

“Cucina a porte aperte”: a Melegnano un tour a scuola per parlare di sana alimentazione e far conoscere ai genitori il servizio di refezione scolastica

L’iniziativa, che si terrà il 18 maggio, è frutto della collaborazione tra il Comune di Melegnano e Sodexo Italia

Melegnano (MI), 8 Maggio 2024 – Sabato 18 maggio, dalle ore 10.30 alle ore 12.30, la cucina e il refettorio della scuola primaria T. Sarti di Melegnano (MI) apriranno le porte a genitori, famiglie e insegnanti in un percorso guidato per conoscere i principi e il funzionamento del servizio di refezione scolastica e parlare insieme di sana alimentazione. L’iniziativa “Cucina a porte aperte”, è frutto della collaborazione tra il Comune e **Sodexo Italia**, azienda leader nei servizi di ristorazione e nei servizi di cura e manutenzione degli spazi che a Melegnano prepara circa 1100 pasti.

L’incontro verrà aperto dai saluti istituzionali di Serena Mazza, Assessore alla Famiglia, alle Politiche per la Casa, ai Servizi Sociali e a Scuola e Infanzia, e si svolgerà alla presenza di Amalia Campanaro, Responsabile Ufficio Servizi Sociali, Roberta Michelari, Istruttore Direttivo Ufficio Educazione Area Servizi Territoriali per le Persone e la Comunità, e Gianluigi Testa, Responsabile di Area di Sodexo. Saranno inoltre presenti Daniela Curcella, Site Manager Sodexo Italia per il Comune di Melegnano e Luca Bianchi, Biologo Nutrizionista di Sodexo Italia, che guideranno i genitori nel tour insieme al team di cucina.

Durante la mattinata in mensa, dove vengono preparati anche i pasti per la scuola dell’infanzia Campania, verranno approfonditi gli aspetti principali legati al funzionamento del servizio di ristorazione e le linee guida che assicurano salubrità ed equilibrio dei menu. Il tour partirà con la spiegazione delle procedure di verifica alla ricezione della merce, di corretto stoccaggio dei prodotti (secco, fresco, gelo) e di controllo delle scadenze.

Si passerà poi alla cucina, con l’esposizione dei piani di lavoro differenziati per le diverse materie prime, dei metodi e attrezzature per la cottura di primi e secondi, delle modalità di verifica e mantenimento delle temperature e di preparazione delle diete speciali.

Nel refettorio verranno infine presentate le materie prime utilizzate (bio e filiera corta), e verrà dato spazio a come nasce un menu scolastico, con un focus sul ruolo di ATS e delle commissioni mensa.

A seguire, sarà previsto un momento finale di degustazione dei piatti presenti nei menu scolastici, con assaggio differenziato per persone con intolleranze alimentari (celiaci, intolleranza al lattosio).

L’evento è aperto a genitori e bambini, insegnanti e rappresentanti della commissione mensa.

Per partecipare è richiesta conferma entro il 14 Maggio scrivendo a
daniela.curcella@sodexo.com oppure refezione.scolastica@comune.melegnano.mi.it

Quello in programma il 18 maggio sarà il secondo appuntamento destinato a far conoscere i servizi di refezione delle scuole di Melegnano. Il primo, tenutosi il 20 aprile, ha coinvolto sugli stessi temi l'utenza della scuola primaria Dezza, la cui cucina serve anche la vicina scuola dell'infanzia Cesaris, per un totale di oltre 600 pasti al giorno.

"Quest'anno siamo riusciti a realizzare l'iniziativa "Cucina a porte aperte", un appuntamento al quale tengo molto non solo per permettere alle famiglie di conoscere e scoprire cosa significa fare "ristorazione scolastica" ma anche per scoprire l'importante investimento, grazie anche alla collaborazione e il lavoro che viene svolto dalla Commissione Mensa, in educazione alimentare. Il progetto nasce da una stretta collaborazione con l'Amministrazione Comunale, gli uffici di competenza e Sodexo Italia che ringrazio per il lavoro che svolgono quotidianamente e che, a volte, viene poco riconosciuto. " - Sono le parole dell'**Assessore all'Educazione Serena Mazza**.

*"Attraverso questi momenti di incontro vogliamo illustrare alle famiglie con la massima trasparenza come e dove vengono preparati tutti i giorni i pasti dei loro figli - sottolinea **Paola Madona, Direttore Regionale di Sodexo** -. Dalla selezione delle materie prime alle procedure di sicurezza in cucina, vogliamo raccontare gli standard di qualità che ogni giorno regolano la gestione del servizio di refezione scolastica e assicurano il benessere dei nostri piccoli commensali".*

A proposito di Sodexo

Il Gruppo Sodexo

Fondata a Marsiglia nel 1966 da Pierre Bellon, Sodexo è leader mondiale in materia di alimentazione sostenibile e di esperienze ad elevato valore aggiunto in ogni momento della vita: scuola, lavoro, luoghi di cura, spazi del divertimento. Il Gruppo Sodexo si distingue per la sua indipendenza, per l'azionariato attivo della famiglia fondatrice e per il suo modello di business sostenibile. Nella gestione delle sue due attività di business, la Ristorazione e i Servizi di Facility Management, Sodexo risponde a tutte le sfide della vita di ogni giorno con due obiettivi: migliorare la qualità della vita dei nostri collaboratori e di chi serviamo e contribuire allo sviluppo economico, sociale e ambientale nelle comunità ove operiamo. Per noi, crescita e responsabilità sociale vanno di pari passo. La nostra ragion d'essere è quella di migliorare la vita quotidiana delle persone e creare una vita migliore per tutti.

Sodexo è presente negli indici azionari: CAC Next 20, CAC 40 ESG, CAC SBT 1.5, FTSE4Good e DJSI.

Cifre Chiave

- 22,6 miliardi di euro di cifra d'affari consolidata
- 430.000 collaboratori
- 1° datore di lavoro privato francese nel mondo
- Presenti in 45 paesi
- 80 milioni di consumatori serviti quotidianamente
- 11 miliardi di euro di capitalizzazione azionaria (al 1° febbraio 2024)

Sodexo in Italia

Presente in Italia sin dal 1974, grazie ai suoi 10.400 collaboratori e attraverso divisioni specializzate, Sodexo offre servizi on-site di ristorazione, food delivery aziendale, cura e trasformazione degli spazi, professional cleaning, facility management hard & soft e servizi educativi.

Website: it.sodexo.com

Vital spaces: it.sodexo.com/vital-spaces.html

Sodexo in Italia (dati al 31 agosto 2023):

- 10 400 collaboratori
- 380 000 consumatori ogni giorno
- 1 300 punti servizio

Contacts

Media

Isaac Cozzi
+39 3938803139
isaac.cozzi@encantopr.it