

La tutela della salute nella grande ristorazione

Tavola Rotonda

Ines Patrizia Quartieri

Il Comune di Milano

- Gestisce la refezione scolastica attraverso Milano Ristorazione S.p.A., società costituita nel 2000, e che dal 1 gennaio 2001 svolge il servizio per tutta Milano
- E' una società interamente di proprietà del Comune di Milano, che detiene il 99% del capitale sociale (il restante 1% è in carico a Sogemi S.p.A.)

Qualche dato sul servizio

- 82000 pasti prodotti giornalmente dai 31 centri cucina sparsi sul territorio milanese
- Oltre 70000 interessano la refezione scolastica
- Circa 10000 pasti per anziani
- **924 dipendenti (cuochi, addetti mensa e ai servizi tecnico-amministrativi)**
- **1300 addetti alla distribuzione pasti**

Refezione scolastica

- 178 asili nido
- 460 scuole (tra cui 177 scuole d'infanzia comunali e 22 statali, 144 scuole primarie, 72 secondarie di I grado)
- 2930 diete sanitarie (diabetici, celiaci, multi allergici...)
- 5365 diete etico-religiose (vegetariani, altre confessioni)

Il bilancio

- Oltre 80 milioni di euro il fatturato 2009
- Circa 20 milioni di euro investiti per centralizzare in via Sammartini la produzione dei pasti
- Una potenzialità futura di 100000 pasti quotidiani
- E' questo il migliore dei servizi possibili?

Alcuni problemi

- Il ruolo delle commissioni mense
- Le modalità di distribuzione alle singole scuole (che verranno complicate dalla centralizzazione della produzione)
- La qualità dei prodotti utilizzati e delle forniture
- La scarsità del biologico
- La gradevolezza dei cibi confezionati
- L'equilibrio dei menù
- L'enorme spreco di plastica
- L'utilizzo di recipienti poco raccomandabili

Qualche confronto

- Il modello Milano è pressochè unico a livello nazionale
- Alcune città hanno puntato sulla articolazione e sulla competitività del servizio
- Altre sulla qualità: più biologico, più ecologia della produzione, del trasporto e dello smaltimento