



## **Comunicato Stampa**

### **Stop all'obesità infantile: Dussmann sostiene il progetto SALTainBOCCA**

*L'azienda promuove l'iniziativa gratuita rivolta alle scuole primarie d'Italia, ideata da CSE Italia e patrocinata da FIMP (Federazione Italiana Medici Pediatri), Ministero della Salute, Camera e Senato, per invertire il fenomeno preoccupante del sovrappeso in costante aumento tra i bambini italiani.*

Capriate San Gervasio (Bergamo), 7 ottobre 2016 – Salute e benessere, rispetto per l'ambiente e sicurezza sono i valori di Dussmann, che ogni giorno prepara migliaia di pasti per le Scuole italiane e quest'anno prende parte al percorso educativo SALTainBOCCA. Il gioco e le nuove tecnologie possono essere strumenti integrativi ed efficaci per avvicinarsi più facilmente ai giovani e per diffondere più consapevolezza al tema di una corretta alimentazione: giunto alla quarta edizione, il progetto ha l'obiettivo di sensibilizzare bambini, ragazzi e famiglie a intraprendere e mantenere uno stile di vita sano.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha lanciato l'allarme: nel suo ultimo rapporto evidenzia che ben 422 milioni di persone nel Mondo sono affetti da patologie croniche, come il diabete, legate a stili di vita scorretti e a rischio. Malgrado i progressi medici la situazione è destinata a peggiorare. L'Italia, secondo l'Oms, detiene il primato di numero di adolescenti più obesi e pigri d'Europa ed è fondamentale quindi riflettere su "come e quanto la gente mangia, si muove e vive". Nei Paesi ad alto sviluppo come l'Italia, una delle grandi emergenze sanitarie è oggi rappresentata dall'**obesità infantile con un costo stimato per la sanità pubblica pari a 10 miliardi di euro l'anno.**

L'azienda, che da sempre integra la creatività italiana con la precisione tedesca, opera da oltre 40 anni nel settore della ristorazione ed offre alla cittadinanza un livello di qualità concreta e tangibile grazie a un sistema certificato di rintracciabilità, all'adozione di diete speciali, al monitoraggio del gradimento del pasto e alle analisi microbiologiche che vengono condotte ogni giorno a tutela dei piccoli consumatori. I centri di cottura Dussmann sono dotati di attrezzature e macchinari all'avanguardia che offrono la massima qualità e igienicità nel rispetto delle normative. Le cucine Dussmann dispongono al loro interno di un'area indipendente dedicata alla preparazione dei pasti per gli utenti celiaci eliminando così ogni possibile contaminazione, e sono in grado di assicurare anche pietanze in regime dietetico particolare. I pasti d'avanzo sono ridistribuiti ai bisognosi grazie ad un apposito progetto coordinato con la Caritas e i rifiuti alimentari sono ridotti del 99% grazie ad un sistema di compostaggio interno e di successivo riciclo.

“Per noi fare ristorazione collettiva è un impegno serio, soprattutto quando ci rivolgiamo ai bambini e alle fasce più deboli della comunità. -afferma Luca Pedaso, Direttore di Divisione presso Dussmann Service - Il tema delle mense scolastiche, a seguito della sentenza che ha aperto alla possibilità che i genitori diano ai bambini un pasto preparato a casa invece di utilizzare il servizio mensa, porta a riflettere sulle nuove problematiche che si dovranno affrontare per garantire sicurezza, qualità e giusta alimentazione. In questa direzione il nostro sforzo è totale e non scendiamo a compromessi, abbiamo a cuore la salute di grandi e piccini per questo non prepariamo solo pasti sani e gustosi ma ci impegniamo in prima persona a realizzare e sostenere progetti di prevenzione ed educazione alimentare in sinergia con enti, associazioni e territorio. Nelle nostre mense portiamo in tavola frutta e verdura, fresca e surgelata, bio, equo-solidale e Filiera



Cortascegliendo sempre più prodotti DOP e IGP. Per garantire qualità, freschezza e genuinità, ci rivolgiamo anche ai produttori del territorio per la carne, il pesce e i prodotti ortofrutticoli”.

SALTainBOCCA sarà presentato alla stampa preventivamente accreditata, **martedì 11 ottobre 2016**, alle ore 11.30, presso la Sala Stampa della Camera dei deputati (ingresso in Via della Missione 4).

**Saranno presenti** alla Conferenza stampa:

- On. **Paola Binetti**, componente **Commissione Affari sociali e Sanità** della **Camera dei deputati**
- Dott. **Giampietro Chiamenti**, Presidente Nazionale della **FIMP**
- Dott. **Giuseppe Di Mauro**, Segretario Nazionale Delle Attività Scientifiche ed Etiche della **FIMP**
- Dott. **Luca Pedaso**, Direttore della Divisione Sviluppo Ristorazione Scolastica **Dussmann Service**
- Sig.ra **Rubina Rovini**, Chef **Fuudly**
- Dott. **Patrizio Vanessi**, presidente **CSE Italia srl**

#### **Dussmann Service**

*Il Gruppo Dussmann impiega oltre 70.000 persone in 17 paesi. Dussmann Service fornisce l'intera gamma di servizi di facility: Pulizia, Catering, Sicurezza e Reception, Servizi Tecnici ed Energy Management. Nel 2015, il gruppo Dussmann a livello globale ha realizzato un fatturato di 2 miliardi di euro, di cui circa 402 Milioni a livello nazionale, che lo rende uno dei più grandi provider di multi-servizi privati di tutto il mondo.*

#### **Info e documentazione stampa:**

Consilium Comunicazione  
Francesca Corradi – fcorradi@consiliumcom.it  
3313199036; 0236565485