



COMUNICATO STAMPA

Milano Ristorazione: le novità per l'avvio dell'anno scolastico 2017/18

*“L’inizio di un anno scolastico segna un passaggio importante, - dichiara **Fabrizio De Fabritiis**, Amministratore Unico di Milano Ristorazione - è il momento dei programmi, ma anche del consolidamento delle buone azioni intraprese. Le novità e le conferme, per Milano Ristorazione, quest’anno sono numerose, il comune denominatore la condivisione con i genitori e il Comune, affinché, grazie ad un dialogo costante con le parti interessate, i benefici di un servizio di refezione scolastica siano sempre a favore degli utenti, le bambine ed i bambini di Milano”*

Di seguito, per punti, le iniziative in corso e alcune anticipazioni:

Frutta a metà mattina

Prosegue per le Primarie. A ciò si aggiungerà una nuova iniziativa di sensibilizzazione al consumo di frutta anche nelle Scuole dell’Infanzia. Nelle Primarie chi ha già aderito lo scorso anno, confermando entro il 20 settembre, riceverà la frutta a partire dalla mattina del 2 ottobre. Chi vorrà aderire per la prima volta, confermando entro il 20 ottobre, riceverà la frutta a partire dalla mattina del 13 novembre.

Per le Scuole dell’Infanzia, invece, verrà proposto un percorso di sensibilizzazione al consumo di frutta e verdura: da novembre, una giornata al mese sarà dedicata alla conoscenza di un frutto speciale, attraverso non solo la somministrazione, ma anche il racconto della provenienza, delle caratteristiche nutrizionali. Il tutto culminerà in un evento aperto alle famiglie dei bambini delle materne, in contemporanea in una scuola di ciascuno dei 9 municipi, durante Food City. L’idea è di presentare non solo tanti frutti diversi, ma anche le tante modalità di consumo (semplice, macedonia, centrifughe, frullati, gelati, disidratate...)

Biologico e locale

Nel corso dell’anno l’offerta di prodotti biologici è cresciuta fino a superare le 3000 tonnellate, circa il 30% del totale somministrato. Segnaliamo che, con l’inizio dell’anno scolastico, tutta **la frutta sarà Biologica** (Uva, Pere, Mele, Clementine, Arance). Le Banane, del mercato equo e solidale, saranno anch’esse bio per una quota del 60%.

Una novità importante, da gennaio prossimo, sarà lo **Yogurt biologico con latte lombardo e del Parco Agricolo Sud**.

Questa introduzione segue, l'ormai acquisita, proposta del **Riso del DAM** (Distretto Agricolo Milanese) che, dopo un periodo di prova, viene confermato grazie al nuovo bando vinto dal consorzio di produttori locali.

Inoltre annunciamo che, da fine ottobre, **una settimana al mese il pane sarà biologico.**

Azioni "Spreco Zero"

Un'importante novità riguarderà la volontà di perseguire lo **Spreco Zero.**

Ricordiamo che il programma **Siticibo di Fondazione Banco Alimentare**, per il recupero di frutta e pane, che, come tutti gli anni, partirà con la fine di settembre, viene svolto in circa 100 scuole.

La volontà di Milano Ristorazione è di estenderlo il più possibile, pertanto, a tal fine da quest'anno tutti i dipendenti della società saranno sensibilizzati e coinvolti nella raccolta. In pratica nei refettori verranno posizionati dei **contenitori personalizzati Siticibo**, bambini ed insegnanti saranno invitati a usarli per raccogliere quotidianamente le derrate recuperabili, i responsabili di Milano Ristorazione concentreranno quanto raccolto nei centri cucina di riferimento, in questo modo gli operatori di Banco Alimentare godranno di questo servizio, diminuendo il numero di punti raccolta, ma aumentando il numero di scuole afferenti.

Grazie a questo modello ci si aspetta un aumento consistente di derrate recuperate.

Sempre al fine di una maggiore sensibilizzazione interna, propedeutica ad azioni più efficaci, Milano Ristorazione parteciperà attivamente alla **Giornata della Colletta Alimentare.**

Parallelamente verrà ricordato l'uso del **Sacchetto Salva Merenda** per poter conservare e consumare successivamente pane, frutta, dolci.

Anche in questo contesto ricordiamo il progetto "Frutta a metà mattina" che, introdotto lo scorso anno, perché è stato un successo anche in termini di recupero, infatti non solo si è raggiunto l'obiettivo di un maggiore consumo di frutta, che è un indubbio fattore di salute, ma, di conseguenza, si è registrato un minor spreco della stessa frutta ed un maggior gradimento del pasto principale.

MENU

Tra le novità, condivise, peraltro, con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa, l'introduzione di **cambi menu da applicare nei momenti di passaggio da un menu stagionale all'altro**, qualora il clima suggerisse di intervenire introducendo piatti più adatti se in ottobre il freddo arrivasse prima del previsto, così come in primavera, in caso di caldo superiore alla media. Stesso approccio condiviso per un maggior equilibrio nella somministrazione di piatti dei quali è noto il maggiore o minor favore.

Come già dichiarato, fin dai primi giorni dell'anno scolastico **le bambine e i bambini di Milano troveranno solo frutta biologica**, frutta di stagione, sarà, dunque, l'uva protagonista delle prime settimane.

Per soddisfare le richieste di varietà e cercare di far assaggiare piatti normalmente meno graditi come le verdure ed il pesce, per il prossimo menu invernale verrà introdotto la **Platessa**.

Infine, per andare sempre più incontro al gusto dei nostri piccoli concittadini, nelle Primarie, verranno introdotti a rotazione, senza un giorno fisso in menu, gli **Spaghetti**, una forma di pasta gradita da tutti.

APP (aggiornamento)

Il rilascio della nuova versione della Applicazione di Milano Ristorazione prevede molte novità. In particolare vuole essere il primo e più immediato interfaccia di consultazione per i genitori dotati di smartphone, i quali potranno reperire molte informazioni, sempre attuali. Tra le altre, la possibilità di conoscere il **menu della giornata**, visualizzando le **foto dei piatti**, ma anche gli **ingredienti**, le **news** riservate all'utenza, l'**area stampa**, l'accesso alla **modulistica**, tutti i **contatti**.

Sarà un modo per essere ancora più trasparenti e disponibili ad un confronto costante e sereno con le famiglie.

In questo ambito, infine, sia Milano Ristorazione che la RCCM (Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa), stanno lavorando alla digitalizzazione dell'Allegato E (Scheda di valutazione del servizio e rilevazione non conformità), e, conseguentemente, di tutto il sistema di rilevazione, al fine di rendere pratico e immediato il compito dei Commissari Mensa durante le ispezioni in refettorio

SPERIMENTAZIONI

Con il nuovo anno scolastico sarà testata una nuova modalità di servizio che, proprio grazie al confronto con genitori della Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa, è stata approfondita: il **Tavolo dei Condimenti** avente lo scopo di far scegliere ai bambini quale condimento usare, che verrà testato in un paio di scuole.

Nelle **Case Vacanze**, ad Andora e Vacciago, nel frattempo, è già stata sperimentata con successo una nuova Colazione, con frutta fresca anche al mattino, spremute, cornflakes, yogurt, oltre a bevande calde e pane. Allo stesso modo sono state introdotte alcune differenziazioni sul menu del pranzo e della cena, molto gradite dai bambini.

Per informazioni:

Aldo Palaoro - Milano Ristorazione

mobile: +39 335 6409664 - email: ufficiostampa@milanoristorazione.it