



## **DICHIARAZIONE DEL PROF. MICHELE CARRUBA, PRESIDENTE DI MILANO RISTORAZIONE SPA**

Da quando ho assunto la Presidenza di Milano Ristorazione, nel febbraio 2007, mi sono impegnato per un profondo cambiamento. Soprattutto perchè il ruolo di un'azienda come la nostra non è più solo quello di garantire una refezione scolastica di qualità, ma anche di sviluppare programmi che aiutino i bambini, e i loro famigliari, a capire quanto l'alimentazione e gli stili di vita corretti siano importanti per crescere sani e prevenire, in età adulta, numerose malattie legate a comportamenti nutrizionalmente sbagliati: obesità, diabete, disturbi cardiovascolari e tumori.

L'ho detto in ogni occasione, e lo ripeto perchè ne sono profondamente convinto: è necessario sviluppare la cultura della buona alimentazione, a partire dalle età più giovani, a tutela della salute delle generazioni future, e per fare ciò è fondamentale la collaborazione con le famiglie.

Per coniugare, quindi, qualità del servizio e impegno verso la nostra Città, Milano Ristorazione sta effettuando importanti **investimenti nelle infrastrutture**, come ad esempio l'ampliamento e il rimodernamento del **Centro cucina di via Colleoni** che, dopo lavori per 3 milioni di euro, sforna dall'inizio di quest'anno scolastico 4.100 pasti al giorno, destinati a 10 scuole della zona Fiera e dintorni, impiega 24 addetti, di cui 9 cuochi, e lavorerà oltre 330 tonnellate di derrate alimentari l'anno.

Ricordo che già negli ultimi anni sono state realizzate altre importanti opere infrastrutturali con la realizzazione dei Centri cucina di via Gargano (4.800 pasti al giorno per la scuola e oltre 1.200 per residenze assistenziali, centri accoglienza, centri anziani e via dicendo), di via Uccelli di Nemi (4.500 pasti/giorno), di via Dora Baltea (4.300 pasti/giorno) e di via Donati (2.300 pasti/giorno).

Lo scorso anno abbiamo deciso di produrre pane in proprio, con l'obiettivo – tra gli altri – di realizzare panini “a misura di bambino”, da 30g anzichè i 50g comunemente disponibili sul mercato, per limitare gli scarti. Milano Ristorazione ha, quindi, acquisito un **panificio industriale a Mombretto di Mediglia** e, da qui alla fine dell'anno, in tutte le scuole milanesi sarà disponibile il pane prodotto da Milano Ristorazione.

Non solo: abbiamo investito in **politiche di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori**, tra l'altro premiate dall'INAIL, e **dell'ambiente**. Ricordo che lo scorso anno abbiamo concordato con le società di autotrasporto che consegnano per noi i pasti nelle scuole il totale rinnovamento del parco autoveicoli. 130 furgoni nuovi di zecca, diesel Euro 4 con filtro antiparticolato...a prova di Ecopass.

Abbiamo creato un **Comitato Scientifico di esperti nutrizionisti**, introdotti **nuovi piatti nei menù**, ampliata la **refezione self-service nelle scuole primarie**, sviluppati progetti di **educazione alimentare**, rafforzati gli strumenti di comunicazione e dialogo con i genitori. Dopo una fase sperimentale lo scorso anno, ogni mese le famiglie dei bambini che

frequentano le primarie e le secondarie di primo grado ricevono la **newsletter** “**Parlamoci**”. Contiene informazioni e notizie su Milano Ristorazione, sui prodotti che utilizziamo, il menù scolastico del mese e una serie di consigli per organizzare al meglio la cena della famiglia, in base a quello che i bambini hanno mangiato a refezione la mattina.

Le rilevazioni, positive e in continuo miglioramento, della soddisfazione e del gradimento verso Milano Ristorazione, effettuate sia sui piccoli clienti sia sulle famiglie, indicano che siamo sulla strada giusta. Riteniamo sia fondamentale, e non solo un dovere, proseguire in questa direzione.

Milano Ristorazione, tuttavia, vuole impegnarsi anche in un'azione più ampia, che abbia come riferimento il ruolo di Milano, città ospitante l'Expo 2015. Per questo sostiene il **Festival Internazionale dell'Alimentazione**, che si aprirà a Milano in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, giovedì 16 ottobre 2008, e proseguirà sino al 22. E' la prima iniziativa di Expo Milano 2015 nel percorso che porterà all'apertura, tra 7 anni, dell'Esposizione Universale sul tema: “Nutrire il Pianeta–Energia per la Vita”.

In questo ambito Milano Ristorazione prevede numerose iniziative. Le principali sono:

- sabato 18, alle ore 14,30 al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci, il convegno “Più frutta, Più verdura! – progetti educativi al valore del cibo”, che si propone di presentare a insegnanti e famiglie i progetti di educazione alimentare promossi dalla nostra azienda, come appunto “Più frutta, Più verdura!”, che da ormai 4 anni è attivo nelle scuole materne nella creazione di orti scolastici, sia quelli di altre organizzazioni;
- inoltre, abbiamo previsto, nei giorni del 16, 17 e 21 ottobre, di offrire nelle scuole piatti tipici di altre culture come ad esempio il **Pollo yassa (Senegal)**, il **Cous cous alle verdure (Nord Africa)** e il **Riso alla cantonese (Cina)**.