



Comune di Casalecchio di Reno
Via dei Mille, 9
40033 Casalecchio di Reno (BO)

Area Servizi al Cittadino e alla Comunità
Servizio Comunicazione e Relazioni esterne – Ufficio Stampa



COMUNICATO STAMPA

Buon compleanno Melamangio SpA

I risultati dalla nascita della cucina centralizzata

Dal **2006 Melamangio SpA** produce i pasti nei locali della **cucina centralizzata** di via Guido Rossa 4 realizzata con un **investimento di 2.500.000 euro**. Melamangio, ufficialmente costituita il 9 luglio 2004, è la prima Società per Azioni a capitale misto pubblico-privato per la gestione dei servizi di ristorazione collettiva del Comune di Casalecchio di Reno.

L'Amministrazione comunale di Casalecchio di Reno, che detiene il 51% delle azioni, aveva allora scelto, attraverso una gara ad evidenza pubblica, Concerta SpA come partner tecnico-manageriale con il 45% delle quote, divenuta poi **Elior Ristorazione SpA**. In questi anni la società è cresciuta acquisendo un **nuovo socio**, il **Comune di Zola Predosa**, che è entrato nel 2007 e possiede il 4% delle azioni. Attualmente l'azienda ha **68 dipendenti**.

Dai 1.400 pasti al giorno prodotti nel 2004, Melamangio è passata ai 3.500 dopo l'ingresso di Zola Predosa e nel 2015 ha servito un totale di 642.748 pasti alle scuole – dai nidi d'infanzia alle secondarie di primo grado – ai centri diurni e agli assistiti domiciliari dei due comuni. I pasti sono preparati per l'**80%** con **prodotti biologici, Dop o Igp**.

Le modalità produttive, di gestione della cucina e del pasto a scuola sono tutte improntate all'insegna della **lotta agli sprechi**:

- il rifiuto biodegradabile nelle mense arriva al 99%
- la quantità media dei rifiuti prodotti nei singoli plessi scolastici è passata dai 57,5 kg ai 49,3 kg al giorno grazie all'uso di contenitori specifici per la raccolta differenziata, di pane sfuso, di stoviglie in melamina, ecc.
- dal settembre 2014 Melamangio ha avviato il "Programma verde", un piano di pulizie con obiettivo impatto zero e sostenibilità al 100% delle operazioni di pulizia. Dall'attivazione il numero di taniche di detersivi utilizzate è sceso del 37%, sono passati da 0 a 60% i prodotti con etichetta ECO Label e sono diminuiti del 47% i rifiuti di plastica sul totale di quelli prodotti dalla cucina.

In 10 anni Melamangio ha inoltre organizzato centinaia di **progetti di educazione alimentare** e collaborato a molte **iniziative pubbliche** e di **solidarietà internazionale** (Cucine Aperte, Primo Piatto della Legalità nell'ambito della rassegna Politicamente Scorretto, "Quei biscotti di quei bimbi", Meno sale più salute, Il Menu del Cuore, sostegno ai progetti CEFA in Tanzania, ecc.).

Anche i **numeri del Bilancio** sono positivi, l'ultimo documento finanziario riferito all'anno 2015 si è chiuso con **ricavi per 3.853.540 euro** e un **utile netto di 180.386 euro**.

In questi giorni le Amministrazioni comunali di Casalecchio di Reno e Zola Predosa presentano ai rispettivi Consigli comunali le **Linee di indirizzo per la procedura di affidamento del servizio di refezione collettiva e per l'individuazione del socio privato** della società Melamangio SpA. data la vicina scadenza dell'attuale contratto.

LE DICHIARAZIONI

Massimo Bosso, Sindaco di Casalecchio di Reno

“Melamangio è una realtà di eccellenza del nostro territorio, lo dimostra non solo la qualità della produzione e delle materie prime usate, ma soprattutto il gradimento delle famiglie e il valore sociale dei progetti di educazione alimentare, solidarietà e legalità che la società sostiene da anni. Come Amministrazione comunale abbiamo scelto di continuare ad essere soci di maggioranza mantenendo quindi un controllo pubblico sull’azienda che negli anni ha moltiplicato il proprio valore economico. A breve andremo quindi a gara per la ricerca del socio privato con una realtà sana e appetibile per i potenziali partner”.

Stefano Fiorini, Sindaco di Zola Predosa

“L’ottima qualità ed erogazione del servizio di ristorazione collettiva sono tali che non sono mai emerse criticità né a livello politico in Consiglio comunale né con le famiglie degli utenti dalle quali riceviamo feedback positivi e che in Melamangio trovano sempre risposte alle loro domande. Queste considerazioni – unite alla sostenibilità economica dell’azienda – hanno spinto anche la nostra Amministrazione a voler continuare con convinzione sulla strada intrapresa”.

Giuliana Bartolini, Presidente Melamangio SpA

“La forza di Melamangio, oltre alla professionalità degli operatori e alla qualità di materia prima e metodi produttivi, sta nella grande apertura al territorio. Accogliamo moltissimi bambini nelle visite guidate, partecipiamo alla Commissione Mensa di cui fanno parte Comuni, Azienda USL, Istituti comprensivi e famiglie, apriamo le porte alle stesse famiglie degli utenti, soprattutto quelli che seguono diete specifiche, per far toccare con mano cosa e come lavoriamo. Questo atteggiamento negli anni ci ha sempre dato buoni risultati”.

Salvatore Scalici, Responsabile Commerciale Elior Ristorazione Bologna

“Elior ha vissuto un’esperienza decisamente positiva all’interno di Melamangio. La nostra è la maggiore realtà italiana di ristorazione collettiva che sulla dimensione locale si avvale però spesso anche di produttori a km 0 e filiera corta, così come ci è stato richiesto dalle Amministrazioni comunali. Abbiamo un’altra esperienza di questo tipo con il Comune di Bagno a Ripoli in provincia di Firenze e devo dire che in entrambi i casi la carta vincente è la collaborazione fattiva tra pubblico e privato”.

Gabriele Salamoni, Coordinatore Cucina centralizzata

“Dieci anni fa la cucina centralizzata nasceva come una struttura quasi avveniristica, progettata appositamente per fare questo, con reparti specializzati ognuno con il proprio frigorifero e la propria zona di lavorazione, dalla frutta, alla verdura, la pasta, le carni bianche e le carni rosse, i salumi e i formaggi, il reparto diete. Nel tempo è molto aumentato il numero di diete specifiche per le quali produrre menu ad hoc, sono 250 quelle mediche, tra le 250 e le 300 quelle religiose. Nel rispetto delle indicazioni dell’Azienda USL c’è da parte nostra molta ricerca e sensibilità nell’ideazione dei menu”.

Cordiali saluti
Laura Lelli
14 aprile 2016