



**Il contributo della ristorazione
collettiva al benessere e alla sostenibilità
delle generazioni future**

Rapporto realizzato da The European House – Ambrosetti con il patrocinio di Elijor.

I contenuti del presente rapporto sono di esclusiva responsabilità di The European House - Ambrosetti.

© 2021 The European House - Ambrosetti S.p.A. TUTTI I DIRITTI RISERVATI. Il presente documento è di proprietà di The European House - Ambrosetti S.p.A. Nessuna parte di esso può essere in alcun modo riprodotta senza l'autorizzazione scritta di The European House - Ambrosetti S.p.A.

INDICE

PREFAZIONI	1
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	4
OBIETTIVI E STRUTTURA DEL <i>POSITION PAPER</i>	11
PARTE 1. PERCHÉ È FONDAMENTALE LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA IN RELAZIONE AL BENESSERE DELLE GENERAZIONI FUTURE	14
1.1 La ristorazione collettiva scolastica come <i>touch point</i> alimentare primario delle giovani generazioni	15
1.2 Il ruolo della ristorazione collettiva scolastica quale fattore abilitante dell'educazione alimentare	17
1.3 Ristorazione collettiva scolastica e filiera agroalimentare: il ruolo del biologico	19
PARTE 2. BENESSERE, AMBIENTE E INCLUSIONE: IL RUOLO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA	23
2.1 Salute e benessere	24
2.2 Ambiente	30
2.3 Inclusione	32
PARTE 3. LE TECNOLOGIE DIGITALI QUALE FATTORE ABILITANTE	36
PARTE 4. GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA IN ITALIA	37
PARTE 5. LE SFIDE PER IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA	39
5.1 Il rapporto con la scuola	40
5.2 La regolamentazione normativa	41
5.3 Il rapporto con la famiglia	46
PARTE 6. ALCUNI <i>BENCHMARK</i> INTERNAZIONALI	47
PARTE 7. LE PROPOSTE PER UN <i>EMPOWERING</i> DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA IN ITALIA	50
PRINCIPALE BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO	58

PREFAZIONI

La ristorazione scolastica come laboratorio di nutrizione per il benessere delle generazioni future.

La necessità di diffondere maggiore consapevolezza sull'importanza di una corretta nutrizione rappresenta una delle sfide principali per la nostra società. L'alimentazione, infatti, è fortemente connessa a dimensioni fondamentali per il benessere del singolo e della collettività, come la salute, basti pensare alla crescente incidenza delle malattie croniche, ma anche la sostenibilità ambientale, sociale ed economica connessa alla produzione e al consumo di cibo. Queste dinamiche sono evidenziate in maniera chiara dalle principali organizzazioni internazionali come la FAO, che in più occasioni ha esortato i decisori mondiali ad impegnarsi per favorire una maggiore sensibilizzazione sull'esigenza di raggiungere un sistema alimentare equo, sostenibile e in grado di assicurare il benessere delle persone di questo pianeta.

Le nuove generazioni, in questo contesto, rappresentano sicuramente uno dei terreni più fertili per la diffusione di queste buone pratiche nella società. I corretti stili di vita si apprendono infatti durante l'infanzia ed è dunque fondamentale che i più piccoli abbiano non solo il diritto di ricevere un'alimentazione corretta, ma anche una formazione adeguata in grado di insegnare loro principi di salute e benessere nutrizionale, nonché come essere futuri cittadini sostenibili.

Come realtà leader della ristorazione collettiva, Elios è consapevole del ruolo sociale che riveste il cibo e della necessità di agire per supportare una evoluzione della concezione del servizio di refezione scolastica, rendendolo un vero e proprio laboratorio di nutrizione e sostenibilità.

Spinti da questo intento, abbiamo voluto promuovere la realizzazione di questo *Position Paper* che fornisca alcune coordinate per conoscere meglio, innanzitutto, il contesto in cui si posiziona questo servizio in Italia e che offrisse allo stesso tempo una visione sulle possibili strade da percorrere per migliorare lo scenario attuale, grazie alla collaborazione di tutti gli attori della filiera, nell'interesse della società di oggi e soprattutto di domani. Un obiettivo che non può essere realizzato da una singola azienda, ma che può essere raggiunto da un'alleanza più ampia che veda il contributo della ristorazione collettiva accanto a quello delle istituzioni - sia a livello nazionale che locale -, degli esperti di educazione e nutrizione, fino a coinvolgere le scuole, con i loro insegnanti, le famiglie e gli studenti.

Questa riflessione vuole dunque essere uno stimolo affinché la società si impegni per un maggiore investimento sulla qualità del servizio di refezione scolastica e sulla formazione dei più giovani in merito ad aspetti cruciali per il loro futuro.

La tutela della salute e del pianeta sono le sfide più impellenti dei nostri tempi e del prossimo futuro.

Crediamo che coinvolgere studenti, insegnanti, famiglie e istituzioni locali e nazionali sul ruolo delle scelte in fatto di alimentazione consenta di promuovere un confronto fattivo per generare un cambiamento positivo nell'interesse del benessere delle nuove generazioni e del nostro pianeta nel suo insieme.

Rosario Ambrosino

Amministratore Delegato, Gruppo Elios Italia

L'importanza della scuola come piattaforma abilitante di nuovi modelli alimentari che favoriscano benessere, salute, sostenibilità e inclusione.

È noto a tutti come la scuola sia il luogo dove le future generazioni prendono forma. Il futuro del Paese passa dai banchi degli Istituti scolastici, giorno dopo giorno. Gli adulti di domani sono, infatti, i giovani di oggi. Queste semplici, ma quanto mai fondamentali, evidenze valgono anche quando parliamo di nuovi stili di vita e di nuovi modelli, anche alimentari, considerando che sono circa 400 milioni i pasti serviti ogni anno nelle scuole italiane.

Una dieta corretta non è frutto di sole combinazioni nutrizionali, ma è anche conoscenza, libertà di scelta, ricerca del gusto e della propria personale esperienza sensoriale. Ma è anche saper gestire con consapevolezza cibi e bevande dal gusto e dall'aspetto invitante.

Perché la scuola possa insegnare ai giovani a fare tutto ciò occorre ripensarla come piattaforma sulla quale costruire progettualità così orientate. L'alimentazione, o meglio ancora l'educazione alimentare, è, infatti, qualcosa che prende forma attraverso la teoria, ma che necessariamente deve essere messa a terra attraverso la pratica quotidiana, pena l'inefficacia dell'azione.

Per garantire questo approccio, la scuola intesa quale piattaforma per l'educazione alimentare deve saper coinvolgere tutti gli attori: i giovani, gli Istituti scolastici (presidi e insegnanti), le istituzioni e la *governance*, gli operatori di ristorazione e le famiglie, vero fattore abilitante.

Tutto ciò sembra semplice e scontato, ma osservando la realtà così come emerge da questo studio non lo è affatto. La presenza di mense negli edifici scolastici non sembra essere una priorità negli interventi di edilizia scolastica: tra il 2015 e il 2019 sono stati costruiti 9.870 nuovi edifici scolastici, ma l'80,4% non è dotato di una mensa. L'educazione alimentare, seppur da tutti considerata fondamentale per lo sviluppo della società, manca ancora di un approccio di sistema, di una sua "universalità" a livello nazionale. Affinché la ristorazione scolastica possa giocare un ruolo decisivo sul benessere delle generazioni future è necessario definire una strategia di investimento di medio termine che risulti più incisiva.

L'alimentazione a scuola non è un tema che riguarda solo la salute e il benessere dell'Italia che verrà, ma è anche una questione di sostenibilità e di inclusione.

Sul primo fronte, una corretta educazione alimentare implica anche un corretto approccio allo spreco. Saper scegliere non solo cosa ma anche quanto mangiare aiuta a ridurre il cibo sprecato, che in Italia vale oltre 10 miliardi di euro. Con il cibo sprecato nel nostro Paese lungo tutta la filiera, ivi incluso il consumo, si potrebbero infatti sfamare circa 13 milioni di persone.

Cibo e alimentazione vogliono dire anche inclusione. Oggi in Italia, un bambino su due non accede al servizio mensa nelle scuole, con punte prossime all'80% in alcune regioni del Sud Italia. Laddove è presente, la sua configurazione quale servizio a domanda individuale implica enormi differenze lungo l'intera penisola considerando la distribuzione del costo del pasto tra risorse comunali e il contributo a carico delle famiglie, limitando l'accesso al pasto a scuola delle fasce più vulnerabili della popolazione. Da questo punto di vista, incrementare l'accesso alla ristorazione collettiva contribuirebbe a «spezzare» la spirale socio-economica che lega le condizioni di povertà delle famiglie ad una scarsa consapevolezza sulle conseguenze negative di

un'alimentazione scorretta, generando dunque maggiori spese in cure mediche per l'individuo e il sistema nel complesso alimentando ulteriormente i casi di povertà.

Come si intuisce il tema è di fondamentale importanza, ma altresì ampio e intriso di mille sfumature, implicando diverse sfide per la ristorazione scolastica per lo più riconducibili a tre grandi macro ambiti: il ruolo della scuola, la regolamentazione normativa e il ruolo della famiglia.

Ed è proprio partendo da questa evidenza che questo lavoro, come da consuetudine di The European House – Ambrosetti, si sviluppa dapprima con un'attenta e approfondita analisi della tematica, al fine di evidenziarne lo stato dell'arte, profili evolutivi e ostacoli al cambiamento, lasciando parlare dati e fatti, e si avvia a conclusione con una serie di raccomandazioni strutturali e declinazioni operative per i principali interlocutori del settore (Istituzioni, scuole e famiglie) in grado di favorire l'avvio e lo sviluppo di un processo evolutivo del ruolo dell'alimentazione a scuola.

Nell'invitarvi a leggere il presente *Position Paper*, desidero rivolgere un sentito ringraziamento a Elior – in particolare nella figura di Rosario Ambrosino e Ilaria Vitale – per la fiducia accordata e i preziosi contributi condivisi nella realizzazione dello studio.

Infine, un ultimo ringraziamento al Gruppo di Lavoro The European House – Ambrosetti, guidato da Jonathan Donadonibus nello sviluppo delle attività progettuali, con la collaborazione di Faiza ErraisBorges, Benedetta Brioschi e Mirko Depinto.

Valerio De Molli

Managing Partner & CEO, The European House – Ambrosetti

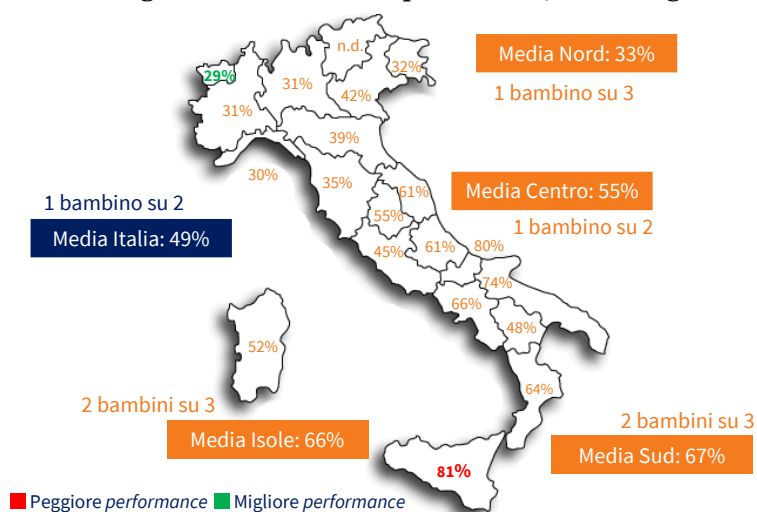
EXECUTIVE SUMMARY

La ristorazione collettiva – e in particolare quella scolastica – ha un ruolo strategico nell'**abilitare sane e corrette abitudini alimentari**, specialmente nelle giovani generazioni, favorendone e preservandone salute e benessere.

Partendo da questa premessa, The European House – Ambrosetti, in collaborazione con Elicor, ha delineato in questo *Position Paper* lo stato dell'arte della ristorazione scolastica in Italia, mettendo in luce la sua **valenza sistemica a livello economico, sociale e ambientale**, identificando **opportunità e ostacoli** per il suo sviluppo e definendo una serie di **raccomandazioni di policy** che possano rafforzarne il ruolo strategico.

Ogni anno nelle scuole italiane vengono serviti **403 milioni di pasti**, con un andamento sostanzialmente stabile negli ultimi anni. Di questi, il **69%** è erogato da operatori della ristorazione collettiva, per un controvalore di circa **1,2 miliardi di euro**.

Tuttavia, nel Paese **1 bambino su 2 non accede al servizio** di mensa scolastica, con profonde differenze territoriali: da una media del 33% nel Nord Italia, si raggiungono picchi di oltre l'80% per Sicilia e Molise.



I motivi alla base della disparità di accesso sono da ricercarsi nella **carenza**

infrastrutturale dei plessi scolastici (nell'A.S. 2018/2019 solamente il 25,7% delle scuole italiane è dotato di una mensa, era il 29,8% nell'A.S. 2016/2017), ma non solo. Ad oggi, infatti, la ristorazione scolastica è qualificata come un **servizio a domanda individuale**, che dunque può essere o non essere garantito dai comuni compatibilmente con le loro esigenze di bilancio. Inoltre, la scelta se accedere o meno al servizio mensa è lasciata alla libertà delle famiglie.

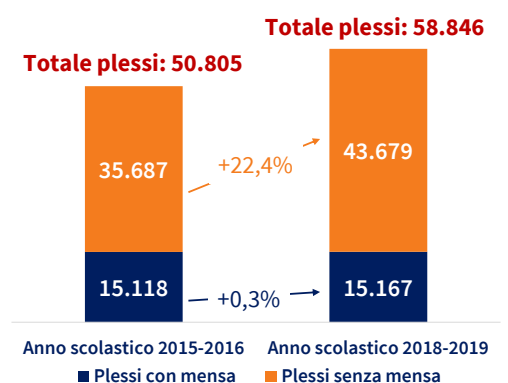


Figura 2. Plessi scolastici con e senza mensa in Italia (numero). Fonte: elaborazione The European House – Ambrosetti su dati MIUR, 2015-2019

Sul fronte infrastrutturale, l'assenza di mense adeguate non sembra essere una priorità negli interventi di edilizia scolastica: tra il 2015 e il 2019 sono state costruite **9.870 nuove scuole**, di cui il 70,7% rappresentato da scuole per l'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. Di queste, ben l'**80,4% non è dotato di una mensa**. Tale disequilibrio è solo in

parte recuperabile attraverso il **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza**, che ha stanziato circa **1 miliardo di euro** per la realizzazione di nuove mense scolastiche. Con tale ammontare l'impatto sarà tuttavia poco incisivo, circa 5.000 nuove mense, portando l'incidenza al **34,2%** rispetto all'attuale 25,7% (a parità di edifici scolastici).

Oltre alla scarsità infrastrutturale, il potenziale della ristorazione scolastica è fortemente influenzato dalle **scelte di bilancio di ogni singolo comune**. Tali disparità riguardano, ad esempio, la compartecipazione alla spesa da parte delle famiglie, con differenze che variano dallo 0% di copertura fino a un massimo del 97%, per una media nazionale del 56%, evidenziando un'elevata eterogeneità e discrezionalità di comportamenti dovuta alla mancata definizione della ristorazione scolastica quale servizio di interesse nazionale.

Il mancato accesso dei bambini alla mensa rappresenta quindi un problema sistemico, in quanto la ristorazione scolastica gioca un ruolo fondamentale nel garantire l'**educazione a una sana e corretta alimentazione**. L'ecosistema dell'educazione alimentare coinvolge una molteplicità di soggetti (Figura 3), con la **scuola** che rappresenta la **piattaforma privilegiata** in cui sostenere lo sviluppo di stili di vita corretti per attivare abitudini alimentari sane e sostenibili nelle giovani generazioni, facendo sistema tra i diversi attori per trasmettere un'omogeneità di approccio e contenuti.

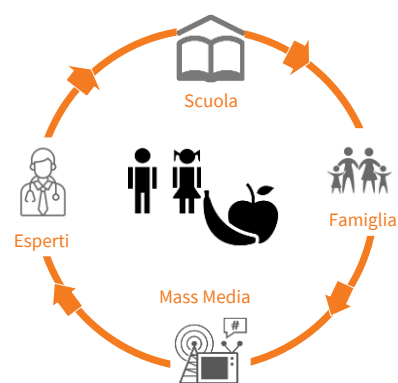


Figura 3. L'ecosistema dell'educazione alimentare. Fonte: The European House – Ambrosetti, 2021

La scuola non può quindi prescindere dall'educazione alimentare poiché da essa dipendono salute e sostenibilità, presente e futura. Tuttavia, nonostante i miglioramenti negli ultimi anni, ancora oggi persistono **cattive abitudini alimentari nei giovani**: 1 bambino su 2 non fa una corretta colazione, consuma troppi *snack* o una merenda eccessiva; 2 su 5 hanno un consumo ridotto di legumi e 1 su 4 non consuma verdura ogni giorno.

Correggere queste abitudini scorrette è fondamentale, considerata la stretta **correlazione tra alimentazione e salute** degli individui.

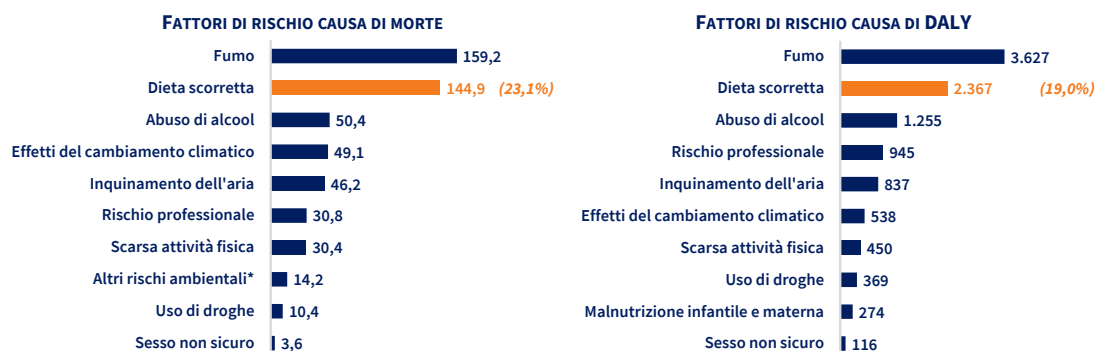


Figura 4. Top-10 fattori di rischio causa di morte (a sinistra) e di DALY (a destra) in Italia (decessi o numero DALYs ogni 100.000 abitanti e % sul totale), 2019. Fonte: elaborazione The European House – Ambrosetti su dati Global Burden of Disease, 2021

La dieta scorretta costituisce infatti il **2° fattore di rischio causa di morte e di**

DALY¹ in Italia, pesando per il 23,1% sul totale dei decessi e per il 19% sul totale dei DALYs. A livello mondiale, la cattiva alimentazione è stata la 1° causa di morte nel 2018 e nel 2019, con un'incidenza di 161 morti ogni 100.000 abitanti (oltre 10 volte superiore a quella del Covid-19).

L'educazione alimentare per le giovani generazioni diventa quindi fondamentale in ottica preventiva, specialmente in Italia, dove **1 bambino su 10 è in condizioni di obesità**, con picchi fino al 20% nelle regioni del Sud, in particolare in Campania. Correlando il dato regionale di bambini in condizioni di obesità e la quota di alunni che non usufruisce del servizio mensa (Figura 5) è possibile osservare una relazione positiva, che conferma come il mancato contributo della ristorazione collettiva – quale servizio in grado di assicurare un pasto sano ed educazione alimentare continua – possa generare criticità in termini di salute e benessere dei bambini.

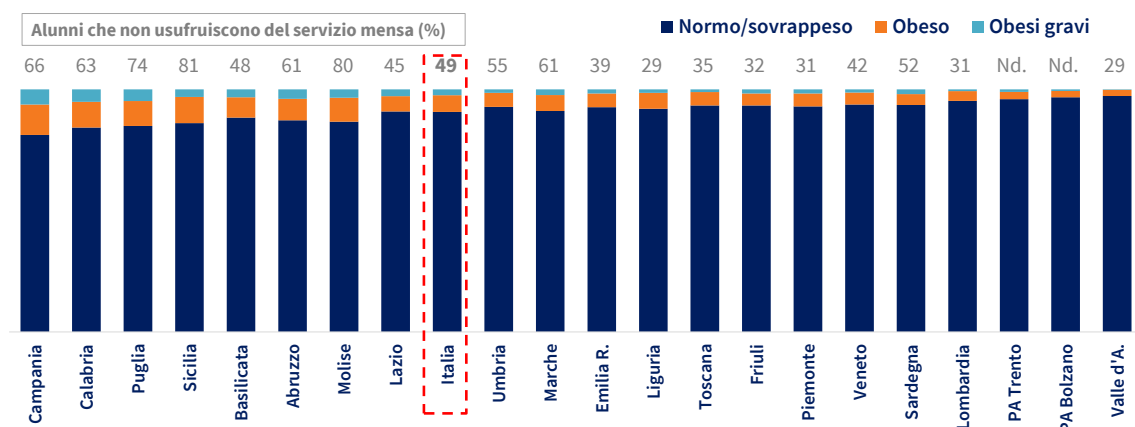


Figura 5. Distribuzione regionale dei bambini per condizioni di peso e correlazione con la quota di alunni che non usufruiscono del servizio mensa (% sul totale), 2019. Fonte: elaborazione The European House – Ambrosetti su dati ISS, osservatorio OKkio alla salute, 2021

Investire nella ristorazione collettiva scolastica potrebbe quindi produrre nel lungo termine **importanti risparmi per la sanità pubblica**. Considerando solamente la quota di bambini in condizione di obesità nella popolazione scolastica delle scuole primarie e secondarie di primo grado in Italia **che non accede al servizio di ristorazione** è possibile stimare che oltre 92.000 alunni siano a rischio diabete². Volendo invece considerare l'intera quota di bambini in condizione di obesità nella popolazione scolastica delle scuole primarie e secondarie di primo grado, tale numero salirebbe a oltre 188.000.

Agire preventivamente su questa popolazione scolastica a rischio produrrebbe risparmi cumulati per il Sistema Sanitario Nazionale compresi tra un **minimo di circa 8,9 miliardi di euro e un massimo di circa 18,2 miliardi di euro**, nei rispettivi scenari³. Con queste risorse si potrebbe indicativamente dotare di una mensa ogni plesso scolastico ad oggi esistente.

Un modello di consumo alimentare equilibrato non genera ricadute positive solo in

¹ Disability Adjusted Life Years, una misura della gravità globale di una malattia, espressa come il numero di anni persi a causa della malattia, per disabilità o per morte prematura.

² Il 44% dei bambini in condizioni di obesità rischia di contrarre il diabete da adulto.

³ Stimato sulla base di un manifestarsi del diabete all'età di 40 anni e sulla base di una speranza media di vita pari a 73 anni.

termini di salute delle persone, ma anche di **sostenibilità ambientale e inclusione**.

A livello ambientale, una dieta sana – basata sui dettami della piramide alimentare – rende equilibrato anche il **carbon footprint settimanale** degli alimenti.

Infatti, nonostante il consumo settimanale dei prodotti in cima alla piramide (carne e dolci) produca il **33% di emissioni equivalenti in più** rispetto al consumo di frutta e verdura, le minori quantità suggerite di questi alimenti riducono l'impatto complessivo dell'intera dieta.

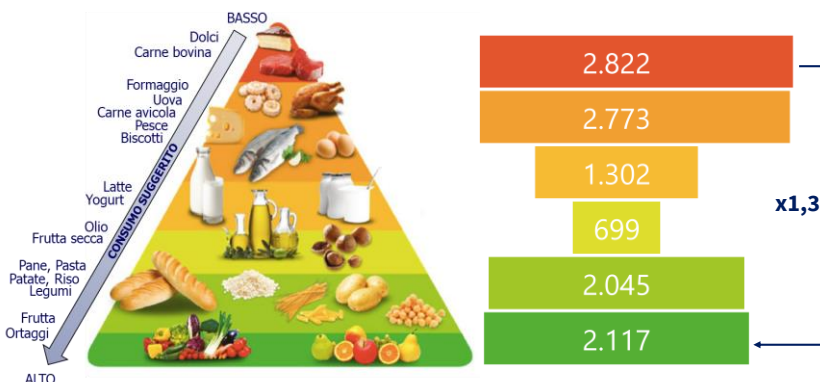


Figura 6. Il carbon footprint settimanale della dieta mediterranea (grammi di CO₂eq), 2019. Fonte: elaborazione The European House – Ambrosetti su dati BCFN – Barilla Center for Food and Nutrition, Fondazione Umberto Veronesi e fonti varie, 2021

Esiste inoltre un paradosso relativo allo **spreco alimentare** in Italia: ogni anno, nell'intera filiera agroalimentare vengono perse **3,6 milioni di tonnellate** di cibo, ai quali aggiungere **1,7 milioni di tonnellate** sprecate nei consumi, per un controvalore di oltre 10 miliardi di euro. Con questa eccedenza di cibo sarebbe possibile sfamare 13 milioni di persone.

Fare educazione alimentare nelle scuole, quindi, non significa solo migliorare ed equilibrare le diete, ma anche **educare allo spreco**, in un contesto nazionale in cui il **22%** delle pietanze preparate nelle mense scolastiche viene sprecato, pari a circa 200.000 tonnellate di cibo ogni anno. Lo spreco è quasi equamente distribuito tra cibo lasciato nel piatto (55%) e cibo preparato e non consumato (45%).



Figura 7. La spirale socio-economica negativa. Fonte: Position Paper «Alimentazione e sostenibilità. Quale relazione e quali sfide per i prossimi anni» elaborato da The European House – Ambrosetti per Elior, 2020

La ristorazione collettiva scolastica può inoltre fornire un importante contributo dal punto di vista dell'**inclusione**. Come già evidenziato, vi sono condizioni di disparità a livello territoriale che derivano perlopiù dalla natura del servizio a domanda individuale e dalla differente dotazione infrastrutturale sul territorio. È necessario sottolineare come a livello scolastico, al fine di tutelare le fasce più vulnerabili e la salute dei bambini, i Comuni pongano comunque in essere **azioni di supporto**, come esenzioni o riduzioni al pagamento delle tariffe, ma sempre con estreme eterogeneità lungo tutta la penisola.

Incrementando l'accesso alla ristorazione collettiva scolastica si contribuirebbe quindi a “spezzare” la c.d. **spirale socioeconomica negativa**, illustrata in Figura 7, che rappresenta il circolo vizioso di un'alimentazione non corretta e non sostenibile originato da una situazione di povertà.

Per evolvere il settore della ristorazione collettiva scolastica a servizio ad elevato valore aggiunto per il sistema-Paese, sfruttando a pieno il suo potenziale, è quindi necessario puntare sugli **investimenti**, anche **facendo leva sugli operatori della ristorazione collettiva**.

Tuttavia, in un settore altamente competitivo, che implica pressioni sui margini, le dimensioni rappresentano un fattore determinante nel percorso di evoluzione poiché solo i grandi operatori sono gli unici a disporre di risorse **re-investibili nel settore tramite innovazione strutturale**, trainando l'evoluzione dell'intero comparto anche in un'ottica di impiego delle tecnologie digitali.

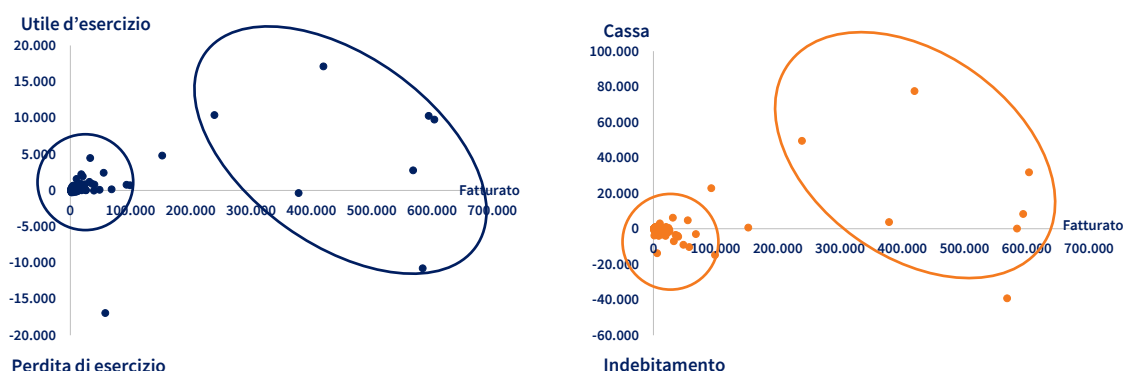


Figura 8. Mappa di posizionamento degli operatori della ristorazione collettiva in Italia. Correlazione tra fatturato e utile/perdita di esercizio, a sinistra; correlazione tra fatturato e cassa/indebitamento, a destra (migliaia di euro), 2019.
Fonte: elaborazione The European House – Ambrosetti su dati di bilancio dal database AIDA Bureau Van Dijk, 2021

Oltre a ciò, la ristorazione collettiva scolastica si trova oggi ad affrontare ulteriori importanti **sfide**, che sono riconducibili a tre macro-ambiti: (i) il **ruolo della scuola**, (ii) la **regolamentazione normativa** e (iii) il **ruolo delle famiglie**.

(i) Sul fronte educativo, ad oggi in Italia non vi è particolare attenzione all'educazione alimentare, sia per gli studenti che per gli insegnanti. Nel primo caso, infatti, basti ad esempio considerare che **l'educazione alimentare non è presente nelle Indicazioni Nazionali**, che hanno sostituito i tradizionali programmi scolastici e sono state riviste e integrate nel 2018. Dall'altro lato, gli insegnanti non dispongono ancora oggi delle competenze necessarie per trasmettere l'educazione alimentare agli alunni in modo efficace, in quanto nel programma ministeriale del corso di **Laurea Magistrale in Scienze dell'Educazione** – il principale percorso di accesso alla professione di insegnante di scuola primaria – **è assente qualsiasi riferimento all'alimentazione**. Anche per questo motivo, solo il 7% delle attività di educazione alimentare nelle scuole è realizzato da specialisti del tema, lasciando a professori dell'area linguistico-umanistica e matematico-logica il compito di impartire le lezioni in tema.

Il caso *benchmark* del Giappone – Il programma Shokoiu

Il Giappone è internazionalmente riconosciuto come uno dei *benchmark* di riferimento grazie alla sua attenzione per l'**educazione alimentare in età scolastica**.

Già dal 1954 è stato lanciato a livello nazionale il **School Lunch Program Act**, i cui obiettivi sono quelli di sviluppare la comprensione di abitudini alimentari sane quotidiane, promuovere la socialità a scuola e far conoscere la filiera del cibo e la cultura del cibo agli alunni.

Oggi lo sviluppo della normativa ha portato a realizzare il **programma Shokoiu** che vede l'**azione combinata di studio teorico e pratica**, al fine di favorire l'apprendimento dei giovani, con una presenza di **6.500 insegnanti** qualificati su nutrizione e dietetica in grado di lavorare non solo con gli alunni ma anche con le famiglie. Lo sviluppo del programma è su larga scala, in quanto il **100% delle scuole primarie** e il **90% delle scuole secondarie** giapponesi serve il pranzo a scuola.

Il programma ha avuto dei risultati tangibili, con un calo di ragazzi obesi tra il 2005 e il 2016 di **2 punti percentuali**, dal 12% al 10%.

Fonte: elaborazione The European House – Ambrosetti su fonti Elior, 2021

(ii) A livello di regolamentazione, la gestione della ristorazione scolastica vede il contributo di numerosi soggetti con l'effetto di generare **indirizzi e comportamenti estremamente eterogenei** tra loro, dal Ministero della Salute alle Regioni, dalle Aziende Sanitarie Locali (ASL) ai Comuni, fino agli Istituti Scolastici e alle Commissioni Mensa. A tal complessità si uniscono i **capitolati di bando che presentano criticità strutturali** che impattano sulla possibilità di erogare un vero e proprio servizio di qualità, come ad esempio:

- l'eccessivo *focus* valutativo su **elementi organizzativi e prestazionali** del proponente anziché su elementi progettuali;
- la presenza di elementi premiali rispetto alla base di gara come la **disponibilità a fornire tecnologie** (es. cucine o elettrodomestici), o **servizi di miglioramento delle infrastrutture**, che hanno poco a che fare con l'oggetto della gara, ovvero la di somministrazione del pasto;
- l'eccessiva valorizzazione della presenza di **prodotti biologici, a km zero o assimilabili**, che rischia di creare complessità gestionali a fronte di ridotti benefici nutrizionali aggiuntivi;
- la scarsa importanza nel punteggio del **ruolo dell'educazione alimentare e dell'inclusione**, che non risulta tra i criteri più impattanti ai fini della valutazione finale;
- l'impostazione delle formule per la determinazione del punteggio finale sulla base del criterio dell'**OEPV (Offerta Economicamente Più Vantaggiosa)** che finiscono spesso per fare dell'elemento prezzo il fattore determinante per l'aggiudicazione, e questo nonostante tale componente pesi mediamente il 30% del punteggio totale.

Le criticità non sono presenti solo in fase di aggiudicazione ma riguardano anche la fase di espletamento del servizio, in particolare con riferimento all'attività di **controllo degli outcome post-gara**, ancora pochi rispetto al totale dei pasti serviti, fase fondamentale al fine di prevenire comportamenti poco trasparenti da parte degli operatori e garantire l'effettiva qualità del servizio offerto.

(iii) Infine, guardando alle famiglie molto spesso la **carente educazione alimentare** dei genitori in tema di sana alimentazione e benessere influisce sui comportamenti e sulle

abitudini negative dei bambini, vanificando in alcuni casi il lavoro fatto negli Istituti. Questa situazione è per di più trainata e rafforzata da **scorrette percezioni dei genitori relative alle condizioni dei figli**: il 40,3% delle mamme di bambini in condizioni di sovrappeso ritiene che il proprio figlio sia normopeso o sottopeso, il 59,1% ritiene che conduca un'attività motoria adeguata e il 69,9% che la quantità di cibo assunta non sia eccessiva. Occorre quindi investire non solo sui giovani ma anche sulle famiglie alle quali appartengono.

Sulla base di queste evidenze e criticità The European House – Ambrosetti ha stilato **8 raccomandazioni di policy per lo sviluppo del settore e per superare i pain points attuali**, convinta del fatto che la ristorazione scolastica possa assumere un ruolo strategico per il benessere delle nuove generazioni, la sostenibilità del pianeta e l'inclusione alimentare andando oltre la mera fornitura di un pasto.



Figura 9. Le raccomandazioni di *policy* di The European House - Ambrosetti per lo sviluppo della ristorazione collettiva scolastica in Italia. *Fonte: elaborazione The European House – Ambrosetti, 2021*

Indice

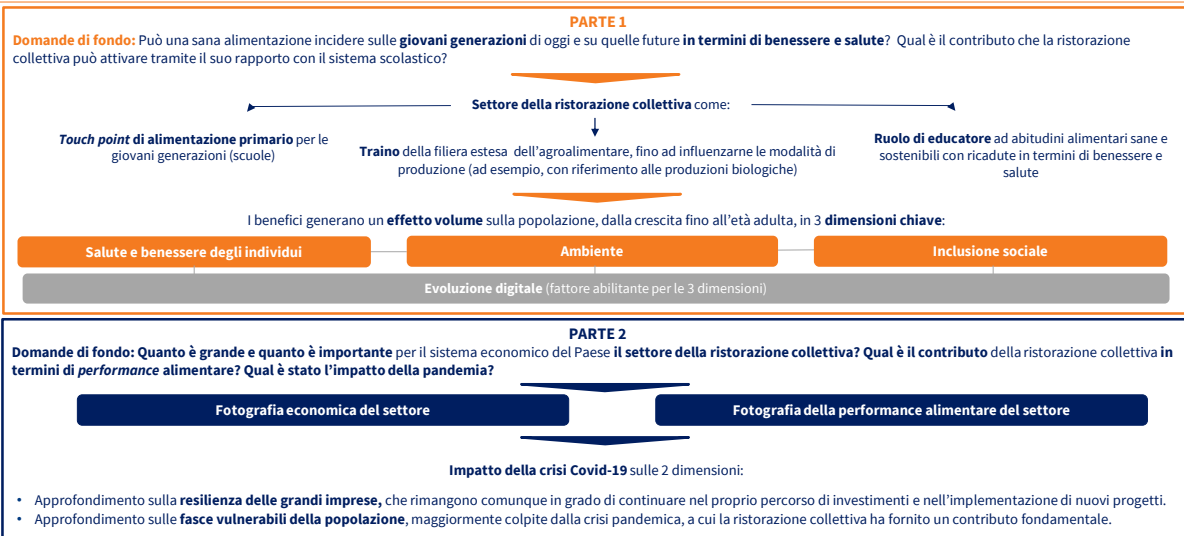
- Obiettivi e struttura del *Position Paper*

- Parte 1. Perché è fondamentale la ristorazione collettiva scolastica in relazione al benessere delle generazioni future
- Parte 2. Benessere, ambiente e inclusione: il ruolo della ristorazione collettiva scolastica
- Parte 3. Le tecnologie digitali quale fattore abilitante
- Parte 4. Gli operatori della ristorazione collettiva in Italia
- Parte 5. Le sfide per il settore della ristorazione collettiva scolastica
- Parte 6. Alcuni *benchmark* internazionali
- Parte 7. Le proposte per un *empowering* della ristorazione collettiva scolastica in Italia

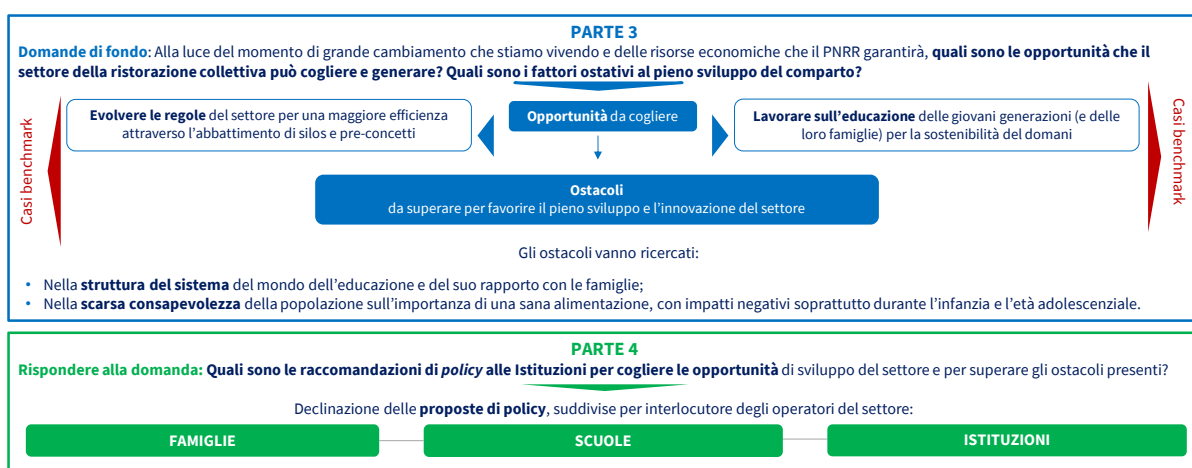
Obiettivi del *Position Paper*

1. **Sostanzare il ruolo** che la ristorazione collettiva scolastica ricopre **nei confronti delle future generazioni in termini di sana e corretta alimentazione**, al fine di favorire/preservare nel tempo il loro benessere e stato di salute.
2. **Valorizzare il ruolo strategico della ristorazione collettiva per il Paese** sia in termini di contributo al sistema economico, sia in termini di *performance* alimentari erogate.
3. **Identificare le opportunità** che oggi la ristorazione collettiva scolastica si trova a dover cogliere **e quali gli ostacoli da rimuovere** affinché possano essere colte.
4. **Produrre una serie di proposte di policy che possano rafforzare il ruolo** della ristorazione collettiva scolastica quale fattore abilitante della salute pubblica.

Struttura del Position Paper (1/2)



Struttura del Position Paper (2/2)



Il *Position Paper* ha beneficiato del contributo di alcune interviste: si ringraziano tutte le personalità che hanno collaborato (1/2)

- **Claudia Balzaretto** (Professore Associato di Ispezione degli alimenti di origine animale – Università degli Studi di Milano)
- **Giorgio Calabrese** (Dietologo e nutrizionista)
- **Massimo Casciello** (Direttore Generale - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute)
- **Roberto Copparoni** (Dirigente Medico - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute)
- **Alfredo Ferrante** (Dirigente Coordinatore Servizio di Promozione dei servizi per la famiglia, relazioni internazionali e comunitarie – Dipartimento per le Politiche della Famiglia)
- **Antonio Giannelli** (Presidente ANP - Associazione nazionale dirigenti pubblici e alte professionalità della scuola)
- **Letizia Moratti** (Vice Presidente e Assessore al Welfare – Regione Lombardia)

Il *Position Paper* ha beneficiato del contributo di alcune interviste: si ringraziano tutte le personalità che hanno collaborato (2/2)

- **Antonella Nicotra** (Dirigente Coordinatore Servizio di Promozione e monitoraggio delle politiche per la famiglia – Dipartimento per le Politiche della Famiglia)
- **Tullia Passerini** (Dipartimento per le Politiche della Famiglia)
- **Giuseppe Plutino** (Direttore Ufficio Nutrizione e informazione ai consumatori - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della Salute)
- **Alberto Ritucci** (Responsabile unità operativa Ristorazione scolastica ed educazione alimentare – Divisione Servizi educativi, Comune di Torino)
- **Simona Rotondi** (Vice coordinatrice bandi e iniziative – Con I Bambini)
- **Gian Vincenzo Zuccotti** (Professore Ordinario, Dipartimento di Scienze Biomediche e Cliniche L. Sacco – Università Statale di Milano)

Il Gruppo di Lavoro Elior e The European House – Ambrosetti

ELIOR

- **Rosario Ambrosino**
(Amministratore Delegato)
- **Ilaria Vitale** (*Head of Marketing&Communication and CSR*)
- **Myra Bentivegna** (Assistente di Direzione)
- **Gianluca Galletti** (Direttore Commerciale)
- **Attilio Carzaniga** (Responsabile Ufficio Progettazione Gare)
- **Andrea Cartoccio** (Direttore Area Strategica *Education&Welfare*)
- **Stefano Barassi** (Direttore Operativo *Education e Health&Welfare*)



THE EUROPEAN HOUSE – AMBROSETTI

- **Valerio De Molli**
(*Managing Partner & CEO*)
- **Faiza ErraisBorges**
(*Principal Expert Summit & Think Tank internazionali*)
- **Benedetta Brioschi**
(*Responsabile Scenario Food&Retail&Sustainability*)
- **Jonathan Donadonibus**
(*Project Leader*)
- **Mirko Depinto**
(*Consultant*)



Indice

- Obiettivi e struttura del *Position Paper*
- Parte 1. Perché è fondamentale la ristorazione collettiva scolastica in relazione al benessere delle generazioni future
 - 1.1 La ristorazione collettiva scolastica come touch point alimentare primario delle giovani generazioni;
 - 1.2 Il ruolo della ristorazione collettiva scolastica quale fattore abilitante dell'educazione alimentare;
 - 1.3 Ristorazione collettiva scolastica e filiera agroalimentare: il ruolo del biologico.
- Parte 2. Benessere, ambiente e inclusione: il ruolo della ristorazione collettiva scolastica
- Parte 3. Le tecnologie digitali quale fattore abilitante
- Parte 4. Gli operatori della ristorazione collettiva in Italia
- Parte 5. Le sfide per il settore della ristorazione collettiva scolastica
- Parte 6. Alcuni *benchmark* internazionali
- Parte 7. Le proposte per un *empowering* della ristorazione collettiva scolastica in Italia



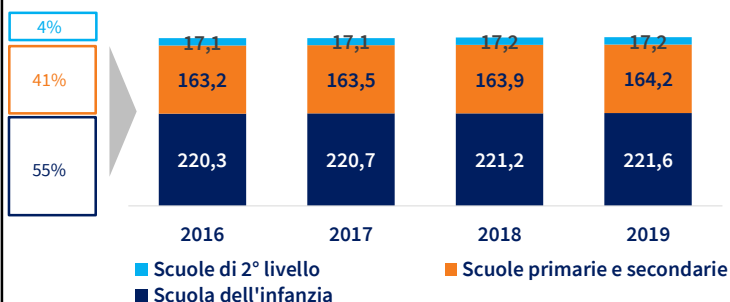
Con una forte concentrazione tra la scuola dell'infanzia e le scuole medie, sono circa 400 milioni i pasti serviti ogni anno nelle scuole italiane

Numero di pasti serviti nelle scuole italiane

(numero), 2016-2019*

Touch point

Totale pasti (Mln)	400,6	401,4	402,2	403,0
Popolazione studentesca (Mln)	8,6	8,4	8,3	8,2
				CAGR +0,2%
				CAGR -1,7%



The European House
Ambrosetti

Fonte: elaborazione di The European House - Ambrosetti su dati Gira, 2017 - Include scuole paritarie

- Il numero dei pasti serviti nelle scuole italiane presenta un andamento tendenzialmente stabile attestandosi a circa 400 milioni di pasti/anno.
- Nonostante il calo delle nascite in Italia, i pasti erogati registrano una **crescita marginale dello +0,2%***.
- Pressoché nulla la presenza di pasti dedicati alla colazione, pari a circa 1 milione sul totale. La famiglia rimane il luogo in cui viene consumato il primo pasto della giornata.
- Il **69% dei pasti attualmente erogati nelle scuole italiane è per il tramite della ristorazione collettiva**, pari a circa 278 milioni di pasti per un controvalore di circa **1,2 miliardi di euro**.

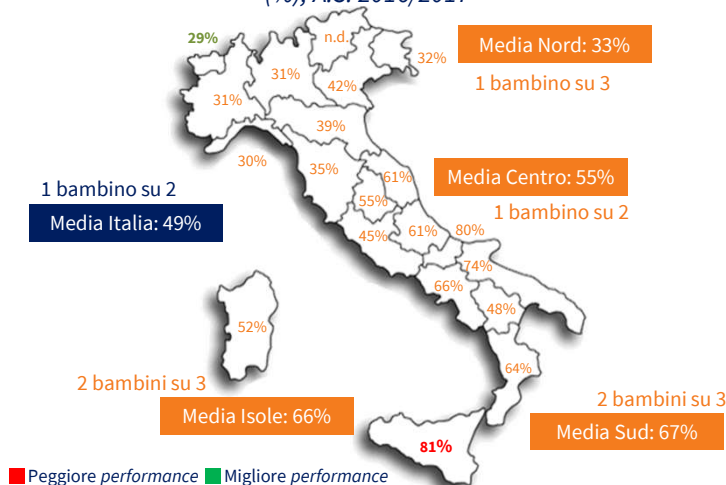


Tuttavia, in Italia un bambino su due non accede al servizio di mensa scolastica, con una profonda differenza tra le diverse regioni

Alunni che non usufruiscono del servizio mensa*

(%), A.S. 2016/2017

Touch point



The European House
Ambrosetti

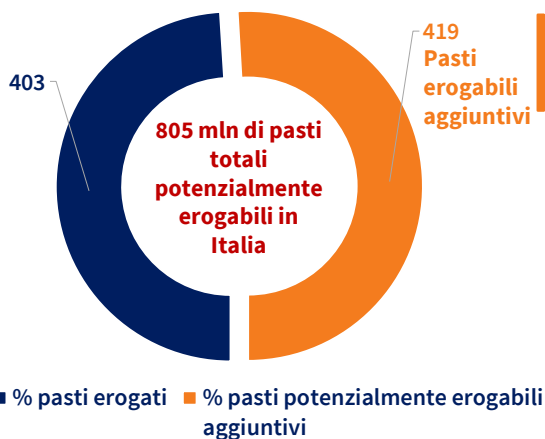
Fonte: elaborazione di The European House - Ambrosetti su dati Save the Children, 2018 - * Dato riferito alle sole scuole primarie

- In quasi la metà delle Regioni Italiane (9) **più del 50% degli alunni non usufruisce del servizio mensa**, con picchi di oltre l'80% per Sicilia e Molise.
- Al Sud Italia, **2 bambini su 3 non hanno** la possibilità di usufruire dei pasti a scuola.
- Anche se migliore, nel resto d'Italia il mancato accesso alla ristorazione scolastica rimane un problema. **Nel Nord Italia, 1 bambino su 3 non accede ai servizi** di ristorazione scolastica mentre tale percentuale sale a **1 bambino su 2 per il Centro Italia**.

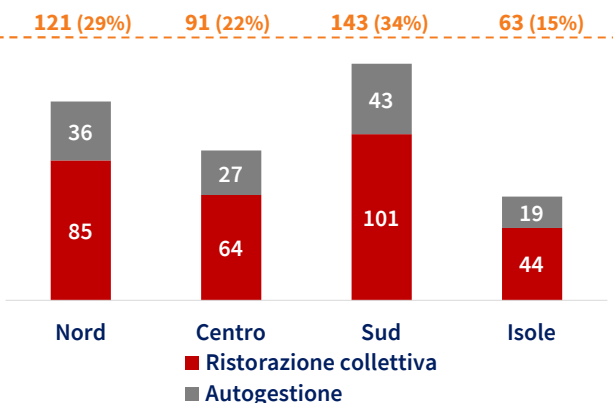


Pur in presenza di una natalità che si riduce, esiste quindi in Italia la potenziale esigenza di fornire ulteriori 400 milioni di pasti

Stima dei pasti totali consumabili nelle scuole italiane (milioni), 2019

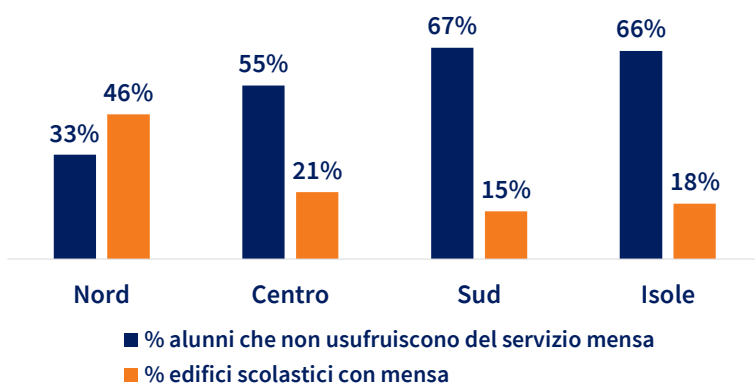


Distribuzione dei pasti potenzialmente erogabili aggiuntivi nelle scuole italiane per area geografica (milioni e % sul totale), 2019



Il mancato accesso alla ristorazione scolastica è, tra le altre cose, inversamente proporzionale alla presenza di strutture ricettive adeguate, ma non solo

Alunni che non usufruiscono del servizio mensa* e presenza di mense attrezzate nei plessi scolastici (%)

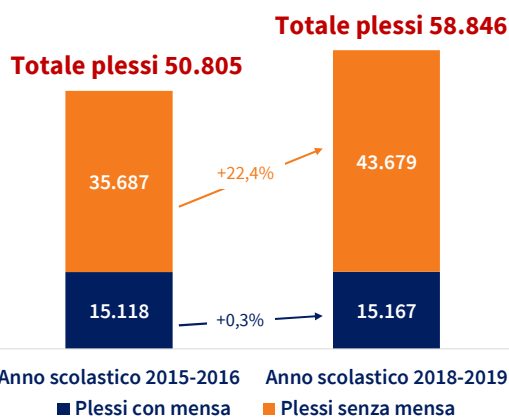


- **L'assenza di infrastrutture adeguate** presso i plessi scolastici sembra essere una delle ragioni alla base della **disparità d'accesso** al pasto a scuola da parte dei bambini.
- **Ma non l'unico.** Osservando il dato relativo al **Nord Italia si nota** che anche **laddove siano presenti le infrastrutture, esiste comunque un gap di accesso.**
- Il dato si spiega con la **natura del servizio di ristorazione scolastica qualificato come un servizio a domanda individuale**, che dunque può essere o non essere garantito dai comuni, compatibilmente con le loro esigenze di bilancio.

La presenza di mense negli edifici scolastici non sembra essere una priorità negli interventi di edilizia scolastica

Touch point

Plessi scolastici con e senza mensa in Italia (numero*)



The European House
Ambrosetti

Fonte: elaborazione di The European House - Ambrosetti su dati MIUR, 2015-2019 - * Inclusi edifici scuole paritarie - ** Alcuni edifici sono stati chiusi nel periodo, motivo per cui il valore è più alto della differenza tra plessi nell'anno scolastico 2018-2019 e plessi nell'anno scolastico 2015-2016

- Tra il 2015 e il 2019 sono stati costruiti **9.870 nuovi edifici scolastici****: il **70,7%** è rappresentato da scuole per l'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.
- Di questi nuovi edifici, ben l'**80,4%** **non è dotato di una mensa**.
- Nel complesso, la **percentuale di incidenza** delle mense scolastiche rispetto alla numerosità degli edifici è **scesa** così **dall'29,8%** dell'anno scolastico 2015-2016 **al 25,7%** del 2018-2019.
- Tale disequilibrio è solo in parte recuperabile attraverso il **PNRR** che ha stanziato **~1 miliardo di euro per la realizzazione di nuove mense** scolastiche.
- L'impatto sarà tuttavia poco incisivo**. Con tale ammontare di risorse si realizzerebbero circa **5.000 nuove mense portando l'incidenza al 34,2%** rispetto all'attuale 25,7%, a parità di edifici scolastici.
- Affinché la ristorazione scolastica possa giocare un ruolo decisivo sul benessere delle generazioni future è **necessario definire una strategia di investimento di medio termine che risulti più incisiva**, soprattutto nelle regioni del Sud Italia.



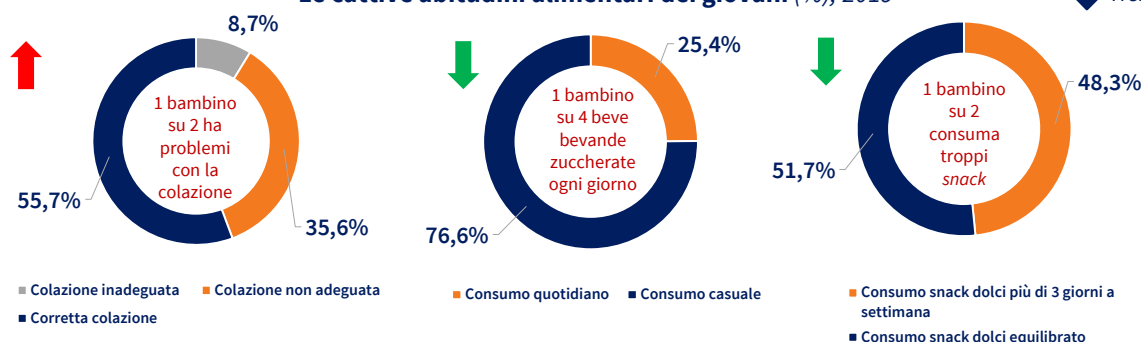
La ristorazione collettiva scolastica gioca un ruolo fondamentale nel correggere le cattive abitudini alimentari (1/2)

Educazione

- La scuola è il luogo dove le generazioni future prendono forma**. E' una fase critica della crescita poiché è durante questa esperienza che i giovani consolidano il proprio bagaglio di conoscenze sul quale faranno affidamento per tutta la vita.
- La scuola quindi non può prescindere dall'educazione alimentare** poiché da essa dipendono salute e sostenibilità. Insegnando le regole di una corretta alimentazione, oltre che l'importanza di una corretta attività fisica, la scuola può contribuire a livelli superiori di benessere collettivo.

Le cattive abitudini alimentari dei giovani (%), 2019

↕ Trend '09-'19

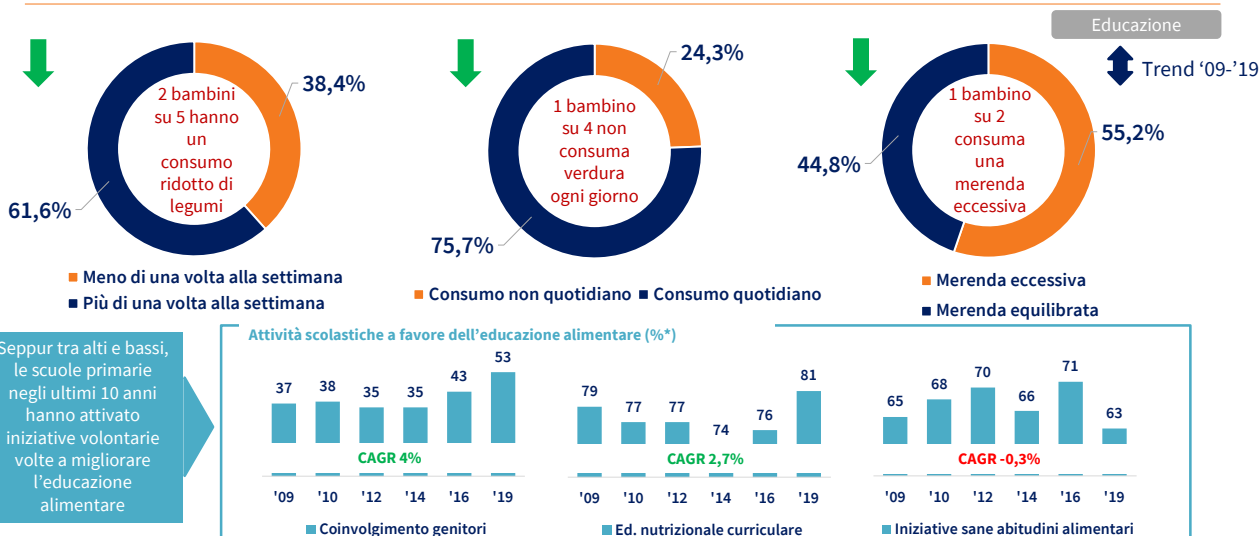


The European House
Ambrosetti

Fonte: elaborazione di The European House - Ambrosetti su dati OKkio alla salute, 2019

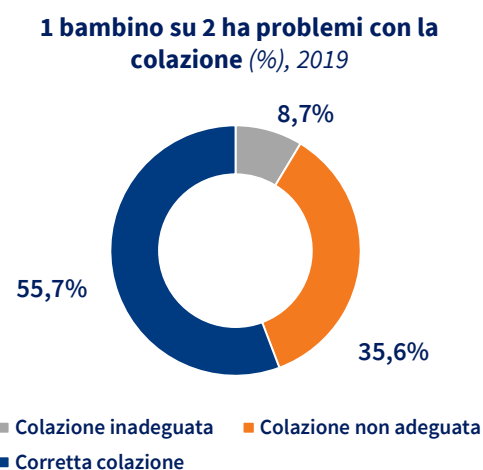


La ristorazione collettiva scolastica gioca un ruolo fondamentale nel correggere le cattive abitudini alimentari (2/2)



Seppur tra alti e bassi, le scuole primarie negli ultimi 10 anni hanno attivato iniziative volontarie volte a migliorare l'educazione alimentare

In ambito di abitudini alimentari, il momento della colazione continua a rappresentare la criticità prevalente

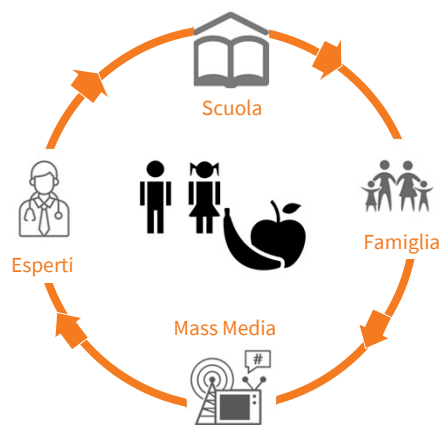


- **La colazione è un momento fondamentale** per l'alimentazione e in particolare per quella dei bambini.
- La colazione, infatti, **è la base nutrizionale per affrontare gli impegni della mattinata**. Un corretto bilanciamento degli apporti nutritivi deve consentire al bambino di arrivare, grazie anche al supporto della «merenda mattutina», all'ora di pranzo con il giusto appetito.
- **Colazioni sbilanciate generano, fin da inizio giornata, altrettanti comportamenti di consumo errati** nel corso della mattinata e con evidenti riflessi sull'appetito di mezzogiorno che, implicitamente, significano ulteriore generazione di **spreco alimentare**.
- **La logistica della colazione è l'ostacolo principale al contributo della ristorazione collettiva** al benessere futuro dei bambini poiché il luogo in cui si consuma il primo pasto della giornata è quasi sempre quello di residenza.

La scuola è di fondamentale importanza per la divulgazione e l'educazione alimentare, ma deve fare sistema con il resto degli attori coinvolti

- La scuola rappresenta il contesto privilegiato di incontro con le nuove generazioni in cui favorire l'acquisizione di adeguate conoscenze e competenze relative ai fattori di rischio per la salute e in cui sostenere lo sviluppo di stili di vita corretti per attivare abitudini alimentari sane e sostenibili finalizzate alla prevenzione e promozione della salute e della cultura alimentare del nostro paese.
- Le informazioni e gli orientamenti comportamentali** in tema di nutrizione e di alimentazione **provengono** tuttavia **da una pluralità di fonti**, tra le quali primeggiano le seguenti:
 - le aggregazioni sociali ed educative, in primis la scuola;
 - la famiglia di appartenenza, in termini di composizione e di attività lavorativa svolta dai genitori;
 - le informazioni veicolate dai mass media (televisione, internet e social media);
 - il parere degli esperti (medici, dietologi, ecc.).
- E' di **fondamentale importanza che** tutti **questi attori facciano sistema** al fine di trasmettere ai ragazzi un'omogeneità di approccio e di contenuto.
- La ristorazione collettiva scolastica può rappresentare la piattaforma sulla quale far convergere tutti gli attori** coinvolti facilitando la messa a terra di quanto insegnato e divulgato all'interno dell'ecosistema dell'educazione alimentare.

L'ecosistema dell'educazione alimentare



La ristorazione collettiva e la filiera agroalimentare sono collegate tra loro da un rapporto causa/effetto

La filiera agroalimentare estesa

Biologico



- Per la filiera agroalimentare, la ristorazione collettiva, insieme alla distribuzione, è il punto di contatto finale con il consumatore.**
- Ne consegue una **relazione biunivoca di causa/effetto** tra le due filiere.
- In particolare, tale relazione assume un particolare significato con riferimento **al rapporto tra ristorazione collettiva scolastica e filiera agroalimentare biologica**, tema cruciale in virtù di quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) disciplinati in seno al Codice degli Appalti.

L'introduzione dei nuovi CAM nei bandi di ristorazione scolastica impone nuove pressioni sulla produzione biologica in Italia

- I Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali ed ecologici definiti dal Ministero dell'Ambiente volti ad indirizzare le Pubbliche Amministrazioni verso una razionalizzazione dei consumi e degli acquisti fornendo indicazioni per l'individuazione di soluzioni progettuali, prodotti o servizi migliori sotto il profilo ambientale.
- In Italia, l'efficacia dei CAM è assicurata dall'art. 34 - "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" - del D.lgs. 50/2016 "Codice degli appalti" e ss.mm., definendo che **le stazioni appaltanti** per l'acquisto di beni, lavori e servizi rientranti nelle categorie individuate dal PAN GPP (ivi incluse le mense scolastiche) **sono obbligate ad inserire nei bandi - a prescindere dal valore dell'importo - le specifiche tecniche e le clausole contrattuali individuate dai CAM.**
- I nuovi CAM mirano a favorire l'utilizzo di prodotti biologici locali e a privilegiare la qualità rispetto all'estetica dell'alimento, puntando al consumo di proteine meno energivore (per esempio legumi al posto della carne) e a una maggiore varietà di pesce.



Fonte: elaborazione di The European House - Ambrosetti su dati Sinab, 2020 - * Per i prodotti ittici non è più prevista una percentuale minima di biologico sul peso totale ma vengono stabiliti vincoli di provenienza dei prodotti

Biologico

Quota di biologico prevista dai CAM sul totale

	CAM 2011	CAM 2020
Carne omogeneizzata	0%	100% ↑
Uova	40%	100% ↑
Latte e derivati	40%	100% ↑
Succhi di frutta	40%	100% ↑
Frutta e verdura	40%	50% ↑
Carne bovina	15%	50% ↑
Olio extra vergine	40%	40% ↔
Salse al pomodoro	40%	33% ↓
Salumi e formaggi	40%	30% ↓
Carne avicola	0%	20% ↑
Carne suina	0%	10%
Pesce	20%	0%*



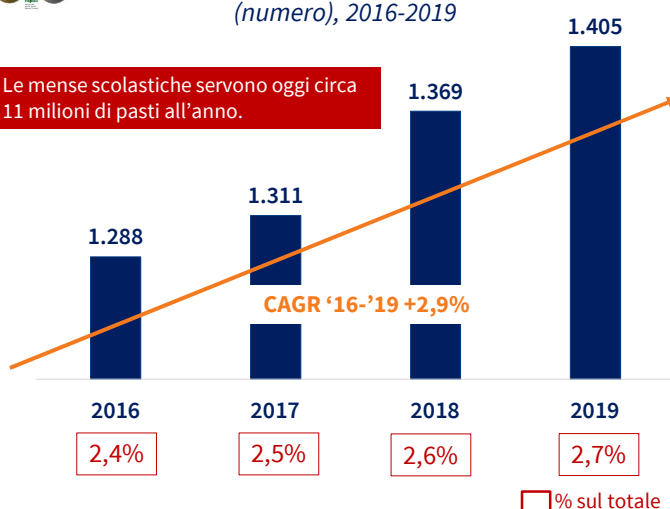
Le pressioni sulla filiera agroalimentare risentono, in parte, anche dell'aumento delle mense qualificate come biologiche



Mense qualificate come biologiche in Italia

(numero), 2016-2019

Le mense scolastiche servono oggi circa 11 milioni di pasti all'anno.



Fonte: elaborazione di The European House - Ambrosetti su dati Sinab, 2020

Biologico

Le mense scolastiche biologiche sono state previste dal decreto-legge 24 aprile 2017, n. 50.

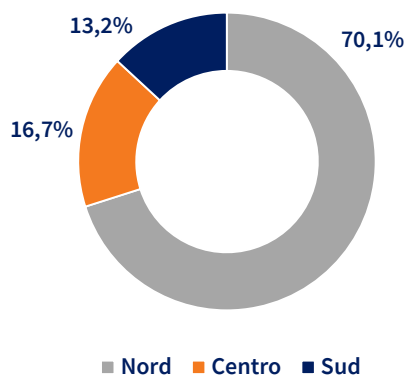
La mensa scolastica, per qualificarsi come biologica, è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

	Argento	Oro
Frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine	70%	90%
Uova, yogurt e succhi di frutta	100%	100%
Prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt), carne, pesce da acquacoltura	30%	50%



Il fenomeno delle mense biologiche riguarda prevalentemente il Nord Italia

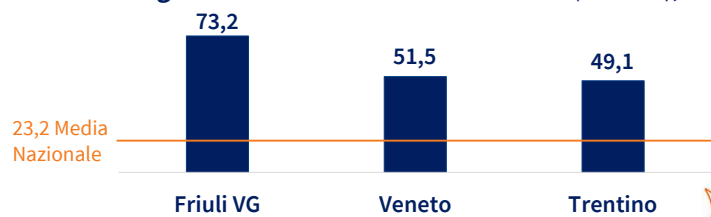
Mense biologiche in Italia, distribuzione per macro aree (%), 2019



Le prime tre regioni italiane per numero di mense certificate biologiche (numero), 2019

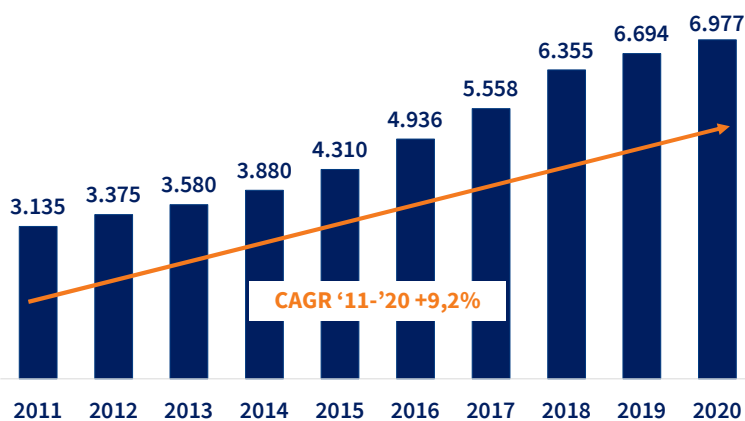


Le prime tre regioni italiane per numero di mense certificate biologiche in relazione al nr. di abitanti* (numero), 2019



Il mercato del biologico in Italia cresce incessantemente dal 2011 ma deve fare i conti con alcuni limiti produttivi

Mercato del biologico in Italia (milioni di euro), 2011-2020

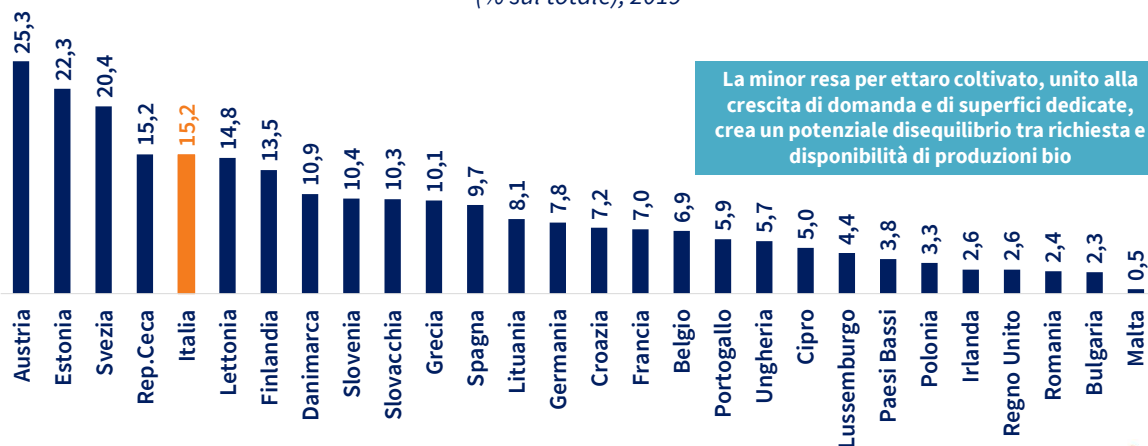


- Secondo uno studio della *University of British Columbia** se da una parte **l'agricoltura biologica** promuove la biodiversità, un più alto valore nutrizionale e una maggiore redditività per gli agricoltori **hanno tuttavia degli svantaggi, come prezzi ben più alti e bassi rendimenti** rispetto all'agricoltura tradizionale.
- Secondo lo studio, **il rendimento di una coltivazione biologica è tra il 19% e il 25% inferiore a quello di una coltivazione convenzionale**. Ma il gap può ridursi fino al 5-9% o aumentare fino quasi al 40%, prendendo in considerazione prodotti diversi e differenti tecniche di rotazione delle colture.

L'Italia è tra i top-5 Paesi europei per superficie dedicata all'agricoltura biologica, 1° Paese tra i «Big-5»

Biologico

Superficie dedicata all'agricoltura biologica nei Paesi UE-27+UK (% sul totale), 2019

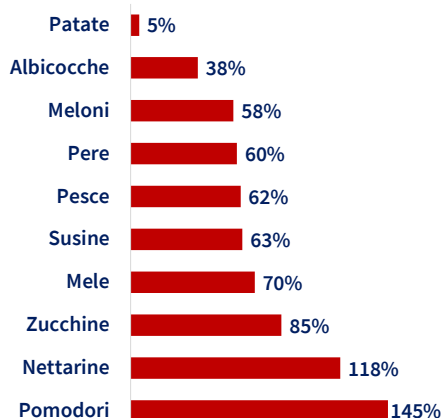


La minor resa per ettaro coltivato, unito alla crescita di domanda e di superfici dedicate, crea un potenziale disequilibrio tra richiesta e disponibilità di produzioni bio

Il biologico produce inoltre una pressione sui prezzi all'origine che alimenta comportamenti fraudolenti

Biologico

Frutta e verdura: differenziale di prezzo tra produzione tradizionale e biologica (%), 2019



1. Il differenziale di prezzo tra produzione tradizionale e biologica impone una pressione al ribasso sui margini.
2. L'incremento delle quantità richieste di cibi biologici, prodotto dall'introduzione dei nuovi CAM, unito a basi d'asta che non sempre riflettono i costi alla produzione biologica, alimentano una scarsa trasparenza nella fase successiva all'aggiudicazione del bando.
3. Sulla base delle risultanze dell'attività di controllo dei NAS durante l'anno scolastico 2019-2020, gli accertamenti rilevano prevalentemente il ripetuto impiego di prodotti di minore qualità merceologica rispetto a quella pattuita e dichiarata nei contratti di fornitura.
4. Frequentemente sono gli alimenti DOP o biologici (formaggi, olio extravergine, prosciutto) ad essere sostituiti con altri di minore valore economico che, pur non presentando criticità igieniche, non posseggono alcuna denominazione di origine.
5. Il controllo sulle frodi è previsto dalla normativa con riferimento:
 - o ai Regolamenti che definiscono l'attività di controllo in ambito alimentare che compete ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e ai Servizi Veterinari delle AUSL;
 - o a prassi di autocontrollo in capo agli aggiudicatori.

Indice

- Obiettivi e struttura del *Position Paper*
- Parte 1. Perché è fondamentale la ristorazione collettiva scolastica in relazione al benessere delle generazioni future
- Parte 2. Benessere, ambiente e inclusione: il ruolo della ristorazione collettiva scolastica
 - 2.1 Salute e benessere
 - 2.2 Ambiente
 - 2.3 Inclusione
- Parte 3. Le tecnologie digitali quale fattore abilitante
- Parte 4. Gli operatori della ristorazione collettiva in Italia
- Parte 5. Le sfide per il settore della ristorazione collettiva
- Parte 6. Alcuni *benchmark* internazionali
- Parte 7. Le proposte per un *empowering* della ristorazione collettiva scolastica in Italia

Attraverso lo sviluppo del ruolo della ristorazione collettiva in ambito scolastico sia in termini di pasti erogati che di educazione alimentare è possibile raggiungere importanti benefici in termini di salute e benessere degli individui, di rispetto dell'ambiente e di inclusione sociale

Esiste un grande paradosso che lega alimentazione e salute



Esiste una forte correlazione tra alimentazione, salute e benessere delle persone (1/2)

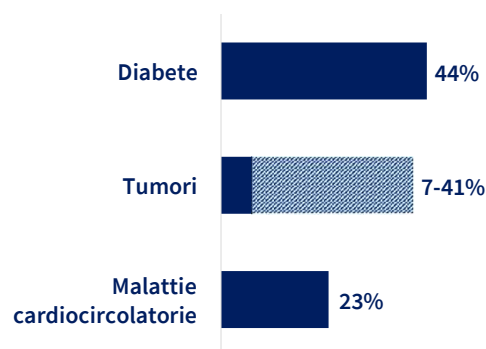
- Salute e Benessere
- La cattiva alimentazione è stata la **1ª causa di morte** a livello mondiale nel 2018 e nel 2019 (**161 morti ogni 100.000 abitanti**): si tratta di un dato molto significativo, considerato che il tasso di mortalità per Covid-19 nel mondo è di circa 15 morti ogni 100.000 abitanti.
 - Allo stesso modo, tra i fattori di rischio correlati al DALY (Disability-Adjusted Life Years)* la dieta squilibrata si posiziona al **2° posto** (nel 1990 era il 5° fattore di rischio).
 - La cattiva alimentazione si posiziona nei **primi cinque fattori di rischio** nelle seguenti patologie:
 - I **tumori**, per i quali è la **2ª causa di morte** a livello globale, **4ª** in Italia; **1ª causa di DALY** nel mondo, **2ª** in Italia;
 - Le **malattie cardiovascolari**, **2ª causa di morte** a livello globale, così come in Italia; **2ª causa di DALY** nel mondo, **4ª** in Italia;
 - Il **diabete**, **5ª causa di morte** a livello globale (il 3° fattore di rischio è un alto BMI, elemento che denota una condizione di sovrappeso/obesità), così come in Italia; **4ª causa di DALY** globalmente e **3ª** in Italia.

Esiste una forte correlazione tra alimentazione, salute e benessere delle persone (2/2)

- L'alimentazione impatta su alcune delle più importanti malattie croniche non trasmissibili (responsabili del **94%** dei decessi): le **malattie cardiovascolari**, i **tumori** e il **diabete**.
 - Si tratta di malattie ad alto impatto per il sistema sanitario per il numero di persone che ne sono affette, ma anche per i costi sanitari e sociali che esse generano (tra le prime cinque in Italia).
- Alla base di queste tre malattie croniche ci sono due tipi di fattori di rischio:
 - **Non modificabili**: età e predisposizione ereditaria;
 - **Modificabili**: **dieta scorretta e ipercalorica**, insufficiente attività fisica e consumo di tabacco. Una dieta scorretta e ipercalorica, talvolta unita ad insufficiente attività fisica, porta a una condizione fisica di **sovrappeso/obesità**, che risulta tra le principali cause di queste malattie.

Salute e Benessere

Malattie croniche attribuibili a condizioni di obesità/sovrappeso (% sul totale), 2017

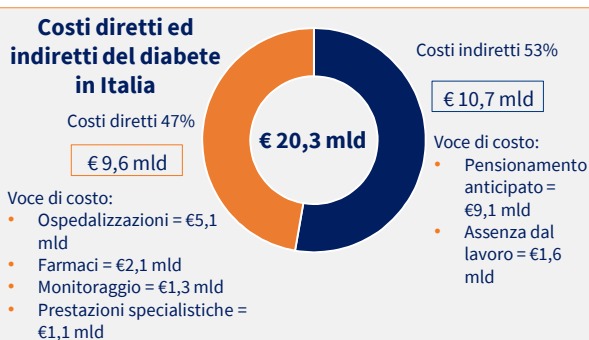
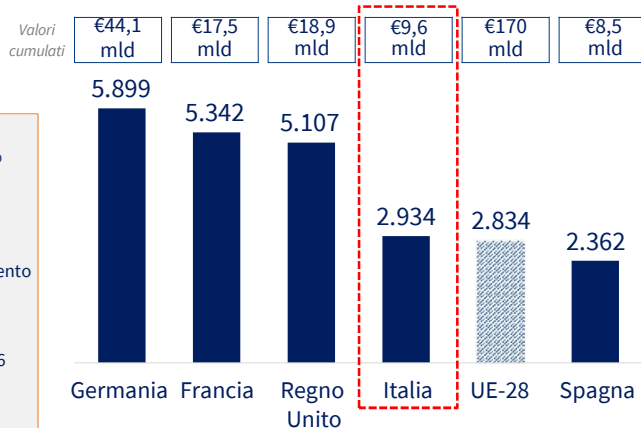


L'impatto economico delle principali malattie correlate ad una cattiva alimentazione: il caso del diabete

- Le forme più diffuse di diabete sono spesso provocate da situazioni di sovrappeso/obesità.
- Il diabete è una delle **principali fonti di rischio** per la contrazione di malattie cardiovascolari, generalmente associato all'insorgenza di ictus e infarto.

Salute e Benessere

Costi diretti del diabete per paziente nei Paesi «Big Five» europei e media UE (valori in €), 2016



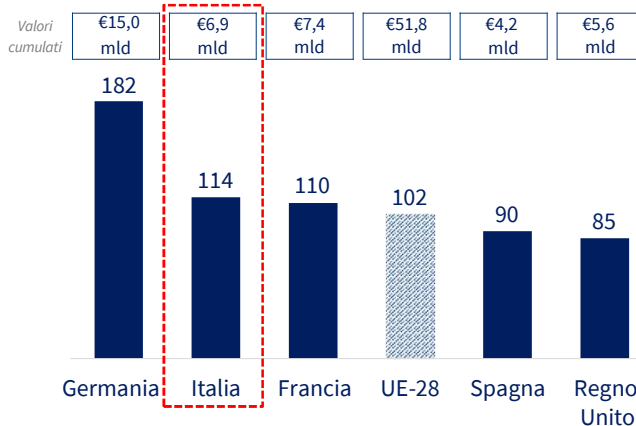
L'impatto economico delle principali malattie correlate ad una cattiva alimentazione: il caso dei tumori

Nonostante il tasso di mortalità stia diminuendo, i tumori restano la **2^a causa di morte** in UE.

Fattori di rischio per i tumori (% sul totale), 2017

Fattore di rischio	Valore
Tabacco	33%
Sovrappeso e obesità	20%
Dieta	5%
Inattività fisica	5%
Fattori occupazionali	5%
Abuso di bevande alcoliche	3%
Radiazioni ionizzanti e esposizione a raggi UV	2%
Inquinamento ambientale	2%

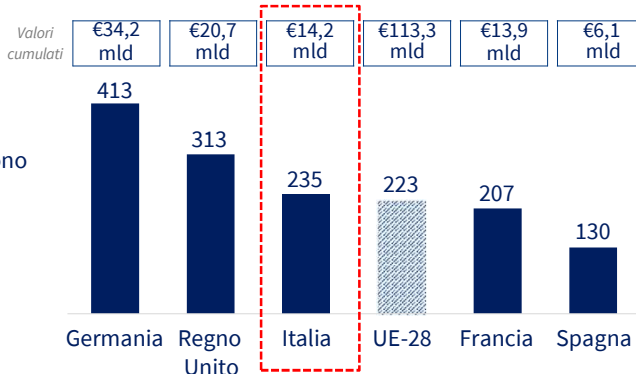
Costo pro-capite dei tumori nei Paesi «Big Five» europei e media UE (valori in €), 2016



L'impatto economico delle principali malattie correlate ad una cattiva alimentazione: il caso delle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari sono la **1^a causa di morte** a livello UE (46% dei decessi).
- Tra i principali fattori di rischio ci sono elevati livelli di colesterolo, il diabete e l'obesità/sovrappeso, fortemente correlati alle abitudini alimentari.
 - Elevati **consumi di sale e zucchero** contribuiscono ad incrementare tale rischio;
 - L'OMS stima come il **23%** delle malattie ischemiche del cuore siano provocate da eccesso ponderale*.
- Una dieta equilibrata è inoltre la prima linea guida nei consigli post-infarto: è stato dimostrato che nei pazienti post-infarto la dieta mediterranea riduce del **18%** il rischio di decesso.

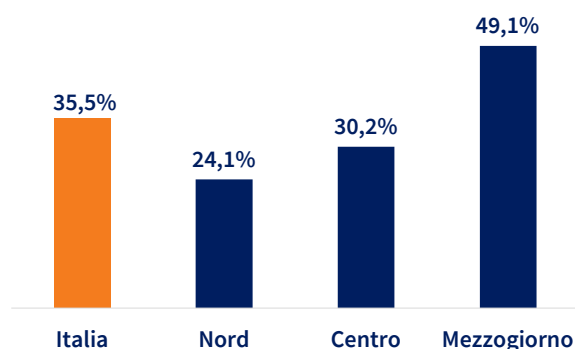
Costo pro-capite delle malattie cardiovascolari nei Paesi «Big Five» europei e media UE (valori in €), 2016



La salute non è solo una questione di alimentazione ma anche di forma fisica: più di un terzo della popolazione italiana conduce uno stile di vita sedentario

Salute e Benessere

Quota di popolazione che non pratica alcuno sport/attività fisica in Italia (% sul totale della popolazione), 2020



The European House
Ambrosetti

Fonte: elaborazione The European House - Ambrosetti su dati Istat e Eurostat, 2021

- Il **35,5%** della popolazione italiana **non pratica alcuno sport o attività fisica**, nemmeno saltuariamente.
- Tale indicatore varia notevolmente a seconda dell'area geografica: il Sud del Paese ha una **quota doppia** di individui che non praticano sport rispetto alle regioni del Nord.
- Esiste un gap ancor più significativo guardando al titolo di studio:
 - **50%** di persone sedentarie con **licenza media o inferiore**;
 - **27,9%** nelle persone con **diploma**;
 - **17,8%** nelle persone con **laurea o superiore**.



Le abitudini all'esercizio fisico degli adulti si riflettono anche sui giovani

Salute e Benessere



Il **20,3%** dei bambini non ha svolto attività fisica il giorno precedente l'indagine.



Il **73,6%** dei bambini non si reca a scuola a piedi o in bicicletta, ma in macchina (accompagnato) o con mezzi pubblici.



Il **43,5%** dei bambini ha la TV nella propria camera da letto. Il **44,5%** dei bambini trascorre più di 2 ore al giorno davanti alla TV e/o videogiochi/tablet/cellulare.

The European House
Ambrosetti

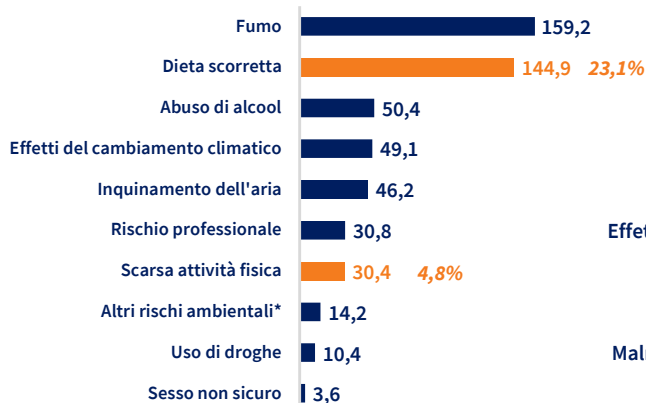
Fonte: elaborazione di The European House - Ambrosetti su dati OKkio alla salute, 2019



In conclusione: dieta scorretta e sedentarietà costituiscono due dei principali fattori di rischio per la salute delle persone

Salute e Benessere

Top-10 fattori di rischio causa di morte in Italia
(decessi ogni 100.000 abitanti e % sul totale dei decessi), 2019



Top-10 fattori di rischio causa di DALY in Italia**
(numero DALYs ogni 100.000 abitanti e % sul totale), 2019



The European House
Ambrosetti

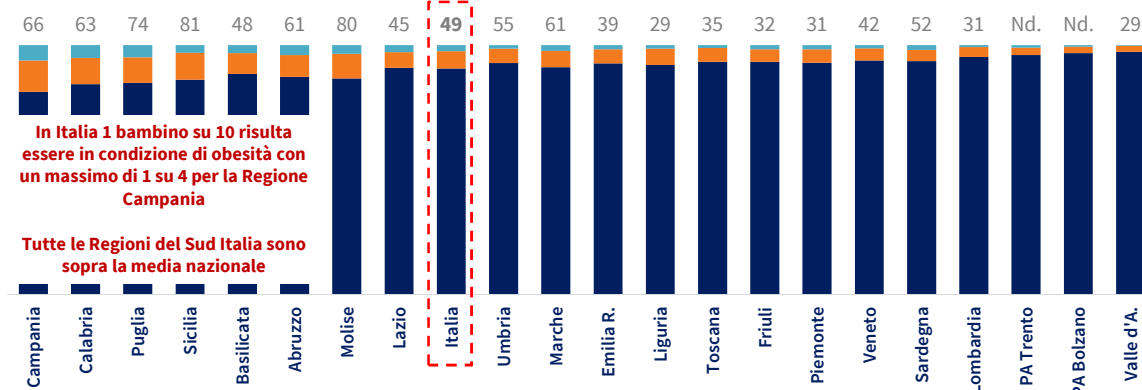
Fonte: elaborazione The European House - Ambrosetti su dati Global Burden of Disease, 2021 - * Esposizione a altri elementi inquinanti, come l'ozono e il piombo - ** Disability Adjusted Life Years - N.B. La somma delle % non equivale a 100 in quanto i fattori di rischio possono essere concomitanti



Dato l'impatto che l'alimentazione può avere sulla salute delle persone, è fondamentale intervenire in ottica preventiva fin dalla giovane età

Distribuzione regionale dei bambini per tipologia di peso (%), 2019

Salute e Benessere



In Italia 1 bambino su 10 risulta essere in condizione di obesità con un massimo di 1 su 4 per la Regione Campania

Tutte le Regioni del Sud Italia sono sopra la media nazionale

Alunni che non usufruiscono del servizio mensa (%)

■ Normo/sovrappeso ■ Obeso ■ Obesi gravi

E' evidente come la scarsa densità di servizi di ristorazione scolastica incida a livello regionale sulla presenza di bambini sovrappeso/obesi

The European House
Ambrosetti

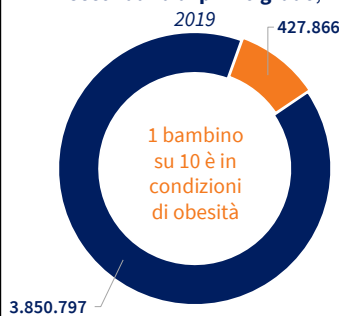
Fonte: elaborazione di The European House - Ambrosetti su dati OKkio alla salute, 2019



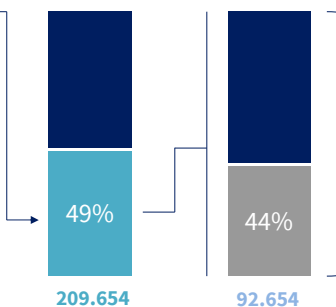
Investire nella ristorazione collettiva scolastica potrebbe produrre nel lungo termine risparmi cumulati (in uno scenario di minima) per circa 9 miliardi di euro per il SSN...

4.278.663 la popolazione scolastica di scuola primaria e secondaria di primo grado,

Salute e Benessere



13,4x trade-off tra curare un diabetico e far accedere alla mensa un bambino



Quasi la metà non gode del servizio mensa

Il 44% è a rischio diabete

- Il diabete di tipo 2 si manifesta all'incirca verso i 40 anni
- L'attesa di vita in Italia è di circa 73 anni
- Il costo del diabete a persona in Italia è di **2.934 €/anno**

Vs.

- Un pasto a scuola costa mediamente 4,5 €
- Un anno scolastico dura 200 giorni
- 8 anni la durata del ciclo scolastico di scuola primaria e secondaria di primo grado

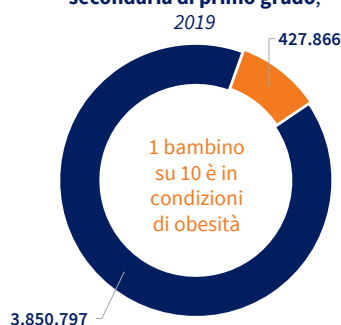
8,9 mld €
Il costo cumulato per il SSN

664 mln €
Il costo cumulato per fornire un pasto ai potenziali bambini diabetici che oggi non vi accedono

... e fino a circa 18 miliardi di euro in uno scenario di massima

4.278.663 la popolazione scolastica di scuola primaria e secondaria di primo grado,

Salute e Benessere



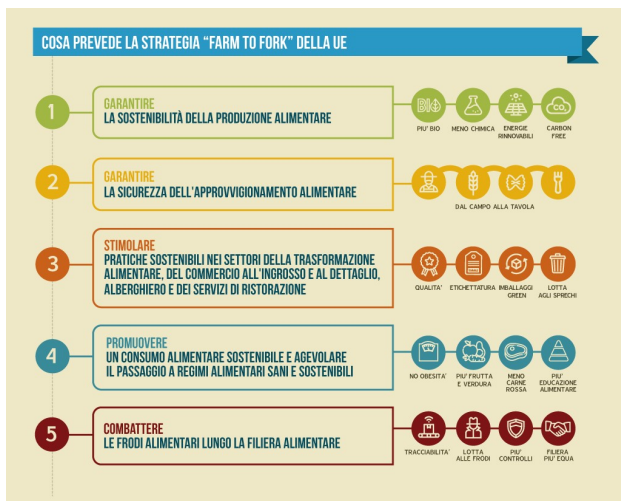
Il 44% è a rischio diabete

- Il diabete di tipo 2 si manifesta all'incirca verso i 40 anni
- L'attesa di vita in Italia è di circa 73 anni
- Il costo del diabete a persona in Italia è di **2.934 €/anno**

18,2 mld €
Il costo cumulato per il SSN

La ristorazione scolastica può contribuire alla realizzazione della strategia *Farm to Fork*, uno dei pilastri dell'European Green Deal in tema di sostenibilità

Ambiente



La ristorazione scolastica favorisce...

...il giusto apporto di prodotti bio e a minor *carbon footprint* (frutta e verdura)

...l'approvvigionamento sicuro e certificato

...la lotta agli sprechi e la trasparenza nutrizionale

...la lotta all'obesità, l'educazione alimentare e una dieta equilibrata

...la lotta alle frodi, grazie all'impegno di numerosi operatori di integra professionalità

Un modello di consumo più equilibrato nutrizionalmente ha un importante impatto ambientale

Ambiente

Una dieta sana – basata sui dettami della piramide alimentare – rende equilibrato anche il **carbon footprint** settimanale degli alimenti.

Infatti, nonostante il consumo settimanale dei prodotti in cima alla piramide (carne e dolci) produca il **33% di emissioni equivalenti in più** rispetto al consumo di frutta e verdura, le minori quantità suggerite di questi alimenti riducono l'impatto complessivo dell'intera dieta

Carbon footprint settimanale della dieta mediterranea (grammi di CO₂ equivalente), 2020



Esiste un paradosso anche in relazione allo spreco alimentare: con il cibo sprecato in Italia nel 2020 si sarebbero potute sfamare 13 milioni di persone

I numeri dello spreco alimentare in Italia, 2020

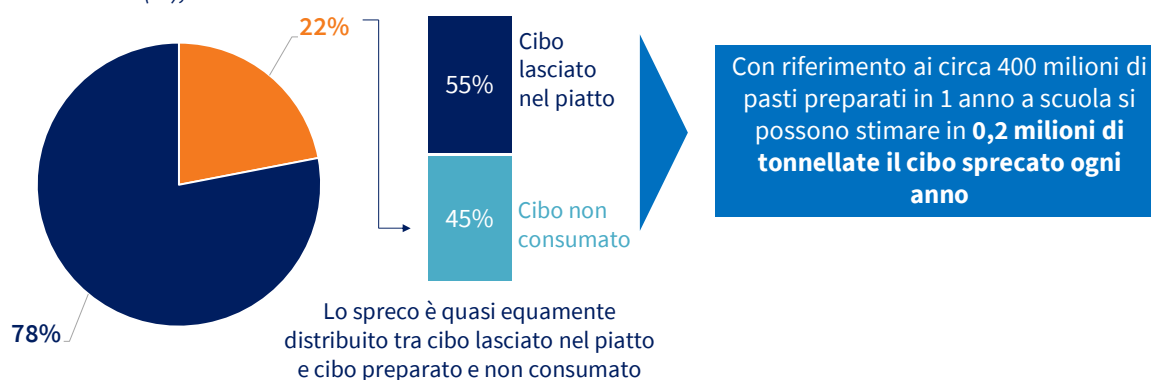
Ambiente



Nelle mense scolastiche italiane si spreca circa il 22%* delle pietanze preparate e servite, per ulteriori 0,2 milioni di tonnellate (1/2)

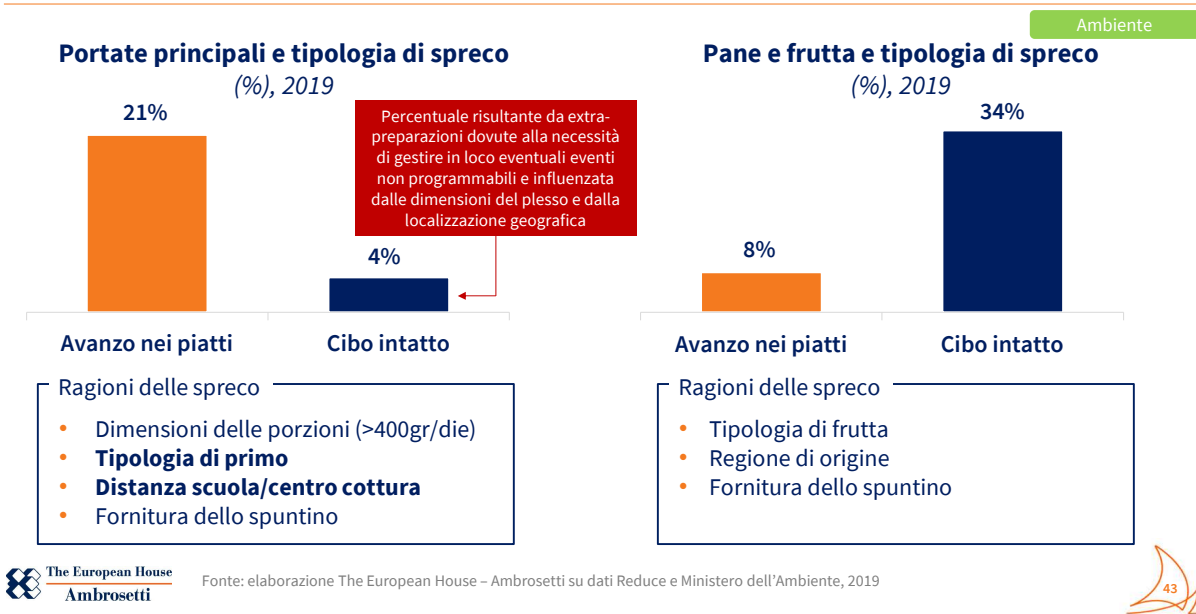
Pietanze servite a scuola: distribuzione tra consumo e spreco (%), 2019

Ambiente



N.B. La stima della quantità sprecata di cibo in 1 anno è stata ottenuta partendo dalla base del campione di ricerca (ca 60 tons per 109.656 pasti) e riparametrandola ai ca 400 milioni di pasti serviti mediamente a scuola dalla ristorazione collettiva.

Le ragioni dello spreco sono di articolata natura, in parte superabili con la tecnologia



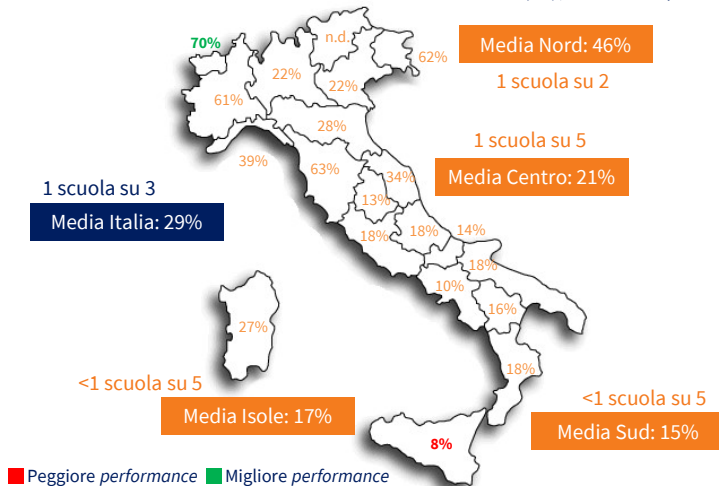
La ristorazione collettiva svolge un ruolo fondamentale per la promozione di un'alimentazione sana e inclusiva...



Il potenziale ruolo inclusivo della ristorazione si scontra però con la scarsità di infrastrutture...

Edifici scolastici dotati di mensa scolastica (%), A.S. 2016/2017

Inclusione



- Il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza riconosce il ruolo della ristorazione scolastica a favore:
 - della sostenibilità ambientale ed ecologica e dell'economia circolare;
 - dell'accesso al cibo di qualità con ricadute positive sulla salute pubblica;
 - della formazione e sensibilizzazione delle giovani generazioni.
- Il Piano ha disposto lo stanziamento di **1 miliardo di Euro per la creazione di mense scolastiche** a valere sul periodo 2021-2026

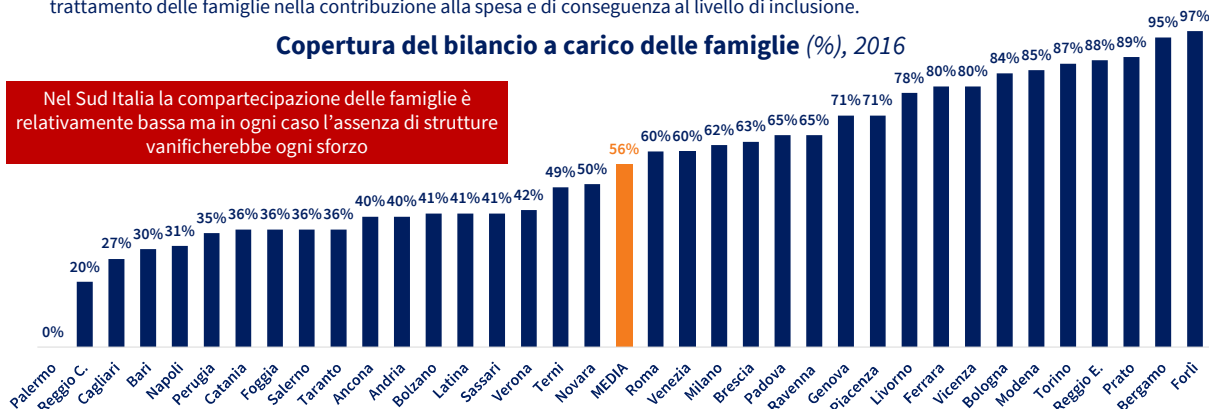
...e dalla scelte circa la compartecipazione alla spesa da parte delle famiglie

- Le disparità riguardano anche la compartecipazione alla spesa da parte delle famiglie. La normativa ad oggi permette che **l'investimento finanziario sia lasciato alla scelta dei comuni stessi**, i quali, di volta in volta, possono stabilire che percentuale di copertura finanziaria garantire rispetto al costo complessivo del servizio di ristorazione scolastica.
- Dalla compartecipazione ai costi emergono con forza le **disparità di investimento** e con esse le differenze di trattamento delle famiglie nella contribuzione alla spesa e di conseguenza al livello di inclusione.

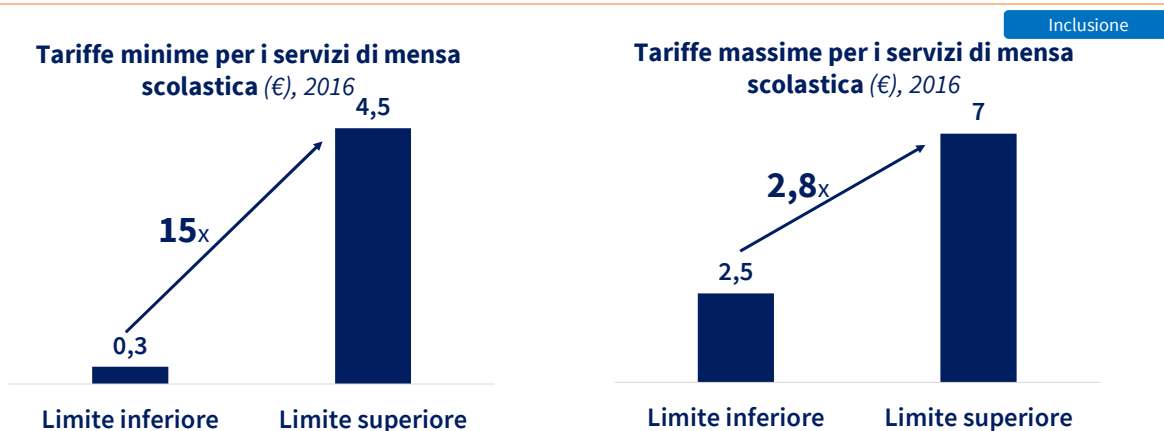
Inclusione

Copertura del bilancio a carico delle famiglie (%), 2016

Nel Sud Italia la compartecipazione delle famiglie è relativamente bassa ma in ogni caso l'assenza di strutture vanificherebbe ogni sforzo

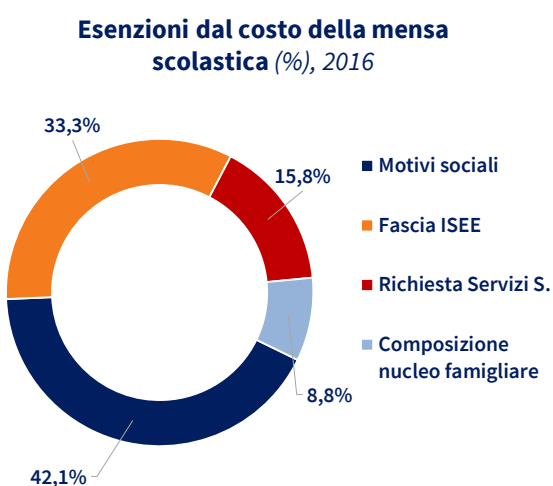


Anche le tariffe applicate per il servizio di ristorazione scolastica evidenziano l'estrema disomogeneità di approccio



L'ampiezza del range in riferimento alle tariffe minime evidenzia una maggiore eterogeneità di comportamento da parte dei Comuni rispetto alle tariffe il cui range di variazione è sensibilmente più ridotto.

Al fine di tutelare le fasce più vulnerabili e la salute dei bambini i Comuni pongono comunque in essere azioni di supporto



- Molti Comuni, al fine di supportare le fasce di popolazione più vulnerabili, **applicano esenzioni** o riduzioni al pagamento delle tariffe mensa.
- Il 58% dei Comuni riconosce tali esenzioni solo famiglie residenti, mentre il restante 42% non applica nessuna differenza.
- Anche in caso di mancato pagamento delle tariffe, l'atteggiamento dei Comuni non risulta essere particolarmente «aggressivo». **Solo un Comune su quattro prevede l'esclusione del bambino dal servizio in caso di morosità.**

Infine, incrementando l'accesso alla ristorazione collettiva si contribuirebbe a «spezzare» la spirale socio-economica

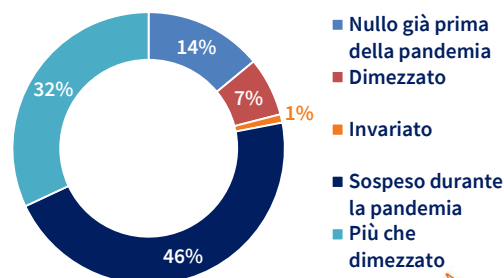


L'accesso all'alimentazione da parte delle famiglie più vulnerabili ha subito un duro colpo a seguito della pandemia da COVID-19

- Inclusione
- “NESSUNO ESCLUSO” è un progetto attivato da Emergency nel corso della pandemia da COVID-19 e orientato a **cittadini che appartengono a una fascia sconosciuta al sistema di aiuto tradizionale** perché di natura eterogenea e spesso non in possesso dei requisiti formali per accedere a misure di sostegno pubbliche: nuclei famigliari numerosi che prima dell'emergenza riuscivano ad autosostentarsi, persone sole, colf e badanti che hanno perso il lavoro, giovani impiegati in settori lavorativi bloccati (ristorazione, eventi...), lavoratori in cassa integrazione, professionisti con partita Iva, lavoratori precari o in nero. **Quasi tutti, prima dell'emergenza, erano in grado di provvedere alle spese principali. Molti di loro godevano della mensa aziendale mentre i loro bambini di quella scolastica.**

- Circa **1.600** i nuclei famigliari coinvolti
- Oltre **6.000** le persone raggiunte
- Circa **60.000** i pacchi contenenti generi alimentari consegnati
- Il **79%** non riceve aiuti economici istituzionali
- L'**87%** delle famiglie non aveva mai chiesto aiuti alimentari prima della pandemia

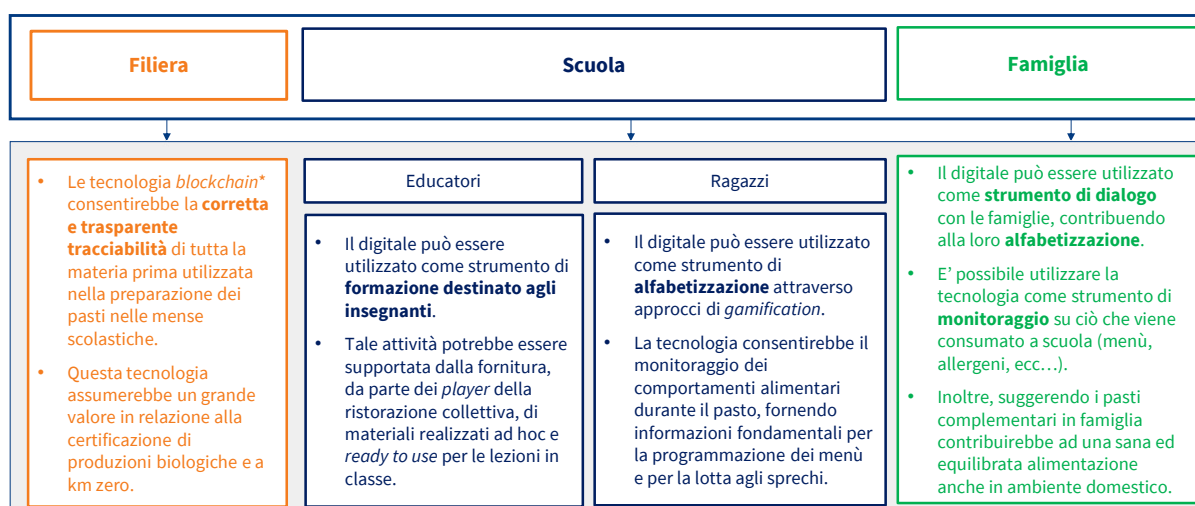
Accesso a servizi di ristorazione collettiva nel corso del periodo di primo lockdown (%), 2020



Agenda

- Obiettivi e struttura del *Position Paper*
- Parte 1. Perché è fondamentale la ristorazione collettiva scolastica in relazione al benessere delle generazioni future
- Parte 2. Benessere, ambiente e inclusione: il ruolo della ristorazione collettiva scolastica
- Parte 3. Le tecnologie digitali quale fattore abilitante
- Parte 4. Gli operatori della ristorazione collettiva in Italia
- Parte 5. Le sfide per il settore della ristorazione collettiva
- Parte 6. Alcuni *benchmark* internazionali
- Parte 7. Le proposte per un *empowering* della ristorazione collettiva scolastica in Italia

Anche nel settore della ristorazione collettiva scolastica il digitale può giocare un ruolo strategico lungo l'intero ciclo: dalla produzione fino al consumo in famiglia



La tecnologia digitale consente un'importante attività di monitoraggio utile alla programmazione delle diete alimentari e alla riduzione degli sprechi

La tecnologia all'interno delle scuole non riguarda solo l'ambito educativo ma può conoscere applicazioni in ambiti differenti e ancillari ivi compresa la ristorazione, con particolare funzione anti-spreco



Indice

- Obiettivi e struttura del *Position Paper*
- Parte 1. Perché è fondamentale la ristorazione collettiva scolastica in relazione al benessere delle generazioni future
- Parte 2. Benessere, ambiente e inclusione: il ruolo della ristorazione collettiva scolastica
- Parte 3. Le tecnologie digitali quale fattore abilitante
- **Parte 4. Gli operatori della ristorazione collettiva in Italia**
- Parte 5. Le sfide per il settore della ristorazione collettiva
- Parte 6. Alcuni *benchmark* internazionali
- Parte 7. Le proposte per un *empowering* della ristorazione collettiva scolastica in Italia

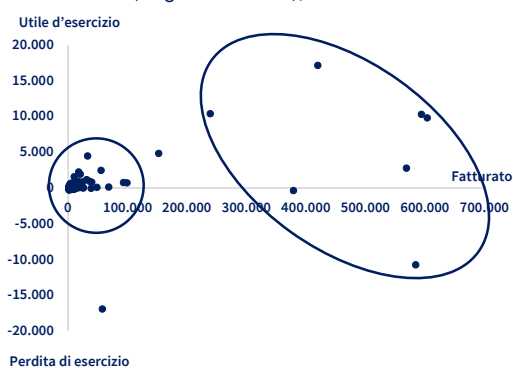
Il mercato della ristorazione collettiva in Italia vale circa 6,6 miliardi di euro, in prevalenza generati in ambito scolastico

Il mercato della ristorazione collettiva in Italia (milioni di euro e %), 2019

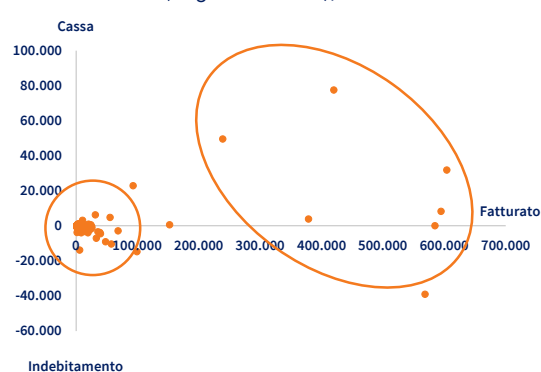


Le economie di scala risultano fondamentali per trainare le performance economiche e finanziarie degli operatori, nonché la relativa capacità di investimento

Fatturato e utile: mappa di posizionamento
(migliaia di euro), 2019



Fatturato e indebitamento: mappa di posizionamento
(migliaia di euro), 2019

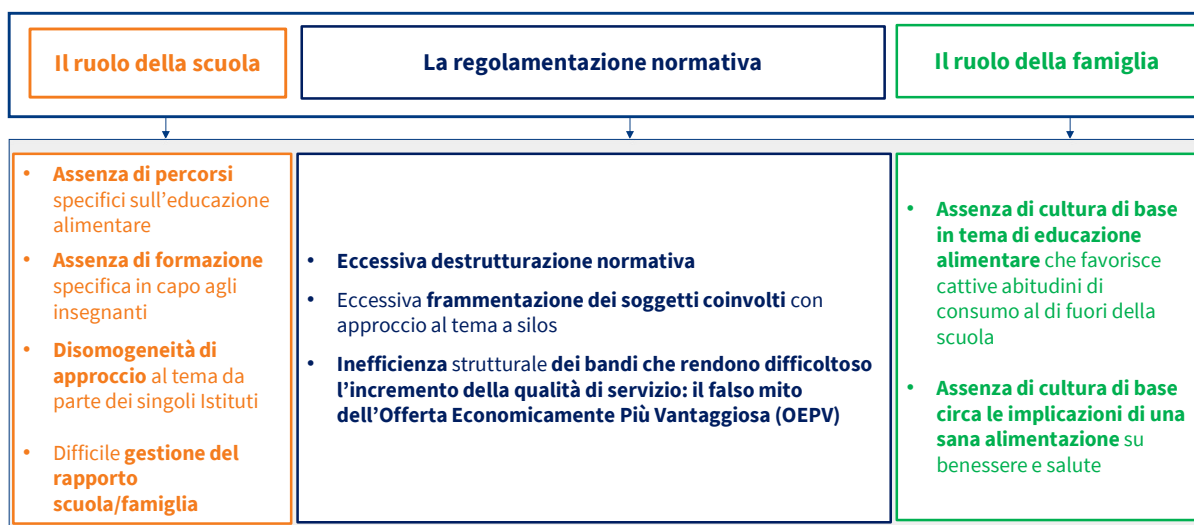


- In un settore altamente competitivo che implica pressioni sui margini, **le dimensioni** sono un fattore determinante poiché i grandi operatori sono anche in grado di reinvestire nel settore tramite **innovazione strutturale**, a favore dell'evoluzione dell'intero comparto.

Indice

- Obiettivi e struttura del *Position Paper*
- Parte 1. Perché è fondamentale la ristorazione collettiva scolastica in relazione al benessere delle generazioni future
- Parte 2. Benessere, ambiente e inclusione: il ruolo della ristorazione collettiva scolastica
- Parte 3. Le tecnologie digitali quale fattore abilitante
- Parte 4. Gli operatori della ristorazione collettiva in Italia
- **Parte 5. Le sfide per il settore della ristorazione collettiva scolastica**
 - 5.1 Il rapporto con la scuola
 - 5.2 La regolamentazione normativa
 - 5.3 Il rapporto con la famiglia
- Parte 6. Alcuni *benchmark* internazionali
- Parte 7. Le proposte per un *empowering* della ristorazione collettiva scolastica in Italia

Le sfide che oggi la ristorazione scolastica affronta sono per lo più riconducibili a tre grandi macro ambiti



Sul fronte educativo ad oggi in Italia non vi è particolare attenzione all'educazione alimentare, sia per gli studenti che per gli insegnanti

Scuola

Gli strumenti culturali per la cittadinanza (Scuola primaria)

Nel 2012 le **Indicazioni Nazionali (IN)** hanno sostituito i **tradizionali programmi scolastici**. L'obiettivo è stato quello di fissare gli obiettivi generali, gli obiettivi di apprendimento e i relativi traguardi per lo sviluppo programmatico delle competenze dei bambini e ragazzi per ciascuna disciplina o campo di esperienza. **Nel 2018 le IN sono state riviste e integrate:**

- **Lingue** per la comunicazione e per la costruzione delle conoscenze
- Gli ambiti della **storia** e della **geografia**
- Il **pensiero matematico**
- Il **pensiero computazionale**
- Il **pensiero scientifico**
- Le **arti** per la cittadinanza
- Il **corpo** e il **movimento**

Laurea magistrale in Scienze dell'educazione (Insegnanti)

Il principale percorso di accesso alla professione di insegnante di scuola primaria riferisce alla **Laurea Magistrale in Scienze dell'Educazione** dal cui programma ministeriale è assente qualsiasi riferimento all'alimentazione:

1° anno: Pedagogia generale e sociale, Psicologia generale, Storia della pedagogia, Geografia, Storia contemporanea, Psicologia dell'adolescenza e dell'età adulta.

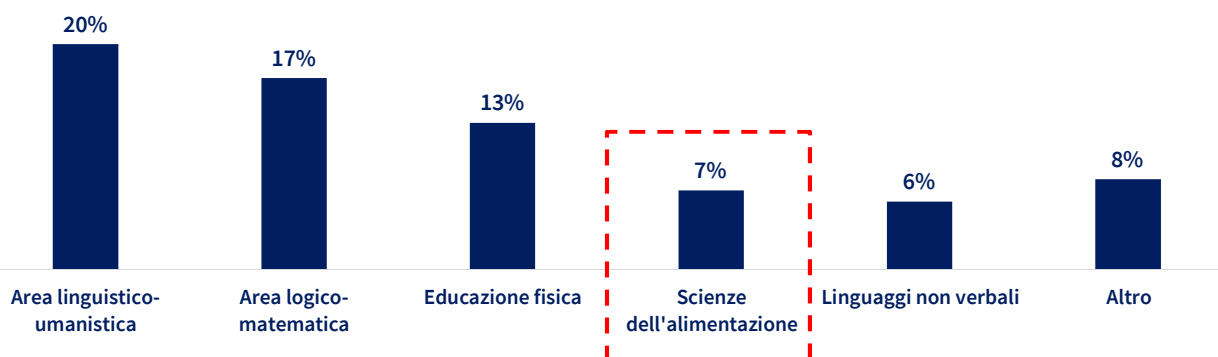
2° anno: Pedagogia sperimentale, Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione, Didattica e Pedagogia speciale, Linguistica Italiana, Discipline demo-etno-antropologiche, Abilità informatiche e telematiche.

3° anno: Antropologia, Sviluppo dei processi cognitivi, Istituzioni di Diritto Pubblico, Storia della filosofia, Psicologia Dinamica, Lingua Inglese, Prova Finale.

Solo il 7% delle attività di educazione alimentare nelle scuole è posta in essere da specialisti del tema

Scuola

Le aree disciplinari coinvolte nell'educazione alimentare scolastica, %, 2014-2017



In Italia l'educazione alimentare, seppur riconosciuta per la sua importanza, transita attraverso molteplici progettualità ancora poco incisive

Ministero della Salute

- **MaestraNatura** è un progetto per la promozione di corretti stili di vita rivolto alla scuola primaria e secondaria di 1° grado realizzato dall'Istituto Superiore di Sanità in collaborazione con il Ministero della Salute.
- Il progetto nasce con l'obiettivo di offrire uno strumento operativo agli insegnanti, che si ponga come riferimento in un contesto caratterizzato da un eccesso di proposte didattiche, spesso basate su posizioni ideologiche piuttosto che su principi scientifici. La partecipazione al progetto è su base volontaria.
- **Al 2018 il progetto ha visto il coinvolgimento** di 200 scuole e **55.000 studenti**, pari al **12,7%** della popolazione studentesca delle scuole primarie e secondarie di 1° grado.



Ministero dell'Istruzione

- Il MIUR riconosce l'importanza dell'educazione per una sana e corretta alimentazione e tutela della salute.
- Tuttavia, le azioni fino ad oggi risultano limitate alla creazione di un **Comitato Tecnico Scientifico** e alla redazione nel 2015 delle **Linee Guida per l'Educazione Alimentare** destinate alle scuole al fine di favorire momenti di apprendimento sul tema.
- Ulteriori attività di promozione e di progettualità tese alla diffusione della cultura alimentare sono state realizzate nel 2018 con l'organizzazione della Conferenza Nazionale sull'Educazione Alimentare e nel 2020 in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione della FAO.



La gestione della ristorazione scolastica vede il contributo di numerosi soggetti con l'effetto di generare indirizzi e comportamenti estremamente eterogenei tra loro



Ministero della Salute

- Elaborazione dei Livelli di Assunzione di Riferimento Nutrizionale (LARN)
- Elaborazione delle linee Guida sulla Ristorazione Scolastica



Regioni

- Elaborazione delle linee guida regionali sulla ristorazione scolastica



Comuni

- Scelta della tipologia del servizio che intende offrire
- Programmazione di investimenti
- Elaborazione del capitolato sia per la gestione diretta in economia sia in caso di affidamento esterno e comunque per ogni tipologia di gestione prevista
- Controllo complessivo sul servizio soprattutto in caso di committenza del servizio a terzi
- Sorveglianza sul buon andamento della ristorazione (qualità degli alimenti e del piatto finito, rispetto delle porzioni, buona organizzazione...)

Regolamentazione



Aziende Sanitarie Locali (attraverso il SIAN)

- Sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate
- Attività di vigilanza e controllo in conformità con le normative vigenti
- Controlli sulla base di criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come:
 - caratteristiche della realtà produttiva,
 - caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione,
 - formazione igienicosanitaria degli addetti,
 - sistema di autocontrollo
- Educazione alimentare



Commissioni Mensa

- Ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune/scuola paritaria e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono dall'utenza stessa
- Ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte

I capitolati di bando presentano alcune criticità strutturali che impattano sulla possibilità di erogare un servizio di estrema qualità (1/4)

Regolamentazione

- I bandi di approvigionamento per servizi di ristorazione collettiva scolastica risultano appiattirsi su un elevato livello di omogeneità di impostazione, il che, da un lato, li rende spesso poco efficaci dal punto di vista del corretto *matching* tra le esigenze della domanda (gli studenti e le loro famiglie) e quelle dell'offerta e, dall'altro, consolidano sempre più nel tempo tali criticità d'approccio sfavorendo un confronto costruttivo tra pubblico e privato.

Elementi di valutazione	Conseguenze in termini prestazionali
Focus su elementi organizzativi/prestazionali	Focus valutativi eccessivamente imperniati sull'organizzazione interna del concorrente non risultano in linea con un approccio valutativo che dovrebbe partire dal consumatore e dal suo livello di esperienza. - La <i>customer satisfaction</i> e le sue modalità di gestione/misurazione andrebbero premiate ulteriormente rispetto a caratteristiche quali il numero dell'organico, i curriculum e le modalità di gestione dei cicli di produzione.
Centri di cottura d'emergenza	I centri d'emergenza rappresentano più un elemento di inefficienza e di costo che una concreta modalità di gestione di fenomeni di interruzione della fornitura poiché: - la probabilità che si verifichino eventi di questo tipo è ridotta nell'arco di un anno scolastico; - possono essere gestiti efficacemente attraverso tecniche produttive alternative al fresco/caldo; - il verificarsi di emergenze a ridosso dell'ora di erogazione del pasto rende impossibile la sua stessa gestione attraverso centri che possono distare fino a trenta minuti.

I capitolati di bando presentano alcune criticità strutturali che impattano sulla possibilità di erogare un servizio di estrema qualità (2/4)

Regolamentazione

Elementi di valutazione	Conseguenze in termini prestazionali
Focalizzazione sulla tecnologia fresco/caldo	Tutti i capitolati di gara si basano oggi su un legame* di tipo fresco/caldo che presenta diversi vantaggi ma anche alcuni svantaggi tra cui: l'esperienza sensoriale del pasto non sempre tra le più ottimali; la necessità di programmare la produzione dei pasti sulla base di previsioni di consumo che possono anche divergere dalla realtà. - Entrambi gli svantaggi generano un aumento dello spreco di cibo e, solo nel primo caso, una scarsa soddisfazione nei confronti del pasto con effetti conseguenti sul rapporto famiglia/scuola/gestori. I capitolati di fatto non considerano il possibile impiego di legami di tipo refrigerato (in atmosfera modificata e sottovuoto) oggi disponibili e tecnologicamente evoluti che, seppur non sostitutivi, possono su alcune pietanze fornire una soluzione efficace agli svantaggi tipici del legame fresco/caldo poiché consentono una maggiore durata di conservazione e offrono caratteristiche organolettiche e nutrizionali per alcuni pasti identiche se non migliori. - Nei confronti dei legami di tipo refrigerato esistono oggi forti preconcetti nell'ambito della ristorazione scolastica nonostante tali tecniche siano oggi utilizzate in qualsiasi ambito della ristorazione collettiva e della GDO a cui quotidianamente giovani e rispettive famiglie si affacciano.

I capitolati di bando presentano alcune criticità strutturali che impattano sulla possibilità di erogare un servizio di estrema qualità (3/4)

Regolamentazione

Elementi di valutazione	Conseguenze in termini prestazionali
Elementi premiali rispetto alla base di gara	- Risulta estremamente diffusa la prassi di inserire come elementi premianti l'offerta (e quindi in grado di influenzare l'aggiudicazione) la disponibilità a fornire tecnologie (cucine, elettrodomestici) o servizi di miglioramento delle infrastrutture (manutenzione immobili mensa) che poco hanno a che fare con l'oggetto della gara che deve rimanere il servizio di somministrazione del pasto. - Tale logica risulta inoltre poco contestuale nel caso di bandi che abbiano ad oggetto l'attribuzione di una fornitura di servizio (i pasti). Diverso il ruolo di tali elementi in caso di bandi il cui oggetto sia l'attribuzione di una concessione di gestione della mensa scolastica.
Offerta di prodotti BIO/KM-0/IGP, DOP, DOCG	Pur rimanendo valida e corretta l'introduzione di prodotti biologici, KM-0 e assimilabili nei capitolati di gara, una eccessiva valorizzazione di tale componente, soprattutto se in assenza di gare destinate a mense certificate come biologiche, crea complessità gestionali in termini di: - effettiva disponibilità in loco delle produzioni a KM-0, IGP, DOP e DOCG; - impatto sull'estetica del pasto che contribuisce allo spreco; - disallineamento a livello aggregato nazionale tra offerta e domanda di prodotti biologici.

I capitolati di bando presentano alcune criticità strutturali che impattano sulla possibilità di erogare un servizio di estrema qualità (4/4)

Regolamentazione

Elementi di valutazione	Conseguenze in termini prestazionali
Scarsa valorizzazione del possibile ruolo educativo del gestore e del suo valore inclusivo	- Seppur i bandi prevedano l'attribuzione di un punteggio alle iniziative di sensibilizzazione ed educazione alimentare, nella maggioranza dei casi, tale punteggio non risulta tra i più impattanti al fine della valutazione finale. Il basso punteggio così attribuito non incentiva investimenti in azioni strutturate, favorendo misure poco incisive e vanificando il potenziale ruolo di educatore della ristorazione scolastica collettiva. Anche in tema di inclusività (pasti gratuiti dedicati ad associazioni di volontariato, ai poveri o alle famiglie vulnerabili, ecc..) i bandi non valorizzano il possibile contributo che la ristorazione collettiva può offrire in termini di accesso ad una sana alimentazione.
Impostazione delle formule per la determinazione del punteggio alla componente economica dell'offerta	I bandi della ristorazione collettiva scolastica sono aggiudicati sulla base del criterio dell'Offerta Economicamente più Vantaggiosa (OEPV), mediamente nella proporzione 70/30. Tuttavia, tale criterio spesso non consente di premiare adeguatamente la qualità della proposta facendo indirettamente del prezzo l'elemento determinante.

La formula di attribuzione del punteggio relativo alla componente prezzo nel criterio dell'OEPV è in grado di influenzare l'aggiudicazione

Regolamentazione

A Prezzo su prezzo

Il metodo tende a ridurre il differenziale di punteggio attribuito ai partecipanti in funzione dello sconto praticato.

In altre parole, dato lo sconto massimo, i concorrenti che hanno praticato uno sconto minore non risulteranno dal punto di vista del punteggio particolarmente svantaggiati.

Premia la qualità

B Sconto su sconto

Tale metodo presenta lo svantaggio di poter condurre a differenze elevate nell'attribuzione dei punteggi anche a fronte di scarti in valore assoluto limitati; ciò si verifica quando il ribasso massimo rispetto al prezzo a base di gara è contenuto; accentua inoltre la concorrenza, inducendo a formulare offerte aggressive.

Deprime la qualità

C Sconto su sconto con potenza

In funzione dell'elevazione a potenza applicata (tra 0,2 e 1) il metodo tende a ridurre il differenziale di attribuzione dei punteggi assomigliando al criterio A nel caso la potenza sia 0,2 o al criterio B nel caso la potenza sia pari a 1.

La qualità è funzione della potenza applicata

D Sconto su sconto con soglia

Il metodo tende a premiare gli sconti effettuati in funzione della dinamica di offerta. Sconti superiori alla media di gara tenderanno ad essere premiati nell'attribuzione dei punteggi, sconti al di sotto della media saranno penalizzati.

Essendo il calcolo della media a posteriori rispetto alla gara, la strategia di offerta sul fronte prezzo assume notevole aleatorietà.

Estrema aleatorietà

Anche la valutazione relativa alla componente qualità presenta elementi di criticità

Regolamentazione

Discrezionale

L'attribuzione del punteggio relativo alla componente qualità avviene valutando su base discrezionale le offerte ricevute.

Tale metodo ha l'evidente limite nell'estrema soggettività dell'attribuzione dei punteggi.

Premia la qualità ma di difficile applicazione

Quantità

Tale metodo valuta la componente qualità sulla base delle quantità offerte nel presupposto che maggiori livelli di servizio equivalgano ad una maggiore qualità offerta.

Lo svantaggio è che a maggiori quantità spesso è associata una riduzione della qualità dei servizi erogati.

Tabellare

I punteggi di qualità sono attribuiti su base binaria (sì/no) rispetto ad una griglia di valutazione predefinita.

In questo modo la valutazione della componente qualità è estremamente appiattita, posizionando tutti i concorrenti su livelli molto simili fra loro e demandando alla componente prezzo il ruolo di ago della bilancia

Deprimono la qualità

Quantità e Tabellare

A volte l'attribuzione dei punteggi sulla qualità può avvenire tramite il contemporaneo utilizzo dei criteri delle quantità e tabellare, senza tuttavia risolvere il tema della corretta valutazione dei servizi offerti (tipologia e contenuto)

In termini di OEPV è quindi fondamentale intervenire sulle metodologie di attribuzione dei punteggi, virando verso una effettiva valorizzazione della qualità

Regolamentazione

- L'utilizzo del criterio **OEPV** per l'aggiudicazione dei bandi risulta in realtà **non del tutto coerente con l'intenzione di premiare l'offerta qualitativa** del concorrente.
- **La componente qualità tende** infatti ad essere appiattita e uniformata per via dei criteri quantitativi e tabellari utilizzati (sì/no e volume offerto), i quali perseguono **più un approccio descrittivo piuttosto che orientato a stimolare la progettualità** e il perseguimento di servizi a più elevato valore aggiunto.
- Il risultato è che **la componente prezzo, seppur attribuita formalmente di minor peso, risulta spesso l'elemento in grado di fare la differenza** in termini di aggiudicazione.
- Tale fenomeno è **ancora più evidente qualora la formula applicata** per la determinazione dei punteggi riguardi la metodologia dello **sconto su sconto** nelle sue diverse formulazioni.
- Alla luce di quanto sopra **è necessario intervenire sviluppando approcci alternativi che mirino a una effettiva premialità della qualità offerta**, favorendone il contenuto e non la semplice rispondenza formale alle richieste del capitolato.

Le criticità non risultano presenti solo in fase di aggiudicazione ma riguardano anche la fase di espletamento del servizio

Regolamentazione

- In un settore ampiamente polverizzato e caratterizzato da forte pressione sui margini, **l'attività di controllo post-aggiudicazione risulta fondamentale** al fine di prevenire comportamenti poco trasparenti da parte degli operatori e l'effettiva qualità del servizio offerto.
- L'incremento delle richieste di prodotti biologici o a Km zero posti a base di gara, un ruolo spesso fondamentale della componente prezzo ai fini dell'aggiudicazione, le premialità richieste non in linea con il contenuto principale del bando, insieme alla **pressione competitiva** pongono infatti **forti pressioni sulle marginalità**, soprattutto per le imprese più piccole.
- Data l'importanza del servizio di ristorazione scolastica per il benessere delle generazioni future e il delicato rapporto tra famiglia, scuola e bambini che ne deriva è necessario che il sistema evolva garantendo un sempre **maggior presidio sugli outcome post-gara** nonché il rispetto delle norme generali e dei capitolati di gara.

La mancanza diffusa di educazione influisce sui comportamenti delle famiglie in tema di sana alimentazione e benessere

Famiglia

La percezione materna del peso corporeo e delle abitudini dei propri figli (%), 2019



Le Commissioni Mensa costituiscono uno snodo fondamentale ma allo stesso tempo critico nella relazione mensa/famiglia

Scuola

Famiglia

Cos'è

È un **organismo istituito dal titolare della mensa scolastica** (Comune o Scuola) e formato da: **rappresentanti del Comune o Scuola, rappresentanti degli insegnanti e dei genitori** di ogni scuola sede di mensa.

Obiettivo

Il **mantenimento o il miglioramento della qualità del servizio di ristorazione scolastica**: qualità igienico-nutrizionale, modalità di erogazione del pasto, accettabilità del pasto, ecc. La C.M. rappresenta l'utenza (cioè i bambini) che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica.

Compiti

1. **Serve da collegamento tra utenza e titolare del Servizio** per le richieste e osservazioni che provengono dall'utenza;
2. **opera un monitoraggio dell'accettabilità del pasto e della qualità del Servizio** attraverso idonei strumenti di valutazione;
3. **esercita un ruolo consultivo per quanto riguarda il menù scolastico**, le modalità di erogazione del servizio e i capitolati d'appalto.



A Milano nel caso non vi siano genitori disponibili, possono partecipare i nonni



A Pavia per poter partecipare è necessario frequentare un corso di 2 mattine al termine del quale viene rilasciato un attestato



A Genova per poter partecipare alla commissione mensa non si deve essere titolari di incarichi politici



A Napoli i partecipanti sono stati estratti a sorte da una gruppo di genitori volontari (2019)

Indice

- Obiettivi e struttura del *Position Paper*
- Parte 1. Perché è fondamentale la ristorazione collettiva scolastica in relazione al benessere delle generazioni future
- Parte 2. Benessere, ambiente e inclusione: il ruolo della ristorazione collettiva scolastica
- Parte 3. Le tecnologie digitali quale fattore abilitante
- Parte 4. Gli operatori della ristorazione collettiva in Italia
- Parte 5. Le sfide per il settore della ristorazione collettiva scolastica
- Parte 6. Alcuni *benchmark* internazionali
- Parte 7. Le proposte per un *empowering* della ristorazione collettiva scolastica in Italia

Il Giappone è internazionalmente riconosciuto come uno dei *benchmark* di riferimento grazie alla sua attenzione dell'educazione alimentare in età scolastica

- In Giappone l'attenzione all'educazione alimentare quale motore per una sana alimentazione ha origini storiche antiche. I primi esperimenti sono risalenti al 1889.
- Nel 1954 viene lanciato a livello nazionale il **School Lunch Program Act** che diviene parte del programma educativo scolastico e i cui obiettivi sono:
 - sviluppare la conoscenza e la comprensione di abitudini alimentari sane per la vita di tutti i giorni;
 - arricchire l'esperienza scolastica e promuovere la socialità;
 - razionalizzare le diete e promuovere la salute e la sana nutrizione;
 - fare conoscere la filiera del cibo, produzione, distribuzione e consumo.
- Inoltre, il programma enfatizza la necessità di dare ai ragazzi la giusta capacità di giudizio sul cibo, la conoscenza della cultura tradizionale culinaria giapponese, la coltivazione del rispetto della vita e della natura attraverso il cibo.



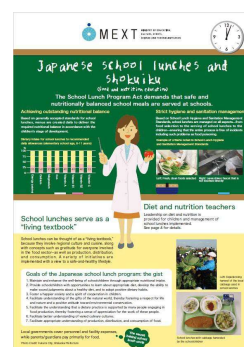
25gr/giorno di zuccheri

Quantitativo corretto per OMS
(100gr per USA e Olanda)



-2 p.p. Il calo dei ragazzi/e obesi/e tra il
2005 e il 2016

Rispettivamente 12% e 10% nel 2005 e nel 2016



Il programma Shokoiu prevede l'azione combinata di studio e pratica al fine di favorire l'apprendimento dei giovani

1 	Lo studio I giovani sviluppano la conoscenza sul cibo a partire da libri di testo che parlano degli ingredienti e approfondendo il menù del giorno. Dal menù si possono inoltre approfondire i produttori e il sistema di distribuzione del cibo	3 	Gli insegnanti Nel 2019, ci sono circa 6.500 insegnanti di nutrizione e dietetica nelle scuole, con chiare attribuzioni di numero di studenti. Gli insegnanti lavorano con i giovani ma anche con le famiglie
2 	La pratica Durante il pranzo i giovani sperimentano le conoscenze acquisite in tema di corretta alimentazione e apporti nutritivi	4 	Le mense Il 100% delle scuole primarie in Giappone serve il pranzo a scuola, il 90% nelle scuole secondarie. Il cibo è preparato al 43% in cucina locale e il 54% veicolato

Oltre al Giappone, altri Paesi portano avanti un'attività strutturata sul tema dell'alimentazione a scuola

 • 1946: National School Lunch Act, con la creazione del NSLP con l'attribuzione di pranzi a basso costo o gratuiti per gli studenti che rientrano nel programma • 1966: School Breakfast Program e School Milk Program implementati per assicurare colazione e latte per i ragazzi che non rientrano nel NSLP • 2010: Healthy, Hunger-free Kids Act: per contribuire al benessere dei ragazzi introducendo politiche legate ai menu e agli snack nelle scuole con impatti positivi di maggiore consumo di verdure e diminuzione del waste	 • 1988: Education Reform Act che ha introdotto l'educazione alimentare alla nutrizione come obbligatoria nelle scuole per ragazzi da 5 a 14 anni • Progetti Great Grub Club e Bash Street Way che con modalità diverse di educazione (combinando classi, lezioni <i>on-line</i>, feedback, <i>gaming</i>) insegnano, coinvolgendo i genitori, le sane abitudini alimentari • Campus Garden Project per conoscere l'agricoltura e l'allevamento • 2007: divieto di pubblicità di cibo non sano durante le ore diurne	 • 1960: Educazione alimentare come parte dei programmi scolastici per la scuola primaria e secondaria e formazione insegnanti
		 • 2007-2011: Action Plan on Nutrition con obiettivi quantitativi ad hoc sui ragazzi e adolescenti fino a 15 anni.
		 • 1948: Free School Lunch per i ragazzi tra i 6 e 16 anni
		 • 2021: La città del cibo, Montpellier

Un interessante progetto sperimentale che valorizza il legame educazione alimentare e ristorazione scolastica è stato avviato dal comune di Montpellier in Francia (1/2)

- Nel mese di luglio 2021, il consiglio comunale della città di Montpellier ha adottato il progetto di costruzione di una **Città del cibo**.
- L'idea nasce in seguito ad uno studio di fattibilità che ha riguardato l'ottimizzazione della rete di punti di cottura (12) che al momento serve le scuole della città. Sulla base degli approfondimenti effettuati è emersa l'evidenza di come sia possibile, grazie anche alle tecnologie moderne, centralizzare la produzione dei pasti in un unico punto cottura, favorendone l'evoluzione **da esclusivo luogo di produzione a luogo dove sia possibile valorizzare e mettere a sistema il cibo, l'educazione alimentare, le scuole, gli studenti e le loro famiglie**.
- Il progetto, il cui avvio è previsto a partire dal 2026, si caratterizzerà per la presenza di:
 - un'Unità di Produzione Alimentare (UPA) di 16.000 pasti;
 - una Base Logistica di Trasformazione Primaria (BLTP) con un laboratorio di trasformazione di frutta e verdura, un laboratorio di pasticceria per dolci, una stagionatura o una conserviera calibrata per 25.000 pasti;
 - un'area polifunzionale (negozi di solidarietà, centro di risorse educative, ecc.) con corsi di cucina, soprattutto per bambini;
 - un bus didattico itinerante;
 - un orto didattico;
 - mense accessibili ai residenti del quartiere.



Un interessante progetto sperimentale che valorizza il legame educazione alimentare e ristorazione scolastica è stato avviato dal comune di Montpellier in Francia (2/2)

- A partire dal 2028 il progetto si amplierà con:
 - una seconda unità produttiva che potrà arrivare fino a 8.000 pasti, a nord della città. Tale unità potrebbe essere condivisa con altri comuni della città;
 - un piano per trasformare i ristoranti delle scuole in unità di *self-catering* su mandato, un concetto che si è dimostrato valido nella lotta allo spreco alimentare;
 - un piano di formazione per gli agenti responsabili della ristorazione scolastica per migliorare la distribuzione dei pasti con un approccio alberghiero in collaborazione con la scuola alberghiera Georges Frêche;
 - un programma di sensibilizzazione sull'alimentazione sostenibile per i bambini, con lezioni di cucina, visite alle unità produttive, sensibilizzazione al mangiar bene;
 - lo sviluppo di orti didattici nelle scuole in collaborazione con l'Educazione Nazionale;
 - la sperimentazione di una cucina satellite in una scuola che permetterebbe di preparare alcuni piatti in loco;
 - una rete di fattorie di risorse con orti didattici per portare le classi nelle aree di orticoltura e portare i professionisti nelle scuole.



Indice

- Obiettivi e struttura del *Position Paper*
- Parte 1. Perché è fondamentale la ristorazione collettiva scolastica in relazione al benessere delle generazioni future
- Parte 2. Benessere, ambiente e inclusione: il ruolo della ristorazione collettiva scolastica
- Parte 3. Le tecnologie digitali quale fattore abilitante
- Parte 4. Gli operatori della ristorazione collettiva in Italia
- Parte 5. Le sfide per il settore della ristorazione collettiva scolastica
- Parte 6. Alcuni *benchmark* internazionali
- Parte 7. Le proposte per un *empowering* della ristorazione collettiva scolastica in Italia

Per riassumere: i benefici abilitati dalla ristorazione scolastica



Corregge le cattive abitudini alimentari delle generazioni future, indirizzandole verso una dieta sana, equilibrata e sostenibile



Favorisce il loro miglioramento dello stato di salute e benessere consentendo nel lungo termine un importante **risparmio di costi per il Sistema Sanitario Nazionale** dovuti alle patologie correlate a una cattiva alimentazione



Genera i propri impatti con un “**effetto volume**”, raggiungendo quotidianamente un numero elevato di persone (400 mln di pasti solo nelle scuole, con un potenziale di impatto doppio rispetto all’attuale)



Può fungere da abilitatore della **scuola nel suo ruolo di piattaforma in tema di educazione alimentare**



Contribuisce a una **riduzione degli impatti ambientali** in termini di CO₂ emessa per la produzione degli alimenti, per effetto del rispetto della piramide alimentare settimanale



Promuove una corretta **educazione alla gestione dello spreco alimentare**



Favorisce una «**democratizzazione**» della **dieta**, promuovendo abitudini alimentari corrette anche e soprattutto nelle fasce più povere della popolazione

Per riassumere: i principali *pain points* da affrontare per lo sviluppo del settore

CARENZA INFRASTRUTTURALE	1 bambino su 2 non accede al servizio mensa , in particolare al Sud. Tra i principali motivi, il 29% delle scuole non è dotato di una infrastruttura adeguata ad erogare il servizio.
RIDOTTI INVESTIMENTI INFRASTRUTTURALI	Il PNRR dedica 1 miliardo di euro per la realizzazione di nuove mense scolastiche, di fatto non risolvendo il tema dell'accesso.
AZIONE POLVERIZZATA	La gestione della ristorazione scolastica vede il contributo di numerosi soggetti con competenze differenti con l'effetto di generare indirizzi e comportamenti estremamente eterogenei tra loro .
SCARSA VALORIZZAZIONE DEL RUOLO DEL SERVIZIO	La ristorazione scolastica è oggi un servizio a gestione locale privo di una governance coordinata a livello nazionale che ne valorizzi il ruolo.
SCARSA VALORIZZAZIONE DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE	Nelle scuole italiane l'educazione alimentare seppur riconosciuta per la sua importanza non risulta ancora pienamente assunta a materia obbligatoria .
SCARSA CONSAPEVOLEZZA DELLE FAMIGLIE	Esiste una scarsa educazione alimentare delle famiglie – contesto in cui si rischia di consumare una dieta scorretta – e una limitata percezione delle cattive abitudini o delle condizioni di peso dei bambini.
STRUTTURA DEI BANDI DI GARA	I bandi , estremamente omogenei e ancorati a logiche descrittive, rendono difficoltosa una corretta valorizzazione della qualità e del ruolo del servizio .

Le proposte di *policy* per lo sviluppo del settore e per superare i *pain points* attuali

EVOLUZIONE DI SISTEMA:

- 1 Evolvere il ruolo della ristorazione scolastica da mero fornitore di pasti a elemento abilitatore di una **nuova cultura alimentare**

RACCOMANDAZIONI STRUTTURALI:

- 2 Trasformare la natura della ristorazione scolastica da servizio a gestione locale a **servizio di interesse nazionale**
- 3 Identificare una **cabina di regia a livello centrale** che abbia una chiara definizione di obiettivi, responsabilità e risorse
- 4 **Introduzione di un Testo Unico** della ristorazione collettiva
- 5 Rivedere l'**Art. 144 del Codice degli Appalti** in relazione alla ristorazione collettiva

DECLINAZIONI OPERATIVE PER I PRINCIPALI INTERLOCUTORI DEL SETTORE:

- | ISTITUZIONI | SCUOLE | FAMIGLIE |
|---|---|--|
| 6 Creare un piano di investimento nazionale per le infrastrutture di ristorazione scolastica | 7 Istituire l' educazione alimentare come materia obbligatoria nei programmi scolastici e in quelli di formazione per gli insegnanti | 8 Strutturare un piano di formazione e informazione delle famiglie degli studenti |

Proposta nr. 1: razionale, azioni concrete e benefici

1

Evolgere il ruolo della ristorazione scolastica da mero fornitore di pasti a elemento abilitatore di una **nuova cultura alimentare** nelle nuove generazioni

PERCHÉ È IMPORTANTE

- La cattiva alimentazione è stata la **1ª causa di morte a livello mondiale** nel 2018 e 2019 e tra i primi 5 fattori di rischio per la salute, **impattando considerevolmente sui sistemi sanitari nazionali**.
- In tal senso **il potenziale della ristorazione scolastica in termini di cultura alimentare è elevatissimo** poiché:
 - *touch point* primario delle giovani generazioni;
 - può svolgere un ruolo di educatore in tema di alimentazione e di lotta allo spreco, anche nei confronti delle famiglie.

AZIONI CONCRETE

- I. Attribuire alla ristorazione scolastica il ruolo di **strumento abilitatore del benessere delle generazioni future**.
 - II. Valorizzare la ristorazione scolastica come **luogo d'incontro tra teoria e pratica**, mettendo a sistema il ruolo dell'educazione alimentare.
- Benefici:** superare la logica del mero fornitore di pasti evolvendo il ruolo della ristorazione scolastica a fornitore di servizi ad elevato valore aggiunto per il futuro delle nuove generazioni e per il sistema Paese.

Proposta nr. 1: una declinazione operativa

1

Evolgere il ruolo della ristorazione scolastica da mero fornitore di pasti a **elemento abilitatore di una nuova cultura alimentare** nelle nuove generazioni



Quale servizio essenziale ad elevato valore aggiunto, la ristorazione collettiva può assumersi il compito di essere il soggetto generatore di un **nuovo linguaggio** nei confronti dell'alimentazione, per incrementare la **consapevolezza** sul tema in tutti i livelli coinvolti.



...questo nuovo linguaggio potrà essere affiancato da **nuove modalità di comunicazione**, multisoggetto (studenti, famiglie, operatori scolastici, ...) e multistrumento («pubblicità progresso», social network, ...).



...con l'obiettivo di **sensibilizzare** tutti i livelli coinvolti nel processo: da un lato, i bambini e gli studenti per creare un fenomeno positivo di **emulazione** verso stili di vita orientati al benessere e alla salute; dall'altro, anche i soggetti guida nelle scuole, i **presidi**, per creare consapevolezza nelle figure decisionali.



...sfatando **falsi miti e credenze** ed **evitando fenomeni di deriva** verso diete insostenibili a livello di salute e benessere delle persone in primis, ma anche a livello di sistema (biologico) o di squilibri nutrizionali (veganismo).

Proposta nr. 2: razionale, azioni concrete e benefici

2

Trasformare la natura della ristorazione scolastica da servizio a gestione locale a **servizio di interesse nazionale**

PERCHÉ È IMPORTANTE

- **Molteplici visioni e approcci localistici limitano il potenziale contributo** della ristorazione scolastica al benessere delle generazioni future, alla sostenibilità ambientale e all'inclusione sociale.
- **Il servizio**, di fatto, **è visto e gestito come una** sorta di **commodity** la cui gestione risulta influenzata dalle disponibilità e dalle politiche di bilancio e non come potenziale servizio ad elevato valore aggiunto.

AZIONI CONCRETE

- I. Rendere normativamente la ristorazione scolastica un **servizio di interesse nazionale** da inquadrarsi quale Livello Essenziale di Prestazione Sociale*.

Benefici:

- **«Istituzionalizzazione» a livello di sistema Paese** del nuovo ruolo della ristorazione scolastica, omogeneizzando gli approcci localistici.
- **Convogliare risorse nazionali** verso la ristorazione scolastica favorendo una presenza più capillare su tutto il territorio (es. attraverso un fondo specifico ad hoc).
- Favorire la refezione garantendo **maggiore e piena inclusività**.



Fonte: elaborazione di The European House – Ambrosetti, 2021 - * I Lep sono i livelli essenziali delle prestazioni e dei servizi che devono essere garantiti in modo uniforme sull'intero territorio nazionale. Questo perché riguardano diritti civili e sociali da tutelare per tutti i cittadini.



Proposta nr. 3: razionale, azioni concrete e benefici

3

Identificare una **cabina di regia a livello centrale** che abbia una chiara definizione di obiettivi, responsabilità e risorse

PERCHÉ È IMPORTANTE

- La ristorazione scolastica vede il contributo di numerosi soggetti con l'effetto di generare **comportamenti estremamente eterogenei e non coordinati**.
- In Italia, l'**educazione alimentare**, seppur riconosciuta nella teoria per la sua importanza, transita attraverso **molteplici progettualità frammentate e ancora poco incisive**.
- **La gestione del servizio a livello di singolo comune genera comportamenti disomogenei** in relazione all'accesso e all'utilizzo del servizio.

AZIONI CONCRETE

- I. Identificare una **Cabina di Regia** sul tema della ristorazione scolastica e che sia **cross-istituzionale e multilivello** rispetto a tutti i soggetti a vario titolo coinvolti nella filiera decisionale.

Benefici: **centralizzazione della politica di indirizzo del servizio** di ristorazione scolastica sotto un unico ente al fine di favorire un approccio centralizzato e strutturale al tema, fermo restando la gestione locale dei bandi di gara.

- II. All'interno delle funzioni di questa Cabina di Regia, istituire un'**unità esclusivamente dedicata alla promozione dell'educazione alimentare** tramite iniziative e progettualità concrete.

Benefici: **valorizzazione di un tema la cui importanza è ancora sottovalutata** e che viene trattato spesso in modo frammentario.



Fonte: elaborazione di The European House – Ambrosetti, 2021



Proposta nr. 4: razionale, azioni concrete e benefici

4

Introduzione di un **Testo Unico della ristorazione collettiva**

PERCHÉ È IMPORTANTE

- Le diverse declinazioni tematiche che influenzano la ristorazione scolastica, la polverizzazione dei soggetti coinvolti nonché le differenti normative che ne regolano contenuti e modalità di erogazione hanno creato una stratificazione normativa molto vasta.

AZIONI CONCRETE

- Introdurre un **Testo Unico della Ristorazione Collettiva – TURC** - che disciplini in maniera coordinata i diversi aspetti del servizio di ristorazione collettiva, ivi inclusa quella scolastica.
- Ogni successivo provvedimento in materia dovrà configurarsi come modifica al Testo Unico.
- Il Testo Unico disciplinerà in modalità integrata e interdisciplinare temi quali ruoli e responsabilità, aspetti di carattere igienico-nutrizionale, costruzione dei capitolati, modalità di erogazione del servizio, caratteristiche infrastrutturali, gestione delle eccedenze, controllo qualità, contributo all'educazione alimentare, etc...

Benefici: fornire ai soggetti a vario titolo coinvolti nel servizio di ristorazione collettiva (e in particolare la scolastica) un **unico punto di riferimento normativo** omogeneo e coordinato a cui attenersi, superando il concetto di linee di indirizzo finora utilizzato.

Proposta nr. 5: razionale, azioni concrete e benefici

5

Rivedere l'Art. 144 del Codice degli Appalti in relazione alla ristorazione collettiva

PERCHÉ È IMPORTANTE

- Nel comma 1 dell'Art. 144 viene esplicitato che *«La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, (...), degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, (...) e della qualità della formazione degli operatori»*.
- Risulta assente qualsiasi riferimento normativo a valutazioni circa il ruolo strategico della ristorazione scolastica** in tema di benessere, salute, educazione alimentare, lotta allo spreco e inclusione.
- Gli elementi premiali sono per lo più riferiti a miglioramenti infrastrutturali**, snaturando la competizione che si dovrebbe svolgere con esclusivo riferimento alla componente alimentare

AZIONI CONCRETE

- Introdurre nel comma 1 dell'Art. 144 del Codice degli Appalti una specifica sui criteri di attribuzione dei punteggi che valorizzino elementi legati alla **qualità del servizio**, all'educazione **alimentare**, alla **sostenibilità** e all'**inclusione** e che **vietino le migliorie infrastrutturali** come azioni concrete valutabili. Per questi criteri, introdurre nella determinazione dei punteggi un sistema di **premiabilità calcolate sulla base di performance passate**. Vietare inoltre le **concessioni**, che poco hanno a che fare con i servizi di somministrazione.

Benefici:

- valorizzare la progettualità degli operatori in chiave di contributo strategico** del servizio, in aggiunta o sostituzione di elementi di valutazione standardizzanti l'offerta.
- avvio di un processo di misurazione di outcome di performance** sui quali basare l'attribuzione dei punteggi derivanti dalle progettualità proposte, **integrando la logica quantitativo/tabellare** nell'attribuzione dei punteggi relativi alla qualità. Così facendo, si favorirebbe l'affermazione sul mercato degli operatori più efficienti (spesso di grandi dimensioni).

Proposta nr. 5: declinazione operativa

5

Rivedere l'**Art. 144 del Codice degli Appalti** in relazione alla ristorazione collettiva: ulteriori considerazioni



Vietare le **migliorie infrastrutturali** di qualsiasi natura nei criteri premianti e le **concessioni**, che poco hanno a che fare con il servizio di somministrazione del pasto.



Limitare (senza eliminarla) la valorizzazione di punteggio per l'inserimento di **prodotti biologici**, per evitare eccessive complessità gestionali e il disallineamento con l'effettiva offerta a livello nazionale, oltre che il rischio frodi.



Incrementare la valorizzazione di punteggio per l'inserimento di programmi strutturati di **educazione alimentare** e di **formazione agli insegnanti**.



Incrementare la valorizzazione di punteggio per l'inserimento di iniziative legate all'**inclusione delle fasce più vulnerabili** della popolazione (es. colazione gratuita, pasti a prezzi calmierati sulla base dell'ISEE, ...).



Limitare la possibilità di formulare offerte aggressive e che deprimono la qualità attraverso il metodo dello sconto su sconto, puntando a valorizzare le offerte basate sul **prezzo** e soprattutto sulla **qualità** del servizio.



Rafforzare e garantire i **controlli post-gara** attraverso l'istituzione di appositi meccanismi di monitoraggio, in modo da assicurare che la qualità espressa nel bando venga effettivamente garantita.



The European House
Ambrosetti

Fonte: elaborazione di The European House – Ambrosetti, 2021



Proposta nr. 6: razionale, azioni concrete e benefici

6

Creare un **piano di investimento** nazionale per le infrastrutture di ristorazione scolastica

PERCHÉ È IMPORTANTE

- In Italia, **1 bambino su 2 non accede al servizio mensa (2 bambini su 3 nelle Regioni del Sud)**, con picchi di oltre l'80% per Sicilia e Molise.
- La presenza di mense negli edifici scolastici **non è una priorità negli interventi di edilizia scolastica**: l'incidenza delle mense sul totale dei plessi scolastici è scesa dal 29,8% al 25,7% tra l'A.S. 2016/2017 e l'A.S. 2018/2019.
- Il **PNRR non dedica risorse sufficienti** a colmare questo gap: **1 miliardo di euro** nel periodo 2021-2026, che porterebbe alla realizzazione di 5.000 nuove mense, incrementando l'incidenza delle mense al **34,2%**.

AZIONI CONCRETE

- Definire una **strategia di investimento ulteriore rispetto al PNRR** per la realizzazione/manutenzione di mense scolastiche e con un particolare **focus nelle Regioni più arretrate**.

Benefici: Investire nella ristorazione collettiva scolastica potrebbe produrre nel lungo termine **risparmi minimi cumulati per quasi 9 miliardi di euro in termini di sanità pubblica** e derivanti da una minor incidenza di malattie dovute ad una scorretta alimentazione (in particolare il diabete)*.



The European House
Ambrosetti

Fonte: elaborazione di The European House – Ambrosetti, 2021 - * NB: con questa somma si potrebbero realizzare circa 45.000 nuove infrastrutture, dotando ogni plesso scolastico ad oggi esistente in Italia di una mensa.



Proposta nr. 7: razionale, azioni concrete e benefici

7

Istituire l'**educazione alimentare come materia obbligatoria** nei programmi scolastici, integrando la **formazione specifica** anche **all'interno dei percorsi educativi degli insegnanti**

PERCHÉ È IMPORTANTE

- Molti bambini hanno ancora **cattive abitudini alimentari**.
- **La scuola è il luogo dove le generazioni future prendono forma** e rappresenta una piattaforma sul quale aggregare progettualità.
- L'educazione alimentare non è ancora presente nelle **Indicazioni Nazionali**.
- Ridotta la **formazione** degli insegnanti: l'educazione alimentare **non è presente neppure nei corsi di laurea in scienze dell'educazione**.
- Solo il **7%** delle attività di educazione alimentare nelle scuole è posta in essere da **specialisti** del tema.

AZIONI CONCRETE

- I. Includere all'interno delle Indicazioni Nazionali l'**educazione alimentare** nelle scuole primarie e secondarie (studio teorico accompagnato da attività pratiche, anche attraverso strumenti digitali), prevedendo l'inserimento del **voto in pagella** per la materia.

Benefici: omogeneità di approccio e contenuto trasmessa ai bambini/ragazzi, «facendo sistema» in materia di educazione alimentare, anche con il **supporto degli operatori della ristorazione** (es. tramite materiali ready-to-use in classe, gamification, ...).

- II. Includere all'interno dei percorsi formativi propedeutici al ruolo di educatore il **corso di educazione alimentare**.

Benefici: incrementare le **competenze** del corpo docente sull'importanza di trasmettere i concetti di una dieta sana ed equilibrata.

Proposta nr. 8: razionale, azioni concrete e benefici

8

Strutturare un piano nazionale di **formazione e informazione delle famiglie** in tema di educazione alimentare

PERCHÉ È IMPORTANTE

- La mancanza diffusa di educazione influisce sui **comportamenti nelle famiglie**: le cattive abitudini alimentari dei bambini prendono spesso forma all'interno del contesto familiare.
- Il problema è acuito nelle **fasce più vulnerabili** della popolazione, soprattutto in era COVID.
- Un'ulteriore criticità è rappresentata dallo spreco alimentare: ogni anno, **1,7 milioni di tonnellate di cibo sono sprecate nelle case italiane**.
- Ad oggi, le **Commissioni Mensa non costituiscono uno strumento sempre adeguato** a gestire efficacemente il rapporto scuola-famiglia.

AZIONI CONCRETE

- I. Incrementare la formazione e l'informazione delle famiglie con un piano strutturato a livello nazionale. Le azioni possono essere portate avanti anche tramite **strumenti tecnologici** come App di monitoraggio dei consumi e degli sprechi, di programmazione dei menù scolastici, ma anche di suggerimenti per la dieta settimanale domestica, oppure con un **affiancamento ad attività extra-scolastiche** o strumenti di **empowerment e co-progettazione** con le famiglie.

Benefici: alfabetizzazione delle famiglie sull'importanza di diete sane e corrette e creazione di una cultura alimentare a 360 gradi, che possano portare a un generale **miglioramento delle abitudini alimentari della popolazione** e di prevenzione dello spreco.

- II. **Valorizzazione «culturale» e all'interno del Testo Unico delle Commissioni Mensa** al fine di potenziare ulteriormente il loro contributo alla ristorazione scolastica.

Benefici: efficientamento del rapporto scuola-famiglia.

Proposta nr. 9: razionale, azioni concrete e benefici

8

Strutturare un piano nazionale di **formazione e informazione delle famiglie** in tema di educazione alimentare



Ideare progetti extra-scolastici di **affiancamento tra l'attività sportiva dei bambini e attività legate all'alimentazione e all'educazione alimentare**, per stimolare un percorso virtuoso verso stili di vita sani e sostenibili a 360 gradi e per coinvolgere e sensibilizzare i genitori sull'importanza di legare una corretta alimentazione allo sport.



Avviare **piattaforme di discussione** tra educatori (insegnanti, presidi, allenatori, ...), operatori della ristorazione scolastica e genitori che si basino su meccanismi di **co-progettazione** delle attività legate all'educazione alimentare dei bambini, per favorire un **empowerment** delle famiglie sul tema, ascoltare le loro effettive **esigenze**, superando un approccio diretto basato sull'evidenza che vi sia un problema da risolvere.

In conclusione...

È nostra convinzione che la ristorazione scolastica possa assumere un ruolo strategico per il benessere delle nuove generazioni, la sostenibilità del pianeta e l'inclusione alimentare.

Per far ciò, è necessario attribuire alla ristorazione scolastica una funzione che va oltre la semplice fornitura di un pasto.

Questa trasformazione richiede la condivisione di una visione di lungo termine e sforzi condivisi tra tutti i soggetti a vario titolo coinvolti sul tema.

Auspichiamo quindi la creazione di un tavolo di lavoro congiunto pubblico e privato che – lavorando in modo trasversale e multilivello – favorisca un trasparente ed efficace dialogo in grado di dar vita alla trasformazione di questo settore.

Bibliografia

Bibliografia

- Dati su pasti erogati nelle scuole italiane: Gira Food Service (2017)
- Dati sull'accesso ai servizi di mensa scolastica: (Non) tutti mensa - Save the Children (2018) e Osservatorio Con i Bambini / Openpolis su dati MIUR (2018)
- Dati sui comportamenti alimentari dei giovani: Osservatorio OKkio alla salute, Rilevazione 2019
- Dati sul ruolo del biologico in Italia: Sinab (2020) e Bio Bank (2019, 2020)
- Dati sulla superficie dedicata al biologico nei Paesi UE: Eurostat (2021)
- Dati su frodi alimentari in Italia: Ismea e Ministero della Salute (2019)
- Dati sulla correlazione tra alimentazione, salute e benessere delle persone: «Alimentazione e sostenibilità. Quale relazione e quali sfide per i prossimi anni», The European House – Ambrosetti per Elicor (2019)
- Dati sul settore agroalimentare italiano e sulla correlazione tra alimentazione, salute e benessere delle persone: «La Roadmap del futuro per il Food&Beverage: quali evoluzioni e quali sfide per i prossimi anni» (edizione 2021)

Bibliografia

- Dati e costi del diabete: XIII Rapporto Meridiano Sanità di The European House – Ambrosetti e International Diabetes Federation e London School of Economics (2019)
- Dati e costi dei tumori: Rapporto Meridiano Sanità di The European House - Ambrosetti, Ministeri nazionali della salute e OMS (2020)
- Fattori di rischio per la salute: Global Burden of Disease (2021)
- Carbon footprint della dieta mediterranea: BCFN – Barilla Center for Food and Nutrition e Fondazione Umberto Veronesi (2021)
- Dati sullo spreco alimentare nelle scuole: Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability su rilevazione Ipsos (2021), Reduce e Ministero dell'Ambiente (2019)
- Dati di performance economica e finanziaria degli operatori: AIDA (2020)
- Dati sull'educazione alimentare nelle scuole: Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (2018)

