

Cose fatte e cose da fare

Angem e Oricon, in prima linea per difendere l'identità e il ruolo della ristorazione collettiva sempre più protagonista nella lotta agli sprechi e nel diffondere sani principi alimentari e nutrizionali

di A. Anderloni

Con Scarsciotti alla presidenza, Angem ha dato vita a un profondo processo di cambiamento caratterizzato, più che in passato da una costante ricerca di confronto e interlocuzione con il mondo politico e con i mezzi di comunicazione. Ma quali risultati e benefici ha portato questo attivismo dell'associazione?

La Ristorazione collettiva - sottolinea **Carlo Scarsciotti** Presidente Angem e portavoce Oricon - ha nel suo DNA l'appartenenza alla filiera agroalimentare. Il processo compiuto in questi ultimi anni è stato, quindi, finalizzato a riposizionarci nella filiera, passando dall'inesatto concetto di fornitori di servizi a quello più consono di industry. È sicuramente un lavoro più impegnativo che prevede forti vincoli e rigidità nelle decisioni, ma anche molto saper fare e capacità di innovazione. la strada è ancora lunga e impegnativa, ma posso dire che oggi tutti gli attori sono focalizzati nell'avviare percorsi e perseguire obiettivi condivisi. E come naturale conseguenza di tale processo ci siamo presentati alle Istituzioni, in modo proattivo e non lamentoso, confrontandoci e avanzando proposte costruttive, utili a rinnovare un settore fondamentale che si occupa di cibo, alimentazione



e, soprattutto, nutrizione. Non dimentichiamoci che ogni giorno, per 365 giorni l'anno, trasformiamo le materie prime per nutrire in modo corretto e salutare i nostri piccoli concittadini, i malati, gli anziani, i lavoratori!

I risultati sono concreti, basti pensare al sostegno dato al Parlamento nella definizione della Legge 166/2016, la legge sul dono e cosiddetta antisprechi. Le aziende della Ristorazione Collettiva non ne traggono certo un profitto, ma è un approccio responsabile verso la società civile, oltre che una particolare attenzione verso i meno abbienti. Così come è alta l'attenzione verso una crescita sostenibile. Per questo crediamo nei CAM, Criteri Ambientali Minimi, purché siano definiti rispettando la realtà del mercato, il reale beneficio per l'ambiente e a costi normalizzati, e non un approccio meramente ideologico.

La più recente azione congiunta con le Istituzioni ha portato all'abolizione del contributo di licenziamento a carico delle imprese per tutti i casi di interruzione di rapporti di lavoro effettuati in conseguenza di cambi di appalto ai quali fossero succedute assunzioni presso



altri datori di lavoro. Sono tutti temi reali, di interesse per i cittadini e gli organi di informazione hanno giustamente dato lo spazio necessario. I benefici? Lavorare con sempre maggiore passione e con la soddisfazione di essere un interlocutore affidabile e importante per Istituzioni, media, associazioni e organizzazioni benefiche.

Nel corso degli anni Angem, che pure riunisce quasi tutte le grandi imprese della ristorazione collettiva, ha registrato la dissociazione di alcune aziende di peso, per contro l'adesione delle medie e piccole imprese non ha avuto crescita rilevanti. Lei ritiene che il numero delle aziende associate sia soddisfacente o ha in programma iniziative per allargare la base associativa?

Personalmente non mi ritengo mai soddisfatto. Il nostro è un mercato in continua evoluzione e, com'è giusto che sia, molto competitivo.

Gli obiettivi a breve e medio termine di un'azienda possono mutare, così come le aspettative. Ritengo che la massa critica di rappresentanza non debba essere valutata solo dal numero dei rappresentati ma anche dai volumi di fatturato e dal personale dipendente. Se consideriamo questi indicatori, allora possiamo ritenerci moderatamente soddisfatti. Il nostro programma di allargamento non è stato mai rallentato, ma credo che le aziende non associate stiano perdendo l'opportunità di condividere "dall'interno" una stagione di grande dinamismo e presenza su temi concreti.

Se è vero che chi è fuori dall'associazione trae comunque benefici dalle iniziative portate avanti da Angem - che opera ovviamente negli interessi generali del settore - se tutti fossero attori esterni, non esisterebbe neppure l'associazionismo settoriale. Ma non è così, c'è la voglia e la necessità di lavorare per l'interesse comune. Anche per questo è nato Oricon: grazie alla volontà e l'azione comune di alcune associate Angem e grandi cooperative e aziende italiane, l'Osservatorio chiarisce la posizione del settore su alcuni temi, quali ad esempio la sentenza della Corte di Appello di Torino n. 1049/2016 pubblicata il 21 giugno scorso.

La nostra recente analisi di mercato sui bilanci 2015 delle principali SRC, ha messo in evidenza ancora un mercato ricco in valore ma avaro di profitti, caratterizzato da un netto calo dei consumi nel catering aziendale, da reiterate spending review nella scolastica e nella sanitaria e dalla diminuzione del prezzo medio dei pasti in tutti i segmenti. In quale direzione può e deve muoversi il comparto della ristorazione collettiva per ridare slancio alla propria attività?

Esistono luci ed ombre diverse a seconda del settore e non vi è un'unica soluzione per le diverse situazioni. Parlando di volumi di pasti, la contrazione più evidente è nel settore aziendale: si tratta di una crisi che nasce da lontano, acuitasi dal 2008. L'Italia è un Paese in via di deindustrializzazione - non sono certo io a scoprirlo - e la ristorazione aziendale non può che risentirne. Diminuiscono le persone che mangiano nelle mense perché diminuiscono gli occupati, diminuiscono le grandi concentrazioni di uffici e fabbriche e la parcellizza-



CARLO SCARSCIOTTI,
presidente Angem, portavoce Oricon

zione di luoghi di lavoro genera la chiusura di mense, non più sostenibili dal punto di vista economico e sostituibili, in alcuni casi, con buoni pasto che il lavoratore può utilizzare in un fast food. Le aziende di ristorazione collettiva si sono rese conto che oggi la ristorazione aziendale si avvicina a quella commerciale e per questo hanno cambiato approccio, concependo nuovi modelli di offerta, a volte interaziendali, per contenere la perdita di penetrazione di un mercato non più captive.

La ristorazione sanitaria deve essere rifondata. A fronte di un sistema di ospedalizzazione fortemente modificato, vengono riprodotti gli stessi modelli di servizio di vent'anni fa, se non oltre! Basti citare gli ultimi dati di degenza media in ospedale che si attesta in circa 4 giorni... perché continuare a proporre menù con rotazioni mensili, eccessi di apporto calorico, scelte tra primi e secondi equivalenti alla carta di un ristorante. È una rifondazione necessaria anche per adeguarsi alle continue richieste, per legge, di tagli lineari che vengono dallo Stato, un sistema anacronistico quando invece si potrebbero ottenere risparmi assai maggiori attraverso un nuovo e più idoneo modello di ristorazione. Questa è una "battaglia" che stiamo conducendo da anni con determinazione, senza polemica e a beneficio di tutti, associati e non!

Per la ristorazione scolastica, il 2016 è stato senz'altro un annus horribilis. Qualcuno una volta ha detto «Questa settimana la mia agenda è piena, non ho più spazio per cattive notizie»: è quello che penso rivivendo le vicende dell'ultimo anno. Il polverone alzato a

maggio dal Ministero della Salute sulle ispezioni dei Nas nelle scuole... come se fosse stata la prima volta che si eseguono ispezioni! Nas e Asl compiono annualmente circa 800 ispezioni presso le strutture di un'azienda che opera nella ristorazione collettiva. Un numero che in molti casi va raddoppiato, considerando che ogni azienda di medio-grandi dimensioni esegue autonomamente una media di 900 controlli l'anno.

E senza in alcun modo giustificare le irregolarità riscontrate - chi sbaglia, paga - sarebbe forse opportuno dettagliarle (la somministrazione di alimenti mal conservati non può certo essere paragonata a un angolo del soffitto della cucina mal verniciato!). Altrimenti si dà il via all'allarmismo e... si salvi chi può!

E poi, naturalmente, la sentenza della Corte di Appello di Torino sul cosiddetto pasto da casa e già citata in precedenza: senza commentare quanto stabilito dai giudici, all'avvio dell'anno scolastico l'Italia è entrata nel caos. Enti Locali, Uffici regionali scolastici, Dirigenti scolastici non sapevano come comportarsi e, il più delle volte, si rivolgevano alle Istituzioni centrali per avere indicazioni. Per non parlare di quelle tante famiglie che, non volendo rinunciare al servizio di refezione, vivono nel timore che la scuola dei propri figli debba invece annullarlo. La verità è che in questo settore manca una corretta e univoca comunicazione.

Il piccolo consumatore riceve informazioni doppiamente intermedie, dalla scuola (nostro cliente) e dai genitori che a volte alla qualità e a un corretto regime alimentare preferiscono assecondare i gusti e le richieste dei propri figli: ideologie e alimentazione non sempre possono combinarsi per una corretta nutrizione.

Resta un dato incontrovertibile che la ristorazione scolastica e le aziende che vi operano sono un'eccellenza italiana ed europea dove solo ora si sta pensando di scrivere linee guida per una corretta nutrizione.

La mensa a scuola è una grande conquista ed un vanto nazionale. Ci sentiamo di difenderla non per mero interesse di business, come qualche opinion leader male informato ha dichiarato, ma perché rappresenta un valore sociale ed educativo fondamentale per formare i piccoli concittadini che tra 15/20 anni spingeranno il carrello al supermercato.



Nel settore pubblico, i servizi di ristorazione collettiva sono nel mirino delle centrali d'acquisto regionali e di Consip, che muovono le loro leve alla ricerca di accordi quadro e convenzioni spesso assai discutibili. Quali sono i possibili scenari? E come può Angem intervenire a tutela degli interessi di categoria e, soprattutto, della qualità del servizio?

Non condivido la parola "mirino". Confermo quanto detto prima circa la necessità di sviluppare approcci razionali e finalizzati ad azioni condivise e non segmentate in compartimenti stagni. A che serve avere capitolati tecnici diversi per ogni regione nella ristorazione sanitaria?, oppure come possono esistere ancora strutture ospedaliere che gestiscono le mense in-house, quando tutte le analisi di competitività, efficacia di qualità e di costi indicano che sia opportuno esternalizzare il servizio di ristorazione? I contratti in-house devono essere trattati alla stessa stregua degli appalti, in regime di reale competizione. Ho letto con attenzione i documenti pubblicati da Consip sulla ristorazione sanitaria e li trovo ragionevoli, flessibili, attuali. Ma il punto fondamentale rimane quello della definizione dei criteri di aggiudicazione, che devono premiare la qualità del servizio e del progetto nutrizionale, non certo il prezzo, così come peraltro chiaramente previsto dal nuovo Codice degli Appalti che per la ristorazione sanitaria e assistenziale prevede come unico parametro l'offerta economicamente più vantaggiosa e non utilizzando trattati di matematica con algoritmi che enfatizzano solo il prezzo!

Come Presidente Angem e in qualità di Portavoce Oricon, può anticiparci su quali attività si concentrerà in particolare l'operato di Angem nel 2017?

Sono tante le attività in cantiere. Ci concentreremo su scuola e sanità; supporteremo il Parlamento sulla legge per la ristorazione collettiva e presenteremo la nuova indagine sul settore realizzata dal Centro Studi Oricon; continueremo a lavorare per siglare il nuovo contratto nazionale di lavoro per i lavoratori della ristorazione collettiva; proporremo un dialogo aperto tra piccoli consumatori, famiglie, docenti e mense scolastiche per illustrare le nostre attività e rafforzare il rapporto.

