

RISTORAZIONE2014 – MILANO, 25-26 SETTEMBRE 2014
SESSIONE PLENARIA

***RIPORTIAMO LA RISTORAZIONE COLLETTIVA
AL CENTRO DELLA NOSTRA RAPPRESENTANZA***

***Intervento di Carlo Scarsciotti
Presidente Angem - Portavoce ORiCoN***

Cari Colleghi, Cari Amici,

Permettetemi innanzitutto di rivolgere un ringraziamento a Ristorando, che con impegno ed entusiasmo ha organizzato quest'anno l'8° edizione di Ristorazione, un'occasione di incontro, dialogo e scambio tra operatori di un settore socio-economico strategico del nostro Paese.

E, per la prima volta dopo tanti anni, prendo la parola come rappresentante dell'Associazione di categoria, e non più come uomo di azienda.

Da luglio 2013 sono stato infatti nominato Presidente di Angem, succedendo a Ilario Perotto che, personalmente e a nome di tutti gli Associati, voglio pubblicamente ringraziare oggi per il lavoro, la dedizione e la competenza che ha profuso alla guida della nostra Associazione.

È per me una sfida personale e professionale importante, in un momento di grande difficoltà per il Paese e per il nostro settore, schiacciato da una crisi economica senza precedenti e da tante, troppe, "superficialità" ideologico-modaiole che depauperano il valore della nostra funzione, relegandola a semplici *mensaioli*.

Negli ultimi quattro anni le difficoltà del comparto della ristorazione si sono acuite non solo a causa della riduzione dei volumi dei pasti e dei prezzi nel settore della ristorazione aziendale, ma soprattutto per il deterioramento del contesto macro-economico, normativo e istituzionale che ha pesantemente penalizzato le imprese con ripercussioni sui bilanci e sui livelli occupazionali.

Sulla conseguenze della crisi economica

La stagnazione in cui siamo finiti ci consegna un Paese con un PIL negativo ormai da 11 trimestri e le recenti prospettive Ocse non ci incoraggiano. Saremo in recessione anche nel 2014... e il 2015 rimane una drammatica incognita.

Tra il 2007 e il 2014 il PIL italiano è crollato di oltre il 9%, tornando ai livelli del 2000. Il PIL pro capite è sprofondato dell'11% ed è ora vicino ai valori del 1997. L'Italia è l'unico Paese che si è impoverito da quando è entrato nell'Euro: dal 1999 il nostro PIL pro capite è diminuito del 3% mentre quello medio dell'area Euro è cresciuto di oltre 10 punti, quello della Spagna di 9, quello della Grecia di 3.

A luglio 2014 abbiamo registrato una disoccupazione al 12,6%, con il 42,9% di disoccupazione giovanile. L'economia italiana è entrata nell'area Euro con un debito pubblico del 113% e oggi siamo a quasi il 135%.

I più autorevoli osservatori internazionali ci dicono da tempo che la crescita economica è più robusta nei Paesi in cui le Istituzioni e le Amministrazioni pubbliche hanno elevata qualità e regolano in modo efficace, ma non ingombrante, le attività d'impresa.

E invece... noi siamo penalizzati da burocrazia, una giustizia troppo lenta, un costo del lavoro abnorme e troppe tasse. Il nostro carico fiscale è superiore al 65% contro una media Ocse del 41%.

Nel rapporto *"Doing Business-Fare Impresa"* della Banca Mondiale, l'Italia è al 65° posto (su 189 nazioni): abbiamo davanti a noi perfino Ruanda (32°), Messico (53°), Panama (55°) e Botswana (56°).

Ma non è finita. **Alla crisi macro-economica si aggiunge quella finanziaria della Pubblica Amministrazione** (ma anche dei privati): dei miliardi di euro che il Governo ha destinato per il recupero dei ritardi nei pagamenti, la ristorazione collettiva ha visto ben poco o niente. Il trend di peggioramento si è forse fermato per la prima volta in tanti anni, i giorni di ritardo non sono aumentati mantenendosi inalterati, o in alcuni rari casi sono diminuiti, ma siamo sempre intorno a una media di 180 giorni.

Il tutto aggravato dalla "ciliegina sulla torta": le conseguenze dell'articolo 62 del Decreto Liberalizzazioni: una disposizione voluta per proteggere un settore - i produttori agricoli - e penalizzarne altri. Una misura comprensibile per riequilibrare il rapporto tra fornitori agricoli e grande distribuzione. Ma devastante per un BtoB come la ristorazione collettiva

dove le aziende pagano a 30 giorni i dipendenti, a 30/60 la maggior parte dei fornitori e incassano - se e quando va bene - a 180 giorni.

Ma la crisi non è solo del settore pubblico ma anche delle famiglie: per quanto riguarda la ristorazione scolastica, aggregando i dati delle Aziende associate ad Angem, oggi il 25% delle famiglie sono morose e in alcuni contratti - sempre più numerosi - i Comuni non garantiscono il mancato pagamento delle famiglie

Nonostante tutto, in questi anni le aziende di ristorazione collettiva hanno continuato ad operare con entusiasmo sistemando bilanci e margini - che ogni anno venivano erosi - attraverso ristrutturazioni, facendo sacrifici di tasca propria, senza ricatti occupazionali, come spesso vediamo in altri contesti manifatturieri, che da una parte minacciano delocalizzazioni in Paesi a minor costo del lavoro, e dall'altro chiedono di allargare la borsa della cassa integrazione spostando il problema sulla tasca di tutti i cittadini.

Ma non abbiamo 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!

Il sistema è in crisi, in crisi seria, e ognuno, per la sua parte, deve fare queste considerazioni per evitare che il settore inizi a precipitare; se le aziende responsabili "staccano la spina", gli spazi verranno occupati da operatori che non conoscono il significato e soprattutto il valore del **lavoro genuino, il rispetto dei capitolati, la correttezza nella competizione di mercato, la qualità e la sicurezza alimentare.**

Con i margini negativi si può sopravvivere per qualche tempo; ma la crisi finanziaria porta inevitabilmente al fallimento. Quindi sono evidenti le grandi differenze di chi opera con i consumatori, come i pubblici esercizi e le strutture alberghiere e ricettive in generale, e la ristorazione collettiva.

Sulla (nuova) rappresentanza

È questa la prima volta in tanti anni che Angem si presenta in modo autonomo, non collocata in ambiti di rappresentanze datoriali più generali.

Erano maturi i tempi per riconsiderare il nostro posizionamento in momenti nei quali il cliente non riconosce più l'aumento dei costi, il cliente pubblico paga in ritardo, i fornitori devono essere pagati a 30/60 giorni e

con un sistema di relazioni industriali che continuava ad agire come se nulla stesse accadendo.

Ci siamo riappropriati della nostra identità. Ritengo che oggi - in un contesto economico drammaticamente negativo - le associazioni datoriali debbano riportare al centro delle loro attività gli interessi specifici del settore che rappresentano. È finito il tempo di “progetti per il Paese”, di rincorse per creare organizzazioni di rappresentanza sempre più ampie e trasversali... ma incapaci di tutelare con efficacia ed efficienza gli interessi reali degli associati.

Le tradizionali regole delle competizione sono sovvertite: **oggi, non basta essere “solo” grandi... bisogna essere veloci, snelli** ma soprattutto essere capaci di rispondere alle richieste degli associati in maniera adeguata.

La nostra natura è diversa da quella che eravamo soliti usare come cappello di rappresentanza: la ristorazione collettiva è largamente identificabile in un BtoB.

Sono molti i motivi per i quali non ci siamo più sentiti rappresentati né all'interno del turismo né - a maggior ragione - dai pubblici esercizi che hanno avuto dinamiche completamente diverse dalle nostre.

Io porto sempre ad esempio l'evoluzione dei prezzi dall'introduzione dell'Euro in avanti: il 1° gennaio 2002, quello della ristorazione collettiva è stato l'unico settore della ristorazione che ha diviso il prezzo del pasto o della giornata alimentare per 1.936,27. Quindi, con l'avvento dell'euro, se un pasto costava £. 8.000, da noi ha cominciato a costare € 4,13.

Il 31 dicembre 2001, esattamente 24 ore prima l'ingresso dell'euro, un panino mono-farcito a Milano costava al massimo £. 3.000, poco più di un euro e mezzo; oggi a Milano si fa fatica a pagarlo meno di € 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 siamo ormai in forte crisi.

Non è un'accusa nei confronti di qualcuno, ma una semplice - forse tardiva - presa di consapevolezza che i bisogni della nostra rappresentanza sono

diversi. Non solo nei confronti delle parti sociali - e quindi rispetto al CCNL - ma anche nei confronti delle Istituzioni e, soprattutto, degli Associati.

Riteniamo il nostro focus sia la **“nutrizione”** e di rappresentare presso le Istituzioni la funzione sociale da chi ogni giorno sul territorio nazionale con 80.000 addetti nutre oltre 1 milione e settecentomila di studenti al giorno e quasi 1 milione e mezzo di malati o anziani nelle strutture di assistenza protette.

Sulle parti sociali

Abbiamo ritenuto che fosse indifferibile un dialogo costruttivo con le organizzazioni sindacali, non più mediato da organizzazioni datoriali poco sensibili alle reali dinamiche specifiche del nostro settore ed è per questo che siamo usciti da FIPE a fine 2012.

Una decisione fortemente voluta e condivisa per iniziare e completare un percorso centrato su un inedito e innovativo contratto di lavoro della ristorazione che rappresenti le peculiarità e le potenzialità del settore, diverso dal turismo e dal CCNL che lo rappresentava.

In sintesi stiamo chiedendo flessibilità, produttività, riduzione del costo del lavoro, qualificazione delle imprese che operano in un settore ad alta valenza sociale, rimodulazione della bilateralità che diventi finalmente efficace rispetto alla missione originale, revisione del cambio di appalto che ha ingessato le aziende nella loro capacità di innovazione perché ha finora fortemente tutelato soltanto i lavoratori mortificando la voglia di innovazione delle imprese che, senza un forte cambiamento, rischiavano di diventare dei meri pagatori di stipendi.

Un percorso non ancora concluso, ma che ha incontrato - per ora - qualche apertura da parte dei sindacati che hanno riscontrato nelle nostre istanze un reale disagio rappresentato nella giusta dimensione e realtà da chi, sottolineo, conosce il settore.

Sulla centralità della nostra funzione: la nutrizione

Il settore della ristorazione collettiva nel passato - ma sento eco che rimbalzano anche nei tempi recenti - è stato considerato come mero luogo di consumo, comunemente “la mensa”. Il settore non sempre viene considerato per il vero e alto valore sociale che esprime come servizio di carattere “essenziale” che la stessa legge sulla contrattazione collettiva ci riserva.

La spesa alimentare delle famiglie sta continuando a diminuire: secondo l'Istat, a giugno 2014 è scesa dell'1,4% rispetto a giugno 2013.

È proprio in una situazione come questa, con un consumo alimentare sempre più “povero”, che **la ristorazione collettiva deve riappropriarsi della propria centralità** nel garantire una corretta nutrizione alle fasce più deboli della popolazione: bambini, malati e lavoratori.

Ogni giorno undici milioni di persone pranzano fuori casa; di questi uno su due lo fa all'interno di una mensa. Si tratta di lavoratori, studenti, ma anche degenti, anziani, militari e altro ancora. Solo nel 2012 sono stati erogati 1,6 miliardi di pasti. Per 890 mila bambini delle scuole materne e 690 mila bambini delle scuole elementari diventa cruciale l'alimentazione nelle mense scolastiche. Per questa fascia della popolazione italiana 5 pasti su 21 complessivi della settimana alimentare avvengono all'interno di un refettorio: garantire salute e consapevolezza alimentare delle giovani generazioni passa anche attraverso professionalità, competenze e impegno delle nostre aziende.

Quando si parla di nutrizione il settore vuole esserci. La ristorazione collettiva rappresenta un'eccezionale occasione per veicolare, attraverso la nostra capillare organizzazione sul territorio, messaggi e comportamenti per una corretta alimentazione. Dobbiamo lavorare oggi per preparare le nostre generazioni future ad alimentarsi meglio e ridurre le malattie derivanti da un'errata alimentazione, che pesano in modo evidente sulla sostenibilità del servizio sanitario nazionale.

Come cittadino sono indignato ogni volta che, accendendo la televisione, vedo un ceto medio, in incremento, che aspetta la chiusura dei mercati rionali per raccogliere la mela leggermente bacata a costo zero, e poi sento delle mamme nelle commissioni mense che impongono irresponsabilmente ai loro figli di 5 anni di essere vegani!

Forse non lo sapete... ma in Italia abbiamo circa 58 milioni di cittadini e di cittadine esperti di nutrizione. Noi registriamo continuamente un incremento di diete speciali, che non sono legate né a patologie - quindi ad allergie documentate o a intolleranze documentate - né a scelte etico-religiose, ma sono legate solamente a 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, dedicata a preparare quella dieta particolare.

Chi stabilisce che l'Azienda debba garantire a una mamma "modaiola", che si lascia condizionare dai media, un pasto vegano allo stesso prezzo di un pasto standard? Senza considerare che è assurdo che a un bambino di 3 anni non vengano date proteine derivanti da carne...

Ne stiamo parlando con il Ministero della Salute perché è ora di dare un taglio alla ristorazione presentata solo come spettacolarizzazione e lasciare spazio a chi serve ogni giorno milioni di cittadini con prezzi del pasto che hanno uno o anche due zeri significativi in meno rispetto al prezzo che fanno pagare alcuni chef-guru che si professano esperti di nutrizione. Per mangiare bene e sano non serve pagare tanto. Dobbiamo riconquistare gli spazi, l'accreditamento e la visibilità che ci spetta.

Dobbiamo riprenderci questa centralità. Dobbiamo avviare un nuovo percorso caratterizzato da 3 parole chiave: **identità, qualificazione, rappresentanza**.

In questa prospettiva, mi permetto di evidenziare l'impegno di sette aziende - alcune aderenti ad Angem unitamente ad altri grandi operatori del settore, anche appartenenti al mondo cooperativo - che nel 2012 hanno dato vita a ORiCoN, Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione.

Uno spazio di confronto, di relazione e di informazione verso l'esterno per rappresentare il valore economico e sociale del settore. Un veicolo capace di presentarsi a tutti i nostri stakeholder con una progettualità fatta di dati, conoscenze, esperienze e comportamenti da mettere a disposizione delle Istituzioni.

Sul dialogo con le Istituzioni

Il nostro settore negli ultimi anni è stato in balia di un fenomeno che - anche durante le diverse audizioni che ho avuto nelle Commissioni Agricoltura di Camera e Senato - non ho esitato a definire "strabismo istituzionale": da una parte si chiedono alla ristorazione collettiva tagli indiscriminati; dall'altra si infarciscono i capitolati con menu e prodotti inutili dal punto di vista nutrizionale e che in ogni caso non possiamo più permetterci.

La festa è finita! La sbornia del bio, del chilometro zero, del prodotto tipico locale deve essere ricondotta nei binari di un logico, coerente e contestuale utilizzo.

Dietro la parola “valorizzazione”, troppo spesso si nasconde la volontà di protezionismo verso piccoli prodotti di nicchia che non garantiscono né qualità né quantità adeguate e che sono più costosi perché spesso, sfuggono alle normali dinamiche e regole competitive di mercato.

Le Amministrazioni pubbliche - e in particolare quelle locali - non possono pensare di essere sempre in campagna elettorale e di cercare consenso nel territorio inserendo richieste di prodotti, di servizi e di investimenti che nulla hanno a che fare con la nutrizione.

Il Legislatore non può pensare che la ristorazione collettiva abbia margini del 20-30% da mettere a disposizione. Non ci sono. 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.

Il taglio del 5% sui contratti in essere, contenuto nell’ultima spending review, è l’ennesima dimostrazione che il Governo non conosce minimamente il contorno dei nostri servizi.

Tanto per capirci. 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. 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. Mi chiedo se alle famiglie glielo abbiano detto che potrebbero risparmiare il 5% nelle rette di refezione nel caso in cui le imprese lo dovessero concedere.

Il piano del Governo prevede risparmi per 700 milioni a livello regionale, 700 milioni a livello di comuni e aree metropolitane e ulteriori 700 milioni nelle Amministrazioni centrali. Noi crediamo che sia impensabile che esistano sacche di extra marginalità o rendite di posizione che possano liberare sconti del 5% sui prezzi attuali senza una revisione dei contenuti del servizio.

Ci siamo battuti – grazie anche al supporto di alcuni parlamentari che, finalmente, hanno capito il valore e la specificità della ristorazione collettiva – per vedere esplicitata *ex lege* una sorta di “eccezione alimentare” che riguardasse i contratti di appalto per la ristorazione collettiva. Siamo riusciti, invece, a portare a casa l’impegno del Governo, contenuto in ordine del giorno accolto alla Camera dei Deputati –ad

“adottare adeguati strumenti per tutelare gli investimenti nella nutrizione e nella sicurezza alimentare” e “a valutare gli effetti applicativi della norma al fine di individuare urgentemente misure, anche di tipo legislativo, atte a rendere obbligatoria la proposta di rinegoziazione dei contenuti dei contratti da parte delle Pubbliche Amministrazioni che decidono di effettuare i tagli del 5 per cento, nei confronti dei fornitori di beni e servizi, ad oggi data come semplice facoltà”.

Riteniamo che l'ordine del giorno approvato possa essere uno spiraglio per continuare ad impegnarci per promuovere le nostre legittime istanze.

Sul futuro del settore

Siamo stati tacciati nel passato di essere dei lamentosi di essere capaci solo a criticare, senza mai avanzare proposte... E forse ce lo siamo anche un po' meritato.

Abbiamo però deciso di dare una svolta. Grazie alla creazione di gruppi di lavoro *ad hoc*, abbiamo individuato inefficienze e inefficacie in tutti quegli appalti e bandi di gara di nostra competenza e su cui possiamo dare il nostro contributo per una effettiva razionalizzazione della spesa pubblica.

Cari Colleghi, Cari Amici, oggi siamo lontani da quell'approccio esclusivamente reattivo-difensivo e ci siamo finalmente riappropriati di una propositività nei confronti delle Istituzioni, per fornire proposte e risposte concrete.

Sono 5 i cantieri fondamentali su cui stiamo lavorando:

1. Il Protocollo di Intesa con ANCI (Associazione Nazionale Comuni d'Italia) che prevede la realizzazione di “linee guida” capaci di mettere ordine nella predisposizione dei bandi di gara nella ristorazione scolastica, soprattutto per evitare il proliferare di capitolati “copia-incolla”, di “bestiari” nell'imposizione di alcuni prodotti, con particolare riferimento ai prodotti tipici locali. In questa specifica direzione, ci stiamo battendo, anche attraverso il dialogo diretto con Campagna Amica-Coldiretti, per avere garanzie e stabilire regole su qualità, quantità e prezzo quest'ultimo non lasciato alla contrattazione con il “spesso unico” fornitore-monopolista ma stabilito preventivamente con l'Amministrazione locale.
2. Il supporto a un gruppo di parlamentari che, a diverso titolo, in questi ultimi mesi, ci hanno chiesto un contributo per la scrittura di un disegno di legge sulla ristorazione collettiva. Ad oggi non ci sono

riferimenti normativi che specifichino ruoli e funzioni del nostro lavoro.

3. La riflessione sull'articolo 62. Non bastano le promesse ,tutte da verificare, del Governo sulla puntualità dei pagamenti della PA. Come BtoB, vogliamo riequilibrare il rapporto contrattuale con i fornitori di prodotti agricoli nel caso di ritardati pagamenti dal committente pubblico. Non si tratta di una forzatura nei confronti dei produttori agricoli, ma di una leva per garantire la tenuta dei nostri conti.
4. Il contributo alla riforma del codice degli appalti.
5. Una piattaforma di revisione complessiva del servizio di ristorazione ospedaliera.

Vorremmo poi creare - entro la fine di quest'anno - gli *Stati Generali della ristorazione collettiva*, uno spazio di incontro/confronto ,a porte chiuse, con le Istituzioni, il Governo e le altre organizzazioni che influiscono sul nostro settore per presentare proposte e raccogliere stimoli su cui lavorare.

Expo Milano è un'opportunità ghiotta e ancora un po' lontana e sicuramente ci saremo. E con noi anche FoodServiceEurope, la nostra organizzazione a livello europeo, con cui in questi giorni stiamo dialogando per organizzare l'assemblea annuale proprio a Milano, nelle settimane di Expo.

Ci tengo però - avviandomi alla conclusione del mio intervento - a dire una cosa fondamentale per capire l'approccio con cui vorrei ci apprestassimo a vivere il futuro del nostro settore.

Quando mi è stato richiesto se ero disponibile ad assumere l'incarico di Presidente Angem ho risposto con entusiasmo perché ho la passione per questo settore che penso di conoscere bene ma che credo sia necessario rinnovare profondamente per dare una forte identità e un volto nuovo presso l'opinione pubblica ma anche verso chi ci governa, per la funzione sociale che ha sia verso chi riceve i nostri servizi sia per chi presta lavoro nelle nostre aziende.

La rappresentanza di un settore deve basarsi, tuttavia, soprattutto su idee e innovazione. Non credo che – anche se, grazie a tanti sforzi, la situazione sta migliorando – dobbiamo aspettarci grandi “aiuti “ dal Legislatore e dal Governo. Il futuro del settore dipende dalle risposte che tutti assieme sapremo trovare.

In questi due giorni abbiamo così un'occasione irripetibile per trasformare la crisi in una opportunità per ritrovare quella centralità che il nostro settore merita.

In questi due giorni dobbiamo riflettere sul futuro della ristorazione collettiva, smettendo di guardare a cosa è stato finora. La discontinuità economica è tale che **nulla sarà più come prima**.

E non possiamo permetterci di cristallizzarci in un modo che cambia!

Questi due giorni dovranno contribuire a dare delle risposte nuove – alcune più strategiche, altre più operative – per rendere più sostenibile la ristorazione collettiva nei confronti delle Aziende, dei nostri clienti e dei nostri consumatori.

Mi permetto – come stimolo alla riflessione dei prossimi due giorni – di identificare 8 punti sui quali dovremo cercare di far convergere le nostre attenzioni:

Possiamo ancora permetterci ...:

- a. ... di dover garantire un'offerta che – in alcune situazioni ospedaliere – prevede 6 primi, 6 secondi e 6 contorni?
- b. ... di prevedere menù con intake calorici di 2500-2800 Kcal/giorno quando ne basterebbero 2000?
- c. ... di dover assumere personale esclusivamente per deliscare il pesce fresco inserito nei capitolati invece del pesce surgelato?
- d. ...dover negoziare il prezzo di una toma piacentina con l'unico fornitore locale, in barba alle leggi sulla concorrenza?
- e. ... di dover garantire una rotazione settimanale nei menù ospedalieri quando la durata media della degenza è di 4 giorni?
- f. ... di vedere la qualità penalizzata a scapito di un incomprensibile e scellerato "Allegato P"?
- g. ... di dover comunque garantire il servizio, perché ritenuto servizio di pubblica utilità, anche quando l'Amministrazione locale non paga o addirittura è in dissesto?
- h. ... di dover rincorre noi il "mancato incasso"?

La risposta è semplice: **NO**.

Serve quindi una riflessione più ampia, di settore, da portare avanti in questi due giorni. Questi alcuni stimoli che vorrei accompagnassero la discussione in questi giorni. Un fil rouge per impostare il futuro del nostro settore:

- Il servizio di ristorazione scolastica quando la Pubblica Amministrazione non garantisce l'incasso è un contratto di appalto o di concessione?
- Come evitare il ritorno dell'in-house, soprattutto nella refezione ospedaliera?
- Quale ruolo avranno le tecnologie cook&chill e il refrigerato nel futuro del nostro settore? E i prodotti ortofrutticoli di IV e V gamma?
- Quale nuova organizzazione del servizio di refezione ospedaliera sarà capace di produrre maggior risparmi rispetto a quelli già attesi dalla spending review?
- Come riequilibrare il rapporto contrattuale con i fornitori di prodotti tipici locali? Come evitare che il prodotto tipico locale diventi un'imposizione subita e senza regole come è stato nel passato il "bio"?
- Il Governo, le Amministrazioni locali, i clienti... ci chiedono solo ed esclusivamente tagli. Come possiamo garantire una nutrizione di qualità, capace di risparmiare?

Noi crediamo sia possibile raggiungere un duplice obiettivo, apparentemente inconciliabile: quello del risparmio - ancora maggiore rispetto a quanto auspicato dalla Pubblica Amministrazione - e quello di ridare ossigeno alle nostre aziende attraverso un ripensamento complessivo del settore.

Voglio ringraziare, in chiusura, i tanti colleghi che ho incontrato in questi mesi di lavoro, il Consiglio Direttivo di Angem, gli esperti di nutrizione e gli esponenti del mondo delle Istituzioni che mi stanno dando la forza - con il loro supporto e la loro competenza - di continuare a guardare avanti per una ristorazione collettiva sempre più al centro della nutrizione.

Avanti tutta! *Grazie.*