

14 gennaio 2019

Spett.le Comune di Inveruno
alla c.a del Sig. Mirko Ferrini

Oggetto: Risultati progetto “ASSEGNA IL TUO VOTO” scuole Inveruno (MI)

Per offrire l’opportunità ai commensali delle scuole elementari e medie di vigilare sulla qualità dei pasti forniti, SIR ha proposto al Comune di Inveruno il progetto “ASSEGNA IL TUO VOTO” che in modo giocoso permette agli studenti di assegnare un voto per ogni portata.

Il progetto, condiviso con le istituzioni scolastiche, prevede che vengano distribuite agli studenti delle tesserine colorate a cui corrisponde un diverso livello di gradimento del pasto: VERDE (molto gradito) – GIALLO (gradito) – ROSSO (poco gradito).

A fine pasto ai bambini viene chiesto di posizionare le tesserine all’interno di appositi contenitori aggiudicando così un voto ad ogni portata, partecipando attivamente all’iniziativa e analizzando la qualità percepita dei pasti.

E’ stato richiesto ai bambini delle elementari di dare una valutazione sul menu del giorno mentre per quelli delle scuole medie è stato richiesto un maggior impegno di valutazione che riguardasse non solo il menu del giorno ma anche il servizio annuale SIR.

Analizziamo ora nello specifico le tre scuole intervistate.

1. SCUOLA ELEMENTARE DON BOSCO

Il giorno 14 dicembre 2018, il Direttore operativo SIR ha sottoposto ai n. 252 alunni della scuola elementare il progetto “assegna il tuo voto” per rilevare il grado di soddisfazione del pasto.

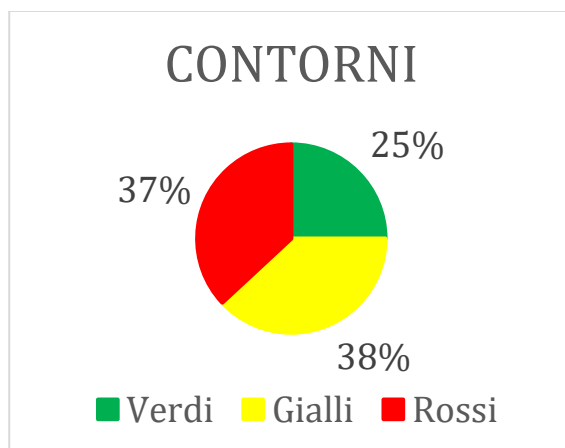
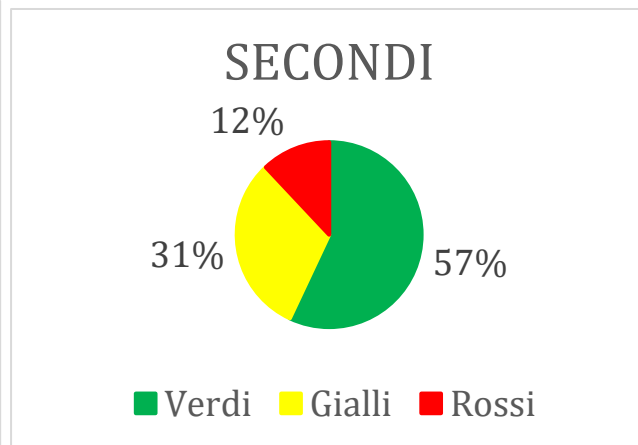
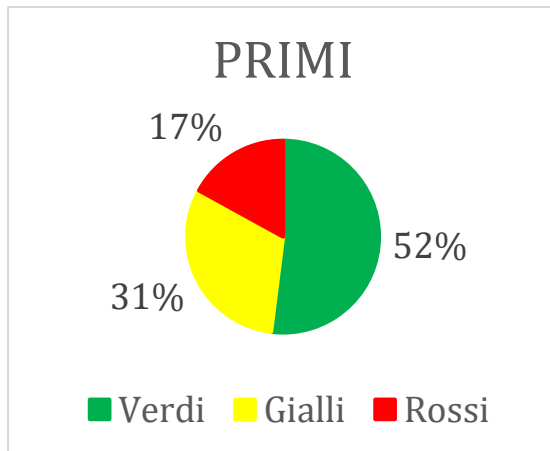
Il menu del giorno prevedeva come primo piatto “pasta e lenticchie” – secondo piatto “platessa dorata” – contorno “carote cotte”.

Nonostante la presenza nel menu del giorno di alimenti poco accettati dai bambini in questa fascia d’età (come pesce e legumi) si osserva una buona prevalenza di pareri positivi:

- PRIMO PIATTO: n. 132 VERDI – n. 78 GIALLI – n. 42 ROSSI
- SECONDO PIATTO: n. 143 VERDI – n. 78 GIALLI – n. 31 ROSSI
- CONTORNO: n. 63 VERDI – n. 96 GIALLI – n. 93 ROSSI

Si può notare una predilezione per i primi e secondi piatti mentre il contorno rimane una

portata difficilmente consumata.



2. SCUOLA ELEMENTARE DON MILANI (FURATO)

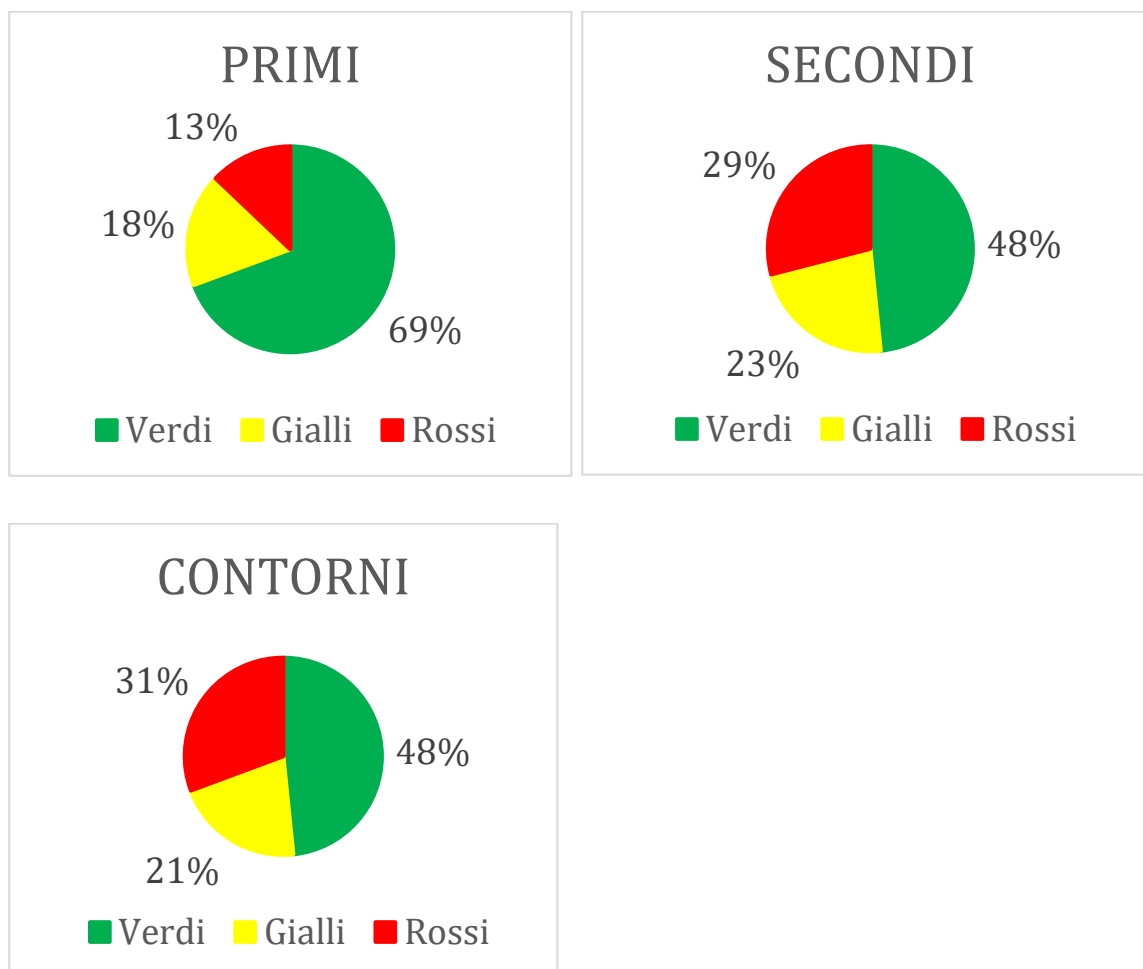
Sempre in data 14 dicembre 2018 il progetto è stata sottoposto ai n. 62 alunni della scuola elementare Don Milani.

Stesso menu: primo piatto “pasta e lenticchie” – secondo piatto “platessa dorata” – contorno “carote cotte”.

Anche qui si può notare una prevalenza di pareri positivi:

- PRIMO PIATTO: n. 43 VERDI – n. 11 GIALLI – n. 8 ROSSI
- SECONDO PIATTO: n. 30 VERDI – n. 14 GIALLI – n. 18 ROSSI
- CONTORNO: n. 30 VERDI – n. 13 GIALLI – n. 19 ROSSI

Si può notare un generale gradimento delle portate, con una maggiore predilezione per i primi e secondi piatti. In questo caso i contorni sono graditi dalla maggior parte dei bambini.



3. SCUOLA MEDIA ALESSANDRO VOLTA

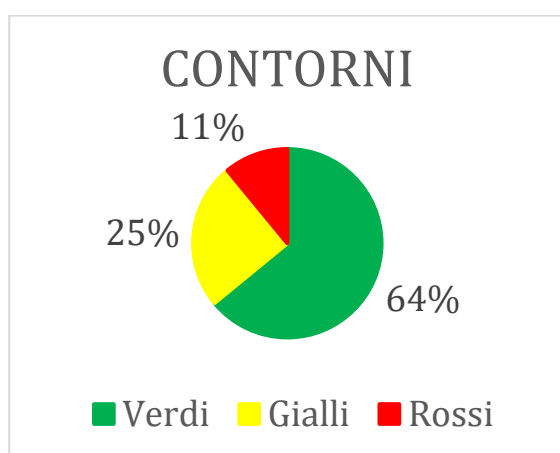
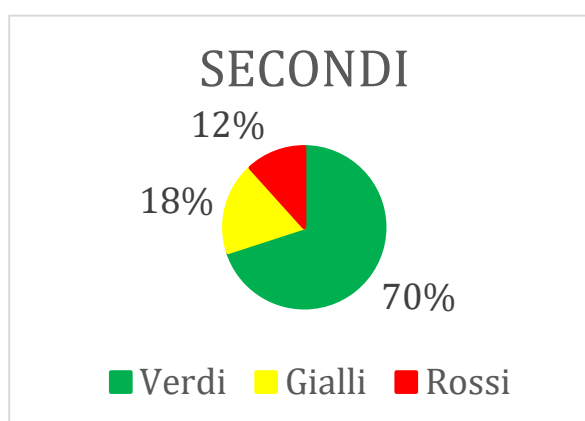
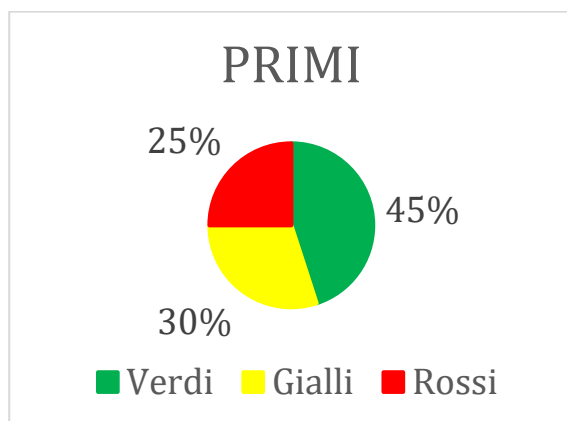
Il 17 dicembre 2018 l'iniziativa è stata proposta ai n. 60 alunni della scuola media.

Il menu del giorno prevedeva un piatto unico "polenta e bruscit" - contorno "insalata".

Anche qui si può notare una prevalenza di pareri positivi:

- PRIMO PIATTO: n. 27 VERDI – n. 18 GIALLI – n. 15 ROSSI
- SECONDO PIATTO: n. 42 VERDI – n. 11 GIALLI – n. 7 ROSSI
- CONTORNO: n. 35 VERDI – n. 17 GIALLI – n. 8 ROSSI

Come già anticipato, nonostante la presenza di un piatto unico, è stato chiesto agli studenti di dare un voto generale ai pasti serviti da SIR che anche qui hanno ricevuto pareri positivi. Rispetto alle scuole elementari i contorni sono maggiormente apprezzati, dato comprensibile considerata l'età più adulta dei commensali.



In linea generale i risultati ottenuti sono positivi, una soddisfazione per SIR che nei suoi menu scolastici segue i principi della sana e corretta alimentazione prevedendo l'inserimento di tutti gli alimenti necessari per coprire il fabbisogno nutrizionale incentivando l'assaggio di alimenti nuovi unitamente a cotture salutari sottolineando così l'importanza della qualità del cibo e la riduzione degli sprechi.

La risposta da parte dei commensali per l'introduzione dei legumi come condimento dei primi in quanto validi sostituti dei condimenti di carne e/o formaggi è stata positiva ed ha ottenuto un largo consenso. Il pesce proposto è risultato molto apprezzato grazie alla cottura in forno che mantiene le sue proprietà nutrizionali e la cui consistenza risulta appagante ed incrementa al tempo stesso il desiderio di mangiare. Il contorno di carote è un alimento di difficile accettazione ma l'inserimento delle verdure nell'alimentazione quotidiana è di fondamentale importanza senza contare che la cottura al vapore risulta quella più adatta al mantenimento di tutti i principi nutritivi.

SIR da sempre sostiene il consumo di prodotti territoriali e stagionali, proponendo piatti tipici come “polenta e bruscit” somministrato ai commensali delle medie che ha riscosso gran successo confermando quindi l'importanza del consumo di alimenti locali. Mentre il giudizio generale sul servizio e la qualità dei pasti SIR è risultato positivo, i contorni somministrati sono graditi e consumati in quantità elevate dai ragazzi delle medie andando a stabilire uno scarto minimo, obiettivo da sempre caro a SIR.

Questi risultati verranno condivisi con il corpo docente e i responsabili della commissione mensa per sensibilizzare e coinvolgere le famiglie, per assicurarli sulla qualità del servizio e far sì che anche a casa condividano quanto proposto ogni giorno nelle mense scolastiche.

A disposizione per ulteriori chiarimenti.

Cordiali Saluti
Ufficio Marketing SIR