

Ufficio Relazioni Esterne  
LR/cg  
800.710.980  
parliamoci@milanoristorazione.it

Egr. Sig. Vigo

Milano, 22/12/2008

Caro Sig. Vigo, Le assicuriamo che il nostro quotidiano lavoro è volto al continuo miglioramento della qualità in tutti i suoi aspetti: dalla ricerca di fornitori che attendano con scrupolosità alle nostre richieste, per passare a personale attento e professionalmente preparato, fino alla collaborazione e all'ascolto dell'utenza. Prova ne sia il lungo incontro da Lei avuto il 18/12/2008 con la nostra Responsabile di Zona, Sig.ra Gaiani.

Non si confonda pertanto l'umano e comprensibile risentimento di un'addetta che tiene enormemente al proprio operato, a cui vengono mosse obiezioni e critiche da persone che non sono deputate a farlo, con la maleducazione o la scarsa formazione.

Uno dei valori di Milano Ristorazione è sempre stato quello di affrontare i problemi e cercare di risolverli.

Per quanto concerne le Sue osservazioni sul pasto ricordiamo che, come previsto dal nostro piano di autocontrollo, la temperatura è misurata tutti i giorni ed i valori riscontrati sono sempre risultati idonei.

Il formaggio, come il sale, è già contenuto, nella grammatura corretta, all'interno della pietanza. Ricordiamo che l'eccesso di sale, fin dalla giovane età, può essere responsabile di malattie come ipertensione e malattie cardiovascolari.

La grammatura, degli straccetti di tacchino, serviti il 4/12, era conforme a quanto stabilito dai nostri nutrizionisti, in accordo con l'Asl Città di Milano, e cioè di 110 grammi di prodotto a crudo e 65 grammi a cotto pari a 240 kcal.

Per quanto riguarda i "kiwi gold", dalle rilevazioni effettuate in 10 scuole Primarie, il gradimento, dei bambini, è molto elevato attestandosi all'80,12%.

Infine, l'acqua consumata proviene dall'acquedotto cittadino che, grazie ad un sistema garantito di circa 20 mila rigorosi controlli all'anno, su caratteristiche organolettiche, PH, durezza, ossidabilità, presenza di nitrati, ammoniaca o tracce di ferro (eventualmente dovute a condutture vecchie), è un prodotto di grandissima qualità.

Le segnaliamo peraltro che il gradimento complessivo sulla qualità del pasto fornito da Milano Ristorazione, è stato giudicato, nel corso di un'indagine condotta a giugno 2008 dall'Istituto Nielsen, soddisfacente da 6 genitori su 10 e solo il 16% ha espresso un giudizio negativo.

Inoltre, 7 genitori su 10 giudicano molto o abbastanza positivamente la professionalità del nostro personale, con meno del 10% di giudizi negativi.

Crediamo che questi dati parlino da soli.

Siamo comunque a Sua disposizione per ulteriori chiarimenti.

Distinti saluti.

Il Direttore Generale  
Dott. Mauro Bianchi