

**Ristorazione
collettiva**Da Elixir a Cirfood, da **Camst** a Pellegrini i big si preparano alla riapertura delle scuole in un settore che vale 1,3 miliardi e che nei mesi di stop ha azzerato ogni attività, vedendo sfumare oltre 320 milioni di ricavi

Mense scolastiche, nuove soluzioni per recuperare il business perduto

Maria Teresa Manuelli

Manca poco più di una settimana alla riapertura delle scuole e tra le incognite ancora da risolvere si annovera anche quella delle mense scolastiche. Tra i dibattiti aperti su mascherine, banchi a rotelle e soluzioni di didattica, quello della sicurezza e nuova organizzazione dei pasti non è secondario.

Nel 2019 il giro d'affari delle mense scolastiche ammontava a 1,3 miliardi di euro per circa 304 milioni di pasti all'anno, ma dal mese di marzo 2020 l'attività si è quasi azzerata e alla vigilia della ripartenza la riorganizzazione necessaria alla sicurezza rischia di aggravare ulteriormente la situazione. «Il necessario blocco delle attività scolastiche ha comportato una perdita di circa 326 milioni di euro nei soli mesi di marzo e aprile 2020. Le aziende in questi mesi si sono organizzate per pianificare la ripresa, ma sono ancora diverse le incognite. Ci aspettiamo, da nord a sud, situazioni decisamente disomogenee e diverse. Questo impone una grande flessibilità nel servizio, cui si sommano i maggiori costi di sicurezza e maggiori costi del lavoro, dovuti a eventuali doppi turni e a scaglionamenti. Si stima un aumento complessivo di costi per l'impresa che varia dal 20 al 30%; costi che senza un intervento strutturale da parte del Governo a sostegno del comparto della ristorazione collettiva, rischiano di ricadere inevitabilmente sulle famiglie, già fortemente segnate dalla crisi economica in atto», dichiara Carlo Scarsciotti, presidente Oricon - Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione.

Il quadro, infatti, è molto com-

plesso perché non esiste una soluzione unica che vale per tutte le scuole. Ogni istituto ha le proprie specificità. «Tutti noi operatori - dichiara Stefano Barassi, Head of education Stream-Elixir - da subito abbiamo lavorato al fianco dei comuni e delle Direzioni Didattiche per progettare soluzioni personalizzate a seconda delle esigenze del committente a partire dai protocolli emessi dal Ministero della Salute e del Miur. Per garantire la massima sicurezza del servizio, abbiamo previsto l'incremento del distanziamento sociale e relativo ricorso a più turni di lavoro, il rafforzamento di strumenti di sicurezza e massiccia sanificazione, eventuale uso di piatti, posate e bicchieri monouso e compostabili, ove richiesto, e la formazione del personale». Elixir ha proprio nel settore scolastico il 50% del proprio fatturato. «Le soluzioni ci sono, ma impattano sul lato economico con aumenti che possono variare da 40 centesimi a 1 euro per ogni pasto. E la discussione su chi deve assorbire questa differenza è ancora aperta».

Anche Cirfood - che serve 300mila studenti in oltre 450 comuni - fin dalle prime fasi dell'emergenza ha istituito tavoli di lavoro specifici per sviluppare proposte concrete e supportare i decisori nel permettere il rientro a scuola a settembre: «È proprio in quest'ottica - dichiara la presidente Chiara Nasi - che è nato il progetto "Nutriamo la Scuola", l'esperienza emiliana nella gestione dei servizi di ristorazione presso i centri estivi, che abbiamo messo al servizio di tutta Italia». Nelle diverse scuole in cui opera, Cirfood sta privilegiando la somministrazione multiporzione, anche in multi-turno, sia in refettorio o direttamente in

aula «perché, come emerso durante il progetto sperimentale, è la soluzione più sicura e sostenibile, di qualità, apprezzata dai genitori, come dimostrato anche dalla ricerca svolta per noi da Swg, e gradita dai più piccoli, oltre che considerata più funzionale».

Secondo **Camst** Group, per cui quella scolastica rappresenta il settore più importante della ristorazione collettiva, con quasi 250mila studenti serviti, «il pasto a scuola è un importante momento educativo e va tutelato in ogni modo. Per questo motivo abbiamo predisposto dei materiali informativi, con pannelli per i refettori, giochi educativi e video, che sono di supporto ai bambini per adottare tutte quelle buone pratiche per un'esperienza di refezione scolastica in piena sicurezza», sottolinea Simone Gozzi, Responsabile Nutrizione del Gruppo.

Particolare attenzione ai materiali biodegradabili sarà riservata da Dussmann (la scolastica incide per circa il 40%) nell'adottare tutte le soluzioni possibili: turnazioni, pasti al banco, in mensa o sistema ibrido. Ha inoltre studiato menù espressi semplici, che siano di supporto a una differente logistica.

Pellegrini, oltre ad applicare le varie soluzioni a seconda delle richieste, «ha dato anche la propria disponibilità - afferma Fabrizio Pedrazzini, direttore generale - alla fornitura della cosiddetta monoporzionata termosaldada, veicolata poi verso le scuole in questione. Già ad aprile abbiamo predisposto un rigoroso protocollo operativo per mettere in sicurezza tutte le nostre mense e appalti, grazie alla collaborazione del noto virologo Roberto Burioni e della società Lifenet Healthcare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RITORNO IN REFETTORIO

Una recente indagine condotta da SWG per l'osservatorio permanente di Cirfood ha rilevato che il 78% delle famiglie vuole la ripartenza delle scuole con il servizio di ristorazione, meglio se in refettorio (preferenza dell'86%), sottolineando la necessità di ricevere rassicurazioni dalle istituzioni sulla sicurezza del servizio. Si conferma quindi la volontà delle famiglie di riprendere le attività scolastiche in toto senza tralasciare nulla. Sempre secondo i dati raccolti da SWG, la competenza delle imprese del settore è un fattore fondamentale nello scenario post Covid-19.



Monodose. In tutte le mense scolastiche la dose di cibo sarà preparata in anticipo, chiusa che verrà consegnata direttamente allo studente

A ottobre partirà la piattaforma e-commerce di semilavorati artigianali per bar e ristoranti

