



RISTORAZIONE COLLETTIVA: ANALISI DI UN SETTORE IN EVOLUZIONE

di Mariangela Molinari

Un settore che riveste un ruolo fondamentale per la salute, l'etica, la consapevolezza alimentare e il valore del cibo.

Un giro d'affari complessivo di 6,2 miliardi di euro, composto per il 36% dai servizi aziendali, per il 34% da quelli a favore del settore socio-sanitario e per il 30% dalle mense scolastiche, per un totale di 1,65 miliardi di pasti erogati ogni anno (fonte: elaborazione Angem su dati Gira FoodService "I dati di mercato 2013"). Sono le coordinate della ristorazione collettiva italiana, un canale che oggi ha saputo riportare su di sé i riflettori con determinazione. Non a caso, proprio lo scorso aprile è stato presentato il primo disegno di legge in materia, promosso dalla senatrice Leana Pignedoli, vicepresidente della Commissione Agricoltura del Senato, affinché sia valorizzato il ruolo fondamentale che questo settore riveste per la salute, l'etica, la consapevolezza alimentare e il valore del cibo. E, ancora, non è un caso che già nel 2011 sia nato Oricon, Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione, grazie alla volontà di numerose aziende (Camst, Cir Food, Compass Group Italia, Dussmann Service - oggi non più membro di Oricon -, Elior, Gemeaz Elior, Gruppo Pellegrini, Sodexo) il cui fine è

monitorare ed evidenziare le criticità del comparto, per proporre soluzioni che possano soddisfare tutti gli attori coinvolti.

Sanità, scuola, aziende: ogni settore ha le sue peculiarità

Quale scenario si lascia dunque delineare oggi? Volendo individuare con precisione luci e ombre del canale, è indispensabile, come sottolinea Carlo Scarsciotti, presidente di Angem (Associazione nazionale delle aziende di ristorazione collettiva), nonché portavoce di Oricon, considerare separatamente i tre principali settori che lo compongono: sanitario, scolastico e aziendale.

Cominciamo, dunque, dalla sanità (ospedali, cliniche, case di cura e di riposo). “Nonostante in questi ambiti sia annoverata tra le ‘spese alberghiere’ – afferma Scarsciotti –, la ristorazione svolge un ruolo fondamentale, quale parte integrante della cura del malato e dell’anziano. Negli ultimi anni, però, su questo fronte abbiamo purtroppo assistito a drastiche spending review. Piuttosto che operare tagli indiscriminati, invece, sarebbe prioritario rivedere le impostazioni dei menu, attualmente strutturati in risposta a capitolati che prevedono intake calorici eccessivi, rotazioni dei piatti non in linea con il tempo medio di degenza e un numero sproporzionato di proposte. Una gestione più accor-

appalti contano ormai per un 96% circa (contro il 60% riscontrabile nella scolastica e nella socio-sanitaria), sono diversi gli aspetti positivi: da un consumatore attivo e sempre più consapevole a spazi che, ben lungi dall’assomigliare alle mense di un tempo, oggi sono organizzati con percorsi e isole dedicate alle varie alternative di menu.

“Si tratta di un trend già ben consolidato nei paesi anglosassoni – nota Scarsciotti – che va diffondendosi anche da noi, avvicinando la ristorazione collettiva a quella commerciale”.

La necessità di maggiori controlli e di una semplificazione normativa

Se questo è lo stato dell’arte dei singoli settori, si può poi individuare un nodo critico a livello generale: la tendenza ad appalti o a contratti che puntano al prezzo più basso e la richiesta, per contro, di un corretto approccio dal punto di vista nutrizionale e dietetico: due aspetti difficilmente conciliabili, tra i quali a prevalere dovrebbe ov-

IL VALORE ECONOMICO DEL CANALE		
Settori	Numero di pasti serviti (mln)	Valore (mln euro)
Lavoro	220,7	1.268,0
Istruzione	302,3	1.356,3
Sanità	161,2	784,5
Welfare	107,7	436,5
Altre collettività	90,2	279,2

(Fonte: Elaborazione Oricon su dati Gira FoodService, “I dati di mercato 2013”)



ta di questi aspetti, invece, potrebbe portare a risparmi di gran lunga superiori al 5% richiestoci dalle istituzioni in ben quattro tornate. Sarebbe, quindi, necessario ritarare i capitolati (e il servizio proposto di conseguenza), coinvolgendoci come esperti, sia per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali che quelli di economia di scala”. Sul fronte della scolastica, in base agli indirizzi del Ministero dell’Istruzione, la nutrizione andrebbe inclusa nel processo educativo, entrando a far parte dei programmi didattici. “Anche in questo caso, però – osserva Scarsciotti –, ci troviamo spesso di fronte a menu non ben calibrati e non pensati per invogliare i bambini a consumare cibi più sani. Inoltre, spesso si assiste a un uso ingiustificato di prodotti biologici, non necessariamente migliori di quelli convenzionali (oggi altrettanto ben tracciati), ma con prezzi di gran lunga superiori. E questo vale anche per i prodotti a km 0: è un bene che i più giovani siano educati alla conoscenza dei prodotti del territorio, ma ne esistono di altrettanto buoni e interessanti in altre zone. Insegnare una corretta alimentazione, prevedere menu adeguatamente studiati, non inseguire le mode del momento... significa anche avere meno eccedenze e sprechi”.

Nella ristorazione aziendale, infine, per la quale al momento gli

viamente essere il secondo. Su questi temi si è dibattuto di recente anche a Expo, in occasione di una tavola rotonda promossa da Cir food tesa a far chiarezza sul sistema delle gare d’appalto nella ristorazione collettiva, oggi caratterizzate da una forte burocratizzazione, capitolati ipercomplessi e dinamiche che premiano il prezzo, escludendo ogni possibilità di confronto con le stazioni appaltanti. “Nelle gare di ristorazione pubblica la ricerca del prezzo più basso mette a rischio la qualità di servizi primari alla collettività, come le mense di scuole e ospedali – ha affermato Giuliano Gallini, direttore commerciale e marketing di CIR food –. Esistono altre strade per contrastare la tendenza al massimo ribasso che, si sa, può lasciare spazio all’illegalità. Ad esempio, quella del modello normativo europeo, che non ostacola il dialogo tra stazioni appaltanti e imprese, anzi li rende partecipi di un processo decisionale dove qualità e prezzo sono davvero sullo stesso piano. Si tratta del ‘collaborative procurement’, un siste-

ma di collaborazione che auspichiamo entri anche nella normativa italiana". A emergere, dunque, è, ancora una volta, la necessità di promuovere un rinnovamento culturale, oltre che normativo, nel settore degli appalti, in un'ottica di maggiori controlli e di una semplificazione normativa.

L'esperienza dei fornitori

Ma qual è l'esperienza dei fornitori? "La ristorazione collettiva richiede il rispetto di regole molto più rigide rispetto alla commerciale, oltre alla puntuale tracciabilità di ogni merce – afferma Simone Cavicchi, direttore di Cecioni Catering, grossista di Calenzano (FI) per il quale questo settore copre il 34% circa del fatturato –. È inoltre richiesta una shelf life molto più lunga e viene rivolta particolare attenzione a eventuali specifiche necessità alimentari degli utenti, anche in base al sottocanal. In generale, comunque, più ancora che nella ristorazione commerciale, il prezzo resta un fattore determinante". Tra le più frequenti richieste avanzate da questo settore, in base all'esperienza di Cecioni Catering figura quella di prodotti biologici (negli ultimi tempi leggermente in calo) e del territorio (in incremento). "Il che comporta un conseguente ampliamento del nostro parco fornitori – osserva Cavicchi –. Il nodo centrale è proprio questo: noi disponiamo già di un portafoglio con circa 2mila referenze, ma nel momento in cui assumiamo nuove forniture nella collettiva dobbiamo impegnarci a fornire i prodotti richiesti, incrementando, quindi, l'assortimento anche con referenze caratterizzate per loro natura da una bassa rotazione. Di tutto questo, però, traggono vantaggio anche i nostri agenti che, alla fine, si trovano tra le mani un pacchetto di proposte ancora più ampio, da spendere pure nella commerciale". Anche sul giro d'affari di Nigro Catering di Modica (RG) la collettiva pesa per un 30% circa. "All'inizio – afferma il titolare Carmelo Nigro – servivamo esclusivamente questo canale. Poi abbiamo progressivamente diversificato nella commerciale, anche per l'evoluzione vissuta da mense & C., un tempo gestite direttamente da aziende, ospedali, caserme, ecc., oggi, invece, quasi tutte in appalto". In ogni caso, sottolinea Nigro, oggi come ieri a premiare è la completezza dell'assortimento proposto dal grossista. Le richieste, infatti, coprono ogni merceologia, dal secco al surgelato, con una preferenza verso prodotti a elevato contenuto di servizio (surgelati, pretagliati, puliti, precotti, ecc.), in modo da agevolare e velocizzare la preparazione.

Ma quali ulteriori cambiamenti si lasciano prevedere per il futuro? "Sicuramente – sostiene Nigro – andiamo verso un'ulteriore concentrazione: ci vogliono sempre più aziende strutturate e in grado di garantire un certo tipo di servizio per affrontare i nuovi tipi di appalto e le esigenze che la collettiva richiede".



I TREND DELLA COLLETTIVA

- **Socio-sanitaria**
(ospedali, cliniche, case di cura e di riposo)
 - L'alimentazione dovrebbe essere parte integrante della cura o riabilitazione del malato e dell'anziano.
 - Spesso, per soddisfare le richieste dei capitolati, l'offerta è eccessiva e non bilanciata.
 - È necessario rivedere le impostazioni dei menu e ritrarre le proposte affidandosi a esperti nutrizionisti.
- **Scolastica**
 - La nutrizione dovrebbe rientrare nel programma didattico.
 - Sono indispensabili menu bilanciati, capaci di invogliare i bambini a mangiare cibi più sani.
 - Si assiste a un uso a volte ingiustificato di prodotti biologici o a Km 0.
 - Massima attenzione alle diete speciali (gluten free, senza lattosio, ecc.), in risposta a precise esigenze alimentari, intolleranze o credo religiosi.
- **Aziendale**
 - Il consumatore è più consapevole e meno passivo.
 - Gli spazi sono sempre più organizzati in modo simile alla ristorazione commerciale.