



CIRFOOD È PRONTA: LA RISTORAZIONE SCOLASTICA RIPARTE IN SICUREZZA

Con oltre 50 anni di storia, **CIRFOOD** è una delle principali imprese italiane attive nella ristorazione collettiva, presente in 17 regioni e 73 province grazie al lavoro di 13.000 persone, la vera forza dell'impresa.

Nutriamo il presente per alimentare il futuro. **Per noi il pasto a scuola è un momento privilegiato per valorizzare la conoscenza del cibo**, l'educazione al gusto, il consumo consapevole e per apprendere **sani stili alimentari**: dalla scuola si può iniziare a costruire il futuro, proprio partendo dalla tavola. È con questa filosofia che ogni giorno serviamo **oltre 300.000 pasti** a bambini e ragazzi in molte scuole d'Italia, dove siamo leader nella ristorazione scolastica.

La scuola è un diritto, non c'è futuro senza istruzione e socialità tra i bambini per i quali **il pranzo ha una vera e propria funzione sociale**. L'anno scolastico 2020/2021 è, quindi, un anno speciale, l'anno della ripartenza dopo il lockdown, che ci ha obbligati per mesi a stare lontani. Una ripartenza che abbiamo pensato e progettato, con Comuni e Direzioni Didattiche, con il fine di **garantire la massima sicurezza** a studenti, insegnanti e a tutto il personale addetto, progettando **soluzioni personalizzate** pensate per ogni singolo plesso scolastico.

Anche nel momento del pranzo, infatti, **saranno garantite le distanze di sicurezza** previste dalla normativa in vigore, la **sanificazione delle superfici** con disinfettanti conformi ai rapporti dell'Istituto Superiore di Sanità e, per fornire un servizio in totale sicurezza, il nostro personale indosserà tutti i **Dispositivi di Protezione Individuale**.

Inoltre, abbiamo scelto di investire su **corsi di formazione ad hoc** per le nostre persone, fondamentali per affrontare al meglio questo periodo di emergenza e abbiamo adottato nelle cucine **ulteriori accorgimenti** per la preparazione dei pasti.

Una sicurezza sperimentata anche nei **centri estivi**: nel mese di luglio, infatti, abbiamo realizzato il progetto **#NutriamoLaScuola**, con l'obiettivo **di testare due modalità alternative per il servizio del pranzo**, come previsto dalle linee guida emanate dalle autorità competenti. A monitorare i risultati di questa sperimentazione sono stati alcuni ricercatori **dell'Università degli studi di scienze gastronomiche di Pollenzo**. Tutte le modalità di servizio previste dai nostri protocolli garantiscono la massima sicurezza.

Naturalmente, **la qualità** delle materie prime e **l'offerta** di menu bilanciati sono e rimangono la **nostra priorità**: dietro ai pasti che serviamo ogni giorno ci sono studi e ricerche che garantiscono un'alimentazione sana ed equilibrata per i più piccoli, **linee guida ministeriali, direttive di ASL** e il lavoro di dietisti e nutrizionisti. Grande attenzione, infine, è dedicata a **diete speciali sanitarie** e alle esigenze legate a scelte etiche o religiose.

Feed the future è la visione che ispira il nostro modo di fare impresa e guardare al domani per migliorare gli stili di vita delle persone nel rispetto dell'ambiente.

Ci impegniamo da sempre a **nutrire il futuro di idee e prospettive** in grado di garantire a tutta la società uno sviluppo sostenibile dal punto di vista economico, ambientale, sociale e culturale.

Scopri in questo video il nostro impegno per il Back to school!

<https://youtu.be/z-z6UbkeP9c>

Forti di questo impegno, siamo pronti a ripartire.

Buon anno scolastico a tutti!