

PARAMETRO 18

DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO



Negli ultimi anni è diventato sempre più importante gestire in modo adeguato il cibo, risorsa fondamentale per tutti. Una gestione consapevole parte dalla selezione delle materie prime con scelte mirate anche dei fornitori, fino ad arrivare anche ad una corretta gestione degli avanzi per la limitazione degli sprechi. In quest'ottica, la nostra Azienda è disponibile ad attivare tre possibili progetti per la destinazione del cibo non somministrato agli utenti.

1° PROGETTO RIVOLTO AGLI UTENTI ADERENTI AL SERVIZIO

Forniremo ad ogni alunno aderente al servizio mensa un contenitore per la merenda, che potrà utilizzare per portare a casa o consumare nel pomeriggio la frutta e il pane non consumati a pranzo. Il contenitore colorato avrà immagini di frutta, il logo Ristorazione Ottavian e uno spazio bianco dove il bambino potrà scrivere il proprio nome.

2° PROGETTO

Siamo disposti ad attuare il progetto "Buon Samaritano" secondo la Legge 155/2003, in accordo con la legge di stabilità 147/2013, in collaborazione con il Comune, associazioni locali o altro (es. Caritas, Onlus, enti benefici).

La procedura di gestione proposta prevede che al termine del servizio, il cibo non distribuito venga opportunamente riconfezionato e consegnato agli operatori delle associazioni benefiche che verranno presso la mensa a ritirarlo. I dettagli di questa proposta saranno discussi nello specifico in funzione delle attrezzature e disponibilità di ogni singola associazione.

3° PROGETTO

In alternativa possiamo riproporre, come gestito anche in passato, a consegnare a famiglie disagiate scelte dal Comune le eventuali eccedenze rimaste nei contenitori a termine del servizio. La procedura di gestione proposta, conforme anche al rispetto delle norme igieniche, è la seguente:

1. Gli assistenti sociali del comune invieranno a Ristorazione Ottavian i nominativi delle persone o delle associazioni autorizzate ad accedere al servizio;
2. A tali partecipanti sarà indicato giorno e ora (coincideranno con la fine del servizio mensa) in cui presentarsi presso la mensa scolastica;
3. I nostri operatori presenti in loco si impegneranno a confezionare il cibo non somministrato in contenitori da noi forniti che consegneranno poi all'utenza. Il personale sarà adeguatamente formato in modo che non divulghi i nominativi delle persone indigenti che utilizzano il servizio.

4° PROGETTO

Attivazione di un progetto di recupero immediato del cibo non somministrato a beneficio degli utenti dipendenti dell'istituto scolastico (es. Collaboratori scolastici, docenti o altro personale scolastico) che non hanno normalmente diritto al pasto.

Ristorazione Ottavian, al termine del servizio di refezione scolastica agli alunni, previo accordo con il Comune, predisporrà le eventuali rimanenze di cibo per essere immediatamente consumate dal personale sopraccitato, presso i medesimi locali della sala mensa della scuola una volta usciti gli alunni.

Il personale della scuola stesso si occuperà di prelevare gli alimenti in regime self-service dai contenitori messi da noi a disposizione. Nessun onere aggiuntivo dovuto al servizio sarà richiesto alla Ristorazione Ottavian per la somministrazione del cibo avanzato, dato che in questi momenti sarà impegnato in altre operazioni di routine.