

COMMISSIONE MENSA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA DELL'INFANZIA "M.MONTESSORI" E SCUOLA SECONDARIA 1 GRADO 2 "E.AMALDI"

Verbali riunione del 17/12/2014

PRESENTI

Dirigente C.Cabria, S. Alférez, A. Calella, S. Masucci, R. Ruggeri, S.Olsaretti, M. Gueg

ASSENTI: Direttrice L. Materassi, I. Signorelli, De Angelis, V. Bono, V. Forlanelli.

PUNTO 1 O.d.G. - Approvazione verbale riunione del 03/12/2014

Si passa alla lettura del verbale della seduta del 03/12/2014 che viene approvato con 4 voti favorevoli e 4 astenuti (in quanto non presenti all'ultimo incontro).

PUNTO 2 O.d.G. - Presentazione dell'inchiesta condotta dalla signora Olsaretti presso altre scuole di Barcellona che si avvalgono dei servizi di società che offrono menù biologici

La sig. Olsaretti e il Dirigente ricordano ai membri della commissione che nel Maggio 2013 erano stati presi in considerazione i preventivi della Sodexo e di Nou Natural Cuina e un primo contatto con Ecomenja. Il preventivo della Sodexo è stato analizzato ed escluso in quanto presentava costi superiori e non prevedeva un reale cambiamento rispetto al servizio attuale. All'inizio di quest'anno, il Dirigente ha chiesto alla sig. Olsaretti di entrare in contatto con alcune scuole che usufruiscono del servizio di Nou NaturalCuina per avere un feedback e di prendere maggiori informazioni su Ecomenja, per poi condividerle in Commissione Mensa e proseguire ai passi successivi.

Purtroppo i feedback raccolti in alcune scuole sono stati abbastanza negativi e scoraggianti e per quanto riguarda la ditta Ecomenja, ha comunicato di voler mantenere un numero ridotto di scuole da servire. Questi dati hanno riaperto un nuova ricerca di possibili fornitori, suggeriti da alcune delle scuole contattate e dal sito e dal contatto diretto con l'associazione dei menjadors ecologics

La sig. Olsaretti presenta agli altri membri della commissione una sintesi dei dati acquisiti.

A) POTENZIALI FORNITORI BIO E DI PROSSIMITÀ

1. DOVELLA <http://www.dovellase.cat/>

Piccola ditta che serve solo l'Escola Dovella, da 15 anni. Identificata dall'Associació menjadors ecologics, con cui collabora da vicino.

Offerta bio: carne di vitello; uova; legumi, yoghurt; riso; alcune verdure e alcuni frutti.

Altre caratteristiche interessanti:

- Minimo uso di surgelati (pesce surgelato una volta alla settimana, tutto dell'Atlantico e surgelato sulle imbarcazioni, no al panga, no al salmone).
- 1 o 2 volte al mese pesce fresco della Costa.
- Una volta alla settimana un piatto principale di verdure.
- Ogni giorno insalata o pomodori freschi (non insalata di busta).
- Nessun uso di additivi chimici (per esempio: carni macinate fatte unicamente di carne e sale).
- Pomodori in lattina al naturale (non tomate frito).

Tracciabilità e informazioni prodotti: promettono disponibilità completa di tutte le schede tecniche e di informazione sulla provenienza dei prodotti.

Prezzo menù attualmente in offerta: €6.45 (si può scendere per esempio con lo yogurt de la Fageda e bio solo una volta: €6.20).

Feedback della scuola servita: ottimo; siamo invitati a provare il loro menù.

Contatti: Dovella: Telefono: Cesca 670 610362; M Josep 655282284; Email: dovellase@gmail.com

AMPA de l'Escola Dovella: Maite Cusò: maitecuso@gmail.com

2. BO I SA <http://www.boisa.cat/> (Contatto ricevuto da una scuola in alternativa a NouNatural Cuina)

Ditta di medie dimensioni, ben organizzata, fondata a Girona nel 2008, con cinque persone responsabili, che serve scuole (7 scuole pubbliche, 1 Istituto, 10 asili nidi, case di riposo per persone della terza età. In tutto sono responsabili di 85 monitori e di 25 cuochi.

Offerta bio: 20-30% (verdura e frutta, legumi, latticini - anche se poi ci dicono di utilizzare la Fageda, che non è bio; il pomodoro in lattina, inoltre, non è bio, dubbi sull'uso di olio extravergine d'oliva).

Altre caratteristiche:

- Pesce surgelato in imbarcazioni, senza additivi, proveniente da Argentina (calamari), Islanda (baccala); usano salmone.
- Carni non bio ma provenienti da un fornitore di Girona.
- Bo i Sa gestisce a Girona un centro in cui si inizia la preparazione del cibo (per esempio, si macina la carne e se ne fa polpette, lasagne) che viene poi mandato ai centri.
- Offrono una varia gamma di menù per persone con intolleranze e programmano la loro offerta per minimizzare necessità di adattamento: tranne il pane e la pasta, niente altro contiene glutine (il pan grattugiato è di mais) viene usata farina di ceci per le impanature; le uova sono presenti solo nelle frittate. Tutti bambini mangiano al 90% lo stesso menù.
- Pasta Gallo; pasta senza glutine Schar; formaggio grattugiato tipo Cadì di Teodoro Garcia;
- Grande varietà di frutta di prossimità e stagione (15 varietà di frutta, alternate nelle diverse stagioni).
- Menù mensile, non a rotazione.
- Usano un programma informatico che contiene tutta l'informazione a proposito dei fornitori, le schede tecniche, gli ingredienti; viene utilizzato anche in cucina per il controllo della ricetta, le quantità, la gestione e l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti, e controllarne la scadenza e la temperatura.
- Oltre ai controlli di routine fatti dagli ispettori fanno fare l'analisi di campioni di cibo, in un laboratorio esterno, ogni due mesi.

Tracciabilità e informazioni prodotti: promettono disponibilità completa di tutte le schede tecniche e di informazione sulla provenienza dei prodotti attraverso il loro programma informatico.

Prezzo menù attualmente in offerta: tra i €6.20 e i €6.50.

Feedback di due delle scuole servite: ottimo.

Contatti: Francesc Gonzales: Mòbil: 647 464 426 - Tel: 972 439 115; email: francesc@boisa.cat

3. ECOARRELS <http://ecoarrels.cat/serveis/>

Piccola ditta creata da persone che hanno lavorato e attualmente collaborano con Ecomenja. Servono due scuole a Barcellona e due scuole fuori (nel Maresme, a Santa Susana e a Vilasà de Mar). Anche questa ditta come Ecomenja non è interessata a servire tantissime scuole, ma a cercare di offrire qualità dei prodotti e del servizio.

Offerta bio: minimo 65% tranne le carni (si sta iniziando adesso a introdurre la carne macinata bio). Ma tutte le carni sono di provenienza locale, di una cooperativa di Vic (vitello, maiale, agnelli); e il pollo "pages" della ditta *Turrent i Fills* di Matarò.

Altre caratteristiche interessanti:

- Servono solo pesce fresco, da Mercabarna, Blanes, Arenys e a volte dalla Francia, che arriva a scuola già pulito e sfilettato; viene sminuzzato per i più piccoli; per esempio: doradas (non di allevamento), sonso, corvina del Mediterraneo, bonito, merluza, sepia, calamar.
- Stanno lavorando attualmente sulla possibilità di portare alla scuola insalata bio già lavata da loro altrove.
- Tutte le verdure vengono da coltivazioni in Catalunya, tranne le patate (Murcia); la frutta arriva da Lleida e dintorni ed è di coltivazione biologica;
- Latta di pomodoro concentrato triturato BIO Calvais.
- Usano olio di oliva extra vergine di una cooperativa catalana per tutto tranne che per le frittiture, per le quali utilizzano olio di girasole.
- Non usano nessun additivo nemmeno nella carne macinata (macinata e conservata a vuoto)

Prezzo menù attualmente in offerta: € 1.40 per *materia prima* (70% bio) e € 2.10 (95% bio); in una scuola tipica, quest'ultimo ammonterebbe a € 6.80 per pasto per bambino. L'Escola Nabi offre pasti a € 6.48 (65% bio).

Feedback della scuola servita: ottimo

Contatti: David Caballé Sequera 652906643; ecoarrels@ecoarrels.cat; Marina (AMPA Escola Nabi): 934 068408

B) Una proposta dell'AMPA

L'AMPA ha chiesto di far pervenire alla Commissione la proposta di prendere in considerazione come fornitore alternativo Aramark. Come la Serunion, Aramark è una multinazionale. Serve attualmente, la scuola tedesca, altri collegi e ospedali di Barcellona.

La signora Calella ha incontrato dei rappresentanti dell'Aramark, insieme ad un rappresentante dell'AMPA. Aramark ha fatto uno studio dei menù delle mense scolastiche di alcuni comuni italiani, ha seguito le "LINEE D' INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA", è aperta alla possibilità di introdurre un prodotto eco alla settimana e a dare spazio ai prodotti di prossimità. Come le altre ditte, è disponibile a far assaggiare il menù che offre alla scuola tedesca.

Contatti: www.aramark.es; deroma-mirko@aramark.es.

NOTA - Tutte le ditte fanno riferimento ad un dietista e tutte hanno i menù per le varie tipologie di diete. Tutte sono aperte alla possibilità di adattare i loro menù alla luce di nostre potenziali esigenze e a seconda delle potenzialità e limiti della nostra struttura; tutte sottolineano l'importanza di una gestione attenta del periodo di transizione quando prendono in mano una nuova cucina in una nuova scuola. Tutte sottolineano l'importanza di vedere il servizio mensa in una visione educativa globale della scuola. In particolare tutte enfatizzano l'importanza della collaborazione con il cuoco. Tutte le ditte si occupano direttamente della differenziazione e gestione dei rifiuti.

Tutto il materiale acquisito durante gli incontri viene consegnato al Dirigente.

PUNTO 3 O.d.G.: Varie ed eventuali

Dalle informazioni acquisite si arriva ad una considerazione comune, cioè, prima di arrivare a dei preventivi reali, sarebbe opportuno capire cosa realmente si può fare, manipolare, conservare, nella struttura a disposizione, per questo motivo i membri presenti concordano con il dirigente di procedere attraverso i seguenti passi:

- il Dirigente seleziona le aziende da contattare;
- le invita a visitare la cucina della scuola e ad avere un primo contatto;
- delinea le caratteristiche del servizio mensa, definisce regole e richieste specifiche, prepara i dati necessari sul personale per poter chiedere di formulare preventivi tra loro paragonabili e che consentano alle aziende di avere lo stesso tipo di informazioni e condizioni;
- riporta i dati raccolti in Commissione Mensa per poter analizzare i preventivi e i possibili costi/benefici rispetto ad un cambio reale;
- presenta in Cassa Scolastica l'analisi effettuata, per eventuali decisioni.

Si ricorda che le quote accennate durante l'esposizione fanno riferimento ad altre scuole con caratteristiche diverse dalla nostra, quindi solo un preventivo ad hoc, può informarci sui costi reali di un altro eventuale fornitore, da confrontare con le proposte che possono essere fatte dalla Serunion.

Il prossimo incontro è previsto per il 21/01/2015.

La segretaria
Antonia Calella