Verbale n. 1 del 20/10/2022 **Inizio riunione**: ore 17.55 **Fine riunione**: ore 19.13

Luogo: Piattaforma TEAMS

Partecipanti:

- Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa:
- Comune di Milano – Area Food Policy e Agricoltura - Direzione Educazione e Referenti di Municipio
- Milano Ristorazione

Ordine del Giorno:

1. **LA RIPARTENZA E LE NOVITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE A.S. 2022/23**

Inizio lavori ore 17.55

Apre la riunione la **Vicesindaca Scavuzzo** ringraziando per la disponibilità dei partecipanti e spiegando che la necessità di posticipare la data dell'incontro è attribuibile ad un mese di settembre molto intenso e dedicato alla campagna elettorale e precisando che dopo questo incontro le novità relative all'avvio del servizio verranno presentate anche alla stampa. Quello che verrà presentato è un quadro di insieme delle attività riprese nel post emergenza. L'atteggiamento che caratterizza questa fase è un atteggiamento positivo e ottimista: si sta riattivando tutto quello che è possibile, convinti che maggiore è l'erogazione dei servizi, più ampia sarà la possibilità per le famiglie di poter mantenere i ragazzi e i bambini all'interno di un'istituzione che ha una serie di attenzioni. Con Milano Ristorazione il Comune di Milano ha lavorato dalla fine di agosto a tutto il mese di settembre per ripristinare la funzionalità di quei refettori che avevano effettuato gli adeguamenti necessari per consentire l'attività scolastica nel periodo dell'emergenza. Viene precisato inoltre che si è appena concluso in Brasile l'ottavo Global Forum del Milan Urban Food Policy Pact in cui Milano è stata rappresentata dalla stessa Vicesindaca e dal Direttore dell'Area Food Policy del Comune di Milano: è stata un'importante occasione di confronto con numerose città internazionali su un tema che diventa sempre più importante come quello delle mense scolastiche, di cui Milano rappresenta un caso molto interessante.

Prende la parola il **Presidente di Milano Ristorazione Notarangelo**, che si scusa con RCCM per la situazione segnalata circa le eccedenze esposte in Dora Baltea, dove ora è attiva l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia – Siticibo, una collaborazione che si vuole sempre più estendere sul territorio. Passa poi a presentare i numeri del servizio di refezione, con a disposizione 23 Centri Cucina, 81 cucine nidi e nidi serviti che sono circa il doppio (1 su 2 ha il trasportato) e 419 refettori serviti. Il numero degli utenti del servizio si

Milano Ristorazione SpA
Via Quaranta n° 41
20139 Milano
02 88463200
www.milanoristorazione.it
P.IVA. - Cod. Fisc. - Registro Imprese di Milano 13226890153
R.E.A. 1627820 - Capitale Sociale € 5.100.000,00 i.v.
Società soggetta a direzione e coordinamento del Comune di Milano
Member of CISQ Federation
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

stima intorno ai 75.000, in diminuzione rispetto al passato, risultato del calo demografico. Il servizio di refezione post emergenza dall'anno scolastico 2022/2023 assomiglia molto al servizio pre Covid: non si mangia più nelle classi – eliminando la fornitura di acqua in bottigliette di plastica – bensì nei refettori, è diminuito il numero dei turni e sono ritornate le zuppe in menù. C'è anche una novità per i bambini celiaci o utenti che non possono consumare pane, a cui vengono ora fornite le gallette di riso anziché chiedere di portarsi il pane da casa, aspetto che sollevava rimostranze da parte dei genitori. Le gallette di riso sono state introdotte in pieno accordo con l'Associazione Italiana Celiachia, dopo la sperimentazione fatta nella giornata nazionale della celiachia, e sono un importante passo avanti perché si fornisce un alimento laddove prima mancava. Per i bambini che non possono consumare il pane, le gallette vengono fornite anche per le merende, le gite e ogni volta sia necessaria la sostituzione del pane.

Per quanto riguarda la valutazione del servizio di refezione 2021, il risultato ottenuto – che è buono sebbene migliorabile – è di 60 su 100. Si valuta che rispetto al gradimento raggiungere 90 non è possibile, in quanto il gradimento non è l'unico criterio che guida nell'elaborazione dei menù, dovendo tenere conto anche delle esigenze nutrizionali e di sostenibilità, ma sicuramente si cercherà di migliorare.

Milano Ristorazione prosegue commentando il menu inverno 22/23, precisando che è stato sviluppato tenendo presenti per le combinazioni all'interno della giornata sia il gradimento sia gli aspetti produttivi, affinché la realizzazione dei piatti possa conciliarsi con l'attività produttiva. Nella settimana si assicura la presenza di almeno due cereali differenti (riso, farina di semola, di mais, di farro) e almeno un piatto con legumi. La principale novità di questo inverno è la reintroduzione delle minestre: passato di verdura e vellutata con zucca entrambi serviti con crostini integrali, primi piatti che hanno sempre registrato buoni gradimenti e che consentono una maggior varietà tra i primi piatti. Un'altra nuova ricetta è quella degli straccetti di tacchino agli aromi. Dopo un primo mese di rotazione del menù, verranno analizzati i risultati di gradimento derivanti dagli allegati E e dal monitoraggio da parte del personale di Milano Ristorazione per valutare eventuali miglioramenti dove ci fossero delle criticità.

Passando ai progetti, si parla della riattivazione di Frutta a metà mattina, progetto realizzato in collaborazione con il Comune di Milano attraverso l'attuazione della Food Policy e con il contributo di Ricetta QuBì e Fondazione Cariplo, che è nato nel 2017 e prevede di anticipare a metà mattina la frutta prevista a fine pasto per rinforzare nei bambini abitudini alimentari sane, migliorare l'equilibrio nutrizionale della giornata e ridurre lo spreco di frutta a fine pasto. Nelle prime scuole che hanno aderito il servizio è partito il 17 ottobre (33 scuole, 463 classi e 9.392 alunni), mentre il 14 novembre partirà nelle scuole che hanno aderito in seconda battuta. **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa (RCCM)** chiede come mai chi aderisce a Frutta a metà mattina non può aderire anche al progetto del Ministero Frutta nelle scuole. **Milano Ristorazione** risponde che si è deciso di non sovrapporre i due progetti, ma **RCCM** sostiene che essendo due cose molto diverse tra loro potrebbero convivere. **Milano Ristorazione** valuterà per il futuro di togliere l'inconciliabilità dei due progetti, ma sarà importante che sia sempre chiaro che ciò che viene distribuito dal Ministero non deve essere ricondotto come responsabilità a Milano Ristorazione, in quanto sono due servizi totalmente separati e indipendenti, sia come prodotti sia come distribuzione (es. eventuali allergie, intolleranze, qualità ecc). Per Frutta a metà mattina, si conferma che la distribuzione della frutta è gestita da Milano Ristorazione e la consegna nelle scuole avviene intorno alle 9.30. Su richiesta di RCCM Milano Ristorazione invierà gli elenchi delle scuole suddivise per Municipio aderenti ai diversi progetti (Frutta a metà mattina, Siticibo e Sacchetti salvamerenda).

Milano Ristorazione SpA
Via Quaranta n° 41
20139 Milano
02 88463200
www.milanoristorazione.it
P.IVA. - Cod. Fisc. - Registro Imprese di Milano 13226890153
R.E.A. 1627820 - Capitale Sociale € 5.100.000,00 i.v.
Società soggetta a direzione e coordinamento del Comune di Milano
Member of CISQ Federation
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Passando a parlare della raccolta delle eccedenze nei refettori, si conferma che si sta dando molto impulso alla collaborazione con l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia – Siticibo. Attualmente sono state coinvolte circa 50 scuole, ma in base alle disponibilità dei volontari di Siticibo o di altre Associazioni si cerca di accrescere sempre di più le scuole coinvolte.

Prosegue anche la consegna gratuita nelle scuole che lo richiedono del Sacchetto Salvamerenda. Nelle prime settimane di questo nuovo anno ne sono stati consegnati già quasi 15.000. In seguito ai suggerimenti di RCCM, da quest'anno il sacchetto è più piccolo, così da essere più comodo e permettere di risparmiare plastica. Inoltre, il fornitore che lo produce aderisce al programma ForestNation, grazie al quale sono stati piantati 200 alberi in Tanzania, consentendo la produzione di 20 tonnellate di Ossigeno e l'assorbimento di 5 tonnellate di Co2.

Si sottolinea poi la continua collaborazione con la Food Policy di Milano, che si evidenza in alcune attività come la rielaborazione dei menu in ottica di riduzione delle emissioni di CO2 equivalenti grazie all'aumento di legumi, frutta e verdura; l'eliminazione di plastica per le stoviglie che sono biodegradabili; il progetto Frutta a metà mattina; la cottura al forno o al vapore; i progetti di sensibilizzazione sul valore del cibo e della corretta alimentazione attraverso i libretti "Una mela al giorno" e "A tavola senza sprechi".

Comune di Milano (Food Policy) sottolinea che i risultati del progetto Cool Food Pledge promosso dal World Resource Institute sulla riduzione delle emissioni dei menù sono costantemente analizzati dal Comune di Milano e ancora quest'anno Milano è, tra i diversi soggetti internazionali coinvolti, al primo posto come risultati ottenuti. Continuerà questo confronto internazionale sulle modalità di esecuzione del servizio di refezione scolastica dal punto di vista dei menù e delle attività educative anche per il progetto europeo School Food 4 Change.

RCCM chiede perché non recuperare anche budini e polpa di frutta con Siticibo, e **Milano Ristorazione** risponde che lo chiederà all'Associazione, che per i recuperi si basa sul lavoro dei volontari e, se il passaggio avviene dopo la merenda, si conferma che recupera anche questo tipo di prodotti. Con Siticibo vengono recuperate anche le eventuali eccedenze in cucina quando capitano (es. lockdown). Siamo anche a disposizione ad accogliere richieste di recupero da parte di altre associazioni conosciute dalle famiglie.

RCCM chiede di verificare se all'infanzia Gattamelata, dove non si può bere acqua del rubinetto, si possano far avere anche i bicchieri. **Milano Ristorazione** conferma che i bicchieri devono essere sempre consegnati per il momento del pranzo e che verificherà che sia così anche presso la scuola citata. La richiesta potrebbe riferirsi all'utilizzo per consumo acqua fuori pasto.

Tornando al confronto internazionale, **Milano Ristorazione** precisa come la tendenza europea sia quella di ridurre la carne, poi **Comune di Milano (Food Policy)** parla del progetto Food Trails che ha l'obiettivo di fare esperienze pilota in diverse città europee sull'analisi degli sprechi alimentari, con un lavoro che punta a capire come promuovere le attività di riduzione dello spreco alimentare e precisa che con Milano Ristorazione si stanno implementando alcune azioni come il *nudging* (*spinta gentile* per incentivare il consumo delle pietanze attraverso azioni sull'ambiente). School Food 4 Change è invece dedicato ad analizzare i sistemi di refezione scolastica in tanti paesi europei con l'obiettivo di promuovere e diffondere le azioni positive ed efficaci. I risultati verranno poi comunicati e pubblicati insieme ai nomi dei soggetti partecipanti.

Milano Ristorazione SpA
Via Quaranta n° 41
20139 Milano
02 88463200
www.milanoristorazione.it
P.IVA. - Cod. Fisc. - Registro Imprese di Milano 13226890153
R.E.A. 1627820 - Capitale Sociale € 5.100.000,00 i.v.
Società soggetta a direzione e coordinamento del Comune di Milano
Member of CISQ Federation
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Milano Ristorazione conclude l'incontro ricordando che i temi trattati saranno oggetto della conferenza stampa del giorno successivo.

RCCM ringrazia segnalando però che l'anno scolastico è iniziato con qualche disguido, tra cui il disservizio dei giorni precedenti con la piattaforma dell'Allegato E, e confida nel fatto che il servizio prosegua senza intoppi nelle settimane a seguire.

Fine lavori ore 19.13

ALLEGATI:

1. Slide predisposte da Milano Ristorazione aventi oggetto "La ripartenza e le novità del servizio di refezione a.s. 2022-23"

LETTO, APPROVATO, SOTTOSCRITTO

- **Rappresentanza Cittadina Commissioni Mensa**
- **Comune di Milano – Area Food Policy e Agricoltura - Direzione Educazione e Referenti di Municipio**
- **Milano Ristorazione**

Milano, 20/10/2022

Milano Ristorazione SpA
Via Quaranta n° 41
20139 Milano
02 88463200
www.milanoristorazione.it

P.IVA. - Cod. Fisc. - Registro Imprese di Milano 13226890153
R.E.A. 1627820 - Capitale Sociale € 5.100.000,00 i.v.
Società soggetta a direzione e coordinamento del Comune di Milano

Member of CISQ Federation
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

LA RIPARTENZA E LE NOVITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE A.S. 2022/23

Incontro con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa

20 ottobre 2022

1

I numeri del servizio

CENTRI CUCINA: 23

C.C. Anselmo da Baggio
C.C. Balsamo crivelli
C.C. Bottego
C.C. C. Da Castello
C.C. Cittadini
C.C. Clericetti
C.C. Colleoni
C.C. Della Giustizia
C.C. Donati
C.C. Dora Baltea
C.C. Foppette
C.C. Forze armate
C.C. Iseo, 7
C.C. Lamennais
C.C. Matteucci
C.C. Paravia
C.C. Quaranta
C.C. Ravenna
C.C. Salerno
C.C. Sammartini, 73
C.C. Ucelli di Nemi
C.C. Val d'Intelvi
C.C. Visconti

CUCINE NIDI: 81*

NIDI SERVITI: 175*
e 3* Centri Prima Infanzia *(solo merenda)*

REFETTORI SERVITI: 419*

Scuole d'infanzia comunali e statali: 205*
Scuole primarie: 152*
Scuole secondarie: 55*
Altri servizi privati: 7*

NUMERO MEDIO PASTI PRODOTTI AL GIORNO (nidi e scuole): circa 75.000*

*Dati al 07/10/2022

2

Anno scolastico 2022/23:
il servizio di refezione post-emergenza

Dopo due anni complessi, in cui tutto il nostro servizio è stato ridisegnato per rispondere alle nuove esigenze dettate dalla pandemia, da questo anno scolastico torniamo a gestire la refezione scolastica con le stesse **modalità ordinarie seguite in epoca «pre-emergenziale»,** nel rispetto delle nostre procedure e linee guida.

Nelle scuole primarie e secondarie si torna a mangiare tutti insieme in refettorio, su più turni ove previsto.

Grazie a questo ritorno alla normalità, potremo **dire addio alle bottigliette di plastica**, fornite a chi consumava il pasto in aula, **ridurre lo spreco di pane**, tornando a condividerlo al centro dei tavoli, e **torneranno di nuovo le zuppe (vellutate e passati di verdure)** nel nostro menù invernale.

Per quanto riguarda le **scuole d'infanzia**, che non erano state coinvolte nella ridefinizione del servizio causa Covid, **le bimbe e i bimbi continueranno a mangiare nei medesimi spazi.**

3

IL MENÙ INVERNO 2022/23

4

Il nuovo menù inverno in vigore dal 17 ottobre

Il nuovo menù scolastico è entrato in vigore il **17 ottobre** e in questa occasione è stato distribuito nelle scuole come ogni anno il **Menù informativo cartaceo per le famiglie**, che riporta sul fronte il **nuovo menù** e sul retro i nostri suggerimenti per il **menù della sera,** insieme ad altri contenuti informativi realizzati in collaborazione con la Food Policy di Milano.

5

Menù inverno scolastico 2022/23: le novità

Le «new entry» e le uscite del nuovo menù inverno scolastico, tra cui spicca **il ritorno dei piatti in brodo**:

Primi piatti
Inverno a.s.2021/2022
- Pasta di farro biologico al pomodoro biologico
- Pasta integrale biologica al pesto
- Pasta biologica con crema di broccoli
- Malloreddus biologici al ragù bianco di verdure
- Risotto con la zucca

out

in

Primi piatti
Inverno a.s.2022/2023
- ✓ **Passato di verdura con crostini di farina integrale biologica**
- ✓ **Vellutata di zucca con crostini di farina integrale biologica**
- ✓ Pasta di farro biologica al pesto
- ✓ Riso olio e parmigiano
- ✓ Pasta biologica al ragù di verdure

Secondi piatti
Inverno a.s.2021/2022
- Formaggio Asiago

out

in

Secondi piatti
Inverno a.s.2022/2023
- ✓ Straccetti di tacchino agli aromi

Contorni
Inverno a.s.2021/2022
- Erbette agli aromi

out

in

Contorni
Inverno a.s.2022/2023
- ✓ Erbette all'olio
- ✓ Patate e fagiolini in insalata

Il **nuovo menù nidi** è entrato anch'esso in vigore il 17 ottobre e **non presenta novità** rispetto all'anno scorso.

6

Gallette di riso per le diete che escludono il pane

Un'altra importante novità di questo anno scolastico è che, con l'avvio del menù inverno, **abbiamo iniziato a fornire gallette di riso agli utenti che non possono consumare il pane**, **come ad esempio i celiaci**, compatibilmente con le esclusioni previste dalla propria dieta.
La soluzione è stata adottata, di concerto con la Direzione Educazione - Area Food Policy del Comune di Milano, in risposta alle richieste delle famiglie dei nostri utenti, che saranno così **sollevati dall'incombenza di portare da casa il sostitutivo del pane**, come avveniva fino allo scorso anno scolastico.

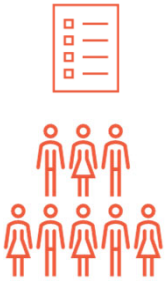
Il prodotto gallette di riso è stato attualmente scelto per le garanzie che ha già fornito in termini di sicurezza e di gradimento, ma la ricerca di nuovi prodotti e l'elaborazione di nuove ricette è costante e volta a limitare al massimo distanze ed esclusioni: questa è la direzione in cui Milano Ristorazione intende muoversi, effettuando costanti verifiche sul gradimento e mantenendo un confronto continuo con il Comune e le Commissioni Mensa.

7

La valutazione del servizio di refezione 2021

A fine 2021 si è svolta l'indagine di Customer Satisfaction condotta dal Comune di Milano per valutare la qualità percepita dall'utenza del servizio di refezione scolastica di Milano Ristorazione, coinvolgendo sia i bambini frequentanti le scuole primarie sia i genitori dei bambini frequentanti le scuole dell'infanzia e le primarie.

I risultati della valutazione diretta dei nostri giovani utenti mostra che **sei bambini su dieci sono soddisfatti del servizio di refezione**. In particolare, le pietanze del pranzo che mangiano a scuola sono considerate abbastanza varie (71,2% "molto/di solito sì") e la quantità di cibo servita è ritenuta da loro adeguata (66,4% "molto/di solito sì").
Il parere dei genitori rispetto al pranzo ha anch'esso mostrato che per il 60% del campione la qualità dei cibi e degli ingredienti utilizzati risulta "abbastanza/molto" buona; il 76% ritiene che il menù proposto sia "abbastanza/molto" vario; per il 70% la quantità di cibo servito risulta "abbastanza/molto" adeguata.



8

I PROGETTI

9

Frutta a metà mattina

Il ritorno alla normalità porta con sé anche la ripresa di «Frutta a metà mattina». Il progetto – introdotto nel 2016 in collaborazione con il Comune di Milano attraverso l'attuazione della Food Policy e realizzato anche grazie al prezioso contributo del programma "QuBi, la ricetta contro la povertà infantile" – invita le scuole primarie di Milano, aderenti su base volontaria con almeno il 50% delle classi, a sostituire la merenda acquistata dalle famiglie e consumata abitualmente dalle bambine e dai bambini a scuola, **anticipando al momento dell'intervallo la distribuzione della frutta prevista a fine pasto.**

Gli obiettivi dell'iniziativa – che, dopo la prima fase di raccolta adesioni, è partita il 17 ottobre in 33 scuole primarie, per un totale di 463 classi e 9.392 alunni coinvolti – sono diversi:

- **migliorare l'equilibrio della giornata alimentare** degli alunni;
- **abituare il gusto**, rinforzando i comportamenti positivi;
- adottare un **corretto stile alimentare**;
- favorire un **maggior consumo degli alimenti del pranzo** a scuola, riducendo così gli sprechi alimentari.

Attualmente, e **fino al 28 ottobre**, sono **ancora aperte le adesioni** da parte delle scuole, in vista di una seconda fase di avvio dell'iniziativa il 14 novembre.

10

La raccolta del cibo non consumato nei refettori

Tra le diverse iniziative messe in campo contro lo spreco alimentare, è importante la **collaborazione con diverse associazioni del terzo settore**, e in particolare con Siticibo, attiva dal 2003 e finalizzata alla **raccolta delle eccedenze di pane e frutta** nelle scuole aderenti al progetto, con la successiva **redistribuzione** tra gli enti caritatevoli e le strutture di accoglienza.

Nel 2019, prima dell'avvento della pandemia, il progetto coinvolgeva 71 scuole presso le quali sono stati ritirati 47.819 kg di pane e 65.295 kg di frutta.

Dopo un calo delle raccolte degli ultimi due anni, dovuto all'imperversare della pandemia, in quest'anno scolastico stiamo dando **forte impulso a queste collaborazioni** affinché le associazioni di terzo settore cittadine possano riprendere a pieno regime la raccolta di pane e frutta non consumati nel maggior numero di refettori possibile.
Attualmente sono già state coinvolte **quasi 50 scuole**, alle quali si prevede di aggiungerne altre nei prossimi mesi.

11

Il Sacchetto Salvamerenda

Anche quest'anno torna il Sacchetto Salvamerenda!
Realizzato in collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano e Fondazione Cariplo, è un sacchetto **lavabile, riutilizzabile e riciclabile**, adatto a contenere gli alimenti che può essere portato in refettorio per **riporvi il pane e la frutta o il dessert che non vengono consumati durante il pranzo per consentirne un consumo successivo.**

Nel corso dell'anno scolastico 2021/22 sono stati distribuiti quasi 30.000 sacchetti in 112 scuole e, in queste prime settimane del **nuovo anno 2022/23**, sono già stati richiesti **circa 15.000 sacchetti da 56 scuole**.

12

Il Sacchetto Salvamerenda

Una novità! Da quest'anno il Sacchetto è più piccolo, sia per renderlo più comodo da riporre nello zaino, sia perché così abbiamo utilizzato **il 10% circa di plastica in meno** rispetto alla versione precedente.
Inoltre, grazie al **programma ForestNation**, in seguito alla produzione di questi nuovi sacchetti sono stati piantati **200 alberi in Tanzania**, che ogni anno porteranno all'**assorbimento di 5 tonnellate di CO2** e alla **produzione di 20 tonnellate di Ossigeno.**

13

L'attuazione della Food Policy di Milano

Dal 2015 Milano Ristorazione ha rafforzato sempre di più le azioni dedicate alla **sostenibilità** e alla **promozione delle diete sane per le scuole**, realizzate nell'ambito della **Food Policy di Milano**, la politica alimentare della città promossa dal Comune di Milano in sinergia con Fondazione Cariplo.

Attraverso un percorso virtuoso verso **sistemi alimentari sostenibili** e promuovendo innovazione e ricerca, sono state introdotte negli anni una serie di novità e modifiche che hanno permesso di ottenere importanti risultati.

Alcuni esempi:

- la **riduzione del 20% delle emissioni di CO_2e generate dai menù**;
- il progetto "Frutta a metà mattina", che ha permesso di agire sulle **abitudini alimentari dei bambini** e sulla riduzione degli sprechi;
- la politica di **riduzione della plastica** e di **utilizzo della rete idrica comunale**;
- la preparazione dei piatti, che predilige ove possibile la **cottura a vapore** nel forno;
- progetti per bambine e bambini di sensibilizzazione sull'importanza di un'**alimentazione sana e sostenibile**, come i libretti «**Una mela al giorno**» e «**A tavola senza sprechi**», realizzati nell'ambito del progetto europeo «Horizon 2020 – Food Trails»

14

14

Un nuovo slancio internazionale

Un'ulteriore novità è la partecipazione di Milano Ristorazione, insieme al Comune di Milano e alla Fondazione Cariplo, ai **due progetti europei "Food Trails" e "School Food 4 Change"** per l'innovazione del servizio di refezione scolastica attraverso la riduzione dello spreco alimentare e la promozione di diete sane e sostenibili.

La partecipazione a questi progetti rappresenta un'importante occasione per confrontarsi con i colleghi delle principali città europee come Vienna, Copenaghen, Birmingham, Valencia, Lione e partner attivi in Europa sull'innovazione dei sistemi alimentari.

FOOD TRAILS

SCHOOLFOOD 4CHANGE

15

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

MILANO RISTORAZIONE S.P.A.

Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta,41
20139 Milano

Telefono : +39 02 884 63200

www.milanoristorazione.it

16