

**RISTORAZIONE2014 – 8° EDIZIONE DELLA MOSTRA CONVEGNO  
DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

**CARLO SCARSCIOTTI (ANGEM): Con la salute dei cittadini non si scherza. Le Istituzioni accolgano le nostre proposte per un risparmio di spesa a breve e medio/lungo termine**

MILANO, 25 settembre 2014. “Con la salute dei cittadini, soprattutto le fasce più deboli, non si scherza. Anche se questi ultimi anni sono stati drammatici per l’economia e la finanza pubblica e privata, le aziende della ristorazione collettiva hanno continuato ad operare per il benessere dei cittadini e, seppur con dei sacrifici, non sono mai arrivate a ricatti occupazionali o minacce di delocalizzazioni in Paesi a minor costo del lavoro”. È con queste parole che **Carlo Scarsciotti, Presidente di Angem**, Associazione Nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva ha iniziato il suo intervento alla giornata inaugurale di *Ristorazione2014*, la Mostra-Convegno promossa da Ristorando e in programma oggi e domani a Milano (Centro Convegni Le Stelline).

Molti i temi trattati da Scarsciotti, a cominciare dal nuovo percorso intrapreso dal settore della ristorazione collettiva in Italia con l’avvio della trattativa con le Organizzazioni sindacali per un nuovo contratto che valorizzi le peculiarità del settore. Un settore non sempre ha avuto la giusta attenzione da parte di Istituzioni e organi di informazione, ma di forte valenza sociale - ogni giorno oltre **1 milione e settecentomila studenti, 1 milione e mezzo di ammalati o anziani nelle strutture di assistenza protette, e oltre 2 milioni di lavoratori** mangiano in una mensa – oltre che economico e occupazionale: la dimensione totale del mercato della ristorazione collettiva in Italia è di circa **6,2 miliardi di euro/anno**, di cui il settore sanitario (ospedali, casa di cura, case di riposo) rappresenta il 34%, lo scolastico il 30% ed il resto, inteso come ristorazione dei punti di lavoro il 36%. Sono 80.000 gli occupati, l’80% donne.

Il Presidente dell’Angem ha proseguito, citando un fenomeno che ha colpito il settore negli ultimi anni. “Non esito a definirlo uno *strabismo istituzionale*: da una parte ci vengono chiesti tagli indiscriminati, dall’altra le Amministrazioni *infarciscono* i capitolati con menu e prodotti inutili dal punto di vista nutrizionale e i cui costi in questo momento i cittadini non possono sostenere. Il taglio del 5% sui contratti in essere, contenuto nell’ultima *spending review*”, **ha continuato Scarsciotti** “è l’ennesima dimostrazione che chi ci governa non conosce la realtà delle cose. Nella ristorazione ospedaliera un giorno di degenza costa € 870, mentre una giornata alimentare – colazione, pranzo e cena – costa tra € 9,50 e € 10,50. Siamo quindi parlando di poco oltre l’1,2% della spesa complessiva. Per non parlare della ristorazione scolastica dove la riduzione di prezzo del 5% non andrebbe alle famiglie come sarebbe logico, essendo la refezione scolastica un servizio a domanda individuale, ma a solo beneficio delle amministrazioni comunali. Le famiglie lo sanno che potrebbero risparmiare il 5% nelle rette di refezione, qualora le imprese lo dovessero concedere?”.

I lavori di Ristorazione2014 proseguiranno oggi, 26 settembre, con la relazione di apertura della sessione “SANITA” di Carlo Scarsciotti.