

Angem e Oricon: OBIETTIVI 2015

di Alberto Anderloni

Carlo Scarsciotti, già amministratore delegato di Ligabue Catering e quindi di Compass Group Italia, è dal 2013 presidente di Angem e portavoce di Oricon.



01.02.2015 Ristorando

Avviato il tavolo negoziale per un CCNL su misura, Angem guarda ai prossimi obiettivi: gli Stati Generali con Oricon (a Milano durante Expo) e un nuovo ruolo da protagonista per la collettiva sui temi della nutrizione a 360 gradi. Parola del presidente Scarsciotti

*P*er Angem, gli ultimi 18 mesi hanno coinciso con un periodo di grande lavoro. Un'attività che nel 2014 ha portato ad alcune importanti conquiste e gettato la basi per un 2015 in cui si auspica che il processo di riqualificazione del settore della collettiva trovi ulteriore slancio. Con lo sguardo rivolto al futuro, ripercorriamo brevemente insieme al presidente **Carlo Scarsciotti**, le tappe significative del suo mandato e cerchiamo di capire su quali obiettivi si orienterà l'attenzione di Angem e Oricon nell'anno appena iniziato.

Tra gli elementi più significativi dei mesi scorsi bisogna ricordare la costituzione del tavolo negoziale con i sindacati per la realizzazione di un contratto nazionale di lavoro specifico per chi opera nell'ambito della ristorazione collettiva. "È da tempo ormai che facciamo notare - dice Scarsciotti - che il contratto turistico non ci può rappresentare e per un motivo semplice: le leggi di mercato che regolano la nostra attività non sono paragonabili a quelle dei pubblici esercizi. I nostri corrispettivi non sono paragonabili in termini di incasso giornaliero o di listino prezzi ai prodotti da bar o da ristorante, ma sono il frutto di contratti quadro con enti privati o pubblici secondo logiche di prezzo che individuano un sistema estremamente rigido. Per anni le società di catering hanno visto crescere il costo del lavoro potendolo fronteggiare solo in minima parte facendo leva sul costo del pasto, ormai costantemente in contrazione. Al contrario di bar e ristoranti che, con l'introduzione dell'Euro, non hanno certo ricalcolato i propri prezzi dividendo gli importi per 1.936,27".

Per la prima volta a confrontarsi con le parti sociali, oltre ad Angem ci sono anche le alleanze delle grandi cooperative di ristorazione

collettiva. Si tratta di un tavolo importante dal punto di vista datoriale perché rappresenta la maggior parte delle aziende di ristorazione collettiva e si confronta con le rappresentanze sindacali consapevoli dell'importanza di giungere alla definizione di un contratto che qualifichi nel migliore dei modi gli operatori della catering moderno.

I punti fondamentali affrontati sin qui, riguardano la flessibilità, la qualificazione delle imprese, l'incremento della produttività e il contenimento del costo del lavoro. L'attività di Angem del 2014 è continuata attraverso una presenza importante, spesso congiuntamente a Oricon, su tutti i tavoli istituzionali in cui sono stati affrontati temi inerenti la ristorazione collettiva. Da problemi tecnici e organizzativi come quelli conseguenti all'introduzione dell'etichettatura e le informazioni sugli allergeni, fino alla discussione con le istituzioni sulla spending review in ambito sanitario e scolastico, dove non sono mancate le proposte dell'Associazione per ridurre le spese della pubblica amministrazione al fine di ottimizzarle, senza però toccare la qualità e gli standard igienico-sanitari.

Un'altra campagna che ha visto Angem in prima linea è stata quella sul contenimento degli sprechi.

"Quello del cibo che finisce tra i rifiuti è un problema drammatico, innanzitutto da un punto di vista etico e sociale, oltre che economico - dice Scarsciotti - Ma solo se tutti gli attori coinvolti si uniranno, ognuno per la propria competenza, si potrà raggiungere l'obiettivo e ridurre gli sprechi alimentari. Per la refezione scolastica, basterebbe indicare le giuste grammature nei bandi di gara ed evitare inopportuni tentativi di presentare agli scolari

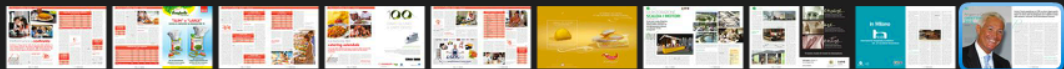
particolari pietanze che non incontrano alcun gradimento. Così come riteniamo sia fondamentale introdurre nei programmi didattici l'educazione alimentare, perché è dall'infanzia e dall'adolescenza che deve cominciare un percorso di consapevolezza su come e cosa mangiare per evitare in futuro patologie come l'obesità, che inevitabilmente ricadono sotto forma di costi sul servizio sanitario nazionale. Le nostre aziende organizzano delle giornate, così come alcune scuole e docenti particolarmente attente e sensibili al tema... ma sono solo esperienze singole, che non potranno mai estirpare il problema alla radice. È una diminuzione del fenomeno si potrebbe ottenere anche nella ristorazione sanitaria, dove in molti ospedali spesso viene richiesto un intake calorico per i degenti simile al fabbisogno alimentare di un consumatore di sana e robusta costituzione. E vorrei essere chiaro una volta per tutte sui cosiddetti "avanzi" donati agli Enti di solidarietà che non sono "avanzi" ma pasti preparati ad hoc sulla base di accordi di programma e di impegni assunti nei confronti degli Enti di solidarietà questo perché non perderemo mai la dignità del nostro prossimo e non faremo mai eccezioni sulla sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

La passione che Scarsciotti mette parlando di questi temi fa capire che Angem e Oricon non staranno fermi nei prossimi mesi...

Appalti e capitolati da migliorare

Tra le infinite stranezze che contraddistinguono il nostro Paese, ce n'è una che riguarda da vicino il nostro settore. Ovvero quella di imbastirsi in capitolati d'appalto di servizi di ristorazione che individuano menù molto diversi fra

01.02.2015 Ristorando





Associazione nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva e Servizi
 Uffici: Via Barozzi 7 - 20122 Milano - Tel. +39 02 76281537 - Fax +39 02 76280761
 www.angem.it - info@angem.it

- A.L.G. RISTORAZIONE s.r.l.
- AGMA S.r.l.
- ALBERI S.r.l.
- CHEF SERVICE S.r.l.
- CO.R.I.A. s.a.s.
- COLOMBO RAG. ETTORE S.r.l.
- COMPASS GROUP S.p.A.
- DUSSMANN SERVICE S.r.l.
- ELIOR RISTORAZIONE S.p.A.
- GARAVINI & CAVALLARI S.n.c.
- GEMEAZ ELIOR S.p.A.
- GENESI S.r.l.
- INNOVA S.p.A.
- ITALCATERING S.r.l.
- PEDENICOLA S.p.A.
- SÔDEXO ITALIA S.p.A.
- TURRINI RISTORAZIONE

Gli indirizzi e i recapiti di tutte le aziende associate sono presenti sul sito www.angem.it

**la forza della professionalità
 e il sapore della qualità
 sempre al vostro servizio**

loro semplicemente passando da una provincia all'altra. "Queste situazioni - prosegue Scarsciotti - insieme alla mancanza di capitolati standard a livello nazionale, generano delle diseconomie per le aziende di ristorazione collettiva, senza contare i costi aggiuntivi che gli Enti appaltanti ogni volta spendono in consulenze esterne per la stesura di capitolati a volte inutilmente personalizzati se non addirittura sbagliati. Un dispendio insensato di denaro pubblico che potrebbe essere risparmiato creando economie di scala sugli acquisti delle derrate che sono facilmente individuabili come le più diffuse e apprezzate dall'utenza finale".

Tra le voci di spesa messe spesso in discussione, ci sono anche i prodotti bio, quelli a Km0 o di filiera corta. E non solo per una questione di costi. È giusto ricordare che nessuno studio o ricerca ha ancora dimostrato che il biologico sia diverso dal punto di vista organolettico o nutrizionale rispetto al prodotto convenzionale. Ed è anche giusto sottolineare che la ristorazione collettiva ha dato un forte contributo allo sviluppo del biologico in Italia dal momento che nella scolastica e nel catering ospedaliero è stato introdotto più o meno un quindicina di anni fa, mentre l'acquisto del bio da parte delle famiglie attraverso i più svariati canali distributivi come la GDO è un fenomeno molto più recente e dai numeri piuttosto scarsi.

"Il biologico era un sistema che aveva senso 20 anni fa, quando il prodotto tradizionale era meno tracciato e per questo di provenienza sconosciuta. Oggi un buon "Made in Italy" o "Made in Europe" è una garanzia importante sull'origine dei prodotti; il biologico, così come tantissimi altri prodotti o sistemi del nostro vivere quotidiano, è diventato obsoleto, oserei direi vintage, e per questo inutilmente costoso. Le rilevazioni in proposito ci dicono poi che su 21 milioni di famiglie italiane, quelle che dichiarano di fare principalmente uso di prodotti bio sono circa 75.000. Siamo di fronte quindi a una percentuale irrisoria di famiglie che utilizzano il biologico 7 giorni su sette. E non si capisce perché, a maggior ragione nell'attuale congiuntura economico-finanziaria, che senso possa avere dare ai bambini 5 pasti bio a settimana su 21. Oltre al bio

c'è anche il problema dei prodotti a Km0 o a filiera corta, quelli che hanno una manipolazione ridotta e quindi un impatto ambientale inferiore ad altri. A questo proposito occorre dire che se il sistema agricolo italiano vuole essere coerente con la ristorazione collettiva che va via via adottando sistemi di gestione e approvvigionamento tipici dell'industria, deve adeguarsi. Deve fare sistema, ovvero strutturarsi con delle piattaforme di distribuzione adatte al nostro contesto e capaci anche di dare quelle garanzie di qualità care a noi, così come al consumatore finale. Per noi è difficile, se non impossibile, andare ad inseguire in determinate Regioni una manciata di fornitori in possesso dei requisiti richiesti in un capitolato. Fornitori che spesso non sono in grado di garantire le quantità necessarie per soddisfare le necessità delle stazioni appaltanti e che poi, applicano prezzi fuori da ogni contesto competitivo. Possiamo permetterci situazioni come queste in questo momento?...

Gli Stati Generali durante Expo 2015

Angem ed Oricon sono fortemente orientati verso quel ruolo di esperti di nutrizione che compete loro, partecipando e organizzando seminari e incontri, che nel 2014 hanno avuto negli Stati Generali il proprio evento clou.

Il confronto, svoltosi in novembre a porte chiuse alla Camera dei Deputati, ha avuto tra i protagonisti una serie di stakeholders istituzionali e non, ed ha generato molte riflessioni utili per individuare un percorso non solo virtuoso ma capace anche di porre la ristorazione collettiva al centro dell'attenzione per il forte contributo che può dare in termini di corretta nutrizione.

"Si è trattato di un esperimento interessante - sottolinea Scarsciotti - che ci ha indotto a lanciare un secondo momento di confronto che si terrà il 20 maggio a Milano durante Expo. Gli Stati Generali della ristorazione collettiva saranno, questa volta, a porte aperte e avranno un respiro europeo. Organizzeremo qualcosa all'altezza di Expo. D'altronde, portiamo in dote 880 milioni di pasti all'anno che devono essere non solo ineccepibili sotto

il profilo della sicurezza alimentare e della nutrizione, ma anche preparati su misura per collettività molto esigenti, le scolastiche e le ospedaliere per citarne un paio. Credo che Expo dovrebbe tenere conto di questo e dare alla collettiva lo spazio che merita. Così come consideriamo l'Esposizione uno degli avvenimenti più importanti del 2015 per il nostro Paese. Per questo, abbiamo deciso di organizzare a Milano l'Assemblea Generale annuale di Food Service Europe, l'Organizzazione che riunisce tutte le Associazioni europee rappresentative della ristorazione collettiva. Ma gli obiettivi di Angem per il 2015 non finiscono qui. Nell'anno in corso l'impegno dell'Associazione sui temi della nutrizione si manifesterà non più sulla ristorazione collettiva a 360 gradi ma attraverso singoli tavoli tematici suddivisi tra scolastica, sanitaria e aziendale. Su questi tavoli si innestano degli argomenti che possiamo definire trasversali come gli aspetti relativi agli sprechi, alla nutrizione, alla razionalizzazione dei costi e dei prezzi. Verrà inoltre affrontato il tema dell'inclusione sociale, ambito nel quale la ristorazione collettiva intende sviluppare nei prossimi due anni una presenza più significativa nell'affrontare il problema crescente relativo alle fasce di utenti sempre meno abbienti.

L'Associazione punta, poi, alla costituzione di un "centro di osservazione" capace di raccogliere dati ed elaborarli diventando un vero provider di contenuti sull'attività del settore e monitorando finalmente in modo autonomo non solo il mercato della collettiva in Italia, ma le aspettative degli utenti e il gradimento del servizio da parte delle singole collettività. "Sono questi alcuni degli impegni e delle tematiche che vogliamo affrontare e di cui abbiamo discusso durante i tanti incontri organizzati quest'anno da Oricon e con gli associati di Angem. Ma ho anche un obiettivo personale, quello di potere coinvolgere in Angem ancora più imprese, affinché lo scambio di idee e la nostra voce sia sempre più forte e coesa".

E quando salutiamo il Presidente Scarsciotti, augurandogli buon lavoro per tutte le attività in cantiere, ci saluta con il suo ormai tradizionale Avanti tutta!

