

La coop della ristorazione e la difficile ripresa

Camst soffre senza le mense scolastiche e adesso mette a tavola i centri estivi

I centri estivi come banco di prova per la ripresa di settembre, anche per le mense scolastiche. È questa la graduale ripartenza di un colosso come **Camst**, che ha visto “cambiare il mondo” dal 23 febbraio, giorno della chiusura delle scuole in Emilia. «Noi servivamo 150 mila pasti al giorno – spiega il presidente di **Camst**, Francesco Malaguti – adesso stiamo cercando di trovare tutte le soluzioni possibili, in accordo con in Comuni, per dare un futuro in sicurezza alla refezione scolastica». Mangiare a turno oppure in palestra, con un piatto unico preconfezionato e le posate usa e getta o ancora in classe con il “lunchbox” come nelle imprese che hanno riaperto. Cioè un pacchetto preparato per il pranzo, consumato con i compagni, per evitare contaminazioni. Queste sono alcune delle idee che verranno già messe in cam-

po questa estate, alla riapertura dei centri estivi, perché comunque non si perda il valore del momento del pranzo. «Il pasto è parte integrante del momento educativo – spiega Malaguti – racchiude socialità, cultura e scambio. È importante che questo valore sia stato riconosciuto dalla linee guida del Governo per la ripresa del prossimo anno scolastico. Bisogna organizzarsi, ma è una sfida possibile, in Paesi come la Francia e la Danimarca ce l’hanno fatta e dobbiamo riuscirci anche noi». C’è il nodo del personale, perché anche se per il momento le proposte di **Camst** rispetto ai centri estivi (non ci sono vere gare d’appalto ma diverse offerte delle aziende) sono state spesso accettate dagli organizzatori, si tratta di numeri molto più bassi. «Noi abbiamo 5 mila persone che lavorano per noi quando la produzione è a pie-

no regime – spiega il presidente – in questa fase impiegarne il 20 o il 30% sarebbe già tanto». C’è il nodo delle sanificazioni, perché per quanto riguarda le mense scolastiche servirà molto più personale: basta pensare che oggi nelle mense che **Camst** ha riaperto c’è un’addetta che pulisce il posto a tavola di ogni commensale quando ha finito di mangiare. Per le scuole il personale sarebbe comunale, quindi i costi aumentano. Ma c’è un grande bisogno di ripartire. «In questo settore lavorano molte donne, con una grande passione per il loro mestiere – spiega Malaguti – da noi tra l’altro i lavoratori sono soci, questa è la loro vita». Una vita che deve ricominciare, anche se con alcune semplificazioni. Magari con la preparazione di un piatto unico, però consumato insieme. – **e.cap**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

