

## Per un'alimentazione sana e sostenibile



La nostra politica sui fornitori vuole incentivare un'economia che non inquina e di qualità, che ha cura della terra, che sviluppa e mantiene occupazione e tradizioni alimentari nel territorio.

### **Km 0**

Accorciare le distanze significa aiutare l'ambiente, promuovere il patrimonio agroalimentare regionale e abbattere i prezzi, per questo acquistiamo i prodotti direttamente dai produttori agricoli distribuiti sul territorio regionale dove le tipicità vengono vendute senza intermediazioni.

### **Biologico**

Gran parte dei nostri fornitori utilizzano prodotti provenienti da coltivazione e di allevamento che ammettono solo l'impiego di sostanze naturali, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica. A garanzia di questo molti sono certificati dall'AIAB, Associazione Italiana Agricoltura Biologica.

### **Qualità**

Tutti i nostri fornitori sono accreditati secondo il nostro sistema di qualità. Ciascun prodotto impiegato viene garantita l'origine, e la tracciabilità. Nelle nostre scelte sono privilegiati i prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) e le Specialità tradizionali garantite (prodotti STG)

### **Il rispetto dell'ambiente e per il territorio**

Il nostro impegno è di inquinare di meno: cibo biologico, ortofrutta locale e stagionale, settimane tradizionali, acqua del rubinetto, stoviglie durevoli, detersivi ecologici o a basso impatto ambientale, raccolta differenziata e riduzione dei rifiuti, servizio quanto più familiare per i bambini



*La mensa può educare dando il buon esempio!*



Ditta Individuale "Da Taty"  
di Caddeu Franca  
Via Umberto I Segariu (CA)  
340 8659339  
info@dataty.it



*Amiamo  
il nostro lavoro*

## storia dell'azienda

La Ditta individuale "Da Taty" di Caddeu Franca nasce nel 2004 dopo che la titolare ha **maturato un'esperienza nel settore della ristorazione scolastica, alberghiera e ristorativa di oltre vent'anni**. Fin dall'inizio, la titolare ha posto come principio fondatore della politica aziendale quello di privilegiare **la qualità**, la familiarità nel servizio offerto e la valorizzazione delle produzioni locali proponendo nelle scuole, in accordo con la ASL, menù personalizzati.

Come riconoscimento per queste scelte ha partecipato al **Tavolo di lavoro "Sattu po imparai"** insieme ai responsabili di LAORE e della ASL di Sanluri, costituito dalla provincia del Medio Campidano per **promuovere prodotti locali e tipicità nella ristorazione collettiva scolastica**.

La ditta ha implementato un Sistema di Autocontrollo sulla Sicurezza Alimentare HACCP che prevede **controlli di qualità in tutte le fasi di produzione, dai fornitori fino al servizio**, possiede un Sistema di gestione della Qualità conforme alle norme UNI EN ISO 9001:2008 certificato dal prestigioso ente Bureau Veritas ed è iscritta al Protocollo AIC Associazione Italiana Celichia AIC.



## la qualità' del servizio

La qualità del servizio è data da:

- Applicazione scrupolosa del **Piano di autocontrollo**
- Presenza di una procedura di **tracciabilità e rintracciabilità** di prodotto.
- **Verifica** dell'efficacia del processo su 4 livelli:
  1. Analisi continua delle registrazioni
  2. Verifiche ispettive interne
  2. Verifiche ispettive esterne
  3. Questionario soddisfazione cliente
  4. Pasto test



## la formazione del personale

Il livello di qualificazione del personale costituisce per la Titolare un patrimonio prezioso oltre che una **garanzia di credibilità e professionalità** e pertanto viene curato e seguito con particolare impegno ed attenzione.

Annualmente la ditta coinvolge il personale in corsi di aggiornamento interni e/o esterni.



Attraverso questo pieghevole la Ditta "Da Taty" si propone di **presentare a tutte le famiglie le caratteristiche del servizio e le iniziative previste per questo anno scolastico**, con l'intento di condividere il percorso che si è deciso di affrontare e stimolare la partecipazione e il coinvolgimento delle famiglie al fine di valorizzare la tipicità del cibo e la sua valenza per un'alimentazione equilibrata e sana.



## il piano di educazione alimentare

**La scuola** attraverso il suo servizio mensa ha l'opportunità di divenire un luogo privilegiato per operare un **recupero della cultura tradizionale e delle abitudini alimentari coinvolgendo i bambini e le famiglie** in una graduale riscoperta del proprio rapporto con il cibo.

- Incontro di presentazione
- Laboratorio di educazione alimentare: a tavola con i nonni, il mondo delle api, dalla pecora alla tavola, l'oro giallo, su pani con s'ollu, su trigu e su pani



## le giornate speciali

- Ottobre** | Giornata Campidanese
- Novembre** | Pane e Sapa
- Dicembre** | Menù della tradizione
- Gennaio** | Su cixiri
- Febbraio** | Dolcetto scherzetto
- Marzo** | Su zaffanau
- Aprile** | Sa cassola
- Maggio** | Festa dell'orto

