

Master sulla ristorazione**EMILIA-ROMAGNA.** A Parma corso per «store manager»

Master sulla ristorazione

Francesco Sironi
PARMA

Formare "store management", addetti cioè di elevata esperienza per ruoli di responsabilità nella ristorazione commerciale e collettiva.

È questo l'obiettivo del master ideato da Cofimprese - l'associazione che riunisce 70 aziende della distribuzione per un fatturato pari a 25 miliardi e 400mila addetti - e Università di Parma (30mila iscritti e oltre un migliaio fra docenti e ricercatori).

Aumentano i posti disponibili rispetto all'edizione 2006 (da 15 a 30) e le borse di studio: da 1 a 3 quelle dell'Ateneo, cui si sono aggiunte Lavazza e Ferrero, tutte a copertura di costi di iscrizione, che sono di 3.350 euro più Iva.

Incrementano anche le imprese a sostegno di questa esperienza: ad Autogrill, Camst, Chef Express, Cibis, Flunch, McDonald's e My Chef, si sono aggiunte la reggiana Cir Food e Vera Risto' di Pavia. «Uno store management ha uno stipendio medio an-

nuo lordo fra i 30 e i 40mila euro», spiega Valentino Fabbian, amministratore delegato della Cremonini divisione ristorazione. Il corso assicura 6 mesi di stage oltre a 700 ore d'aula e partirà a ottobre con durata fino a settembre 2008. Si rivolge a laureati triennali e quadriennali soprattutto delle facoltà di economia, agraria e ai corsi di tecnologia alimentare. Il termine per le iscrizioni è il 15 settembre 2007.

www.masterinristorazione.com

Flash Cafè, dall'autostrada alla città

Tra le formule di franchising più vivaci nel canale bar c'è Flash Café, insegna di proprietà di Cir. com (www.cirpunto.com) del Gruppo Cir Food. Caratterizzati da un'immagine fresca, questi snack bar di nuova generazione si sono prima imposti nelle aree di servizio stradali e autostradali per espandersi progressivamente in contesti urbani e all'interno di centri commerciali. Attualmente sono attivi 65 Flash Café (in prevalenza al centro-nord) che toccheranno quota 70 entro la fine dell'anno.

In Cir Food le donne raddoppiano

In Cir Food le donne raddoppiano

Donne nel mondo del lavoro? Strada in salita, non in Cir Food.

La Coop Italiana di Ristorazione, negli ultimi dieci anni, ha più che raddoppiato il numero delle donne che lavorano.

Come dimostra il Rapporto Sociale 2007 il 95% sono donne: 7.033 addette su 7.250 dipendenti.

Nel 1997 erano 2.964. La situazione è ancora più "rosa" per quanto riguarda i soci. Le donne sono 3.230 su 7.500.

Passii avanti anche a livello dirigenziale: se nel 1997 nessuna donna era ai vertici della cooperativa, dopo dieci anni cinque hanno raggiunto una posizione di rilievo. La donna-capo ha in media 47 anni, è diplomata o laureata e soprattutto ha figli nessuna rinuncia, infatti, alla propria vita privata e alla maternità se si punta alla carriera. La cooperativa favorisce le donne che vogliono conciliare lavoro e famiglia con agevolazioni contrattuali e flessibilità di orario.

Su 7.033 addette, a 6.340 è stato riconosciuto un contratto part-time.

Spazio anche per le neo-mamme con permessi retribuiti e premi variabili anche a lavoratrici in maternità. Nel 2007 le addette si sono astenute dal lavoro per maternità per un totale di 21.507 ore

Un primato tutto «rosa» per la cooperativa Cir Food

Un primato tutto «rosa» per la cooperativa Cir Food

In dieci anni è più che raddoppiato il numero delle dipendenti: il 95% del totale

REGGIO. Negli ultimi dieci anni, è più che raddoppiato il numero delle dipendenti. Oggi sono il 95% del totale: 7.033 addette su 7.250 dipendenti. Nel 1997 erano 2.964. Un primato tutto rosa, quello della Cir food, la Cooperativa Italiana di Ristorazione, con sede nel reggiano, che - con 840 cuochi - è una delle maggiori realtà italiane ed europee di ristorazione. E' la quinta azienda in Italia nel settore e la 15esima in Europa. Per il 2007 il gruppo, che conta 7.500 soci, prevede ricavi per oltre 334 milioni di euro e 21 nuove aperture, di cui 8 mense aziendali. La situazione è ancora più «rosa» per quanto riguarda i soci. Le donne sono 3.230 su 7.500. Passi avanti si stanno facendo anche a livello dirigenziale. Se nel 1997 nessuna donna era ai vertici della cooperativa, dopo dieci anni cinque hanno raggiunto una posizione di rilievo. La donna-capo ha in media 47 anni, è diplomata o laureata e soprattutto ha figli. In Cir food nessuna rinuncia, infatti, alla propria vita privata e alla maternità se si punta alla carriera. La cooperativa favorisce le donne che vogliono conciliare lavoro e famiglia con agevolazioni contrattuali e flessibilità di orario. Su 7.033 addette, a 6.340 è stato riconosciuto un contratto part-time. Nel 2007 i fiocchi rosa e azzurri sono stati 315, contro i 175 del 1997. In Cir food c'è spazio per le neo-mamme: previsti permessi retribuiti e premi variabili anche a lavoratrici in maternità. Nel 2007 le addette si sono astenute dal lavoro per maternità per un totale di 21.507 ore.

SE UN TEMPO si pensava che il mondo del lavoro...

SE UN TEMPO si pensava che il mondo del lavoro...

SE UN TEMPO si pensava che il mondo del lavoro, per la donna, rappresentasse l'alternativa esclusiva rispetto alla vita familiare, alla Cir food si sentono di smentire questo andamento che pare sempre più fondato soprattutto a livelli dirigenziali.

La cooperativa italiana di ristorazione, negli ultimi dieci anni, ha più che raddoppiato il numero delle donne che lavorano in strutture Cir food. Come dimostra il rapporto sociale 2007, il 95% sono donne: 7033 addette su 7250 dipendenti. nel 1997 erano 2964.

La situazione è ancora più «rosa» per quanto riguarda i soci. le donne sono 3230 su 7500.

Non solo: in Cir food, passi abanti si stanno facendo anche a livello dirigenziale. Se nel 1997 nessuna donna era ai vertici della cooperativa, dopo dieci anni cinque hanno raggiunto una posizione di rilievo.

La donna-capo ha in media 47 anni, è diplomata o laureata e, soprattutto, ha figli.

Orgogliosamente, da Cri fanno sapere che «nessuna rinuncia alla propria vita privata e alla maternità viene imposta a chi punta alla carriera»: carte alla mano, la cooperativa favorisce le donne che vogliono conciliare lavoro e famiglia con agevolazioni contrattuali e flessibilità di orario.

Su 7033 addette, a 6340 è stato riconosciuto un contratto part-time.

E sulle maternità, ricordando che le addette si sono astenute dal lavoro per un totale di 21507 ore nell'ultimo anno, nel 2007 i fiocchi rosa e azzurri sono stati 315, contro i 175 del 1997: per andare incontro alle neo-mamme, da Cir garantiscono «permessi retribuiti e premi variabili».

Campo giochi estivo a Cadelbosco di Sopra

CAMPO GIOCHI ESTIVO A CADELBOSCO DI SOPRA

Cadelbosco di Sopra - 4 agosto 2007 - Sono oltre 50 i bambini e i ragazzi, dai 6 ai 14 anni, che ogni settimana partecipano al Campo Giochi estivo organizzato dall'Istituzione del Comune di Cadelbosco di Sopra. Circa 140 le famiglie finora coinvolte.

(...)

Per tutti anche la possibilità di pranzare insieme al campo con i pasti caldi forniti dalla cooperativa Cir.

(...)

Palio, grandi manovre per la «Tenzone Aurea»

Niente vacanze per la macchina organizzativa dell'Ente Palio. In questi giorni infatti, si sta lavorando per definire gli ultimi dettagli legati all'organizzazione della "Tenzone Aurea", i Campionati Nazionali degli Sbandieratori, che Ferrara si appresta a ospitare dal 7 al 9 settembre, nell'ambito delle iniziative dell'Anno Estense, promosso dal Comune. Sono circa settecento gli sbandieratori, in rappresentanza di sedici gruppi provenienti da tutta l'Italia, che si daranno battaglia.

(...)

«C'è una doppia lettura che si può fare dei prossimi nazionali delle bandiere, quelli che oggi in base ai nuovi dettami della Fisb, si chiama Tenzone Aurea - afferma il presidente dell'Ente Palio di Ferrara, Vainer Merighi - da una parte una bella festa di sport e di giovani, ma dall'altra, anche un'occasione capace di produrre economia, come già sta avvenendo, visto il diretto coinvolgimento di alberghi e di aziende, come la Cir, che curerà tutto l'aspetto relativo ai pasti agli atleti».

«Per tre giorni, dal 7 al 9 settembre - conclude Merighi - grazie al Palio di Ferrara che ha sbaragliato la concorrenza aggiudicandosi l'organizzazione del campionato, in centro si muoveranno migliaia di persone ed è facile intuire la ricaduta positiva per tutte le attività commerciali».

Educati alla qualità / 1

La tavola rotonda organizzata da CIRfood a Mantova è stata un momento di confronto su temi di grande attualità che vedono coesi tutti gli attori, del comparto

Educati alla qualità

Risultati di bilancio 2006 eccellenti per la cooperativa di Reggio Emilia, che pone tra i propri obiettivi l'implementazione di nuovi servizi e maggiore attenzione alla qualità di vita e lavoro dei propri soci lavoratori

CIR food di Reggio Emilia, con un esercizio 2006 definito dal suo presidente Ivan Lusetti come «... una pietra miliare nel cammino della cooperativa» avendo registrato, infatti, un incremento dell' 8 per cento del fatturato, raggiungendo quota 300 milioni di euro, guarda al futuro con determinazione, consapevole anche delle difficoltà che il mercato della ristorazione collettiva pone. «CIR food, nella sua natura di cooperativa - afferma Ivan Lusetti - da sempre impegnata a rispettare le regole degli appalti, attenta a valorizzare la continuità occupazionale, il lavoro dei dipendenti, la fornitura di un servizio di qualità, l'educazione alimentare, la salvaguardia del proprio patrimonio, il senso di responsabilità, è a volte in difficoltà in un mercato che registra una concorrenza non sempre corretta e comportamenti poco etici e che presenta basi d'asta non sufficientemente remunerative. Di fronte a queste contraddizioni occorre darsi delle regole, avviando un confronto con tutte le parti sociali coinvolte, affinché incoraggino un tipo di comportamento corretto e trasparente nell'interesse dell'intero settore, già molto importante sia socialmente sia economicamente per il paese».

NODI CHE STROZZANO LA MARGINALITÀ

Per questo motivo CIR food nell'ambito dell'Assemblea generale dei soci, tenutasi a Mantova il 16 giugno scorso, ha organizzato una tavola rotonda invitando a parteciparvi tutti i soggetti protagonisti del mercato della ristorazione, ovvero le associazioni di categoria, i sindacati, i consumatori e le aziende. Riguardo alle difficoltà del mercato le imprese di ristorazione collettiva si trovano a dover affrontare anche quelle dei tempi di pagamento. Asl e Aziende ospedaliere sono indietro nei pagamenti del servizio di ristorazione affidato in outsourcing, perchè a loro volta non ricevono i fondi per saldare le fatture dei fornitori alle scadenze stabilite a causa dei ritardi nelle erogazioni statali.

Educati alla qualità / 2

Questa situazione finisce per incidere sulla marginalità e sul conseguimento degli utili, che potrebbero andare reinvestiti in miglioramenti sulla qualità. Esigenza avvertita anche da CIR food, che pure è riuscita a ottenere nel 2006 un utile netto di 2,3 76 milioni di euro, con 7.250 occupati, di cui il 91 per cento donne. «La nostra impresa – dichiara Lusetti – ha fatto molto per cercare di coniugare l'attenzione al lavoro con l'attenzione alla persona, in particolare se socia e donna. Ad esempio, l'applicazione della legge per i permessi per l'assistenza ai propri familiari è completa, si cerca di fare le sostituzioni nel periodo delle ferie, si organizzano turni nel mese di settembre, che coincide con l'inserimento dei bambini nel nido, negli asili, nelle scuole elementari, e con l'inizio della fornitura del servizio di ristorazione scolastica, di cui siamo leader con 200mila studenti serviti con nostri pasti».

«Credo – prosegue il presidente – che da questo punto di vista bisogna fare altro: guardare anche al

la sicurezza e a nuove iniziative sul piano dei servizi ai lavoratori, come gli asili nido interni all'azienda. In futuro penso che le cose un po' cambieranno, nel senso che la crescente presenza di stranieri richiederà di soddisfare anche nuove esigenze con servizi adeguati,, non più solo riferiti alla pausa di mezzogiorno. Non a caso in CIRfood abbiamo percorso la strada del franchising, proprio perchè questa formula permette di conciliare gli impegni lavorativi e di famiglia».

La cooperativa di Reggio Emilia gestisce, infatti, nella ristorazione commerciale 193 locali in Italia e 10 all'estero, dove per il 2007 prevede in particolare di dare impulso allo sviluppo in franchising soprattutto dei locali a brand PastaritO–PizzaritO. L'avvio del piano strategico 2006–2010 impegna, infatti, il gruppo a offrire un servizio che esprima in pieno la qualità della cucina tradizionale italiana, valore da promuovere appunto all'estero con l'apertura di nuovi locali. Le imprese della ristorazione devono prepararsi a erogare nuovi diversificati servizi in linea con il mutamento del tessuto sociale

UN FATTURATO DA 300 MILIONI DI EURO

Con un aumento di circa l'8 per cento del fatturato, nel 2006 CIRfood ha raggiunto quota 300 milioni di euro, di cui il 64 per cento generato dal segmento della ristorazione collettiva, il 22 per cento dalla ristorazione commerciale e il 14 per cento nel segmento Ticket. Il bilancio consolidato del Gruppo, costituito da CIR food Italia e dalle 13 società controllate italiane ed estere, è pari a 314 milioni di euro. Il ristorno per i soci ha un valore complessivo di 1 milione di euro; il patrimonio netto aggregato è pari a 30,6 milioni di euro. Per il 2007 CIRfood prevede ricavi per oltre 334 milioni di euro e 22 nuove aperture e gestioni in Italia. L'attività all'estero si svilupperà con nuove aperture in franchising in Spagna, Turchia e Cina.

L'offerta Pastarito si rinnova anche nel format

L'offerta Pastarito si rinnova anche nel format

Il format di Pastarito è attualmente presente in sei Paesi esteri

Mentre continua l'espansione all'estero di Pastarito, ora anche in Francia, la società partecipata di Cir Food rinnova i propri locali e lancia una campagna per i mesi estivi "Ogni mese ha il suo sapore". Il progetto di Pastarito/Pizzarito è nato con la collaborazione della divisione ricerca e sviluppo di Cir e dei manager food and beverage, finalizzato a rinnovare costantemente l'offerta di Pastarito. Una ricerca attenta che ha portato a presentare una campagna con tre piatti esclusivi dedicati ai mesi estivi. I tre piatti sono stati studiati e creati appositamente per Pastarito dai propri chef. Anche gli spazi trovano nuove forme, abbellendosi con grandi illustrazioni pittoriche originali ed esclusive realizzate appositamente da artisti italiani per Pastarito sui temi della convivialità e tipicità.

Cittadini attivi per sorvegliare la qualità del pasto dei bimbi / 1

Cittadini attivi per sorvegliare la qualità del pasto dei bimbi

Al via monitoraggio presso le scuole di Manfredonia, Lecce. Firmato protocollo di intesa tra Amministrazione comunale, Cittadinanzattiva-onlus e CIR food per il controllo civico delle mense cittadine

Sulla ristorazione scolastica c'è molta attenzione. Sarà che l'immaginario collettivo tende a proteggere il futuro rappresentato dai bambini, sarà che la popolazione scolastica, tutto sommato resiste, malgrado il calo delle nascite, grazie anche all'apporto costituito dai nuovi ingressi dai cittadini extranee, resta il fatto che sia da parte delle aziende, sia da quella degli utenti quando si parla di pasti a scuola non si scherza. Tanto che nelle mense di asili, elementari e medie entrano per controllare la qualità dei servizi anche genitori e insegnanti, a volte anche coordinati da associazioni di consumatori particolarmente attente, come Cittadinanzattiva.

E recentemente proprio l'associazione romana ha firmato un monitoraggio dedicato alla rilevazione della qualità del servizio di ristorazione collettiva nelle mense delle scuole di Manfredonia in provincia di Foggia.

Non si tratta della prima iniziativa in questo senso. Cittadinanzattiva, infatti negli anni passati ha attuato diversi monitoraggi presso scuole, strutture ospedaliere e residenze per anziani di Cinisello Balsamo (Mi), Castelfranco Veneto (Tv), Castiglione del Lago (Pg), Vignola (Mo), Sarzana (Sp) e rientra nell'ambito del progetto "Ristorazione Amica", che vede accanto una organizzazione di tutela dei cittadini e CIR food al fine di sperimentare forme concrete di coinvolgimento dei cittadini nei servizi gestiti in appalto. In questo monitoraggio verranno analizzati oltre 50 indicatori per valutare il gradimento del vitto, struttura e igiene dell'ambiente in cui viene consumato il pasto, il comportamento del personale e l'informazione all'utenza. Appositi questionari saranno distribuiti sia ai genitori degli alunni che agli insegnanti e agli operatori preposti alla preparazione e distribuzione dei pasti. L'iniziativa rende operativo il protocollo di intesa siglato il 5 aprile 2007 dall'Assessore alla pubblica istruzione e attività educative e formative di Manfredonia, Pasquale Papagna, da Cittadinanzattiva-onlus e CIR food per il controllo periodico delle mense cittadine e sarà realizzata da monitori civici di Cittadinanzattiva.

Cittadini attivi per sorvegliare la qualità del pasto dei bimbi / 2

«La ragione di fondo dell'iniziativa - chiarisce la responsabile di Cittadinanzattiva-Manfredonia, Eleonora Pellico - è quella di mettere a punto una metodologia standardizzata volta a favorire la partecipazione dei cittadini nella verifica e miglioramento degli standard di qualità dei servizi pubblici erogati in tema di ristorazione collettiva, al fine di produrre positivi effetti sul miglioramento della qualità del servizio e, di conseguenza, sul bando di gara e sul capitolato d'appalto da cui lo stesso servizio è regolato».

IN CAPITOLATO ANCHE LA PARTECIPAZIONE

I risultati del monitoraggio saranno discussi in un incontro pubblico in cui, alla presenza dell'amministrazione locale, di CIR food e dei dirigenti scolastici, la cittadinanza si confronterà sulle possibili iniziative di miglioramento del servizio monitorato. Inoltre, contestualmente a quella che può essere definita una conferenza dei servizi convocata dagli utenti, Cittadinanzattiva presenterà anche una proposta di revisione del capitolato d'appalto relativo al servizio monitorato, proponendo maggiori spazi di partecipazione civica dell'utenza per un miglioramento - in termini di qualità - del servizio. «Ora partiamo con il monitorare le mense scolastiche - conclude Eleonora Pellico - successivamente sarà la volta del cibo in ospedale».

Ma Cittadinanzattiva non si occupa solo di monitoraggi. Periodicamente organizza anche studi e rilevazioni sugli andamenti dei prezzi nei diversi settori della ristorazione, ma anche dei rifiuti. Emblematica l'iniziativa "Cittadini che contano", un'importante rilevazione dei prezzi e delle tariffe dei servizi di pubblica utilità, condotta dalla rete dei Procuratori dei cittadini di Cittadinanzattiva nel corso del biennio 2004/2005. «Scopo del progetto è fornire ai cittadini una maggiore qualità e quantità di informazioni sulle tariffe dei servizi di pubblica utilità ed in particolare del trasporto pubblico locale, del servizio idrico, della scuola e della sanità, il tutto in termini di struttura e processo di definizione delle tariffe, normativa di riferimento e possibilità di intervento - spiega il vice segretario generale di Cittadinanzattiva, Giustino Trincia -. Esso si basa sulla creazione di una banca dati relativa alle tariffe dei servizi prima menzionati; sulla realizzazione di bollettini periodici di informazione; sulla costituzione di opportuni tavoli di lavoro e soprattutto sulla formazione di rilevatori civici, cioè di cittadini in grado di eseguire una corretta rilevazione delle tariffe e di interloquire con i diversi attori del processo». I dati che emergevano dall'indagine erano indubbiamente interessanti: mediamente, in Italia, il costo annuale per il servizio è di 680 per le scuole dell'infanzia (con frequenza 5 gg a settimana), 688 per le scuole primarie (con frequenza 5 gg a settimana) e 323 per le scuole secondarie di primo grado (con frequenza 2 gg a settimana).

Cittadini attivi per sorvegliare la qualità del pasto dei bimbi / 3

«I servizi pubblici locali meriterebbero un'alta attenzione da parte di politici e amministratori che sembrano aver perso contatto con la realtà. Siamo consapevoli – conclude Giustino Trincia – dei gravi danni prodotti alle casse delle amministrazioni locali dai tagli delle varie Finanziarie, ma è anche vero che i cittadini dovrebbero poter sapere come effetti, vamente vengono spese le risorse pubbliche nella propria città e anche poter dire la loro. Non è in discussione l'apertura della concorrenza, ma è tempo di chiedersi quale concorrenza e a quali condizioni per i consumatori».

50 indicatori per valutare la qualità del cibo, dell'igiene della struttura anche per le scuole di Manfredonia

CHI È CITTADINANZATTIVA LOGO

Cittadinanzattiva è un movimento di partecipazione civica, nato nel 1978 con il nome di Movimento federativo democratico, che opera in Italia e in Europa per la promozione e la tutela dei diritti dei cittadini e dei consumatori. Esso conta 235 assemblee territoriali della cittadinanza attiva distribuite in tutta Italia, per un totale di 76mila aderenti.

Per realizzare la sua missione, Cittadinanzattiva promuove in Italia e in Europa attività di tutela diretta secondo una metodologia di tutela integrata dei diritti e di empowerment dei cittadini ; politiche dei cittadini, volte ad affrontare e risolvere i problemi e a mobilitare l'opinione pubblica su questioni di interesse generale. E, ancora, organizza attività di impegno civico, per coinvolgere i cittadini nella realizzazione di iniziative di partecipazione come il monitoraggio dei servizi, ecc. ; alleanze e collaborazioni con altri soggetti, siano essi organizzazioni analoghe o soggetti pubblici e privati, in una logica di partnership, per creare sinergie . Cittadinanzattiva inoltre promuove l'interlocuzione con le istituzioni e i partiti, per inserire nell'agenda politica questioni inerenti i diritti dei cittadini e coinvolgere questi soggetti nei propri programmi e la formazione dei cittadini con lo scopo di promuovere l'attivismo civico, cambiare i comportamenti e diffondere buone pratiche

Presidente: Gregorio Arena

Segretario generale: Teresa Petrangolini

Vice Presidenti: Alessio Terzi

Vice Segretari generali: Giustino Trincia – Antonio Gaudio

(M. R)

Frutta e verdura sulle tavole dei reggiani

**Il 23% dei reggiani sceglie di consumare un pasto completo
E' alta in provincia l'attenzione sulla qualità di ciò che si mangia**

Cresce tanto in provincia quanto in tutta la regione l'attenzione per una dieta sana ed equilibrata. E' questo il risultato emerso dal sondaggio condotto dal gruppo Cir Food sulla popolazione dell'Emilia Romagna. «Dalle interviste telefoniche emerge un alto livello di informazione e sensibilità sul tema - affermano gli esperti del gruppo - pur non potendo sempre controllare la salubrità dei prodotti all'origine, gli intervistati hanno mostrato una dichiarata attenzione ai cibi consumati quotidianamente». Un sondaggio interessante, che può dare utili spunti per ogni pasto, a casa o in vacanza, per condurre una dieta equilibrata con vantaggi per l'intero funzionamento del nostro organismo. Per quanto riguarda i pasti fuori casa, il 50% degli intervistati dichiara di mantenere alto il livello di guardia a ogni pasto, seguendo i consigli dei nutrizionisti a concedersi porzioni moderate e consumare «di tutto un po'», variando spesso gli alimenti ed evitando i troppi condimenti. Il dato regionale relativo all'attenzione a consumare pasti sani vede il 57,5% degli intervistati sempre pronto ad effettuare quotidianamente scelte oculate, tenenti conto della salubrità dei prodotti e delle dosi consigliate in base a peso ed età. Il criterio usato nella scelta di prodotti sani è per la maggior parte (44%) basato su esperienza personale e buon senso, seguito dalla fiducia verso il negozio dove si effettuano gli acquisti.

Ma quali sono i prodotti considerati sani? Al primo posto frutta e verdura fresche, ritenute sane dal 18% del campione, seguite a ruota dalla pasta, indicata da molti come un piatto sano e nutriente se accompagnata da condimenti leggeri come olio d'oliva, ragù fatto in casa o pomodoro. Tra i cibi «sani» vengono indicati carne, pesce, prodotti cucinati in casa e latticini (latte, yogurt e formaggi). Il dato relativo al luogo di spesa degli emiliano-romagnoli è uno dei più interessanti: grande fiducia è data a supermercati e ipermercati dove il 52% degli intervistati dichiara di acquistare prodotti alimentari non solo per motivi di vicinanza ma soprattutto per la garanzia di qualità dell'offerta, sia a livello di prodotti alimentari generici freschi (frutta, verdura, carne) sia rispetto ai prodotti a marchio d'insegna (pasta, surgelati). Dopo aver acquistato i propri alimenti resta il problema della composizione di un pasto salutare. Il 22,9% degli intervistati considera sano un pasto «completo» - composto cioè da un primo, un secondo, verdura e frutta - mentre il 21,9% preferisce consumare un pasto «destrutturato», composto cioè da portata unica (un primo o un secondo, con verdura e frutta). In regionale, la provincia reggiana spicca fra quelle in cui vi è la più elevata attenzione a tavola: il 23,5% ammette di essere «sempre attento» a consumare cibi sani e il 55,9 % «quasi sempre». Il sondaggio presenta dunque risultati molto positivi, rilevando buone abitudini alimentari per la maggior parte degli intervistati. Resta sempre valido l'invito a seguire una dieta equilibrata con frutta e verdura, a controllare la qualità dei prodotti, a non saltare i pasti e a bere molta acqua specialmente nei periodi più caldi dell'anno.

Francesca Manini

La storia e i monumenti si imparano anche al campo giochi

SONO stati oltre cinquanta i bambini e i ragazzi, dai 6 ai 14 anni, del campo giochi estivo organizzato dal Comune di Cadelbosco Sopra.

Circa 140 le famiglie coinvolte. I giovani, seguiti da sette educatori professionali e tre studentesse provenienti dall'Istituto magistrale e dall'Istituto professionale Iodi di Reggio, sono accolti negli spazi dell'area del bocciodromo.

Per facilitare le famiglie e la partecipazione dei ragazzi, è stato garantito un servizio di trasporto effettuato dagli stessi educatori con i mezzi comunali.

Per tutti anche la possibilità di pranzare insieme al campo con i pasti caldi forniti dalla cooperativa Cir.

Il tema conduttore di questa edizione del campo giochi è rivolto «Alla scoperta del territorio»: la storia, i personaggi, le risorse, l'ambiente, i prodotti, le tradizioni di Cadelbosco e dintorni.

I bambini e i ragazzi sono accompagnati, attraverso attività di laboratorio, gite, giochi e incontri, alla scoperta delle tipicità e delle ricchezze del territorio, stimolando la loro curiosità e facendo molta attenzione ai loro interessi e alle loro richieste. I giovani partecipanti hanno preso parte a visite di monumenti e luoghi storici come la corte Traghetino e gli scavi della Terramara di Poviglio, hanno scoperto l'organo storico della chiesa di San Celestino, hanno percorso il fiume Po fino alla sua foce, hanno giocato nelle piazze, hanno riscoperto i vecchi mestieri della civiltà contadina ed i prodotti tipici della nostra terra.

Dopo la pausa ferragostana, il campo prosegue dal 27 agosto al 12 settembre, vigilia della riapertura delle scuole.

a.le.

Aumentano, ma dopo tre anni di stabilità, i prezzi dei pasti ...

Aumentano, ma dopo tre anni di stabilità, i prezzi dei pasti nelle mense scolastiche. Restano immutate le cifre richieste alle famiglie degli studenti per usufruire del trasporto agli istituti. Con l'approssimarsi dell'inizio del nuovo anno scolastico, l'Amministrazione comunale di Casale sul Sile ha definito tariffe e modalità operative dei servizi di refezione scolastica e scuolabus, puntando a un servizio in grado di soddisfare le esigenze delle famiglie.

«Nelle scorse settimane abbiamo rinnovato gli appalti con le aziende che gestiscono questi importanti servizi: Cir e Camst per la refezione scolastica e Actt per i trasporti spiega l'assessore alle politiche scolastiche, Liana Bovolenta. Nuovi appalti hanno significato anche una revisione dei costi, negli ultimi anni le tariffe pagate dai genitori sono rimaste invariate perché il Comune si è fatto carico degli aumenti previsti dai contratti. Quest'anno sarà invece rivista anche la quota a carico degli utenti».

«Tuttavia - prosegue l'assessore -, proprio per non aggravare i bilanci delle famiglie, l'Amministrazione comunale si farà carico di circa il 20 per cento del costo della refezione scolastica, che rapportato ai 100 mila pasti previsti nel prossimo anno scolastico significa una spesa complessiva di circa 80 mila euro».

«Per lo scuolabus, invece, su una spesa complessiva di 146 mila euro, il Comune pagherà circa 116 mila euro, pari all' 80 per cento. Tale spesa - conclude Bovolenta - comprende il trasporto gratuito e l'assistenza ai bambini diversamente abili e la vigilanza sullo scuolabus per i bambini delle scuole per l'infanzia. Inoltre nell'arco dell'anno scolastico l'istituto comprensivo potrà utilizzare gli scuolabus per un totale di 400 chilometri, per spostamenti necessari all'attività didattica, incontri fra scuole, visite alla biblioteca». «Nei prossimi giorni assieme ad Actt cercheremo di ottimizzare orari e percorsi degli scuolabus, in modo da ridurre i tempi di viaggio e se possibile creare nuovi itinerari».

Il costo del buono pasto per la refezione scolastica, che era bloccato dal 2004, passa da 2,95 a 3,30 euro (con una percentuale di aumento del 12 per cento), per tutti gli ordini di scuole. «Un prezzo omogeneo e in qualche caso inferiore a quelli applicati nei comuni limitrofi», dicono in Comune.

Per il trasporto scolastico il costo dell'abbonamento annuo è confermato in 130 euro, come l'anno scorso, però è stata introdotta una riduzione a 110 euro per ogni secondo o ulteriore figlio che utilizza lo scuolabus. Inoltre è possibile acquistare l'abbonamento per un solo mese (30 euro) o un trimestre (50 euro).

E' stato inoltre approvato il regolamento comunale che stabilisce le modalità di funzionamento e gestione del servizio di scuolabus. Il documento può essere consultato presso gli uffici comunali, oppure sul sito Internet del Comune.

Buoni pasto più cari di 35 cent

ALL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI CASALE

La giunta Battaglion affida anche il servizio di trasporto

CASALE. Trentacinque centesimi di euro in più per ogni pasto per gli alunni delle scuole dell'istituto comprensivo di Casale. Che, moltiplicato per le centomila consumazioni previste per il prossimo anno scolastico, fanno un aumento di 35 mila euro che peserà sulle tasche delle famiglie casalesi. A meno di un mese dall'avvio delle lezioni, la giunta guidata da Bruna Battaglion ha deliberato un ritocco delle tariffe per la refezione ed il trasporto scolastico a carico dell'utenza. Il buono pasto passerà da 2,95 a 3,30 euro, aumentando dunque del 12 per cento, per gli alunni della scuola materna, delle elementari e delle medie. Per chi non risiede nel Comune la quota sale a 3,90 euro a pasto. Era dal 2004 che le tariffe della mensa a Casale erano bloccate. L'adeguamento del prezzo per i pranzi degli scolari verrà in parte compensato dall'amministrazione comunale che si farà carico del 20 per cento, circa 80 mila euro, della spesa complessiva per la refezione scolastica. Il servizio di pasti caldi sarà gestito dalle aziende Cir e Camst. Appalto rinnovato anche per quanto riguarda il trasporto scolastico che verrà affidato a partire da settembre alla ditta Actt di Treviso. Su una spesa complessiva di 146 mila euro, il Comune ne pagherà circa 116 mila, pari all'80 per cento. La spesa comprende il trasporto gratuito e l'assistenza dei bambini diversamente abili e la vigilanza sullo scuolabus per i bambini delle scuole per l'infanzia. Nell'arco dell'anno, l'istituto comprensivo avrà a sua disposizione i mezzi dell'Actt per un totale di 400 chilometri per spostamenti legati all'attività didattica, incontri tra le scuole ed uscite in biblioteca. Per il trasporto scolastico il costo dell'abbonamento annuo è confermato in 130 euro, con riduzione a 110 euro per ogni figlio dopo il primo. «Nuovi appalti hanno significato una revisione dei costi. Negli ultimi anni le tariffe pagate dai genitori sono rimaste invariate perchè il Comune si è fatto carico degli aumenti previsti dai contratti. Da settembre, invece, sarà rivista anche la quota a carico degli utenti - spiega l'assessore di reparto Liana Bovolenta - Ora sarà necessario ottimizzare orari e percorsi degli scuolabus in modo da ridurre i tempi di viaggio e, se possibile, creare anche nuovi itinerari».

Anche la Cir nel Basket Pool

REGGIO. Continua ad allargarsi il Basket Pool, la «famiglia» delle società reggiane che sostengono la squadra biancorossa. Cir food ha rinnovato ieri il suo sostegno alla società di via Martiri della Bettola. «Sosterremo la Reggiana - ha affermato il presidente Lusetti - a testimoniare l'attenzione al basket». Con l'adesione di CIR food salgono a quota 13 le aziende che ad oggi hanno aderito al Basket Pool 2007/08 che sono: Ferrarini, Clean Service, Arti Grafiche Reggiane & Lai, Conad Centro Nord, Nova Vimaplast, Emak, Neri spa, Cobo Mt-Unideck, Aquatronica, Sedoc, Sarcia T e T e Vismara. Prosegue intanto la preparazione della squadra che anche oggi si è allenata con il preparatore Vercalli. Rispetto a lunedì si è trattato di una seduta leggermente più intensa. La parte tecnica con Marcelletti si è concentrata in particolare sulla tecnica difensiva.

(d.v.)

ANCHE LA CIR food, una delle maggiori aziende europee di...

ANCHE LA CIR food, una delle maggiori aziende europee di ristorazione (forte di 7250 dipendenti, nel 2006 ha prodotto 52 milioni di pasti), resta al fianco della Pallacanestro Reggiana nel Basket Pool. “Continuiamo a sostenere la Pallacanestro Reggiana – afferma il Presidente Ivan Lusetti – a testimonianza dell’attenzione e del valore attribuito allo sport e in particolare al basket”
Salgono così a quota 13 le aziende che hanno aderito al Basket Pool: Ferrarini, Clean Service, Arti Grafiche, Conad, Nuova Vimoplast, Emak, Neri, Cobo Mt – Unideck, Aquatronica, Sedoc, Sarcia e Vismara.

La mensa costerà 234 euro in più all'anno

Fiorenzuola, affidato il nuovo appalto per le scuole. L'assessore Barbieri: «Privilegiata la qualità»

È stato affidato il nuovo appalto delle mense scolastiche: saranno gestite dalla cooperativa Cir, presente a Fiorenzuola dal 2001. L'aumento della base d'asta per il bando di gara (legata anche agli aggiornamenti Istat), insieme all'aumento della qualità del servizio, dei pasti, del menu calibrato da una nutrizionista e con l'utilizzo di prodotti biologici, sono i fattori che hanno determinato un incremento della tariffa del buono pasto, che era ferma da 6 anni. Da quest'anno i buoni mensa non costeranno più alle famiglie 3,50 euro bensì 4,80, ovvero 26 euro in più al mese e 234 all'anno, contando i mesi di frequenza scolastica. Un po' di conti per scoprire anche che la tariffa a carico delle famiglie copre solo una parte del costo sostenuto dal Comune stimato attorno ai 5,80 euro, tenendo conto dell'Iva, di Enel, gas, acqua, telefono, personale addetto alla mensa, a cui vanno aggiunti i costi di manutenzione della mensa, cucina e sala. Lo chiarisce l'assessore all'istruzione Nicoletta Barbieri: «L'amministrazione comunale nel servizio di ristorazione scolastica ha sempre cercato di garantire la massima qualità: oltre alla varietà di prodotti biologici con la nuova gara d'appalto si sono voluti privilegiare la fornitura di prodotti locali a filiera corta, con un passaggio diretto dalla produzione alle cucine del Comune di Fiorenzuola». E, a proposito di cucine, nel nuovo anno scolastico entrerà in funzione anche la cucina della nuova scuola materna di via Braibanti: «Abbiamo fatto la scelta di avere una cucina con mensa anche nel nuovo edificio, che serva i bimbi della materna e anche quelli delle vicine medie, in modo che i pasti non vengano trasportati, ma siano cucinati sul posto. Si tratta di una scelta più onerosa rispetto all'avere solo una mensa al plesso S. Giovanni Bosco, ma più attenta alla qualità». La Barbieri, spiegando che il momento della mensa è vissuto come «educazione alimentare», ricorda le certificazioni ottenute dal Comune per il servizio e quelle della cooperativa Cir, oltre al grande lavoro della Commissione mensa, composta da docenti, dietista Ausl (spesa a carico del Comune), e genitori. «Sono stati gli stessi genitori a chiederci di implementare il livello di qualità. Siamo venuti incontro a questa richiesta condivisa. In questi anni era stata presa la decisione di congelare le tariffe per il servizio, ma i costi nel frattempo erano lievitati. L'amministrazione ha sostenuto dal 2002 anche gli aumenti Istat richiesti dalla ditta appaltatrice e obbligatori per legge. Oggi abbiamo dovuto rifare l'appalto, con una base d'asta più alta».

Donata Meneghelli

Ho avuto un ictus, sono disoccupato e mangio solo con un pasto...

«Ho avuto un ictus, sono disoccupato e mangio solo con un pasto della Cir»

Il 5 maggio dello scorso anno Gianni Bonazza è stata colto da un ictus. E' stato sei mesi passando dal coma alla riabilitazione fino alle dimissioni con uno stato di evidente invalidità. Avendo un contratto a termine con una ditta di telefonia, non gli è stato rinnovato l'incarico e quindi ha perso il lavoro.

«Da quel momento è cominciata la mia odissea - dichiara Bonazza - pensi che ho 59 anni e 34 di contributi, mi basterebbe lavorare un anno per percepire la pensione. Ma questo periodo chissà se riuscirà a farlo. Nessuno è disposto ad assumermi, io potrei fare il telefonista, visto che lo ho fatto per alcuni anni dopo aver indossato la divisa di guardia giurata. Ho fatto domanda anche per avere l'invalidità civile, ma la burocrazia è lentissima, nonostante ripetuti solleciti fatti al ministero del Tesoro e all'Inps mi hanno fatto sapere che forse tra un anno potrei avere la visita per l'invalidità. Nel frattempo io non ho più un soldo. Fortunatamente il Comune mi ha assegnato una casa popolare al Barco. Non sono nemmeno in grado di pagare le utenze che mando ai servizi sociali. Il mio problema più grosso è anche quello di mangiare. Non avendo soldi l'unico pasto che ricevo è quello che mi arriva gratuitamente dalla Cir e con quello devo far quadrare il pranzo con la cena. A mezzogiorno mangio la minestra e alla sera la pietanza. Sono arrivato sul punto di perdere sei chili. La mensa della Caritas? Purtroppo ho difficoltà ad accedervi, anche perché dopo l'ictus che mi ha colpito non sono più ben fermo sulle gambe, uso il bastone e non sarei in grado di fare la coda in piedi».

Una vita segnata dalla sfortuna, anche perché basterebbe proprio un anno di contributi per fargli maturare la meritata pensione, frutto di una vita lavorativa che si è spezzata per una malattia.

«L'appello che vorrei fare - conclude Bonazza - è quello di trovare qualcuno disposto ad assumermi, anche solo per poco tempo. Quanto alle mie condizioni di salute la speranza è che la pratica romana per la mia indennità non arrivi a tempo scaduto».

Scuola, cambiano mense e trasporti

Il consigliere delegato Anna Rombini “Più controlli sui minibus grazie alla collaborazione con il Moica”

Una società emiliana della ristorazione ha vinto la gara d'appalto pubblica

PORTO RECANATI - Ancora qualche settimana e i nostri ragazzi torneranno a scuola come i bambini torneranno alla materna.

Risolto – o da risolvere a seconda del livello scolastico – il problema dei libri di testo, le famiglie si chiedono se per il resto tutto sarà come lo scorso anno o vi saranno variazioni si spera in meglio.

Un paio di novità importanti ci sono, e ce le illustra il consigliere delegato alle politiche giovanili Anna Rombini.

“Sì, dice, avremo due importanti novità riguardanti il servizio mensa e il trasporto scolastico. Nel primo caso, non avremo più come gestore unico la romana Vivenda ma la emiliana CIR, azienda leader nel settore della ristorazione scolastica che ha vinto la gara d'appalto indetta dal nostro Comune. Non è nuova di queste parti ed è ovunque stimata per la puntualità e l'alta qualità delle sue prestazioni. Un impegno di grande impatto economico che impegna il nostro Comune per una cifra di 1.500.000 euro in cinque anni. L'offerta della CIR contempla il completo riassetto del servizio sia in cucina che nella sala mensa vera e propria. Sotto il profilo logistico e ambientale, la sala mensa sarà attrezzata con tavoli e sedie nuovi di zecca, e verrà resa più gaia con poster, grafiche e luci appositamente studiati per rallegrare i nostri giovanissimi utenti. Sul versante della alimentazione, saranno usati esclusivamente prodotti biologici DOP e IGP. Inoltre, a metà mattinata saranno distribuite merendine secondo un concetto finalizzato ad educare le abitudini alimentari dei nostri ragazzi in modo più razionale. Questa novità è stata accolta dal corpo docenti con grande soddisfazione – d'altronde si tratta non solo di nutrire meglio i ragazzi ma anche di farli rendere di più durante le lezioni – ed è stata votata all'unanimità dal comitato mensa. Una ultima importante novità è l'installazione – sempre da parte della CIR – di un terminale “cuoci pasta” alla scuola materna G. Rodari. Il che consentirà di preparare e distribuire i primi piatti sul luogo, evitando così il trasporto dalla lontana mensa ufficiale, causa dello sgradevole fenomeno della pasta scotta”.

(...)

AURELIO BUFALARI

I dubbi di An sulla mensa alternativa

S. Bartolomeo

I dubbi di An sulla mensa alternativa

S. BARTOLOMEO. Un'interpellanza al sindaco Sateriale sulla mensa scolastica della scuola elementare di San Bartolomeo in Bosco è stata presentata ieri dai consiglieri comunali di Alleanza Nazionale, Simone Lodi ed Enrico Brandani. I due esponenti di An rilevano che il signor Massimo Martinelli abbia assunto la pretesa di allestire una mensa scolastica alternativa a quella legittimamente gestita dalla Cir alla scuola elementare di San Bartolomeo. «Molti genitori - si legge nell'interpellanza - dichiarano di aver ricevuto dal Martinelli l'assicurazione di essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'apertura di una nuova mensa», nonostante, si legge ancora, «la direttrice non abbia ad oggi concesso l'autorizzazione per l'uso di altri locali da adibire a refezione scolastica». La situazione, alquanto grottesca, sarebbe aggravata dal fatto che la maggior parte dei genitori, attratti dalle tariffe più basse della "mensa fantasma" del Martinelli, non avrebbero effettuato l'iscrizione all'unica mensa al momento esistente perchè regolarmente autorizzata dalla scuola. Pertanto, Lodi e Brandani chiedono al sindaco di disporre un'indagine conoscitiva sulla questione, di organizzare un incontro urgente con i genitori per discutere le problematiche della mensa e di riaprire i termini delle iscrizioni affinché tutti i bambini possano ricevere i pasti durante l'anno scolastico. «Noi - precisa Lodi - non siamo pregiudizialmente contrari a discutere sul servizio offerto dalla Cir o che in futuro venga allestita una mensa alternativa, ma tutto deve avvenire nell'ambito dei termini e delle regole prestabilite. Martinelli fa il contrario e in più sfugge alle nostre richieste di chiarimenti sulla questione».

Fabio Zollino