

Cucina green
Bilancia taglia sprechi
e ultrasuoni anti calcare

FERRAJOLI A PAGINA 11

Bilancia taglia sprechi e ultrasuoni anti calcare

La cucina diventa green

Ristorazione collettiva. Dusmann dopo i test nelle mense scolastiche estenderà le novità in quelle aziendali
 «Così consumo più responsabile e risparmio dei costi»

LUCIA FERRAJOLI

L'innovazione va a braccetto con la sostenibilità. Lo sa bene Dusmann Service, filiale italiana con quartier generale a Capriate San Gervasio della multinazionale tedesca specializzata in servizi di sanificazione, ristorazione collettiva e manutenzione che nella Bergamasca dà lavoro a oltre 200 persone con un giro d'affari di 8 milioni e mezzo di euro annui (gli occupati del gruppo in Italia salgono a 18.000 con un fatturato 2019 di 536 milioni di euro) con appalti sul territorio fra i quali l'ospedale Papa Giovanni XXIII, Sacbo, Ats Bergamo, Heineken e Accademia della Guardia di Finanza.

Quattro anni fa Dusmann Service ha avviato un programma per migliorare la qualità dei servizi offerti e contenerne i costi sviluppando, insieme a Warrant Innovation Lab, società di Tinexta Group controllata da Warrant Hub, un progetto per il

contenimento degli sprechi alimentari nelle mense scolastiche.

«Abbiamo coinvolto un'azienda produttrice di pesatrici che opera principalmente nel settore del caffè - spiega Eleonora Tandoi, innovation manager di Warrant Innovation Lab - ideando una bilancia completamente nuova, capace di leggere non solo il peso degli scarti, ma anche la loro composizione, per capire se la ragione dello spreco è riconducibile ad errori di calcolo nella produzione in cucina».

«È stata una bella sfida - aggiunge Renato Santinon, direttore di pianificazione, controllo e innovazione di Dusmann Service - e non solo dal punto di vista delle scelte tecnologiche. Quando si parla di pasti scolastici e della scelta dei menù settimanali, ci si deve confrontare con una platea variegata di interlocutori: dai sindaci alle aziende sanitarie locali ai consigli scolastici con i rappresentanti dei genitori. E

ogni scuola è un mondo a sé da gestire, spesso con una differente percezione e valutazione degli sprechi».

Dopo un'inevitabile battuta d'arresto nel 2020 per la pandemia, il progetto è stato ripreso all'inizio di quest'anno. «Ora vogliamo introdurre la bilancia intelligente anche in contesti non scolastici, ad esempio nelle mense industriali, in modo da identificare cosa viene preferito e cosa viene buttato - continua Santinon -. Questo permette di rimodulare le scelte, unendo un consumo più responsabile a un vantaggio economico significativo».

Non contenta, Dusmann Service ha puntato anche alla riduzione dei consumi e dell'inquinamento delle macchine industriali usate per le pulizie. «Per sviluppare una politica davvero green occorre partire da dati concreti - racconta Santinon -. Così abbiamo chiesto ai consulenti di Warrant Innovation Lab di calcolare l'impatto ambientale dei nostri apparecchi, in modo da individuare possibili interventi per minimizzarlo».

È emersa così la necessità di trovare un'alternativa eco-

logica all'anticalcare utilizzato quotidianamente per la manutenzione delle macchine. «È stata individuata una soluzione particolarmente innovativa e made in Italy: un tubo d'acciaio dotato di un meccanismo a ultrasuoni in grado di disgregare il calcare - spiega ancora Eleonora Tandoi -. Prima di montarlo su macchine come quelle utilizzate da Dusmann Service, il tubo doveva però essere sottoposto a una serie di test che ne verificassero l'efficacia anche nel contesto delle pulizie industriali. Ci siamo quindi coordinati con il laboratorio dell'Università di Milano Bicocca per le analisi sull'acqua prodotta nei lavaggi e, successivamente, sono stati condotti anche dei test pratici direttamente sulle macchine utilizzate all'ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo».

Risultato: «Grazie al meccanismo a ultrasuoni, la pulizia è assicurata ai massimi livelli anche senza utilizzo di anticalcare chimico - puntualizza Santinon - con una riduzione del 30% i detersivi impiegati e un risparmio economico complessivo del 35%».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lotta agli sprechi alimentari anche nelle cucine della ristorazione organizzata



Renato Santinon, Dussmann service

III I test pratici direttamente sulle macchine utilizzate all'ospedale di Bergamo»

