

## MENÙ E PIANI ALIMENTARI



A causa dell'emergenza sanitaria una buona parte di lavoratori, studenti e genitori ha dovuto "prendere le misure" con la preparazione dei pasti in casa. Oggi si torna ad usufruire di mense e punti di ristoro e inoltre, cresce sensibilmente **l'attenzione delle persone verso la qualità della propria dieta. Aziende, scuole e punti di ristoro** avvertono, quindi, la nuova necessità di dotare i propri interlocutori (studenti, personale aziendale, clienti) di strumenti capaci di essere un prezioso alleato del benessere fisico e mentale.

**A questo scopo Madegus realizza piani alimentari e menù nutrizionalmente bilanciati e sostenibili, realizzati da chef e nutrizionisti accreditati, seguendo le più recenti linee guida italiane sulla corretta alimentazione.**

### OBIETTIVI

- garantire menù e piani alimentari bilanciati, sostenibili e compatibili con i ritmi lavorativi odierni
- comprendere meglio le indicazioni per una corretta alimentazione per applicarle nel quotidiano
- usufruire di uno strumento utile a migliorare la varietà dello stile di vita alimentare

### CONTENUTI

- linee guida per una corretta alimentazione
- alimentazione e sostenibilità ambientale
- alimentazione e sicurezza sul lavoro

### DESTINATARI

- scuole
- aziende
- enti pubblici e privati
- punti di ristoro
- creatori di app e software

Madegus non ha un catalogo di corsi confezionato, ma propone ai clienti un approccio *sartoriale*: costruiamo insieme a voi un'esperienza unica.

**Contattaci per costruire la tua esperienza personalizzata!**  
[info@madegus.com](mailto:info@madegus.com)

[www.madegus.com](http://www.madegus.com)

