

Verbale Commissione Mensa 11 febbraio 2021

Amministrazione Comunale
Rappresentanti dei Genitori
Insegnanti scuola primaria Barberino e Galliano
Insegnanti scuola materna
Insegnanti SARILU'
Rappresentanti Consulta dei Genitori
Commissione Mensa
Rappresentanti ditta "Qualità e servizi spa"

Commissione Mensa 11-Febbraio-2021

La riunione si è tenuta in Videoconferenza.

Il Sindaco apre la riunione riportando la decisione dell'amministrazione comunale di non rinnovare più il contratto con la società Ristorart (società che attualmente rifornisce la mensa nelle scuole dell'Istituto comprensivo di Barberino) in scadenza a giugno a seguito di una proroga per via della pandemia, e di entrare a far parte di una società al 100% pubblica di cui già fanno parte i comuni di Calenzano, Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa e Carmignano.

La società si chiama **Qualità e Servizi S.p.A.** (www.qualitaeservizi.com) è 100% pubblica, non è una società di vendita, il suo obiettivo è quello di **far bene da mangiare per i nostri bambini** attraverso una **produzione locale e di qualità, cucinando fresco** e con una **filiera corta** con una particolare attenzione alla **lotta allo spreco**.

A Barberino (grazie all'aiuto logistico della società Qualità e servizi) sarà ripristinata la vecchia mensa scolastica delle medie, con un ulteriore ampliamento, che dovrebbe essere già attiva per l'inizio del nuovo anno scolastico, altrimenti il centro di cottura della società di Calenzano farà da supporto per il primo periodo.

PRINCIPI BASE: **BUONO-PULITO-GIUSTO-SANO**

- Menù
- frutta e verdura di stagione biologica e locale
- alternare cereali (farro,riso,orzo,grani antichi)
- carne 1/2 volte la settimana
- pesce 1 volta
- uova 1 volta
- legumi 1 volta (ma non come contorno)

- Laboratori di educazione alimentare nelle scuole
- Collaborazione con slow food
- Riduzione dello spreco alimentare (fanno indagini di classe dopo ogni pasto, riportando quanti bambini hanno finito il primo piatto e quanti il secondo per esempio, per avere un feedback più puntuale delle preferenze dei bambini)
- Recupero del cibo non servito (grazie ad abbattitori di temperatura)

I rappresentanti della ditta presentano alcuni dati sulla loro “filosofia di lavoro”

La materia prima sarà acquistata da fornitori locali (72%) e da filiera corta (82%)

E' stato comprato robot da cucina per fare marmellate succhi di frutta, pesti e sughi in autonomia senza ricorrere al cibo surgelato

Hanno siglato dei particolari accordi per approvvigionarsi di cibo sano, di qualità (per esempio hanno siglato un accordo con una cooperativa di pescatori di Orbetello per avere il pesce fresco, preferendolo ai “bastoncini”, la carne viene acquistata dalla CAF che ha sede a nel Mugello, le uova che utilizzano non sono pastorizzate ma prodotte da allevamento a terra e rotte manualmente, alcuni frutti vengono da alcune aziende agricole del Mugello)

Hanno progettato e realizzato degli appositi “carrelli pappa” per entrare direttamente nelle classi “Pappa Express” pratici e piccoli che permettono di portare in classe circa 150 razioni di cibo caldo con tutte le norme di sicurezza vigenti, abbandonando definitivamente le monoporzioni e la plastica.

Di seguito il link al sito della società

<http://www.qualitaeservizi.com/>

Alcune immagini della presentazione della società



LE NOSTRE LINEE GUIDA



Dieta mediterranea



Linee di indirizzo nazionale
per la ristorazione scolastica
– Ministero della Salute



Linee di indirizzo della
Regione Toscana per la
ristorazione scolastica



Criteri ambientali minimi per
il servizio di ristorazione
collettiva e la fornitura di
derrate alimentari –
Ministero dell'ambiente

I principi alla base dei nostri menù



Frutta e verdura di stagione, biologiche e/o locali



Alternare i cereali



Carne: 1-2 volte/settimana



Pesce: 1 volta/settimana



Formaggi: 1 volta/settimana



Uova: 1 volta/settimana



Legumi: 1 volta/settimana



Azienda Agricola Il Fatino, Luca Filippini (Borgo San Lorenzo): pere, carne di vitellone.

TUTTI A TAVOLA
 BAMBINO !!
 Le pere che troverete oggi a mensa, sono tutte e covolate sul Mugello!

Cooperativa Agricola di Firenzuola (Mugello): carne di bovino.

Caseificio Aquilina (Grosseto): pecorino toscano DOP, ricotta, primo sale e yogurt di latte di pecora.

Azienda Agricola La Matteredia (Mugello): mele.

Azienda agricola Leonardo Toti (Bagno a Ripoli): cavolo verza, cavolfiori, porro, radicchio, cavolo cappuccio, cavolo nero, bietola e spinaci.

Azienda Avicola Agricola Ovobettini (Pisa): uova.

Pescatori di Orbetello: polpa di cefalo e di orata.

Azienda Agricola Bellavista (Sesto F.no), Azienda Agricola Enrico Viliani (Lustra a Signa), Azienda Agricola Marcello Paoli (Calenzano): olio extra vergine di oliva.

Azienda Agricola Bellavista (Sesto F.no): farro, farro soffiato, ceci, orzo.

Azienda Agricola Maria Pratelli (Signa): kiwi.

Pasticificio Palandri (Pistoia), Pasticificio Fabbrini (Strada in Chianti): pasta.

Azienda Agricola Bellavista (Sesto F.no), Molino Pascucci (Montespertoli) e Forno Cinelli (Sesto F.no): pane.

Attualmente
72 % di fornitori locali
82 % di prodotti di filiera corta
4 tonnellate di cibo al giorno

Educazione alimentare



Laboratori di educazione alimentare

«*mani in pasta*»



Laboratorio sul pesce: «Profumo di mare»

Laboratorio sul pane: «Un ingrediente, mille usi!»

Laboratorio sui pesti di verdure o di aromi di stagione: «Pestiamo insieme!»

Laboratorio sulla verdura: «Un orto, mille bontà»

Laboratorio sulle erbe aromatiche: «Erbe aromatiche... profumo e sapore!»

Laboratorio sulle polpette: «Piovono polpette!»

COLLABORAZIONE SLOW FOOD

Progetto formativo triennale "Ti v'olio bene"

Progetto formativo triennale "Orto in condotta"

Alleanza internazionale dei cuochi Slow Food

Utilizzo di prodotti presidio Slow Food



RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

È stato elaborato un software ad hoc installato su tablet, che permette di misurare i due parametri relativi allo spreco alimentare prodotto sulle scuole:

«*unserved food*»
ovvero il cibo cucinato e non servito

«*plate waste*»
ovvero il cibo cucinato, servito e non mangiato

Circa
7.600
dati raccolti
dal software
ogni giorno

Riduzione
dello spreco
alimentare
dal 2018 ad
oggi del **5%**



RECUPERO DEL NON SERVITO

6841,5 kg
di frutta avanzata
recuperati dal
Banco Alimentare
nelle scuole
(anno scolastico
2018-2019)

UN GRAZIE A


QUALITÀ E SERVIZI

AZIENDA AMICA della FONDAZIONE SOLIDARIETÀ CARITAS,
a cui dedichiamo tutta la nostra riconoscenza e gratitudine per
l'aiuto offerto, testimonianza concreta di vicinanza verso i più fragili.

GRAZIE!

Firenze, dicembre 2020


Vincenzo Lucchetti
Presidente Fondazione Solidarietà Caritas


Fondazione
Solidarietà Caritas
ONLUS - Firenze

4732 kg
di pane avanzato
recuperati dal
Banco Alimentare
nelle scuole,
(anno scolastico
2018-2019)

8411
porzioni recuperate in
due scuole nell'anno
scolastico 2018-2019,
grazie all'utilizzo di due
abbattitori di
temperatura. Pasti
ritirati dall'ente
caritatevole Caritas.



