

Dalla mensa alla tavola di casa: la scuola influenza le abitudini delle famiglie

- *Il 64% dei genitori si ispira ai menù scolastici per nuove ricette a casa*
- *Il 37% degli intervistati vede nel pranzo scolastico un'occasione per introdurre nuovi sapori, come legumi e verdure*
- *Il costo del servizio è considerato adeguato dalla maggioranza*
- *Mattia Grillini: «I menù scolastici sono studiati da nutrizionisti per promuovere un'alimentazione sana»*

Bologna, 7 ottobre 2025. Le mense scolastiche sono un alleato per le famiglie, in quanto ispirano le abitudini alimentari dei genitori a casa. Secondo la ricerca “Parents”, realizzata da Eumetra in collaborazione con Camst group, su un campione rappresentativo di oltre 2mila genitori con almeno un figlio di età compresa tra 0 e 11 anni o in attesa del primo, il 74% delle mamme e dei papà intervistati dichiara di consumare tra le mura domestiche piatti prevalentemente diversi da quelli che vengono serviti a scuola e il **64% delle famiglie sostiene di prendere spunto dal menù scolastico per la preparazione di nuove ricette a casa**, segno della centralità del ruolo delle mense scolastiche: la refezione viene percepita come un'opportunità formativa e alimentare, perché permette ai più piccoli di sperimentare nuovi gusti, in particolare legumi e verdure, e offre spunti ai genitori per riproporre a casa alcune ricette.

Secondo l'indagine, le mense scolastiche non sono solo un servizio fondamentale per l'alimentazione dei bambini, ma anche un'opportunità per diffondere nuove abitudini alimentari nelle famiglie italiane: **il 74% dei bambini pranza almeno qualche volta a settimana a scuola**, un'esperienza con cui le famiglie scoprono e iniziano a proporre a casa nuove ricette ispirate ai pasti scolastici.

Lo studio ha messo in luce come l'alimentazione rappresenti un aspetto cruciale nella vita delle famiglie con figli piccoli. L'arrivo di un bambino comporta cambiamenti significativi nelle scelte alimentari, con una crescente attenzione per i cibi freschi e le preparazioni casalinghe.

Secondo i dati della ricerca, **la maggior parte delle famiglie dichiara di aver modificato in modo significativo la propria alimentazione dopo l'arrivo di un figlio.**

La trasformazione più significativa riguarda il consumo di cibi freschi e preparati in casa: 7 famiglie su 10 dichiarano di averne aumentato il consumo, a fronte di una su 4 che, al contrario, rivela una diminuzione dopo l'arrivo del figlio. Subito dopo si colloca la maggiore attenzione all'equilibrio della dieta: **il 68% delle famiglie cerca una dieta più equilibrata, a fronte di un 24% che invece ha ridotto questa intenzione.**

Si osserva parallelamente una tendenza a **ridurre il consumo di alimenti surgelati** (metà delle famiglie ne consuma di meno, circa un terzo ne consuma di più) e a **limitare snack e pasti spezzati** (45% delle famiglie riduce l'abitudine, 31% la aumenta), così **come i cibi d'asporto** (48% ne riduce il consumo, 28% lo aumenta) e i **piatti pronti** (43% vs 23%).

I dati evidenziano che la genitorialità porta con sé una maggiore responsabilità nella scelta degli alimenti. Una trasformazione che interessa non solo i bambini, ma l'intera famiglia, che per questo prende spunto dai menù della refezione scolastica. **Per 4 famiglie su 10, in mensa i bambini hanno più occasioni di provare nuovi sapori rispetto al pasto a casa.** In particolare, **legumi (37%) e verdure (35%)** sono alimenti che, secondo i genitori, vengono consumati di più a scuola che a casa, grazie alla varietà del menu scolastico. Un'opportunità per ampliare le abitudini alimentari e favorire una dieta più equilibrata, mentre l'alimentazione domestica è generalmente ritenuta più abbondante e più «sfiziosa» rispetto a quanto si mangia a scuola.

Secondo **Mattia Grillini, vicepresidente di Camst group**, «questi dati confermano che **la mensa scolastica non è solo un servizio, ma un importante fattore di influenza della dieta casalinga.**



La genitorialità porta con sé una maggiore responsabilità sulle scelte alimentari quotidiane ma non possiamo ignorare che il problema dell'obesità infantile resta significativo: secondo recenti studi, il 19% dei bambini e delle bambine di 8-9 anni è in sovrappeso e il 9,8% presenta obesità. A casa il consumo di legumi e verdure è spesso insufficiente, mentre quello di snack e pasti pronti è ancora troppo frequente. Queste abitudini possono derivare da difficoltà economiche o dalla carenza di tempo e risorse per preparare pasti equilibrati e variegati. Per questo, il nostro impegno è quello di proporre diete studiate da equipe di nutrizionisti e dietisti che hanno l'obiettivo di rispondere alle esigenze nutrizionali dei più piccoli e contribuire alla diffusione di uno stile di vita sano. I menù delle mense scolastiche tengono conto dell'importanza di garantire ai bambini una dieta equilibrata e variegata».

«Il momento del pasto non è soltanto nutrimento, ma anche relazione, educazione e costruzione di abitudini che accompagnano i bambini e le famiglie nel tempo. – commenta **Matteo Lucchi, CEO di Eumetra**. – La nostra ricerca conferma che la scuola, attraverso la mensa, ha un ruolo cruciale non solo nell'offrire ai più piccoli un'alimentazione varia ed equilibrata, ma anche nel fornire ai genitori punti di riferimento affidabili. In un contesto in cui mamme e papà cercano assicurazioni e consigli per orientarsi tra le tante proposte alimentari e garantire ai propri figli un pasto equilibrato, che sia anche gradito ai piccoli di casa, il menù scolastico diventa un alleato prezioso: ispira nuove ricette in casa e contribuisce a diffondere stili di vita più sani in tutta la famiglia. È un esempio concreto di come la dimensione educativa e quella sociale dello stare a tavola possano intrecciarsi per il benessere collettivo.»

Il pranzo a scuola è visto come un momento cruciale della vita scolastica. Tra le richieste dei genitori su questi aspetti c'è quello di dare maggiore attenzione all'educazione alimentare e al movimento, con l'obiettivo di prevenire l'obesità infantile. Inoltre, i genitori di bambini tra i 7 e gli 11 anni sottolineano l'importanza di promuovere la sostenibilità e ridurre lo spreco alimentare nelle scuole.

Per quanto concerne i costi del servizio, 6 famiglie su 10 li considerano adeguati e una su 10 li ritiene anti economici.

Camst group è una Società Cooperativa Benefit, dal 2025 B Corp, fondata a Bologna nel 1945. Quest'anno celebra il suo 80° anniversario. L'azienda è tra le principali realtà in Italia nel settore della ristorazione collettiva, servendo scuole, aziende, ospedali e case di cura. Offre anche servizi di ristorazione commerciale attraverso marchi come Tavolamica, NOI e Dal 1945 Gustavo Italiano, oltre al banqueting con il brand Dettagli catering. Nel corso degli anni, Camst group ha ampliato la sua offerta includendo anche il facility management, offrendo una vasta gamma di servizi sia ai clienti pubblici che privati. La sua vocazione sostenibile non solo riflette il desiderio di garantire scelte alimentari di qualità, ma anche di prendersi cura delle persone e dell'ambiente. Con oltre 11.000 dipendenti.

[Camst group, più di una scelta.](#)

Contatti

Ufficio Stampa Camst group

Ilaria Cuseo
Mob. 337 1461488

Homina Comunicazione e Relazioni Pubbliche

Roberto Blandino
roberto.blandino@homina.it
Mob. 335 7475046

Silvestro Ramunno
silvestro.ramunno@homina.it
Mob. 335 6822587