

Alimentarsi fuori casa
Senza Glutine

Contributo di

Onama (Compass-group)

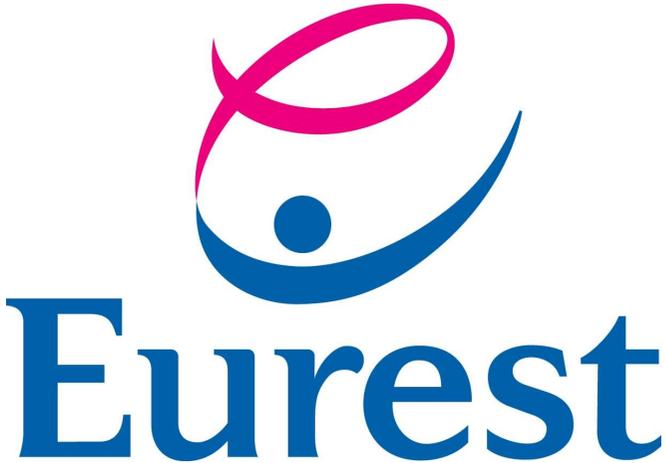


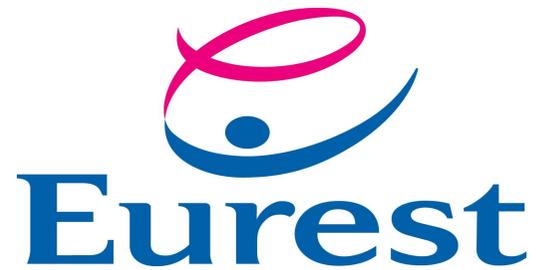
ONAMA già dal 2003 apparteneva al Gruppo
***Compass (multinazionale Inglese della
Ristorazione)***

Nel Novembre 2008: ha assunto il nome di

“Compass Group Italia”

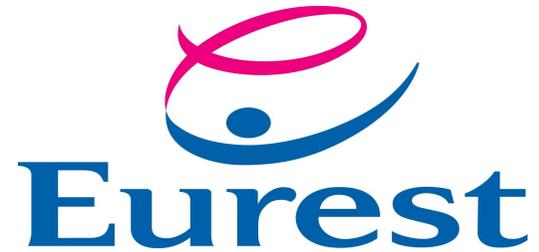
con il marchio Eurest





Eurest in Italia è presente nei settori: Aziendale, Scolastico, Universitario, Ospedaliero, Case di Riposo, Caserme, Centri Direzionali, Fiere.

Gestisce circa 500 Unità di Ristorazione, che vanno da un minimo di: mense per 50-100 pasti/giorno, ad un massimo di Centri Cottura da 20.000 pasti/giorno; per un totale di più di 250.000 pasti al giorno.



Conta in Italia circa **8.000 dipendenti diretti** di cui 200 circa con compiti organizzativi direzionali e gli altri direttamente operanti nelle Unità Ristorative.

Intorno alla attività di **Eurest** gravitano circa **800 fornitori** di prodotti Alimentari, e non, con un assortimento di circa **2.500 prodotti gestiti**

Alimentarsi fuori casa

Senza Glutine

L. 123/05

- **art 1: riconosce la celiachia come malattia sociale;**
- **art 2: induce la Regioni alla predisposizione di interventi rivolti a favorire il normale inserimento del celiaco nella vita sociale anche *attraverso un accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva***

Alimentarsi fuori casa

Senza Glutine

L 123/05

- **art 4:** ***Nelle mense scolastiche ospedaliere e nelle mense delle Strutture Pubbliche devono essere somministrati (previa richiesta degli interessati) anche **pasti senza glutine** .***
- **art 5:** ***Le Regioni nelle attività di formazione professionale ai ristoratori inseriscono **moduli informativi sulla “celiachia”**.***

Alimentarsi fuori casa

Senza Glutine

Ristorazione OSPEDALIERA:

La preparazione di pasti a regime dietetico specialistico fa parte integrante del normale servizio di ristorazione rivolto ai degenti, con molteplici tipologie diverse di preparazione, compreso **i pasti senza glutine.**

- Le cucine sono predisposte con appositi reparti separati per le preparazioni dietetiche;***
- Il personale è professionalmente preparato e sorvegliato anche dal servizio dietetico Ospedaliero.***

Alimentarsi fuori casa

Senza Glutine

Ristorazione SCOLASTICA:

Da qualche anno sono in continuo aumento le esigenze di pasti dietetici per tutti i gradi scolastici. Circa il 10% dei pasti totali di cui:

50 % Diete “in bianco”

20% Diete “vegetariane o restrizioni religiose”

15% Diete di esclusione per intolleranza

(compreso senza glutine) (3 %)

15% Diete di esclusione per allergia.

- Le cucine Non sono sempre predisposte con appositi reparti separati per le preparazioni dietetiche;**
- Il personale Non sempre è professionalmente preparato.**

Alimentarsi fuori casa

Senza Glutine

Ristorazione AZIENDALE:

E' in aumento l'esigenza dell'utenza di maggiori strumenti di informazione nutrizionale per orientarsi in un consumo più consapevole.

Le esigenze sono per la maggior parte di ordine dietetico preventivo generale.

Ancora molto rare le richieste di soddisfare esigenze specialistiche

(compreso pasti senza glutine)

- Le cucine Non sono predisposte con appositi reparti separati per le preparazioni dietetiche;***
- Il personale Non è professionalmente preparato.***

Alimentarsi fuori casa

Senza Glutine

Cosa fa Eurest ?

Nella Ristorazione Sanitaria e Scolastica

- ***Precise procedure di produzione***
- ***Formazione al personale***
- ***Dietiste per l'elaborazione dei pasti dietetici***
- ***Spazi di produzione e superfici dedicati***
- ***Utensili ed attrezzature dedicate***
- ***Alimenti specifici selezionati***
- ***Conservazioni separate***
- ***Confezionamento ed identificazione singola delle diete***

Alimentarsi fuori casa

Senza Glutine

Cosa fa Eurest ?

Nella Ristorazione Aziendale

**Dall'esperienza sviluppata in ambito
Sanitario e Scolastico:**

- ***informazione all'utenza***
- ***elaborazione dietetiche semplici dei menù offerti***
- ***scelta di alcune materie prime adatte***
- ***Informazione agli addetti***
- ***istruzioni con precauzioni di produzione***

Alimentarsi fuori casa

Senza Glutine

Alcune precauzioni di produzione da adottare nella Ristorazione Aziendale:

- ***Posate separate ed imbustate.***
- ***Tovagliette e tovaglioli conservati in contenitori chiusi e separati (non esporre sotto tramogge del pane).***
- ***Usare alcuni alimenti specifici (anche forniti dall'utente stesso).***
- ***Consigli di consumo sicuro (griglia carni, vegetali, riso..).***
- ***Cotture del riso in contenitori e acqua dedicata.***
- ***Identificare una superficie di lavoro da dedicare in esclusiva.***
- ***Conservare gli alimenti dedicati in armadietto separato.***

MENU' con informazione all'Utenza

Lunedì	Consigli per utenti speciali						
pasta alla napoletana	♥			♠		▽	<input type="checkbox"/>
ravioli di magro burro e salvia			♣	♠			
minestrone alla genovese		♦		♠			<input type="checkbox"/>
pasta al pomodoro	♥	♦	♣	♠		▽	<input type="checkbox"/>
pasta al burro			♣	♠			<input type="checkbox"/>
riso al pomodoro	♥	♦	♣	♠	●	▽	<input type="checkbox"/>
riso all'inglese	♥	♦	♣	♠	●	▽	<input type="checkbox"/>
sogliola al forno	♥	♦		♠	●	▽	<input type="checkbox"/>
arrosto di maiale		♦			●	▽	<input type="checkbox"/>
mozzarella			♣	♠	●		<input type="checkbox"/>
spinaci al burro			♣	♠	●		<input type="checkbox"/>
patate al rosmarino	♥		♣	♠	●	▽	<input type="checkbox"/>
insalata verde	♥	♦	♣	♠	●	▽	<input type="checkbox"/>
arance	♥	♦	♣	♠	●	▽	<input type="checkbox"/>
mandaranci	♥	♦	♣	♠	●	▽	<input type="checkbox"/>
mele golden	♥	♦	♣	♠	●	▽	<input type="checkbox"/>

MENU' con informazione all'Utenza

- ♥ = *piatto che può essere consumato in una dieta povera di colesterolo*
- ♦ = *piatto che può essere consumato in una dieta ipocalorica*
- ♣ = *piatto che può essere consumato in una dieta vegetariana (che comprende latte e uova)*
- ♠ = *piatto che può essere consumato in una dieta con restrizioni religiose (senza carni di maiale)*
- = *piatto che può essere consumato in una dieta senza glutine (celiachia).*
- ▽ = *piatto che può essere consumato in una dieta priva di latte e derivati (allergia alle proteine del latte)*
- = *piatto che può essere consumato in una dieta priva di uova e derivati (allergia alle proteine dell'uovo)*