

09

IL PASTO A SCUOLA

srut16lxoa © Gruppo 24 Opere di Riproduzione Riservata

I PASTI

Alle scuole la scelta tra doppi turni e lunchbox in aula

di Eugenio Bruno

Lamascherina chiaramente no ma il metro di distanza vale anche a mensa. Per cui anche al momento del pranzo gli studenti italiani si trovano all'anno zero. Barriere divisorie, turni ed eventualmente lunchbox da consumare al banco sono alcune delle soluzioni che le scuole, nella loro autonomia, stanno adottando alla voce refezione scolastica in vista della riapertura del 14 settembre. Trovandosi di fronte, anche qui, a una stratificazione di indi-

cazioni provenienti dal ministero dell'Istruzione e dal Comitato tecnico scientifico (Cts) del ministero della Salute. Vediamo le principali.

Le indicazioni del Cts

Già nel documento di fine maggio il Cts ha insistito sull'importanza del ruolo sociale ed educativo rivestito dal consumo del pasto a scuola. Fornendo anche le prime istruzioni che il ministero dell'Istruzione ha interamente trasfuso nel suo Piano Scuola 2020/21 di fine giugno. Oltre alla ne-



Distanziamento fisico. Anche a mensa andrà rispettato il metro di distanza tra gli alunni

cessaria e approfondita pulizia dei locali adibiti alla refezione i tecnici della Salute (e a loro volta i vertici di viale Trastevere) hanno suggerito alle istituzioni scolastiche («di concerto con l'ente locale e in modalità tali da garantire la qualità del servizio e che tengano conto anche della salvaguardia dei posti di lavoro», si legge nel Piano Scuola) di valutare se svolgerla in due o più turni, così da limitare l'affollamento dei locali.

Qualora questa via sia non percorribile o insufficiente a causa dei pochi spazi o dei troppi utenti gli enti locali potranno studiare con le ditte concessionarie del servizio l'erogazione del pasto attraverso lunchbox da consumare all'interno dell'aula didattica, opportunamente areata e igienizzata al termine della lezione e al termine del pasto stesso, fino a una semplificazione del menù, qualora gli approvvigionamenti delle materie prime dovessero risultare difficoltosi.

Il protocollo sicurezza

Qualche dettaglio in più lo ha fornito il protocollo d'intesa sulla riapertura in sicurezza firmato agli inizi di agosto dal ministero-sindacati. Nel ribadire che anche all'interno della mensa scolastica va mantenuto il metro di distanza tra le persone il documento suggerisce un'erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate. Stabilendo che il cibo sia distribuito in mono-porzioni, in vaschette separate unitariamente a posate, bicchiere e tovagliolo monouso e possibilmente compostabile. Con

l'occasione il documento ricorda ai dirigenti scolastici che il distanziamento andrà rispettato anche davanti ai distributori di snack e bevande e che sarà il regolamento d'istituto a dover disciplinare le modalità per il loro utilizzo per scongiurare il rischio di assembramenti.

La scuola dell'infanzia

Per i più piccoli il momento del pasto rappresenta un momento importante anche da un punto di vista educativo. Per loro poterlo consumare a scuola diventa dunque ancora più importante. Da qui l'indicazione a utilizzare in via prioritaria i locali adibiti a mensa, a meno che - si legge nel protocollo per la Scuola 0-6 siglato nelle settimane scorse - «le dimensioni dell'ambiente non consentano di mantenere i gruppi/sezioni opportunamente separati». Fermo restando che sarà possibile prevedere, ove necessario, anche l'erogazione dei pasti per fasce orarie differenziate, oppure, in via residuale, nelle aule o negli spazi utilizzati per le attività ordinarie, garantendo l'opportuna aerazione e sanificazione degli ambienti e degli arredi utilizzati prima e dopo il consumo del pasto. Senza alcun riferimento ai pasti in mono- porzioni con piatti e bicchieri monouso eventualmente anche compostabili previsto per i bambini più grandi. Non si sa se per semplice dimenticanza o per una correzione di rotta arrivata dopo le proteste delle imprese di refezione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL NODO RISORSE

Ristorazione scolastica: i costi salgono del 20-25%

di **Enrico Netti**

Incognita extra costi per la ristorazione scolastica. Procedure anti Covid, distanziamento sociale, doppi turni con doppia sanificazione degli ambienti, l'impiego di un maggior numero di addetti e di attrezzature, le monoporzioni faranno aumentare i costi delle imprese della ristorazione. «Ci sono due aspetti da considerare, la logistica e il costo del lavoro - premette Carlo Scarsciotti, presidente Oricon, l'Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione -. Così i costi aumentano del 20-25% e le stazioni appaltanti stanno capendo che questi extra costi non possono ricadere sulle famiglie. Lo Stato e le amministrazioni locali se ne devono fare carico».

Resta l'endemico problema della mancanza di fondi della scuola perché da anni le famiglie devono versare al "fondo cassa" della classe un obolo volontario per la carta igienica, il sapone e altri beni di primissima necessità che l'amministrazione non è in grado di fornire. «In questo momento

lo Stato nicchia e sostiene che ci sono problemi di bilancio, di saldi ma per i nuovi banchi con le rotelle i fondi sono stati trovati» ricorda Scarsciotti.

Nel complesso gli extra costi per quest'anno scolastico dovrebbero aggirarsi intorno ai 300 milioni a fronte a un giro d'affari 2019 per la ristorazione scolastica di 1,3 miliardi. A livello emergenziale per disinnescare questa possibile causa di deficit i fornitori del servizio potrebbero sostituire alcuni prodotti bio con altri provenienti dall'agricoltura tradizionale.

Fabrizio Pedrazzini, direttore generale della Pellegrini, aggiunge: «Sanificazioni aggiuntive, monouso, gestione degli accessi sono tra gli interventi principali e i costi posso arrivare sino ad un +10-15% in funzione anche della scelta di stoviglie monouso sostenibili». Altri costi aumentano in funzione del layout degli ambienti della mensa e per il distanziamento si può scegliere di ampliare la fascia oraria del servizio e l'integrazione del servizio standard con modelli alternativi e innovativi. Per cercare di mantenere l'equilibrio economico la società «punta su soluzioni alternative o integrative del servizio standard, sulla propria piattaforma d'acquisto con la gestione ottimizzata dei costi e la logistica» dice Pedrazzini.

«Negli ultimi mesi i nostri team hanno lavorato per trovare soluzioni personalizzate ridefinendo in tempi rapidi le modalità di servizio - rimarca Stefano Biaggi, ad di Sodexo Italia -. Lavoriamo con amministrazioni e direzioni didattiche nel comune inten-



Per i più piccoli. Sono previsti anche turni differenziati e accessi a rotazione nei locali mensa

to di svolgere il servizio in condizioni di sicurezza. Ci assumiamo un considerevole rischio d'impresa legato all'incertezza dell'evolversi della pandemia e alle future influenze stagionali, soprattutto in nidi, materne e scuole primarie». Il colosso francese della ristorazione ha ridisegnato i propri servizi ipotizzando scenari futuri e nuove modalità di servizio «riprogettando la refezione scolastica in modo da rispondere ai bisogni attuali e futuri delle scuole, assicurando i più alti standard di sicurezza e benessere per i piccoli e grandi consumatori» aggiunge Franco Bruschi, direttore del segmento scuole e università di Sodexo. Ha preso così forma un pacchetto di proposte per una nuova organizzazione del servizio che prevede il distanziamento di tavoli e sedie, l'aumento dei turni in refettorio e l'individuazione di spazi aggiuntivi. Tra le altre cose in determinate circostanze i pasti potrebbero essere consumati in classe o in luoghi diversi.

Extra costi stimati tra il 15 e il 20%

secondo Alfonso Pedevilla, ad di Pedevilla, società che serve un certo numero di istituti tra scuole pubbliche a Roma, dove il costo del pasto è intorno ai 4,3 euro, oltre a private in tutta Italia. «I nuovi costi riguardano principalmente l'impiego di manodopera addizionale per modifiche al servizio e sanificazione degli spazi. A questo si aggiungono alcune personalizzazioni dei nostri servizi, tra cui l'implementazione del lunch box: i costi riguardano materiale monouso, biodegradabile ed ecosostenibile».

Per ridurre il gap tra entrate e uscite viene esteso il servizio per consentire una turnazione diradata e aumentare il numero degli alunni in mensa. «Ad oggi i costi addizionali sono stati sostenuti dall'azienda. Alcuni partner hanno messo a disposizione la loro manodopera a supporto, altri si sono dichiarati disponibili a discutere di rimborso di parte degli extra-costi, ma solo una volta verificato il funzionamento a regime» precisa Pedevilla.

© RIPRODUZIONE RISERVATA