



CITTÀ DI VENEZIA
ASSESSORATO POLITICHE
EDUCATIVE E DELLA FAMIGLIA



Comunicato stampa

BENVENUTI NELLA ... VOSTRA CUCINA!

Alla scoperta della ristorazione scolastica del Comune di Venezia

VENEZIA, 2 ottobre 2014 – La società **AMES S.p.a.** (Azienda Multiservizi Economici Sociali) e l'**Assessorato Politiche Educative e della Famiglia**, insieme a **CNS - Consorzio Nazionale Servizi**, a **Copra Elior**, a **Camst** e a **Cir Food**, lanciano l'iniziativa **“Benvenuti nella ... Vostra cucina!”**.

Dall'11 ottobre al 15 novembre, **sette centri di cottura del territorio apriranno le porte al pubblico** per far conoscere da vicino l'organizzazione, la qualità e i prodotti utilizzati per la ristorazione scolastica, **in un contesto informativo e di trasparenza**.

Nel Centro Storico e nelle isole del Lido e di Pellestrina il servizio è gestito dalla ditta Copra Elior, mentre nella terraferma veneziana dalle imprese cooperative Camst e Cir Food.

La ristorazione scolastica è un servizio importante per i giovani utenti della città. I pasti sono sani, controllati e garantiti in base alle **linee guida regionali e dall'ASL di competenza: i menù sono equilibrati e contengono tutti i nutrienti per star bene**. Nella ristorazione veneziana sono coinvolti **professionisti** competenti che permettono di produrre circa 11.000 pasti al giorno per gli usufruttori del servizio scolastico. Tutti i prodotti utilizzati sono genuini e circa l'80% di essi è **biologico**. I piatti sono preparati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie di legge, con **tecniche di cottura sane** e particolare attenzione alla qualità dei **condimenti**, senza eccedere con le aggiunte di sale.





CITTÀ DI VENEZIA
ASSESSORATO POLITICHE
EDUCATIVE E DELLA FAMIGLIA



“Benvenuti nella ... Vostra cucina!” nasce per rendere partecipi i cittadini e **condividere tutto il lavoro che richiede il servizio di ristorazione scolastica** e i principi su cui si basa. Le famiglie possono **conoscere direttamente il funzionamento della cucina:** dalla preparazione dei menù, definiti dall’ASL 12 Veneziana, alla lavorazione delle diete fino ai controlli effettuati.

“Benvenuti nella ... Vostra cucina!” si articola in otto eventi. Ecco gli **appuntamenti:**

- 11 ottobre- visita al centro cottura S. Pietro in Volta (Pellestrina)
- 18 ottobre: visita al centro cottura F. Filzi (Mestre)
- 25 ottobre: visita al centro cottura S. Elena (Venezia)
- 25 ottobre: visita al centro cottura CEP-Villaggio Laguna (Campalto)
- 8 novembre: visita al centro cottura San Girolamo (Venezia)
- 8 novembre: visita al centro cottura CEP-Villaggio Laguna (Campalto)
- 14 novembre: visita al centro cottura Altinia (Quarto d'Altino)
- 15 novembre: visita al centro cottura S. Giovanni Bosco (Lido)

Ogni evento prevede due momenti:

- 1° momento: **incontro di presentazione;**
- 2° momento: **visita guidata alla cucina** condotta da un operatore che illustrerà l’intera filiera di produzione dei pasti a partire dall’accettazione delle derrate fino al confezionamento delle stesse e predisposizione al trasporto.

