

1 - Presentazione



Dimmi cosa mangi...

CARTA DEI SERVIZI
Ristorazione Scolastica



*Comune di Bassano
del Grappa*

Le caratteristiche della Carta dei servizi per la ristorazione scolastica

La “Carta dei Servizi per la Ristorazione Scolastica” nasce dalla necessità di migliorare l’informazione e la conoscenza dei Diritti, delle Garanzie e degli Impegni che Euroristorazione S.r.l. intende attuare e rispettare nell’attività di Ristorazione e nel rapporto con i propri Clienti.

La “Carta dei servizi per la Ristorazione Scolastica” descrive i principi fondamentali del nostro servizio di ristorazione e le garanzie che sono offerte a coloro che lo utilizzano.

La nostra Carta, che ha carattere volontario, si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27.01.1994 che dispone i “principi cui deve essere uniformata progressivamente, in generale, l’erogazione dei servizi pubblici”.

La Carta è stata elaborata grazie all’esperienza che Euroristorazione ha acquisito in tutti quegli anni che dal 1984 ad oggi sono seguiti, lavorando in stretta collaborazione con la propria Utente e valutando e cercando di soddisfare le esigenze espresse dalle Commissioni mensa, dai Rappresentanti dei genitori e dei Consumatori, dai Responsabili delle scuole e dai referenti degli uffici competenti dei Comuni appaltanti.

La Carta ha validità pluriennale e sarà rinnovata al raggiungimento degli obiettivi dichiarati o quando dovessero intervenire modifiche sostanziali a quanto prestabilito.

I principi fondamentali della carta

Il servizio viene prestato nel rispetto di tutti i principi previsti dalla “Direttiva” precedentemente citata e più precisamente:

Parità dei diritti

Assicuriamo la parità dei diritti a tutti i nostri Utenti sia nel rapporto Utente-Euroristorazione, sia nell’accesso al servizio.

Diete particolari

Accogliamo le richieste di coloro che, per motivi di salute, religiosi o etici, chiedono di poter seguire diete particolari. Trattiamo con obiettività, giustizia, imparzialità e cortesia tutti coloro che usufruiscono del nostro servizio di refezione.

Servizio continuo e regolare

Assicuriamo un servizio regolare e continuo, senza interruzioni. In funzione di eventi eccezionali che influiscano sul consueto svolgimento, abbiamo previsto una specifica procedura di intervento (denominata “Pasto Sostitutivo”) che, prontamente, consenta di ridurre al minimo i disagi dei commensali. Ricerchiamo la piena soddisfazione dei nostri Utenti attraverso il miglioramento continuo del servizio.

Con la collaborazione di tutti

Garantiamo e favoriamo la partecipazione degli Utenti al funzionamento e al controllo della Ristorazione Scolastica e il diritto a ottenere informazioni, a dare suggerimenti e, naturalmente, a presentare reclami.

Diritto alla Privacy

Qualsiasi dato personale, sia dei bambini che delle loro famiglie, viene utilizzato e trattato esclusivamente nell’ambito dell’espletamento del servizio, nel pieno rispetto della normativa inerente alla privacy.

Le nostre ambizioni

Con la Carta della Ristorazione desideriamo impostare la nostra azione, sulla base di un piano durevole, globale e comune, secondo questa "dichiarazione di intenti":

- Curare l'efficacia del servizio;
- Garantire la qualità del servizio di "Ristorazione";
- Ascoltare la voce dell'Utente;
- Soddisfare le esigenze dell'Utente definendo appositi obiettivi.

Gli obiettivi concreti che ci proponiamo, in parte già raggiunti a livello aziendale sono:

- 1) l'orientamento alla fornitura di un servizio a sempre minor impatto ambientale: aumento dell'utilizzo di prodotti biologici e controllati, limitazione dell'impiego di materiali non riciclabili ed attenzione agli sprechi.
- 2) il conseguimento del riconoscimento della certificazione Biologica di stoccaggio in collaborazione con enti certificatori competenti.

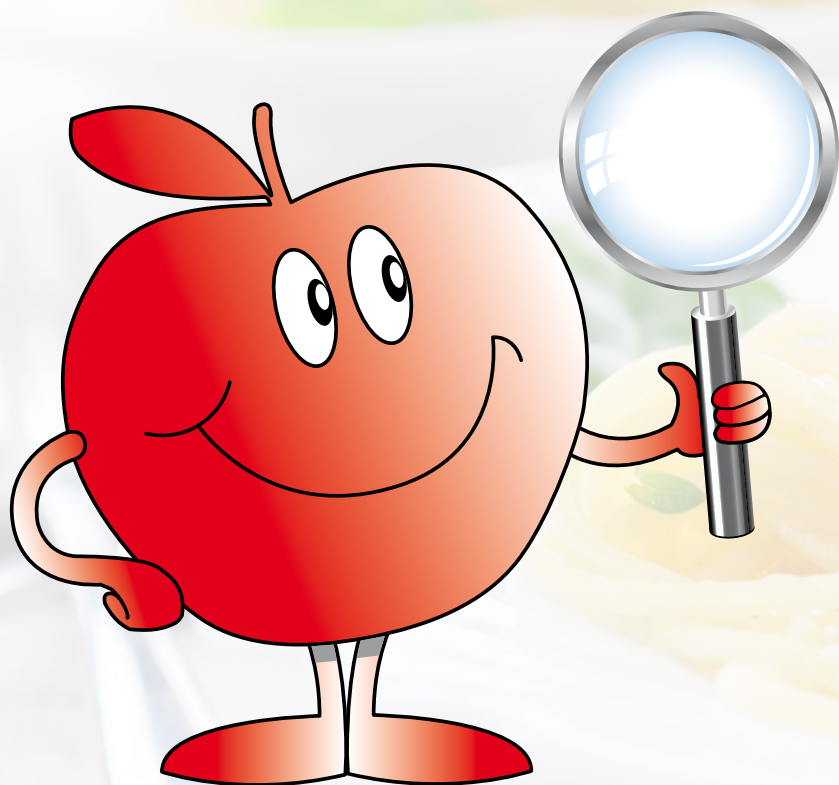
2 - Cyl Standard di qualità



Per definire gli obiettivi di qualità, che sviluppiamo nei prossimi paragrafi, abbiamo stabilito degli Standard di servizio che definiscano i livelli di prestazione garantiti:

- **Garanzia controlli documentati pari al 98%**
- **Puntualità del pranzo servito entro 15'**
- **Risposta ai reclami entro 30 gg.**
- **Garanzia menù previsto 98%**
- **Garanzia della dieta entro 2 gg.**

Lo standard riferito alle diete speciali viene considerato "impegnativo" in quanto è relativo alla garanzia del rispetto delle richieste di diete per motivi di salute, etici e religiosi.



I servizi che offriamo

Il servizio di ristorazione

I pasti sono preparati con riferimento a menù stagionali, programmati per ciascuna delle giornate dell'anno scolastico e sono concordati con i servizi di nutrizione scolastica delle ASL competenti. Il servizio è gestito in regime di "legame fresco/caldo", che consiste nel trasportare i pasti prodotti mantenendo la temperatura oltre i 60°C per i pasti caldi e inferiore ai 10°C per i freddi attraverso l'utilizzo di appositi contenitori termici.

I due menù

È previsto il rispetto di due menù che si alternano in base alla stagionalità. Il passaggio da un menù all'altro può essere anticipato o posticipato di alcuni giorni a seconda dell'andamento del clima e a seguito di autorizzazione dell'Ente competente.

Adozione dello STANDARD

(Standard 1 - Garanzia del menù previsto e delle diete speciali)

Può accadere che, per cause di forza maggiore, debbano essere preparati "pasti" diversi da quelli previsti dal menù del giorno. L'Azienda Euroristorazione si impegna ad assicurare che i menù giornalieri siano rispettati per almeno il 98%.

La nostra Azienda è inoltre disponibile, sulla base di indicazioni e suggerimenti pervenuti dall'ufficio scuole del Comune, a modificare le componenti del menù che non risultassero gradite.

Le materie prime

L'approvvigionamento di materie prime quali: carne, pesce, uova, frutta e verdura, pasta, pane, ecc. e la fornitura di prodotti per la sanificazione di ambienti, attrezzature ed utensili e materiali per il confezionamento dei pasti, avviene esclusivamente presso fornitori qualificati e certificati. Rossi Catering è il fornitore primario per tutti i centri di produzione del Gruppo, può contare sulla forza di un grande network che attiva importanti sinergie con altre società, come F.F.F. per la distribuzione di prodotti alimentari e ortofruttili freschi.

Prodotti tipici e locali

Parallelamente alla ricerca dei prodotti a Km 0, si è provveduto a ricercare prodotti forniti da COOPERATIVE SOCIALI, situate sia all'interno del territorio Km 0 che al di fuori.

Sono inoltre stati individuati tutti quei Prodotti DOP o IGP presenti sull'elenco delle denominazioni italiane iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (regolamento CE n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006).

Approvvigionamento, selezione e controllo degli alimenti

La scelta della materia prima è fondamentale per un buon servizio di ristorazione scolastica. Diventa maggiormente importante porre attenzione alle Politiche Ambientali e Culturali di Approvvigionamento dei prodotti alimentari è una condizione fondamentale, in ossequio alle "Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione, secondo i principi del GPP di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 dalla Legge Finanziaria n. 296 del 27 Dicembre 2006".

Per quanto concerne i prodotti locali, sono state ricercate sul territorio tutte quelle aziende produttrici delle derrate richieste dal capitolato e, dopo averle individuate, si è provveduto ad effettuare per ogni singolo prodotto approfonditi controlli:

[Controllo della provenienza degli ingredienti, identificazione della/e azienda/e di Produzione Primaria, del sito di Prima lavorazione/trasformazione e il relativo indirizzo, del sito di Seconda lavorazione/trasformazione, verifica dei Km di distanza, verifica della distanza dal luogo di lavorazione/trasformazione, verifica dei Km percorsi con mezzi a basso impatto ambientale e verifica del mezzo impiegato per la consegna al luogo di lavorazione/trasformazione /confezionamento /consumo.](#)

Le certificazioni di qualità

In Euroristorazione l'attenzione alla sicurezza e il rispetto per l'ambiente sono di basilare importanza. Gli standard qualitativi degli alimenti forniti sono garantiti dalle seguenti certificazioni:

 SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 56038	ISO 22000:2005 <i>Sistema di Gestione della Sicurezza alimentare</i>	 CERTIFIED PRODUCT ISO 22005	ISO 22005:2008 <i>Sistema certificato rintracciabilità di filiera</i>
 GESTIONE SICUREZZA CERTIFICATA BS OHSAS 18001 – CERT. n° 57174	ISO 45001:2018 <i>Sistema di gestione della sicurezza e salute sul luogo di lavoro</i>	 CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001	ISO 9001:2015 <i>Sistema di gestione qualità</i>
 GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATA ISO 14001 – CERT. n° 57175	ISO 14001:2015 <i>Sistema di gestione ambientale</i>	 CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM SA 8000	SA8000:2014 <i>Sistema di Responsabilità Sociale</i>
 CERTIFICAZIONE DELLE ORIGINI CERTIFICATA UNI EN ISO 24000 – CERT. n° 57176	ISO 50001:2018 <i>Sistema di gestione energetica</i>	 EMAS	REGOLAMENTO CE N. 1221/09 <i>Emas</i>
GMP-HACCP LINEA GUIDA CODEX <i>Principi generali sull'igiene alimentare</i>		PROTOCOLLO CERTIFICATO <i>Disciplinare per la gestione delle diete speciali</i>	

Adottiamo, inoltre, un sistema di rintracciabilità del Piatto Servito al Cliente che prevede un rigoroso controllo dell'intero processo di produzione, dall'entrata delle merci a magazzino fino alla distribuzione.

Euroristorazione è una società certificata **SA 8000 per la Responsabilità Sociale**

Le diete speciali

Il servizio è in grado di fornire "diete speciali", in sostituzione dei menù previsti. In caso di necessità il genitore (o chi ne fa le veci) può far richiesta di dieta speciale consegnando all'Ufficio Scuola un certificato medico che attesti la problematica.

Lo stesso diritto è riconosciuto a chi, per motivi religiosi o etici, segue una particolare alimentazione. In tutti questi casi sono predisposte diete apposite, registrate con un codice di riferimento che evidenzia gli alimenti da escludere.

Con riferimento ai tempi di consegna delle diete particolari, abbiamo stabilito che le diete particolari “codificate” e non, saranno fornite agli interessati, entro un massimo di 2 giorni dalla data di consegna ad Euroristorazione del certificato (per motivi di salute), o della richiesta (per motivi religiosi o etici).

La produzione dei pasti

I Legami alimentari / Tecniche di cottura

Nella preparazione e cottura dei cibi utilizziamo tecnologie che garantiscono l' idoneità igienica e che preservano ed esaltano la digeribilità e l' appetibilità. I processi di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti, noti anche come “legami alimentari”, rispettano le più rigorose norme igieniche e di controllo e si suddividono in:

1. METODO TRADIZIONALE

Secondo i metodi tradizionali “a legume fresco-caldo”, il pasto viene cucinato alcune ore prima di essere distribuito e viene costantemente mantenuto ad una temperatura di 65°C, per evitare la proliferazione di batteri e di microrganismi.

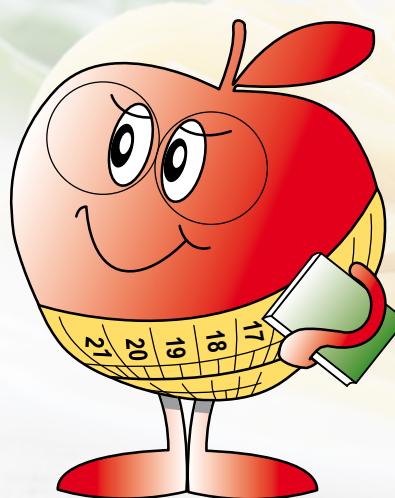
2. COOK & CHILL

Tecnica cosiddetta di legume freddo che consiste nel raffreddamento rapido delle pietanze appena cotte per differirne il consumo dal momento della loro preparazione. Tale tecnica viene utilizzata solo per le preparazioni previste dal CSA in essere (arrosto, lasagne, etc) ed ha una shelf life di 24 ore dalla produzione.

La qualità degli alimenti

Abbiamo stabilito che tutti gli alimenti utilizzati hanno gli stessi requisiti merceologici e rispondono a standard di qualità, garantiti da specifici contratti stipulati con i nostri fornitori.

La sicurezza igienica e la qualità degli alimenti, infatti, sono aspetti del servizio che vengono curati con particolare attenzione per tutelare la salute dei commensali.



Pasto sostitutivo

Per ogni scuola servita, è previsto un “pasto sostitutivo”, da utilizzarsi per situazioni di emergenza o in caso di necessità (per esempio sciopero del personale, calamità naturali).

Dietista e responsabile qualità

Forniscono un supporto professionale e specialistico alle attività produttive, tecnologiche e gestionali dei servizi di ristorazione. I loro principali compiti sono:

- interventi presso il centro di cottura e i plessi di somministrazione delle scuole per verificare: le condizioni igieniche, strutturali ed ambientali, il rispetto delle norme igieniche eventualmente previste dal capitolato, la qualità delle derrate alimentari impiegate (igienica, merceologica, funzionale, organolettica), le modalità di lavorazione, la cottura dei cibi in relazione al capitolato, alla normativa vigente ed alle esigenze specifiche del servizio, la corrispondenza dei pasti serviti al menù settimanale in vigore in termini di qualità e quantità, le modalità del servizio, il grado di accettazione dei pasti da parte dell'utenza;
- interventi nelle riunioni con la commissione mensa, per discutere i miglioramenti al servizio.

Le garanzie per i servizi

Il tempo massimo di servizio

Abbiamo stabilito un limite di tempo entro il quale deve essere servita agli alunni, la prima portata del pasto. Tali limiti di tempo non possono, ovviamente, comprendere eventuali ritardi dovuti a cause di forza maggiore che, in quanto tali, non possono essere imputate a Euroristorazione.

La qualità promessa

La classificazione degli standard

Gli obiettivi di qualità, che abbiamo definito con gli "standard", possono variare di anno in anno in "valore" e in "tipo" per le iniziative di miglioramento che continuiamo ad intraprendere.

La presentazione degli standard

Nella presente carta dei servizi, vengono definiti gli standard di partenza del servizio: in caso di variazioni, gli stessi verranno tempestivamente aggiornati e inviati a tutti i possessori della "Carta".

I piani di miglioramento degli standard

In conclusione, teniamo gli standard sotto controllo per realizzare i seguenti obiettivi:

- mantenere i valori degli standard promessi;
- formulare, durante l'anno in corso, opportuni piani per il miglioramento degli standard dei servizi per gli anni successivi.



3 - L'aspetto nutrizionale



Valutazione del servizio

La soddisfazione dell'utente

La "Soddisfazione dell'Utente", può essere definita come il rapporto tra la qualità percepita e la qualità attesa. La qualità del servizio di ristorazione scolastica può essere definita rispondendo alle seguenti domande:

Quali caratteristiche ha il pasto che ho consumato a scuola?

Quali sono le caratteristiche che il pasto a scuola deve avere per me?

Oppure, più semplicemente:

Come è il pasto a scuola?

Come deve essere il pasto a scuola?

Se i due termini delle risposte coincidono, l'Utente risulta pienamente soddisfatto; se non coincidono, c'è insoddisfazione.

Euroristorazione per le scuole

Operiamo da anni in questo settore e sappiamo che la salute e una crescita corretta si basano su un'alimentazione equilibrata e varia.

Per questo il nostro team di dietisti pianifica il programma alimentare per l'intero anno scolastico, creando diete mirate per le intolleranze alimentari (es. al lattosio) o allergie (es. alle proteine del latte o alle uova).

L'IMPORTANZA DI UNA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE

Vi sono prove sempre più evidenti che un'alimentazione sana ed equilibrata, migliora anche la capacità di concentrazione ed apprendimento.

La FAO e l'OMS hanno emanato direttive che raccomandano che un apporto di grassi non superiore al 30% dell'apporto calorico giornaliero.

Noi di Euroristorazione elaboriamo progetti di educazione alimentare con il coinvolgimento di alunni, genitori ed insegnanti, ponendo particolare attenzione anche agli aspetti sociali e psicologici che tendono ad influenzare le scelte alimentari. Cerchiamo di mettere in risalto i comportamenti scorretti dovuti ad una scarsa informazione.

IL MENÙ EQUILIBRATO

Strutturiamo il menù scolastico a partire da un modello base articolato su 6 settimane ad andamento stagionale. Le preparazioni vengono scelte sulla base dei fondamenti nutrizionali ma anche del gusto ed in linea con la Dieta Mediterranea, caratterizzata da un'abbondanza di alimenti di origine vegetale quali cereali, verdura, frutta, legumi e olio extra vergine di oliva.

Nella stesura del menù teniamo in considerazione le caratteristiche merceologiche delle materie prime, in particolare attraverso la scelta di carne e pesce (ricchi in acidi grassi polinsaturi, come omega 3 e fosforo). Nel gruppo dei carboidrati complessi, oltre al frumento, proponiamo vari tipi di cereali come: riso, farro, orzo, mais, tipici dell'area mediterranea.

A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte sconosciuti, stimolando la curiosità verso il cibo.

Attraverso il menù scolastico cerchiamo, inoltre, di favorire la conoscenza delle tradizioni alimentari e dei prodotti tipici locali.

La nuova Piramide alimentare

Fonte: INRAN (Istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione)

CONSUMO SETTIMANALE

1-2 porzioni pollame
≥ 2 porzioni pesce, crostacei...

CONSUMO GIORNALIERO

1-2 porzioni frutta a guscio, semi, olive

2-3 porzioni latte e derivati

PASTI

PRINCIPALI

1 - 2 porzioni frutta

≥ 2 porzioni verdura

1 - 2 porzioni pane, pasta, riso, altri cereali

ACQUA DA BERE

ATTIVITÀ FISICA | CONVIVIALITÀ | STAGIONALITÀ | PRODOTTI LOCALI

Mantenere porzioni moderate

≤ porzioni dolci
≤ porzioni carne
≤ porzioni salumi

2-4 porzioni uova
≥ 2 porzioni legumi

2-4 porzioni erbe
spezie (per ridurre
il sale aggiunto)

3-4 porzioni
olio di oliva

I gruppi di alimenti

Gli alimenti vengono suddivisi in 7 gruppi ognuno dei quali caratterizzato da specifici nutrienti. È importante che almeno un alimento di ciascun gruppo sia presente nella dieta quotidiana.

Gruppo 1

CARNE, PESCE, UOVA

Proteine di elevato valore biologico, vitamine del gruppo B, grassi.

Gruppo 2

LATTE E DERIVATI

Proteine di elevato valore biologico, calcio, fosforo, vitamine del gruppo B, grassi.

Gruppo 3

CEREALI E PATATE

Carboidrati, proteine di medio valore biologico, vitamine del gruppo B.

Gruppo 4

LEGUMI

Proteine di medio valore biologico, ferro, vitamine del gruppo B, carboidrati, fibra.

Gruppo 5

GRASSI DA CONDIMENTO

Acidi grassi essenziali, vitamine liposolubili.

Gruppo 6

ORTAGGI E FRUTTA

Vitamine, minerali, fibra, acqua, zuccheri.

Gruppo 7

ORTAGGI E FRUTTA

Vitamine, minerali, fibra, acqua e zuccheri.

La giornata alimentare del bambino

Nei primi anni di vita del bambino si verificano fenomeni di crescita e maturazione che condizionano i fabbisogni nutrizionali; eventuali difetti nutrizionali, eccessi e/o squilibri alimentari possono condizionare in maniera negativa non solo il benessere attuale, ma anche la salute futura del bambino. Gli esperti raccomandano di suddividere la giornata alimentare del bambino in 4 - 5 pasti, e suggeriscono la ripartizione calorica di seguito indicata:

Colazione	15%
Merenda del mattino	5 - 10%
Pranzo	35 - 40%
Merenda pomeridiana	5 - 10%
Cena	35%

Il fabbisogno in calorie e nutrienti è specifico per fasce di età; in particolare, una distribuzione appropriata dei macronutrienti dovrebbe prevedere la seguente ripartizione:

1 - 9 anni PROTEINE 7 - 8%

13 - 18 anni PROTEINE fino al 12%

GRASSI non superiori al 30% (di cui saturi non superiori al 10%)

CARBOIDRATI 55 - 60% (di cui zuccheri semplici non superiori al 10%)



Piccoli consigli di educazione alimentare



LA COLAZIONE

La colazione rappresenta uno dei pasti più importanti della giornata alimentare, perché interrompe il digiuno fisiologico notturno e prepara l'organismo ad affrontare la giornata. Saltare la colazione è altamente sconsigliabile, in quanto può facilmente provocare un calo del rendimento scolastico. Tuttavia, una colazione troppo abbondante determina un impegno digestivo eccessivo che va ad influenzare negativamente l'attenzione.



LA MERENDA DEL MATTINO

La merenda di metà mattina ha l'obiettivo di dare al bambino l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentire un adeguato appetito a pranzo. La merenda deve quindi apportare gli opportuni nutrienti e le giuste calorie. Le merende consigliate sono rappresentate da frutta fresca o frullata, yogurt, 3 - 4 biscotti, pane, frutta secca oleosa.



IL PRANZO

Il pranzo è solitamente composto da: un primo piatto, un secondo piatto che fornisca proteine ad elevato valore biologico, un contorno a base di verdura, pane e frutta di stagione. In alternativa può essere sostituito dal cosiddetto "piatto unico", composto ad esempio da cereali e legumi oppure da un primo moderatamente ricco di carne (es. pasta al ragù) o da un secondo con cereali (es. spezzatino con patate, pesce e polenta), il tutto accompagnato da un contorno a base di verdura, frutta fresca e pane.



LO SPUNTINO DEL POMERIGGIO

Sono da preferire alimenti di facile digeribilità quali: frutta fresca, yogurt, spremute di agrumi, frullati, per permettere ai ragazzi di affrontare senza troppe difficoltà gli impegni di studio a casa e sportivi.



LA CENA

La cena deve essere quantitativamente inferiore e variata rispetto al pranzo. I menù scolastici (copia dei quali viene consegnata ai genitori), vanno utilizzati come riferimento per integrare adeguatamente il pasto serale.

4 - Green Procurement



Di seguito le nostre certificazioni relative all'ambiente:

ISO 14001:2015 - Sistema di gestione ambientale

ISO 50001:2018 - Sistema di gestione energetica

REGOLAMENTO CE n. 1221/09 - EMAS

Ci sono tanti modi per rispettare l'ambiente e, tra questi, consumare meno energia, produrre meno rifiuti o ridurre il volume per diminuire il numero di trasporti alla discarica o all'impianto di riciclaggio, contribuire alla raccolta differenziata, ridurre o eliminare le emissioni gassose, utilizzare meno materie prime e più materie riciclate, consumare meno acqua, riciclare o proporre servizi che siano il frutto di processi produttivi più rispettosi per l'ambiente.

Si possono attuare scelte consapevoli e virtuose di efficienza energetica ed in generale di rispetto per l'ambiente.

Consumare meno energia

Acquistiamo prodotti ad alta efficienza energetica ed idrica verificandone i consumi sulle schede tecniche di prodotto. Poniamo attenzione alla coibentazione della macchina (forno, lavastoviglie etc.) in modo da evitare dispersioni termiche e migliorare l'efficienza energetica.

Controlliamo periodicamente la tenuta delle guarnizioni di frigoriferi e celle e puliamo periodicamente i filtri dei loro motori o delle unità esterne. Nelle nostre cucine abbiamo installato rubinetteria con riduttori di flusso in modo da minimizzare lo spreco di acqua.

Riduzione dei rifiuti/raccolta differenziata

La ristorazione produce ingenti quantità di rifiuto soprattutto organico e di imballaggio: formiamo il nostro personale ad una corretta ed efficiente raccolta differenziata per ottenere sostanziali vantaggi ecologici. Vogliamo aiutare anche gli alunni a effettuare un corretto riciclaggio di rifiuti fornendo dei bidoni appositi.

Abbiamo attrezzato molte nostre cucine con il dissipatore e/o disidratatore di rifiuti nel rispetto delle normative e delle disposizioni regionali e provinciali.

Euroristorazione, nel corso degli anni, ha stretto numerose collaborazioni con enti e associazioni benefiche impegnate nella raccolta e distribuzione di prodotti alimentari. Nel 2016 sono stati donati circa 4.000 pasti solidali (secondo quanto descritto nella legge 155/2003) coinvolgendo diverse realtà in tutto il territorio nazionale. Nei nostri centri, quando possibile, collaboriamo anche con ricoveri per animali (canili o gattili) donando loro gli avanzi dell'attività produttiva.

Miglioramento della qualità dell'aria e dell'acqua

Le immissioni inquinanti nell'aria e nell'acqua possono essere ridotte tramite scelte consapevoli che possano interrompere o ridimensionare il loro impatto. I gas refrigeranti utilizzati nel circuito frigorifero possono rappresentare un pregiudizio per lo strato di ozono.

Tra i criteri di scelta delle apparecchiature del freddo (frigoriferi, congelatori, abbattitori, vetrine, celle frigorifere etc.) abbiamo inserito la tipologia di gas refrigerante utilizzato privilegiando gli ozone friendly.

Non buttiamo negli scarichi gli oli esausti, ma li gestiamo in modo differenziato.

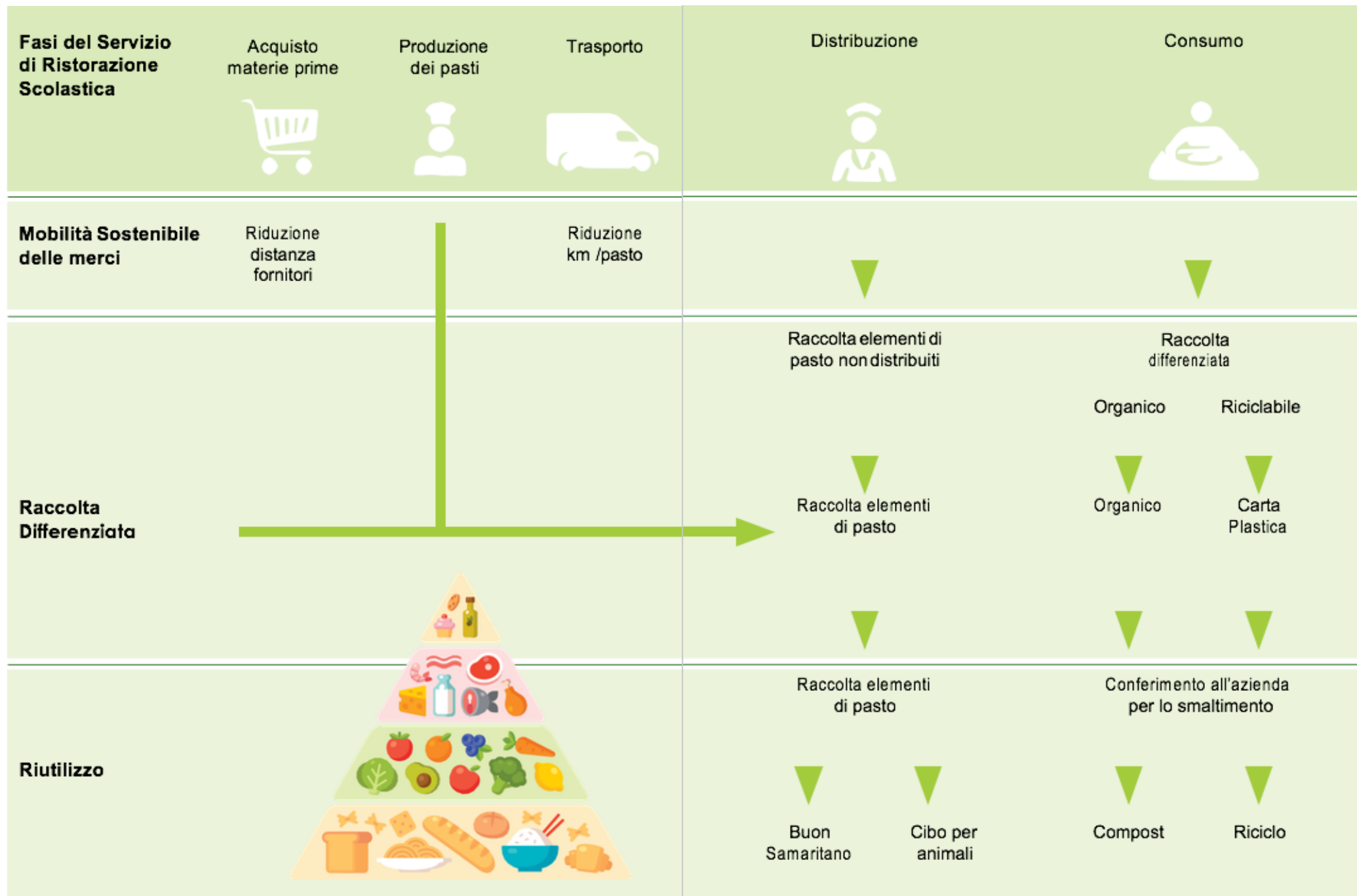
Utilizziamo detergenti con basse componenti inquinanti e con marchio Ecolabel.

Conservazione delle risorse naturali

Una piena consapevolezza ecologica non si ferma al risparmio energetico e alla gestione dei rifiuti.

Scegliamo prodotti e servizi delle aziende che hanno stabilimenti certificati ISO 14001 (certificazione ambientale) o che dimostrano di seguire una policy di tipo ambientale. Prevediamo prodotti che hanno acquisito certificazioni specifiche di ecosostenibilità (EnergyStar, FSC, Ecolabel, Plastica seconda vita etc.)

Lo smaltimento delle apparecchiature obsolete è sempre realizzato da strutture adeguate alla salvaguardia ambientale.



Portale di comunicazione

Nella sezione dedicata alla Ristorazione Scolastica del nostro sito internet:

www.euroristorazione.it

i genitori e gli altri utenti possono trovare informazioni utili e aggiornate riguardanti il servizio erogato in ciascun Comune. Come, ad esempio, il menù del giorno, i consigli alimentari delle nostre dietiste e i link ai principali siti istituzionali che trattano il tema del benessere alimentare.





EURORISTORAZIONE srl

Via Savona, 144- 36040 Torri di Quartesolo (VI)
Tel. 0444 580699 - Fax 0444 583655
www.euroristorazione.it - info@euroristorazione.it