



COMUNE DI ROSTA



Dimmi cosa mangi...

CARTA del SERVIZIO
di RISTORAZIONE SCOLASTICA
A.S. 2017/2018

Presentazione dell'Azienda

Euroristorazione è un'azienda relativamente “giovane” (nasce nel 1996), i propri vertici direttivi provengono infatti da lunghi anni di consolidata esperienza nel settore: prova ne è il successo aziendale e l'aumento esponenziale del proprio volume d'affari in pochi anni.



Sono state premiate infatti le scelte della Direzione Aziendale che ha creduto fortemente nell'**innovazione**, nella **tecnologia**, nella continua ricerca e controllo della **qualità della materia prima**, senza mai però perdere di vista la componente fondamentale del proprio successo: il **“fattore umano”**.

Proprio perché la ristorazione collettiva non è un'industria automatizzata, ma in essa la componente umana svolge un ruolo fondamentale e fa la differenza, Euroristorazione investe quotidianamente **nell'attività di aggiornamento, formazione, sensibilizzazione del personale addetto e nella condivisione degli obiettivi**, perché **solo nell'adesione piena al Progetto si ottengono i risultati migliori.**

Per il presente appalto abbiamo studiato quindi un piano organizzativo che offra al Comune di Rosta la garanzia di una **gestione efficiente**, al fine di ottenere un **risultato conforme e costante nel tempo**. Il servizio è organizzato nel pieno rispetto delle *Linee Guida per la ristorazione scolastica e collettiva*, ispirandoci altresì alle **esigenze sociali**, alla **tutela della salute e dell'ambiente**, alla **promozione dello sviluppo sostenibile**.

Nel presente opuscolo andremo a dettagliare le diverse **varianti migliorative offerte** che verranno attuate durante il periodo contrattuale, al fine di rendere al Comune di Rosta, un servizio completo, efficiente e a garanzia del soddisfacimento di tutte le parti coinvolte.

La Ristorazione Scolastica per il Comune di Rosta

La qualità delle materie prime, la trasparenza delle fasi di lavorazione, l'affidabilità del servizio offerto e la preparazione e formazione del nostro personale sono i nostri punti di forza e i fondamenti del nostro lavoro.

Nell'offerta dei propri servizi la nostra azienda promuove, inoltre, modelli di **Sviluppo Sostenibile** e di **valorizzazione del territorio e delle sue tradizioni**, scegliendo prodotti a "filiera corta" e tipicità locali, ed adottando **soluzioni tecnologico-organizzative di basso impatto ambientale**.

Organizzazione del Servizio di Ristorazione Scolastica

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto Euroristorazione si avvale dell'utilizzo del proprio **nuovo Sito Produttivo** realizzato nel **Comune di Grugliasco** in Via Aldo Rossi, 28.

Prodotti alimentari e migliorie del servizio offerti

Presentiamo di seguito i prodotti migliorativi offerti che Euroristorazione si è impegnata ad inserire fin dall'avvio del servizio:

<i>Prodotti BIOLOGICI e KM0</i>	uova, pane, pasta, farine, ortofrutta
<i>Prodotti KM0 – Filiera corta</i>	formaggi freschi e stagionati, carni bovine, carni suine, carni avicole, salumi

Progetti di Educazione Alimentare

Per le scuole del Comune di Rosta, a seconda delle fasce d'età, sono stati proposti e elaborati diversi progetti di educazione alimentare. Euroristorazione mette a disposizione personale qualificato per la realizzazione di questo percorso insieme ai ragazzi e agli insegnanti. I progetti sono interattivi e strutturati non solo con attività in classe ma anche con laboratori nei refettori scolastici.

Interventi migliorativi del servizio

Presentiamo di seguito le attrezzature e gli interventi migliorativi offerti che Euroristorazione si è impegnata ad inserire fin dall'avvio del servizio:

<p><i>Scuola dell'Infanzia Morante</i></p>	<p>microonde, lavastoviglie a carica frontale, carrello neutro, carrello termico, nuovo servizio stoviglieria lavabile (entro il primo anno di attività), intervento di realizzazione nuova controsoffittatura fonoassorbente con dispositivi illuminanti Led.</p>
<p><i>Scuola Primaria Collodi</i></p>	<p>microonde, lavastoviglie a carica frontale, carrello neutro, carrello termico, nuovo servizio stoviglieria lavabile, cuocipasta a 2 vasche Electrolux per la preparazione espressa dei primi piatti (entro il primo anno di attività), tavoli armadiati inox, armadio inox per stoviglie, rifacimento del pavimento in resina.</p>
<p><i>Scuola Secondaria Montalcini</i></p>	<p>microonde, pensile inox, nuova linea self service (entro il primo anno di attività), nuovo servizio stoviglieria lavabile, intervento di realizzazione nuova controsoffittatura fonoassorbente con dispositivi illuminanti Led.</p>
<p>Per tutti i plessi: Installazione di isole ecologiche per la raccolta differenziata “Nella la Coccinella” Installazione di pannelli decorativi in PVC per contribuire al decoro dei refettori e trasmettere messaggi e slogan sulla corretta e sana alimentazione Fornitura di tovagliette per il pranzo con grafica “gioco” personalizzata Tinteggiatura di refettori e locali di competenza con prodotto privo di VOC a garanzia dell'igiene e salubrità degli ambienti</p>	

App Spazio Scuola Plus

Grazie a questa app i genitori dotati di Smartphone potranno comodamente e ovunque, accedere alla sezione pagamenti, per effettuare ricariche della refezione scolastica o di altri servizi a domanda individuale, utilizzando la propria carta di credito o con un bonifico da effettuare dalla propria Home Banking. Poiché “Spazio Scuola” è una app direttamente collegata con l'applicativo, la rendicontazione e l'aggiornamento saldo saranno immediati.