



*La ristorazione Markas per i centri estivi si sviluppa con l'obiettivo di offrire un insieme di menu gustosi, genuini e che rispettino le esigenze nutrizionali di bambini e ragazzi.*

## **ristorazione Markas nei centri estivi: la qualità prima di tutto**

L'offerta di qualità, proposta nei centri estivi gestiti dall'azienda Markas, nasce dalla scelta di ingredienti freschi, genuini e gustosi, che sappiano soddisfare tutte le diverse esigenze nutrizionali.

La ricerca di materie prime del territorio a filiera corta e di prodotti locali biologici e a chilometro zero garantisce e assicura un alto livello di qualità e varietà all'interno dei menu.

Il ciclo produttivo degli alimenti è tracciato in ogni singolo passaggio: dall'acquisto della materia prima fino all'impiattamento. L'obiettivo principale è quello di offrire un servizio adeguato dal punto di vista nutrizionale a bambini e ragazzi.

Una composizione equilibrata dei pasti e dei piatti è fondamentale per soddisfare le diverse esigenze: ogni menu è composto da piatti a base di carne, pesce, uova, formaggi e legumi, per offrire ogni giorno una dieta completa ed equilibrata.

### **Chi siamo:**

*Nata a Bolzano nel 1985, Markas è un'azienda a conduzione familiare che conta oltre 10.000 collaboratori ed è presente in 3 paesi europei.*

*Con la Divisione Food, Markas gestisce ad oggi 150 cucine e serve una media di 120.000 pasti al giorno.*