

**CONVEGNO**  
**DAI RISULTATI ALLE NUOVE PROSPETTIVE**  
**DI “OKKIO ALLA RISTORAZIONE”**

*Acireale, 12 giugno 2015*

INTERVENTO DI CARLO SCARSCIOTTI, PORTAVOCE ORICON

Buongiorno a tutti.

Ringrazio gli Organizzatori del Convegno e naturalmente tutti i Referenti di OKkio alla Ristorazione, che anche in questa occasione hanno ritenuto opportuno ascoltare la *voce* delle imprese che quotidianamente si occupano di Ristorazione Collettiva in Italia.

La mia presenza ad Acireale oggi, in qualità di Portavoce Oricon è la quinta volta in due anni che partecipo a un Incontro promosso da OKkio alla Ristorazione, credo ribadisca in maniera inequivocabile, da parte delle Aziende del settore, l'esigenza, l'importanza ma soprattutto la necessità di una salda cooperazione tra Istituzioni ed Operatori. Ancor più importante e necessaria quando sono in ballo l'alimentazione, la nutrizione, la sicurezza alimentare dei nostri concittadini, a prescindere da quale sia il loro reddito, etnia o credo religioso.

Considerare la Ristorazione Collettiva un *servizio* o identificarla semplicemente come un luogo, la *mensa*, significa non essere consapevoli dell'enorme responsabilità delle 80.000 persone che lavorano nel nostro settore. Chi sta *dall'altra parte* non sempre si rende conto di quanto sia delicato il ruolo che svolgiamo... un lavoro solo apparentemente semplice, ma che sottende grandi professionalità (nutrizionisti, dietisti, tecnologi alimentari) e personale operativo costantemente e adeguatamente formato. Perché nelle nostre mani non c'è solo la salute dei piccoli utenti della ristorazione scolastica, o la preparazione delle diete per i malati -fondamentali per la loro guarigione - o lo studio di menù con il più

SOSTENGONO IL PROGETTO



corretto bilanciamento nutrizionale per le lavoratrici e i lavoratori che pranzano nelle mense aziendali.

Sono riposti i gusti e le abitudini alimentari degli adulti di domani.

La Ristorazione Collettiva, proprio per la dimensione dei pasti prodotta, ricordo che su 11 milioni di persone che ogni giorno mangiano fuori casa ben 5,5 milioni lo fanno in una mensa, è uno straordinario veicolo per incidere positivamente sulle scelte e le tendenze alimentari dei cittadini. Le nostre Aziende lo sanno bene. Spero lo sappiano anche i nostri Decisori e che ne approfittino quanto prima!

*Corretta nutrizione, sostenibilità, sprechi alimentari...* tutte tematiche con cui voi e io abbiamo quotidianamente a che fare. Tematiche che, forse, solo da qualche mese sono costantemente presenti anche nelle agende di politici, giornalisti, commentatori, opinione pubblica. Mi riferisco, naturalmente, a EXPO, evento di estrema importanza e visibilità per l'Italia e che ha *acceso i fari* sul nostro settore... fari che dopo il 31 ottobre, giorno di chiusura di EXPO, spero non si spegneranno.

E sono convinto che questo sia anche l'auspicio di tutti voi.

**Perché questa deve essere l'eredità dell'Esposizione Universale di Milano 2015.**

Intorno ad EXPO ci sono momenti di spettacolarizzazione, come è giusto che sia, ma anche tanti momenti ricchi di importanti contenuti ai quali la Ristorazione Collettiva sta dando - e darà - il proprio contributo durante tutto il periodo della Manifestazione.

Come probabilmente molti di voi sanno, il Ministero della Salute promuove un ciclo di incontri con bambini e ragazzi delle scuole primarie e secondarie presso il

SOSTENGONO IL PROGETTO



Vivaio Scuole del Padiglione Italia: Oricon collabora a queste iniziative e gli esperti delle Aziende della Ristorazione Collettiva che supportano l'Osservatorio incontrano gli studenti discutendo con loro di nutrizione, allergie e intolleranze, piramide alimentare, sicurezza alimentare. Viene raccontata agli studenti la giornata-tipo in una cucina di una scuola: dalle modalità di scelta delle materie prime alla loro conservazione; dall'igiene e la sicurezza degli spazi dove si preparano le pietanze agli spazi dedicati per la preparazione delle diete speciali; fino ad arrivare alla lotta contro gli sprechi alimentari e ai percorsi di educazione alimentare.

Siamo orgogliosi di collaborare con il Ministero della Salute a questo importante progetto ed è importante che la Scuola insegni ai propri studenti il valore del cibo, sia in termini culturali che come elemento fondamentale per la prevenzione di malattie. Perciò auspichiamo che Expo e iniziative come quella del Ministero della Salute facciano sì che i corsi di educazione alimentare vengano introdotti in maniera definitiva nell'offerta formativa. Noi saremo senz'altro a fianco delle Istituzioni, fornendo la nostra esperienza e le competenze necessarie.

Le aziende della Ristorazione Collettiva hanno esperienza, competenze e capacità che nessun altro soggetto sarà mai in grado di eguagliare. Negli anni abbiamo inoltre acquisito la giusta maturità per interagire direttamente con le amministrazioni locali e centrali italiane.

Dove questo scambio e questa collaborazione sono avvenuti, si sono registrati importanti risultati positivi, sia in termini di qualità che di sostenibilità economica. Esempi tangibili in questo senso sono le linee guida emesse dal Ministero della Salute o il “*Manuale della corretta prassi operativa*” edito dalle imprese ed approvato dal Ministero, anche se tali indicazioni di livello nazionale non sempre trovano applicazione reale, dal momento che permangono forti disomogeneità di approccio tra diversi territori, Regioni, nonché singole Amministrazioni.

Ma, constatato che il modello funziona, perché non trasferirlo laddove non ancora *utilizzato*? Perché non definire un nuovo modello che preveda che un confronto e una discussione tra tutta la filiera: produttori, fornitori, aziende di

SOSTENGONO IL PROGETTO



ristorazione, ASL, SIAN, Comuni e Regioni, al fine di portare rinnovamento al settore?

I risultati, a breve termine, sarebbero: qualità del servizio, maggiore trasparenza e controllo in fase di gara, un probabile risparmio di risorse, la soddisfazione di tutte le parti in gioco.

**E, sopra ogni cosa, il benessere del cittadino.**

Ho citato la filiera. Mi preme sottolineare come la Ristorazione Collettiva è parte integrante della filiera agro-alimentare e attraverso l'attività qualificata, di reperimento di materia prima certificata, di preparazione, conservazione, distribuzione e somministrazione di pasti può contribuire anche ad una valorizzazione dei prodotti agricoli di nicchia, qualora il mondo produttivo si organizzi adeguatamente per interfacciarsi con il sistema complesso della Ristorazione Collettiva.

Aggiungo che la centralità della nutrizione e delle patologie ad essa connessa, impone di confrontarsi su un concetto più avanzato di Ristorazione Collettiva. Non deve, infatti, essere intesa solo come il *somministrare in modo igienicamente corretto un numero elevato di pasti*, quanto piuttosto come importante veicolo, soprattutto nella scuola, educativo-relazionale attraverso la preparazione al gusto e l'insegnamento dei contesti ambientali, delle origini, della stagionalità delle produzioni agro-alimentari.

Chi mi conosce sa che spesso parlo di strabismo istituzionale: da una parte ci viene riconosciuto un ruolo fondamentale, devo dire anche sociale, e dall'altra ci vengono richiesti tagli indiscriminati: come ben sapete siamo arrivati alla terza spending review. Al di là delle oggettive esigenze di contenimento della spesa pubblica ci pare un messaggio ancora più incoerente quello di insistere a cercare risparmi lineari ed indiscriminati nel settore dei servizi dove il contenuto di lavoro rappresenta il 50% dei costi e le derrate alimentari il 35 %, ed il resto sono ammortamenti, utilities-spese generali, proprio in questi tempi in cui EXPO mette al centro dell'opinione pubblica proprio la nutrizione come "energia per la vita".

SOSTENGONO IL PROGETTO

Il settore della Ristorazione si trova, pertanto, schiacciato da un lato dalla riduzione costante di risorse pubbliche, ritardi dei pagamenti della pubblica amministrazione, nonché crescente ricorso a gare al massimo ribasso, come di fatto sono la maggioranza delle gare ad offerta qualità/prezzo, e dall'altro dall'aumentata esigenza di rispondere a funzioni di carattere nutrizionale sempre più stringenti.

Le difficoltà del comparto della ristorazione si sono acuite negli ultimi quattro anni non solo a causa della riduzione dei volumi dei pasti ma soprattutto per il deterioramento del contesto macro-economico, normativo e istituzionale.

Nonostante tutto, in questi anni le aziende di Ristorazione Collettiva hanno continuato ad operare senza ricatti occupazionali, e non hanno mai, dico mai, preso scorciatoie per lesinare sulla qualità, del servizio e dei prodotti: con la salute dei cittadini, soprattutto con le fasce più deboli, non si scherza!

Sia ben chiaro: non voglio iniziare con il solito pianto greco e arroccarmi in difesa ma ritengo che continuare a chiedere alla Ristorazione sanitaria tagli lineari del 5% finisca non solo con il minacciare il nostro settore - già alle prese con una contrazione del numero dei pasti - ma a depauperare un valore importante come la nutrizione per malati ospedalizzati e anziani nelle casa di cura e assistenza.

Restando in questo ambito vediamo i numeri : tanto per chiarirci le idee oggi, il costo di una giornata alimentare, che comprende colazione, pranzo e cena, si aggira, quando va bene, attorno ai 10,50 euro da raffrontare al costo medio di un giorno di degenza ospedaliera che si aggira sui 910 € <sup>1</sup> . In pratica, ci si preoccupa di tagliare quello che, numeri alla mano, rappresenta l'1/1,5% del costo giornaliero di una degenza. Comprendiamo e condividiamo la tensione alla riduzione della spesa pubblica. Ma non possiamo continuare a guardare la pagliuzza senza prendere in considerazione un intervento strutturale di revisione del servizio di ristorazione sanitaria. La discontinuità economica è tale che nulla sarà più come prima. E non possiamo permetterci di cristallizzarci in un modo che cambia!

---

<sup>1</sup> Fonte Ministero della Salute del 2010

SOSTENGONO IL PROGETTO



Occorre alzare lo sguardo e impegnarsi ad essere propositivi ed analizzare il servizio ed i costi nella loro globalità . Faccio degli esempi, che purtroppo per la spesa pubblica non sono eccezioni; trovare nei capitolati di appalto dei menu con intake calorici di 2500/2700 kilocalorie , mentre come noto i LARN prevedono un intake di 2000 kcal per un menù bilanciato. Ed ancora menu con scelte tra 6 primi, 6 contorni e 6 secondi, che oltre a lievitazione dei costi aumentano le eccedenze e gli sprechi . Menù con rotazione settimanale quando la degenza media è di circa 5 giorni. Per non parlare poi della mancanza di pianificazione a livello territoriale , nazionale o anche regionale, dove ogni Regione o ente appaltante ha i suoi menu, i suoi capitolati perdendo di fatto l'opportunità di chiedere alle imprese delle economie di scala e limitandone una corretta programmazione. Sempre per restare nella mancanza di programmazione che senso ha mantenere delle cucine di preparazione di pasti in ospedali di piccole dimensioni e magari in autogestione sostenendo di essere più competitivi nei costi rispetto ad imprese che servono ogni giorno decine di migliaia di posti letto. Per non parlare di prodotti inutili forniti ai pazienti che li ritroviamo negli armadietti accanto ai posti letto.

Le imprese stanno affrontando seriamente il problema e sono pronte a fornire i dati ai Ministeri ed alle Regioni per attuare interventi che permetterebbero di arrivare anche a risparmi ben superiori al 5%. Allora, insisto, dobbiamo collaborare in modo che queste dichiarazioni si trasformino in azioni reali. Deve essere superata totalmente il vecchio stereotipo della Ristorazione Collettiva intesa come degli “scodellatori” ma imprese che possono mettere le loro esperienze e competenze a servizio del pubblico. Dobbiamo uscire dalla logica del puro affidamento di servizio per avviare un percorso che conduca a una vera partnership pubblico-privata nella revisione del servizio complessivo.

Ma parliamo anche di Ristorazione scolastica anch'esso un segmento molto delicato sia per l'utenza cui offre il proprio servizio, i bambini appunto, sia per la funzione educativa che essa ricopre.

Dal nostro osservatorio privilegiato registriamo alcune contraddizioni: da un lato, cresce il numero di bambini con problemi di cattiva nutrizione , obesità e

SOSTENGONO IL PROGETTO



sovrappeso, dall'altro lato cresce il numero di bambini , e non solo immigrati, come si potrebbe comunemente pensare, che evidenzia l'assenza di un pasto adeguato : non è novità che qualche bambino non ha mangiato la sera prima e che il pasto al refettorio della scuola può rappresentare il pasto principale, a volte unico, della giornata. Rispetto a queste emergenze sociali, che stanno purtroppo perdendo le caratteristiche dell'emergenza, registriamo un continuo incremento di diete modaiole che nulla hanno a che vedere con diete speciali legate a patologie documentate o ad aspetti etico-religiosi : alle mode , bisogna avere il coraggio di mettere limiti perché per aver consenso non si può sempre accettare richieste di genitori, che sono gli avvocati dei figli ,e pensare che i maggiori costi di produzione di menu-moda ricada su un prezzo medio pagato da tutta la comunità.

La ristorazione scolastica non solo è un servizio fondamentale che ha un'importante funzione sociale per garantire una nutrizione equilibrata, ma diventa anche il luogo in cui si osservano e si orientano i comportamenti alimentari dei bambini, contribuendo così alla diffusione di messaggi coerenti con stili di vita salutari

Siamo tutti genitori, zii, nonni, e tutti apprensivi nei confronti dei nostri figli e nipoti, in particolare con riguardo a quello che mangiano e a quanto mangiano. Ma non dobbiamo solo preoccuparci di ciò che i bambini mangiano a scuola: dobbiamo iniziare a occuparci della loro nutrizione, ed è questo che fanno ogni giorno i nutrizionisti ed i dietisti delle nostre imprese.

Prima dell'inizio di EXPO ho partecipato al convegno "Expoidee", che si è tenuto a Milano alla Università Bicocca, prendendo parte al Tavolo organizzato dal Ministero dell'Istruzione.

**Educazione alimentare** non deve essere solo uno slogan di 140 caratteri, ma deve trasformarsi in buone pratiche che implicano il coinvolgimento di tutti gli attori in gioco, studenti, famiglie, insegnanti, operatori del settore. In primo luogo, sono proprio le aziende di Ristorazione Collettiva scolastica che realizzano le buone pratiche.

Ad oggi, però, manca una cabina di regia, ufficiale e istituzionale, che periodicamente declini su tutto il territorio nazionale i messaggi chiave da divulgare. Il nostro contributo di idee si traduce nei seguenti filoni:

SOSTENGONO IL PROGETTO



- a) campagne di educazione alimentare, “EXPO legacy”, destinate a studenti, insegnanti, famiglie, per le quali le aziende del settore mettono a disposizione la rete di nutrizionisti e professionisti distribuiti capillarmente su tutto il territorio nazionale;
- b) messaggi da divulgare all’interno dei refettori su consumo di frutta e verdura con testimonianza attiva da parte del corpo insegnante. È emerso infatti che, se gli educatori mangiano insieme ai bambini alimenti notevolmente poco graditi come frutta e verdura, si riduce il quantitativo dello stesso lasciato nei piatti e si riducono conseguentemente le eccedenze;
- c) sapere stare a tavola, come comportarsi e come applicare le buone maniere: la tavola non è lo zoo, a tavola si socializza; ed infine
- d) rispetto del cibo, consapevolezza alimentare per ridurre le eccedenze nel riguardo della natura e della terra, che abbiamo ricevuto in prestito da consegnare ai discendenti, che ci dona gli alimenti.

Anche se rischio di dilungarmi troppo voglio fare un breve cenno all’altro settore, quello delle ristorazione per mense aziendali, verso le quali le nostre imprese hanno sempre avuto un rapporto privilegiato trattando con consumatori attivi ed attenti nelle proprie scelte nutrizionali. Negli anni le mense e i servizi della Ristorazione Collettiva aziendale hanno subito una forte trasformazione, passando da punti di ristoro tradizionali a locali simili a quelli della ristorazione commerciale, tipo *food court*, dove le *isole* rappresentano aree di offerta di pasti differenziati: dall’etnico, allo healthy fino alla zona pizza o vegetariano, oltre alle zone piatti freddi e salad bar e al self service. Peraltro, anche qui esistono delle rigidità tra servizi di ristorazione in mense di aziende private rispetto a quelli di enti pubblici dove i vincoli contrattuali e di rispetto dei termini di capitolato, previsti nei bandi dagli enti stessi, creano obiettive e comprensibili limitazioni, rispetto alla capacità di proposte innovative da parte delle imprese di ristorazione. Lo “F” menù, presentato a marzo su iniziativa di Okkio alla ristorazione, è un’iniziativa che si inserisce perfettamente nelle logiche e nelle politiche che da anni le nostre aziende attuano nel mondo e in Italia, e che quindi sono certo ne apprezzeranno la definizione e la progettualità. Personalmente considero l’ “F” menù di particolare rilevanza perché è un’iniziativa ideata e voluta da Soggetti pubblici con un chiaro intento di creare una partnership pubblico-privato e che ho più volte citato durante questo mio intervento. Alcune delle aziende associate

SOSTENGONO IL PROGETTO

ad Oricon hanno colto questa opportunità e lo hanno applicato nell'offerta nelle mense.

Avviandomi alla conclusione come già detto a chiare lettere c'è molto da fare, tutti assieme. Ma soprattutto, spero, di essere stato in grado di trasferire la consapevolezza dell'intero settore nel volersi "rimboccare le maniche" a vantaggio soprattutto di coloro – e sono davvero tanti – che mangiano ogni giorno in una mensa.

Abbiamo dei desiderata coerenti con quanto fin qui detto; deve essere superata, quando si parla di nutrizione, la procedura di gare al massimo ribasso, come si fa a indire gare al massimo ribasso per servizi così importanti e delicati come la refezione scolastica? Come è possibile che le imprese di ristorazione debbano farsi carico degli insoluti delle famiglie che non pagano i pasti dei loro bambini a scuola? Ed ancora non vorremmo più leggere bandi di gara e capitolati con incoerenze sia dal punto di vista contenutistico, come ad esempio richieste di prodotti irreperibili o addirittura inesistenti sul mercato. A volte i capitolati sono costruiti male, sono contorti e sono causa di maggiori costi senza valore aggiunto come per esempio l'inserimento di prodotti inutilmente più costosi ma che dal punto di vista nutrizionale non sono migliori e creano distorsioni del mercato, magari valorizzando le economie locali ma a scapito del prezzo pagato dalle famiglie. Insisto nel sottolineare che la Ristorazione Collettiva è parte integrante dell'intera filiera agro-alimentare e possiamo, lavorando insieme al mondo agricolo, creare un circolo virtuoso e condiviso per una effettiva valorizzazione della produzione agricola nazionale, senza viverla semplicemente come un criterio imposto come premiante nei tanti capitolati.

La qualità spesso non si trova nell'utilizzo di prodotti pregiati o coltivati dal contadino dietro casa, ma in una dieta sana ed equilibrata, con ingredienti sicuri, certificati e con la garanzia di qualità e quantità costante nel tempo.

Auspico inoltre che venga posta la massima attenzione non solo nella fase di offerta, magari premiando imprese che promettono tutto nel progetto di gara ma poi non garantiscono nulla; devono essere potenziati anche controlli post gara e all'inizio del servizio per evitare distorsioni competitive. Scarsi controlli non fanno che aumentare il rischio e aprire la strada all'illegalità, al lavoro nero, alla

SOSTENGONO IL PROGETTO



corruzione. È quindi necessario trovare modalità diverse di costruire i bandi, in cui siano premiate le imprese più brave e non quelle più furbe, che promettono e non mantengono, sono da riconoscere la reputazione, la correttezza, la capacità organizzativa e la congruità rispetto a ciò che si scrive nel progetto di gara.

Va anche detto che esistono per fortuna e sono la stragrande maggioranza imprese etiche e virtuose che non hanno paura anche solo a fare una telefonata.

Come sapete, tre anni fa, grazie all'impegno e la propulsione delle principali aziende del settore della Ristorazione Collettiva, è nato ORICON, l'Osservatorio sulla Ristorazione Collettiva e la Nutrizione, con la finalità di rappresentare il valore economico e sociale delle buone pratiche nel settore della Ristorazione Collettiva e della nutrizione.

In conclusione vi annuncio che Oricon, ha fondato un proprio Centro Studi. A breve saremo in grado di fornire informazioni valide per le Istituzioni di riferimento, per chi si occupa di Ristorazione Collettiva e nutrizione e per tutti coloro interessati a queste tematiche.

Il Centro Studi sta attualmente operando su tre diversi ambiti:

- 1) la raccolta periodica di dati<sup>2</sup> e informazioni sulle aziende del settore della Ristorazione Collettiva e la creazione di una banca dati completa e costantemente aggiornata;
- 2) lo svolgimento di indagini campionarie (*survey*) sull'utenza per misurare le abitudini e le preferenze alimentari, le tendenze di consumo e la soddisfazione per il servizio offerto; ed infine
- 3) la attuazione di *expert survey* con interviste approfondite ad osservatori privilegiati che occupano posizioni importanti all'interno delle nostre imprese, e non solo, allo scopo di acquisire ed analizzare le

---

<sup>2</sup> pasti prodotti in valore e in volume disaggregati per settore di attività (Ristorazione scolastica, ristorazione sanitaria, ristorazione aziendale...) e per area geografica (Nord-Ovest, Nord-Est, Centro, Sud...) , le principali voci di costo tra cui le materie prime , il costo del lavoro, ricavi derivanti da appalti con la Pubblica Amministrazione, numero lavoratori dipendenti, numero di pasti a regime dietetico speciale, numero di pasti a legume refrigerato

SOSTENGONO IL PROGETTO



trasformazioni che hanno investito le aziende del settore, le sfide che le attendono<sup>3</sup>, il rapporto con le istituzioni e l'individuazione delle *best practices*.

Grazie!

---

<sup>3</sup> Le abitudini e le preferenze alimentari dei consumatori, le tendenze nel consumo dei pasti, la valutazione della soddisfazione del servizio e l'individuazione degli aspetti da migliorare, le scelte dell'utenza di fronte ad alcuni *trade-off*, ad esempio, maggiore attenzione nella selezione dei prodotti in cambio di prezzi più alti

SOSTENGONO IL PROGETTO

