

Economia di scala tra i piatti

## Mensa con più utenti così si può risparmiare

**CASSANO MAGNAGO** - La ricetta per non aumentare il buono mensa per le scuole è servita: si chiama economia di scala nella preparazione dei piatti. Cosa significa? La Cassano Magnago Servizi che cura la refezione dei ragazzi degli istituti cittadini, dal nido alle medie, è arrivata nelle scorse settimane alla scadenza del contratto che aveva sottoscritto con un'impresa per la fornitura delle derrate, la consegna e la somministrazione dei pasti: nello scrivere il bando per la scelta del nuovo partner ha voluto incentivare in modo importante l'aumento del numero di piatti preparati ogni giorno. Chi si aggiudicherà il servizio, dunque, dovrà occuparsi dell'intera filiera produttiva - dalla fornitura delle materie prime alla preparazione delle pietanze, fino alla distribuzione nei refettori - e potrà ampliare il bacino di utenti ottenendo così un risparmio economico.

«Il centro cottura è un vero fiore all'occhiello - ha spiegato il nuovo amministratore unico della spa comunale, **Paolo Rolandi** - Deve però ottimizzare la sua capacità produttiva. Non transigendo sulla qualità altissima da offrire, ma con un occhio all'economia». Sottolineatura del sindaco, **Nicola Poliseo**: «Abbiamo la necessità di far fruttare ancora di più il grande investimento fatto sul centro cottura di via Primo Maggio. Per come è stato costruito non può servire solo le scuole. Se si produce di più con la stessa qualità, ci sono benefici per tutti». Chi sarà il nuovo soggetto che affiancherà la Cms nella preparazione del pranzo degli studenti, ancora non si sa: il termine per la presentazione delle offerte delle aziende è fissato per l'11 settembre e l'affidamento del servizio avverrà a cominciare dall'inizio del 2014. «Abbiamo previsto una durata contrattuale di otto anni - ha precisato Rolandi - in modo che l'azienda sia stimolata a investire sulle attrezzature». A garantire la consueta qualità delle pietanze sarà la presenza ai fornelli delle medesime cuoche che hanno cucinato finora. Si tratta del personale comunale che è passato alla Cms quando la società municipale ha iniziato a occuparsi direttamente della refezione scolastica: anche in questo nuovo passaggio i dipendenti saranno tutelati e garantiti, restando legati alla spa comunale. In più, nel bando è stato dato particolare peso all'offerta qualitativa, con un'attenzione specifica alla scelta delle materie prime e alla promozione di iniziative di educazione alimentare.

**Elisa Ranzetta**