



#crescere**atavola**

CRESCERE A TAVOLA

INCONTRO DI APPROFONDIMENTO DEI RISULTATI
DELLA CAMPAGNA PER LA PREVENZIONE DELL'OBESITÀ INFANTILE.

Il Giornale del Cibo
CONOSCERE • SCOPRIRE • GUSTARE

CIRFOOD
Feed the future



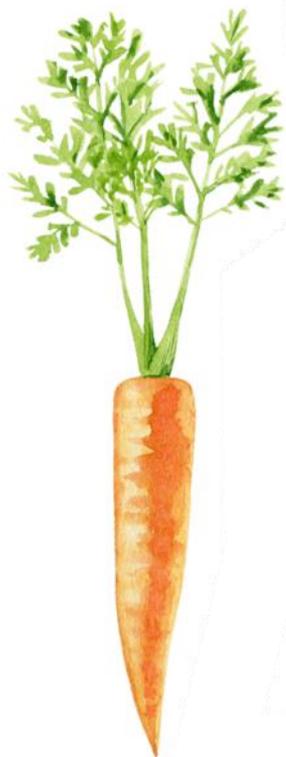
#crescere**atavola**

PRESENTAZIONE DEI DATI DELLA CAMPAGNA

Luca Brambilla

Direttore Commerciale ristorazione scolastica CIRFOOD

CIRFOOD NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA: NUMERI SALIENTI



LEADER NEL SETTORE RISTORAZIONE SCOLASTICA

40.000.000

**PASTI SERVITI NELLE
SCUOLE OGNI ANNO**

300.000

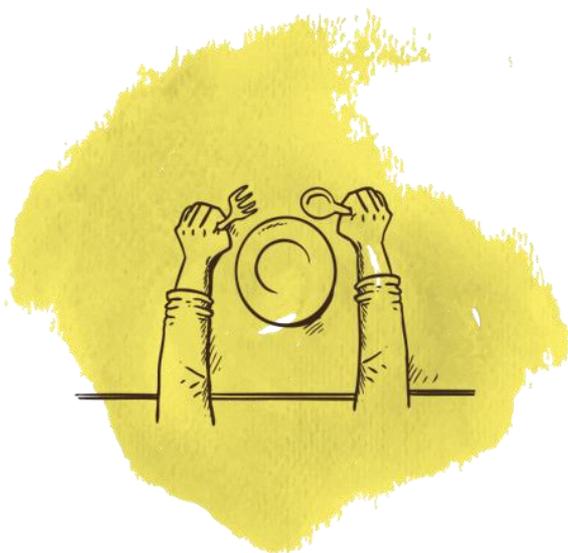
STUDENTI SERVITI OGNI GIORNO

CENTINAIA DI INCONTRI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE OGNI ANNO



#crescereatavola

LA FUNZIONE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA



**FUNZIONE
NUTRIZIONALE**



**FUNZIONE
SOCIALE**



**FUNZIONE
EDUCATIVA**



#crescereatavola

PERCHÈ LA REFEZIONE SCOLASTICA È IMPORTANTE?

LA REFEZIONE SCOLASTICA:
UNA PARTE INTEGRANTE DEL
PERCORSO FORMATIVO

La mensa scolastica è un servizio che garantisce fin dalla prima infanzia un momento di condivisione ed educazione legato al cibo, che accompagna i bambini in un percorso di conoscenza e di cultura dell'alimentazione



#crescereatavola

SALUTE

Nella mensa scolastica i bambini possono nutrirsi in maniera equilibrata con materie prime di provenienza certificata



SICUREZZA

Oltre alla sicurezza igienica, i pasti sono studiati e personalizzati in base ad esigenze specifiche:

- ✓ Intolleranze alimentari
- ✓ Motivi etici
- ✓ Motivi religiosi



EDUCAZIONE

Abitudini alimentari corrette: un fondamento per la prevenzione di patologie cronico-degenerative in età adulta

DIETE STUDIATE

- ✓ Pasti equilibrati predisposti da esperti nutrizionisti
- ✓ Menu costantemente controllato e migliorato
- ✓ Arricchimento del modello alimentare casalingo
- ✓ Il bambino sperimenta nuovi gusti e nuove pietanze



GLI ATTORI IN TAVOLA

- Scuola
- Comune



Aziende di
Ristorazione collettiva



ENTE COMMITTENTE



- ✓ Decide la tipologia del servizio, quante risorse assegnare e come impiegare l'investimento
- ✓ Si occupa della stesura del capitolato
- ✓ Controlla la qualità
- ✓ Definisce i requisiti della gara d'appalto

PARTNER/FORNITORE

È tenuto a:

- ✓ Svolgere il servizio nel rispetto delle normative vigenti e dei termini contrattuali
- ✓ Perseguire alti standard qualitativi
- ✓ Provvedere alla formazione e all'aggiornamento delle persone

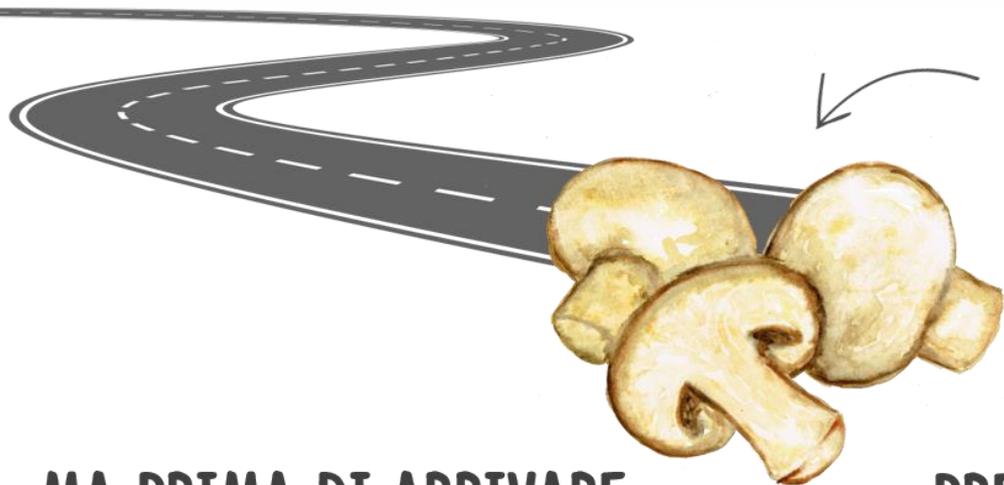


AZIENDA SANITARIA LOCALE

- ✓ Sorveglia le caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti
- ✓ Fornisce direttive per la stesura di menu corretti ed equilibrati
- ✓ Valuta l'adeguatezza degli ambienti e dei prodotti e la conformità delle tabelle dietetiche adottate

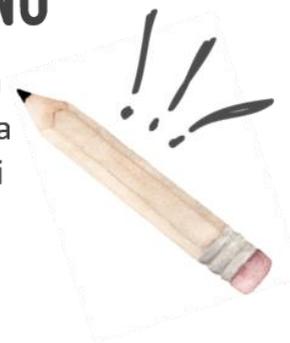


#crescereatavola



CHI SCRIVE IL MENU

Il menu viene elaborato da un dietologo o da un nutrizionista indicato dalle amministrazioni comunali o dalla direzione scolastica



MA PRIMA DI ARRIVARE

Sulle tavole della mensa scolastica ogni pasto è stato

IDEATO

CUCINATO

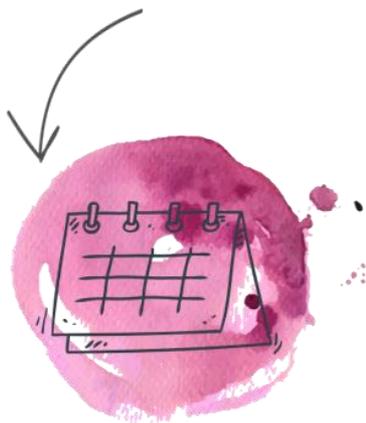
CALENDARIZZATO

CONFEZIONATO

CONTROLLATO

MISURATO

DISTRIBUITO



PREFERENZA ALLA PRODUZIONE

- ✓ Locale
- ✓ Stagionale
- ✓ Biologica



NEL RISPETTO

Delle tradizioni locali



#crescereatavola

A photograph of two young girls sitting at a table, eating. The girl in the foreground is wearing a blue lace dress and has her hair in pigtails with purple ties. She is smiling and looking towards the camera while holding a piece of bread. The girl in the background is wearing a blue and green patterned dress and has yellow bows in her hair. She is also eating. On the table in front of them is a plate of sliced vegetables (red bell pepper, cucumber, carrot, broccoli) and a glass of water. The text "BUON APPETITO!" is overlaid in the center of the image.

BUON APPETITO!