



**CARLO SCARSCIOTTI**

**(Presidente ANGEM)**

Buongiorno a tutti e un ringraziamento al Segretario Generale Raineri per l'invito a questa importante iniziativa. Prima di entrare nel vivo del mio intervento, vorrei fornire alcuni dati sulla ristorazione collettiva: ogni giorno 11 milioni di persone mangiano fuori casa, 5 milioni e mezzo dei quali lo fanno in una mensa, che siano lavoratori, studenti, malati, anziani, bambini e adolescenti, militari. Circa 80.000 sono i dipendenti che lavorano nel settore della ristorazione collettiva ed il 15% ha meno di trent'anni, per cui la ristorazione collettiva dà un contributo di accesso al lavoro, in un momento, come quello attuale, che come sappiamo di lavoro non ce n'è. Il mercato in appalto è stimato in 4,2 miliardi di euro e rappresenta il 60% del totale, l'altro 40% è autogestito.

La spending review, tema dell'incontro promosso oggi dalla Fisascat Cisl, vede coinvolti sindacati, associazioni di categoria, imprese, cittadini. *Non c'è un 5% che ci possono portare via!* Bene ha detto il Segretario Pirulli nel suo intervento di poc'anzi.

A tale proposito, io porto sempre ad esempio il nostro caso: il 1° gennaio 2003, quello della ristorazione collettiva è stato l'unico settore della ristorazione che ha diviso il prezzo del pasto per 1.936,27. Quindi, con l'avvento dell'euro, se un pasto costava £. 8.000, da noi ha cominciato a costare € 4,15.

Il 31 dicembre 2002, esattamente 24 ore prima l'ingresso dell'euro, un panino mono-farcito a Milano costava £. 3.000, poco più di un euro e mezzo; oggi a Milano si fa fatica a pagarlo solo € 4. Ciò significa che il settore della ristorazione collettiva, pur avendo avuto le stesse dinamiche di incremento sul costo delle derrate e sul costo del lavoro, ha incrementato i prezzi di qualche punto percentuale, mentre altri li hanno triplicati, subendo così una continua erosione dei margini; se a ciò si aggiunge la terza spending review in meno di tre anni devo dire che non c'è più *ciccia per gatti*.

Il Legislatore non può pensare che, solo perché si può aggiungere l'hashtag a "appalti" o a "bandi di gara", la ristorazione collettiva ha margini del 20-30% da mettere a disposizione. Non ci sono.

E questa è per noi un'occasione ghiotta: così come ho recentemente detto durante il tavolo di negoziazione del nuovo contratto della ristorazione, dobbiamo alzare la voce insieme per evitare che la terza spending review sia una spending review lineare. Non ce la possiamo più permettere.

Non ce la possiamo più permettere perché, quando parliamo di ristorazione, che è un servizio a forte impatto sociale, spesso rivolto alle fasce deboli della popolazione: malati, anziani, studenti e bambini, dobbiamo sapere che il 35% dei costi è rappresentato dalle derrate, il 50% dal costo del lavoro e quel che resta è destinato ad ammortamenti e investimenti, per cui i margini residui sono veramente risicati.

Oggi però abbiamo dato una svolta: onde evitare di fare sempre le associazioni di categoria che portano il *cahier de doléance*, abbiamo individuato delle inefficienze e delle inefficacie negli appalti su cui possiamo dare il nostro contributo. Ma ci devono ascoltare, ognuno per la sua parte.

Creiamo gli Stati Generali della Ristorazione Collettiva che, come ho detto prima, è un settore importante, e proponiamo quello che possiamo fare per la riduzione della spesa.

È però imprescindibile per noi evitare che il Legislatore pensi che ci sia un ulteriore 5% di sconto lineare a disposizione. Il Governo ha annunciato che ci sono 700 milioni di euro da risparmiare a livello regionale, 700 milioni di euro da risparmiare a livello di comuni e aree metropolitane e ulteriori 700 milioni di euro da risparmiare nelle amministrazioni centrali. Non vogliamo discutere ma, come cittadini e come associazioni imprenditoriali, vogliamo dare il nostro contributo e spiegare criteri, forme e modi per razionalizzare la spesa nel nostro settore.

Il nostro contributo deve derivare da interventi mirati: cominciamo col dire che nella ristorazione ospedaliera un giorno di degenza costa € 870, mentre una giornata alimentare – colazione, pranzo e cena – costa tra € 9,50 e € 10,50. Stiamo quindi parlando di poco oltre l'1,2% della spesa complessiva. Di quale risparmio possiamo parlare? Qual è il contributo che come associazione di categoria dobbiamo dare?

Ciò che preoccupa di più è l'Autorità di vigilanza, che ha identificato il prezzo standard della ristorazione, senza spiegarci come: ha fatto un'inchiesta molto mediata, non considerando che nella ristorazione ospedaliera esistono sistemi di erogazione del servizio molto diversi uno dall'altro.

Vi leggo cosa ha scritto: *“Sulla base dei dati disponibili e tenuto conto degli obiettivi di contenimento della spesa pubblica, il prezzo di riferimento fornito – quello sul quale, se scatta un maggior prezzo del 20%, bisogna rivedere tutto il sistema – è uguale a quello corrispondente al primo quartile, cioè il 25° percentile”*. In parole povere, fatto 100 i prezzi che si vanno a verificare, ci si ferma al 25° partendo dal basso e tutti quelli che sono al di sopra del 25° sono prezzi fuori *range*. Ciò significa che qualcuno ritiene che il 75% della spesa è costituito da sprechi. Questo non è vero.

L'Autorità di vigilanza dei contratti pubblici ha quindi un solo obiettivo: identificare un prezzo, il più basso possibile, come riferimento standard e, ripeto, almeno nel nostro caso non si sa come abbia fatto. Ma non è un riferimento standard sul servizio erogato ma, secondo me, serve soltanto a raggiungere l'obiettivo della riduzione di spesa.

Tornando alla spending review, al decreto n. 66, l'articolo 8 comma 8 lascia la facoltà alla stazione appaltante di ridurre del 5% gli importi dei contratti in essere aventi ad oggetto l'acquisto o la fornitura di beni e di servizi. Dobbiamo alzare la voce: siccome noi vogliamo dare il nostro contributo, deve essere un obbligo rivedere il servizio, non una facoltà.

Le imprese che non accettano tale riduzione hanno il diritto di recedere entro 30 giorni, il ché vuol dire forse che la stazione appaltante procede con una trattativa privata di prossimità a kilometro zero? A noi non sta bene: non ci deve essere la facoltà, ci deve essere l'obbligo a rivedere, perché la ristorazione collettiva può dare un contributo importante.

Abbiamo creato un osservatorio, ORiCoN, Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione, al quale aderiscono le più importanti aziende della ristorazione collettiva, che ha avviato un tavolo per identificare le proposte da portare ai rappresentanti istituzionali per evitare che vengano fatti tagli lineari.

Per quanto riguarda la ristorazione ospedaliera, queste alcune delle inefficacie riscontrate. Menu: i capitolati di gara spesso prevedono menu con un eccesso di *intake* calorico con 2500-2800 Kcal al giorno quando per un degente ne

basterebbero 2000. Modalità di distribuzione dei pasti: i pasti vengono distribuiti durante l'orario di visita ai degenti con inefficienze da parte dei nostri addetti. Eccesso di offerta: bisognerebbe che ci spiegassero perché in alcuni menu si prevede una scelta fino a sei primi, sei secondi e sei contorni. Rotazione dei menu: quando la degenza media in un ospedale è di quattro giorni, che senso ha avere una rotazione dei menu che cambiano ogni settimana per 4 volte al mese? Facciamo una rotazione dei menu settimanale e la ripetiamo la settimana successiva, oppure facciamo un menu bisettimanale: non ha senso che in un mese si preparino quattro menu differenti. Poi vi è una disomogeneità sul livello territoriale. E altro ancora.

Quanto vi ho appena descritto sono fatti di dettaglio che, tuttavia, messi insieme significano molto più del 5% dei tagli lineari.

Aggiungo un ulteriore elemento. Perché le stazioni appaltanti spendono soldi in consulenze per la redazione di bandi di gara invece di utilizzare gli stessi capitolati a livello regionale o pluriregionale se non addirittura nazionale.

È ora di finirla con questa frammentazione, questa parcellizzazione a livello nazionale, per incrementare soltanto dei costi inutili: come Angem abbiamo siglato un accordo con ANCI, l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani, e che vede il coinvolgimento di Campagna Amica, il Portale di aziende agrituristiche aderenti a Coldiretti, per identificare le nuove linee guida per i capitolati sulla ristorazione collettiva scolastica, ma non dal punto di vista nutrizionale, che è una questione che ha già egregiamente risolto da tempo il Ministero della Salute, bensì da un punto di vista operativo.

Vorrei spendere due parole sulla refezione scolastica, ammettendo che come cittadino sono indignato ogni volta che, accendendo la televisione, vedo un ceto medio, in incremento, che aspetta la chiusura dei mercati regionali per prendere la mela leggermente bacata a costo zero, e poi sento delle mamme nelle commissioni mensi, le quali confidano che i loro figli di tre anni sono vegani! In Italia abbiamo 58 milioni di cittadini esperti di nutrizione. Noi abbiamo un incremento di diete speciali, che non sono legate a fatti patologici, quindi ad allergie documentate o a intolleranze documentate, non sono legate a problemi etico o religiosi, ma sono legate solamente a delle mode.

Queste sono mode che costano, eccome, in efficienza di produzione nella ristorazione scolastica, perché, quando l'Azienda deve prevedere una dieta

vegana, deve avere un'addetta mensa in una zona separata, per evitare la *cross contamination* e per preparare quella dieta particolare.

Chi stabilisce che l'Azienda debba dare lo stesso prezzo di un pasto standard ad una mamma modaiola, che si lascia condizionare dalla televisione, a un pasto vegano? A parte il fatto che è assurdo che a un bambino di tre anni non vengano date proteine derivanti da carne...

Anche nella ristorazione scolastica il 5% di tagli lineari sarebbe dunque facilmente ottenibile e superabile, perché in tale settore abbiamo avuto negli ultimi anni un incremento di richiesta di prodotti biologici, che non hanno nessuna proprietà organolettica o nutrizionale diversa e migliore da quelle dei prodotti normali, o di prodotti a kilometro zero, di prodotti tipici locali.

Io mi rifiuto, come associazione, di dovere partecipare ad una gara che mi impone di avere un unico produttore di una toma, il cui prezzo è da lui stabilito, perché il sindaco di un Comune ha bisogno di un consenso politico e, a tale scopo, promuove i prodotti locali.

Dobbiamo alzare la voce, perché è chiaro che sia nella ristorazione scolastica che in quella ospedaliera è un dilagare di prodotti alimentari superflui che costano di più e non sono migliori dei prodotti tradizionali. Oggi non possiamo più permettercelo.

Voglio sottolineare che si tratta di uno strabismo del Legislatore. Ho qui un report delle recenti interpellanze parlamentari: c'è un dilagare di richieste di agricoltura biologica, di prodotti a kilometro zero, ecc., da parte di parlamentari di tutte le forze politiche, con un evidente incremento di costi. E poi, dall'altra parte, c'è il Legislatore che dice che bisogna risparmiare...

Si registrano segnali deboli anche da un punto di vista economico-finanziario. *Sento il Legislatore dire "Siccome lo Stato ha sempre pagato in ritardo – il ché vuol dire anche a 900 giorni – ora che paga nei tempi stabiliti le imprese devono riconoscere una riduzione prezzo del 5% come sconto di pagamento pronta-cassa"*. Ovvero una Pubblica amministrazione normalizzata ha diritto ad uno sconto del 5%? E chi restituisce alle imprese gli oneri finanziari che hanno pagato alle banche finora ed anche in futuro, perché le imprese del nostro settore tutti questi miliardi erogati non li hanno ancora visti? Conosco degli imprenditori del nostro settore nel Lazio che si sono incatenati di fronte alle ASL, perché avevano arretrati di pagamento di imposte dirette e

contributi e non ricevevano i soldi dalle ASL da due anni; o degli imprenditori che sono falliti o sono andati a finire nell'abbraccio mortale con l'usura.

Noi dobbiamo combattere questi segnali deboli: non possono punirci per anni e imporci ora un ribasso del 5%.

Concludo il mio intervento con un appello: l'Italia eviti di recepire la normativa UE sugli appalti così come ha fatto ad esempio con la legge sulla pedopornografia. Una norma giustissima, che a livello europeo era facoltativa, ma che in Italia è diventata obbligatoria. Ma nel nostro Paese chi ci governa si è dimenticato della ristorazione scolastica, in cui ci sono 20-30.000 addetti mensa che non hanno un contatto diretto con i bambini, in quanto intermediati da maestri, ma per i quali le aziende devono comunque produrre il certificato penale, trascurando invece tutta un'area di volontariato, che è a contatto diretto con i bambini, ma non deve presentare il certificato penale. Tornando alla legge sugli appalti non vorrei che si tornasse alle gare al massimo ribasso quando si tratta della salute dei cittadini, di nutrizione e di sicurezza alimentare.

Grazie.