 e il 10 marzo: all'appuntamento promosso per l'undicesimo anno dal WASH (World Action on Salt & Health) aderiscono con la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), il Gruppo Intersocietario Meno Sale Più Salute e il Programma Guadagnare Salute, e quest'anno anche Dussmann Service. L'Organizzazione Mondiale della Sanità, supportata da un'accurata ed esaustiva ricerca scientifica, raccomanda un'assunzione di meno di 5 grammi di sale al giorno. Questo dato, già di per sé allarmante se messo in relazione alla gran parte delle materie prime che rientrano in una tipica dieta mediterranea, è aggravato dal fatto che molto spesso, nonostante la scarsa comunicazione al consumatore, i preparati industriali contengano additivi che ne aumentano il contenuto di sodio. I benefici di una dieta iposodica sono molteplici, legati soprattutto alla diminuzione di sintomi da pressione troppo elevata, che possono portare all'insorgere di patologie da ipertensione. Per questi motivi, la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in collaborazione con il Gruppo di lavoro Intersocietario per la Riduzione del Consumo di Sodio in Italia (GIRCSI), partecipa alla campagna organizzata da World Action on Salt and Health (WASH) per la riduzione dell'assunzione di sale nell'alimentazione quotidiana. Quest'anno, inoltre, si è deciso di affiancare all'invito alla moderazione dell'apporto di sale l'analogo invito a ridurre il consumo di zuccheri aggiunti a molti alimenti e bevande consumati al ristorante, al bar o acquistati al supermercato. I danni prodotti dall'abuso di sale e di zuccheri si verificano già a partire dall'infanzia e ciò deve indurre a contenere l'abuso dell'una e dell'altra sostanza fin dalle primissime età della vita, una responsabilità educativa condivisa in pari misura dalle famiglie e dalla scuola. Anche Dussman Service, che da oltre 40 anni si occupa di ristorazione collettiva, ha deciso di rispondere all'appello. Durante la settimana che va dal 4 al 10 di marzo l'Azienda promuove, presso 22 tra le sedi d'appalto in cui fornisce servizio di ristorazione, un momento di educazione alimentare. Tra gli appalti che hanno aderito vi sono i Comuni di Acireale con l'Ospedale Santa Marta e Santa Venera - dove l'Azienda offrirà piatti parte di menu iposodico studiato appositamente, al contempo nutrizionalmente equilibrata, appetitosa e povera di sodio - e Catenanuova. L'impegno di Dussmann mira a promuovere, partendo direttamente dalla tavola, una politica di consapevolezza per un consumo più oculato e un'alimentazione più salutare.

## Buffet a base di ricette "antispreco"

L'INIZIATIVA DI DUSSMAN SERVICE A FAVORE DEGLI UTENTI DELL'EMPORIO SOLIDALE DI VERCELLI

Polpette, frittate, pasticci, insalate, macedonie e ricette a base di pane raffermo, da sempre la cucina popolare contempla una pletera di ingegnose soluzioni che hanno come scopo comune quello di attenuare qualsiasi tipo di spreco. Oltre alla componente economica, una volta predominante, la necessità di risparmiare ingredienti e materie prime deriva dalla volontà di costituire un impatto di minore entità sull'ambiente. Preparare piatti di recupero consente di riutilizzare avanzi di pasti precedenti o surplus in maniera ingegnosa, in modo da limitare ogni tipo di spreco alimentare. Venerdì 1 marzo all'Emporio Solidale di Vercelli Dussmann Service, con la collaborazione di AFM Azienda Farmaceutica Municipalizzata Farmacie Vercelli, e Banco Alimentare offriranno un buffet a base di ricette anti-spreco alle persone in difficoltà economica, che quotidianamente accedono al servizio. Tra gli ospiti attesi anche l'amministrazione comunale e le autorità vercellesi. I piatti proposti comprenderanno numerosi mix ingegnosi, come frittate di pasta, mini hamburger di legumi e bocconcini di lonza alle mele, ma anche portate classiche della cucina nostrana, come insalata di riso e arancini, fino ad arrivare a dolci della tradizione come la torta di pane. Dussmann Service fornisce dal 2018 il servizio di ristorazione collettiva per il Comune di Vercelli, in continuità con il servizio svolto dal 2003 da Alessio Ristorazione Srl nel 2003, e di cui l'anno scorso ha acquisito il ramo d'azienda. L'appalto prevede l'impiego di oltre 60 persone, e vengono prodotti 2000 pasti al giorno da lunedì a venerdì, 100 il sabato e 50 la domenica. Accanto ai prodotti nazionali, vengono utilizzati prodotti Dop, bio, Igp e Km0 e filiera corta. Tra i progetti in corso, "In mensa senza sprechi" che mira a ridurre lo scarto alimentare.

## Vercelli, Dussmann e Banco Alimentare per un menu antispreco

Capriate San Gervasio (BG), 27 Febbraio 2019 - Polpette, frittate, pasticci, insalate, macedonie e ricette a base di pane raffermo, da sempre la cucina popolare contempla una pletera di ingegnose soluzioni che hanno come scopo comune quello di attenuare qualsiasi tipo di spreco. Oltre alla componente economica, una volta predominante, la necessità di risparmiare ingredienti e materie prime deriva dalla volontà di costituire un impatto di minore entità sull'ambiente. Preparare piatti di recupero consente di riutilizzare avanzi di pasti precedenti o surplus in maniera ingegnosa, in modo da limitare ogni tipo di spreco alimentare. Venerdì 1 marzo Dussmann Service, con la collaborazione di AFM Azienda Farmaceutica Municipalizzata Farmacie Vercelli, e Banco Alimentare offriranno un buffet a base di ricette anti-spreco alle persone in difficoltà economica, che quotidianamente accedono al servizio. Tra gli ospiti attesi anche l'amministrazione comunale e le autorità vercellesi. I piatti proposti comprenderanno numerosi mix ingegnosi, come frittate di pasta, mini hamburger di legumi e bocconcini di lonza alle mele, ma anche portate classiche della cucina nostrana, come insalata di riso e arancini, fino ad arrivare a dolci della tradizione come la torta di pane. Dussmann Service fornisce dal 2018 il servizio di ristorazione collettiva per il Comune di Vercelli, in continuità con il servizio svolto dal 2003 da Alessio Ristorazione Srl nel 2003, e di cui l'anno scorso ha acquisito il ramo d'azienda. Presso l'appalto lavorano più di 60 persone, e vengono prodotti 2000 pasti al giorno da lunedì a venerdì, 100 il sabato e 50 la domenica. Accanto ai prodotti nazionali, vengono utilizzati prodotti DOP, BIO, IGP e KM0 e filiera corta. Tra i progetti in corso, ricordiamo "In mensa senza sprechi" che mira a ridurre lo scarto alimentare.

## Corsi di cucina per genitori

Corsi di cucina per genitori Dussmann, in collaborazione con il Comune di Lignano Sabbiadoro, organizza due incontri per mamme e papà 20 marzo 2019 La corretta alimentazione adottata fin dai primi anni di vita è considerata fondamentale per la salute e il benessere non solo nell'età infantile, ma anche nelle epoche successive della vita. Le corrette abitudini alimentari e uno stile di vita sano adottato fin dai primi anni di vita consentono inoltre uno sviluppo fisico e mentale corretto ed il mantenimento di adeguati stili alimentari e di vita in età adulta, grazie all'effetto memoria. L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha fornito una serie di indicazioni nei confronti di bambini e adolescenti, per una sana e corretta alimentazione. Tra i punti fondamentali vi è l'importanza della varietà degli alimenti, principalmente di origine vegetale, il consumo di cereali integrali e di cinque porzioni al giorno di frutta e verdura. L'OMS raccomanda di eliminare le carni lavorate, ad alto contenuto di grassi saturi e sale, e di limitare il consumo di carne rossa, a favore di legumi, che rappresentano una fonte ricca di proteine vegetali oltre che di fibre. Con l'obiettivo di stimolarne e invogliarne il consumo e di incrementarne il gradimento e con la consapevolezza che l'educazione alimentare deve iniziare già a casa, Dussmann, in collaborazione con il Comune di Lignano Sabbiadoro, organizza due corsi di cucina rivolti ai genitori in cui saranno realizzate delle sfiziose ricette a base di legumi. Gli incontri si terranno presso il centro cottura della Scuola dell'Infanzia in via Villaggio Europa, 11 nei seguenti giorni: 3 aprile 2019 dalle ore 17 alle 19 4 aprile 2019 dalle ore 19 alle 21 Per info e iscrizioni (entro il 29/03/2019): Tel. 0431 409144 - dalle 9.00 alle 12.30 email: [educazione@lignano.org](mailto:educazione@lignano.org) Iniziativa a numero chiuso: 15 persone per ogni serata. E' a disposizione un servizio di baby-sitting (min. 5 bambini) Si prega di comunicare la presenza dei Vostri figli durante l'iscrizione telefonica.



## Dussmann presenta le tovagliette in polipropilene

Dussmann presenta le tovagliette in polipropilene Articolo | marzo 13, 2019 - 1:27am  
Fontaneto d'Agogna - Garantire un servizio di qualità è sempre la prima preoccupazione di un fornitore. La soddisfazione senza riserve del cliente richiede di per sé un impegno totale e costante da parte dell'azienda fornitrice. In oltre quarant'anni di successo nel settore della ristorazione però Dussmann Service non si è mai limitata a questo, prestando sempre un occhio di riguardo anche alle delicate tematiche della sostenibilità e del rispetto ambientale. In ottemperanza con le nuove norme, i Criteri Ambientali Minimi definiti dal Ministero dell'Ambiente, Dussmann Service ha provveduto nel tempo ad adeguare tutte le pratiche utilizzate nella fornitura di servizi per la ristorazione collettiva. L'ultima novità riguarda l'inserimento nelle mense scolastiche, delle nuove tovagliette in polipropilene che riportano la mascotte Erny. Il personaggio, che a partire da mercoledì 13 marzo accompagnerà il pastodei piccoli utenti di Fontaneto D'Agogna, è stato ideato e realizzato con lo scopo di portare in modo giocoso all'attenzione dei più piccoli importanti tematiche di educazione alimentare e corretti stili di vita. È arrivata dunque da sé l'idea di abbinare a questo intento l'utilizzo di materiali in linea con le linee guida dei M.O.C.A. (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti), e che quindi che non fossero in netto contrasto con un approccio sicuro e sostenibile alla ristorazione. Oltre ai C.A.M., uno dei riferimenti con i quali Dussmann misura il suo buon operato in materia di rispetto dell'ambiente, presto gli appalti per i servizi di ristorazione collettiva richiederanno anche il rispetto dei criteri M.O.C.A. Si tratta di normative riconosciute sia a livello nazionale che europeo, e riguardano le condizioni d'utilizzo di particolari materiali, strumenti e utensili destinati a un utilizzo alimentare. Un attento lavoro di ottimizzazione in ottica ambientale dei processiproductivi e gestionali connessi alla fornitura dei servizi; un costante ed inesauribile sforzo creativo ed operativo per l'ideazione di iniziative legate alla promozione della buona pratica in materia di salvaguardia ambientale; un'inesauribile spinta verso l'eccellenza e il miglioramento dei servizi offerti ai propri clienti, queste sono le linee guida dell'operato di Dussmann Service, il cui impegno si rinnova ogni giorno per il rispetto dell'ambiente e la soddisfazione di migliaia di clienti. Il Gruppo Dussmann impiega oltre 70.000 persone in 17 paesi. Dussmann Service fornisce l'intera gamma di servizi di facility: Pulizia, Catering, Sicurezza e Reception, Servizi Tecnici ed Energy Management. Nel 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.

## Meno sale nel piatto Dussmann fa scuola

Meno sale nel piatto Dussmann fa scuola 07 Marzo 2019 Per la Settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale (dal 4 al 10 marzo) promossa dal World action on salt & health, a cui aderiscono con la Società italiana di Nutrizione umana, il Gruppo intersocietario Meno Sale Più Salute e il Programma Guadagnare Salute e quest'anno anche Dussmann Service, si parlerà di educazione alimentare nelle scuole. Obiettivo: promuovere un'alimentazione più sana a partire da un minor consumo di sale. Sarà Dussmann Service, in particolare, impegnata in prima linea nella promozione di lezioni di educazione alimentare nelle scuole in cui gestisce il servizio di ristorazione. Tra queste hanno aderito le scuole di Padova e quelle di Noventa. I benefici di una dieta iposodica sono molteplici, legati soprattutto alla diminuzione di sintomi da pressione elevata. --

## **GATTINARA - Dussmann Service presenta le tovagliette sostenibili in polipropilene che rispettano gli standard dei criteri M.O.C.A.**

GATTINARA - Dussmann Service presenta le tovagliette sostenibili in polipropilene che rispettano gli standard dei criteri M.O.C.A. L'azienda, da sempre attenta al rispetto delle normative in materia di sostenibilità, promuove a Gattinara l'utilizzo di simpatiche tovagliette amiche dell'ambiente, sicure e divertenti. Garantire un servizio di qualità è sempre la prima preoccupazione di un fornitore. La soddisfazione senza riserve del cliente richiede di per sé un impegno totale e costante da parte dell'azienda fornitrice. In oltre quarant'anni di successo nel settore della ristorazione però Dussmann Service non si è mai limitata a questo, prestando sempre un occhio di riguardo anche alle delicate tematiche della sostenibilità e del rispetto ambientale. In ottemperanza con le nuove norme, i Criteri Ambientali Minimi definiti dal Ministero dell'Ambiente, Dussmann Service ha provveduto nel tempo ad adeguare tutte le pratiche utilizzate nella fornitura di servizi per la ristorazione collettiva. L'ultima novità riguarda l'inserimento nelle mense scolastiche, delle nuove tovagliette in polipropilene che riportano la mascotte Erny. Il personaggio, che a partire da martedì 26 marzo accompagnerà il pasto dei piccoli utenti di Gattinara, è stato ideato e realizzato con lo scopo di portare in modo giocoso all'attenzione dei più piccoli importanti tematiche di educazione alimentare e corretti stili di vita. È arrivata dunque da sé l'idea di abbinare a questo intento l'utilizzo di materiali in linea con le linee guida dei M.O.C.A. (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti), e che quindi non fossero in netto contrasto con un approccio sicuro e sostenibile alla ristorazione. Oltre ai C.A.M., uno dei riferimenti con i quali Dussmann misura il suo buon operato in materia di rispetto dell'ambiente, presto gli appalti per i servizi di ristorazione collettiva richiederanno anche il rispetto dei criteri M.O.C.A. Si tratta di normative riconosciute sia a livellonazionale che europeo, e riguardano le condizioni d'utilizzo di particolari materiali, strumenti e utensili destinati a un utilizzo alimentare. Un attento lavoro di ottimizzazione in ottica ambientale dei processi produttivi e gestionali connessi alla fornitura dei servizi; un costante ed inesauribile sforzo creativo ed operativo per l'ideazione di iniziative legate alla promozione della buona pratica in materia di salvaguardia ambientale; un'inesauribile spinta verso l'eccellenza e il miglioramento dei servizi offerti ai propri clienti, queste sono le linee guida dell'operato di Dussmann Service, il cui impegno si rinnova ogni giorno per il rispetto dell'ambiente e la soddisfazione di migliaia di clienti. Dussmann Service Il Gruppo Dussmann impiega oltre 70.000 persone in 17 paesi. Dussmann Service fornisce l'intera gamma di servizi di facility: Pulizia, Catering, Sicurezza e Reception, Servizi Tecnici ed Energy Management. Nel 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.

## Trecastelli: inaugurato il Centro Unico di Cottura

Trecastelli: inaugurato il Centro Unico di Cottura 12/03/2019 - La Città di Trecastelli ha inaugurato, lo scorso 9 marzo 2019, nella municipalità di Monterado, il Centro Unico di Cottura. All'evento erano presenti cittadini, genitori con bambini, autorità civili, militari e religiose. Il Sindaco di Trecastelli Fausto Conigli ha salutato il pubblico sottolineando l'importanza della nuova struttura per una Comunità come Trecastelli che, sempre più, guarda al futuro, tentando di intraprendere scelte lungimiranti, in particolare per le sue nuove generazioni. E' intervenuto anche Gian Pietro Giannina, Responsabile operativo di area ristorazione scuole di Dussmann Service, illustrando alcuni aspetti del progetto del nuovo centro cottura. Subito dopo il taglio del nastro, i visitatori hanno avuto modo di vedere i locali e assistere a una dimostrazione operativa, organizzata dal gestore Dussmann Service, delle funzionalità del nuovo Centro Unico di Cottura. La struttura, che al momento è in grado di produrre oltre centocinquanta pasti al giorno, ha inoltre potenzialità ben superiori. Le cucine dispongono di attrezzature e macchinari all'avanguardia per offrire la massima qualità, igienicità e sicurezza e, al tempo stesso, mantenere il legame con il territorio, grazie all'utilizzo di prodotti a chilometri zero. La mattinata è giunta al termine con una degustazione che ha consentito, ai partecipanti, di sperimentare direttamente le modalità di cottura e i prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei cibi nel nuovo centro unico di cottura.

## Dussmann aderisce alla Settimana Mondiale Riduzione Consumo di Sale

Dussmann aderisce alla Settimana Mondiale Riduzione Consumo di Sale 08 Marzo 2019 - hotel & catering L'Organizzazione Mondiale della Sanità, supportata da un'accurata ed esaustiva ricerca scientifica, raccomanda un'assunzione di meno di 5 grammi di sale al giorno. Questo dato, già di per sé allarmante se messo in relazione alla gran parte delle materie prime che rientrano in una tipica dieta mediterranea, è aggravato dal fatto che molto spesso, nonostante la scarsa comunicazione al consumatore, i preparati industriali contengano additivi che ne aumentano il contenuto di sodio. I benefici di una dieta iposodica sono molteplici, legati soprattutto alla diminuzione di sintomi da pressione troppo elevata, che possono portare all'insorgere di patologie da ipertensione. Per questi motivi, la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in collaborazione con il Gruppo di lavoro Intersocietario per la Riduzione del Consumo di Sodio in Italia (GIRCSI), partecipa alla campagna organizzata da World Action on Salt and Health (WASH) per la riduzione dell'assunzione di sale nell'alimentazione quotidiana. Quest'anno, inoltre, si è deciso di affiancare all'invito alla moderazione dell'apporto di sale l'analogo invito a ridurre il consumo di zuccheri aggiunti a molti alimenti e bevande consumati al ristorante, al bar o acquistati al supermercato. Anche Dussmann Service, che da oltre 40 anni si occupa di ristorazione collettiva, ha deciso di rispondere all'appello. Durante la settimana che va dal 4 al 10 di marzo l'Azienda promuove, presso 22 tra le sedi d'appalto in cui fornisce servizio di ristorazione, un momento di educazione alimentare e, per un'intera giornata, offrirà piatti parte di menu iposodico studiato appositamente, al contempo nutrizionalmente equilibrata, appetitosa e povera di sodio. L'impegno di Dussmann mira a promuovere, partendo direttamente dalla tavola, una politica di consapevolezza per un consumo più oculato e un'alimentazione più salutare.

[www.dussmann.it](http://www.dussmann.it) Dussmann Service Il Gruppo Dussmann impiega oltre 70.000 persone in 17 paesi. Dussmann Service fornisce l'intera gamma di servizi di facility: Pulizia, Catering, Sicurezza e Reception, Servizi Tecnici ed Energy Management. Nel 2018, il gruppo Dussmann a livello globale ha realizzato un fatturato oltre 2 miliardi di euro, di cui circa 507 Milioni a livello nazionale, che lo rende uno dei più grandi provider di multi-servizi privati di tutto il mondo.

## Trecastelli: il Comune inaugura il Centro Unico di Cottura

Trecastelli: il Comune inaugura il Centro Unico di Cottura 06/03/2019 - Sabato 9 marzo 2019, alle ore 10.00, si terrà a Trecastelli l'inaugurazione del Centro Unico di Cottura, presso la municipalità di Monterado, in Via dell'Artigianato, 2. Per l'occasione l'Amministrazione Comunale porgerà i saluti a tutti i partecipanti e, subito dopo, sarà possibile assistere a una dimostrazione operativa delle funzionalità del nuovo centro di cottura, a cura del gestore Dussmann Service. I genitori, i bambini delle Scuole dell'Infanzia e del Nido ma anche tutti i cittadini sono invitati a partecipare. A seguire ci sarà un aperitivo per tutti i presenti. L'inaugurazione del Centro Unico di Cottura rappresenta una nuova tappa per il territorio. Come afferma il Sindaco Fausto Conigli "Il Comune di Trecastelli con la fusione ha compiuto un passo importante, rivolgendosi ai cittadini e alle nuove generazioni con una scelta lungimirante. Con la creazione del Centro Unico di Cottura si vuole garantire un servizio che offra qualità, efficienza e sostenibilità, un investimento che guarda a prospettive future. Un centro di cottura studiato per elevare la qualità e l'efficienza del servizio e, al tempo stesso, migliorarne l'economia". Il centro di cottura attualmente produrrà 150 pasti al giorno, ma con potenzialità ben superiori, su una superficie di 250 metri quadrati. I flussi di lavoro sono impostati secondo il criterio della marcia avanti e le cucine dispongono di attrezzature e macchinari all'avanguardia per offrire la massima qualità, sicurezza, igienicità nel rispetto delle normative. All'interno del centro vengono prodotte anche le diete speciali.

## Meno sale, più salute: anche in Sicilia la settimana iposodica mondiale promossa da Wash

Meno sale, più salute: anche in Sicilia la settimana iposodica mondiale promossa da Wash 5 Marzo 2019 13:25 | Serena Guzzone 5 Marzo 2019 13:25 Settimana iposodica in Sicilia: Dussmann Service aderisce all'undicesima settimana iposodica mondiale promossa da Wash. Tra gli appalti che hanno aderito vi sono i Comuni di Acireale e Catenanuova La Settimana Mondiale per la Riduzione del Consumo di Sale ricorre quest'anno tra il 4 e il 10 marzo: all'appuntamento promosso per l'undicesimo anno dal WASH (World Action on Salt & Health) aderiscono con la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), il Gruppo Intersocietario Meno Sale Più Salute e il Programma Guadagnare Salute, e quest'anno anche Dussmann Service. L'Organizzazione Mondiale della Sanità, supportata da un'accurata ed esaustiva ricerca scientifica, raccomanda un'assunzione di meno di 5 grammi di sale al giorno. Questo dato, già di per sé allarmante se messo in relazione alla gran parte delle materie prime che rientrano in unatipica dieta mediterranea, è aggravato dal fatto che molto spesso, nonostante la scarsa comunicazione al consumatore, i preparati industriali contengano additivi che ne aumentano il contenuto di sodio. I benefici di una dieta iposodica sono molteplici, legati soprattutto alla diminuzione di sintomi da pressione troppo elevata, che possono portare all'insorgere di patologie da ipertensione. Per questi motivi, la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in collaborazione con il Gruppo di lavoro Intersocietario per la Riduzione del Consumo di Sodio in Italia (GIRCSI), partecipa alla campagna organizzata da World Action on Salt and Health (WASH) per la riduzione dell'assunzione di sale nell'alimentazione quotidiana. Quest'anno, inoltre, si è deciso di affiancare all'invito alla moderazione dell'apporto di sale l'analogo invito a ridurre il consumo di zuccheri aggiunti a molti alimenti e bevande consumati al ristorante, al bar o acquistati al supermercato. I danni prodotti dall'abusodi sale e di zuccheri si verificano già a partire dall'infanzia e ciò deve indurre a contenere l'abuso dell'una e dell'altra sostanza fin dalle primissime età della vita, una responsabilità educativa condivisa in pari misura dalle famiglie e dalla scuola. Anche Dussman Service, che da oltre 40 anni si occupa di ristorazione collettiva, ha deciso di rispondere all'appello. Durante la settimana che va dal 4 al 10 di marzo l'Azienda promuove, presso 22 tra le sedi d'appalto in cui fornisce servizio di ristorazione, un momento di educazione alimentare. Tra gli appalti che hanno aderito vi sono i Comuni di Acireale con l'Ospedale Santa Marta e Santa Venera - dove l'Azienda offrirà piatti parte di menu iposodico studiato appositamente, al contempo nutrizionalmente equilibrata, appetitosa e povera di sodio - e Catenanuova. L'impegno di Dussmann mira a promuovere, partendo direttamente dalla tavola, una politica di consapevolezza per un consumo più oculato e un'alimentazione più salutare.

## **GATTINARA - Dussmann Service presenta le tovagliette sostenibili in polipropilene che rispettano gli standard dei criteri M.O.C.A.**

GATTINARA - Dussmann Service presenta le tovagliette sostenibili in polipropilene che rispettano gli standard dei criteri M.O.C.A. L'azienda, da sempre attenta al rispetto delle normative in materia di sostenibilità, promuove a Gattinara l'utilizzo di simpatiche tovagliette amiche dell'ambiente, sicure e divertenti. Garantire un servizio di qualità è sempre la prima preoccupazione di un fornitore. La soddisfazione senza riserve del cliente richiede di per sé un impegno totale e costante da parte dell'azienda fornitrice. In oltre quarant'anni di successo nel settore della ristorazione però Dussmann Service non si è mai limitata a questo, prestando sempre un occhio di riguardo anche alle delicate tematiche della sostenibilità e del rispetto ambientale. In ottemperanza con le nuove norme, i Criteri Ambientali Minimi definiti dal Ministero dell'Ambiente, Dussmann Service ha provveduto nel tempo ad adeguare tutte le pratiche utilizzate nella fornitura di servizi per la ristorazione collettiva. L'ultima novità riguarda l'inserimento nelle mense scolastiche, delle nuove tovagliette in polipropilene che riportano la mascotte Erny. Il personaggio, che a partire da martedì 26 marzo accompagnerà il pasto dei piccoli utenti di Gattinara, è stato ideato e realizzato con lo scopo di portare in modo giocoso all'attenzione dei più piccoli importanti tematiche di educazione alimentare e corretti stili di vita. È arrivata dunque da sé l'idea di abbinare a questo intento l'utilizzo di materiali in linea con le linee guida dei M.O.C.A. (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti), e che quindi non fossero in netto contrasto con un approccio sicuro e sostenibile alla ristorazione. Oltre ai C.A.M., uno dei riferimenti con i quali Dussmann misura il suo buon operato in materia di rispetto dell'ambiente, presto gli appalti per i servizi di ristorazione collettiva richiederanno anche il rispetto dei criteri M.O.C.A. Si tratta di normative riconosciute sia a livellonazionale che europeo, e riguardano le condizioni d'utilizzo di particolari materiali, strumenti e utensili destinati a un utilizzo alimentare. Un attento lavoro di ottimizzazione in ottica ambientale dei processi produttivi e gestionali connessi alla fornitura dei servizi; un costante ed inesauribile sforzo creativo ed operativo per l'ideazione di iniziative legate alla promozione della buona pratica in materia di salvaguardia ambientale; un'inesauribile spinta verso l'eccellenza e il miglioramento dei servizi offerti ai propri clienti, queste sono le linee guida dell'operato di Dussmann Service, il cui impegno si rinnova ogni giorno per il rispetto dell'ambiente e la soddisfazione di migliaia di clienti. Dussmann Service Il Gruppo Dussmann impiega oltre 70.000 persone in 17 paesi. Dussmann Service fornisce l'intera gamma di servizi di facility: Pulizia, Catering, Sicurezza e Reception, Servizi Tecnici ed Energy Management. Nel 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.



## Trecastelli: inaugurato il Centro Unico di Cottura

Contatti Trecastelli: inaugurato il Centro Unico di Cottura 12/03/2019 - La Città di Trecastelli ha inaugurato, lo scorso 9 marzo 2019, nella municipalità di Monterado, il Centro Unico di Cottura. All'evento erano presenti cittadini, genitori con bambini, autorità civili, militari e religiose. Il Sindaco di Trecastelli Fausto Conigli ha salutato il pubblico sottolineando l'importanza della nuova struttura per una Comunità come Trecastelli che, sempre più, guarda al futuro, tentando di intraprendere scelte lungimiranti, in particolare per le sue nuove generazioni. E' intervenuto anche Gian Pietro Giannina, Responsabile operativo di area ristorazione scuole di Dussmann Service, illustrando alcuni aspetti del progetto del nuovo centro cottura. Subito dopo il taglio del nastro, i visitatori hanno avuto modo di vedere i locali e assistere a una dimostrazione operativa, organizzata dal gestore Dussmann Service, delle funzionalità del nuovo Centro Unico di Cottura. La struttura, che al momento è in grado di produrre oltre centocinquanta pasti al giorno, ha inoltre potenzialità ben superiori. Le cucine dispongono di attrezzature e macchinari all'avanguardia per offrire la massima qualità, igienicità e sicurezza e, al tempo stesso, mantenere il legame con il territorio, grazie all'utilizzo di prodotti a chilometri zero. La mattinata è giunta al termine con una degustazione che ha consentito, ai partecipanti, di sperimentare direttamente le modalità di cottura e i prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei cibi nel nuovo centro unico di cottura.

## Trecastelli, il 9 marzo l'inaugurazione del Centro Unico di Cottura

Trecastelli, il 9 marzo l'inaugurazione del Centro Unico di Cottura Da Redazione - 8 Marzo 2019 Facebook Twitter Google+ WhatsApp TRECATELLI (AN) - Sabato 9 marzo, alle ore 10.00, si terrà a Trecastelli l'inaugurazione del Centro Unico di Cottura, presso la municipalità di Monterado, in Via dell'Artigianato, 2. Per l'occasione l'Amministrazione Comunale porgerà i saluti a tutti i partecipanti e, subito dopo, sarà possibile assistere a una dimostrazione operativa delle funzionalità del nuovo centro di cottura, a cura del gestore Dussmann Service. I genitori, i bambini delle Scuole dell'Infanzia e del Nido ma anche tutti i cittadini sono invitati a partecipare. A seguire ci sarà un aperitivo per tutti i presenti. L'inaugurazione del Centro Unico di Cottura rappresenta una nuova tappa per il territorio. Come afferma il Sindaco Fausto Conigli :'Il Comune di Trecastelli con la fusione ha compiuto un passo importante, rivolgendosi ai cittadini e alle nuove generazioni con una scelta lungimirante. Con la creazione del Centro Unico di Cottura si vuole garantire un servizio che offra qualità, efficienza e sostenibilità, un investimento che guarda a prospettive future. Un centro di cottura studiato per elevare la qualità e l'efficienza del servizio e, al tempo stesso, migliorarne l'economia'. Il centro di cottura attualmente produrrà 150 pasti al giorno, ma con potenzialità ben superiori, su una superficie di 250 metri quadrati. I flussi di lavoro sono impostati secondo il criterio della marcia avanti e le cucine dispongono di attrezzature e macchinari all'avanguardia per offrire la massima qualità, sicurezza, igienicità nel rispetto delle normative. All'interno del centro vengono prodotte anche le diete speciali. Dussmann Service, che da sempre integra la creatività italiana con la precisione tedesca, opera da oltre 40 anni nel settore della ristorazione ed offre alla cittadinanza un livello di qualità concreta e tangibile grazie a un sistema certificato di rintracciabilità, al monitoraggio del gradimento del pasto e alle analisi microbiologiche che vengono condotte ogni giorno a tutela dei piccoli consumatori. Per Dussmann fare ristorazione collettiva è un impegno serio, soprattutto quando si rivolge ai bambini e alle fasce più deboli della comunità. In questa direzione lo sforzo è totale e non si scende a compromessi. L'Azienda ha a cuore la salute di grandi e piccini per questo non prepara solo pasti sani e gustosi ma si impegna in prima persona a realizzare e sostenere progetti di prevenzione ed educazione alimentare in sinergia con enti, associazioni e territorio.

## Trecastelli, apre il nuovo Centro Unico Cottura

Trecastelli, apre il nuovo Centro Unico Cottura Saranno serviti 150 pasti al giorno, sabato 9 marzo l'inaugurazione 160 Letture 0 commenti Cronaca Ascolta la notizia Sabato 9 marzo 2019 alle ore 10.00 sarà inaugurato a Trecastelli il Centro Unico di Cottura. Per l'occasione l'Amministrazione Comunale porgerà i saluti a tutti i partecipanti e, subito dopo, sarà possibile assistere a una dimostrazione operativa delle funzionalità del nuovo centro di cottura, a cura del gestore Dussmann Service. I genitori, i bambini delle Scuole dell'Infanzia e del Nido ma anche tutti i cittadini sono invitati a partecipare. A seguire ci sarà un aperitivo per tutti i presenti. L'inaugurazione del Centro Unico di Cottura rappresenta una nuova tappa per il territorio. Come afferma il Sindaco Fausto Conigli "Il Comune di Trecastelli con la fusione ha compiuto un passo importante, rivolgendosi ai cittadini e alle nuove generazioni con una scelta lungimirante. Con la creazione del Centro Unico di Cottura si vuole garantire un servizio che offra qualità, efficienza e sostenibilità, un investimento che guarda a prospettive future. Un centro di cottura studiato per elevare la qualità e l'efficienza del servizio e, al tempo stesso, migliorarne l'economia". Il centro di cottura attualmente produrrà 150 pasti al giorno, ma con potenzialità ben superiori, su una superficie di 250 metri quadrati. I flussi di lavoro sono impostati secondo il criterio della marcia avanti e le cucine dispongono di attrezzature e macchinari all'avanguardia per offrire la massima qualità, sicurezza, igienicità nel rispetto delle normative. All'interno del centro vengono prodotte anche le diete speciali. Comune di Trecastelli Pubblicato Giovedì 7 marzo, 2019 alle ore 9:00 Tags cucina Fausto Conigli Trecastelli

## Inaugurato a Trecastelli il centro unico di cottura

Versione ottimizzata per la stampa Inaugurato a Trecastelli il centro unico di cottura Possono essere serviti 150 pasti al giorno 95 Letture La Città di Trecastelli ha inaugurato, lo scorso 9 marzo 2019, nella municipalità di Monterado, il Centro Unico di Cottura. All'evento erano presenti cittadini, genitori con bambini, autorità civili, militari e religiose. Il Sindaco di Trecastelli Fausto Conigli ha salutato il pubblico sottolineando l'importanza della nuova struttura per una Comunità come Trecastelli che, sempre più, guarda al futuro, tentando di intraprendere scelte lungimiranti, in particolare per le sue nuove generazioni. E' intervenuto anche Gian Pietro Giannina, Responsabile operativo di area ristorazione scuole di Dussmann Service, illustrando alcuni aspetti del progetto del nuovo centro cottura. Subito dopo il taglio del nastro, i visitatori hanno avuto modo di vedere i locali e assistere a una dimostrazione operativa, organizzata dal gestore Dussmann Service, delle funzionalità del nuovo Centro Unico di Cottura. La struttura, che al momento è in grado di produrre oltre centocinquanta pasti al giorno, ha inoltre potenzialità ben superiori. Le cucine dispongono di attrezzature e macchinari all'avanguardia per offrire la massima qualità, igienicità e sicurezza e, al tempo stesso, mantenere il legame con il territorio, grazie all'utilizzo di prodotti a chilometri zero. La mattinata è giunta al termine con una degustazione che ha consentito, ai partecipanti, di sperimentare direttamente le modalità di cottura e i prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei cibi nel nuovo centro unico di cottura.