

IL CASO QUALITÀ & SERVIZI: TRA LEGUMI E SVILUPPO DEL TERRITORIO. RACCOMANDAZIONI PER LE MUNICIPALITÀ

LA MENSA COME STRUMENTO DI POLITICA DEL TERRITORIO

Nell'ultimo decennio la mensa scolastica è stata considerata dalle Amministrazioni un problema da gestire, più che un'opportunità, a causa della complessità insita nel servizio. Spesso i Comuni hanno delegato il servizio a operatori del mercato specializzati nella ristorazione collettiva, perdendone il controllo. Riprendere le redini di un servizio con un potenziale enorme in termini di gestione delle politiche sul territorio richiede un grande commitment da parte delle Amministrazioni, una capacità di guardare oltre i numeri, e un know how che va costruito all'interno del Comune.

I punti chiave su cui costruire le competenze riguardano diversi ambiti e richiedono linguaggi diversi che presuppongono un dialogo costante con tutti gli stakeholder della mensa scolastica.

Queste direttive permettono di guardare alla mensa con nuovi occhi e di misurarne i vantaggi con nuovi indicatori in grado di valutare il valore sociale e ambientale.



LA GOVERNANCE

→→ Il minimo comune denominatore che accomuna le best practices delle realtà migliori è la **governance del servizio**: ciò che caratterizza la qualità e la sostenibilità della mensa è il **controllo diretto e competente del Comune**, con un monitoraggio costante della qualità e del consumo del pasto. Il controllo sistematico da parte dell'Amministrazione permette di avere consapevolezza della reale qualità del servizio, parametrandola ai requisiti del capitolato e avviare, se necessario, continui aggiustamenti o correttivi per mantenere alto lo standard del servizio.



IL TERRITORIO

→→ È essenziale **connettere la mensa con la produzione agricola del territorio** che può essere programmata in sintonia con il calendario scolastico. Ciò significa garantire più ricchezza alla comunità locale, più lavoro, più sicurezza economica, più sviluppo (anche in chiave sostenibile), in un rapporto di reciproco scambio con le istituzioni scolastiche e la comunità di riferimento.



EDUCAZIONE E FORMAZIONE

→→ Le amministrazioni devono **assicurare percorsi costanti di formazione e educazione**, pensando la mensa come luogo dove promuovere la salute con cibi sani e piatti gustosi. La formazione dei cuochi e degli insegnanti è l'anello di una catena che permette di costruire valore intorno al servizio di ristorazione. Attraverso l'educazione, che arriva a coinvolgere tutti gli attori che ruotano intorno alla mensa, si crea quella cultura del cibo che mette le gambe a progetti di salute e sostenibilità in grado di radicare valori all'interno della comunità.



IL CONSENSO

→→ La qualità del cibo e la varietà delle ricette permettono di ottenere buoni consumi e un grande apprezzamento da parte degli utenti, alzando il livello di reputazione del servizio, su cui si gioca spesso la **credibilità del Comune**. 'Dare da mangiare' ai bambini a scuola è un atto politico che ha sempre una **ricaduta in termini di consenso, se la mensa è di qualità**. La fama di "mensa d'eccellenza" è diventata motivo di orgoglio per quelle Amministrazioni che hanno investito in questo servizio. La gratificazione può innescare un circuito virtuoso che alimenta una crescita continua di idee e di progetti, amplificando l'impatto della mensa sul territorio.



LA NORMATIVA

→→ Le Amministrazioni si trovano oggi ad operare in un contesto caratterizzato dalla **necessità di perseguire i goals dell'Agenda 2030 (SDGs), di rispondere alla strategia Farm to Fork e del Green Public Procurement**. Il raggiungimento di questi obiettivi passa anche attraverso il rafforzamento delle competenze e del know-how dei funzionari e di tutti coloro che ruotano intorno al servizio di ristorazione scolastica. In assenza di una competenza si rischia di guardare alla mensa circoscrivendo gli obiettivi del servizio al mero consumo del pasto in orario scolastico, perdendo le opportunità di sviluppo del territorio e dell'impatto sulla comunità di riferimento.



GLI INDICATORI DEL VALORE SOSTENIBILE

→→ Per affrancare la ristorazione scolastica dal mero obiettivo di saziare i bambini a scuola è opportuno identificare nuovi parametri che ne identificano il valore e sui quali si potrebbero sviluppare delle politiche premianti. In questo modo la mensa non viene più considerata solo un costo nel bilancio del Comune, ma piuttosto un investimento sul territorio e sul futuro delle nuove generazioni. Ad esempio:

- Utilizzo di più risorse umane in cucina o nelle aziende agricole dei fornitori
- Incentivo alla conversione di terreni in colture sostenibili per prodotti da fornire in mensa (es. più biologico, grani antichi, miglio, legumi)
- Incentivo all'inserimento di prodotti locali nel menu
- Eliminazione uso di materiali o packaging di plastica
- Riduzione del consumo di carne e introduzione di alimenti a basso impatto ambientale
- Uso di energie rinnovabili e riduzione dei consumi idrici ed energetici



[Per approfondire il caso studio Qualità & Servizi, consultate il rapporto completo qui](#)

www.slowfood.it

www.foodinsider.it

