

Sabato 06 Marzo 2010 PROVINCIA Pagina 38

BRENZONE. La ditta fornitrice, leader nel settore, si dice «meravigliata» per lo sciopero del pranzo alla scuola Scalette

### «Pasti sicuri ma siamo pronti al confronto con le famiglie»

I portavoce dell'azienda Camst: «Stupiti per questa situazione viste le nostre certificazioni Ma un dialogo forse risolverà»

La ditta che fornisce i pasti alla scuola primaria di Brenzone chiede un incontro all'amministrazione e alle mamme per "valutare proposte e consigli sul menù e sul servizio in generale".

A renderlo noto è il direttore immagine e relazioni esterne della Camst, dottoressa Antonella Pasquariello.

Dopo le due giornate di «sciopero del cibo», lunedì e mercoledì scorsi, messe in atto da circa 110 bambini sui 116 presenti alla scuola di

Scalette e le accuse sulla «qualità del cibo» e la «inappropriatezza del menù» da parte delle mamme, oltre ai rilievi mossi dall'assessore ai servizi sociali, Carlo Devoti, la cooperativa, che ha sede a Bologna, leader nel settore della ristorazione in Italia, non ci sta.

E replica alle accuse precisando, secondo quanto risulta al direttore della cucina che prepara i pasti nella sede di Sona, Marco Marcolini, come stiano le cose nell'alto Garda.

«Anzitutto», precisano dalla Camst, «esprimiamo grande sorpresa per la inaspettata protesta di Brenzone. Il menù della scuola è vidimato dalla Ulss 22 come previsto dal contratto e viene servito ad altre scuole della provincia con un'utenza di circa 3 mila pasti a settimana, con piena soddisfazione da parte dei bambini».

Per quanto riguarda gli incontri avuti con le mamme e con il Comune, dalla cooperativa fanno sapere come «dall'inizio dell'anno scolastico», Camst abbia «avuto due incontri: il primo il 19 ottobre 2009 per la presentazione del menù, ed il secondo il 17 febbraio 2010, durante il quale è stata segnalata l'insoddisfazione degli utenti. In modo però poco dettagliato e senza nessun preciso riferimento a questa o quella preparazione o pietanza visto che l'assessore ha dedicato circa 5-10 minuti a tale incontro. Unica segnalazione rilevata è stata quella relativa alla qualità dell'insalata che, peraltro, si è provveduto a sostituire due giorni dopo».

Inoltre, da Bologna precisano che «alla Camst opera un sistema di gestione della qualità certificato secondo alla norma Uni En Iso 9001/2000, che ha l'obiettivo di rilevare e gestire anche eventuali reclami. A oggi non risulta a Camst esistano eventuali reclami. Il servizio viene monitorato quotidianamente, e il personale che effettua la distribuzione dei pasti viene intervistato quasi giornalmente per rilevare l'andamento del servizio, che sembra funzioni».

Infine, una precisazione sul servizio svolto per la scuola di Brenzone: «I pasti serviti alla scuola di Scalette sono preparati dalla cucina di Sona, che è in grado di produrre fino a 4 mila pasti al giorno ed è stata pensata, progettata e costruita due anni fa secondo principi di alta



tecnologia, di risparmio energetico e di ecocompatibilità. Per la realizzazione di questo servizio si seguono tutte le indicazioni contenute nel capitolato di gara d'appalto che, in particolare, riguarda la scelta delle materie prime, le procedure igienico sanitarie da seguire per la preparazione dei pasti e la distribuzione degli stessi».

Poi l'«apertura» finale con cui la ditta «suggerisce un incontro con genitori, insegnanti e con l'amministrazione comunale al fine di valutare proposte e consigli sul menù e sul servizio in generale». Vedremo se dall'incontro, che certamente sarà fissato a breve dall'amministrazione comunale, tornerà il sereno all'ora di pranzo per i 116 bambini della scuola di Brenzone.