

## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>GABRIELLA IACONO</b>
------	-------------------------

### ESPERIENZE LAVORATIVE E TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI

Attuale attività prevalente <i>indicare la società o ente di appartenenza, ruolo ricoperto, durata dello stesso e, seppur sinteticamente, caratteristiche delle mansioni direttive ricoperte</i>	<p>Da <b>2014</b> ad oggi:</p> <p><b>Milano Ristorazione S.p.A.</b></p> <p><b>Amministratore Unico</b></p>
Precedenti esperienze lavorative [incarichi ricoperti] <i>con indicazione dell'arco temporale e descrizione sintetica del ruolo</i>	<p><b>2011 -2014</b></p> <p><b>Presidente di Milano Ristorazione S.p.A.</b></p> <p><b>1999-2011</b></p> <p><b>Quality and Food Safety Manager in Gemeaz Cusin S.p.A.</b>, società di ristorazione collettiva e buoni pasto, attiva in tutti i settori della ristorazione (scolastico, aziendale, sanitario, socio assistenziale, caserme, istituti religiosi, catering aereo e navale).</p> <p>E' in Staff con il Presidente e Amministratore Delegato dal 1999, cui risponde direttamente. È Responsabile dell'Area Processi di Qualità Aziendale Innovazione e Ricerca, nel cui ambito riveste la funzione di Direttore Assicuratore Qualità (Quality and Food Safety Manager) e di Responsabile dei seguenti uffici:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Ufficio Qualità, Nutrizione e Sicurezza Alimentare</i></li><li>▪ <i>Ufficio auditing aziendale (D. Lgs.231/01)</i></li><li>▪ <i>Ufficio Gare grandi progetti d'offerta.</i></li></ul> <p>Fino al 2006 è stata Responsabile dell'Ufficio Comunicazione e Immagine, in coordinamento con la Direzione Marketing del Gruppo Gemeaz Cusin (Accor Italia).</p> <p>In affiancamento al Presidente e Amministratore Delegato, ha svolto numerose attività tra le quali le più significative e recenti sono state:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Coordinamento procedura di vendita di Accor della Divisione Ristorazione di Gemeaz Cusin (2006-2008): Redazione Business plan</li><li>▪ Raccolta e verifica documentazione per Due Diligence (Deloitte)</li><li>▪ Elaborazione Management Presentation (Mediobanca)</li><li>▪ Partecipazione Management Presentation</li><li>▪ Progetto di Riorganizzazione aziendale post vendita (Bain, 2009); definizione di ruoli, competenze, mansionari, organigramma e rielaborazione delle procedure aziendali</li><li>▪ Expo2015:<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Definizione del progetto "Formazione per una ristorazione di qualità in Lombardia" per ristoratori;</li><li>▪ Definizione del progetto "il Menù Etico, Sostenibile e disponibile", Premio eccellenze per competere: formare</li></ul></li></ul>

professionisti per Expo2015;

- Partecipazione al progetto Ristorazione dell'area espositiva: format, modelli organizzativi, tecnologie innovative e offerta alimentare (Gruppo di lavoro per lo sviluppo del tema di Expo Spa)

Nell'Area Qualità, Sicurezza Alimentare e Nutrizione:

- Dirige e coordina uno staff di 20 Assicuratori Qualità presenti presso gli uffici delle Filiali Gemeaz Cusin e coordina le 116 persone Responsabili e Incaricati del Controllo Qualità nelle diverse unità di ristorazione di grandi dimensioni (totali unità di ristorazione Gemeaz Cusin 900)
- Ha acquisito, mantiene e gestisce le seguenti certificazioni:
  - UNI EN ISO 9001:2008, Sistemi di gestione per la Qualità
  - UNI EN ISO 22000:2005, Sicurezza Alimentare
  - UNI EN ISO 22005:2007, Rintracciabilità
  - UNI 10854:99, Sistema di Autocontrollo
  - UNI EN ISO 14001:2004, Sistema di gestione ambientale
  - OH&SAS 18001, Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro
  - Sa8000/2008, Responsabilità Sociale d'impresa
  - Produzione "Biologica" dei Pasti"
  - Disciplinare dietetico aziendale, disciplinare tecnico certificato
  - Responsabilità sociale di Impresa (ISO 26000), in corso
- E' OSA, Operatore del Settore Alimentare, ai sensi del Reg. CE 178/02, di tutte le attività di ristorazione di Gemeaz Cusin Spa e del Gruppo Gemaz Cusin
- Elabora i Piani Alimentari per le diverse tipologie di collettività
- Elabora progetti di educazione alimentare
- Elabora testi didattici sia ad uso interno per la formazione che per le attività didattiche esterne
- Elabora "Carte di Servizi" di servizi di ristorazione
- Definisce le specifiche tecniche merceologiche e igieniche dei prodotti alimentari e dei prodotti non alimentari destinati a venire a contatto con gli alimenti
- Gestisce i rapporti con le Asl e altri organismi di vigilanza
- Gestisce i rapporti con i fornitori di prodotti e servizi per quanto attiene gli aspetti igienico sanitari, tecnici, merceologici, formazione e servizi annessi
- Ha definito le Procedure per l'applicazione in Italia del recupero delle eccedenze alimentari da servizi di ristorazione collettiva da destinare a enti caritatevoli (Legge del Buon Samaritano per Siticibo - Banco Alimentare) nel 2013
- È docente di corsi di formazione su tematiche igienico sanitarie, nutrizionali, di legislazione alimentare, sui prodotti biologici, a filiera corta e km. 0

Nell'Area Innovazione e Ricerca:

- Effettua analisi, studi e ricerche per l'individuazione e la messa a punto di tecnologie innovative per la ristorazione, quali
  - Produzione di pasti con l'impiego del "cook & chill" (legame refrigerato) e impiego di atmosfere protettive ed avviamento di centri di produzione pasti a Rieti (1999), a Bagno a Ripoli (Fi) di Sif (2001) e per Wagons Lits (Gruppo Accor) per la ristorazione italiana a bordo treno TGV, Francia
  - **Nutrition School System, progetto di ricerca avente ad oggetto l'individuazione di nuove soluzioni tecnologiche ed organizzative per i servizi di Ristorazione Scolastica, per la realizzazione di un sistema integrato di produzione pasti ecosostenibile e di qualità: progettazione realizzata per Milano Ristorazione (Presidente**

**Ivan Dragoni)**

- o Vending di pasti pronti refrigerati
- o **Sistema di distribuzione pasti refrigerati ad anziani assistiti a domicilio (progetto aziendale brevettato)**
- Implementazione dello studio e della ricerca nell'area nutrizionale:
  - o Coordinamento Dottorati di Ricerca in nutrizione sperimentale e clinica
  - o Progettazione e implementazione programma informatico di valorizzazione e progettazione nutrizionale di menù per tutte le tipologie di collettività

Nell'Area Auditing Aziendale:

- Redige e implementa il Modello Organizzativo in conformità al D.Lgs. 231/01 del Gruppo Gemeaz Cusin
- Coordina l'attività di Auditing interno
- E' il riferimento aziendale dell'Organismo di Vigilanza per Gemeaz Cusin Spa e Tirrenia Eurocatering SpA (società controllata del Gruppo GC).

Nell'Area Commerciale, Gare e grandi Progetti d'offerta:

- Elaborazioni grandi progetti d'offerta in qualità di Capo
- Progetto (quali ad esempio gara refezione scolastica del Comune di Roma, Torino, Genova, Treviglio, Sassari, Palermo, Napoli, Brindisi, Catania, Rimini e di Aziende Ospedaliere quali S. Giovanni Battista di Torino, S. Martino di Genova, Niguarda di Milano, IRCCS di Milano)

Nell'Area Comunicazione e Immagine:

- Ha organizzato e partecipato a Fiere di settore (quali ABCD, Fiera di Genova, MIA fiera di Rimini, Hospital Fiera di Bologna, Settimana della vita collettiva Fiera di Roma)
- Ha organizzato Convention Aziendali
- Ha organizzato Convegni e Seminari
- Ha collaborato con la funzione Marketing del Gruppo Accor Italia alla elaborazione di depliant, brochure, materiali commerciali istituzionali e materiali divulgativi e di educazione alimentare ("Gimmy mangiobene" per la ristorazione scolastica e "Vita agli anni" per la ristorazione per gli anziani).

Attività svolte in coordinamento con le altre funzioni aziendali:

- Collabora con il Servizio Giuridico e Fiscale del Gruppo per l'approntamento di ricorsi al TAR e per la risoluzione di contenziosi tecnico/legislativi, per l'approntamento di Deleghe e Procure di tutte le funzioni Aziendali
- Collabora con la Direzione Tecnica alla progettazione di nuovi centri di cottura
- Collabora con la Direzione Acquisti per la definizione:
  - o dei requisiti tecnici e di servizio degli accordi quadro con fornitori di servizio, di derrate alimentari e non alimentari
  - o dei requisiti per la selezione e qualifica di fornitori
- Collabora con la Direzione Commerciale per l'approntamento dei documenti tecnici per le gare
- Supporta la Human Resource per quanto attiene la gestione degli aspetti attinenti il Sistema certificato di gestione della Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro e SA8000
- Collabora con i Capi gestione nelle diverse filiali operative alla definizione del costo delle materie prime alimentari e costo pasto
- Collabora con Information Technology per l'implementazione e la definizione dei processi informatici che impattano con gli aspetti

gestionali certificati (ordine mense, gestione magazzino/inventari, rintracciabilità, elenco fornitori e referenze).

da 1987 a1999 :

**Amministratore Unico e Direttore Tecnico di Tecnonatura S.r.l.**, società di consulenze e ricerca agroalimentare e ambientale e analisi di laboratorio su alimenti e ambiente.

Ha quindi organizzato, partecipato e diretto i seguenti lavori:

- analisi e/o controllo qualità di derrate alimentari per logistiche, aziende alimentari
- redazione di capitolati di appalto per l'affidamento in gestione di servizi di ristorazione (quale **COMUNE DI MILANO, COMUNE DI ROMA**) e fornitura di derrate alimentari
- corsi di addestramento e formazione per il personale addetto a centri di produzione pasti, Manager della ristorazione, dietiste e tecnici della ristorazione, Commissioni mense, Responsabile controllo qualità
- CTU del Tribunale di Milano e Brescia
- progetto e coordinamento della campagna CIGNO AZZURRO 1990-1991-1992: prelievi ed analisi delle acque dei principali laghi del Nord Italia per il controllo dei parametri della balneazione, effettuato per Lega Ambiente (Roma).
- assistenza tecnica alla produzione di centri di ristorazione.
- Con Conal srl partecipa a Goletta Verde, quale tecnico di bordo, per l'analisi di balneabilità delle acque marine per Lega Ambiente .
- assistenza tecnica alla qualità di servizi di ristorazione delle prime 10 aziende di ristorazione collettiva e catering aereo e navale in Italia, di aziende private, assicurazioni, gruppi alberghieri, società di gestione ristorazione autostradale, Comuni (**Comune di Milano**)
- redazione manuali di autocontrollo e/o assistenza all'applicazione, prime redazioni
- compilazione di menù e relative tabelle dietetiche, tabelle merceologiche di derrate alimentari per ristorazione scolastica di importanti comuni come **Roma e Milano**, ristorazione ospedaliera , aziendale e residenze per anziani
- progetti tecnici organizzativi : organigrammi e mansionari
- perizie tecniche sulle condizioni ambientali e strutturali di centri di cottura
- rilevazione del rumore ai sensi del d. l. 277 del 15/10/91 in centri di produzione pasti
- progetti di realizzazione e ristrutturazione di centri di produzione pasti
- progetto, realizzazione e coordinamento della CAMPAGNA "MENO E MEGLIO": analisi di qualità di alimenti prelevati da alcuni punti vendita in diverse città italiane, con l'utilizzo di laboratori mobili, effettuato per la Federazione Nazionale dei Verdi (Roma).
- coordinamento e prelievi dell'acqua di mare della zona di Livorno per la rilevazione e determinazione quantitativa di idrocarburi, in seguito all'incendio della nave Moby Prince.

1987

**Collabora con la Società Conal Scrl di Milano**, nella divisione Ristorazione collettiva.

da 1982 a1987

**Collabora in studi medici Polispecialistici come esperta in Scienza della Nutrizione** per la redazione di menù personalizzati per pazienti affetti da patologie alimentari complesse.

<p>Titolo di studio [sintetica descrizione dei titoli di studio conseguiti, delle specializzazioni, ecc], con indicazione dell'anno e della sede di conseguimento</p>	<p>1981 <b>Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari.</b> Università degli Studi di Milano</p>			
<p>Altri titoli di studio e professionali [a puro titolo di esempio : master, PhD, esami di stato, attestati di riconoscimento di corsi di alta formazione], con indicazione dell'anno e della sede di conseguimento</p>	<p>1998 <b>Abilitazione alla Professione di Tecnologo Alimentare;</b></p>			
<p>Iscrizione ad Albo/i professionale/i indicare l'anno di iscrizione</p>	<p>Dal 2000 Iscritta all'<b>Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria</b></p>			
<p>Libera professione barrare la casella che interessa</p> <p>indicare il numero di anni di esercizio della libera professione</p>	<p><b>SI</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/></p> <p>n° 12 dal 1987 al 1999</p>			
<p>Pensione barrare la casella che interessa</p>	<p><b>SI</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input checked="" type="checkbox"/></p>			
<p>Esperienza in consigli di amministrazione e/o in collegi sindacali con indicazione dei periodi e breve descrizione delle società e enti nei quali era ricoperto l'incarico</p>	<p>Consigliere Ordine Tecnologi alimentari Regione Lombardia e Liguria dal 2006 al 2009</p>			
<p>Cariche elettive pubbliche [Deputato, Senatore, Sindaco, Assessore, Consigliere regionale, provinciale, comunale, circoscrizionale, etc] indicare il periodo e la carica ricoperta, a partire dall'ultima in ordine temporale</p>	<p>Nessuna</p>			
<p>Eventuale esperienza di ricerca e di insegnamento universitario indicare il periodo, l'Istituto, il livello di insegnamento (ricercatore, associato, professore ordinario, a contratto, altro) nonché gli eventuali crediti formativi</p>	<p><b>Docente del Master ADA di Alimentazione e Dietetica applicata dell'Università di Milano Bicocca;</b></p>			
<p>Capacità linguistiche [conoscenza delle lingue straniere e indicazione del livello di conoscenza: Eccellente – Buono – Sufficiente]</p>	<b>Lingua</b>	<b>Livello Parlato</b>	<b>Livello Scritto</b>	<b>Livello Comprensione Orale</b>
	Inglese	Buono	Buono	Buono

<p>Altro [partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazioni a riviste, ecc., ed ogni altra informazione di carattere culturale e/o professionale che si ritiene utile ai fini della valutazione]</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vincitrice nel 2014 <b>del premio “Le Tecnovisionarie categoria “Women Ceo”</b> per il suo impegno nella ristorazione Collettiva riuscendo profondamente ad innovare Milano Ristorazione.</li> <li>▪ Partecipazione a Commissioni di gara di Servizi di Ristorazione quale Esperto Tecnico.</li> <li>▪ Partecipa a convegni (dal 1987 circa 200 partecipazioni) in qualità di relatore su tematiche inerenti la ristorazione, l'alimentazione nelle collettività, nutrizione, educazione alimentare, applicazione di nuove tecnologie e cook &amp; chill, autocontrollo, sistemi di qualità, legislazione alimentare</li> <li>▪ Tiene Seminari ai corsi di Laurea in: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Scienze e Tecnologie della ristorazione, Università degli Studi di Milano</li> <li>○ Ristorazione collettiva, Corso di Legislazione Alimentare, Università degli Studi di Torino</li> </ul> </li> <li>▪ E' membro di commissioni tecniche istituzionali:  UNI (norma UNI 11407 – Linee guida per la stesura dei Capitolati di appalto per la ristorazione fuori casa; norma in corso di elaborazione per la stesura ed elaborazione di menù nella ristorazione collettiva)  Ministero della Salute  Regione Lombardia (Linee guida regionali per la ristorazione ospedaliera)  Provincia Milano  Angem (manuale corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva ed. 2011, in corso di validazione da Ministero della Salute)  Linee guida per la rilevazione della qualità in ristorazione scolastica.  Pubblicazioni e altro: <ul style="list-style-type: none"> <li>• redazione numerosi articoli per riviste del settore.</li> <li>• Manuali adottati come testo didattico presso la Facoltà di ristorazione collettiva <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ “ Manuale giuridico tecnico per la ristorazione collettiva” - P. Ferrari, G. Iacono - Maggioli Editore 1996, I edizione - 1999, II edizione</li> <li>▪ “ Manuale della Ristorazione”, casa editrice Ambrosiana, coautore, 2009</li> </ul> </li> <li>• partecipazione come esperto alla trasmissione radiofonica di RAI 3 "LOMBARDIA VERDE"</li> <li>• inchieste/indagini analitiche e microbiologiche comparative di campioni alimentari per Editoriale Altro Consumo, editoriale Qualità, Rai 3, Mi Manda Lubrano, Nuova Ecologia</li> <li>• partecipazione come esperto alla TRASMISSIONE TELEVISIVA DI RAI 3 "MI MANDA LUBRANO" per la presentazione dei test comparativi realizzati per La Nuova Ecologia (Direttore Gentiloni) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ E' membro del Comitato tecnico di Angem, Associazione di Categoria delle Aziende di Ristorazione</li> <li>▪ E' membro di Commissioni Tecniche Istituzionali</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>			
<p>Attività e impegno civile [partecipazione ad associazioni, Onlus, enti e fondazioni operanti nel campo del volontariato, della ricerca, educazione e formazione oltretché che nel settore specifico]</p>	<p>Ha collaborato come volontaria ad un progetto alimentare per una missione in India (Shamshabad) nel 2011.</p>			

<p>nel quale opera la società o l'ente per il quale viene presentata la candidatura]</p>	
<p>Bilancio delle attività svolte nei precedenti mandati [qualora il candidato abbia ricoperto incarichi nelle società, enti o organismi per i quali si ripresenta]</p>	<p>Nuova identità aziendale su importanti temi, per i quali sono state realizzate le seguenti attività, non effettuate prima del 2011:</p> <p><b><u>Trasparenza</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emanata nuova mission aziendale ( febbraio 2012)</li> <li>• Nuovo sito web istituzionale implementato con sezioni dedicate: gare d'appalto, menù disponibili anche su Smartphone, diete sanitarie, materie prime, razioni pietanze, incarichi professionali assegnati, retribuzioni dirigenti, organigramma aziendale, albo consulenti e fornitori, compensi amministratori.</li> <li>• bilancio di esercizio.</li> <li>• Regolamento interno per il reclutamento del personale e affidamento incarichi professionali ai sensi della dell'art.18 c. 2 della legge 133/2008 e art. 35 c.3 del D.Lgs. 165 del 2001 (marzo 2012)</li> <li>• Adozione del Modello organizzativo 231/01 (febbraio 2014)</li> <li>• Nomina dell' Organismo di Vigilanza</li> <li>• Codice Etico e Comitato Etico</li> </ul> <p><b><u>Rapporti con l'utenza</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementata attività e ridotti i tempi di risposte alle domande ed ai reclami dell'utenza.</li> <li>• Partecipazione alla redazione del “Regolamento delle commissioni mensa”.</li> <li>• Confronto continuo con le commissioni mensa circa nr 200 incontri, utenza e Consigli di Zona</li> </ul> <p><b><u>Qualità del servizio</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costituito Comitato Scientifico (marzo 2012) rinnovato negli anni 2014 e 2016</li> <li>• Miglioramenti al menù e alla qualità delle derrate alimentari con preferenza di prodotti locali, prodotti a filiera corta, lotta integrata e mercato equosolidale. Prodotti biologici ed integrali.</li> <li>• Utilizzo di prodotti di “Libera Terra”: pasta biologica e succhi di frutta per la giornata “ A Pranzo ricordando” , in occasione della ricorrenza della strage di Capaci e dell'attentato al giudice Borsellino.</li> <li>• Le “Giornate dell' integrazione”: menù etnici : cinese, latino americano.</li> <li>• Menù speciali: privi di glutine, vegano</li> <li>• Menù tipici: lombardo, siciliano</li> <li>• Miglioramenti al servizio diete.</li> <li>• Aggiornamento Istruzione di Lavoro –Gestione diete Preparazioni diete speciali con implementazione dei criteri di sicurezza sanitaria.</li> <li>• Gare d'appalto, approvvigionamento derrate : maggiore peso alla qualità per la scelta del contraente (70 punti qualità / 30 prezzo). Preferenza per i produttori locali e prodotti a filiera corta e km 0. Valorizzazione degli aspetti ambientali ex D.M. 25/07/ 2011. Rivisitazione delle schede tecniche in collaborazione con Università di Milano (CIRA). Aggiudicazione definitiva condizionata al buon esito di analisi di laboratorio di un campione alimentare. Previsti periodi contrattuali medio-brevi (1 anno). Suddivisione della fornitura in più sub-lotti al fine di favorire la</li> </ul>

concorrenza. Presenza di membri esterni qualificati nelle commissioni di aggiudicazione delle gare. Valorizzazione di realtà produttive locali: contrattualizzati fornitori CIA, COLDIRETTI, DISTRETTI AGRICOLI, AIAB. Favorita la partecipazione di un maggior numero di concorrenti aumentando la pubblicità delle gare e azzerando i requisiti di fatturato.

- Nel menù della ristorazione scolastica il 60% dei prodotti è a filiera corta, il 20% dei prodotti è a km 0, il 35% sono biologici e il 31% sono a produzione integrata.
- Controllo qualità prodotti in corso di fornitura: piano di campionamento ed analisi per il controllo di conformità contrattuale delle forniture alimentari e non alimentari. Accollo al fornitore delle spese di analisi di conformità dei prodotti.
- Eseguita formazione cuochi, aiuto cuochi, assistenti di refettorio.

#### **Ambiente**

- Da settembre 2012 reintrodotta la gastronomia in acciaio per il trasporto dei pasti: con riduzione della plastica pari a kg 220.500/anno
- Dall'anno scolastico 2012/2013 è iniziata, nei refettori delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie la raccolta differenziata delle stoviglie di plastica da avviare al riciclo.
- Ritiro della frazione organica da tutti i refettori milanesi.
- Da gennaio 2015 le stoviglie di plastica delle scuole primarie sono state sostituite con piatti biodegradabili e compostabili.
- Da settembre 2015 estesa anche alle scuole secondarie la sostituzione dei piatti in plastica.

#### **Centro cucina Sammartini :**

- Valorizzazione del centro cucina Sammartini .
- Messa a punto del progetto di impiego di semilavorati e prodotti già pronti al consumo da destinare alle 25 cucine per la successiva distribuzione alle scuole.
- Attuata ottimizzazione delle risorse e della produttività anche in relazione al progetto di sviluppo del centro cucina Sammartini.

#### **Progetti di educazione al gusto e alla salute**

- Educazione al gusto ed al consumo: percorsi di educazione alimentare per bambini insegnanti e genitori, laboratori di cucina. ("Mangiare con cura", "Dall'orto alla tavola", serate di "Informazione alimentare per le famiglie ed educatori").
- Elaborato progetto "Frutta a metà mattina" con la collaborazione del Comitato Scientifico di Milano Ristorazione; ricercati fondi con esito negativo. Proposto a MIPAF nel 2016

#### **Comunicazione**

- Organizzazione di eventi
- Partecipazione ad eventi e convegni

#### **Spreco alimentare.**

- Rivisitazione porzioni in coerenza col fabbisogno previsto dai LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti della popolazione italiana del SINU – Società Italiana di Nutrizione Umana)
- Miglioramento della gastronomia dei pasti offerti
- Effettuata ricognizione con Siticibo per il ritiro presso nr 102 scuole di pane e frutta per un totale di 61872 kg di pane e 104215 kg di frutta nel 2012 , e di kg 46977 di pane e 114641 di frutta nel 2013.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ritiro da febbraio 2014 da 4 Centri Cucina di eccedenze di produzione da destinare alla nuova Struttura di Accoglienza allestita in via Pollini, per 80/100 persone, un locale tra quelli sottratti alla mafia gestito da City Angels.</li> <li>• Progetto “ Io non spreco”: i bambini portano a casa frutta, pane, prodotti da forno non consumati a scuola con il sacchetto “Io non spreco”;</li> <li>• I nonni pranzano a scuola con le classi dei bimbi che li accolgono (adotta un nonno )</li> <li>• Progetti di rilevazione gradibilità pasto, con gradimento aumentato dal 72% al 75.1% (cibo totalmente accettato secondo Linee Guida Regione Lombardia Refezione Scolastica -1 tonnellata al giorno di spreco).</li> </ul> <p><b><u>Aspetti economici e finanziari</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano industriale 2014-2016</li> <li>• Contratto di Servizio : proposta di prolungamento fino al 2020 al fine di ottimizzare gli ammortamenti di Sammartini.</li> <li>• Riorganizzazione aziendale di sede ( -2 dirigenti e -1 quadro ,non sostituiti)</li> <li>• Il costo del venduto aumenta per effetto del miglioramento della qualità delle derrate alimentari offerte, all’incremento dell’utilizzo di prodotti integrali, biologici e locali, all’adeguamento del Contratto di servizio che ha comportato la sostituzione del Grana Padano con Parmigiano Reggiano e del tonno di provenienza extracomunitaria con quello comunitario, e alla reintroduzione delle gastronom in acciaio (circa -1.800K)</li> <li>• Miglioramento della gestione nonostante i maggiori costi. Il costo del personale è pressoché costante con un notevole miglioramento dei costi sostenuti per il personale interinale a favore del personale di Milano Ristorazione.</li> <li>• Bilanci d’esercizio - risultati prima delle imposte:- <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ anno 2011: € 871,9 k</li> <li>▪ anno 2012: € 869,2 k</li> <li>▪ anno 2013: € 1.067,0 k</li> <li>▪ anno 2014: € 2346,4 k</li> <li>▪ anno 2015: € 2711,6 k</li> </ul> </li> <li>• La società ha lanciato la propria spending review da inizio 2012: contenimento costi degli straordinari e del personale interinale, gestione degli scioperi del personale e garanzia del servizio. È stato evidenziato un costo elevato di alcuni servizi per i quali si sono realizzati importanti riduzioni di costo (fino a 50%) a seguito di gare o adesioni a convenzione Consip o contratti stipulati dal Comune di Milano.</li> </ul>
Eventuali revoche dall’incarico di rappresentante di enti pubblici ed organismi partecipati direttamente o indirettamente da enti ed organismi pubblici <i>indicazione dell’ente/organismo e motivazioni della revoca</i>	Nessuna