

Arriva la SIAF!



www.siaf.it



Da settembre 2023 il servizio di ristorazione nelle scuole del comune di Pontassieve sarà gestito da SIAF.

I pasti continueranno ad essere preparati dal centro cottura di Pontassieve, ma cambierà l'azienda che lo gestisce.

Siaf SpA è una società mista pubblico-privata, che si occupa da 20 anni di ristorazione collettiva.

È così composta:

- il 52% è pubblico (USL Toscana Centro, Comuni di Bagno a Ripoli e dal 2021 Borgo San Lorenzo, Dicomano, Pelago, Pontassieve, Rufina, Scarperia e San Piero, Vicchio)
- il 48% è privato (CAMST group)



Siaf è educazione

dal campo alla scuola

Siaf caratterizza il servizio di refezione scolastica come un **progetto educativo** coniugando:

- Forte legame col territorio
- Attenzione alla salute dei piccoli consumatori
- Lotta allo spreco
- Educazione al gusto ed ad un consumo consapevole con proposte di laboratori e iniziative sulla sana alimentazione
- Predisposizione di menù scolastici con piatti stagionali nel rispetto della tradizione culturale e culinaria locale



Siaf e la comunità del cibo

- Il progetto educativo coinvolge tutti gli attori interessati, creando una vera e propria Comunità del cibo, locale, sana, condivisa ed educante
- Un filo diretto continuo fra Amministrazione Comunale e SIAF, assicura il completo allineamento degli obiettivi
- Lavoriamo in un'ottica di co-partecipazione con i produttori e favoriamo il legame con il territorio, perché la produzione locale ha un minor impatto ambientale.
- Promuoviamo nelle Scuole l'educazione al gusto, alla sana alimentazione e al consumo consapevole.
- Coinvolgiamo le Scuole ed i Cittadini in azioni educative e di sensibilizzazione

Con l'intenzione di contribuire alla qualità della vita e alla crescita della Comunità.



Siaf è territorio

la mensa locale, sana e condivisa

- Intorno alla refezione scolastica si sono costruite collaborazioni e sinergie stabili fra SIAF e i produttori.
- I loro metodi di coltivazione, allevamento e trasformazione sono rispettosi dell'ambiente (uso dei pesticidi), traducendosi in una bellezza del paesaggio concreta alla vista
- I rapporti commerciali sono diretti SENZA intermediari. Le centrali di acquisto vengono utilizzate solo se strettamente necessarie e per prodotti marginali.
- Il menù cambia ogni 2 mesi per proporre prodotti sempre stagionali e rispettare il naturale sviluppo dei prodotti ortofrutticoli

