

CONFRONTO DIRETTO TRA GENITORI, COMUNE E RESPONSABILI DELLA DITTA CHE HA IN APPALTO LE SCUOLE OLEGGESI

Ecco cosa c'è dietro un pasto in mensa

«Fare refezione per i bambini richiede un'attenzione superiore. L'ingranaggio parte dagli acquisti»

■ Un incontro fra i responsabili della ditta appaltatrice del servizio mensa delle scuole oleggesi, la Sodexo, e i genitori, per confrontarsi e "toccare con mano" i prodotti che quotidianamente vengono serviti ai bimbi delle scuole materne, delle elementari e ai ragazzi delle medie. È quello che si è svolto venerdì 28 gennaio, presso la sala mensa della scuola materna "Negri" di viale Mazzini. «L'iniziativa è per far conoscere il servizio che Sodexo garantisce per conto del Comune di Oleggio – ha detto Giuseppe Acquafresca, direttore area della Sodexo - Siamo una multinazionale francese con diverse sedi in Italia. Oltre ad occuparci di refezione scolastica, ci occupiamo del settore sanità, con ospedali e case di riposo, e del settore aziendale. Il nostro scopo è quello di riuscire a soddisfare le esigenze dei nostri clienti, che in questo caso sono i bambini. Fare refezione per i bambini richiede un'attenzione superiore. A monte deve essere fatta una buona formazione. Dietro un pasto c'è un ingranaggio che parte dall'addetto agli acquisti, al laboratorio di analisi, alla collaborazione con l'Asl per le diete. È grazie al nostro personale se riusciamo a fare un servizio di questo genere. Il capitolato del Comune di Oleggio negli anni è andato sempre in crescendo. E i controlli della commissione mensa sono uno stimolo per fare sempre meglio».

All'incontro ha partecipato anche il sindaco di Oleggio, Massimo Marcassa: «Intendiamo portare avanti l'idea di organizzare questo tipo di riunioni, perché c'è il confronto diretto fra chi offre il servizio e l'utenza. La collaborazione con Sodexo va avanti da tanti anni e posso dire che il rapporto è sempre stato di estrema collaborazione. Il servizio migliora di anno in anno. Qui noi abbiamo un centro cottura importante come è importante il fatto che i pasti siano cucinati qui e vengano poi trasportati. Noi abbiamo badato alla qualità dei prodotti, a partire dal biologico, e alla collaborazione con i produttori locali. Il personale, inoltre, è qualificato. I pasti serviti sono all'avanguardia rispetto alle normative. L'obiettivo è la realizzazione del pasto all'altezza del costo. Invito a confrontare la qualità degli alimenti e del servizio con quello di altre realtà. Il servizio funziona, può essere migliorato, ma funziona». Nel corso dell'incontro è intervenuto anche un rappresentante della Commissione mensa che ha sottolineato come vi sia sempre un controllo, senza polemiche né contrasti, basato sulla collaborazione. Un'insegnante ha invece ricordato ai genitori che non sempre i bimbi se non mangiano è perché il cibo non sia buono: «Noi mangiamo qui. A livello di qualità, quantità e varietà, non c'è nulla da dire. A volte, ovviamente, il bambino non mangia, ma non perché il cibo non sia buono, bensì per motivi suoi. Il bambino dice che non è buono perché quel determinato cibo non gli piace». Al termine dell'incontro i genitori e i presenti hanno potuto assaggiare direttamente alcuni esempi dei piatti che vengono serviti alla mensa scolastica, preparati con gli stessi ingredienti e nelle stesse modalità.

Nadia Carminati