

**COMMISSIONE MENSA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA DELL'INFANZIA
"M.MONTESSORI" E SCUOLA SECONDARIA 1 GRADO 2 "E.AMALDI"
C.Setanti 10-12 Barcelona**

Verbale della seduta del 10 giugno 2015

Presenti: Direttrice L. Materassi, S. Alferez, V. Bono, V. Forlanelli, I. Humet, A. Calella, R.Ruggero, S. Masucci...

Assenti: Preside C. Cabria, I.Signorelli, M.Gueguen, S. Olsaretti, De Angelis.

1. O. del G. : Approvazione Verbale della seduta precedente

I presenti decidono di rinviare l'approvazione del verbale precedente, che sarà inviato per posta elettronica e approvato al prossimo incontro.

2. O. del G. : Comunicazioni delle decisioni della Cassa scolastica sulla società che assicurerà il servizio mensa a partire dall'anno scolastico 2015-2016

La D. Materassi informa che sulla base del lavoro di valutazione e contrattazione svolto dalla Cassa scolastica, il servizio mensa a partire dall'anno scolastico 2015-2016, verrà erogato dall'impresa Ecoarrels. Per il prossimo anno è previsto un piccolo aumento della quota mensile della mensa, da 130 euro mensile a 134 e che si prevede di suddividere le quote per la scuola elementare non più su 10 mensilità, ma su 9.

Dopo un breve scambio di opinioni su questo tema relative al fatto che la Commissione mensa auspicava che la Cassa scolastica avrebbe avuto dei margini di contrattazioni più ampi, viene ricordato che negli ultimi anni si è fatto il possibile per non aumentare le quote.

Alle ore 15 partecipano all'incontro i responsabili della nuova impresa e la segreteria del Liceo R. Niso che sta seguendo tutte le procedure contrattuali, in quanto membro di una sottocommissione della cassa Scolastica, formata per gestire il cambio.

La D. Materassi presenta David, capo operativo della Ecoarrels, con esperienza professionale di cuoco per la ristorazione e per il catering, Beatriz, che si occupa della parte amministrativa e della gestione del personale e Mario, collaboratore di supporto alla gestione del servizio mensa.

David fa una breve presentazione: è un'impresa piccola, in questo momento servono 1000 pasti al giorno, hanno accettato con piacere la proposta di poter offrire il loro servizio alla scuola italiana. Ha fatto la sua prima esperienza di gestione di mense scolastiche con la ditta Ecomenja e dopo due anni ha deciso di continuare questa strada da solo, motivato anche dal fatto di avere due figli in età scolare, così è nata Ecoarrels. Riconosce che i

cambiamenti vengono fatti con paura, si incontrano delle difficoltà e sottolinea che una volta costruita la squadra di lavoro in cucina e nel comedor si inizia un lavoro basato sul rispetto e sulla motivazione, riporta degli esempi di cambi ostili che poi si sono risolti in cambi che hanno portato giovamento a tutti i partecipanti implicati (cuoco, personale, bambini...)

La caratteristica di queste aziende è proprio data dalle piccole dimensioni per poter offrire una migliore qualità nell'alimentazione e nel servizio a partire dalle risorse presenti nel territorio. David sottolinea l'importanza del momento del pranzo nell'arco della giornata scolastica, la costruzione di un rapporto di fiducia con il personale della mensa e della scuola e afferma di aver accettato questa nuova sfida con grande senso di responsabilità, motivato ad unire due culture gastronomiche molto ricche.

Mario, è cuoco da 6 anni, due anni in un ristorante e il resto in collettività private, sarà presente per sei mesi consecutivi nella nostra scuola, e come coordinatore delle due scuole servite a Barcellona, quindi si dividerà tra compiti di cucina e aspetti organizzativi e di gestione.

Si passa ad una breve analisi delle condizioni della cucina:

David informa che chiederà il parere di una "consulente sanitaria esterna", per valutare e stabilire procedimenti e forme di manipolazione degli alimenti che si possono effettuare in cucina, capire cosa si può migliorare e rileva già un punto da risolvere legato alla necessità di avere due lavandini grandi per lavare le verdure. Informa che doterà la cucina di una macchina pelapatate e che prossimamente valuteranno anche altri aspetti legati al materiale presente in cucina.

Per quanto riguarda i menù, pensava di partire dalla base di quelli offerti in precedenza e iniziare piano piano ad arricchirli, ricorda che essendo menù basati sulla stagionalità, la prossimità e la freschezza dei prodotti saranno formulati su una rotazione di quattro settimane e non sei, ricorda ancora una volta che sta vivendo questo nuovo inizio come una sfida professionale data dal fatto di entrare in una cucina italiana che rispetta tantissimo.

Tutti i membri presenti concordano sull'importanza di mantenere nel menù elementi della cucina italiana, ma di presentarli e unirli a piatti della tradizione culinaria del paese ospitante, come fonte di arricchimento e di riconoscimento anche delle diverse composizioni familiari presenti nella scuola, consapevoli che si tratta di cucine che si fondano sui principi di una dieta mediterranea.

La D. Materassi, chiede se il nostro referente a partire da Settembre sarà sempre Mario e David conferma che Mario sarà presente tutti i giorni, per affiancare il lavoro del cuoco nel processo di cambiamento, seguire i fornitori, e gestire le problematiche che si possono presentare giorno per giorno, molto probabilmente si dovrà cercare una nuova figura di coordinatrice della mensa che si occuperà della supervisione e della gestione dei monitori e dell'aspetto psicopedagogico.

Alcuni membri chiedono se è prevista una presentazione generale della ditta a tutti i genitori all'inizio del nuovo anno scolastico, l'impresa risponde che di solito nelle altre scuole l'hanno fatta e organizzano eventi o attività che coinvolgano i genitori e/o il personale della scuola. Ma è una domanda che si dovrà riproporre al Preside.

La segreteria Niso ricorda che come previsto da contratto, raccoglierà in una cartella tutti gli allegati relativi ai prodotti e alla loro provenienza e che nei prossimi incontri si riprenderà questo aspetto. I rappresentanti della ditta e la segreteria lasciano la seduta per proseguire con l'incontro di tutto il personale di cucina e per avviare un primo contatto al fine di dare a tutti la possibilità di valutare la continuità della contrattazione all'interno della scuola italiana o di seguire volontariamente per altre strade.

Questo punto è stato oggetto di dibattito tra i membri della Commissione, ritenendo che si sarebbe dovuto curare un po' di più l'aspetto umano con il personale, preparandoli al cambio e rassicurandoli sul fatto che fosse obbligatorio mantenere la contrattazione del personale già in servizio.

3. O. del G.: proposte di laboratori sull'alimentazione del genitore di un alunno di 3^a media, sig. Marcello Rossi della Cooperativa OMNIA di Varese, dell'Associazione "Micoriza APS" e del Movimento "Food & Seeds"

La Direttrice, presenta un Progetto consegnatole dal Preside, da parte di un genitore di terza media, il quale prevede una serie di Taller e Laboratori per alunni e famiglie.

I membri pur ritenendo la proposta molto interessante, riscontrano delle difficoltà oggettive in relazione agli orari, all'uso della cucina, etc... e propongono di far conoscere questo progetto all' Ampa o vederlo indirizzato più negli spazi della Casa degli Italiani.