

Imparare a cucinare? Si può, in azienda

Pubblicato: Lunedì 10 Novembre 2014

E se si imparasse in azienda a cucinare? È quello che è successo questa settimana alla KSB Italia da quando è attivo il servizio di ristorazione con il quale la multinazionale con sede a Concorezzo, leader nella produzione e nella vendita di pompe e valvole per il trasporto di fluidi, ha rivoluzionato l'approccio all'alimentazione dei dipendenti.

Il corso di cucina è il fiore all'occhiello di un progetto di ampio respiro che ha trasformato la mensa in un innovativo servizio di ristorazione. Gli chef del ristorante aziendale hanno svelato i trucchi per una cucina veloce, ma salutare. Questa è stata la prima sessione di un percorso che porterà nel corso dell'anno i dipendenti a saper cucinare piatti regionali, oppure a fare la pasta e il pane in casa, o a preparare le ricette per le zuppe più gustose.

KSB Italia ha sempre come obiettivo, quello di elevare la qualità dell'ambiente lavorativo. L'azienda, era già stata inserita nel 2009 tra "Le 100 aziende dove si lavora meglio", secondo un'indagine condotta dal Great Place to Work Institute® pubblicata da Guerrini e Associati. Nel febbraio del 2010 un primo passo per migliorare la pausa pranzo, modificando la sala dove si mangia rendendola più accogliente con muri dai colori caldi che richiamano le quattro stagioni. Poi l'opportunità di arricchire la dieta cogliendo direttamente dal frutteto di KSB Italia, frutta fresca di stagione. Un'iniziativa simbolica che ha riscosso molto successo tra i lavoratori. Oggi il passo definitivo in questo campo con un servizio di qualità e personalizzato.

L'attenzione principale ricade sui menù proposti che vanno nella direzione di un'alimentazione sana, in particolare grazie al progetto denominato "La Tavola Buona", che introduce piatti che privilegiano l'utilizzo di ingredienti freschi, di stagione, meno raffinati con spezie e erbe aromatiche in modo da ridurre l'utilizzo di sale e grassi. Di ogni preparazione è disponibile il ricettario con il dettaglio degli ingredienti, delle grammature e la valorizzazione calorica. Il menù proposto ha una articolazione stagionale e segue una rotazione di quattro settimane. Con un anticipo di sette giorni viene esposto il menù in modo tale che i dipendenti sappiano per tempo cosa verrà offerto. Non mancheranno le sorprese per rendere la programmazione dinamica e ricca di novità: a tavola saranno proposti piatti regionali, etnici, tematici di vario tipo collegati alle festività, alle stagioni e ad eventi speciali. Nei menù scelti dalla multinazionale non manca una visione internazionale che porterà sui tavoli anche piatti indiani, spagnoli o greci.

A guidare le scelte dei dipendenti c'è anche un consulente nutrizionale che è in grado di fornire indicazioni dietetiche sulla composizione calorica delle preparazioni e di dare suggerimenti sull'alimentazione da seguire.

Il classico sacchetto con panino e bibita, sempre per proporre una dieta sana e equilibrata, è stato sostituito dal servizio lunch box. Chi ha fretta potrà prenotare il proprio take away composto da pasti freddi di facile consumo. Un modo pratico, sano ed equilibrato per non saltare il pasto. Su richiesta il lunch box è disponibile anche da portare via alla sera.

Massima attenzione alla salute, ma anche all'ambiente con l'introduzione di un erogatore per la distribuzione libera di acqua naturale e gassata, prodotti naturali, varie bevande gassate, tè freddo, ad uso self service. L'erogatore di bevande diminuisce fortemente l'impatto ambientale connesso con l'attività di ristorazione: vengono eliminate le bottiglie di plastica, gli imballaggi, le emissioni di anidride carbonica legate al trasporto delle merci. Questo è un altro tassello "verde" che si aggiunge alla politica ecologica portata avanti dall'azienda che ha fatto la certificazione energetica degli edifici (2009), introdotto il solare termico e installato i pannelli fotovoltaici (2010) con l'obiettivo di raggiungere le zero emissioni. Tutti i prodotti sono realizzati seguendo un'evoluzione sempre più eco-compatibile, ottimizzando sempre di più il consumo energetico.

«Questo cambiamento contribuirà ad aumentare quella sensazione di benessere del dipendente e quel senso di appartenenza che ci permettono di lavorare meglio e di raggiungere gli obiettivi e superare le sfide che di anno in anno ci si presentano». Questo il commento di Riccardo Vincenti, Consigliere Delegato KSB Italia.

La parola d'ordine è niente sprechi. In nome della responsabilità sociale e per contribuire alla diminuzione degli sprechi, le inevitabili eccedenze (cibo non consumato e generi alimentari non distribuiti) saranno destinate al Banco Alimentare. L'intero progetto è stato studiato e realizzato in collaborazione con l'azienda "Camst, la Ristorazione Italiana".

(a cura ufficio stampa KSB Italia)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it