



## **CENTRO SCOLASTICO DIOCESANO REDEMPTORIS MATER DI ALBENGA**

Dussmann Service S.r.l. è una delle maggiori aziende italiane ed europee di servizi alla persona. Il gruppo sviluppa la sua attività in diversi segmenti di mercato: nella **Ristorazione Collettiva** (Ristorazione Scolastica, Socio-Sanitaria, Aziendale, Forze Armate), nella **Sanificazione** e nel **Facility Management**. L'offerta che proponiamo è stata personalizzata appositamente per il **Centro Scolastico Diocesano Redemptoris Mater**. Il progetto ha l'obiettivo di proporre MIGLIORIE concrete al processo di gestione del servizio con particolare attenzione e sensibilità al tema "QUALITÀ E AMBIENTE".



## **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Tutti i processi per il servizio di ristorazione scolastica per il Centro Scolastico Diocesano Redemptoris Mater, saranno regolati e predisposti secondo il Reg. (CE) 852/04, relativo all'igiene degli alimenti, che ribadisce la scelta della **metodologia HACCP** quale strumento ottimale per la gestione della sicurezza degli alimenti e sottolinea la necessità di predisporre ed attuare procedure di **rintracciabilità degli alimenti**, in conformità a quanto previsto dal Reg. (CE) 178/02. Nel Sistema di Autocontrollo attuato da Dussmann trovano applicazione, in aggiunta ai requisiti normativi, anche le impostazioni ed i principi derivanti dalle Norme Volontarie di Certificazione a cui l'Azienda si è sottoposta ed in particolare alla Norma UNI EN ISO 22000:2008 relativa ai Sistemi di gestione della Sicurezza Alimentare. Il servizio prevede la gestione completa dall'approvvigionamento derrate, produzione, trasporto da nostro centro cottura in disponibilità, oltre alle attività di sanificazione dei locali refettori e annessi.



## **PROGETTO QUALITATIVO DEL PASTO**

Per il servizio presso il Vostro Istituto vi forniremo un menù elaborato con il nostro Servizio Dietetico Dussmann Service nel rispetto di: - Linee di indirizzo Nazionale e Regionale per la ristorazione scolastica - Linee Guida per una sana alimentazione. I menù che saranno proposti si ispirano al modello mediterraneo. Sono preferenzialmente impiegati **prodotti di stagione e di prima qualità**, per conferire la varietà degli alimenti, consentendo un adeguato apporto di nutrienti e contribuendo alla diffusione di abitudini alimentari corrette. Sarà dato rilievo all'utilizzo di prodotti della **tradizione gastronomica locale** perchè a maggior garanzia di freschezza e di consumo. Composizione del pasto: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione, acqua di rete tramite erogatore installato da Dussmann. Dussmann propone inoltre i seguenti progetti "alimentari" a titolo migliorativo: **Scelta del pane**: Quotidianamente, al fine di contribuire allo sviluppo della capacità di scelta e all'autonomia del singolo, gli utenti potranno scegliere tra pane comune e integrale. **Giornate a tema e menù speciali**: Nell'ottica di costruire un percorso di conoscenza e condivisione delle culture, periodicamente verranno proposti **MENÙ SPECIALI** alla scoperta delle tradizioni culinarie locali e più lontane, oltre che in occasione delle festività nazionali e religiose L'Italia è sempre più una nazione multietnica e multiculturale. **Festa**: Dussmann omaggerà gli utenti (Natale e Pasqua) rispettivamente di una fetta di pandoro e di una fetta di colomba a fine pasto per creare un momento conviviale.



## **PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE "RADIO SAPORE"**



Dussmann è lieta di presentare un innovativo ed unico progetto educativo grazie alla collaborazione con Davide Spina, media educator e animatore professionale. **RADIO SAPORE** è un'idea che ha preso vita con l'obiettivo di utilizzare la radio come veicolo per sensibilizzare i bambini su tematiche cruciali come l'alimentazione e l'ambiente. **È un progetto con un approccio innovativo per raggiungere un pubblico giovane in modo da influenzare positivamente le loro abitudini quotidiane. È innovazione nel modo di fare educazione ogni giorno non limitandosi a singoli interventi.** Radio Sapore può essere ascoltata collegandosi al sito: <https://www.radiosapore.it> o scaricando dagli store IOS ed Android l'App RADIO SAPORE. Ogni giorno, dal lunedì al venerdì, dalle 7:30 in concomitanza della prima colazione sarà possibile ascoltare una nuova puntata in compagnia di Davide e Claudio che intervisteranno gli ospiti della radio. Tanti i personaggi che ogni giorno affronteranno temi legati all'alimentazione e all'ambiente in chiave divertente ed esilarante.