

# **Presentazione dei risultati “sondaggio mensa”**

**Scuola Europea di Varese**

*Giugno-Novembre 2011*

## ***Raccolta dati e fonti***

In base a quattro tipologie diverse di acquisizione dati e alla loro rielaborazione, possiamo suggerire alcuni cambiamenti a favore di un menu che risponda meglio ai gusti e alle richieste degli utenti della mensa e che eviti eccessivi sprechi di cibo, obiettivi entrambi del lavoro richiesto.

La raccolta dati si è basata sulle seguenti fonti:

### 1. Osservazioni in mensa (Allegato 1)

Abbiamo effettuato tre osservazioni in mensa nel mese di maggio (2 di martedì e 1 di giovedì), sia del servizio al tavolo sia del self-service, per un totale di 1148 utenti mensa osservati.

### 2. Questionari (Allegato 2)

Sono stati preparati due questionari (servizio al tavolo e self-service) inviati on-line nel mese di giugno a tutti gli utenti della mensa.

### 3. Commenti

Parte del questionario la richiesta di lasciare una valutazione globale (commento scritto) sotto forma di proposte/suggerimenti/osservazioni.

### 4. Linee Guida per la ristorazione scolastica (Allegato 3)

Abbiamo utilizzato come fonte d'informazione il Provvedimento 29 aprile 2010, pubblicato dal Ministero della Salute, dal titolo: "Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", provvedimento che deve essere recepito da tutte le mense scolastiche site sul territorio italiano.

## ***Dati emersi***

### Dati "rilevanti" delle osservazioni in mensa (self - service)

Il **contorno non è scelto dal 54%** di tutti gli utenti del self-service tra tutti i piatti in tutti i tre giorni. Il contorno - patate - è stato quello più scelto.

La **frutta non è scelta dal 76%** di tutti gli utenti del self-service tra tutti i piatti in tutti i tre giorni.

Il secondo meno scelto è la frittata (solo 11%).

### Dati "rilevanti" delle osservazioni in mensa (servizio al tavolo)

Il contorno - **insalata** - non è stato mangiato dal 70% (il 10/5) e dal 58% (il 25/5) di tutti i bambini con servizio al tavolo.

Il dessert - **frutta cotta (gusto vanigliato)** - non è stato mangiato dal 51% di tutti i bambini con servizio al tavolo.

Il primo piatto - **risotto all'ortolana** - non è stato mangiato dal 58% dei bambini della sezione tedesca e dal 38% dei bambini della sezione italiana.

Il secondo piatto - **fuso di pollo** - non è stato mangiato dal 50% dei bambini della sezione italiana e dal 32% dei bambini della sezione tedesca.

### Dati "rilevanti" dei questionari e dei commenti

Un dato fondamentale emerso nella maggior parte dei commenti degli utenti che hanno risposto ai questionari è stato la **mancanza di varietà** (+/- 50%) nelle seguenti tipologie di piatti: primi, carni, insalate e dolci.

I commenti riportano che i piatti sono sempre gli stessi, presentati allo stesso modo.

Alcuni commenti suggeriscono la richiesta di piatti internazionali per contribuire alla varietà.

Anche la richiesta di maggior **qualità** è un commento che si ripete in vari modi: la pasta è scotta, i piatti sono freddi, non vi è sempre la scelta della verdura prevista nel menù a tutte le ore, la carne non sempre è buona e disponibile fino alla fine del servizio.

Un altro commento che si ripete: gli alunni sono scontenti per le **code**.

Abbiamo inoltre ricevuto i seguenti commenti:

- Spesso l'acqua avanza: vengono suggeriti degli erogatori di acqua fissi.
- Chiedono più legumi
- Chiedono più gelati
- Chiedono meno "panatura"
- Chiedono di poter condire le verdure individualmente avendo a disposizione olio, aceto e sale.
- Alcuni professori chiedono maggior flessibilità nelle scelte del menù.

## ***Risultati e proposte***

### Livello macroscopico: i menù

Il documento sulle "Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" suggerisce l'introduzione di pietanze "etniche" sia per soddisfare chi non appartiene alla cultura del posto sia per incoraggiare i ragazzi a nutrirsi in maniera differente e varia, stimolandone la curiosità.

Anche dall'analisi dei dati e dai commenti raccolti tramite il questionario, è emersa una richiesta di **varietà** nelle pietanze.

**A questo scopo suggeriamo:**

- **Di introdurre in maniera costante e ripetitiva un menù interculturale, un menù natalizio, un menù di carnevale e uno pasquale.**
- **Di proporre anche nelle giornate di lunedì, martedì e giovedì alcune pietanze proposte unicamente nel menù del mercoledì e del venerdì (e viceversa) per aumentare la varietà.**

### **Menù interculturale**

Crediamo che l'introduzione di un menù interculturale una volta al mese (ad esempio il martedì della seconda settimana di ogni mese) sia utile per far conoscere diversi cibi europei (e non) e per aiutare ad incrementare la varietà dei cibi proposti.

Suggeriamo i seguenti piatti:

- couscous di carne (Nord - Africa)
- purè di patate, cavolo e carota (3 palline) con salsiccia (Hunchpot- Olanda)
- paella di carne o pesce (Spagna)
- piatto greco (giros o spiedini di carne)
- teglia di carne trita con purè in forno (Hachis parmentier - Francia)

### **Menù di Natale**

Suggeriamo il seguente menù:

- torta di verdure e insalata ricca (con aggiunta di noci e formaggio)

- patatine fritte e arrosto di vitello
- verdure miste gratinate
- panettone, brownies e torta al cioccolato

### Livello microscopico: i cibi

Abbiamo identificato alcuni cibi/piatti che devono essere migliorati o sostituiti con altri. Eccone alcuni con le relative proposte di cambiamento.

**Verdure.** Nel menù fornito agli utenti del self-service, non è specificato il tipo di verdura cotta o cruda del giorno.

#### **Sugeriamo:**

- **Specificare nel menù il tipo di verdure del giorno (2 verdure per giorno, cotte e crude) e di mantenere questa scelta fino alla fine del servizio.**
- **In alternativa proponiamo di fare un buffet di verdure crude e cotte con 2/3 tipi di verdure a scelta da alternare.**

**Insalata.** Nella primaria/servizio al tavolo abbiamo osservato che l'insalata è lasciata nel piatto o perché arriva condita da troppo tempo o perché poco condita o perché tagliata troppo grossolanamente.

#### **Sugeriamo:**

- **Di far condire l'insalata dagli insegnanti (se disponibili), al momento di essere servita con un preparato già pronto di olio extra vergine di oliva + aceto + sale e/o con un preparato di olio extra vergine di oliva e sale con aceto a parte.**
- **L'insalata deve essere tagliata finemente (qualità iceberg, ad esempio).**
- **Alternare all'insalata, il finocchio tagliato finemente e le carote grattugiate, condite nello stesso modo.**

**Fusi di pollo.** Nella primaria/servizio al tavolo abbiamo osservato che i fusi di pollo sono lasciati nel piatto perché poco invitanti e poco cotti (non sono "croccanti").

**Suggeriamo:**

- **Sostituire i fusi di pollo con petto di pollo al forno o alla griglia.**

**Risotto all'ortolana.** E' risultato il piatto meno gradito dalla maggior parte degli utenti della mensa.

**Suggeriamo:**

- **Rivedere la ricetta del risotto all'ortolana o sostituirla con un risotto alle zucchine o porri o zucca, ecc., contribuendo così alla richiesta di varietà.**

**Frutta.** Abbiamo osservato che i bambini della primaria/servizio al tavolo difficilmente riescono ad addentare la frutta.

**Suggeriamo:**

- **Proporre la frutta tagliata (kiwi tagliato a metà + cucchiaino; mela tagliata a spicchi con l'apposito strumento), macedonia o frutta frullata (senza aggiunta di vaniglia, in purezza).**

**Pizza.** Abbiamo osservato che i bambini della primaria/servizio al tavolo spesso lasciano nel piatto la crosta della pizza (pizzette rotonde con molta crosta e poco pomodoro/formaggio).

**Suggeriamo:**

- **Preparare la pizza in teglie rettangolari (in questo modo si riduce la quantità di crosta) e servire a ciascun bambino un trancio adeguatamente porzionato (grammatura corretta).**

## **Varie**

Riportiamo la richiesta di **rispettare il menù anche verso la fine del servizio al self-service** per evitare che i ragazzi, che sono soliti arrivare in quell'orario, si ritrovino a dover mangiare cibi non previsti nel menù perché esauriti e sempre dello stesso tipo (ad esempio: prosciutto, insalata, ecc.).

Si richiede la possibilità di **condire le insalate** su un tavolino a parte, dove gli utenti del self-service trovano olio extra-vergine di oliva, aceto balsamico, di vino rosso e di mele, sale.

E' stato richiesto l'uso di **olio extra vergine di oliva**.

Si richiede di servire carne e pasta con **nuove ricette**.

Si richiede di variare **l'insalata di riso**.

Per riscaldare i cibi si richiede di avere a disposizione un forno a **microonde**.