

Patrignani Massimo

Da: Pirajno Deborah <[REDACTED]@kerning.com>
Inviato: venerdì 27 novembre 2015 13.31
A: partecipazione@comune.como.it
Oggetto: QUESITI E CONTESTAZIONE ALLA REALIZZAZIONE DEL CENTRO UNICO DI COTTURA PER LA REFEZIONE SCOLASTICA.

Priorità: Alta

Buongiorno,

sono la mamma di due bambini che frequentano una scuola d'infanzia ed una scuola primaria dell'istituto comprensivo di Como Centro, scrivo per esprimere la mia preoccupazione ed il mio disappunto sulla decisione presa dall'Amministrazione Comunale di chiudere le mense attive nelle scuole a favore di un unico centro di cottura.

Ritengo che l'attuale situazione del servizio mensa sia un piccolo fiore all'occhiello della nostra città e della nostra Amministrazione.

I piatti cucinati sono buoni, ben curati e ben apprezzati e personalmente hanno aiutato tanto me ed i miei figli nella loro piccola educazione alimentare: a scuola, confrontandosi con gli altri bambini e nel rispetto delle cuoche che lavorano al loro servizio hanno imparato ad assaggiare di tutto e a mangiare di tutto, evitando lo spreco che, grazie all'insegnamento in famiglia e delle maestre, hanno capito essere sbagliato.

Abbiamo avuto la fortuna di ospitare un evento importante come Expo a due passi da casa, abbiamo parlato e discusso tanto di alimentazione ..E a distanza di un mese dalla chiusura di questo importante evento l'Amministrazione Comunale non riesce a vedere che il servizio mensa è di fondamentale importanza per l'educazione alimentare dei nostri bambini, ed invece di essere da esempio e fare valere il prestigio di quello che si ha, considera il servizio attuale solo come un fattore economico su cui fare tagli a favore delle casse comunali.

Ho partecipato all'assemblea tematica del 13 novembre e poi alle riunioni organizzate dai genitori membri della commissione mensa, e onestamente pur avendo cercato di capire il perché di questa posizione presa dal Comune non sono riuscita a trovare un senso logico.

Si è parlato di alcune mense delle scuola da mettere a norma, con un costo stimato per opere di ristrutturazione di 550.000€ se ho ben appreso, ma invece ci si vuole imbarcare in una spesa ancora più onerosa..oltre il milione di € (considerando le opere murarie e l'acquisto dei macchinari) per poi offrire un servizio di ristorazione industriale scadente (di certo non è possibile paragonare la cucina delle cuoche che con amore si dedicano oggi a questo lavoro, con piatti prodotti in catena di montaggio da macchinari industriali), che per lo più deve essere trasportato in giro per l'intera città con tempi discutibili.

Parlando di tempi non mi riferisco solo al tragitto centro di cottura-scuola, ma anche al tempo di carico e scarico. È talmente ovvio verificare la differenza tra un qualsiasi piatto consumato subito ed uno consumato dopo 10 minuti..figuriamoci dopo 40'-50' che schifezza può diventare!

Quindi considerando che mettere a norma le mense attuali è da un puro punto di vista economico meno oneroso perché non si vuole procedere in senso contrario?

Altro punto emerso durante l'assemblea tematica, che sembra di cruciale importanza è quello degli attuali addetti allo "scodellamento" attualmente in servizio con un contratto a tempo determinato e non più rinnovabile. Si è anche detto che non è nemmeno possibile ampliare l'organico dei dipendenti per pensare ad un'assunzione indeterminata..non voglio chiedere perché nessuno ci abbia finora pensato ad ampliare l'organico, perché non è mio compito amministrare ma vorrei capire perché semplicemente non appaltare a qualche cooperativa di servizio questo lavoro?

Avete personale delle cooperative per la pulizia delle scuole o per il servizio di pre-scuola e doposcuola, perché non per impiattare?

Potremmo risparmiare i soldi mettendo a posto le mense attuali e con l'attuale costo dei dipendenti pagare le cooperative per lo stesso servizio.

Inoltre è stato argomentato che con il nuovo centro unico di cottura si farebbero delle economie sulla fornitura delle materie prime: considerando che da scuola a scuola i menu sono gli stessi immaginavo che gli ordini degli alimenti fossero già unificati, e non credo che la semplice consegna a più strutture o ad una sola influisca significativamente sul costo della merce!

Di certo logisticamente trasportare alimenti è meno oneroso che trasportare piatti pronti, basta pensare al volume degli stessi e la possibilità di carico sui mezzi...

Quindi mi spiace ma non credo che nemmeno questo sia un punto da poter prendere in considerazione a vantaggio della soluzione proposta.

Non mi rimane altro che esprimere con queste poche righe il mio totale disappunto.

Noi genitori siamo spesso nella condizione di non avere scelta e dover far mangiare i nostri bambini a scuola, ma mentre fino ad oggi questo è stato un benefit ... ripeto l'importanza del servizio NON È SOLO RISTORAZIONE MA EDUCAZIONE ALIMENTARE, il futuro che ci viene prospettato è di degrado qualitativo dei piatti e di cancellare completamente ogni aspetto educativo.

Si parla tanto di aumento dell'obesità ed invece di insegnare a mangiare cibi freschi stiamo andando a costringere i nostri bambini su piatti pronti e TAKE AWAY?

È questo il massimo del futuro alimentare che sappiamo prospettargli?

È questo che meritano le future generazioni?

È questo che prevede il nostro futuro?

È ormai assodato che un'alimentazione corretta è il primo passo per la salute della popolazione di una nazione e noi per "risparmiare" stiamo andando a fare dei tagli proprio sull'alimentazione tutto questo non ci tornerà tra qualche anno come un boomerang con un aumento dei costi dell'assistenza sanitaria?

Un'ultima domanda:

voi membri dell'Amministrazione Comunale che state portando avanti questo progetto, avete davvero la coscienza di far mangiare male i nostri figli, con chissà quale riflesso negativo sulla loro salute a lungo termine? Avete davvero la coscienza di mettere in croce il nostro futuro?

Ringraziandovi per l'attenzione e augurandomi possiate riflettere e cambiare idea sulla questione mensa.

Cordiali saluti

Deborah Pirajno