



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



NASCE RISTORINO, IL PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla base delle scelte per una corretta alimentazione è importante poter contare su una corretta informazione. Offrire tutti gli elementi a supporto di una scelta consapevole a favore del benessere e della qualità della vita dei bambini è l'obiettivo del nuovo portale della ristorazione scolastica della Città di Torino, **RisTorino**, che da oggi è on line con tutte le informazioni sul servizio svolto in tutte le scuole dell'infanzia e dell'obbligo: **350 i plessi serviti, di cui 180 con cucina interna, per circa 40mila bambini.**

La Città di Torino ha inserito la **qualità della ristorazione scolastica e il benessere dei bambini** della scuola dell'obbligo tra i suoi principali impegni. La Certificazione di Qualità Iso9001 attesta il valore di un servizio che Torino ha offerto per prima tra le città italiane. RisTorino illustra gli obiettivi e soprattutto gli elementi di forza del servizio: quattro centri di cottura che danno lavoro a mille persone producono i 40mila pasti con **30 menu diversi** per venire incontro a esigenze diverse e **850 pasti personalizzati** per altrettanti bambini con patologie. Le materie prime utilizzate sono di alta qualità, con prodotti a filiera corta e Dop, biologici ed equosolidali. La qualità è controllata dal **Laboratorio chimico della Camera di Commercio** e dalle **Commissioni Mensa** composte da genitori e insegnanti, oltre che da personale comunale.

Il ciclo di lavorazione è svolto con particolare **attenzione all'impatto ambientale**, attraverso l'uso di mezzi di trasporto ecologici (circa 50), prodotti di pulizia a basso impatto e imballaggi ridotti, uso di stoviglie riutilizzabili e sprechi ridotti al minimo. E la Città promuove **percorsi di educazione alimentare** rivolti alle insegnanti: il progetto "Dal cibo si impara!", per soddisfare le necessità del mondo scolastico in materia di educazione alimentare attraverso proposte formative rivolte al corpo docente e agli alunni.

Il progetto nasce dalla collaudata collaborazione istituzionale che la Città ha da tempo instaurato con diversi partner, attraverso un apposito **protocollo**: l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del Miur, l'Asl, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta e la Camera di Commercio, cui si sono affiancati l'Università, Slow Food, Coldiretti e la Centrale del Latte.

Inoltre, dal prossimo anno scolastico 2019-2020, **le tariffe saranno ridotte** del 33% per l'aliquota massima (oltre 32mila euro) e via via a scalare anche le altre, senza ripercussioni sulla qualità del servizio.

Il sito RisTorino, oltre a fornire tutte queste informazioni e i vari tipi di menu proposti, illustrerà le **specifiche tecniche dei 4 centri di cottura** visitati dall'assessora all'Istruzione e dai responsabili del servizio nei mesi scorsi. E

Mauro Marras

Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it



CITTA' DI TORINO

Comunicato
stampa

metterà a disposizione un **test**, "Quanto sei informato sulla ristorazione scolastica di Torino?", che offre attraverso una scelta vero/falso, domande e risposte sui principali temi del servizio e, unitamente alle risposte alle faq, sciolgono i dubbi più frequenti che gli utenti sottopongono ai Servizi educativi.

Si tratta quindi di una nuova opportunità di informazione cui accostarsi senza pregiudizi, bensì con la certezza che la qualità del servizio e il benessere dei bambini siano obiettivo comune delle famiglie, delle scuole e della Città di Torino.

Torino, 21 maggio 2019

Ufficio
Stampa
e Relazioni con i Media

Mauro Marras
Gabinetto della Sindaca
Ufficio stampa Giunta comunale -
piazza Palazzo di Città 1 - 10122 Torino
tel. +39. 011/011.23675
mobile +39 349/4162663
mauro.marras@comune.torino.it
www.torinoclick.it