



Spettabile

**Comune di Faloppio**

Via Manzoni, 1 – 22020 FALOPPIO (CO)

Alla c.a. del Sindaco, Sig. Giuseppe PRESTINARI

Bolzano, 15 aprile 2026

Ns.prot.n.0638/26/CF/MG/MC/dl/ssc  
Note: Inoltro via E-mail  
[segreteria@comune.faloppio.co.it](mailto:segreteria@comune.faloppio.co.it)

Referente:  
Food Safety & Hygiene Service  
[IT-FoodSafety@markas.com](mailto:IT-FoodSafety@markas.com)

**Servizio di ristorazione. Criticità gennaio u.s. Ulteriore intervento su azioni e misure correttive/migliorative intraprese**

Gentile Sindaco,

a seguito del nostro incontro, inviamo una relazione sulle azioni e sulle attività intraprese da Markas, sia a livello di processo che tecnologico, dopo l'episodio avvenuto lo scorso 21 gennaio. L'obiettivo è assicurare trasparenza e condivisione del nostro impegno nel garantire sempre il miglior servizio a Comuni e Famiglie.

Nel rispetto dei propri standard aziendali, Markas ha posto in campo una serie di interventi concreti per individuare le criticità segnalate e migliorare ulteriormente il servizio di refezione scolastica. L'azienda ha operato su più fronti: rafforzando la formazione del personale, intensificando le verifiche sul campo, controllando le apparecchiature e rinnovando le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti.

A queste azioni si sono affiancati anche i controlli effettuati da ATS, Agenzia di Tutela della Salute, su strutture produttive e filiera degli alimenti. Markas ha prontamente recepito le indicazioni e le prescrizioni fornite da ATS. Per quanto riguarda la filiera della carne, è stata attestata la rintracciabilità della materia prima approvvigionata da fornitore qualificato. ATS ha confermato la piena conformità dei parametri di qualità e di provenienza previsti dai capitolati, appurando che la derivazione della carne utilizzata è italiana della Regione Veneto.





A dimostrazione dell'immediato impegno nell'analizzare e risolvere la situazione, dal 26 gennaio all'8 febbraio, Markas è intervenuta col supporto di proprie figure professionali specializzate. Durante la fase di produzione nel centro cottura, un capo cuoco esperto in refezione scolastica è stato incaricato di effettuare verifiche operative e fornire indicazioni migliorative.

Per rafforzare ulteriormente la qualità del servizio, alle attività formative già previste, Markas ha aggiunto momenti di formazione dedicati sia al personale del centro cottura che alle addette mensa impegnate nella distribuzione dei pasti. L'obiettivo è garantire la massima attenzione alle procedure in tutte le fasi del processo: dalla preparazione dei pasti fino alla loro somministrazione agli Alunni. È stata inoltre presa in considerazione la possibilità di avviare un percorso di miglioramento delle proposte presenti nei menù dei Comuni interessati.

Contestualmente è stato coinvolto un Nutritional Service Specialist presente sia al centro cottura che nei refettori, per garantire il corretto svolgimento di tutte le procedure previste. Inoltre, l'azienda ha programmato un calendario di ispezioni periodiche nelle mense scolastiche, affidate alla Dietista di sito del centro cottura, con visite regolari nei refettori finalizzate al monitoraggio costante della qualità e procedure del servizio.

Le verifiche tecniche sulle attrezzature sono state approfondite: i controlli realizzati da tecnici manutentori hanno confermato il corretto funzionamento dei macchinari utilizzati nella preparazione dei pasti. Infine, per garantire il corretto mantenimento della catena del caldo durante il trasporto e come da prescrizione dell'ATS, Markas ha provveduto alla sostituzione immediata dei contenitori risultati non conformi.

A livello di gradimento e apertura alle proposte della Committenza, sono stati presi in carico determinati spunti che, previa obbligata valutazione del nostro Nutritional Service e configurazione agli schemi merceologici di riferimento, potranno concretizzarsi in validi elementi innovativi dei ns. Menù.

Queste azioni testimoniano l'impegno costante dell'azienda nel monitorare il servizio, intervenire tempestivamente in presenza di criticità e garantire ai Bambini e alle Famiglie un servizio di refezione scolastica sicuro e di qualità.

L'occasione è gradita per porgere i Migliori Saluti

## Markas S.r.l

Dott. Mattia Caldana | Food Operations Manager