

Da anni la nostra Azienda si dedica in via esclusiva alla ristorazione destinata alla prima e seconda infanzia, proponendosi il perseguimento di due principali obiettivi:

il primo, connaturato alla nostra missione aziendale, garantire un pasto sano, nutrizionalmente equilibrato e gradito ai piccoli utenti;

l'altro, coadiuvare le Strutture Clienti nel trasmettere ai piccoli utenti ed alle famiglie un corretto messaggio di educazione alimentare che va ad influenzare, fin dai primi mesi di vita, la futura salute del bambino prevenendo, nella fase adulta, malattie quali l'obesità, il sovrappeso, e le malattie cardiovascolari.

In quest'ottica offriamo la maggior varietà possibile nella proposta nutrizionale per assicurare gli apporti necessari di nutrienti e per vincere la "monotonia" che spesso caratterizza l'alimentazione dei bambini stimolando, così, gradualmente la sperimentazione di nuovi gusti.

Per quanto più specificamente attiene gli aspetti nutrizionali fondamentali, attingendo alle indicazioni dei S.I.A.N. (Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione), le tabelle dietetiche proposte sono caratterizzate principalmente da:

- Ripartizione dei menù in quattro stagioni: PRIMAVERA – ESTATE – AUTUNNO – INVERNO per garantire il più possibile la stagionalità degli alimenti proposti con particolare riguardo alle verdure.
- Proposta di una buona varietà di pietanze diverse tra loro.
- Presenza di una congrua quantità di frutta e verdura importanti per la loro preziosa azione protettiva.
- Presenza di una buona varietà di verdure di stagione, privilegiandone la cottura a vapore che ne preserva il valore nutrizionale.
- Presenza di legumi come fonte proteica principale, inseriti nei piatti unici ed offerti, talvolta, come secondo piatto.
- Aumento dell'offerta di pesce.
- Limitazione dell'offerta di carne rossa.
- Offerta di una buona varietà di cereali (pasta, riso, farro, orzo, mais, grano saraceno).
- Offerta di pane a basso contenuto di sale (< a 1,5 gr per Kg) ed offerta di pane integrale.

Le tabelle nutrizionali sono elaborate dalla professionista incaricata (Dott.ssa Roberta Famiani, laureata in Scienze delle Preparazioni Alimentari e Master in Nutrizione e Dietologia Clinica) in base alle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia e sulla scorta delle più recenti indicazioni dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione; contengono tutte le necessarie informazioni nutrizionali; evidenziano con carattere grassetto ed asteriscato gli allergeni presenti, in modo da permettere di visualizzarne rapidamente la presenza, in ottemperanza all'art. 1 del Reg. UE 1169/2011 e sono regolarmente approvate dall'ATS di competenza.

Il menù proposto può essere variato, pur mantenendo i contenuti nutrizionali richiesti, in base alla gradibilità dell'utenza ed alle esigenze di somministrazione da parte della Struttura.

Inoltre, in caso di particolari esigenze anche non rientranti nella fattispecie di diete per patologie alimentari o per scelte etiche o religiose, vengono stilati menù personalizzati messi a disposizione della famiglia sulla scorta delle indicazioni fornite dalla stessa o dal pediatra curante.

Per quanto riguarda i soggetti in fase di svezzamento, il menù viene adeguato alle indicazioni fornite dalla famiglia o dal pediatra in ordine agli alimenti introdotti. I pasti loro dedicati vengono forniti sminuzzati o frullati a seconda della specifica richiesta e prodotti con l'utilizzo di materia prime di formato consono all'età dei fruitori.

Le materie prime utilizzate sono il più possibile provenienti da agricoltura biologica. Viene, altresì, privilegiato l'utilizzo di materie prime fresche limitando l'utilizzo di prodotti già trasformati.

Come prescritto dal Reg. CEE 852/2004, la nostra Azienda attua un sistema di autocontrollo basato sul cosiddetto sistema HACCP (Analisi dei Rischi e Punti Critici di Controllo) utilizzando un Manuale di gestione dell'autocontrollo igienico-sanitario appositamente elaborato sulla scorta delle specifiche esigenze produttive e peculiarità proprie della ristorazione destinata all'infanzia: dall'approvvigionamento ai flussi produttivi, dal packaging all'etichettatura del prodotto finito. Specifichiamo al proposito, che il centro cottura di Via dei Gelsi, 25 in Biassono (MB) è esclusivamente dedicato alla produzione di pasti veicolati destinati alla prima e seconda infanzia.

Attraverso il progetto "NUTRIRE CON CURA", in continua evoluzione, la nostra Azienda ambisce ad un continuo miglioramento della qualità del servizio reso e ad un grado di soddisfazione del cliente, primo interlocutore di bimbi e famiglia, sempre più elevato.