

**LA RISTORAZIONE COLLETTIVA E L'EREDITÀ DI EXPO.
IL VALORE DEL CIBO A SCUOLA TRA LOTTA AGLI SPRECHI ED EDUCAZIONE ALIMENTARE
Roma, 27 novembre 2015**

Intervento di Carlo Scarsciotti, ORICON

Buongiorno a tutti e grazie per avere accettato il nostro invito.

E un grazie a Luca Telese che, attraverso immagini e parole, ha raccontato la *sua* Expo e quale eredità ci lascia.

Nutrire il Pianeta, Energia per la vita è stato il tema dell'Esposizione Universale e il *fil rouge* degli incontri organizzati durante Expo, una manifestazione che ha dato nuova linfa a Milano e all'Italia tutta.

La Ristorazione Collettiva è stata protagonista di molti degli appuntamenti svolti, come soggetto promotore o perché invitata a intervenire come key player della filiera agroalimentare.

Come Osservatorio, e forse con un po' di presunzione, Oricon ha però deciso di aspettare che i cancelli di Expo chiudessero per riunire esperti e decision maker.

L'incontro di oggi, infatti, si pone l'ambizione di agire e passare all'azione, mettendo in pratica quanto emerso nell'ultimo anno. Un'azione di sistema che preveda un coordinamento a livello governativo e che coinvolga tutti gli operatori della filiera.

Tra le tante questioni, vi è naturalmente la lotta agli sprechi alimentari e l'educazione alimentare ed è su questo che oggi vogliamo confrontarci.

Le aziende della Ristorazione Collettiva, anche per il ruolo sociale che svolgono, hanno intrapreso da anni percorsi volti a sensibilizzare le giovani generazioni, soprattutto i bambini, sul rispetto e il valore del cibo.

È una battaglia di civiltà ma che, voglio sottolineare di nuovo, va affrontata in modo sistemico e con il coordinamento delle Istituzioni.

In vista dell'incontro di oggi, con il supporto delle aziende che aderiscono a Oricon - approfitto di questo momento per ringraziare - abbiamo intervistato gli addetti alla distribuzione delle mense di alcune scuole per capire se e quali pasti dei 64.000 pasti preparati nei dieci giorni, dal 26 ottobre al 6 novembre 2015, per 7.000 alunni di un'età compresa tra i 3 e gli 11 anni.....

.....rientravano con del cibo avanzato *ovvero spreco*.

È un'indagine pilota e non rappresentativa.

Abbiamo deciso di realizzarla e presentarla perché volevamo dimostrare

- da una parte che un Piano di monitoraggio, misurazione e analisi degli sprechi nelle scuole è fattibile e,
- dall'altra, tale Piano consentirebbe, ove necessario, la revisione dei menù e la taratura di grammature per prevenire e ridurre non solo gli sprechi alimentari, ma anche la spesa, sia essa pubblica che delle famiglie.

CHI SIAMO

Oricon e i dati della Ristorazione Collettiva

Prima di passare all'indagine pilota sugli sprechi alimentari nelle scuole, vorrei velocemente presentare i principali dati del nostro settore.

Oricon nasce nel 2013 dall'incontro di alcune aziende del settore della Ristorazione Collettiva (CAMST, Cir Food, Compass Group Italia, Elior, Gruppo Pellegrini, Sodexo) con la finalità di

- promuovere le migliori pratiche aziendali,
- evidenziare le criticità del comparto,
- diventare interlocutore della committenza,
- concorrere al benessere sociale attraverso la diffusione dell'educazione alimentare e l'adozione di corrette pratiche nutritive.

L'Osservatorio si posiziona come piattaforma di *content provider*.

Cestric, il Centro studi di Oricon,

- elabora analisi e scenari del settore attraverso la raccolta di dati quali/quantitativi generalisti;
- rileva le dimensioni del settore
- realizzazione di expert survey su temi di interesse immediato e di visione e tendenze.

Basandoci sui dati delle aziende che hanno fondato Oricon (e che rappresentano il 54% del fatturato dell'intero settore), fotografa, per la prima volta, lo stato dell'arte complessivo della Ristorazione Collettiva in Italia.

La Ristorazione Collettiva, a differenza di quella commerciale, è un servizio definito da un contratto e che si rivolge a comunità delimitate e definite.

Sono circa 3.000 le aziende che in Italia si occupano di Ristorazione Collettiva, di cui circa 50 con un fatturato superiore a 10 milioni di euro.

Nel 2014 il volume d'affari è stato di oltre 4 miliardi di euro,

- di cui oltre 1,2 miliardi di euro nel settore scolastico e universitario,
- circa 1,3 miliardi di euro nel settore sanitario e
- 1,2 miliardi di euro nel settore aziendale.

È sicuramente la ristorazione aziendale a subire un crollo rispetto agli ultimi anni, sia in termini di fatturato che di produzione di pasti. È questa l'evidente conseguenza della crisi e che anche il rapporto Istat sul reddito e le condizioni di vita degli italiani - appena pubblicato - ha registrato, dichiarando che nel 2014 sono aumentate dello 0,8% le famiglie con componenti tra i 18 e i 59 anni che hanno lavorato meno di un quinto del tempo (12,1% nel 2014 rispetto all'11,3% del 2013).

Nel mio ruolo mi confronto spesso con imprenditori e responsabili di imprese: i segnali di ripresa sono tangibili, seppure ancora timidi. Ma dobbiamo andare oltre alla *svolta*, per la ripresa economica del Paese tutto, ma anche per il nostro settore.

Cito e faccio mio il pensiero di un signore che è stato amministratore delegato di alcune delle più importanti aziende italiane: “Le mense aziendali e la loro qualità sono estremamente importanti, perché da lì i lavoratori traggono una buona parte dell'energia necessaria per fare funzionare corpo e cervello”.

Tornando ai dati dell'indagine, sono circa 70mila i dipendenti del settore; nello specifico, le aziende aderenti a Oricon occupano direttamente 51mila persone, l'84% donne.

Il numero di pasti cucinati nel 2014 dalle aziende della Ristorazione Collettiva sono stati 860 milioni.

Il prezzo unitario medio di un pasto subisce un calo rispetto l'anno precedente, assestandosi su 5,2 euro.

Il calo, registrato soprattutto nel settore della Pubblica Amministrazione, è da imputare agli ultimi capitolati di gara che hanno previsto prezzi di base inferiori, pur mantenendo inalterata la richiesta dei servizi e la composizione dei menù.

Questi ultimi sono preparati utilizzando prodotti certificati (soprattutto latticini e derivati), materie prime provenienti da filiera controllata (il 58% di frutta e ortaggi è per lo più biologica) e da agricoltura convenzionale.

la Ristorazione Collettiva è nutrizione.

E chi si occupa di nutrizione ha, per sua natura, un alto valore sociale. Voglio allora chiudere questa breve presentazione sulla Ristorazione Collettiva, ricordando che nel 2014 le aziende della Ristorazione Collettiva, direttamente o attraverso la propria committenza, hanno donato 475.000 pasti agli indigenti.

Poveri e nuovi poveri che, grazie al lavoro di Onlus ed Enti caritatevoli, riescono ogni giorno ad avere un pasto caldo e nutriente.

L'indagine esplorativa sugli sprechi nelle scuole

Sono molte le ricerche, europee e italiane, sulla misurazione degli sprechi alimentari delle famiglie. E, negli ultimi tempi, sperimentazioni sono state annunciate anche nella ristorazione scolastica. Studi che, però, non si basano su criteri e metodologie condivisi, rendendoli solo parzialmente utilizzabili per comprendere e risolvere il fenomeno.

Il questionario è stato compilato dagli addetti alla distribuzione pasti nei dieci giorni, dal 26 ottobre al 6 novembre 2015,

Nei 10 giorni scolastici monitorati, il 12,6% di ogni pasto cucinato è rimasto nel piatto, divenendo spreco. Entrando nel dettaglio, gli sprechi sono stati pari all'

- 11% nei primi piatti;
- al 13% nei secondi; al
- 22% nei contorni; al
- 9% nei dessert, al
- 10% nella frutta e, infine, al
- 10% nel pane.

Da un punto di vista economico, sono andati nel bidone dei rifiuti, 0,18 centesimi per pasto (a fronte di un costo medio di 4,6 euro).

Dalla lettura di questi dati, emerge che la ristorazione scolastica non è certo il settore con la più alta percentuale di sprechi alimentari, anche se l'obiettivo comune è ridurre quanto più possibile il fenomeno.

Le riposte al questionario confermano ciò che chiunque si occupi di ristorazione collettiva, la scolastica in particolare, ma anche chiunque prepari quotidianamente da mangiare per piccoli e adolescenti, già sa.

Erano, anzi, ipotizzabili risultati diversi, ad esempio riguardo la pizza o le verdure cotte. E se anche era facilmente intuibile il dato relativo il pesce, guardando con attenzione i menù serviti nei giorni dell'indagine, il tonno, come le polpette e i bastoncini di pesce sono senz'altro piatti graditi agli alunni, insieme al filetto di merluzzo, se cucinato alla mugnaia. Così come i finocchi, che se serviti in insalata rimangono nel piatto, generando spreco, mentre se accompagnati ad altri ortaggi e con un intingolo di olio e sale, il piatto rimane privo di avanzi.

Vi è, infine, la questione del bis. Come previsto in molti capitolati di gara

Permettere a un bambino di scegliere una seconda volta una pietanza di suo gradimento significa:

- generare più sprechi, economici e di materie prime alimentari;
- mangiare due volte una portata che soddisfa le pupille gustative ma che non è d'aiuto per lo sviluppo e il fabbisogno nutrizionale;
- andare incontro a patologie derivanti da scorretto regime alimentare.
- Da questo istogramma non emerge in modo reale la vera differenza tra bis e non bis , perché nel campione esaminato l'80% delle scuole prevedevano il bis.

Sono queste problematiche che gli operatori della

Ristorazione Collettiva ed esperti che quotidianamente operano nel campo della ristorazione scolastica, nutrizionisti, tecnologi alimentari, conoscono molto bene.

ascolto è parte fondamentale del loro lavoro:

la partecipazione dei genitori alla definizione del servizio può rivelarsi dannosa se non si avviano prima attività di educazione alimentare.

Non tutte le famiglie sono consapevoli:

può capitare che i genitori osteggino le verdure nei menù scolastici, perché non gradite dai propri figli. Ma, oltre a essere un prodotto fondamentale per la crescita,

se i bambini non imparano a mangiare le verdure a scuola non le mangeranno neanche da adulti.

Oricon ha presentato questi dati con il duplice obiettivo:

Primo

- il primo passo per sviluppare insieme una metodologia comune di monitoraggio, misurazione e analisi

che permetta di individuare le soluzioni più adeguate per ridurre gli sprechi - sia alimentari sia economici - e

Secondo

per avviare piani didattici di educazione alimentare.

La Ristorazione Collettiva, attraverso la propria capillare organizzazione sul territorio, rappresenta un eccezionale partner per mettere in pratica entrambe le azioni.

Come hanno fatto i nostri padri, dobbiamo trasmettere ai più piccoli il rispetto e il valore del cibo e l'importanza di non sprecare.

Mi auguro di avere offerto qualche spunto per il confronto dei due Tavoli.

Ripasso ora la parola a Telese, che con la sua esperienza di giornalista e conduttore *navigato* saprà certamente dare il giusto ritmo al dibattito!

Grazie e buon lavoro a tutti noi.