

Sicurezza alimentare, diete speciali e trasparenza: il modello Sodexo nelle scuole di Roma

In occasione della recente **Giornata Mondiale della Sicurezza Alimentare**, un nuovo video racconta il percorso del cibo dalle cucine alla tavola, tra qualità, controlli e inclusione per **7300 pasti giornalieri di cui oltre 1000 diete speciali**.

Roma, 18 Giugno 2025 – In occasione della recente **Giornata Mondiale della Sicurezza Alimentare**, Sodexo ha aperto simbolicamente le porte delle cucine scolastiche che gestisce nel cuore di Roma, Municipio I, con un’iniziativa pensata per raccontare il lavoro quotidiano, fatto di sfide e diversità. Ogni giorno, vengono garantiti pasti sicuri a **circa 7300 bambini tra i quali il 14% è rappresentato dalle diete speciali**.

Nelle scuole del Municipio I di Roma, infatti, **il numero di diete speciali** supera le 1000 unità, comprendendo anche quelle **etico-religiose**.

Secondo uno studio EPIFA (Epidemiology of Paediatric Italian Food Allergy), promosso dalla Società Italiana di Gastroenterologia, Epatologia e Nutrizione Pediatrica (SIGENP) e coordinato dall’Università degli Studi di Napoli Federico II, **le allergie alimentari in Italia sono aumentate del 34% in 10 anni, più colpita la fascia d’età 0-3 anni (+120,8%)***.

Proprio per questo, **l’attenzione è massima**: le diete speciali sono pertanto personalizzate in relazione alle specifiche richieste. A tal proposito, ad esempio, vengono preparate delle preparazioni alimentari prive delle proteine del latte, ma anche delle proteine dell’uovo o della frutta a guscio. Per gli intolleranti al glutine, anche in questo caso, Sodexo si attiene ai prodotti indicati nel Prontuario degli Alimenti Senza Glutine – AiC.

La medesima attenzione viene dedicata nella preparazione delle **diete etico-religiose**. Partendo dalle diete vegetariane, per le quali vengono escluse le proteine di carne e pesce, fino a quelle che soddisfano i principi della religione ebraica, per le quali vengono introdotti prodotti specifici come il parmigiano, il pollo e il bovino Kosher, oppure musulmana, escludendo la carne di suino e introducendo la carne di bovino Halal.

Il rispetto delle tradizioni alimentari di culture e origini diverse è occasione di scoperta e conoscenza reciproca multiculturale e di inclusione

Sodexo racconta proprio questo, con trasparenza, nel mini-documentario “**Open Kitchen - Preparare pasti buoni e sicuri**”, videoregistrato presso la scuola Adelaide Cairoli di Roma (dove ogni giorno vengono serviti 360 pasti). Sodexo condivide da tempo il “**dietro le quinte**” della ristorazione scolastica: un percorso fatto di testimonianze e pratiche quotidiane, raccolte anche sul portale dedicato www.ristorazioneroma.com

Il progetto “Open Kitchen” ha l’obiettivo di mostrare, con trasparenza, **come nasce ogni giorno un pasto scolastico sicuro**: un processo regolato da protocolli rigorosi, svolto da personale qualificato e attento alle esigenze alimentari dei bambini. «*Vogliamo far conoscere a tutti il nostro lavoro quotidiano* – ha spiegato **Piero Pini, Direttore Regionale di Sodexo Italia** – *mostrando il percorso di sicurezza e qualità che accompagna ogni piatto, dietro le quinte della ristorazione scolastica*».

Questo modello di ristorazione unisce **sicurezza, educazione e inclusione**, ed è fondato sulla professionalità degli esperti che ogni giorno operano nelle cucine gestite da noi. Un approccio che ha trovato due testimonial d’eccezione: **Domenicantonio Galatà, biologo nutrizionista** e ospite fisso della trasmissione televisiva *Le parole della salute* in onda su La7, e lo **chef Andrea Palmieri**, volto noto di programmi come *Geo&Geo*, *Linea Blu*, *Domenica IN* e *Ricette all’italiana*, per il quale ha condotto ben 85 puntate.

Insieme a loro, e in collaborazione con Sodexo, sono stati realizzati videoricette, podcast e rubriche oggi disponibili sul portale www.ristorazioneroma.com e sui canali digitali di Sodexo.

*“Educare fin da piccoli a scelte alimentari consapevoli è il primo passo per costruire **una società più sana e più informata**. - ha commentato il dott. Domenicantonio Galatà - Con l’attività svolta nelle scuole del Municipio I di Roma, portiamo la scienza dell’alimentazione là dove può germogliare: tra i banchi, nei piatti e nei cuori di bambini e famiglie. È un progetto dove **la cucina diventa un laboratorio di vita**, un linguaggio universale che unisce generazioni, che avvicina piccoli e grandi, e che trasforma ogni ricetta in un’occasione per parlare di **salute, gusto e cultura**. Mangiare bene non è solo una buona abitudine, è un gesto quotidiano d’inclusività.”*

LINK al video “**Open Kitchen - Preparare pasti buoni e sicuri**”

Podcast “Le ricette narrate” **LINK**

*(Fonte: Epidemiology of Paediatric Italian Food Allergy: Results of the EPIFA study - PubMed)

Ufficio Stampa Sodexo Italia

Alberto Moioli – alberto.moioli@sodexo.com

Tel. +39 340 422 0108

A proposito di

Il Gruppo Sodexo

Fondata a Marsiglia nel 1966 da Pierre Bellon, Sodexo è leader mondiale in materia di alimentazione sostenibile e di esperienze ad elevato valore aggiunto in ogni momento della vita: scuola, lavoro, luoghi di cura, spazi del divertimento. Il Gruppo Sodexo si distingue per la sua indipendenza, per l'azionariato attivo della famiglia fondatrice e per il suo modello di business sostenibile. Nella gestione delle sue due attività di business, la Ristorazione e i Servizi di Facility Management, Sodexo risponde a tutte le sfide della vita di ogni giorno con due obiettivi: migliorare la qualità della vita dei nostri collaboratori e di chi serviamo e contribuire allo sviluppo economico, sociale e ambientale nelle comunità ove operiamo. Per noi, crescita e responsabilità sociale vanno di pari passo. La nostra ragion d'essere è quella di migliorare la vita quotidiana delle persone e creare una vita migliore per tutti. Sodexo è presente negli indici azionari: CAC Next 20, CAC 40 ESG, CAC SBT 1.5, FTSE4Good e DJSI.

Cifre Chiave al 31 agosto 2024

- 23,8 miliardi di euro di cifra d'affari consolidata
- 423.000 collaboratori
- 1° datore di lavoro privato francese nel mondo
- Presenti in 45 paesi
- 80 milioni di consumatori serviti quotidianamente
- 11,2 miliardi di euro di capitalizzazione azionaria (al 23 ottobre 2024)

Sodexo in Italia

Con oltre 50 anni di esperienza, oggi grazie ai suoi 11.000 collaboratori e attraverso divisioni specializzate, Sodexo offre servizi di ristorazione, food delivery aziendale, cura e trasformazione degli spazi, professional cleaning, facility management hard & soft e servizi educativi.

it.sodexo.com

Sodexo in Italia:

- 11.000 collaboratori
- 380 000 consumatori ogni giorno
- 1 300 punti servizio
- 43% le donne in posizioni manageriali
- 9 impegni del "Better Tomorrow", Piano di azione per la sostenibilità ambientale e sociale di Sodexo
- 365 giorni l'anno impegnati per la salute e la sicurezza sul lavoro con la campagna "HAVE A SAFE DAY" e l'approccio ZERO HARM MINDSET

Sodexo per il Comune di Roma – Municipio 1

Sodexo gestisce dal 2022 la ristorazione scolastica nel Municipio 1 di Roma, progetto che si sviluppa in un contesto organizzativo molto ampio e articolato: 33 cucine in cui ogni giorno vengono preparati circa 7300 pasti da oltre 200 operatori, tra cuochi, aiuto cuochi e personale di servizio. Numeri che testimoniano la dimensione dell'impegno quotidiano nella gestione di una ristorazione scolastica che deve necessariamente essere attenta, inclusiva e sicura.