



GIUNTA COMUNALE  
ASSESSORE LAURA BESIO

Servizi al cittadino  
Politiche educative  
Personale

Venezia, 21-06-2022

Prot. nr. 272235

Al Consigliere comunale Giovanni Andrea Martini

**e per conoscenza**

Alla Presidente del Consiglio comunale

Ai Capogruppo consiliari

Al Capo di Gabinetto del Sindaco

Al Vicesegretario Vicario

**Oggetto: risposta all'Interrogazione nr. d'ordine 580 inviata il 27-05-2022 con oggetto Spreco alimentare nelle scuole e qualità del cibo: puntare alla gestione sostenibile delle mense comunali**

In riferimento all'interrogazione nr. d'ordine 580 recante ad oggetto "Spreco alimentare nelle scuole e qualità del cibo: puntare alla gestione sostenibile delle mense comunali", si rappresenta quanto segue:

– **nessuna azione generale di monitoraggio dello spreco alimentare può essere avviata senza un progetto pilota, cui aderiscano oltre a Comune, Ames e Azenda ULSS 3 Serenissima, interlocutori fondamentali come, potenzialmente, un corpo insegnante sensibile, una comunità di genitori attenta e partecipe e rappresentanti del mondo universitario**, in grado non solo di pesare residui e scarti alimentari, ma anche di sviluppare un metodo di lavoro efficace, di attuarlo grazie alla formazione di tutti i soggetti coinvolti e alla disponibilità di strumenti quali bilance, dinamometri, tabulati e/o tablet per la raccolta dei dati, di elaborare le informazioni raccolte in modo da rendere subito chiari i parametri di interesse, velocizzando così analisi e decisioni. Nell'immediato potrebbe al limite essere utile avviare un'attività esplorativa volta a individuare gli stakeholder più appropriati da coinvolgere;

– come evidenziato in altre occasioni, la difficoltà di estendere tout court il progetto "La mensa che non spreca" ad altre scuole non scaturisce tanto dalla mancanza di volontari. Anzi, il progetto è diventato anche un'occasione di riscatto e riqualificazione per alcune persone che fruiscono delle mense solidali, che sono state impiegate nella raccolta e hanno partecipato alle relative attività formative. **Il problema principale è la mancanza, specie in alcune aree del territorio, di enti beneficiari.** E' doveroso ricordare che le norme dell'HACCP impongono che le eccedenze siano consegnate al soggetto utilizzatore entro 90 minuti dall'arrivo in refettorio. Tempi dunque strettissimi, che consentono di coinvolgere nel progetto solo le scuole che si trovano in prossimità della mensa solidale. A ciò si aggiunge l'ulteriore elemento rappresentato dal fatto che il quantitativo recuperato non è costante. Pertanto alcuni enti gestori di mense popolari sono restii ad aderire al progetto;

– negli ultimi due anni scolastici, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio da COVID-19, si è evitato di proporre ai dirigenti scolastici progetti di educazione alimentare che avrebbero richiesto la presenza in aula di personale esterno alla scuola. La sola iniziativa di educazione alimentare realizzata è stata la distribuzione, alle classi terze, quarte e quinte delle scuole primarie, del libretto "Noi e il cibo". E' ovviamente intenzione dell'Amministrazione e di Ames, non appena la situazione epidemiologica lo permetterà, **chiedere all'attuale affidatario del servizio di ristorazione scolastica di dar seguito a quanto stabilito dal contratto di appalto, ovvero realizzare programmi annuali di educazione alimentare rivolti ai bambini e alle loro famiglie;**

– per le scuole del territorio comunale **non è corretto parlare di "ritorno al sistema di mensa interno"**, non essendo la stragrande maggioranza dei plessi, mai stata dotata di una cucina. Questo comporterebbe anzitutto l'individuazione in ogni scuola di locali disponibili. E l'esperienza di questi ultimi due anni ci dice che quasi mai nelle scuole ci sono "spazi in più". Ma anche supponendo che questi spazi ci siano, vanno poi adeguati a tutte le normative vigenti in materia edilizia, di installazione di impianti elettrici, idrici, termici. Ci sono poi i requisiti igienico-sanitari, che devono essere rispettati non solo nell'ambiente cucina, ma anche negli spogliatoi per il personale (le docce, per esempio, sono obbligatorie anche per le attività svolte nelle cucine). Tutti interventi relativamente semplici in certi contesti cittadini,

ma non banali né economici in altri, considerata la peculiare conformazione territoriale del nostro Comune. A solo titolo esemplificativo, a dimostrazione che probabilmente il passaggio a un sistema di mense interne rappresenterebbe un investimento sproporzionato al beneficio che ne deriverebbe per i nostri bambini, lo studio di fattibilità condotto nel 2018 per l'installazione di una lavastoviglie in tutti i refettori (45 scuole dell'infanzia, 50 scuole primarie, 2 scuole secondarie) aveva stimato una spesa complessiva di € 747.461,79 per la sola fornitura.

Cordiali saluti.

**Laura Besio**