


# Marina Messina - Economa Dietista

Consulenza, progettazione e sviluppo sistemi di ristorazione

<b>Aggiornamento</b>	1 Ottobre 2017
<b>Informazioni personali</b>	<p><b>MESSINA Marina</b>  Nata il 19/07/66  Nata a Milano  Tel. 389/27.29.025  E-mail : <a href="mailto:messina@consulenzeristorative.it">messina@consulenzeristorative.it</a>  Residente in via Sangallo, 28  20133 Milano  Patente "B"  Nubile</p> 
<b>Istruzione</b>	Diplomata con 53/60 nel 1985 come ECONOMA DIETISTA presso : Istituto Tecnico Femminile - Giulio Natta Via Don Calabria - Milano
<b>Lingue straniere</b>	Inglese : Discreto sia parlato che scritto Spagnolo : Ottimo sia parlato che scritto
<b>Corsi di Formazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2016 Tecniche di cottura sottovuoto - Angelo PO</li> <li>▪ 2011 Corso dietetica applicata nell'ambito scolastico - (15 ore)</li> <li>▪ 2008 Corso di Coaching per la gestione del personale (3 giornate)</li> <li>▪ 2006 Corso sulla Privacy per la gestione dei dati sensibili nell'ambito sanitario.</li> <li>▪ Corso Tecnico presso RAZIONAL Srl per l'utilizzo di carrelli termici monoporzione legati all'attuazione del sistema "Cook and Chill" (2 giornate)</li> <li>▪ 2003 Corso di lingua americana presso INTRAX INSTITUTE</li> <li>▪ 2002 "Formazione per formatori" tenuto dalla Società ASTRON - (4 giornate)</li> <li>▪ Da ottobre 2002 a febbraio 2003 (40 ore) Corso di aggiornamento di lingua inglese del British Institute</li> <li>▪ 1997 Corso per Panificatori -ENAIIP - Comune di Milano. - Isegnante di dietetica</li> <li>▪ Adeguamento della documentazione di Sistema Qualità alle nuove norma ISO 9000 AICQ (2 giornate)</li> <li>▪ Verifiche Ispettive interne UNI ISO 10011 - BIO SISTEMI - (1 giornata)</li> <li>▪ Tecniche di Assertività" - ORGA (1 giornata - destinato alla gestione del personale)</li> <li>▪ 1988 Corso di Puericultura - Provincia di Milano.</li> </ul> <p>Insegnante di alimentazione e responsabile mensa della medesima unità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asilo Nido e Centro di Accoglienza - Provincia di Milano.</li> <li>▪ 1986 Corso di Specializzazione Ospedaliero presso la Clinica Universitaria di San Donato Milanese nel reparto di Diabetologia e Malattie del Ricambio</li> </ul>
<b>Occupazione Attuale:</b>	<p>Dal 2003 presso MESSINA CONSULTING Srl come consulente e dal 2008 con partita Iva: <b>Ditta individuale come Dietista (Anche esente IVA)</b>  Come consulente tecnico nell'ambito sanitario e dietetico con specifiche competenze nell'ambito della ristorazione collettiva.</p> <p><b>NOTA</b> : si specifica che a fine curriculum vengono riportate in ordine cronologico le sole esperienze come esperto di gara.</p>

# Marina Messina - Economa Dietista

Consulenza, progettazione e sviluppo sistemi di ristorazione

*Esperienze  
recenti o in  
corso:*

## **Anno 2013/2019**

**Responsabile controllo Qualità** per il **COMUNE DI BERGAMO** preposta al controllo di conformità al capitolato in ambito della ristorazione collettiva scolastica.

Responsabile unico del controllo igienico-sanitaria e alla supervisione e formazione dei servizi ausiliari nell'ambito ristorativo, responsabile controlli reparto scolastico ristorativo (Nidi, materne, elementari e medie)

Pasti gestiti circa 5000 al giorno.

## **Anno 2016/2017 (terminata marzo 2017)**

Consulente tecnico-ristorativo per **CIR FOOD** progetto legato al sistema refrigerato "Cook-and Chill " indirizzato al settore sanitario con particolare attenzione alle tecniche di rigenerazione in carrelli con vassoio personalizzato.

## **Anno 2017 Febbraio 2017**

Consulente Tecnico per **JD SERVICE Srl (BG)** per la realizzazione di un progetto a tema ristorativo nell'ambito dell'ottenimento di fondi della comunità europea

## **Anno 2017**

Consulente Tecnico per il locale commerciale birreria **HOPDUVEL (Mi)** per la realizzazione di tutto il lay-out, l'haccp e la fornitura di prodotti in sottovuoto destinati alla vendita per un locale con sola licenza di "Tavola fredda".

## **Anno 2017**

**Responsabile controllo Qualità** per il **COMUNE DI Dalmine** preposta al controllo di conformità al capitolato in ambito della ristorazione collettiva scolastica.

Responsabile unico del controllo igienico-sanitaria e alla supervisione e formazione dei servizi ausiliari nell'ambito ristorativo, responsabile controlli reparto scolastico ristorativo (Nidi, materne, elementari e medie)

Pasti gestiti circa 1500 al giorno.

## **Anno 2017 Marzo 2017**

Consulente tecnico-ristorativo per **ELIOR** settore sanitario per la progettazione di nuovi sistemi ristorativi in ambito del legame refrigerato indirizzato alla gara sanitaria della regione Veneto.

## **Anno 2015/2018**

Consulente tecnico-ristorativo per il **COMUNE DI COMO** con l'obiettivo di supportare l'amministrazione comunale alla realizzazione del nuovo centro cottura per i pasti scolastici.

Pasti erogati circa 5000 al giorno.

Inoltre responsabile della formazione igienico sanitaria indirizzata, sia ai partecipanti della commissioni mensa (circa 100 persone annue) che agli operatori di cucina.

## **Anno 2012/2019**

Consulente tecnico-ristorativo per la **Soc. Coop Onlus LA GOCCIA** responsabile servizio

Marina MESSINA - Qualità - Informatica - Gestione Aziendale

Sede Legale e Amministrativa: Via Sangallo, 28- 20133 Milano- P.IVA 06255790963

Tel.389/27.29.025 - E-mail [messina@consulenzeristorative.it](mailto:messina@consulenzeristorative.it)

# Marina Messina - Economa Dietista

Consulenza, progettazione e sviluppo sistemi di ristorazione

dietetico (600 pasti/die) e **gestione HACCP** e supervisore settore **SVILUPPO COMMERCIALE**.

Responsabile del progetto cotture sottovuoto e possibile futuro sviluppo in accordo con BANCO ALIMENTARE e SITICIBO

## Anno 2008/2017

Per il **COMUNE di INZAGO** come responsabile formazione igienico-sanitaria, responsabile Audit esterni per conformità operative e supervisione in merito all'ottimizzazione degli acquisti presso il **NIDO GHIRIGORI** a gestione interna.

## Anno 2014/2015

Consulente tecnico-ristorativo per la **FGD INTERNATIONAL Spa** produttore di pellicole per uso alimentare (responsabile sviluppo diffusione/vendita settore ristorativo)

## Anno 2012/2015

Consulente tecnico-ristorativo per la **Soc. RISTOTREND Snc** responsabile servizio dietetico (1000 pasti/die)

## Anno 2006/2015

Per la Società **ORMA SRL** come responsabile formazione igienico-sanitaria nell'ambito delle pulizie industriali e civili e referente ISO per **SGS** (500 dipendenti).

## Anno 2012-2015 SERIST

Consulente tecnico-ristorativo per la società **SERIST Srl** : gestione e supporto tecnico nella realizzazione delle offerte di gara sia pubbliche che private, realizzazione menù tecnici (Realizzazione menù etnici : vedi contratto della **SCALA** che è stato acquisito nel 2012)

## Anno 2014

Come dietista per **PUNTO SERVICE COOP** gestore di residenze per anziani (Residenza di **IPPOCRATE** a Milano) elaborazione informatizzata del calcolo bromatologico del menù estivo/invernale attraverso un software dedicato e specifico.

## Anno 2011/2014

Per la Società **MED EAT SRL** come consulente tecnico/dietetico, la consulenza è indirizzata alla diffusione e commercializzazione dei FLAN "I FELICI" e delle mousse di verdura **BONDUELLE** adatti alle **FRAGILITA' ALIMENTARI** (disfagia, patologie debilitanti, deperimento della terza età, ecc.)

## Anno 2012/2014

Consulente tecnico-ristorativo responsabile commessa **UNICREDIT** per la realizzazione del capitolato di gara per nuova apertura mensa interna di **MILANO GARIBALDI** (Apertura primavera 2014 pasti ipotizzati 800)

Incaricata dalla la **Soc. TRE VALLI S.C.A.R.L.** indirizzato alla formazione igienico-sanitaria e alla gestione dei servizi ausiliari nell'ambito ristorativo.

# Marina Messina - Economa Dietista

Consulenza, progettazione e sviluppo sistemi di ristorazione

## Anno 2002/2014

Per la **PROVINCIA di MILANO** ho curato la privatizzazione del **CAM (Centro Assistenza Minori)** sia per la parte documentale tecnica sia per la gara d'appalto come esperto del settore **realizzando ex-novo il capitolato tecnico** destinato alla gara pubblica di aggiudicazione ristorativa e facendo parte delle Commissioni di Valutazione delle Gare di aggiudicazione dicembre 2010.

Mi è stato affidato nuovamente la realizzazione dell'adeguamento del nuovo capitolato di gara per la gara che si è effettuata nel giugno 2012 con aggiudicazione nel dicembre dello stesso anno.

Ho effettuato la mia consulenza presso la Provincia di Milano per tutto il **2013/2014 come Economa Dietista monitorando il contratto in essere con la società di gestione del servizio di ristorazione/pulizia e come responsabile della formazione igienico-sanitaria degli operatori della provincia** che svolgono un ruolo educativo all'interno dei nuclei di accoglienza per i piccoli utenti, effettuando i corsi sostitutivi per il Libretto Sanitario a cura del Responsabile dell'Industria Alimentare

## Anno 2008/2014 CAMST Spa

Consulente tecnico-ristorativo per la **Soc. Coop CAMST** indirizzata a vari comparti :

- 1) Per la realizzazione di un nuovo progetto ristorativo per la vendita diretta dei prodotti alimentari gestiti dalla piattaforma interna CEDI
- 2) Per la realizzazione di **menù sanitari comprensivi di valorizzazione bromatologica**
- 3) Per l'**informatizzazione** con programma di proprietà dato in gestione di tutta la gestione informatica **delle diete sanitarie** nei centri di produzione pasti del settore scolastico
- 4) Per l'effettuazione di corsi di formazione di educazione alimentare presso la scuola dell'obbligo creando nuovi supporti educativi (materiali/gadget/audiovisivi ecc.)

## Anno 2012/2013

Consulente tecnico-ristorativo per la **Soc. Coop Onlus VIA LIBERA** gestione e apertura nuovo self-service aperto al pubblico - Via Boifava, 31/b - Milano (150 posti/die + 500 pasti trasportati)

## Anno 2012

Per **CAMST** supervisore dietetica presso la **CLINICA CITTA' STUDI di Milano**, referente in loco responsabile del subentro a **AVENANCES (Presenza giornaliera come coordinatore del servizio per 6 mesi e referente della Direzione Sanitaria in merito al Dietetico Ospedaliero)**

## Anno 2012

Per **COMPASS GROUP** come consulente per la realizzazione dei progetti di gara inserita nell'organico commerciale

## Anno 2009/2012

Consulente Dietetico presso Comune di Corsico (Mi) per GSI successivamente

# Marina Messina - Economa Dietista

Consulenza, progettazione e sviluppo sistemi di ristorazione

## **incorporata da CAMST**

Supervisore comparto dietetico per la ristorazione scolastica (3500 pasti/gg) indice dietetico 8-10 %.

Per il presente contratto ho realizzato un **SISTEMA INFORMATIZZATO DI GESTIONE**

**DIETE** : dal menù personalizzato alla realizzazione giornaliera delle varie etichette, dei singoli piatti, indirizzati ad ogni singolo utente, comprensivo di modulistica conforme all'HACCP/ISO e di TRACCIABILITA' degli alimenti/preparazioni).

## **Anno 2004/2011**

**Contratto come Responsabile dei SERVIZI ALBERGHIERI** : guardaroba, ristorazione, vigilanza igienico sanitaria, progettazione nuova cucina interna, formazione di legge in sostituzione al libretto sanitario (Tracciabilità e Allergeni) e progetto inserimento prenotazione pasti informatizzato presso :

**CASA DI CURA NEUROPSICHIATRICA - VILLA CRISTINA** - Strada Vallette - Torino

## **Anno 2008/2010**

Per la **3 MP Terme di Galzignano Srl** - **GESTIONE ALBERGHIERA** come **FOOD & BEVERAGES MANAGER** nel complesso termale **TERME di GALZIGNANO (Pd)** .

Responsabile formazione igienico-sanitaria, responsabile Audit interni, referente organi di vigilanza e capo-progetto nell'ambito della ristrutturazione aziendale settore ristorativo (Cucine, bar spazi ristorativi)

## **Anno 2008 ( ESPERIENZA INTERNAZIONALE)**

**Tecnico F&B presso EXPO Zaragoza (Spagna) per MILANO RISTORAZIONE Spa**

**Tecnico acquisti FOOD e NO FOOD**

**Esperto FORMAZIONE IGIENICO-SANITARIA**

## **Anno 2004/2006**

**Responsabile Servizi Alberghieri presso: EX CASA DI CURA SANTA RITA (Attualmente Clinica Città Studi) Milano.**

**Responsabile** : Ristorazione, pulizie, lavanderia e giardinaggio.

Nell'ambito del Contratto è stato effettuando il passaggio al "vassoio personalizzato", la realizzazione di una cucina interna all'ospedale centralizzata e la relativa informatizzazione del sistema di prenotazione con particolare attenzione alla tracciabilità delle diete distribuite ai pazienti, **parallelamente è stato ampliato il pacchetto alberghiero relativo alla Solvenza** integrandolo con camere solventi, distribuite sui vari piani di specialità per ogni patologia.

## **Anno 2007/2008**

Contratto di sviluppo gamma con **BONDUELLE FOOD SERVICE ITALIA** indirizzato alla ristorazione collettiva in collaborazione con **RATIONAL DISTRIBUTION** utilizzando i carrelli **UNITRAY** attraverso il **vassoio personalizzato**.

## **Anno 2006/2008 COPRA/ELIOR**

# Marina Messina - Economa Dietista

Consulenza, progettazione e sviluppo sistemi di ristorazione

	Consulenza in merito alla <b>formazione</b> di legge nell'ambito ristorativo: TRACCIABILITA', HACCP e IGIENICO SANITARIA per <b>COPRA</b> (Pc)- (acquisita ELIOR)
--	---



# Marina Messina - Economa Dietista

Consulenza, progettazione e sviluppo sistemi di ristorazione

<i>Precedenti Esperienze professionali</i>	<p><b>Anno 2007/2008</b> Per <b>PULISAN SRL</b> - Contratto per la gestione del personale di pulizia e ristorazione presso l'appalto <b>FIERA RHO e Milano</b>. Incaricata della formazione ed organizzazione del personale che effettua la sanificazione e il riordino di tutti i self-service gestiti dalla società <b>ONAMA/COMPASS</b></p>
	<p><b>Anno 2006/2008</b> Per la <b>ASTRON CONTROL Srl</b>- Via Veglia, 55 - Milano -contratto come responsabile del <b>CONTROLLO DI GESTIONE</b> e supervisione dei professionisti incaricati della sanificazione nell'ambito alimentare con particolare attenzione alla formazione igienico-sanitario (Società di pulizie a carattere nazionale - Responsabile del contratto stabilimenti <b>PASTIFICIO RANA</b> - Stabilimento di Gaggiano (MI)</p>
	<p><b>Anno 2005</b> Ho collaborato con la Società <b>IGM Srl</b> Servizi di Ristorazione di Vimodrone (<b>Assorbita ELIOR</b>) nella realizzazione delle offerte economiche e nella stesura di progetti tecnici in ambito di appalti pubblici, <b>riorganizzando la gestione documentale e informatica e organizzando un nuovo sistema di archiviazione.</b></p>
	<p><b>Anno 2005</b> Ho collaborato con la società <b>DESSERT Spa</b> (Fornitore di <b>BINDI ITALIA</b>) per il controllo igienico sanitario all'interno dello stabilimento di produzione.</p>
	<p><b>2004: Responsabile della cucina Ristorante-Bar SEGAFREDO</b> <b>Powell Street San Francisco - CALIFORNIA</b></p> <p><b>2001/2004: COMPASS GROUP ITALIA Spa</b> <b>DIREZIONE QUALITA'</b> Coordinatore Formazione interna nazionale (Settore Igienico-sanitario) <b>Responsabile a livello nazionale e referente internazionale per la Customer and Client Satisfaction.</b> <b>Facente parte del gruppo di lavoro relativo alle nuove ristrutturazioni edilizie e dei nuovi lay-out operativi per i clienti Compass che ne avevano necessità.</b> <b>Referente Direzione Commerciale per valorizzazione economica in sede di gara per i progetti di ristrutturazione nuovi impianti.</b> <b>Referente organi di controllo Certificazione ISO 9000 (DNV)</b> Auditor interno certificato sistema ISO 9000. <b>Responsabile del progetto VISION 2000.</b> <b>Responsabile progetto "Prima formazione per operatori della ristorazione"</b></p> <p><b>1998/2001 MY LUNCH SpA. Trezzano s/Naviglio (Mi)</b> <b>Direttore Operativo</b> Con deleghe di firma e benefit sui budget raggiunti responsabile settore scolastico/sanitario/aziendale <b>durante il mio mandato si è ottenuta la certificazione a ISO 9001.</b></p>

# Marina Messina - Economa Dietista

Consulenza, progettazione e sviluppo sistemi di ristorazione

## **1996/7 SODEXHO ITALIA SpA Cinisello Balsamo (Mi)**

### **Ispettore mensa**

Organizzazione del personale, controllo dei costi e dei consumi, miglioramento delle condizioni economiche e organizzative degli impianti assegnati.

## **1995/6 SELF-SERVICE Circolo De Amicis - Milano (100 pasti/die)**

### **Gestore per LOMBARDA RISTORAZIONE Srl**

Supervisione generale e mansioni operative (Cassa, Cucina, Bar ecc.)

Rapporti con le banche, i fornitori, compilazione menù e programmazione acquisti.

## **1994 Albergo VILLA TECA - QUEPOS -COSTA RICA**

### **Vice Direttore**

Responsabile unico del ristorante con mansioni di supervisione contabile dell'andamento economico dell'albergo e responsabile del contatto con le agenzie del luogo.

## **1992/1993 LOMBARDA RISTORAZIONE - Lecco**

### **Direttore Operativo del settore scolastico**

Ispettore per le unità operativa di Bergamo (sezione scolastica - 1.000 pasti giornaliere circa) e la sezione di Melzo (sempre scolastici - 900 ca. pasti giornalieri). Responsabile della formazione inerente: "Direttive della Regione Lombardia" per tutta l'azienda.

## **1991 ONAMA (Attuale COMPASS)**

### **Direttore Mensa Scolastico**

Ubicata presso la Sezione Scolastica di Treviglio (Bg)

Organizzazione del personale, controllo dei costi e dei consumi, miglioramento delle condizioni economiche e organizzative degli impianti assegnati.

## **1985/1986 Dietista operante presso l'Ospedale Universitario di San Donato Milanese nel Reparto di "Diabetologia e malattie del ricambio"**

### **Diretto dal Professor Francesco Caviezel**

### **Nello staff tecnico del Dottor Antonio Bossi**

Realizzazione e stesura dietetici, supervisione di tutte le preparazioni dietetiche in cucina a diretto contatto con il personale operativo alle dirette dipendenze del personale.

Anamnesi dei pazienti del reparto con monitoraggio dei risultati ottenuti.

Corsi di formazione in dietetica applicata indirizzata al personale di cucina.

Facente parte dello staff operativo che organizzava i dati statistici risultanti dalle cure e dalle assegnazioni dietetiche specifiche per ogni patologia.



# Marina Messina - Economa Dietista

Consulenza, progettazione e sviluppo sistemi di ristorazione

## COME ESPERTO DI GARA :

### Anno 2017 (Gara che si effettuerà a luglio 2017)

Commissario Tecnico per il **VERTOVA (Bg)** per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica.

### Anno 2017 (Gara che si effettuerà a luglio 2017)

Commissario Tecnico per il **CHIGNOLO D'ISOLA (Bg)** per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica.

### Anno 2017

Commissario Tecnico per il **COMUNE di BREMBATE (Bg)** per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica.

### Anno 2016

Commissario Tecnico per il **COMUNE di FIORANO AL SERIO (Bg)** per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica.

### Anno 2016

Commissario Tecnico per il **COMUNE di MONTEVECCHIA (LC)** per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica.

### Anno 2016

Commissario Tecnico per il **COMUNE DI SERIATE (BG)** per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica.

### Anno 2016

Commissario Tecnico per il **COMUNE DI GAZZANIGA (BG)** per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica.

### Anno 2015/2016

Consulente tecnico-ristorativo per **OSPEDALE MAGGIORE DELLA CARITA' - NOVARA**  
Incaricata del supporto tecnico per la realizzazione della gara aggregata del comprensorio ospedaliero piemontese con un valore di stimato di 90.000.000 di euro

### Anno 2015 Luglio

Commissario Tecnico per il **COMUNE DI ROVATO (Bs)** per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica.

### Anno 2014

Commissario Tecnico per il **COMUNE DI CHIGNOLO D'ISOLA (Bg)** per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica.

# Marina Messina - Economa Dietista

Consulenza, progettazione e sviluppo sistemi di ristorazione

## Anno 2013 Luglio

Commissario Tecnico per il **COMUNE DI BAGNATICA** (Bg) per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica

## Anno 2012 Luglio

Commissario Tecnico per il **COMUNE DI MEDIGLIA** (MI) per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica (valore appalto 9 Milioni di Euro)

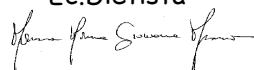
## Anno 2012 Luglio

Presidente Commissione Tecnica per il **COMUNE di BERGAMO** per l'aggiudicazione della gara per l'appalto di ristorazione scolastica (valore appalto 18 Milioni di Euro)

Si autorizza al trattamento dei dati personali (Legge 675/96).

Marina Messina

Ec.Dietista



Marina MESSINA - Qualità - Informatica - Gestione Aziendale  
Sede Legale e Amministrativa: Via Sangallo, 28- 20133 Milano- P.IVA 06255790963  
Tel.389/27.29.025 - E-mail [messina@consulenzeristorative.it](mailto:messina@consulenzeristorative.it)