



GLI OSPEDALI DI TREVIGLIO E ROMANO PIÙ SOSTENIBILI A TAVOLA MARKAS INTRODUCE IL MENÙ GREEN – AMICO DEL CLIMA

Un nuovo menù verde per medici e infermieri degli ospedali di Treviglio e Romano. A partire da mercoledì 17 luglio, le mense delle due cliniche ospedaliere diventano green, con una proposta culinaria attenta alla salute, al benessere, grazie all'adesione al WHP, ed ora anche all'impatto ambientale. Markas, l'azienda multiservizi che gestisce il servizio di ristorazione, infatti ha deciso di aderire al "Menù Green – Amico del Clima", progetto patrocinato dal Comune di Bergamo e da ATS Bergamo, per promuovere un'alimentazione sana ed ecosostenibile.

Il menù green di Markas porterà nelle tavole del personale sanitario delle strutture ospedaliere bergamasche piatti bilanciati e gustosi, con un impatto positivo in termini di sostenibilità ambientale. Alle circa 400 persone che ogni giorno, complessivamente, utilizzano il servizio di ristorazione negli ospedali di Treviglio e Romano, i cuochi Markas proporranno, una volta al mese, un'ampia varietà di cereali, legumi, verdure e formaggi, accompagnati da frutta fresca di stagione. Verranno utilizzati prodotti a km 0, con l'idea di valorizzare il territorio e ridurre le emissioni di CO2.

"Il progetto Menù Green – Amico del Clima rispecchia appieno i valori della nostra azienda, per questo aderiamo con grande entusiasmo – sottolinea Armin Boschetto, Direttore Produzione Food di Markas -. Proporre questo menù, nelle nostre mense, ci permette di promuovere l'adozione di comportamenti sani e una cultura della nutrizione che guarda al benessere delle persone e del pianeta. La scelta di Markas, poi, rappresenta un'occasione per valorizzare il territorio attraverso i suoi prodotti e una produzione sostenibile, rispettando l'ambiente. Un'ulteriore dimostrazione dell'impegno costante di Markas a favore della salute, del benessere e della sostenibilità".

Ma il Menù Green non sarà solo nel piatto. Markas, per raccontare al meglio il progetto, allestirà le sale ristorante con infografiche e pannelli per fornire informazioni dettagliate sulla corretta frequenza e quantità degli alimenti consigliati. I collaboratori delle strutture sanitarie, inoltre, avranno a disposizione linee guida utili per fare scelte alimentari sane, consapevoli e sostenibili.

Con oltre 12.000 collaboratori, in Italia ed Europa, che operano nelle divisioni Clean, Housekeeping, Food, Facility e Logistics&care, Markas è una realtà lavorativa che offre un ampio ventaglio di opportunità professionali in diverse funzioni aziendali. Un ambiente di lavoro stimolante, alla ricerca di talento, competenza e passione.



Azienda di servizi a conduzione familiare, Markas è nata a Bolzano nel 1985 ed è presente oggi in tre Paesi: Italia, Austria e Germania. Da 39 anni rappresenta un riferimento nazionale per i servizi di pulizia professionale e ristorazione in ambito socio-sanitario e annovera tra i suoi clienti ospedali, case di riposo, ma anche scuole, università, aziende e hotel in tutta Italia. Oltre ai servizi Clean e Food, che insieme producono quasi il 90% del fatturato dell'azienda, Markas offre un pacchetto di servizi che comprende le divisioni: - Housekeeping nata per soddisfare le esigenze del mondo dell'hotellerie, - Facility che offre una gamma di servizi per la manutenzione delle strutture e Logistics&Care dedicata al trasporto intraospedaliero e all'assistenza dei pazienti. L'azienda si avvale di più di 12.000 collaboratori e ha chiuso il 2023 con un fatturato complessivo di oltre 380 milioni di euro.