

**RISTORAZIONE  
EVENTI**





## Il servizio di ristorazione scolastica AGECE

Considerato che un bambino nella sua vita scolastica consuma fino a 1500 pasti, risulta importante e incisivo l'impegno che **AGECE** si è assunta e che vuole condividere affinché "mangiare insieme a scuola" sia, oltre che sano, anche un'occasione per sviluppare l'autonomia, la condivisione di regole nel rispetto degli altri, la convivialità, la conoscenza e la scoperta di sapori e colori anche di piatti tipici del nostro territorio.

Nutrirsi per un bambino non significa solo soddisfare un bisogno fisiologico, ma implica anche profondi significati affettivi, emotivi, relazionali. L'esperienza del pasto a scuola lo accompagna in una fase di crescita importante in cui sviluppa comportamenti e stili di vita.

**AGECE** si pone quindi l'obiettivo di sviluppare un processo di continuo miglioramento della qualità nutrizionale e della sicurezza igienica dei pasti, tali da essere graditi al gusto e in grado di soddisfare le necessità fisiologiche del bambino.

## Ristorazione scolastica

Il Servizio di **Ristorazione Scolastica** di **AGEC** viene offerto ai bambini degli asili nido, delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie e secondarie di primo grado del Comune di Verona. L'erogazione di questo servizio rappresenta un momento integrativo dell'attività scolastica e coinvolge più soggetti che intervengono sotto diversi punti di vista:

- **AGEC** con la propria organizzazione garantisce la produzione e la somministrazione di pasti sia con un servizio di gestione diretta (asili nido, scuole dell'infanzia e alcune scuole primarie e secondarie) sia con un servizio esternalizzato a un operatore specializzato del settore a cui vengono affidate produzione e distribuzione di pasti per le scuole primarie;
- il **Comune di Verona** garantisce controllo costante e monitoraggio continuo sulla salubrità e sulla qualità dei pasti;
- l'**AULSS 9 Scaligera** con il proprio dipartimento **SIAN** garantisce, oltre alle verifiche ispettive di propria competenza, la consulenza e il controllo relativi agli aspetti nutrizionali dei menù stagionali approvandone i contenuti, compresi quelli delle diete speciali;
- il **Comitato di Ristorazione Cittadina**, organo consultivo e propositivo istituito dal Comune di Verona e costituito dai rappresentanti dei genitori, dell'amministrazione comunale, di **AGEC** e del **SIAN** di Verona, si dedica alle problematiche attinenti i menù scolastici;
- i **Comitati di Ristorazione di Plesso**, autonomamente costituiti dai genitori all'interno delle singole scuole, controllano la qualità dei pasti;
- gli **insegnanti** e gli **educatori** contribuiscono al miglioramento del servizio con le loro segnalazioni dirette al Comune di Verona.

# I principi fondamentali del servizio e gli impegni di AGEC

Nell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, **AGEC** riconosce come fondamentali i seguenti principi.

## Diritto al benessere e alla salute

**AGEC** si impegna a fornire pasti sicuri in termini di igiene degli alimenti e adeguati alle esigenze nutrizionali, nella tutela del benessere del singolo e della comunità scolastica.

## Eguaglianza e imparzialità

**AGEC** assicura la parità dei diritti a tutti i suoi utenti, rappresentati concretamente dai bambini e dalle loro famiglie. Vengono accolte le richieste di coloro che, per motivi religiosi, etici o di salute, chiedono di poter seguire diete particolari, trattando con obiettività, giustizia imparzialità e cortesia tutti coloro che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica.

## Continuità e regolarità

Viene assicurato un servizio regolare e continuo, senza interruzioni e nel rispetto del calendario scolastico. In caso si verificano eventi eccezionali, vengono adottate misure volte ad arrecare il minor disagio possibile agli utenti.

## Qualità ed efficienza

Il miglioramento del servizio è costantemente ricercato attraverso le soluzioni organizzative, strutturali, tecnologiche e procedurali più idonee, compatibilmente con le risorse disponibili. **AGEC** ricerca la piena soddisfazione dei propri utenti attraverso il miglioramento continuo del servizio.

## Trasparenza

Con il proprio sito internet [www.agec.it](http://www.agec.it) **AGEC** assicura alle famiglie la massima trasparenza e informazione in merito ai menù del giorno, alle ricette, alle materie prime e alle relative caratteristiche organolettiche.

## Diritto alla privacy

I dati personali dei bambini e delle loro famiglie vengono utilizzati e trattati esclusivamente nell'ambito dell'espletamento del servizio, nel pieno rispetto della normativa in materia di privacy.

# Le modalità e gli strumenti operativi per perseguire gli impegni di AGECS

**AGECS** interviene con impegno nelle seguenti aree del sistema ristorazione.

## Allestimento dei menù

I menù della ristorazione scolastica sono differenziati per gli asili nido, le scuole dell'infanzia e le scuole primarie e secondarie di primo grado. Sono articolati su cinque settimane (quattro per gli asili nido) per favorire al massimo la variabilità degli alimenti e vengono formulati in due versioni, una invernale e una estiva, per offrire ai bambini un'ampia varietà di piatti e soprattutto di ortaggi e frutta di stagione. Nella realizzazione dei menù scolastici vengono rispettati i riferimenti scientifici dettati dai LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di energia e Nutrienti) e ognuno di essi è condiviso dal Comune di Verona e approvato dal SIAN dell'AULSS 9 Scaligera.

## Approvvigionamento delle materie prime

La qualità di un pasto è anche in relazione alla qualità delle materie prime utilizzate, che a sua volta risente sia delle condizioni di produzione che di quelle di trasporto e conservazione. **AGECS** si impegna nella costante verifica della qualità dei prodotti forniti, rilevando e gestendo qualsiasi non conformità di fornitura si dovesse verificare.

## La produzione

**AGECS** produce i pasti nelle cucine distribuite sul territorio cittadino con produzione sia diretta che tramite

impresa qualificata. La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti sono processi che avvengono quotidianamente: l'attività si svolge principalmente tra le ore 7:00 e le ore 12:00, con variazioni di orario in funzione della tipologia dei destinatari. I pasti pronti vengono consumati in loco o, in caso di gestione da parte della ditta affidataria del servizio, trasportati in adeguati contenitori termici per essere poi distribuiti nelle scuole. Per gli asili nido e le scuole dell'infanzia la produzione comprende anche la merenda del mattino e quella del pomeriggio. Anche in diverse scuole primarie durante la pausa merenda del mattino vengono distribuiti frutta o yogurt previsti nel menù del giorno.

### Sistema H.A.C.C.P., rintracciabilità e sistemi di controllo

Il sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points), scrupolosamente applicato da tutto il personale addetto alla produzione e somministrazione dei pasti, è uno strumento di analisi dei potenziali pericoli che possono essere rilevati durante le fasi di produzione e distribuzione alimentare attraverso l'individuazione dei punti critici di controllo e l'attuazione di relative azioni correttive per prevenirli o eliminarli. Tale sistema prevede rigorosi controlli sulle merci in consegna, durante il periodo della conservazione nelle cucine e durante la preparazione e la distribuzione dei pasti. Grande attenzione viene riservata anche alla verifica dell'igiene degli ambienti e delle attrezzature utilizzate con l'adozione di idonee procedure di sanificazione e con processi produttivi separati nel caso di preparazione di diete speciali. Viene dedicata particolare cura alla rintracciabilità (prodotto, lotto, fornitore) di ogni ingrediente utilizzato nelle preparazioni del giorno. Tutte le materie prime alimentari sono identificate da schede tecniche, consultabili sul sito aziendale, che riportano le caratteristiche fisico-chimiche, merceologiche e microbiologiche dei prodotti. **AGEC** si impegna a svolgere visite ispettive nelle cucine, nei centri cottura e nei refettori per verificare il grado di mantenimento degli standard qualitativi e igienico sanitari e a monitorare la

gestione dei pasti prodotti, trasportati e somministrati dalla ditta affidataria del servizio di esternalizzazione, intervenendo, qualora vengano rilevate delle non conformità, sulla base delle prescrizioni previste dal contratto e capitolato speciale d'appalto. Le stesse visite ispettive vengono effettuate anche dal Comune di Verona, dal Comitato di Ristorazione Cittadina e dai Comitati di Ristorazione di Plesso.

### Le diete speciali nella ristorazione scolastica

È garantita la preparazione di diete speciali nel caso di esigenze nutrizionali e dietetiche differenti per motivi sanitari o per scelte etico religiose. La preparazione delle diete speciali prevede un proprio particolare iter: il personale di cucina segue un insieme di procedure atte a garantire la sicurezza dei pasti e a evitare il rischio di contaminazioni degli alimenti, dall'approvvigionamento allo stoccaggio, fino alla preparazione, alla cottura e alla somministrazione, oltre che alla sanificazione tra un processo produttivo e l'altro.

### Servizi ausiliari negli asili nido e nelle scuole dell'infanzia comunali

Negli asili nido e nelle scuole dell'infanzia comunali **AGEC** si impegna per assicurare un'igiene adeguata anche negli spazi di gioco e di attività dei bambini. Il personale degli asili nido, in ragione della delicatezza del compito svolto a diretto contatto con bambini da 0 a 3 anni, viene costantemente formato e partecipa attivamente alla gestione sociale delle strutture.

### Attività estive: Estate nido e Centri Estivi Ricreativi (C.E.R.)

Durante il periodo estivo **AGEC** garantisce il servizio di ristorazione e i servizi ausiliari in tutte le strutture attive.

### Formazione professionale degli addetti

**AGEC** si impegna alla formazione e all'addestramento degli operatori per migliorare i propri standard di efficienza e di professionalità sul piano delle capacità tecniche e su quello igienico-sanitario e relazionale.

Oltre alla formazione specifica obbligatoria, vengono proposti corsi di formazione atti a migliorare le tecniche di produzione, preparazione e presentazione dei pasti.

## Educazione alimentare

Per valorizzare il servizio di ristorazione non occorre soltanto migliorare la qualità del pasto, ma anche un costante impegno per sensibilizzare i bambini ad apprezzare i valori storici, ambientali e culturali dei piatti che vengono proposti. In collaborazione con il Comune di Verona e il Comitato di Ristorazione Scolastica, **AGEC** si impegna a promuovere azioni di educazione, informazione e orientamento per stimolare positivamente le abitudini alimentari degli utenti.

## Servizio catering e banqueting

Grazie al proprio personale qualificato e attrezzato, **AGEC** offre servizi di catering e banqueting. La tipologia offerta è principalmente di un servizio di buffet in piedi con le seguenti preparazioni:

- gastronomia fredda (tramezzini, tartine, salumi, ecc.)
- gastronomia cotta (primi piatti, arrostiti, ecc.)
- pasticceria dolce e salata
- bevande calde e fredde

L'offerta è completata dal servizio di distribuzione nella location indicata dal cliente o in altre proposte da **AGEC**, come le terrazze panoramiche della Torre dei Lamberti e della Funicolare di Castel San Pietro, di cui la prima disponibile con affitto esclusivo e la seconda con accesso riservato.

Le richieste possono essere inviate all'indirizzo mail [mensecatering@agec.it](mailto:mensecatering@agec.it). Sulla base delle esigenze richieste, gli uffici aziendali competenti predisporranno una proposta di servizio e di menù con relativo preventivo e modalità di erogazione del servizio.

## Servizio bar

Nell'ambito della propria Area Ristorazione Eventi, oltre al servizio di ristorazione scolastica, **AGEC** gestisce direttamente tre bar: il **bar Mastino** nel Tribunale di Verona, il **bar Palazzo** nella sede del Comune di Verona di Palazzo Barbieri e il **bar Funicolare** nella stazione a monte della Funicolare di Castel San Pietro.

Tutti i locali offrono servizi al banco e proposte gastronomiche come insalate e panini. Nel bar Mastino e nel bar Palazzo l'offerta è ampliata da preparazioni di menù del giorno caldi e freddi.

Anche all'interno delle cucine dei tre locali vengono osservate le procedure specifiche di autocontrollo riportate sui rispettivi manuali disponibili nelle sedi e vengono effettuate tutte le verifiche, i controlli e le analisi necessari.

### Orari di apertura bar Mastino

Lunedì – Mercoledì – Venerdì dalle 7:30 alle 15:30

Martedì – Giovedì dalle 7:30 alle 16:00

### Orari di apertura bar Palazzo

Da lunedì a venerdì dalle 7:30 alle 17:00

Per particolari esigenze degli uffici comunali, generalmente il giovedì, l'orario di apertura è prolungato fino alle ore 20:00.

### Orari di apertura bar Funicolare

Da aprile a ottobre tutti i giorni dalle 10:00 alle 21:00

Da novembre a marzo tutti i giorni dalle 10:00 alle 17:00

Il bar è aperto tutti i giorni esclusi il 1° gennaio e il 25 dicembre.



Con i suoi 84 metri di altezza la **Torre dei Lamberti** domina il centro storico cittadino e regala ai suoi visitatori una vista a 360 gradi su Verona dall'alto.

Per raggiungere la terrazza panoramica e la cella campanaria si possono salire a piedi i 368 scalini o utilizzare l'ascensore in vetro che permette di ammirare l'architettura del monumento. Visitabile tutto l'anno escluso il 25 dicembre, il biglietto di ingresso comprende anche la visita al Palazzo della Ragione e alla Galleria d'Arte Moderna Achille Forti.

Se di giorno la Torre dei Lamberti è un monumento storico visitato e apprezzato dai turisti provenienti da tutto il mondo, di sera si trasforma in una location magica ed emozionante e la terrazza panoramica ospita eventi esclusivi.

### Orari di apertura:

Da lunedì a venerdì 10:00 – 18:00

(ultimo ingresso alle 17:15)

Sabato, domenica e festivi 11:00 – 19:00

(ultimo ingresso alle 18:15)

Il monumento è aperto tutti i giorni escluso il 25 dicembre.

Ulteriori informazioni sono reperibili sul sito [www.torredeilamberti.it](http://www.torredeilamberti.it).



## Funicolare di Castel S. Pietro

Situata nel cuore della Verona Romana, la **Funicolare di Castel San Pietro** permette di raggiungere in poco più di un minuto il punto panoramico di Colle San Pietro.

La Funicolare è anche il punto di partenza ideale per passeggiate alla scoperta di percorsi pedonali immersi nel verde e nella quiete dei colli che circondano Verona. È accessibile tutto l'anno esclusi il 25 dicembre e il 1° gennaio e i visitatori potranno scegliere di utilizzare l'ascensore inclinato per salire e scendere dal colle oppure di usufruire dei percorsi di sola salita e di sola discesa.

Di giorno la Funicolare è un comodo mezzo per raggiungere con facilità Castel San Pietro, mentre di sera trasporta i suoi passeggeri alla terrazza panoramica, dove vengono allestiti aperitivi sia pubblici che privati.

### Orari di apertura:

Da aprile a ottobre 10:00 - 21:00

(chiusura biglietteria alle 20:45)

Da novembre a marzo 10:00 - 17:00

(chiusura biglietteria alle 16:45)

L'impianto è aperto tutti i giorni esclusi il 1° gennaio e il 25 dicembre.

Ulteriori informazioni sono reperibili sul sito [www.funicolarediverona.it](http://www.funicolarediverona.it).



Sede legale e direzione  
Via Enrico Noris 1 - 37121 Verona  
+39 045 8051311  
infoagec@agec.it  
www.agec.it

## Ristorazione ed eventi al servizio di tutti

Un impegno verso i nostri bambini:  
nutrirli e farli crescere in modo sano.

Un dovere verso la nostra città:  
valorizzarla all'insegna dell'accoglienza  
e della convivialità.

