



MENSA SCOLASTICA, A SAN QUIRINO PIÙ SCELTA E MENO SPRECHI CON MARKAS

*Al via il nuovo servizio di ristorazione nelle scuole Ugo Foscolo e Colonia Caroya
Self service, prodotti locali e biologici, nuove soluzioni per il benessere dei bambini
durante il pranzo*

La **mensa** come **luogo di educazione, condivisione e benessere**. A **San Quirino**, provincia di **Pordenone**, **Markas** innova il **servizio di ristorazione scolastica** nella scuola **primaria Ugo Foscolo** e nella **secondaria di primo grado Colonia Caroya** per il prossimo quadriennio. Il servizio, da settembre, coinvolgerà circa 120 alunni alla scuola primaria e un centinaio alla scuola secondaria di I grado e prevede l'introduzione di importanti novità e migliorie, pensate per rendere il momento del pranzo ancora più educativo, sostenibile e accogliente.

“Con l'aggiudicazione del servizio condiviso con l'Amministrazione comunale – dichiara Manuel Ghilardini, Food Operations Director di Markas – vogliamo continuare a proporre una ristorazione scolastica di qualità che metta al centro il benessere dei bambini e il valore dell'esperienza educativa legata al pranzo. La mensa è molto più di un luogo in cui consumare un pasto: è uno spazio in cui si apprendono ogni giorno il valore di un'alimentazione equilibrata, il rispetto per il cibo e l'attenzione alla sostenibilità. L'introduzione del self service anche nella scuola primaria va proprio in questa direzione, favorendo autonomia, responsabilità e riduzione degli sprechi, senza rinunciare alla qualità nutrizionale e alla cura che da sempre dedichiamo a ogni bambino”.

Tra le principali novità, infatti, c'è l'avvio nella primaria Foscolo della **linea self service**, già presente nella scuola secondaria. I bambini potranno così **comporre il proprio vassoio** scegliendo, ad esempio, le verdure che preferiscono, sempre nel rispetto delle porzioni previste dalle linee guida nutrizionali. Una modalità che favorisce l'autonomia, stimola la **consapevolezza nelle scelte alimentari** e contribuisce a **ridurre gli sprechi**, permettendo agli alunni di servirsi in modo responsabile.

Tra le migliorie previste dal nuovo appalto figurano anche importanti interventi per il comfort degli ambienti, con un'attenzione speciale alla dimensione sonora. Nella mensa della primaria verrà infatti introdotto un sistema di **filodiffusione musicale** per favorire il relax dei bambini, accanto a una serie di interventi di efficientamento e cura della sala per rendere il pranzo un momento ancora più piacevole e accogliente.

Sulla stessa linea **la vicesindaco con delega all'Istruzione** del Comune di San Quirino, **Patrizia Antonel** che dichiara: *“L'aggiudicazione da parte di Markas in questa nuova selezione pubblica ci rende soddisfatti: un riconoscimento che conferma la qualità del lavoro svolto in questi anni, in cui l'azienda ha saputo distinguersi per affidabilità, professionalità e capacità di innovazione. Ci preme sottolineare la professionalità del personale addetto alla mensa e la presenza costante e proficua dell'azienda con la Commissione Mensa, che negli anni si è rivelata uno strumento prezioso di confronto, ascolto e miglioramento continuo. Il*

dialogo con genitori, gli insegnanti (rappresentanti della Commissione) ha permesso di intercettare bisogni, raccogliere suggerimenti e tradurli in azioni concrete, secondo un'ottica di collaborazione che consideriamo un valore prescindibile del servizio pubblico.

Con questo rinnovo guardiamo al futuro con l'obiettivo di consolidare quanto di buono è stato costruito finora, continuando a confrontarci, a innovare e a mantenere alta l'attenzione verso i nostri studenti e le loro famiglie. Quest'anno la Scuola primaria tornerà finalmente nella propria sede, completamente rinnovata: nuovi spazi luminosi, materiali di qualità e colori vivaci renderanno gli ambienti accoglienti e a misura di bambino. Per celebrare questo importante traguardo, il primo giorno di scuola l'Amministrazione taglierà il nastro alle ore 12, seguito da un rinfresco inaugurale offerto da Markas".

Il servizio offerto da Markas continua a porre, poi, particolare attenzione alla **qualità delle materie prime**. La frutta e la verdura sono in larga parte biologiche e provengono prevalentemente da fornitori locali, **valorizzando il territorio, la stagionalità e la filiera corta**. Rimane inoltre garantita l'attenzione alle esigenze personali con **diete personalizzate**, dalle preparazioni senza glutine e senza lattosio ai menù dedicati a esigenze etico-religiose o a specifiche necessità sanitarie.

Il pranzo rappresenta anche un'importante occasione di **educazione alimentare**. Attraverso iniziative dedicate, come i menù ispirati ai **colori della frutta, della verdura e degli alimenti** di stagione, Markas accompagna i bambini alla scoperta di nuovi sapori, stimolando curiosità e promuovendo abitudini alimentari sane e consapevoli.

Markas è un'azienda di servizi a conduzione familiare con oltre 13.000 collaboratori, presente in Italia, Austria e Germania attraverso le divisioni Clean, Food, Housekeeping, Logistics & Care e Facility.

Nata a Bolzano nel 1985, da oltre 40 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.