

in FIERI

SVILUPPO E PROSPETTIVE DELLA
RISTORAZIONE COLLETTIVA



R I C O N

OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

in FIERI

SVILUPPO E PROSPETTIVE DELLA
RISTORAZIONE COLLETTIVA



EDITORIALE

TUTTI I NUMERI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

In fieri è una Collana dedicata alla Ristorazione Collettiva. Realizzata da Oricon nell'anno di Expo, i Quaderni, monografici, si occupano di nutrizione, sicurezza alimentare, sviluppo e prospettive del settore.

Spesa alimentare. Nutrizione. Obesità. Povertà. Temi prioritari e, per molti di noi, al centro del dibattito quotidiano. Tanto da ritenere utile, se non addirittura necessario, l'istituzione di un Osservatorio il cui compito è accrescere l'attenzione, attraverso indagini, ricerche ed expert survey, di Istituzioni, Associazioni, Aziende, Media e Opinione pubblica sui temi della nutrizione e su un settore, quello della Ristorazione Collettiva, la cui missione è il benessere delle persone e la qualità del servizio. Presentiamo, in questo numero di In Fieri, l'indagine Oricon sulla Ristorazione Collettiva in Italia. È la prima volta, nel nostro Paese, che viene pubblicata un'analisi dettagliata e sistematizzata del settore: dati economici, numero di pasti, origine delle materie prime, responsabilità sociale d'impresa, in particolare l'impegno verso gli indigenti. Un'indagine che, basandosi sui dati delle aziende che hanno fondato Oricon, fotografa lo stato dell'arte complessivo della Ristorazione Collettiva. E che, ci auguriamo, possa essere il punto di partenza per nuovi approfondimenti sulle abitudini e gli stili di vita alimentari degli italiani.

Buona lettura!

Carlo Scarsciotti, ORICON

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA IN ITALIA: FATTURATO, NUMERO DI PASTI, COMMITTENZA

Sono circa 3.000 le aziende (di cui circa 50 con un fatturato superiore a 10 milioni di euro) che in Italia si occupano di Ristorazione Collettiva. Nel 2014 il settore ha registrato un volume d'affari di oltre 4 miliardi di euro (fig.1). Il fatturato del settore istruzione¹ è stato di circa 1,25 miliardi di euro e quello del settore sanità² di oltre 1,27 miliardi di euro. Il settore lavoro³, che negli ultimi anni ha subito una forte contrazione, nel 2014 ha registrato un fatturato di 1,21 miliardi di euro e il settore altre collettività⁴ un fatturato pari a circa 284 milioni di euro.

¹ Scuole dell'infanzia, Scuole di primo grado, Scuole di secondo grado, Università.

² Enti ospedalieri pubblici, Cliniche private, Case di riposo e assistenza.

³ Industria, Servizi, Pubblica Amministrazione.

⁴ Forze armate, Stabilimenti penitenziari, Comunità religiose.

SETTORI	2013 (€)	2014 (€)	VARIAZIONE '13-'14
Totale Istruzione	1.246.409	1.244.875	-1.534
Totale Sanità	1.300.908	1.266.306	-34.601
Totale Lavoro	1.149.561	1.209.040	59.479
Totale Altre Collettività	282.179	283.393	1.214
Ristorazione Collettiva	3.979.056	4.003.613	24.557

Fig. 1 - Il fatturato delle vendite del settore (migliaia di euro)

Nel 2014 le aziende della Ristorazione Collettiva hanno cucinato 860 milioni di pasti (fig. 2). Il settore istruzione è stato quello che ha registrato i maggiori volumi, con oltre 298 milioni di pasti, seguito dal settore sanità con poco meno di 252 milioni di pasti, dal settore lavoro con 219 milioni di pasti e dal settore altre collettività, con un numero di pasti pari a quasi 91 milioni.

SETTORI	2013 (N)	2014 (N)	VARIAZIONE '13-'14
Totale Istruzione	297.153	298.162	1.010
Totale Sanità	257.918	251.934	-5.984
Totale Lavoro	207.787	219.456	11.669
Totale Altre Collettività	91.162	90.818	-344
Ristorazione Collettiva	854.020	860.371	6.351

Fig. 2 - Il numero di pasti del settore (migliaia)

Nel 2014, le aziende della Ristorazione Collettiva che hanno partecipato all'indagine⁵ hanno registrato un volume d'affari di 2,16 miliardi di euro (fig. 3). Nel settore istruzione il fatturato è stato pari a 731 milioni di euro, nel settore sanità 505 milioni di euro, nel settore lavoro 784 milioni di euro. Il fatturato nel settore altre collettività, infine, è stato di circa 144 milioni di euro.

⁵ I risultati dell'indagine, d'ora in poi, fanno riferimento all'analisi dei dati delle 7 aziende della Ristorazione Collettiva aderenti a Oricon: Camst, CIR food, Compass Group Italia, Dussmann (oggi non più parte dell'Osservatorio), Elior, Gruppo Pellegrini, Sodexo. Insieme, rappresentano il 54% del fatturato dell'intero settore della Ristorazione Collettiva.

	RISTORAZIONE Scolastica	Università	RISTORAZIONE Sanitaria	RISTORAZIONE Aziendale	Altro	Totale
Nord-Ovest	108.903	2.910	62.916	107.752	9.288	291.769
Lombardia	190.234	9.518	139.339	219.751	9.218	568.060
Nord-Est	73.071	1.804	72.200	99.649	17.478	264.203
Centro-Nord	226.282	8.750	129.267	191.506	59.397	615.203
Centro	92.986	5.045	51.316	105.052	25.613	280.012
Sud	10.601	1.501	49.730	60.276	22.721	144.829
TOTALE	702.077	29.529	504.768	783.987	143.714	2.164.075

Fig. 3 - Il valore delle vendite delle aziende aderenti a Oricon (migliaia di euro)

Nel 2014 le aziende Oricon hanno preparato circa 414 milioni di pasti (fig. 4). È certamente il Nord-Ovest⁶ l'area d'Italia che usufruisce maggiormente dei servizi delle aziende della Ristorazione Collettiva. Nel 2014, i pasti cucinati sono stati 68 milioni nel settore istruzione; quasi 40 milioni nel settore sanità; 59 milioni nel settore lavoro.

⁶ Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia.

Seguono, nella classifica geografica, il Centro-Nord⁷, il Centro⁸ e il Nord-Est⁹, dove però il dato della ristorazione aziendale (18 milioni di pasti cucinati nel 2014) è superiore rispetto al Centro (16 milioni pasti). Fanalino di coda il Sud d'Italia¹⁰, dove sono stati serviti, nel 2014, poco meno di 3 milioni di pasti nel settore istruzione, 8 milioni nel settore sanità e 10 milioni nel settore lavoro.

	RISTORAZIONE Scolastica	Università	RISTORAZIONE Sanitaria	RISTORAZIONE Aziendale	Altro	Totale
Nord-Ovest	23.892	459	12.089	20.844	1.797	59.081
Lombardia	42.678	1.296	27.471	38.281	1.640	111.366
Nord-Est	16.485	272	14.041	18.309	3.570	52.678
Centro-Nord	46.871	1.433	25.132	30.990	9.901	114.326
Centro	19.255	846	8.857	16.181	4.541	49.681
Sud	2.547	199	8.411	10.325	4.913	26.395
TOTALE	151.729	4.505	96.001	134.929	26.362	413.527

Fig. 4 - Il numero di pasti delle aziende aderenti a Oricon (migliaia)

⁷ Emilia-Romagna, Toscana, Marche.

⁸ Umbria, Lazio, Abruzzo, Sardegna.

⁹ Trentino-Alto Adige, Veneto, Friuli-Venezia Giulia.

¹⁰ Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia.

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

La committenza può essere privata o pubblica (fig. 5), quest'ultima preponderante nella ristorazione scolastica e sanitaria.

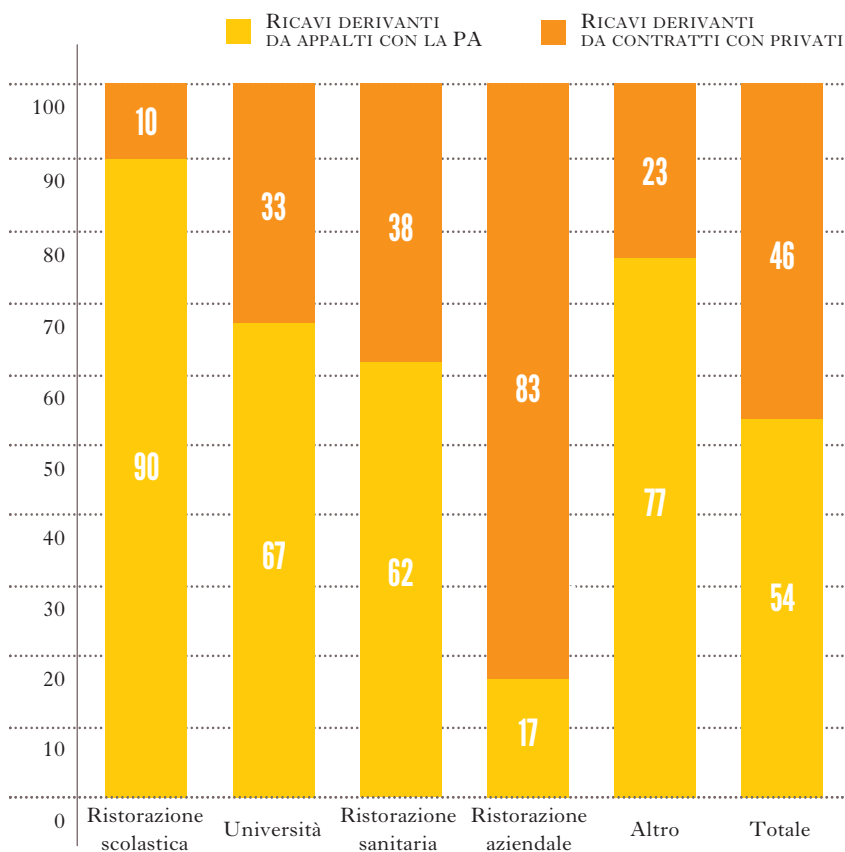


Fig. 5 - Quota di ricavi delle aziende Oricon derivanti da appalti con la PA o da contratti con privati (%)

I PASTI: PREZZI, MATERIE PRIME, MENÙ A REGIME DIETETICO SPECIALE

Nel 2014, il prezzo unitario medio dei pasti cucinati dalle aziende della Ristorazione Collettiva (fig. 6) si è assestato su 5,2 euro. Rispetto al 2013, il prezzo dei pasti subisce un calo, in particolare nel settore della Pubblica Amministrazione (fig. 7). I capitolati di gara degli ultimi anni, infatti, hanno previsto prezzi di base inferiori, pur mantenendo inalterata la richiesta dei servizi. Nella ristorazione scolastica il prezzo unitario medio dei pasti è di 4,6, euro (-0,04 euro rispetto al 2013); nella ristorazione universitaria il prezzo del pasto è di 6,6 euro (-0,18 euro); la ristorazione sanitaria registra un prezzo medio pari a 5,3 euro (-0,02 euro rispetto al 2013). La ristorazione aziendale non registra variazioni, assestandosi su un prezzo medio del pasto di 5,8 euro.

	RISTORAZIONE Scolastica	Università	RISTORAZIONE Sanitaria	RISTORAZIONE Aziendale	Altro	Totale
Nord-Ovest	€ 4,6	€ 6,3	€ 5,2	€ 5,2	€ 5,2	€ 4,9
Lombardia	€ 4,5	€ 7,3	€ 5,1	€ 5,7	€ 5,6	€ 5,1
Nord-Est	€ 4,4	€ 6,6	€ 5,1	€ 5,4	€ 4,9	€ 5,0
Centro-Nord	€ 4,8	€ 6,1	€ 5,1	€ 6,2	€ 6,0	€ 5,4
Centro	€ 4,8	€ 6,0	€ 5,8	€ 6,5	€ 5,6	€ 5,6
Sud	€ 3,9	€ 7,5	€ 5,9	€ 5,8	€ 4,6	€ 5,4
TOTALE	€ 4,6	€ 6,6	€ 5,3	€ 5,8	€ 5,5	€ 5,2

Fig. 6 - Il prezzo di vendita dei pasti delle aziende aderenti a Oricon (euro)

	RISTORAZIONE Scolastica	Università	RISTORAZIONE Sanitaria	RISTORAZIONE Aziendale	Altro	Totale
2013	€ 4,7	€ 6,7	€ 5,3	€ 5,8	€ 5,4	€ 5,2
2014	€ 4,6	€ 6,6	€ 5,3	€ 5,8	€ 5,5	€ 5,2
Diff. '14-'13	-€ 0,04 ▼	-€ 0,18 ▼	-€ 0,02 ▼	-€ 0,01 ▼	€ 0,07 ▲	-€ 0,01 ▼

Fig. 7 - Variazione 2013-2014 sui prezzi di vendita dei pasti delle aziende aderenti a Oricon (euro)

Prodotti certificati¹; prodotti provenienti da filiera controllata (agricoltura integrata², agricoltura biologica³, mercato equo-solidale⁴); prodotti da agricoltura convenzionale. È questa l'origine delle materie prime alimentari utilizzate dalle aziende della Ristorazione Collettiva per la preparazione dei pasti (fig. 8).

¹ DOP, IGP, STG.

² Sistema agricolo di produzione che utilizza tutti gli strumenti tecnici esistenti ma, perseguendo lo scopo di ridurre al minimo il ricorso a quelli che hanno un impatto sull'ambiente e la salute del consumatore, ricorre in via prioritaria a metodi di coltivazione e tecnologie a ridotto impatto ambientale.

³ Metodo di coltivazione e allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica e sviluppa un modello che evita lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali.

⁴ Forma di commercio internazionale nella quale si cerca di fare crescere aziende economicamente sane nei paesi più sviluppati e di garantire ai produttori e ai lavoratori dei paesi in via di sviluppo un trattamento socio-economico equo e rispettoso.

	PRODOTTI DA FILIERA CONTROLLATA	PRODOTTI CERTIFICATI	PRODOTTI CONVENZIONALI	TOTALE
Scuola e Università	30,4	2,1	67,4	100
Ristorazione sanitaria	2,3	0,7	97,1	100
Ristorazione aziendale	3,1	0,8	96,1	100
Altro	6,7	0,7	92,5	100
TOTALE	11,1	1,1	87,8	100

Fig. 8 - Le materie prime alimentari acquistate dalle aziende aderenti a Oricon per settore di provenienza (%)

Sono frutta (32%) e ortaggi (26%) i prodotti maggiormente acquistati attraverso la filiera controllata (fig. 9). Seguono la pasta (10%) e i latticini e derivati (5%); questi ultimi sono presenti in maniera dominante tra i prodotti certificati (63%), dove troviamo anche le carni (13%). Gli acquisti di frutta avvengono anche attraverso la produzione certificata (14%) e l'agricoltura convenzionale (14%), il 19% degli ortaggi provenienti da quest'ultima.

	PRODOTTI A FILIERA CONTROLLATA	PRODOTTI CERTIFICATI	PRODOTTI DA AGRICOLTURA CONVENZ.	TOTALE
Frutta	32	14	14	16
Ortaggi	26	1	19	19
Cereali e riso	3	0	3	3
Pane	6	0	8	8
Pasta	10	0	5	6
Carni bovine e derivati	1	7	2	2
Carni suine e derivati	0	6	2	2
Carni bianche e derivati	3	0	4	4
Prodotti ittici	0	0	3	3
Latticini e derivati	5	63	8	8
Oli e condimenti	1	2	2	2
Caffè e infusi	2	0	0	0
Altri acquisti alimentari	9	8	29	27
TOTALE	100	100	100	100

Fig. 9 - Origine delle materie prime alimentari acquistate dalle aziende aderenti a Oricon (%)

Nel settore istruzione (Scuola e Università) il 32,5% delle materie prime alimentari utilizzate è composto da prodotti certificati o provenienti da filiera controllata (fig. 8).

L'inserimento di questi prodotti nei menù è definito nei capitolati di gara, spesso aggiudicati in base alla massiccia presenza dei prodotti bio o a Km0 inclusi nell'offerta. Ma quale sarebbe il prezzo di un pasto se venisse cucinato con materie prime provenienti esclusivamente da agricoltura convenzionale? La simulazione⁵, realizzata considerando i dati delle aziende aderenti a Oricon, rivela che un pasto della ristorazione scolastica costerebbe circa il 10% in meno rispetto al costo attuale, passando 4,1 a 3,7 euro (-0,40 euro).

Sui 414 milioni di pasti cucinati nel 2014 dalle aziende aderenti a Oricon (fig. 4), il 7,9% è stato preparato per soddisfare esigenze legate a particolari patologie, quali ad esempio allergie o intolleranze alimentari, o a scelte etico-religiose.

⁵ La simulazione è stata condotta monitorando nel corso dell'anno di riferimento il livello dei prezzi all'origine di oltre 100 prodotti agricoli e zootecnici derivanti da agricoltura convenzionale e da filiera controllata.

	RISTORAZIONE SCOLASTICA ¹	RISTORAZIONE SANITARIA	TOTALE
Diete sanitarie	5,5	5,8	5,6
Menù etico-religiosi	3,0	1,0	2,3
Totale pasti a regime dietetico speciale	8,5	6,9	7,9

¹NON COMPRENDE LA RISTORAZIONE UNIVERSITARIA

Fig. 10 - I pasti a regime dietetico speciale cucinati nel 2014 dalle aziende aderenti a Oricon (% dei pasti calcolata sul totale dei pasti per settore)

Sul totale dei pasti cucinati, nel settore istruzione - a eccezione delle Università - l'8,5% è stato a regime dietetico speciale; nel settore sanità è stato il 6,9%.

I pasti a **legame refrigerato** (cook&chill) sono ancora una realtà poco diffusa in Italia. Nel 2014, infatti, meno dell'1% dei **pasti** (2,6 milioni) è stato preparato con questo processo produttivo (fig. 11). È la **ristorazione sanitaria**, in particolare, a utilizzare tale **processo**, con 2 milioni di pasti cucinati a legame refrigerato. Segue la **ristorazione scolastica** con 289mila pasti e la **ristorazione aziendale**, con poco meno di 62mila pasti.



Fig. 11 - I pasti cook&chill cucinati nel 2014 dalle aziende aderenti a Oricon (%)

I COSTI DELLE AZIENDE: STRUTTURA, INVESTIMENTI, RITARDO NEI PAGAMENTI

Con il 48%, è il lavoro la voce più importante dei costi delle aziende della Ristorazione Collettiva (fig. 12).

Seguono i costi delle materie prime alimentari, 37%, e i costi indiretti, 15% (10% utility e altro¹, 3% materiali non alimentari e 2% trasporti). Si riscontra che nel settore istruzione il costo del lavoro è il 44%, il costo dell'acquisto delle materie prime alimentari il 37%, mentre i costi riferibili ad acquisti non alimentari, trasporti e utility sono pari al 19%. Nel settore sanitario il costo del lavoro è il 47%, il costo dell'acquisto delle materie prime alimentari il 38%, mentre i costi riferibili ad acquisti non alimentari, trasporti e utility sono pari al 15%.

¹ Tasse e altre imposte locali.

Nel settore lavoro, infine, il costo del lavoro è il 52%, il costo dell'acquisto delle materie prime alimentari il 36%, mentre i costi riferibili ad acquisti non alimentari, trasporti e utility sono pari al 15%.

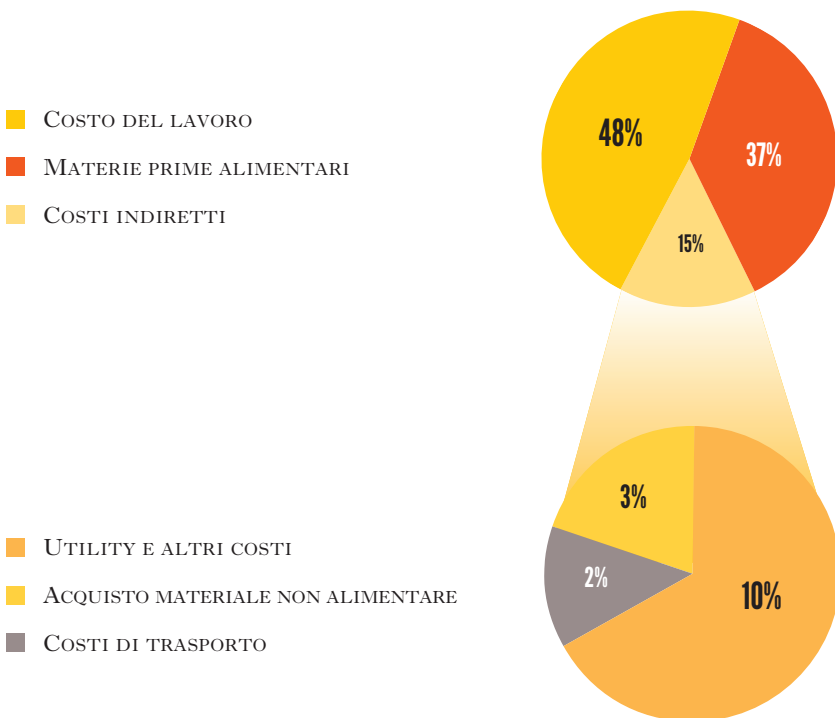


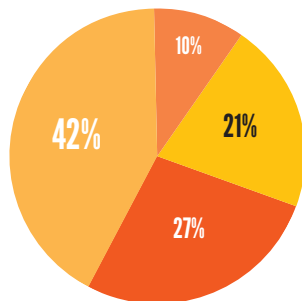
Fig. 12 - Composizione dei costi del settore della Ristorazione Collettiva (%)

Il 24% delle aziende italiane ha dichiarato di non avere effettuato investimenti tecnici nel 2014 (*fonte Isfol e Ministero del Lavoro*). Tra queste non rientrano le aziende Oricon, che hanno anzi incrementato tale capitolo di spesa, registrando nel 2014 investimenti tecnici pari a 51 milioni di euro (il 2,5% del proprio fatturato). Di questi investimenti, il 97% (49 milioni di euro), è eseguito per conto della committenza e non in locali di proprietà delle aziende.

A fronte di questi investimenti, si rivela che la stessa committenza che richiede tali interventi (scuole, enti ospedalieri, ecc.) è, molto spesso, in ritardo con i pagamenti (fig. 13). Nel 2014, le aziende Oricon hanno vantato crediti per oltre 288 milioni di euro (il 13,5% sul totale del fatturato). Per quanto non vi sia una forte variazione nei ritardi tra aziende private (58%) e Pubblica Amministrazione (42%), diversa è la tendenza quando si considerano i giorni di pagamento. Infatti, se solo il 28% dei privati paga “oltre 120 giorni” (l’11% oltre 1 anno), quasi la metà della Pubblica Amministrazione (48%) registra tale ritardo (il 27% oltre 1 anno).

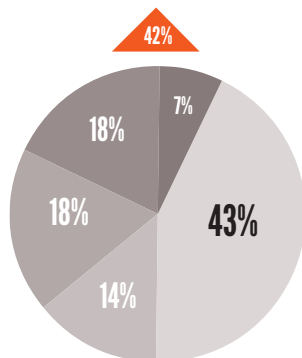
CREDITI SCADUTI VERSO LA P.A. 120.081.752 €

- SCADUTI DA MENO DI 60 GG
- SCADUTI DA OLTRE 60 GG E MENO DI 120 GG
- SCADUTI DA OLTRE 120 GG E MENO DI 365 GG
- SCADUTI DA OLTRE DI 365 GG



CREDITI SCADUTI TOTALI

- SCADUTI DA MENO DI 60 GG
- SCADUTI DA OLTRE 60 GG E MENO DI 120 GG
- SCADUTI DA OLTRE 120 GG E MENO DI 365 GG
- SCADUTI DA OLTRE DI 365 GG
- INESIGIBILI PER INSOLVENZA



CREDITI SCADUTI VERSO PRIVATI 168.453.100 €

- SCADUTI DA MENO DI 60 GG
- SCADUTI DA OLTRE 60 GG E MENO DI 120 GG
- SCADUTI DA OLTRE 120 GG E MENO DI 365 GG
- SCADUTI DA OLTRE DI 365 GG
- INESIGIBILI PER INSOLVENZA

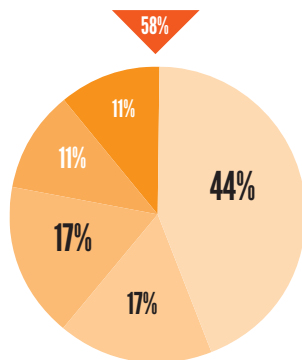


Fig. 13 - Il ritardo nei pagamenti delle aziende aderenti a Oricon
(e % committenza pubblica e privata)

I NUMERI DELLA OCCUPAZIONE DEL SETTORE

Le aziende della Ristorazione Collettiva aderenti a Oricon occupano direttamente oltre 51mila persone (fig. 14). Di queste, 43mila sono donne, di cui il 95,6% assunte a tempo indeterminato, il 4,3% a tempo determinato e l'0,1% in apprendistato. Su un totale di oltre 8mila uomini, il 93,7% è assunto a tempo indeterminato, il 5,8% a tempo determinato e l'0,4% è dipendente in apprendistato. Si evidenzia, inoltre, che il 54% dei lavoratori ha un'età compresa tra i 35 e i 49 anni. Seguono i lavoratori tra i 50-54 anni (20%), i lavoratori tra 55-59 anni (12%) e i lavoratori tra i 15-34 anni (10%). Solo il 5% dei lavoratori supera i 60 anni d'età (fig. 15). Nel 2014 le aziende della Ristorazione Collettiva aderenti a Oricon hanno organizzato corsi di formazione dedicati al proprio personale con un investimento complessivo di 9 milioni di euro. I corsi di formazione svolti sono stati dedicati principalmente ai temi della **nutrizione**, della **sicurezza alimentare** e sul **luogo di lavoro**.

	MASCHI		FEMMINE		TOTALE
	N.	%	N.	%	N.
Dipendenti a T.I.	7.857	16	40.831	84	48.688
Dipendenti a T.D.	490	21	1.847	79	2.337
Dipendenti in apprendistato	34	44	44	56	78
Totale	8.381	16	42.722	84	51.103

Fig. 14 - Le lavoratrici e i lavoratori occupati nel 2014 dalle aziende aderenti a Oricon (migliaia)

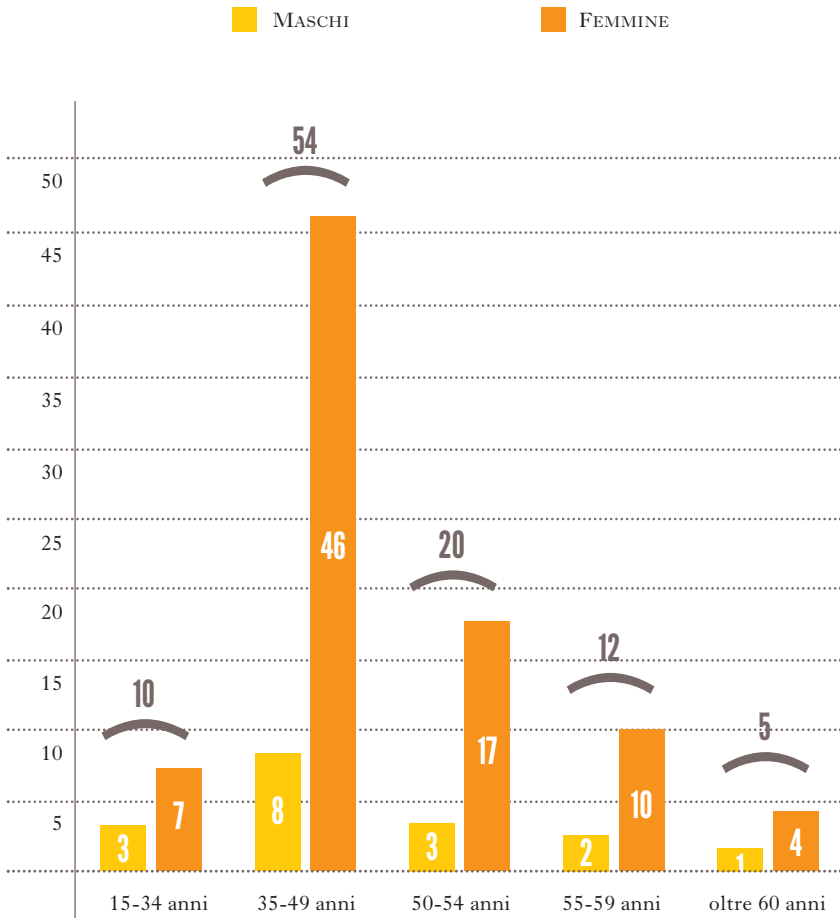


Fig. 15 - Le lavoratrici e i lavoratori occupati nel 2014 dalle aziende aderenti a Oricon (% fasce d'età)

I PASTI AGLI INDIGENTI: UN IMPEGNO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

La Ristorazione Collettiva è un settore ad alto valore sociale. Collabora con le Onlus e gli enti caritatevoli, offrendo un importante contributo attraverso la donazione di centinaia di migliaia di pasti che alleviano la drammatica situazione in cui gli indigenti versano. Nel 2014, le sole aziende che aderiscono a Oricon hanno donato quasi 475mila pasti. Nel rispetto della dignità delle persone e delle norme di igiene e sicurezza alimentare, i pasti donati non sono frutto di avanzzi: si tratta, per la maggior parte, di pasti provenienti da eccedenze (pasti cucinati ma non somministrati) la cui fruibilità può venire ampliata grazie all'utilizzo di abbattitori, così garantendo elevati standard qualitativi e nutrizionali e permettendo alle Onlus e agli enti caritatevoli di avere il tempo per ritirare e distribuire i pasti alle fasce più bisognose del Paese.

DALLE PAROLE AI FATTI. LE AZIONI DI SISTEMA PER GLI ADULTI DI DOMANI

L'indagine sulla Ristorazione Collettiva in Italia curata dal Cestric, il Centro studi di Oricon, si basa sull'analisi dei dati delle aziende che hanno dato vita all'Osservatorio: Camst, CIR food, Compass Group Italia, Dussmann (oggi non più parte di Oricon), Elior, Gruppo Pellegrini, Sodexo.

Queste sette aziende rappresentano, insieme, il 54% del comparto della Ristorazione Collettiva.

È quindi evidente come i risultati dell'indagine non presentino solo una parte del settore, ma definiscono lo stato dell'arte dell'intera Ristorazione Collettiva nel nostro Paese.

Un settore che, servendo quotidianamente centinaia di migliaia di persone è, per sua natura, ad alto valore sociale e da sempre attento a soddisfare le esigenze dei propri clienti e consumatori. Lo fa attraverso la selezione accurata delle materie prime; il pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie; la formazione e l'aggiornamento professionale dei propri dipendenti; gli investimenti tecnici e infrastrutturali, questi ultimi per lo più realizzati nelle strutture messe a disposizione dalla committenza, al fine di renderle più funzionali e innovative. Si tratta di investimenti economici rilevanti - come peraltro emerso dalla indagine presentata in queste pagine - non previsti nei bilanci della committenza, in particolare di quella pubblica, e per questo richiesti alle aziende della Ristorazione Collettiva nei capitolati di gara.

Ristrutturare centri cottura e locali di scuole, università, ospedali e case di riposo, significa migliorare la qualità del servizio, offrire i più elevati standard di sicurezza, ricevere i nostri ospiti in luoghi confortevoli e accoglienti.

La nostra missione, però, è un'altra. Ed è talmente rilevante per le persone che affidano nelle nostre mani la loro salute e i loro fabbisogni nutrizionali, da non potere permetterci di essere identificati o classificati come dei meri esecutori di servizi. Siamo *partner* della nostra committenza e così dobbiamo essere considerati quando sono definiti i contenuti dei servizi offerti. Gli ultimi interventi di *spending review* hanno duramente colpito il comparto. Le nostre aziende, soprattutto le più grandi (in termini di fatturato), sono finora riuscite a mantenere gli elevati standard di qualità propri del settore. Ma nuovi tagli lineari non

sono più possibili, soprattutto quando a pagarne il prezzo sono le fasce più deboli della popolazione, bambini e anziani. Il decisore deve, invece, avviare una completa revisione della spesa pubblica. Questo è possibile con il coinvolgimento degli attori della filiera, che sono in grado di proporre politiche e strumenti atti a razionalizzare le voci di spesa e a rivedere l'erogazione del servizio. È necessario che i capitolati di gara volti all'individuazione di un partner che sappia gestire la ristorazione, scolastica e sanitaria in particolare, siano strutturati in maniera razionale, ottimizzando, ove possibile, la spesa, senza però colpire le eccellenze e le peculiarità del servizio.

Le aziende della Ristorazione Collettiva sono pronte a offrire il proprio know-how, a partire dallo studio e la diffusione di analisi socio-economiche sui temi dell'alimentazione, la nutrizione, la ristorazione del nostro Paese. È questo il compito che Oricon si è dato e il ruolo che vuole ricoprire. I nostri stakeholder possono contare su di noi. Oricon è disponibile e pronto ad accogliere le sollecitazioni per l'avvio di nuovi studi e ricerche che potranno essere utili all'identificazione di progetti e piani nazionali su nutrizione, comportamenti e abitudini alimentari.

Oricon si posiziona come una piattaforma di content provider: elabora indagini e diffonde gli scenari del settore attraverso la raccolta di dati quali/quantitativi generalisti, quali ad esempio spesa alimentare, povertà, obesità, stili di vita; la raccolta di dati quantitativi sulla Ristorazione Collettiva per il posizionamento del settore; la realizzazione di expert survey su temi di interesse immediato e di visione e tendenze.

Siamo convinti che l'attenzione al sociale si traduca anche nel rispetto del cibo e della sua funzione.

L'Expo di Milano ha consentito la valorizzazione di due concetti-chiave: la necessità imminente della riduzione dello spreco alimentare e la connessa esigenza di sviluppare programmi di educazione al valore del cibo.

Le aziende appartenenti a Oricon hanno dato il loro contributo, portando all'Esposizione universale alcuni dei programmi di educazione alimentare che sono regolarmente svolti nelle scuole e dedicati al valore e il rispetto del cibo, la corretta nutrizione, la prevenzione di malattie legate a una cattiva alimentazione (obesità e diabete, per citarne un paio).

Alle parole devono ora seguire i fatti. C'è bisogno di una assunzione di responsabilità da parte delle Istituzioni innanzitutto, ma anche di tutti gli attori in gioco in questa importante partita.

Oricon ha avviato un'indagine pilota di misurazione degli sprechi in 50 scuole italiane. L'auspicio è che tale studio possa essere lo spunto per l'avvio di un Piano nazionale sul monitoraggio degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica e la definizione di percorsi di educazione alimentare specialistici e divulgativi nelle scuole primarie e secondarie di primo grado.

È questo un primo passo concreto per una road map volta all'accrescimento della consapevolezza e la coscienza civica degli adulti di domani.

STAMPATO PRESSO LA TIPOGRAFIA OSTIENSE - ROMA
NEL NOVEMBRE DEL 2015

*“Nullius boni sine
socio iucunda possessio est”*

SENECA