



Pietrasanta Sviluppo S.p.A.



SCHEMA TECNICA MENSA PIETRASANTA

La Pietrasanta Sviluppo Spa, società pubblica, gestisce per conto del Comune di Pietrasanta il servizio di refezione scolastica per i bambini degli asili nido, delle scuole materne ed elementari e degli alunni che frequentano i centri estivi.

Il progetto Qualità: filosofia, finalità e convinzioni della Pietrasanta Sviluppo e del Comune di Pietrasanta

Dopo il normale iter procedurale e l'approvazione degli atti da parte del Consiglio Comunale, l'Amministrazione Comunale, con la firma di un contratto di servizio, ha affidato alla Pietrasanta Sviluppo Spa la gestione del servizio mensa che dopo 10 anni di conduzione privata torna ad essere pubblica. Con questa fondamentale scelta, l'Amministrazione Comunale e la Pietrasanta Sviluppo hanno lavorato per molti mesi con l'impegno di raggiungere importanti obiettivi quali:

- miglioramento della qualità delle materie prime utilizzate nella preparazione dei pasti ed un'attenzione particolare nell'utilizzo di alimenti biologici e delle forniture locali/toscane;
- miglioramento della qualità dei processi di produzione per piatto, per fasi (produzione e distribuzione), per pasti speciali (diete, ecc.);
- miglioramento delle attrezzature in dotazione ai centri cottura e nei refettori;
- miglioramento della partecipazione di tutti gli attori coinvolti nel processo di cambiamento con un percorso condiviso tra Comune, Pietrasanta Sviluppo, Ausl, genitori, bambini, insegnanti, fornitori, personale;
- garanzia di uno standard di qualità, con certificazioni sugli alimenti (verifiche e controlli sui vari passaggi produttivi)

Il percorso avviato da Comune e Società rappresenta una vera e propria "rivoluzione" dell'attenzione rivolta all'alimentazione, percepita non più come semplice servizio, ma come dimensione culturale che investe il benessere della persona, il suo stile di vita e la salute, in particolar modo dei bambini. L'obiettivo ultimo è quello di ottenere una migliore qualità del servizio condivisa con genitori, cittadini, dipendenti.

I prodotti e gli ingredienti

Tutti i prodotti impiegati sono di ottima qualità e vengono controllati al momento di ingresso e di uscita dai centri cottura. Tutta la **frutta e verdura** adesso è **biologica**. Nel "paniere" entrano altri prodotti biologici e per gli alimenti dedicati agli asili nido viene introdotta la filiera corta. Vengono mantenuti ottimi prodotti Igp come prosciutto di Parma, farro della Garfagnana, olio toscano extra vergine di oliva e Parmigiano Reggiano. Numerosi altri **alimenti biologici**: cereali, legumi secchi, carne fresca, olio per condire a crudo, yoghurt, pane (panino a porzione). Tutti i prodotti hanno tracciabilità sull'origine e sui soggetti coinvolti nella filiera.

I nuovi menù

I nuovi menu, predisposti con i nutrizionisti Asl, condivisi con il personale dei centri cottura, prevedono l'introduzione di nuovi piatti legati alle tradizioni gastronomiche locali e toscane quali, ad esempio:

matuffi,

pasta e ceci,

tordelli al ragù,

ribollita,

pollo alla cacciatora,

brodo di pesce

cui si aggiungono altre ricette molto appetibili per i bambini, non presenti nella precedente gestione quali polpette, gnocchi, frittate, risotto al pomodoro, lasagne al pesto.

Le porzioni rispetteranno le nuove Linee guida della Regione Toscana in materia di refezione scolastica per garantire ai bambini un'alimentazione sana ed equilibrata, dal corretto apporto calorico.

Pietrasanta Sviluppo s.p.a.

Piazza Duomo, 13 - 55045 Pietrasanta LU - C.F. e P.Iva: 02137380461 - Tel. 0584/795564 fax 0584/795599

Iscritta al reg. imprese di Lucca. n° 02137380461 - R.E.A. LU 200195 - Cap.soc. euro 11.622.000,00 i.v.

Sito web: www.pietrasantasviluppo.it - mail: segreteria@pietrasantasviluppo.it

Posta elettronica certificata: pietrasantasviluppo@pec.it



Pietrasanta Sviluppo S.P.A.



I Centri Cottura

Sono due i centri cottura sul territorio del Comune di Pietrasanta.

Il primo Centro Cottura si trova a Strettoia in via Comunale. E' dotato delle apparecchiature più moderne, è in grado di erogare pasti caldi, cucinati espressi, per qualsiasi tipo di menu.

Dispone di

- celle frigorifere singole per salumi e latticini, carni rosse, carni bianche con percorsi diretti alle zone taglio e preparazione anch'esse dedicate per evitare contaminazioni;
- cella singola refrigerata per frutta e verdure biologiche con accesso diretto a zona riservata per lavaggio, pulitura e taglio;
- stanza di conservazione tuberi (patate, cipolle, aglio) con zona pulizia e preparazione dedicata;
- magazzino per la conservazione degli alimenti secchi (pasta, farina, scatolame);
- magazzino per la conservazione degli alimenti per celiaci, che da oggi riceveranno il pasto in appositi contenitori in acciaio monoporzione a garanzia della massima protezione e sicurezza;
- cucine riservate alla preparazione di pasti per celiaci e menu speciali (particolari diete, religioni diverse,
- abbattitore temperature;
- zona confezionamento cibi.

La Pietrasanta Sviluppo Spa ha investito in nuovi macchinari tra cui una polpettatrice in grado di preparare polpette, appunto e hamburger di carne, pesce, verdura.

Il secondo Centro Cottura si trova presso l'asilo nido Scubidù in via Raffaello Sanzio – frazione Città a Giardino. E' fornito di dispensa per alimenti secchi, stanza frigoriferi con spazi riservati a carne e vegetali, cucina, zona lavapiatti. Qui vengono preparati i pasti per i lattanti e per i bambini di tutti gli asili nido.

Il costo

Il Comune di Pietrasanta si impegna a mantenere invariato il costo dei pasti, nonostante gli investimenti apportati per migliorare il servizio.

Il trasporto dei cibi

Gestione diretta del servizio che ne fa uno dei punti di forza, la Pietrasanta Sviluppo avrà a disposizione personale e mezzi di trasporto propri con i quali garantisce tempi di consegna rapidi e puntuali e possibilità di nuove consegna in tempo reale, se se ne profila la necessità.

Dai due centri cottura è possibile raggiungere facilmente e in pochi minuti tutte le scuole servite facendo si che i piatti arrivino in tavola nel più breve tempo possibile. Partenza alle 11.00 per il primo giro e alle 12.00 per il secondo. Per il trasporto degli alimenti, sono stati acquistati nuovi contenitori facilmente lavabili in materiale rigido e con tappo a tenuta per garantire il mantenimento di una giusta temperatura dei cibi nella fase di consegna.

Il personale

Pietrasanta Sviluppo erogherà il servizio utilizzando esclusivamente personale proprio, adeguatamente formato con corsi di aggiornamento sulla sicurezza, sull'igiene e sul trattamento degli alimenti.

Lo sporzionamento a scuola e i refettori

Pietrasanta Sviluppo gestisce direttamente i refettori scolastici occupandosi

- della preparazione dei locali (in fase di ripittura e decorazione)
- della loro sanificazione
- controllo di qualità dei cibi (temperatura, quantità, qualità)
- diete particolari (celiaci, religiose, altri motivi) con contenitori ad hoc mono porzione in acciaio per la consegna dei cibi
- sporzionamento in stoviglie di porcellana e non di plastica

Pietrasanta Sviluppo s.p.a.

Piazza Duomo, 13 - 55045 Pietrasanta LU - C.F. e P.Iva: 02137380461 - Tel. 0584/795564 fax 0584/795599

Iscritta al reg.imprese di Lucca. n° 02137380461 – R.E.A. LU 200195 - Cap.soc. euro 11.622.000,00 i.v.

Sito web: www.pietrasantasviluppo.it - mail: segreteria@pietrasantasviluppo.it

Posta elettronica certificata: pietrasantasviluppo@pec.it



Pietrasanta Sviluppo S.P.A.



Alcuni numeri del servizio

Scuole	Pasti giornalieri	Pasti annuali	Pasti nel triennio
5 asili nido (Scubidù, Red Bridge, Stella di Mare, Bambi, Vallecchia)	128	27.520	82.560
Scuole d'infanzia	418	71.060	213.180
Scuole primarie	564	95.880	287.640
Centri estivi	160	6.400	19.200
Totale	1.270	200.860	602.580

Punto Info Mensa

Pietrasanta Sviluppo investe anche in informazione e trasparenza per fornire ai genitori notizie, dati, chiarimenti utili sulla mensa e sul suo funzionamento e sulla preparazione dei cibi. Presso il principale centro cottura a Strettoia sarà infatti operativo un punto informazione dedicato:

Punto Info Mensa

c/o Centro Cottura di Strettoia

Via Comunale n.207 – loc. Strettoia – Pietrasanta

orario di apertura: da lunedì a venerdì dalle 9 alle 11

Tel.0584 799813 - responsabile Paolo Bibolotti

Pietrasanta, 17 settembre 2011



INGEGNERI PROGETTI E IDEE PER COMUNICARE

Comunicazione a cura di

2muv

per Pietrasanta Sviluppo spa

press@2muv.it

cell.380 3461136 – 328 0160304

Pietrasanta Sviluppo s.p.a.

Piazza Duomo, 13 - 55045 Pietrasanta LU - C.F. e P.Iva: 02137380461 - Tel. 0584/795564 fax 0584/795599

Iscritta al reg. imprese di Lucca. n° 02137380461 – R.E.A. LU 200195 - Cap.soc. euro 11.622.000,00 i.v.

Sito web: www.pietrasantasviluppo.it - mail: segreteria@pietrasantasviluppo.it

Posta elettronica certificata: pietrasantasviluppo@pec.it