



Associazione Nazionale della  
Ristorazione Collettiva  
e Servizi Vari



## RISTORAZIONE SCOLASTICA: UN CONFRONTO TRA GLI ATTORI DEL SISTEMA PER RIPARTIRE IN SICUREZZA

Raffaele Dell'Acqua

Coordinatore delle Commissioni Permanenti di Sicurezza Alimentare e Sicurezza del lavoro ANGEM  
Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare Sodexo Italia S.p.A.

23 luglio 2020

# Chi è AGEM

Dal 1973 ANGEM rappresenta le Aziende della **Ristorazione Collettiva e Servizi Vari**, promuovendo il valore sociale ed economico di un settore in cui qualità del servizio offerto e responsabilità degli operatori sono sempre più elementi distintivi.

# Commissioni Permanenti ANGEM

Le **commissioni permanenti** ANGEM hanno la funzione di:

- consulenza tecnica
- aprire tavoli di confronto con il Ministero della salute e con il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, le istituzioni centrali, territoriali e gli organi di controllo

# Ristorazione Collettiva Scolastica in Italia

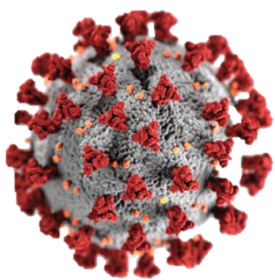
## Scolastica

**1.000** aziende

**39.000** addetti  
(41% del totale settore)

**400 milioni** di pasti  
sicuri e controllati  
all'anno (27% del totale)

**8.000 milioni** di  
studenti serviti ogni anno



### Conseguenze Covid-19 sul settore

- Chiusura scuole
- Marzo-Aprile 20: Perdita 73K pasti
- Marzo: perdita di ricavi del 94%
- Stipendi con Ammortizzatori Sociali (FIS)
- Mancanza di sbocco per l'agroalimentare



### Conseguenze su bambini e famiglie

- Isolamento
- Rischio di povertà educativa
- Incremento povertà infantile
- Conseguente rischio di esclusione
- Stress e paura delle famiglie

# Il ruolo della ristorazione nella ripartenza



Foto: Mensa della scuola elementare Sclopis. © Archivio della scuola elementare Sclopis

Tutto quello che siamo in grado di garantire oggi è frutto di un percorso che è iniziato oltre un secolo fa, tra le fine del 1800 e l'inizio del 1900, quando ci si rese conto della necessità di integrare a scuola l'alimentazione familiare dei ragazzi per sostenerne l'attenzione, l'energia psichica e fisica, sostenerli per un miglior rendimento scolastico.

**Facciamo tesoro di questo percorso di crescita, abbiamo una responsabilità precisa nel processo di ripartenza.**



# Il ruolo della ristorazione nella ripartenza



Il **cibo**, la ristorazione, la mensa, sono motori del processo di ripartenza.

Il cibo buono e sicuro nutre:

- corpo
- mente
- relazioni

La **ristorazione scolastica** garantisce

- un pasto completo, sano ed equilibrato
- è un momento educativo e di valorizzazione della nostra cultura alimentare (dieta mediterranea)
- promuove la cultura del non spreco
- è un momento di relazione e di integrazione sociale
- è un momento di prevenzione della salute
- è parte del tempo scuola e parte integrante del Piano Formativo

# Il ruolo della ristorazione nella ripartenza



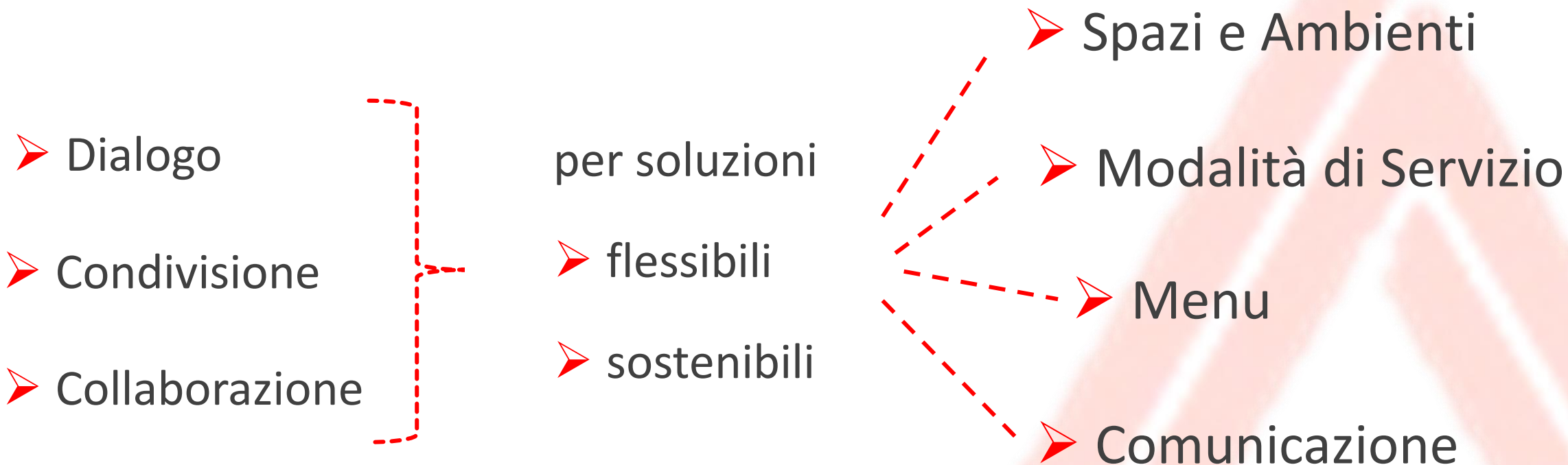
La ristorazione collettiva scolastica si fonda su **un elevato livello di qualità**, un'organizzazione precisa dei processi che la rende sicura, una capacità di proporre menu vari e nutrizionalmente bilanciati.

Le grandi aziende **sono preparate per gestire eventi eccezionali**, per trovare le giuste soluzioni dialogando con tutti gli attori che ruotano attorno alla scuola.

Tra tutti noi è fondamentale, soprattutto in questa fase, trovare **una nuova alleanza e un coordinamento per una ripartenza sicura** con l'obiettivo finale di mettere **il bambino al centro**



# Le soluzioni della Ristorazione



**Non una soluzione per tutti, ma una soluzione per ognuno**

*Non esiste una unica soluzione per tutti, ma c'è la soluzione per tutti*



# Ripartire in sicurezza: Spazi e Ambienti

Indicazioni organizzative per poter continuare a garantire sicurezza alimentare, igienica ed alimentare e dare risposta ad una nuova esigenza e priorità: quella della “**sicurezza sociale**” dettata dal distanziamento

## Sicurezza delle persone

- Condivisione di regole di igiene e corretti comportamenti per vivere gli ambienti (bambini, insegnanti, personale ATA, addetti alla ristorazione...)
- Formazione costante agli operatori della Ristorazione

## Scuola e refezione dinamica

- distanziamento nei refettori
- alternanza dei posti a tavola
- turnazione più ampia
- nuovi spazi per la pausa pranzo (es. aule, altri ambienti nelle scuole...)

## Sicurezza degli ambienti

- Igienizzazione più frequenti in refettorio
- Se pranzo in aula, igienizzazione delle aule prima del pranzo
- Igienizzazione tra un turno e l'altro
- Controllo sistemi aerazione

Peso amministrativo-burocratico da alleggerire:

- indicazioni e tempi chiari per richiedere nuove scia o loro modifiche
- rapidità e snellimento burocratico
- calmierare gli impatti economici dell'attività documentale e amministrativa



# Ripartire in sicurezza: Servizio

Puntiamo sulla **flessibilità** e sulla varietà delle proposte per trovare soluzioni su misura che garantiscano rapidità e facilità di esecuzione. Pensando ad una fase transitoria sono preferibili soluzioni sostenibili, ovvero senza costi fissi, facili da attivare e modificare

## Combinazione di servizi

- Refettorio classico con posti distanziati
- Servizio pasto in classe
- Cestini in classe o altri ambienti
- Pasto monoporzione sigillato\*, ove già presente questa soluzione

## Organizzazione e somministrazione

- Definizione flussi di entrata e uscita dal refettorio
- Definizione dei percorsi più agevoli per i carrelli di servizio
- Verifica montacarichi/ascensori se pasti ai piani
- Tavoli e posti a sedere con distanziamento
- Più turni ove possibile

## Apparecchiatura e riassetto

- Se tovaglia ai tavoli, preferire le bobine di carta, rapide da stendere e da ritirare nel riassetto
- Dove si usano i vassoi, disporli già sui tavoli



- \*Valutare la soluzione «monoporzione sigillato»: i vantaggi di rapidità di somministrazione si perdono e si scontrano con la difficoltà per i bambini di aprire i piatti. Il servizio è oneroso per la logistica e le attrezzature che si moltiplicano (più spazi, più costi difficilmente ammortizzabili). Criticità sul mantenimento della temperatura

# Ripartire in sicurezza: Menu

Parola d'ordine: **semplificazione**

## Ricette semplici ed equilibrate

- Soluzioni varie ed equilibrate, secondo stagionalità
- Semplificazione delle ricette, per agevolare:
  - il lavoro della cucina e il distanziamento del personale,
  - il servizio
  - il momento del consumo

Ricette facili da preparare, facili da servire, facili da mangiare: si guadagna tempo, c'è garanzia di distanziamento e sicurezza per bambini, maestre ed addetti mensa

- Preparazioni semplici da porzionare/tagliare (es bocconcini)



- Dare possibilità di rinegoziazione dei capitolati e dei menu in tempi rapidi
- Indicare procedure ben definiti e snelle per la rinegoziazione
- Possibilità di deroga ai C.A.M. per sostenere gli extra costi del distanziamento e delle nuove soluzioni organizzative

## Oltre il classico menu

- Favorire l'inserimenti di Piatti unici
- Favorire l'inserimento di primo e secondo piatto insieme
  - opportunità per il bambino di scegliere cosa mangiare prima
  - di farlo sentire a proprio agio nonostante la diversità del servizio

# Ripartire in sicurezza: Comunicazione

## Sicurezza & Serenità

- Sicurezza e serenità devono andare di pari passo nel processo di ripartenza
- Rassicuriamo le famiglie
- Dialoghiamo con loro
- Usiamo luoghi e strumenti classici (incontri, carte dei servizi) e nuovi (webinar)
- Comunichiamo le soluzioni della ripartenza sicura per abbattere la paura e ristabilire fiducia





Associazione Nazionale della  
Ristorazione Collettiva  
e Servizi Vari



Grazie per la vostra attenzione

[info@angem.it](mailto:info@angem.it)

[raffaele.dellacqua@sodexo.com](mailto:raffaele.dellacqua@sodexo.com)