



**GRUPPO CONSILIARE COMUNALE  
LA CIVICA PER BOLZANO**

Oltre-Weiter

Piazza Municipio - 39100 BOLZANO

Consigliere comunale Walter Seppi  
walter.seppi@comune.bolzano.it

SEGRETERIA GENERALE  
CONSIGLIO COMUNALE

12 -07- 2022

GENERALSEKRETARIAT  
GEMEINDERAT

Al Presidente del Consiglio comunale,  
Al Sindaco del Comune di Bolzano,  
Al Segretario Generale,

**25**  
MOZIONE N. /2022

***Misure per fronteggiare alla carenza di personale e allo spreco alimentare nelle mense scolastiche***

***Premesso che***

- Abbiamo ricevuto diverse segnalazioni relative alle mense scolastiche di Bolzano soprattutto in merito alla possibilità di una diminuzione del servizio mensa per i prossimi anni scolastici e in merito al presunto spreco di cibo da parte dei bambini in queste mense.
- Si è deciso di approfondire un tema così delicato e importante per i bambini in quanto legato alla problematica molto più ampia dell'alimentazione e quindi della salute inviando una delegazione di consiglieri comunali del nostro gruppo consiliare a fare un giro di sopralluogo in alcune mense partecipando loro stessi alla mensa dei bambini per saggiarne l'efficienza e la qualità insieme alle responsabili dell'ufficio e l'Assessore competente.

***Ritenuto che***

- Dal sopralluogo è emerso un giudizio generalmente molto positivo relativo alla qualità e varietà del menù offerto.
- Sono state tuttavia rilevate le seguenti criticità:
  - a) il servizio soffre di una sostanziale carenza di personale;
  - b) il cibo sprecato e buttato, soprattutto dai piatti, dei bambini è eccessivo.
  - c) La quantità di cibo avanzata nei piatti dei bambini non sembra dovuta a una carenza di qualità ma a una scarsa abitudine dei bambini a consumare alcuni cibi, come per esempio le verdure.

***Considerato che***

- La carenza di personale, che sembra dovuta alla mancanza di reperimento di personale interessato a questo lavoro da parte della cooperativa, può compromettere il servizio mensa minacciandone la qualità.

- Da alcuni anni esiste un fondo statale per i Comuni, le cui mense scolastiche sono certificate come mense biologiche certificate.
- Questo riconoscimento prevede criteri specifici introduce la possibilità di ottenere un fondo statale che possa essere utilizzato per incentivi economici al personale delle mense, ottenendo così un concreto incentivo all'assunzione di personale.
- Con il decreto interministeriale del 18 dicembre 2017 n. 14771 sono state definite le percentuali minime, i requisiti e le specifiche tecniche perché una mensa possa essere definita biologica e per l'utilizzo dei marchi predisposti. La norma, infatti, prevede che le scuole che vorranno utilizzare il marchio volontario dovranno inserire delle percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici, dei requisiti e delle specifiche tecniche fissate.

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. Per il marchio argento di mensa biologica, ovvero per il gradino più basso, le percentuali sono le seguenti: il 70% di prodotti quali frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (ad esclusione dei succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine. Il 100% di prodotti quali uova, yogurt e succhi di frutta e il 30% di prodotti quali prodotti lattiero-caseari (ad esclusione dello yogurt), carne, pesce da acquacoltura.

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni: gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008; gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008. È vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM; sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità. Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici. Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

- Per quanto riguarda lo spreco alimentare questo comportamento è da ritenersi altamente diseducativo ed è grave che avvenga all'interno di strutture scolastiche e quindi educative per eccellenza.
- Non è possibile rinunciare a un'alimentazione sana per andare incontro ai gusti dei bambini, si devono invece educare i bambini all'alimentazione sana e quindi accettare le verdure.
- Lo spreco alimentare delle mense dovrebbe diminuire quando e se si tornerà al sistema di distribuzione che c'era prima del covid, ovvero quando l'inseriente passava per i tavoli e formava i piatti ai bambini in base alla loro fame e voglia di mangiare, mentre al momento le porzioni sono distribuite già pronte ai bambini senza

tenere conto della loro fame e dei loro gusti. Rimane il fatto che sia importante introdurre una forma di comunicazione tra scuola e famiglia efficace per raggiungere sempre più gli obiettivi del raggiungimento di un'alimentazione sana.

- Per combattere il fenomeno dello spreco alimentare nelle mense scolastiche in altri Comuni è stato introdotto il progetto FOOD BAG, che consiste nel fornire ai bambini una scatoletta termica idonea riutilizzabile, che permetta ai bambini di portare a casa il cibo non consumato dei loro piatti. In questo modo, grazie alla collaborazione delle famiglie, i bambini possono abituarsi a consumare quel cibo anche a casa e a familiarizzare con esso vedendo i suoi familiari che lo consumano. Nei Comuni in cui questo progetto è stato introdotto si è visto una notevole diminuzione della quantità del cibo avanzato durante il pasto stesso dei bambini proprio per questa forma di educazione alimentare che passa attraverso questa forma di comunicazione scuola-famiglia.

Tutto ciò premesso e considerato,

**IL CONSIGLIO COMUNALE  
IMPEGNA IL SINDACO  
E LA GIUNTA MUNICIPALE**

- A valutare e all'esito aderire alla certificazione di mensa biologica certificata in modo da ottenere una maggiore qualità del cibo nelle mense scolastiche ma anche il fondo statale previsto in modo da poterlo utilizzare per incentivi economici e premi al personale che lavora nelle mense.
- In ogni caso attivarsi con la cooperativa che ha in gestione il servizio per il potenziamento del personale impiegato.
- A introdurre anche a Bolzano specifiche e ulteriori iniziative per combattere lo spreco alimentare (a titolo esemplificativo si richiama il progetto FOOD BAG).
- Promuovere in collaborazione con ASL e gli istituti scolastici la realizzazione di iniziative volte all'educazione alimentare.

Bolzano, 07.07.2022

---

**Walter Seppi**  
Consigliere comunale

---

**Gabriele Giovannetti**  
Consigliere comunale  
Capogruppo La Civica per Bolzano