

## “Cibo spazzatura: obesità e altre malattie”

Milano 16 marzo 2011 Palazzo Marino Milano  
Intervento di Roberto La Pira: direttore [ilfattoalimentare.it](http://ilfattoalimentare.it)

La gestione dei pasti nelle scuole e nelle comunità condotta in questi 10 anni da Milano Ristorazione è stata mediocre e ha deluso le aspettative dei genitori, dei bambini.

Sono ben note le lamentele dei genitori e la scarsa attenzione di Milano Ristorazione verso gli utenti, in virtù di una gestione monopolistica del servizio. E' in corso una class-action per mancato rispetto del contratto.

L'unica proposta valida è quella di cambiare il modo di gestire e di servire i pasti nelle scuole per venire incontro alle richieste degli utenti.

Occorre affidare la gestione della ristorazione scolastica a Milano ai privati come avviene da anni in tutte le città di medie grandi dimensioni ( Genova, Roma ..... ) adottando efficaci sistemi di controllo esterno e contratti di appalto precisi.

L'affidamento alle società di ristorazione specializzate non comporta la perdita di posti di lavoro, perché tutto il personale verrebbe assunto da queste società.

I vantaggi sono sin troppo evidenti:

- risparmiare sulle rette che pagano i genitori facendo pagare il 50% del costo quando lo studente è assente

- rinnovare le strutture nelle scuole con l'adozione di self-service

- riaprire le cucine presenti all'interno delle scuole sono in grado di fornire dai 500 ai 1000 pasti al giorno.

- assicurare l'incremento notevole delle materie prime biologiche e delle materie prime legate al territorio (km zero).

L'affidamento all'esterno dei servizi di ristorazione è una scelta che hanno fatto tutti i comuni di tutti i colori politici con buona soddisfazione degli utenti.

### Confronto tra i vari aspetti che caratterizzano la gestione pubblica e privata del servizio di ristorazione a Milano per le scuole

	<b>Gestione attuale di Milano Ristorazione</b>	<b>Gestione affidata a Società di ristorazione collettiva private</b>
Concorrenza	Unico gestore che gestisce 80 mila pasti suddivisi in scuole, asili e comunità	Diversi gestori esterni secondo questo schema - Scuole: affidamento del servizio a 5 società di ristorazione private che gestiscono in appalto 5 lotti da

		10-12 mila pasti. - Anziani: affidamento del servizio ad 1 società di ristorazione privata che gestisce in appalto i 10 mila pasti
	Gestione in monopolio, prezzi elevati perchè costi di dirigenza e strutture (spese fisse) non sono spalmate come avviene in società private. Impossibilità di cambiare gestore anche se non rispetta contratto, nessuna concorrenza	Possibilità di cambiare la società che gestisce male e non rispetta il contratto, controlli esterni mirati, concorrenza e prezzi inferiori. Spese fisse ridotte per economie di scala
Costo pasto	Costi variabili e incerti a fine anno	Costi certi
Gestione	Difficoltà oggettiva di gestire 80 mila pasti	Numero pasti spalmato su diverse società di ristorazione come si fa in tutte le grandi città
	Chiusura di decine di cucine nelle scuole	Riapertura delle cucine presenti all'interno delle scuole laddove si riesce a fornire da 700 ai 1000 pasti al giorno
	Controlli interni della qualità del pasto e del rispetto del capitolato	Controlli della qualità del pasto e del rispetto del capitolato, affidati a società specializzate esterne che relazionano al Comune e alle commissioni mensa.
Qualità materie prime	Capitolati di appalto sbilanciati sul prezzo e non sulla qualità	Capitolati di appalto basati su qualità e in misura minore sul prezzo
	Scarsa presenza del biologico	Raddoppio delle derrate biologiche
	Nessun privilegio per prodotti alimentari locali	Preferenza a cibi locali e a km zero
Costo pasto	Pagamento della retta mensile anche se bambino è assente per 2-3 settimane	Pagamento del 50% della retta mensile quando il bambino è assente (per coprire spese fisse di personale)
Strutture	Introduzione di pochissimi self-service	Raddoppio in 2 anni dei self-service
	Utilizzo di materiale e utensili da cucina e di sala di plastica	Abolizione di tutti gli utensili e del materiale di uso in cucina e in sala di plastica
Nutrizione	Proposta di ridurre carne rossa	Adozione per la formulazione dei pasti delle Linee guida per una sana alimentazione formulate dall'Inran
Educazione	Iniziative varie	Iniziative varie

#### **Dati sul costo pasto a Milano (fonte bilancio sociale Mi-Ri 2009)**

Costo pasto 2008 Milano Ristorazione	4,54 € circa	
Costo pasto 2009 Milan Ristorazione	4,39 € circa	Altre città: da 3,78 a 4,50
Costo pasto famiglie	4,00 € circa	

2009 (tempo pieno con oltre 27 mila euro anno)		
--	--	--