

EUROPA



## Sindaco e Giunta Comunale di Melago

Italia

- Pranzi che fanno scuola -

i

Devi scegliere almeno cinque requisiti (es. costo pasto il più economico possibile, percentuale di prodotti locali, etc.) da inserire nel nuovo bando di gara per la selezione di una ditta che gestisca le mense scolastiche. Hai a cuore la salute dei bambini ma devi anche rientrare nei costi del servizio, in quanto il costo del pasto è per metà pagato dal Comune e metà dalla famiglia.



### **OBIETTIVO**

**Mediare tra le necessità delle parti individuando cinque criteri di selezione della ditta di ristorazione per le mense scolastiche**

EUROPA



## Partito di opposizione di Melago

Italia

- Pranzi che fanno scuola -

i

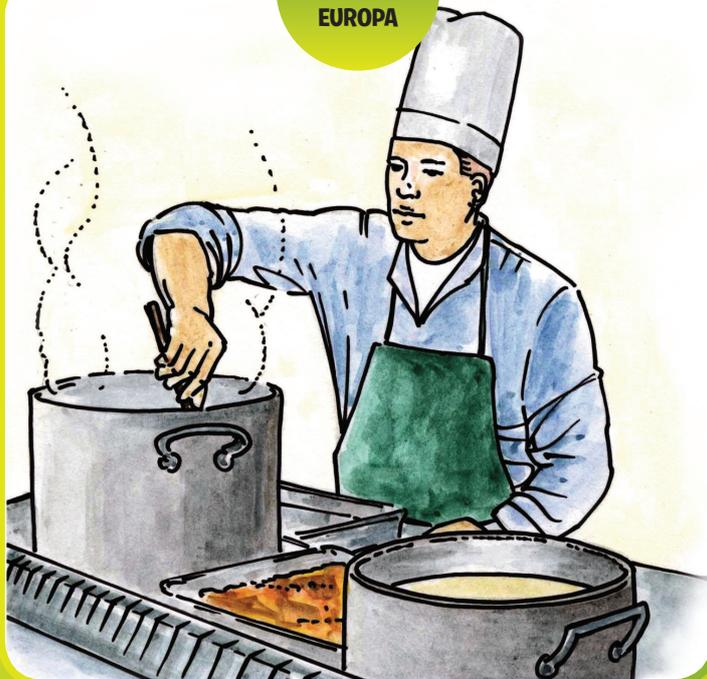
L'aumento di intolleranze alimentari e di diete particolari richiedono menù differenziati e questo causa un aumento dei costi per la mensa. Inserire altri criteri come l'utilizzo di prodotti locali e biologici, significa un ulteriore rincaro. È meglio che i bambini con particolari necessità alimentari vadano a casa a mangiare così il comune risparmia e non ci sono problemi con intolleranze, allergie o particolari scelte alimentari delle famiglie.



### **OBIETTIVO**

**Garantire il servizio mensa  
al minor prezzo possibile  
senza inserire criteri  
particolari sulla provenienza  
e la stagionalità del cibo**

EUROPA



## Azienda di ristorazione collettiva “BioMensa”

Italia

- Pranzi che fanno scuola -



L'azienda si rifornisce da produttori locali biologici e non acquista alimenti contenenti conservanti artificiali né fuori stagione. Tutti i pasti sono prodotti quotidianamente nel rispetto delle regole igienico-sanitarie. Nonostante i prodotti biologici abbiano un costo superiore rispetto a quello della grande distribuzione, l'azienda riesce a mantenere un prezzo del pasto basso, superiore di solo alcuni centesimi alle altre aziende di ristorazione collettiva, grazie all'acquisto di prodotti a chilometro zero.



### **OBIETTIVO**

**Fare in modo che criteri come l'utilizzo di prodotti locali, di stagione e senza conservanti siano inseriti nel nuovo bando di gara**

EUROPA



## Impresa di ristorazione collettiva “Pancia Piena”

Italia

- Pranzi che fanno scuola -

i

Si occupa da oltre dieci anni di ristorazione scolastica offrendo pasti convenienti. I menù rispettano le linee guida del Ministero della Salute previste e sono pensati in base ai gusti dei bambini. L'impresa si serve dei più grandi produttori per trovare sempre il prezzo più basso sul mercato ed evitare di far aumentare il costo del servizio mensa, come potrebbe succedere nel caso di introduzione di alimenti biologici.



### **OBIETTIVO**

**Evitare che tra i criteri di valutazione del bando vengano inseriti i prodotti biologici come obbligatori**

EUROPA



## Commissione mensa Italia

- Pranzi che fanno scuola -

i

Sei un membro di una commissione costituita da rappresentanti dei genitori delle scuole, da alcuni insegnanti, da personale ATA, da un ispettore sanitario dell'ufficio igiene e da un medico pediatra. Hai fatto dei sopralluoghi alla mensa e hai verificato che non sempre la qualità dei pasti è buona e dal confronto con bambini e insegnanti è emerso che il gusto del cibo spesso non è soddisfacente.



### **OBIETTIVO**

**Vigilare sulla salute dei bambini garantendogli cibi sani e nutrienti**

EUROPA



**Gruppo di Acquisto Solidale  
(GAS)**  
Italia

- Pranzi che fanno scuola -

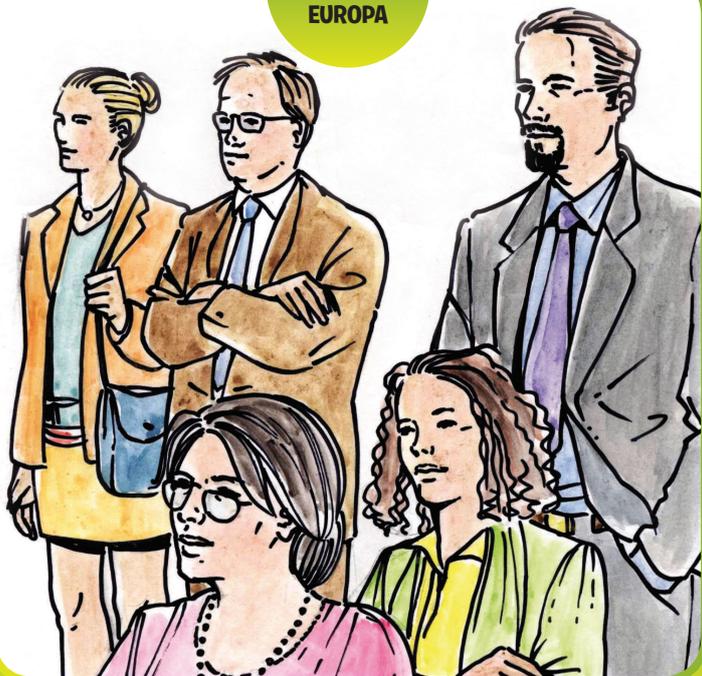
Sei un genitore di un bambino della scuola elementare e fai parte del GAS locale, che ha sollevato la questione della mensa. Il tuo gruppo si rifornisce da produttori biologici locali e acquista solo frutta e verdura di stagione. Avere nelle mense prodotti che rispettano l'ambiente e abbiano caratteristiche nutrizionali adeguate è un modo per educare i bambini. Giorno per giorno possono imparare ad avere un'alimentazione sana, rispettare l'ambiente e scoprire i sapori del territorio.



**OBIETTIVO**

**Ottenere l'inserimento  
nelle mense di cibi biologici  
e locali, fondamentale per  
la salute dei bambini**

EUROPA



**Rappresentanti dei genitori  
degli alunni**  
Italia

- Pranzi che fanno scuola -

i

I prodotti forniti da “Pancia Piena” sono invitanti e saporiti; di sicuro qualche conservante o aroma artificiale non è dannoso per la salute. I bambini trovano spesso poco gustosi i cibi biologici, in particolare frutta e verdura, che, inoltre, non hanno nemmeno un bell’aspetto. Inoltre i cibi biologici costano di più.



### **OBIETTIVO**

**Come genitore sei contrario all’uso di prodotti biologici, fanno solo aumentare il prezzo del servizio mensa**

EUROPA



## Insegnanti Italia

- Pranzi che fanno scuola -

i

Sei uno degli insegnanti che accompagnano gli alunni in mensa. Mangi lo stesso menù e non ritieni che i cibi siano poco sani o gustosi. La mensa scolastica garantisce sempre piatti differenti, semplici e la maggior parte dei bambini li mangia. Se i genitori vogliono dare cibi biologici o locali ai figli possono farlo a casa: sono scelte personali. La scuola non può occuparsi anche di questo e tra l'altro il momento mensa è una tale confusione che ciò che è nel piatto è quasi irrilevante.



### **OBIETTIVO**

**Continuare ad avere la stessa tipologia di servizio mensa, il cibo biologico è solo una moda**

i



- Pranzi che fanno scuola -

i

Il 53,4% degli studenti italiani iscritti alla scuola dell'infanzia (asilo), primaria (elementari) e secondaria di primo grado (medie) pranza a scuola. Quando il servizio mensa viene assegnato considerando chi offre il prezzo più basso, ne viene meno la qualità e stagionalità dei prodotti, oltre che una minore attenzione alla cultura, alla religione e alle intolleranze degli studenti.

i



- Pranzi che fanno scuola -

i

Istituite nel 2017, le mense biologiche certificate servono annualmente oltre 11 milioni di pasti. Le mense scolastiche, per qualificarsi come biologiche, sono tenute a rispettare percentuali minime di utilizzo, in peso e per singola tipologia, di materie prime di origine biologica.

i



- Pranzi che fanno scuola -

i

Il Ministero della Salute propone ai Comuni che ne facciano richiesta la distribuzione di materiali informativi da utilizzare per organizzare seminari divulgativi su una corretta alimentazione.

i



- Pranzi che fanno scuola -

i

L'aumento della domanda offre alle aziende agricole locali l'opportunità di produrre grandi quantità di prodotti da destinare alle mense, stimolando anche altre aziende alla coltivazione biologica, con benefici per l'ambiente e il territorio rurale.

i



- Pranzi che fanno scuola -

i

Un diffuso impiego del biologico nelle mense scolastiche favorisce una alimentazione sana, varia, sicura e corretta essenziale per le fascia di età degli alunni della scuola primaria.

i



- Pranzi che fanno scuola -

i

La mensa dà alla scuola la possibilità di educare bambini e ragazzi anche dal punto di vista alimentare, attraverso l'offerta di pasti sani. Un ruolo che può in alcuni casi compensare le difficoltà della famiglia di origine che, per questioni economiche o di altro tipo, in tanti casi non garantisce una dieta equilibrata ai figli.

i



- Pranzi che fanno scuola -

i

L'azienda "BioMensa" serve ogni giorno 220 pasti biologici al 100% di origine locale in piatti di porcellana, bicchieri di vetro e posate inox, lavati e igienizzati con detergenti ecologici in lavastoviglie professionali. Inoltre le scuole servite recuperano anche i rifiuti organici (umido) e gli avanzi diventano cibo per alcuni animali da cortile.

i



- Pranzi che fanno scuola -

i

I fabbricanti di prodotti alimentari sanno che un bambino difficilmente mangerebbe un gelato alla fragola che non sia rosso (che senza colorante sarebbe grigiastro!), e per questo usano i coloranti, che spesso servono a ripristinare il colore che l'alimento ha perduto durante la lavorazione. Lo stesso vale per gli aromi che servono a correggere o intensificare un particolare sapore.