

Rinnovo delle cucine scolastiche

Fase: Post emergenza

Settori: Scuola

Tipo di rischio: Sismico

Ambito: Servizi Alla Popolazione Scolastica

Codici SDG: 02-Zero hunger, 12-Responsible consumption and production

Codici DAC-CRS: 11250-School feeding, 52010-Food assistance, 32174-Clean cooking appliances manufacturing

Raccomandazione

Nell'ambito dei progetti che riguardano la fornitura di arredi e attrezzature per la distribuzione di generi alimentari all'interno di mense scolastiche, si raccomandano una serie di azioni al fine di potenziare il servizio offerto agli studenti e permettere agli alunni di poter usufruire del tempo piano a scuola. Tali azioni si possono sintetizzare in:

- Acquisto delle attrezzature necessarie a rendere operativa la cucina/mensa scolastica.
- Potenziare i servizi mensa degli istituti, per garantire la copertura del fabbisogno giornaliero di pasti.
- Accrescere le competenze degli alunni sul tema dell'educazione alimentare, attraverso corsi e laboratori di cucina.

Errori da non commettere

Tra gli errori da non commettere, possono essere annoverati i seguenti:

- Affrontare la realizzazione del progetto senza confrontarsi col personale scolastico.
- Non tutelare le differenze etno-culturali.
- Fruibilità e accessibilità agli spazi anche da personale e utenza con disabilità.
- Non utilizzare prodotti locali a filiera corta e prodotti di stagione.

Criticità

Dalle diverse esperienze si possono estrapolare le seguenti condizioni che potrebbero determinare criticità:

- Importo a finanziamento del progetto non sufficiente alla realizzazione compiuta dell'intervento.
- Manutenzione delle apparecchiature e degli arredi.
- Tempi di consegna e ritardi.

Misure di successo

Gli Istituti che investono nella fornitura di attrezzature da cucina al fine di garantire un servizio mensa per la popolazione scolastica creano le condizioni sia per una completa fruizione degli edifici in cui le mense sono collocate, sia per offrire alle famiglie degli studenti una garanzia su un servizio la cui mancanza potrebbe portare disagi all'organizzazione familiare. Le misure di successo che l'Istituto può adottare si possono sintetizzare in:

- Stipula di convenzioni con enti e associazioni locali, per usufruire della cucina scolastica anche nei mesi estivi, attraverso l'organizzazione di corsi, stage, o iniziative turistico culturali per tutta

la popolazione. I beni acquistati in questa maniera vengono utilizzati durante tutto il corso dell'anno e quindi sono pienamente sfruttati.

- Investire nella formazione specifica del personale di cucina per un utilizzo congruo delle attrezzature.
- Organizzare spazi operativi differenziati all'interno delle mense, al fine di separare le preparazioni delle diete dei soggetti intolleranti o con problematiche alimentari.

Tali misure di successo possono essere valutate con il seguente set di indicatori di risultato:

- Numero di studenti raggiunti dal servizio / Numero studenti totali
- Spesa sostenuta per l'attuazione del progetto / Numero di studenti raggiunti dal servizio

In pratica

Esperienza 1 — Comune di Cingoli

1. **Ultimo aggiornamento:** 13 marzo 2019

2. **Obiettivo:**

Gli obiettivi del progetto presentato dal Comune di Cingoli sono:

- Migliorare il servizio offerto agli studenti del Convitto scolastico a servizio dell'Istituto Alberghiero (I.P.S.E.O.A. "G. Varnelli" – Istituto professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera), attraverso l'acquisto delle attrezzature necessarie a rendere fruibile la nuova cucina.
- Rendere completamente fruibile l'edificio realizzato.
- Mitigare i disagi causati dal trasferimento nella nuova sede scolastica resa inagibile dal sisma, che renderà ancora più disagiata il trasporto dei pasti.

L'intervento proposto è di immediata realizzabilità in quanto i locali che ospitano la cucina e la dispensa sono stati appena realizzati e sono completi delle necessarie finiture (pavimenti, rivestimento delle pareti, tinteggiatura) per cui verranno immediatamente messi in funzione.

3. **Ente:** Comune di Cingoli

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

Il Comune di Cingoli ha recentemente realizzato un convitto scolastico a servizio dell'Istituto Alberghiero, per consentire una frequenza agevole e costante ai ragazzi fuori sede, il quale è stato reso operativo a settembre 2017, con l'inizio dell'anno scolastico 2017/2018.

L'intervento proposto si concretizza nella fornitura delle attrezzature da cucina per il nuovo convitto e coinvolgerà perciò non solo il Comune in quanto ente proprietario dell'immobile, ma anche la scuola (Istituto Alberghiero) che usufruisce del convitto per i propri studenti fuori sede e la Provincia di Macerata a cui è affidata nei mesi scolastici la

gestione dell'immobile.

Grazie ai fondi messi a disposizione dal bando Comitato Sisma Centro Italia, il Comune di Cingoli è riuscito a dotare il convitto scolastico anche di una cucina professionale, essenziale al fine dell'erogazione del servizio mensa agli studenti che vi alloggiano.

La cucina in questione è composta da:

- Una zona cottura dotata di piano di cottura a gas a sei fuochi, cuoci pasta a gas ad una vasca, una friggitrice a gas ad una vasca, lavamani a parete, lavello armadiato ed abbattitore di temperatura, nonché tavoli da lavoro a giorno e mobili pensili;
- Una zona frigoriferi con un armadio frigorifero congelatore e una armadio refrigerato a doppia porta;
- Una zona lavaggio/cella;

Il Convitto è costituito da un totale di n. 69 posti letto e relativi servizi, e sono stati realizzati una zona studio/tv, una palestra e una zona mensa.

Il Comune, in base alla convenzione stipulata con la Provincia di Macerata potrà comunque gestire l'immobile nei mesi estivi e la realizzazione della cucina permetterà di avere una struttura funzionalmente autonoma in cui organizzare stage, master o altre iniziative turistico-culturali.

La scuola inoltre ha avviato progetti estivi di formazione per gli studenti volti a facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro.

Da notare perciò che i beni in questione (attrezzatura da cucina) verrebbero utilizzati durante tutto il corso dell'anno e quindi sarebbero pienamente sfruttati.

7. **Numero di beneficiari:** 890 studenti al giorno

8. **Costi:** 35.000 €

9. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/comune-di-cingoli/>

Esperienza 2 — Comune di Caldarola

1. **Ultimo aggiornamento:** 12 marzo 2019

2. **Obiettivo:**

Dopo le scosse sismiche del 2016, a seguito dei crolli riportati all'interno delle aule e degli evidenti segni di instabilità strutturale della sede dell'Istituto Comprensivo Scolastico "Simone De Magistris" di Caldarola, l'Amministrazione Comunale, di comune accordo con il Commissario alla Ricostruzione Vasco Errani, ha deciso di procedere all'abbattimento dello stabile, al fine di ricostruirlo secondo i nuovi dettami di antisismicità, sicurezza, efficientamento energetico e funzionalità.

Con il finanziamento del Comitato Sisma Centro Italia l'Amministrazione intende:

- Potenziare il nuovo servizio mensa del nuovo edificio, che sarà in grado di coprire il fabbisogno giornaliero di 250 pasti.
- Permettere agli alunni di poter tornare a godere in pieno della formazione scolastica del tempo pieno.

- Ridare ai genitori che scelgono di iscrivere il/i proprio/i figlio/i nella sede di Caldarola una variegata offerta formativa e una organizzazione familiare meno gravosa.

3. **Ente:** Comune di Caldarola

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

Il progetto del nuovo edificio, per ottenere i massimi termini di sicurezza, richiede l'utilizzo di attrezzature completamente elettriche nella nuova cucina e di nuovi arredi che possano completare la dotazione dell'istituto scolastico in sinergia con altre donazioni già ricevute da parte di varie associazioni e privati.

- E' stato attivato un partenariato con due aziende leader nel settore cucina, e si è raggiunto uno sconto per l'acquisto della nuova cucina molto elevato da intendersi come donazione da parte delle due aziende sopra menzionate, che va a sommarsi al fondo finanziato dal Comitato Sisma Centro Italia.
- Una delle due aziende è inoltre intervenuta attivamente nella formazione specifica del personale di cucina per un utilizzo congruo delle nuove tecnologie.

Il servizio di refezione è entrato immediatamente in attività garantendo la preparazione di circa 200 pasti giornalieri, comprensivi anche delle diete speciali.

7. **Numero di beneficiari:** 200 al giorno

8. **Costi:** 60.000 €

9. **Cosa abbiamo imparato:**

A seguito dell'attivazione del servizio, si sono ottenuti riscontri positivi in diversi ambiti:

- La particolare organizzazione degli spazi operativi per differenziare la preparazione delle diete è stata fonte di gratitudine da parte delle famiglie degli alunni aventi tali necessità e, soprattutto, dal Servizio Sanitario, che ha apprezzato moltissimo lo sforzo fatto in un'ottica di salvaguardia nei confronti di una problematica alimentare sempre più in continua crescita.
- La nuova cucina si inquadra all'interno di una struttura antisismica di nuova concezione e di altissima sicurezza tra le prime in Italia, contribuendo a rendere il nuovo Polo Scolastico "S. De Magistris" un edificio di altissimo pregio, dai contenuti tecnologici avanzati e di probabile riferimento per l'edilizia scolastica futura.

10. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/comune-di-caldarola/>

Esperienza 3 — Comune di Apiro

1. **Ultimo aggiornamento:** 03 ottobre 2020

2. **Obiettivo:**

L'obiettivo generale del Comune di Apiro è quello di accrescere le competenze degli

alunni sul tema dell'educazione alimentare, la manualità e la strutturazione di un percorso didattico trasversale su più aree disciplinari. Con le attività di progetto, si intende promuovere un rapporto più diretto e consapevole delle giovani generazioni con il cibo che consumano, con l'ambiente che le circonda, oltre alla valorizzazione delle tradizioni locali, nazionali e di altre culture.

I beneficiari del progetto saranno sia gli alunni della scuola d'infanzia che della primaria.

Il progetto prevede la realizzazione di due attività tra loro complementari:

- La cucina a servizio della mensa scolastica.
- La realizzazione di un orto didattico.

3. **Ente:** Comune di Apiro

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

La nuova scuola primaria del Comune di Apiro, prima del sisma 2016, situata nel cuore del centro storico, verrà ricostruita in località Cupo, zona di espansione nelle immediate vicinanze del centro sportivo comunale; ciò per raggiungere l'obiettivo di creare un polo formativo-pedagogico-sportivo.

La scuola primaria e l'adiacente scuola dell'infanzia, condivideranno l'utilizzo di spazi comuni quali la cucina per la mensa, la palestra e la biblioteca.

Il progetto prevede:

- L'acquisto dell'attrezzatura per la cucina della nuova scuola primaria, che era in fase di progettazione.
- L'acquisto dell'attrezzatura per la realizzazione di un orto didattico presso la nuova scuola materna che era in fase di realizzazione.

Le forniture sono state completamente ultimate e sono consistite in:

- Attrezzatura da cucina: piano cottura 4 fuochi, forno, teglie, lavamani, ventilatore, cappa, lavelli con armadio, mobile refrigerato, impastatrice, lavastoviglie
- Attrezzatura per l'orto didattico: un tavolo per piano di lavoro, panca con schienale, piantonaia, cassette.

La scuola dell'infanzia che ospita l'orto didattico è stata completata e inaugurata ad aprile 2019.

7. **Costi:** 35.000 €

8. **Criticità:**

L'orto la scorsa primavera è rimasto fermo a causa della chiusura delle scuole dovuta all'emergenza COVID-19.

9. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/comune-di-apiro/>