

RC

n. 321 - maggio/giugno 2012

RISTORAZIONE COLLETTIVA - CATERING



Obiettivo salute nella pausa pranzo

AZIENDALE

Cresce l'attenzione
a menù e ambiente

VENDING

Un futuro sempre
più tecnologico

IN TRENO

Partnership prestigiose
per la ristorazione

Salute e sostenibilità per i dipendenti dell'Eni

Il ristorante aziendale che serve il palazzo degli uffici di San Donato punta su un menù mediterraneo di qualità somministrato in un ambiente pensato in funzione del piacere e del comfort di chi lo frequenta, ma anche del risparmio energetico e della riduzione di scarti. E per questa politica è stato anche premiato



Il ristorante aziendale Eni di San Donato Milanese è stato progettato con l'obiettivo di assicurare agli utenti un alto livello di comfort e di relax

"Per la molteplicità degli aspetti ambientali considerati e l'efficacia delle azioni intraprese": con questa motivazione EniServizi è stata inclusa nell'elenco dei vincitori del Premio MensaVerde 2011, promosso dal forum internazionale CompraVerde-BuyGreen. L'iniziativa, che è ormai alla sua terza edizione, è riser-

vata alle organizzazioni pubbliche, private e non profit che si sono distinte per aver concretamente contribuito alla diffusione degli acquisti verdi e del consumo sostenibile nel settore della ristorazione collettiva. Il 2011 ha riservato alle mense di Eni (eni.com/it) anche un altro riconoscimento, il Premio Italia a tavola 2011, organizzato dal Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente, per il progetto "Welfare, sostenibilità, salute e gusto". Il premio è nato per far conoscere e per valorizzare le esperienze positive che si realizzano nel mondo dell'agroalimentare italiano e gli esempi di buone pratiche ispirate ai principi della genuinità, della qualità e della sostenibilità ambientale.



Menù mediterraneo

Eni, colosso dell'energia nato nel 1953 e quotato alla Borsa di Milano, dà lavoro a circa 80.000 persone, il 40% delle quali in Italia (dato riferito al 2010). Attualmente dispone di diciotto ristoranti aziendali, che erogano un totale di circa 15.000 pasti al giorno.

Fra questi spicca il ristorante situato nel secondo palazzo uffici di San Donato Milanese, che eroga circa 2.200 pasti al giorno e che, essendo il più grande e il più recentemente ristrutturato, dispone dell'offerta più complessa e innovativa.

«Su tutti i ristoranti è applicata la medesima filosofia gestionale in materia di sostenibilità, principi salutistici e presenza di merceologie di filiera nazionale, dop, igp, biologiche ed equo e solidali - spiegano Letizia Rolando, responsabile People Care, e Giuseppe Grassi, responsabile dei servizi per la ristorazione -. La nostra ristorazione si avvicina moltissimo a quella commerciale: le apparecchiature utilizzate e gli spazi a disposizione consentono di avere un menù molto ampio».

Un menù che, effettivamente, arriva a prevedere quarantasei alternative di secondi e in cui c'è spazio per l'area etnica, per gli amanti del kebab, per quella vegetariana e per l'angolo "gluten free" per i celiaci. Un menù che si adegua, inoltre, ai principi dell'Inran (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) sull'alimentazione sana.

«I nostri menù seguono la filosofia della dieta mediterranea con "contaminazioni" etniche, vista l'internazionalità di Eni - proseguono Rolando e Grassi -. I menù sono controllati dalla nostra unità tecnica interna di ristorazione, che comprende anche due tecnologi alimentari e un esperto in ristorazione collettiva. È privilegiato l'uso di olio extravergine di oliva italiano per cotture e condimenti, sono vietate le frittiture ed è privilegiata la cottura a vapore per diverse preparazioni. Non sono utilizzati glutammici e prodotti con grassi idrogenati. I capitoli tecnici prevedono fra l'altro: prodotti ortofrutticoli esclusivamente di stagione e di provenienza nazionale, fatto salvo per la frutta tropicale (le banane provengono dal commercio equo-solidale); l'inserimento di almeno un prodotto ortofrutticolo al giorno proveniente da agricoltura biologica; l'inserimento, nel rispetto della stagionalità, di almeno un prodotto al giorno coltivato secondo i principi della lotta integrata; un'offerta di bevande free beverage per ridurre il consumo delle bottiglie di plastica e delle lattine.

Attenzione per l'ambiente

La qualità del servizio viene perseguita anche attraverso una particolare attenzione agli spazi in cui i pasti vengono consumati.

In quest'ottica nell'allestimento della mensa si è proceduto alla riduzione del riverbero acustico, all'eliminazione dei fumi e degli odori in sala, al miglioramento del sistema d'illuminazione, alla sostituzione di tavoli e sedie con modelli ergonomici e all'utilizzo di colori caldi per gli elementi di arredo.

Sul fronte della sostenibilità vanno segnalati le attrezzature a risparmio energetico e il sistema automatico di raccolta e differenziazione del cibo. Il ristorante di San Donato è dotato di un sistema di raccolta e lavaggio vassoi che ha permesso l'eliminazione della tovaglietta coprivassoio con conseguente risparmio di

Anche il vending è in linea

Gli stessi principi di promozione della salute e di sostenibilità ambientale che ispirano i ristoranti aziendali di EniServizi si ritrovano anche nelle aree break equipaggiate con distributori automatici. In ogni area, infatti, sono presenti contenitori per la raccolta differenziata con relativa campagna di comunicazione.

I distributori sono a basso impatto ambientale e contengono prodotti a km zero, almeno il 20% di alimenti da produzione biologica e almeno il 20% di prodotti da commercio equo-solidale.

Inoltre, in ogni distributore automatico devono essere disponibili un prodotto salato e uno dolce adatti a consumatori intolleranti al glutine e almeno il 30% dei prodotti erogabili deve appartenere al segmento della "linea fresco" (macedonia con frutta, verdura, yogurt, polpa di frutta al 100% senza zucchero e senza conservanti aggiunti ecc.). Presso ogni palazzo uffici/sede operativa è disponibile un distributore automatico di latte fresco in confezioni da litro, della tipologia intero di alta qualità e parzialmente scremato, al prezzo speciale di un euro.



I menù seguono i criteri della dieta mediterranea e regole salutiste: olio d'oliva italiano, niente fritti e cotture a vapore, ogni volta che è possibile

circa 12,4 kg di carta al giorno, e di un sistema semi-automatico di triturazione-raccolta dei rifiuti organici per depressione.

«Il ristorante aziendale di Roma è dotato di un impianto fotovoltaico di 73 KW, che ha prodotto nel 2011 oltre 100.000 KWh, coprendo il doppio del solo fabbisogno energetico necessario per la sua illuminazione - concludono Letizia Rolando e Giuseppe Grassi -. Quotidianamente le eccedenze dei circa 9.500 pasti giornalieri prodotti nei ristoranti aziendali dell'area di San Donato Milanese e Roma vengono donate a Siticibo, il servizio messo a punto dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus, nato per raccogliere cibi cotti e freschi nella ristorazione organizzata e ridistribuirli nel giro di poche ore nelle mense di enti caritatevoli».

RC