

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2023/24 NUMERI, NOVITÀ E INIZIATIVE

Conferenza Stampa
Palazzo Marino
27 settembre 2023



Comune di
Milano



Il servizio di refezione 2023/24

Il servizio di refezione scolastica ha preso avvio il **5 settembre nei Nidi e nelle Scuole dell'infanzia del Comune di Milano** e a partire dal **12 settembre**, in base alle esigenze organizzative dei Dirigenti scolastici, **nelle Scuole dell'Infanzia statali, nelle Primarie e nelle Secondarie di I grado.**

Anche nel corso di questo anno scolastico saranno previste **occasioni di incontro dentro e fuori dai refettori** che verranno organizzate da Milano Ristorazione, insieme all'Area Food Policy del Comune di Milano, per **incentivare il dialogo con i bambini e le loro famiglie**: i cuochi torneranno a scuola nella nuova edizione dell'iniziativa «Un cuoco per amico», che durante il **Forum del Cibo 2023** ha permesso di organizzare più di 200 visite tra Infanzie, Primarie e Secondarie.

Saranno anche aperti i **Centri cottura** per visite delle famiglie, oltre che dei commissari mensa; verranno proposte **giornate con menù speciali** e realizzati **nuovi libretti** - come “Una mela al giorno” (2021), “A tavola senza sprechi” (2022) e “Milano Mangia locale” (2023) -, per accompagnare bambine e bambini alla scoperta del mondo di Milano Ristorazione, della Food Policy e dei valori del cibo, della sostenibilità alimentare e di una sana alimentazione.



I numeri del servizio al 31 agosto 2023

CENTRI CUCINA: 24

C.C. Anselmo da Baggio	C.C. Iseo
C.C. Balsamo Crivelli	C.C. Lamennais
C.C. Bottego	C.C. Matteucci
C.C. C. Da Castello	C.C. Paravia
C.C. Cittadini	C.C. Quaranta
C.C. Clericetti	C.C. Ravenna
C.C. Colleoni	C.C. Salerno
C.C. Della Giustizia	C.C. Sammartini
C.C. Donati	C.C. Ucelli di Nemi
C.C. Dora Baltea	C.C. Val d'Intelvi
C.C. Foppette	C.C. Visconti
C.C. Forze armate	C.C. Giusti (<i>in ristrutturazione</i>)

CUCINE NIDI: 79

NIDI SERVITI:

179 e 1 Centro Prima Infanzia (*merenda*)

REFETTORI SERVITI: 416

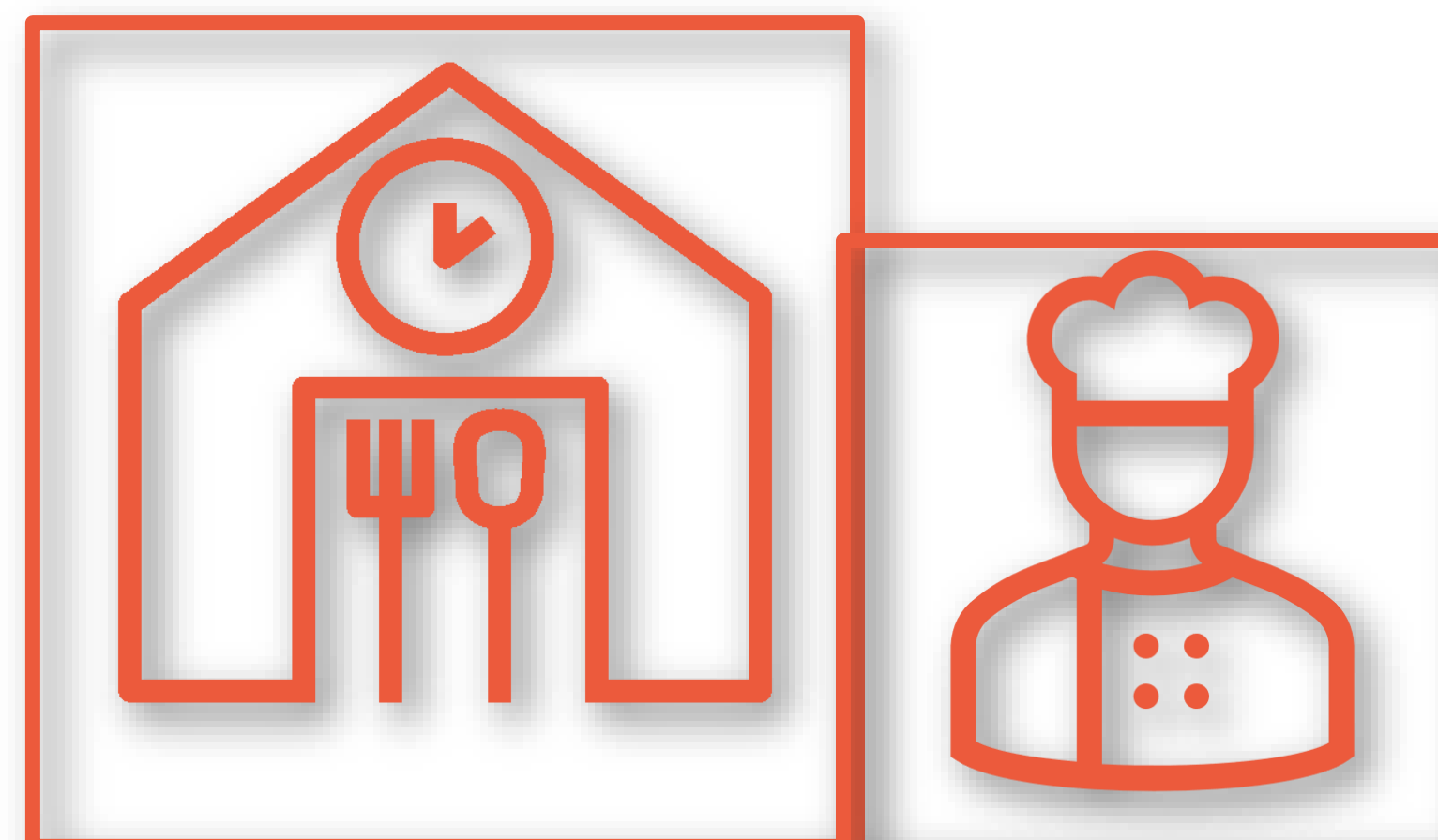
Scuole d'infanzia comunali e statali: 203

Scuole primarie: 150

Scuole secondarie: 57

Altri servizi privati: 6

NUMERO MEDIO PASTI/GIORNO: 75.000



Il menu inverno 2023/24

Una delle novità di quest'anno riguarderà l'avvio **posticipato del menu invernale**, sia per andare incontro alle preferenze di bambini e bambine emerse in questi anni con le rilevazioni sia per i cambiamenti delle temperature medie stagionali.

Il **menu inverno 2023/24** entrerà in vigore **lunedì 13 novembre** e la sua durata sarà allineata a quella del menu estate.

L'avvio del menu inverno sarà accompagnato dalla distribuzione dell'**Infomenu cartaceo in tutte le Scuole**, che fornisce alle famiglie non solo le informazioni su cosa mangeranno i bambini, ma anche suggerimenti per la cena ed altri contenuti realizzati in collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano.

Sempre disponibile, inoltre, la **App di Milano Ristorazione** da scaricare sul cellulare e dentro cui è possibile selezionare la Scuola frequentata e rimanere aggiornati quotidianamente.



I nuovi piatti del menu inverno 2023/24

MENU INVERNO SCUOLE

- 👨‍🍳 Minestra di lenticchie con pasta biologica
- 👨‍🍳 Passato di verdura con riso
- 👨‍🍳 Pasta di farro biologica con crema di broccoli e pesto
- 👨‍🍳 Bocconcini di pollo con crema di verdure miste serviti con purè
- 👨‍🍳 Spinaci al parmigiano
- 👨‍🍳 Broccoli al parmigiano
- 👨‍🍳 Insalata, mais e carote julienne

MENU INVERNO NIDI

- 👨‍🍳 Crema di cannellini con pasta biologica
- 👨‍🍳 Polpettine di pollo biologico con verdure servite con purè



Lo sapevi che... ?
il broccolo
contiene sostanze che aiutano a combattere le infiammazioni e a prevenire malattie croniche anche gravi.



MILANO RISTORAZIONE
Comune di Milano
MILANO FOOD POLICY

Lo sapevi che... ?
il broccolo contiene anche:

- vitamina C utile come antiossidante e per il buon funzionamento del sistema immunitario;
- vitamina K importante per la coagulazione del sangue e per l'assorbimento del calcio;
- potassio amico dei muscoli e della pressione sanguigna;
- fibra che contribuisce a controllare il colesterolo e a regolare l'intestino.



MILANO RISTORAZIONE
Comune di Milano
MILANO FOOD POLICY

Novità senza glutine: dopo pane e panatura, arrivano le torte

Da alcuni anni Milano Ristorazione collabora con AIC (Associazioni Italiana Celiachia) sia in occasione della Settimana Nazionale della Celiachia (a maggio), con una giornata di menu completamente gluten free, sia per trovare soluzioni da inserire nel menu stabilmente.

L'importante novità di quest'anno, che prenderà avvio con il menu inverno 2023/24, riguarderà **le torte delle merende**, che saranno **tutte senza glutine**: le nuove ricette prevedono l'utilizzo esclusivo di **farina di riso e amido di mais** per la preparazione di torta margherita, torta al cacao, torta allo yogurt, per le Scuole, e torta alle mele per Scuole e Nidi. Tutte saranno **rigorosamente preparate nelle cucine di Milano Ristorazione**.

Va così avanti il **percorso di miglioramento dell'offerta gastronomica dei menu senza glutine**, che durante l'a.s. 2022/23 ha portato all'introduzione prima delle gallette di riso e poi del **pane senza glutine**, nonché di nuove ricette realizzate con una **panatura preparata con farina di mais tostato**: bocconcini di tacchino gratinati, cotoletta di lonza alla milanese, rustichelle di pollo biologico e nuggets di pesce.

Settimana Nazionale della Celiachia
14 - 22 Maggio 2022

19 maggio 2022

TUTTI A TAVOLA, TUTTI INSIEME

Come ogni anno, torna nelle scuole servite da Milano Ristorazione il "Menù senza glutine". Il menù proposto per l'iniziativa "Tutti a Tavola, Tutti insieme", concordato con AIC Lombardia Onlus, sarà il seguente per tutte le AREE di somministrazione:

- pasta di mais al pesto
- pollo marinato alla senape, succo di limone biologico e rosmarino
- carote julienne
- gelato
- gallette di riso

In tale occasione si vuole rafforzare il valore simbolico che il pranzo rappresenta, come momento di convivialità ed inclusione, soprattutto verso tutti coloro che hanno la necessità di seguire un regime alimentare particolare. Ricordiamo a questo proposito che Milano Ristorazione prepara ogni giorno 385 menù privi di glutine su un totale di 2.115 diete sanitarie servite ogni giorno.

Nella giornata a menù speciale "Tutti a Tavola, Tutti insieme", agli utenti - compresi i titolari di diete speciali, compatibilmente con gli alimenti esclusi dalla loro dieta - verrà proposto il menù senza glutine. Solo in casi eccezionali e limitatamente ad alcune diete potrebbe non essere disponibile alcuna sostituzione.

dati al 31/12/2021

MILANO RISTORAZIONE AIC Associazione Italiana Celiachia Lombardia



Frutta a metà mattina

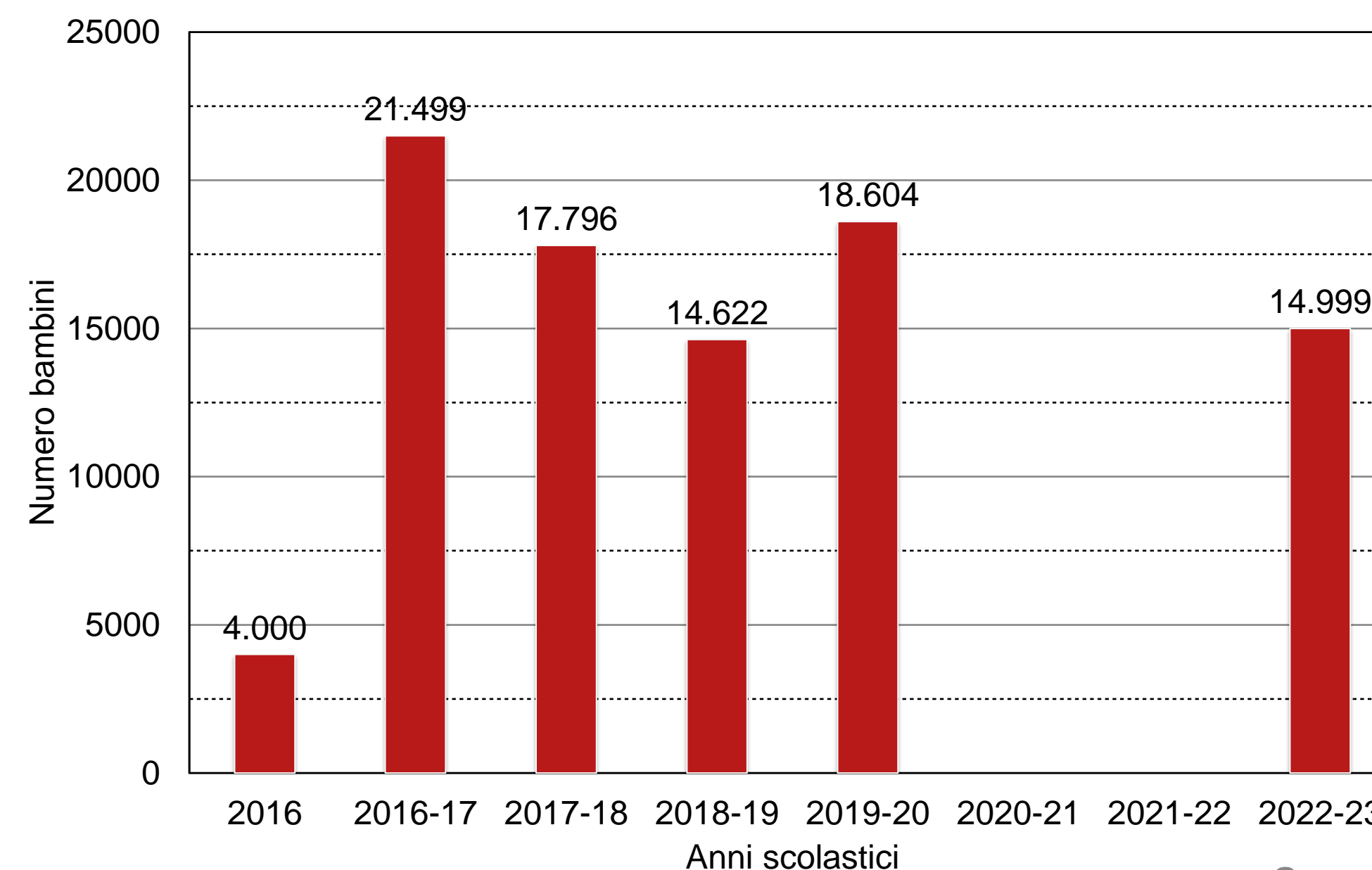
Torna anche quest'anno l'iniziativa **Frutta a metà mattina**, il progetto nato nel 2016 in collaborazione con il Comune di Milano, in attuazione della Food Policy, che invita le Scuole Primarie a sostituire la merenda portata da casa dai bambini con **la frutta consegnata da Milano Ristorazione, anticipando quella prevista a fine pasto.**

Nell'a.s. **2022/23** l'iniziativa ha coinvolto **55 plessi per un totale di circa 15.000 bambine e bambini.**

Gli obiettivi:

- ✓ **migliorare l'equilibrio** della giornata alimentare;
- ✓ **abituare il gusto**, rinforzando i comportamenti positivi;
- ✓ adottare un **corretto stile alimentare**;
- ✓ favorire un **maggior consumo degli alimenti del pranzo**, riducendo così gli sprechi alimentari.

Fino al 2 ottobre sono aperte le adesioni da parte delle Scuole, in vista del primo **avvio dell'iniziativa il 16 ottobre.** Seguirà un secondo periodo di adesioni.



Il Sacchetto Salvamerenda

Torna a grande richiesta anche il **Sacchetto Salvamerenda**, realizzato in collaborazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano e **Fondazione Cariplo**.

Lavabile, riutilizzabile e riciclabile, è adatto a contenere gli alimenti, può essere portato in refettorio per portare a casa **pane, frutta o dessert non consumato durante il pranzo**.

Nel corso dell'a.s. **2022/23** sono stati consegnati **circa 30.500 sacchetti in 117 Scuole**.

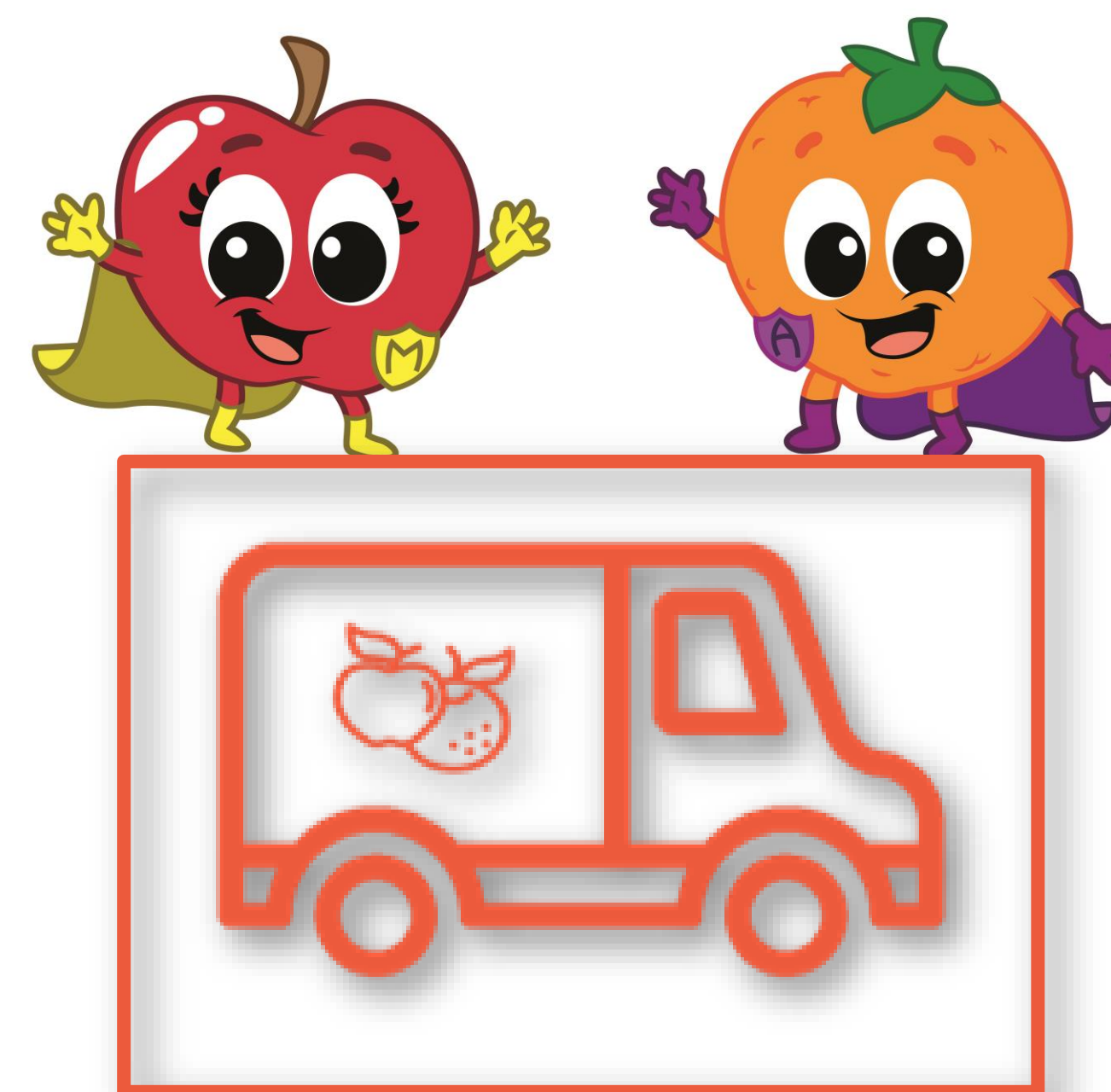


La raccolta del cibo non consumato nei refettori

Prosegue anche per l'a.s. 2023/24 la **collaborazione con associazioni del Terzo settore** (in particolare con l'Associazione Banco Alimentare della Lombardia – Siticibo), attiva dal 2003 e finalizzata alla **raccolta delle eccedenze di pane e frutta** nelle Scuole aderenti al progetto.

Nell'a.s. 2022/23 sono state coinvolte oltre **50 Scuole**, per oltre **17.000 kg di pane e quasi 39.000 kg di frutta** non consumata, che sono stati **redistribuiti** tra enti caritatevoli e strutture di accoglienza.

In questo anno scolastico, insieme all'Associazione Banco Alimentare della Lombardia – Siticibo, l'obiettivo è quello di aumentare il numero di scuole per rendere più capillare la raccolta e accogliere le richieste di raccolta anche di associazioni di volontariato che operano vicine alle Scuole.



SOSTENIBILITÀ E CONFRONTO INTERNAZIONALE



Sostenibilità e confronto internazionale

È sempre più intensa la **sinergia** di Milano Ristorazione con l'Area Food Policy del Comune di Milano volta a sviluppare **azioni dedicate alla sostenibilità e alla promozione di un'alimentazione sana per le scuole.**

Un impegno promosso anche dalla partecipazione a diversi **progetti europei** che incentivano il confronto e lo **scambio internazionale sull'innovazione dei sistemi alimentari.**

Nel corso dell'**a.s. 2022/23**, abbiamo aperto le porte dei Centri cucina Quaranta e Sammartini a **delegazioni provenienti da Bordeaux, Singapore, Bangkok**, a rappresentanti delle **città coinvolte nel Milan Pact Awards** (New York, Addis Abeba, Rosario, Rourkela, Yeosu, Londra) e a una **delegazione Bloomberg.**



Sostenibilità e confronto internazionale

Negli anni sono state introdotte una serie di novità e modifiche, grazie anche agli scambi e ai confronti nazionali e internazionali, che hanno permesso di ottenere importanti risultati:

- ✓ **riduzione del 42,9% delle emissioni di CO₂e tra 2015 e 2021;**
- ✓ **progetto “Frutta a metà mattina”;**
- ✓ **riduzione di plastica e utilizzo di acqua pubblica;**
- ✓ **preparazione di piatti che predilige cottura a vapore;**
- ✓ **realizzazione, nell’ambito del programma Horizon 2020, di materiali per sensibilizzare i bambini e le bambine sull’importanza di un’alimentazione sana e sostenibile.**



Il Bilancio sociale di Milano Ristorazione

L'impegno crescente di Milano Ristorazione nel perseguire una **cultura aziendale fondata sui criteri ESG** – e quindi sull'integrazione delle scelte economiche, ambientali e sociali – è rendicontato nel **Bilancio di sostenibilità 2022**, che è disponibile sul sito di Milano Ristorazione, sezione «Amministrazione Trasparente/Bilanci».



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Milano Ristorazione S.p.A.
Via Quaranta,41
20139 Milano



Telefono : +39 02 884 63200



www.milanoristorazione.it