Quanti sono gli italiani che quotidianamente consumano un pasto fuori casa? Quanti lo fanno in una mensa? E considerata l'importanza della mensa, non solo per una corretta nutrizione dei bambini ma anche come momento educativo per il rispetto del cibo e come strumento per combattere la dispersione scolastica, perché non renderla servizio pubblico essenziale? Ma non solo: nella Ristorazione Collettiva si spreca cibo? Ed è possibile recuperarlo e donarlo agli indigenti? Sono queste solo alcune delle riflessioni che, nel 2012, hanno portato le più importanti Aziende del settore della Ristorazione Collettiva che operano in Italia a dare vita a Oricon. Con un chiaro intento: informare Istituzioni e opinione pubblica sulle attività e il lavoro che si svolge *dietro le quinte* di una mensa, sia essa scolastica, sanitaria, aziendale o commerciale. Un lavoro solo apparentemente semplice, basato invece su grandi professionalità, nutrizionisti, dietisti, tecnologi alimentari, cuochi e personale operativo che tutti i giorni si impegnano per un unico obiettivo: garantire la sicurezza alimentare e una sana e corretta nutrizione.

ORICON
OSSERVATORIO RISTORAZIONE COLLETTIVA E NUTRIZIONE

"Non ut edam, vivo; sed ut vivam, edo".
MARCO FABIO QUINTILIANO

3 *in* FIERI
SVILUPPO E PROSPETTIVE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

*in*FIERI

SVILUPPO E PROSPETTIVE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

ORICON
OSSERVATORIO RISTORAZIONE COLLETTIVA E NUTRIZIONE

In fieri è la Collana di Oricon. Ideata nell'anno di Expo, ogni numero, monografico, tratta di temi legati alla Ristorazione Collettiva: nutrizione, sicurezza e igiene alimentare, sviluppo e prospettive del settore.

L'INDAGINE ORICON È STATA CONDOTTA IN COLLABORAZIONE CON: CAMST, CIR FOOD, COMPASS GROUP ITALIA, ELIOR, GRUPPO PELLEGRINI, SODEXO.
SI RINGRAZIA PER IL CONTRIBUTO: MARKAS, MILANO RISTORAZIONE.

ePUB
Scarica l'eBook dal sito ***oricon.it***

IDEAZIONE E TESTI
FB & Associati

PROGETTO GRAFICO
Emanuele Ragnisco - Mekkanografici Associati

*in*FIERI

SVILUPPO E PROSPETTIVE DELLA
RISTORAZIONE COLLETTIVA

RICON
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

Editoriale

TUTTI I NUMERI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Inaugurata nell'anno di Expo, In Fieri *è una Collana dedicata alla Ristorazione Collettiva che si occupa di nutrizione, sicurezza alimentare, sviluppo e prospettive del settore.*

In questo numero di In Fieri presentiamo la nuova indagine sulla Ristorazione Collettiva in Italia condotta dal Centro Studi Oricon. Grazie alla collaborazione delle aziende aderenti all'indagine dell'Osservatorio - Camst, CIR food, Compass Group Italia, Elior, Gruppo Pellegrini, Sodexo - e, quest'anno per la prima volta, al contributo di Markas e Milano Ristorazione, riteniamo di essere riusciti a fornire un quadro ancor più dettagliato del settore che include anche un raffronto con gli anni precedenti. L'edizione 2017 dell'indagine analizza i principali dati economici del comparto, il volume dei pasti cucinati e il loro prezzo medio per ogni settore in cui le aziende operano, l'origine delle materie prime, i numeri dell'occupazione, l'impegno verso gli indigenti. Comprende, inoltre, una riflessione sulla Ristorazione Scolastica e su quella Sanitaria, due settori particolarmente sensibili che coinvolgono i nostri bambini e i pazienti delle strutture ospedaliere. I risultati emersi da questo studio offrono la possibilità di conoscere o approfondire un settore, quello della Ristorazione Collettiva, che è presente nella vita quotidiana della maggior parte degli italiani - in particolare bambini, lavoratori, degenti - e la cui missione è il benessere delle persone e la qualità del servizio.

Buona lettura!

Carlo Scarsciotti, Oricon

I CONSUMI ALIMENTARI DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Il totale dei consumi alimentari degli italiani vede ancora il segno negativo rispetto al periodo pre-crisi (-16 miliardi di euro, pari a circa -11%). Le due componenti dei consumi alimentari, domestici e fuori casa, hanno seguito un andamento divergente: i primi sono oggi saldamente al di sopra dei livelli del 2007, con un'erosione (massima nel 2013) di meno di 3 punti percentuali rispetto al 2007; i secondi, invece, hanno subito una contrazione molto più marcata (fino a 12 punti percentuali sotto i livelli del 2007) per poi risalire nel biennio successivo, in particolare nel corso dell'ultimo anno preso in considerazione.
La dinamica dei consumi nel periodo 2007-2016 mostra come solo le spese per comunicazione, alberghi/ristoranti e beni e servizi vari registrino una variazione positiva nel periodo considerato. I consumi domestici costituiscono nel 2016 poco meno del 65% dei consumi alimentari complessivi; il restante 35%, pari a oltre 79 miliardi di euro, rappresenta invece la quota di consumi fuori casa. Entrambe le voci sono in crescita nel 2016, con i consumi alimentari fuori casa in misura più che doppia rispetto a quelli domestici (+4,1% contro +1,9%) (fig. 1).

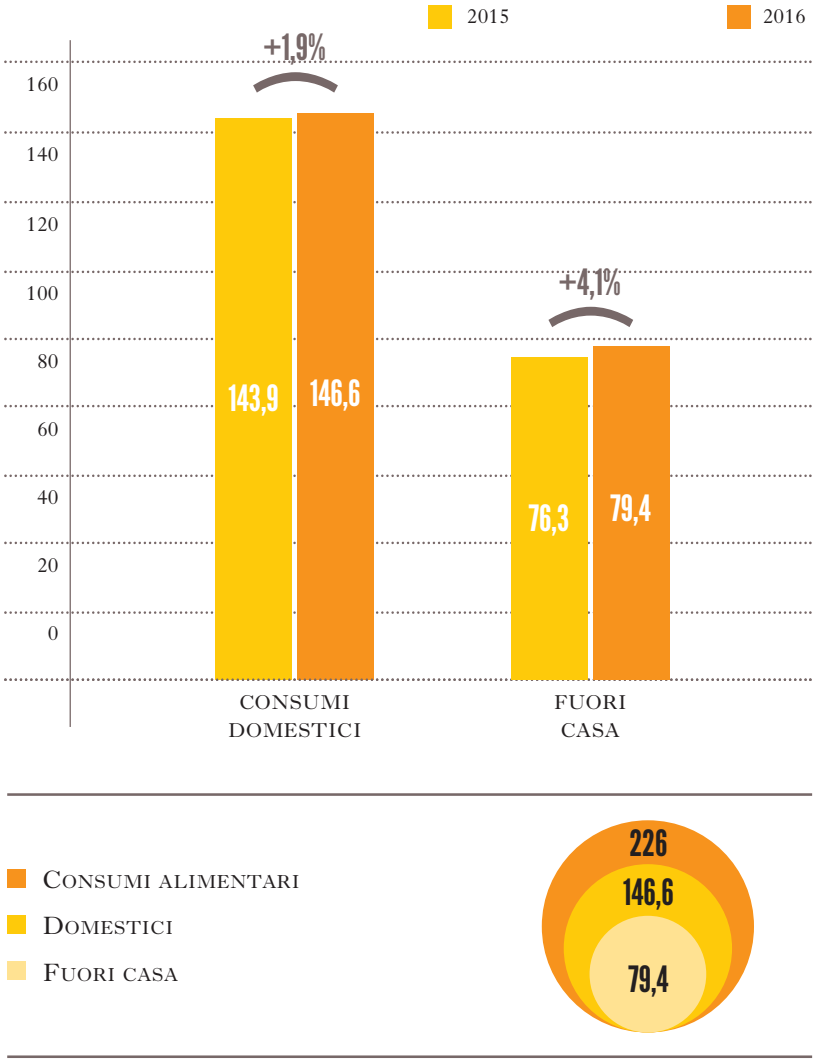


Fig. 1 - I consumi alimentari delle famiglie italiane (miliardi di €).
Fonti: Elaborazioni Oricon su dati Istat

Le dinamiche dei prezzi per i servizi di ristorazione raccontano di una vivacità dei prezzi di questo settore più accesa di quella rilevata dall'indice generale dei prezzi al consumo.
Difatti, dal 2012 l'Indice generale dei prezzi al consumo è cresciuto mediamente di poco meno dello 0,9%, mentre quello per i servizi di ristorazione dell'1,4%. Per le mense scolastiche (per la sola quota a carico delle famiglie) l'inflazione è cresciuta in media dell'1,7% in cinque anni mentre per quelle aziendali è cresciuta in media dell'1,2%, sempre in cinque anni.

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

Nel 2016 il settore, in autogestione e in appalto, ha registrato un volume d'affari pari a poco meno di 6,5 miliardi di euro (tab.1), -0,7% rispetto al 2015 (fig. 2). Il fatturato del settore istruzione[1] è stato di circa 2 miliardi di euro, -0,5% rispetto al 2015 e quello del settore sanità[2] di oltre 2,5 miliardi di euro, -0,6% rispetto al 2015. Il settore aziendale[3] - nonostante il Paese stia uscendo dalla crisi, continua a subire la

[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.

forte contrazione registrata negli ultimi anni ed è quello che attraversa le maggiori difficoltà - nel 2016 ha registrato un fatturato di 1,2 miliardi di euro (-1,5% rispetto al 2015) e, infine, il settore altre collettività[4], che ha registrato un fatturato pari a circa 720 milioni di euro.

	2013	2014	2015	2016
Istruzione	2.005,2	2.012,7	2.010,6	1.999,6
Sanità e Welfare	2.587,4	2.579,8	2.560,9	2.545,7
Lavoro	1.239,1	1.234,7	1.235,5	1.217,2
Altre Collettività	718,0	719,8	720,0	719,9
TOTALE	**6.549,8**	**6.547,1**	**6.527,0**	**6.482,4**

Tab. 1 - Il volume d'affari del settore in autogestione e in appalto (migliaia di €)

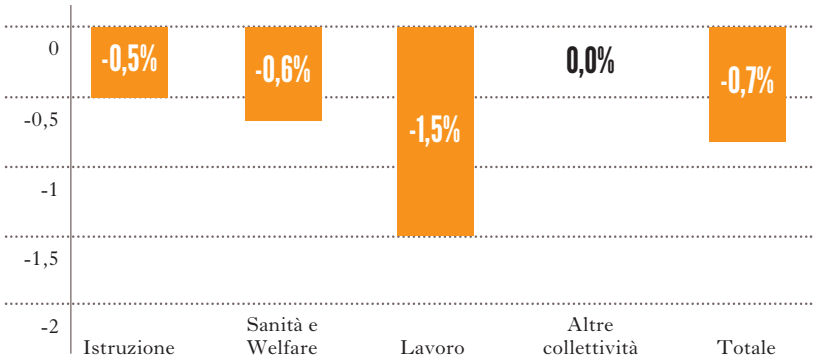


Fig. 2 - Il volume d'affari: variazione percentuale annua 2015-2016

[4] Forze armate e analoghi corpi dello stato, Penitenziari, Comunità religiose.

Lieve contrazione nei volumi. Nel 2016 la Ristorazione Collettiva ha cucinato circa 1,5 miliardi di pasti, -0,9% rispetto al 2015 (tab. 2). Il settore istruzione ha registrato un volume di oltre 432 milioni di pasti (-0,5% rispetto al 2015, tab. 3), mentre il settore sanità, che ha registrato i maggiori volumi, registra poco meno di 587 milioni di pasti (-0,9% rispetto al 2015, tab. 4) e il settore aziendale poco più di 205 milioni di pasti (-1,8% rispetto al 2015, tab. 5). Infine, il settore altre collettività registra un numero di pasti pari a quasi 257 milioni (tab. 6).

	2013	2014	2015	2016
Volumi (MIO di pasti)	1.513,3	1.505,1	1.495,2	1.481,7
Var. % anno su anno		-0,5%	-0,7%	-0,9%

Tab. 2 - I volumi dei pasti del settore (milioni) e variazione percentuale

	2013	2014	2015	2016
Volumi (MIO di pasti)	435,9	435,6	434,5	432,3
Var. % anno su anno		-0,1%	-0,3%	-0,5%

Tab. 3 - I volumi dei pasti del settore Istruzione (milioni) e variazione percentuale

	2013	2014	2015	2016
Volumi (MIO di pasti)	601,7	597,0	592,1	586,9
Var. % anno su anno		-0,8%	-0,8%	-0,9%

Tab. 4 - I volumi dei pasti del settore Sanità e Welfare (milioni) e variazione percentuale

	2013	2014	2015	2016
Volumi (MIO di pasti)	214,5	212,6	209,4	205,6
Var. % anno su anno		-0,9%	-1,5%	-1,8%

Tab. 5 - I volumi dei pasti del settore Lavoro (milioni) e variazione percentuale

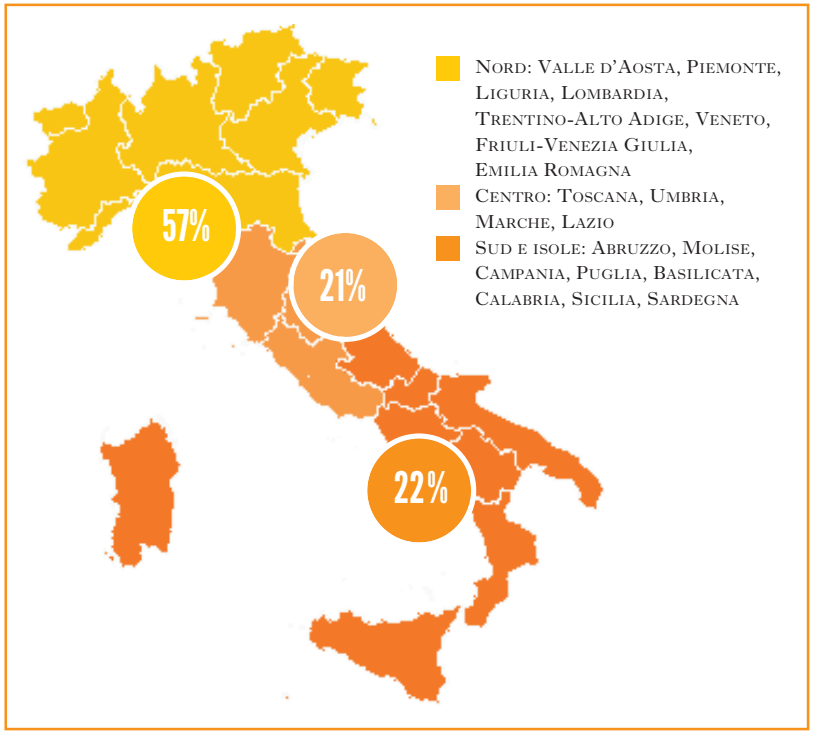
	2013	2014	2015	2016
Volumi (MIO di pasti)	261,2	259,9	259,2	256,9
Var. % anno su anno		-0,5%	-0,3%	-0,9%

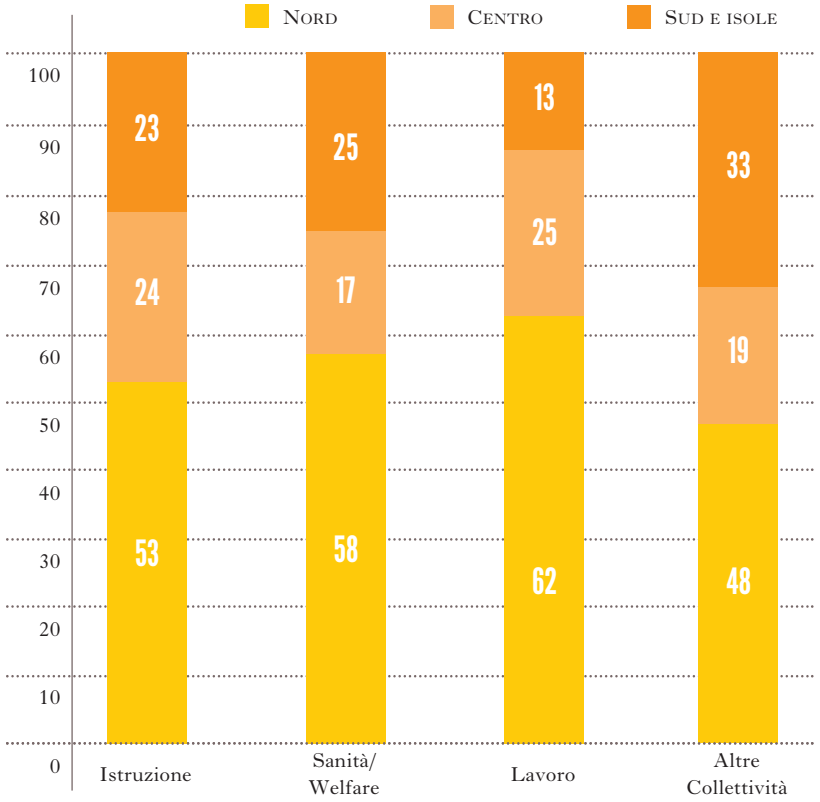
Tab. 6 - I volumi dei pasti del settore Altre Collettività (milioni) e variazione percentuale

Spiccata sperequazione nel territorio. È senz'altro importante porre l'accento sulla forte sperequazione dal punto di vista geografico (fig. 3). Il mercato della Ristorazione Collettiva, infatti, è fortemente sbilanciato verso le Regioni settentrionali dove si concentra il 57% del fatturato a fronte

di una popolazione residente del 46%. Speculare la situazione al Sud Italia dove le aziende della Ristorazione Collettiva ricavano poco più di un quinto del proprio giro d'affari su un territorio in cui risiede oltre un terzo dei nostri concittadini. Il settore istruzione e ancor di più quello aziendale confermano i tratti appena delineati; rispetto al 2015 questo squilibrio si è ulteriormente accentuato proprio nei settori che già registravano le disparità più forti.

Il mercato della Ristorazione Collettiva: una sperequazione territoriale che si accentua





	ISTRUZIONE	SANITÀ/ WELFARE	LAVORO	ALTRE COLLETTIVITÀ	TOTALE	POP. ITALIANA 2016
Nord	53 (+1)	58	62 (+1)	48	57 (+1)	46
Centro	24	17	25	19	21	20
Sud e isole	23 (-1)	25	13 (-1)	33	22 (-1)	34
Italia	100	100	100	100	100	100

Fig. 3 - La distribuzione territoriale del mercato della Ristorazione Collettiva (%) - tra parentesi variazione percentuale annua 2015-2016

MENO ALUNNI, MENO TEMPO PIENO, MENO MENSE

In Italia mancano dati puntuali sul numero di alunni che effettivamente fruiscono del servizio di refezione scolastica, ma è possibile utilizzare i dati relativi all'adozione del tempo pieno nelle scuole primarie (sono pochissime le scuole secondarie di primo o secondo grado che dispongono del servizio) per valutare la diffusione delle mense. Analizzando questi dati è riscontrabile una netta differenza tra Nord e Sud Italia. In molte Province del Mezzogiorno la percentuale di alunni che frequentano scuole con regime a tempo pieno è inferiore al 10%, in alcune addirittura scende al di sotto del 5%. Nelle Regioni del Nord la media è del 48%.
Le dinamiche demografiche (con un numero di alunni iscritti ai vari anni scolastici in costante calo, -3,2% in appena cinque anni*) e il basso tasso di occupazione femminile registrato in buona parte del nostro Paese (con il conseguente scarso ricorso al regime a tempo pieno in quelle stesse aree) aumentano il lento ma costante arretramento della Ristorazione Scolastica, sia in termini di fatturato che di numero di pasti (entrambi -0,5% rispetto al 2015).

**Per gli alunni tra 0 e 11 anni - fascia d'età che in massima parte frequenta le mense scolastiche - il calo delle iscrizioni è del 5,3%.*

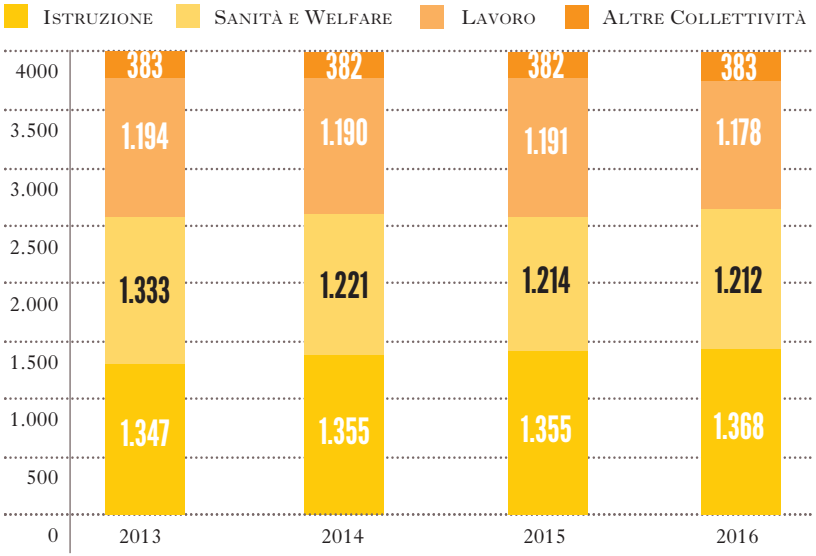
COSTI OSPEDALIERI: LE DIETE CONTINUANO A ESSERE VOCE MARGINALE...

Nel 2016 la spesa per la ristorazione nelle ASL, nelle Aziende ospedaliere universitarie e negli Istituti di ricerca e cura a carattere scientifico (IRCSS) delle Regioni e Province autonome italiane ha costituito lo 0,6% del totale dei costi di produzione di questi enti, in calo rispetto allo 0,7% del 2012. Dal 2012 al 2015 la spesa complessiva per il servizio ristorazione è scesa di oltre 53 milioni di euro, corrispondenti ad un arretramento percentuale di poco meno del 7% rispetto ai livelli del 2012. Nello stesso arco temporale, l'acquisto di tutti i servizi non sanitari all'interno dei bilanci delle ASL si è ridotto del 5,2%, il 25% in meno, mentre la spesa complessiva (totale dei costi di gestione) registra un avanzamento dell'1,7% nominale. I dati ancora provvisori del 2016 colgono un piccolo segnale di inversione di tendenza con la spesa per la ristorazione che torna a crescere, seppure molto debolmente, dello 0,3%. Le ASL delle Regioni che dall'inizio della spending review hanno tagliato più delle altre la spesa per la ristorazione sono il Lazio (-22%), la Toscana (-17%), la Campania (-11%) e il Friuli-Venezia Giulia (-11%). Le Regioni che invece hanno segnato un incremento di questa voce di bilancio sono la Sardegna (+2,5%), l'Emilia Romagna (+1,7%) e la Calabria (+0,5%), oltre alla Provincia autonoma di Bolzano.

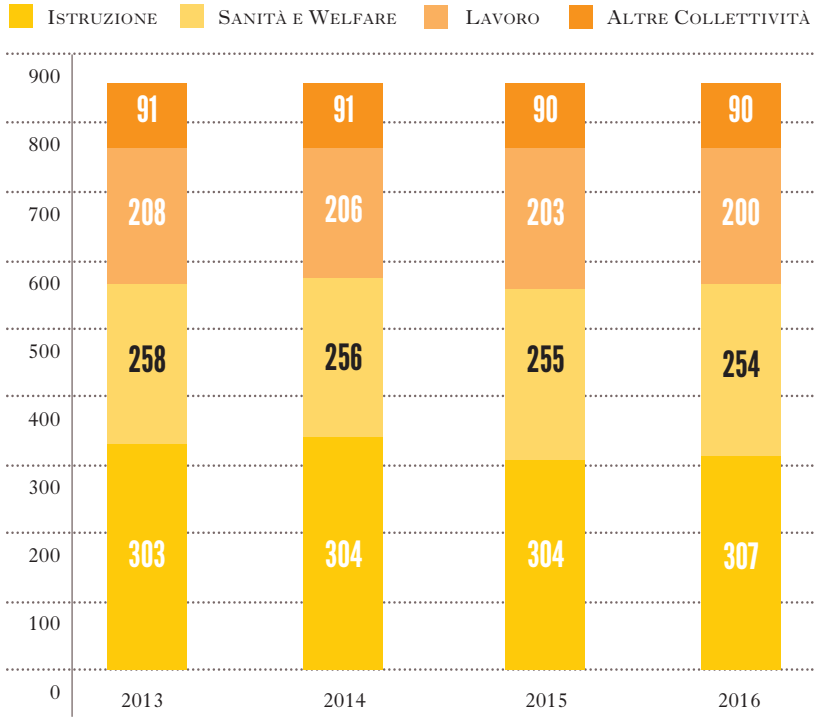
** I dati raccolti provengono dal modello di rilevazione del conto economico delle Aziende sanitarie locali, delle Aziende ospedaliere, degli IRCSS e delle Aziende ospedaliere universitarie di tutte le Regioni e Province autonome.*

Il mercato in outsourcing. Sono 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. Il mercato in appalto nel 2016 ha registrato un fatturato pari a poco più di 4 miliardi di euro (tab. 7), risultando stabile rispetto all'anno precedente. Il numero di pasti cucinati è stato di circa 851 milioni, in leggera contrazione rispetto al 2015 (due decimali di punto in meno). Dal 2013 il mercato ha mantenuto lo stesso giro d'affari con una contrazione minima (-0,1%) mentre il numero di pasti ha subito una contrazione più consistente (-1%).

	2013	2014	2015	2016
Istruzione	1.346,7	1.355,5	1.355,4	1.367,6
Sanità e Welfare	1.222,4	1.221,2	1.214,0	1.212,3
Lavoro	1.193,9	1.190,1	1.1190,8	1.178,3
Altre Collettività	282,2	282,4	281,9	281,8
TOTALE	**4.045,2**	**4.049,2**	**4.042,1**	**4.039,9**



	2013	2014	2015	2016
Istruzione	302,3	304,0	303,8	306,9
Sanità e Welfare	257,9	256,4	254,7	253,7
Lavoro	207,8	206,1	203,1	200,3
Altre Collettività	91,2	90,7	90,3	89,7
TOTALE	**859,2**	**857,3**	**851,9**	**850,6**



Tab. 7 - Il mercato in appalto: valore delle vendite (migliaia di €) e volume dei pasti (milioni) del mercato in appalto e variazioni anni 2013-2016

Nel mercato in appalto, il settore istruzione è l'unico che registra un incremento del fatturato (+1%) che si è potuto verificare grazie a un guadagno di quote di mercato a spese delle gestioni in house e nonostante la concomitante variazione negativa del mercato della Ristorazione Collettiva in questo settore.

Il settore sanità mantiene nel 2016 la stessa quota di ricavi dell'anno precedente, mentre cede alcuni punti decimali a volume.

Il settore aziendale, infine, è quello che registra l'arretramento più vistoso sia in termini di fatturato (-1,1%) che di numero di pasti (-1,3%), in linea con quanto accade nel medesimo settore sul mercato globale della Ristorazione Collettiva.

SERVIZIO IN APPALTO O IN HOUSE... PERCHÉ PER LE MENSE SCOLASTICHE NON DOVREBBE ESSERE UN DILEMMA

Dal confronto dei dati sulle gestioni in house e di quelli sulle gestioni in appalto del servizio di refezione scolastica emergono alcuni aspetti molto interessanti. C'è, innanzitutto, una differenza significativa del costo medio del singolo pasto per Amministrazione: 30 centestimi più alto se il servizio è gestito in proprio. La gestione in appalto, oltre a risultare meno onerosa per le casse degli Enti locali, grava meno anche sulla fiscalità generale: infatti, la percentuale del costo totale coperto direttamente dalle famiglie con entrate ad hoc è maggiore rispetto alla gestione in house. Pertanto, quanto resta a carico della fiscalità generale è una parte inferiore del costo totale del servizio. Dai dati risulta che con la gestione in house gli Enti locali hanno una copertura dei costi del servizio pari al 64% (due terzi) mentre quando è in appalto si attesta al 73% (tre quarti). Valutando le differenze per aree geografiche la differenza è di 27 punti percentuali tra le Regioni a nord del Po e quelle Centro-meridionali. Ovvero al Nord meno del 30% del servizio non è coperto dalle famiglie mentre al Sud questa percentuale supera la metà

(56%). Seppure su livelli più alti di copertura, differenze territoriali simili si riscontrano anche per le Amministrazioni che concedono il servizio in appalto. Al Nord la differenza nella copertura del costo tra una forma di gestione e l'altra è di 7 punti percentuali a favore della gestione in appalto, si riduce nelle Regioni centrali a 2 punti di differenza (69 a 71) e si allarga nuovamente al Sud fino a raggiungere i 6 punti percentuali (44 a 50 sempre a favore della gestione appaltata). L'analisi per dimensione demografica dei Comuni mostra, come già accennato, che i Comuni più piccoli stentano a coprire il costo del servizio con le sole entrate destinate. Ad esempio tra i Comuni più grandi e quelli più piccoli la differenza è attorno ai 10 punti percentuali (9 nella gestione in house e 13 per quella in appalto).

Positivi i risultati delle aziende dell'indagine Oricon.

Nel 2016, le aziende della Ristorazione Collettiva che hanno partecipato all'indagine[5] hanno registrato un volume d'affari di 2 miliardi di euro (tab. 8), +0,7% rispetto al 2015 (fig. 4). Il settore istruzione è quello che registra la maggiore crescita, con un fatturato pari a 686 milioni di euro (+1,4% rispetto al 2015), e anche il settore sanità cresce con un fatturato di 456 milioni di euro (+1,2% rispetto al 2015). Il settore aziendale si assesta su un volume di affari pari a 780 milioni di euro (-0,1% rispetto al 2015).

Il fatturato del settore altre collettività, infine, è stato di oltre 126 milioni di euro (-1,8% rispetto al 2015).

[5] I risultati dell'indagine, d'ora in poi, fanno riferimento all'analisi dei dati di 6 aziende della Ristorazione Collettiva: Camst, CIR Food, Compass Group Italia, Elior, Gruppo Pellegrini, Sodexo.

	Scuola d'infanzia, primaria e secondaria	Ristorazione sanitaria	Ristorazione aziendale	Altro	Totale
Nord-Ovest	106.051	70.116	96.809	11.119	284.095
Lombardia	192.276	123.123	223.340	20.715	559.453
Nord-Est	90.403	64.973	90.928	23.239	269.543
Centro-Nord	225.410	118.653	148.698	34.354	527.116
Centro	64.335	36.205	174.710	32.134	307.383
Sud	7.811	43.577	45.200	5.189	101.777
Totale	**686.286**	**456.646**	**779.685**	**126.750**	**2.049.366**

Tab. 8 - Il valore delle vendite delle aziende aderenti all'indagine Oricon (migliaia di €)

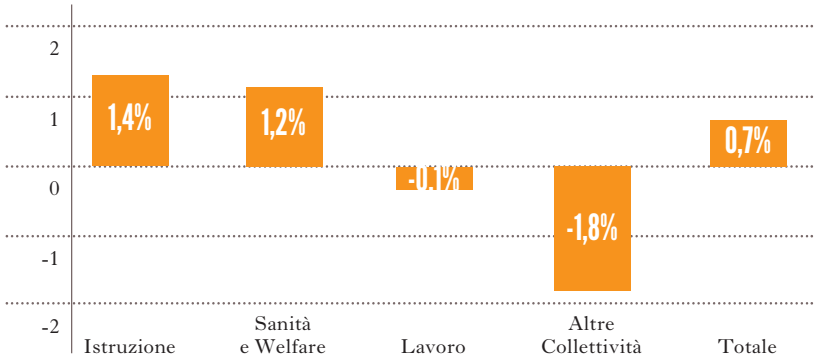


Fig. 4 - Il valore delle vendite: variazione percentuale annua 2015-2016

Nel 2016 le aziende che hanno partecipato all'indagine dell'Osservatorio hanno preparato 389 milioni pasti (tab. 9), +0,7% rispetto al 2015 (fig. 5). È certamente il Centro-Nord[6] l'area d'Italia che usufruisce maggiormente dei servizi delle aziende della Ristorazione Collettiva. Nel 2016, i pasti cucinati sono stati circa 50 milioni nel settore istruzione; circa 23 milioni nel settore sanità; e circa 25 milioni nel settore aziendale. Seguono, nella classifica geografica, il Nord-Ovest[7] (22 milioni di pasti nel settore istruzione; 14 milioni nel settore sanità; 18 milioni nel settore aziendale), il Nord-Est[8] e il Centro[9], dove però il dato della ristorazione aziendale (oltre 24 milioni di pasti cucinati nel 2016) è superiore rispetto al Nord-Ovest (18 milioni di pasti). Fanalino di coda il Sud[10], dove sono stati serviti, nel 2016, poco meno di 2 milioni pasti nel settore istruzione, circa 8 milioni nel settore sanità e 8 milioni nel settore aziendale. Da segnalare in ultimo, e non certo per importanza, i dati della Regione Lombardia, che da sola registra 43 milioni di pasti cucinati nel settore istruzione, oltre 24 milioni nel settore sanità e quasi 38 milioni nel settore aziendale.

[6] Centro-Nord: Emilia-Romagna, Toscana, Marche.
[7] Nord-Ovest: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia.
[8] Nord-Est: Trentino-Alto Adige, Veneto, Friuli-Venezia Giulia.
[9] Centro: Umbria, Lazio, Abruzzo, Sardegna.
[10] Sud: Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia.

	Scuola d'infanzia, primaria e secondaria	Ristorazione sanitaria	Ristorazione aziendale	Altro	Totale
Nord-Ovest	22.794	14.109	18.328	1.577	56.808
Lombardia	42.881	24.426	37.775	1.823	106.905
Nord-Est	20.611	13.468	16.105	4.803	54.987
Centro-Nord	48.671	22.825	24.824	5.640	101.961
Centro	13.677	6.257	24.324	5.769	50.027
Sud	1.866	7.494	8.036	868	18.264
Totale	**150.501**	**88.579**	**129.392**	**20.480**	**388.952**

Tab. 9 - I volumi dei pasti delle aziende aderenti all'indagine Oricon (migliaia)

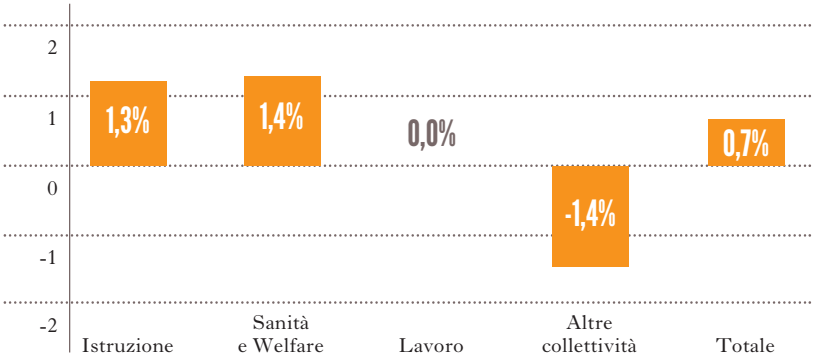


Fig. 5 - I volumi dei pasti: variazione percentuale annua 2015-2016

Più committenza privata. 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, quest'ultima preponderante nella ristorazione scolastica (fig. 7). La quota dei ricavi che derivano da appalti con la Pubblica Amministrazione (compresi gli Enti Locali) ha subito una flessione accelerata rispetto allo scorso anno passando dal 53% del 2015 al 51% del 2016 (fig. 6): pertanto su 100 euro di ricavi delle aziende partecipanti all'indagine condotta da Oricon, quasi la metà proviene da rapporti con la Pubblica Amministrazione. Simmetricamente cresce la quota di ricavi derivanti da contratti con clienti privati, che passa dal 47% del 2015 al 49% del 2016. Identica dinamica anche all'interno dei settori di attività: ovunque si riduce il peso del pubblico rispetto al settore privato, in modo particolare nel settore sanità (dal 65% al 57,5%) (fig. 7).

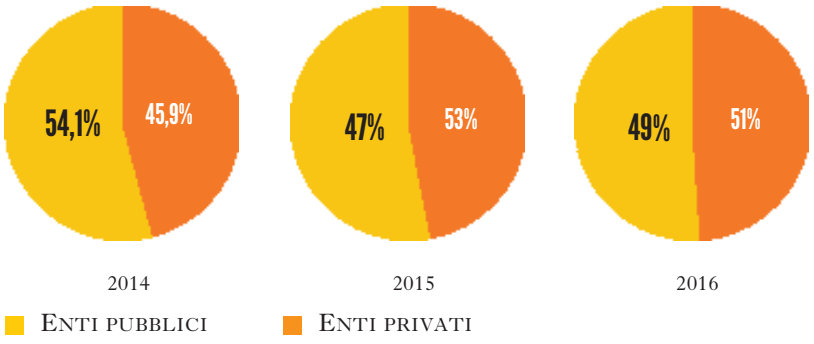


Fig. 6 - La quota di ricavi delle aziende aderenti all'indagine Oricon derivanti da appalti con la PA o da contratti con privati (%)

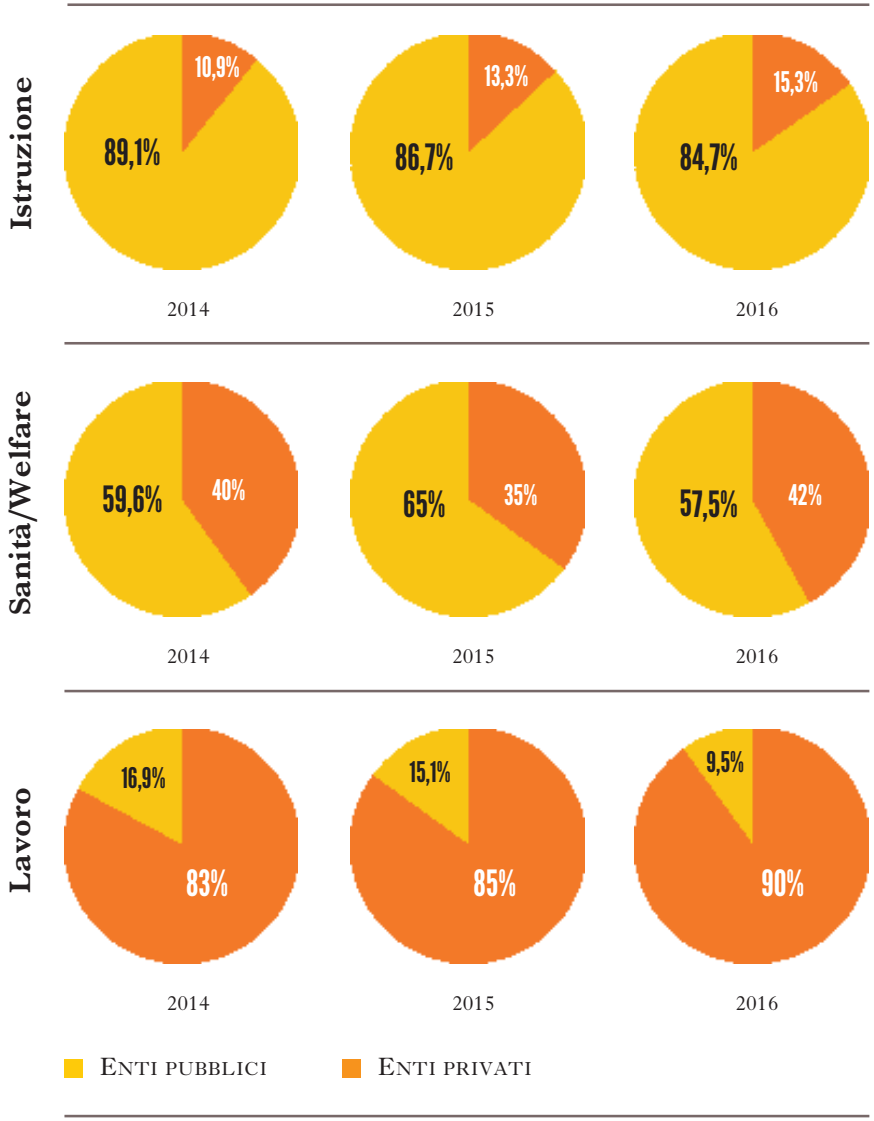


Fig. 7 - La quota di ricavi delle aziende aderenti all'indagine Oricon derivanti da appalti con la PA o da contratti con privati divisi per settore (%)

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

Nel 2016 il prezzo medio dei pasti cucinati dalle aziende che hanno aderito all'indagine si è assestato su 5,28 euro, stabile rispetto al 2015 (tab. 10). Nella ristorazione scolastica il prezzo medio dei pasti è di 4,56 euro (nessuna variazione rispetto al 2015), nella ristorazione sanitaria è di 5,16 euro (-0,01 euro rispetto al 2015), mentre nella ristorazione aziendale è di 6,03 euro (-0,01 euro rispetto al 2015) (tab. 11).

	2013	2014	2015	2016	var. % '15-'16
Nord	5,02	5,01	5,10	5,11	0,1%
Centro	5,44	5,46	5,48	5,50	0,3%
Sud	5,60	5,68	5,64	5,59	-0,8%
Italia	5,22	5,23	5,29	5,28	-0,2%

Tab. 10 - Il prezzo di vendita dei pasti delle aziende aderenti all'indagine Oricon (€)

	ISTRUZIONE		SANITÀ/WELFARE		LAVORO	
	2015	2016	2015	2016	2015	2016
Ricavi caratteristici	4,56	4,56	5,15	5,16	6,02	6,03

Tab. 11 - Il prezzo di vendita dei pasti delle aziende aderenti all'indagine Oricon divisi per settore (€)

Le materie prime. Prodotti provenienti da filiera controllata (allevamenti biologici, agricoltura integrata[11], agricoltura biologica[12]); prodotti certificati[13]; prodotti equo-solidali[14]; prodotti da agricoltura convenzionale: è questa l'origine delle materie prime utilizzate dalle aziende della Ristorazione Collettiva per la preparazione dei pasti (tab. 12).

	ISTRUZIONE		SANITÀ/WELFARE		LAVORO	
	2015	2016	2015	2016	2015	2016
Prodotti certificati (DOP, IGP, STG)	31%	33%	2%	4%	2%	5%
Prodotti equo-solidali	2%	2%	1%	1%	1%	1%
Prodotti convenzionali	66%	65%	97%	95%	97%	94%
Totale	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**

Tab. 12 - Le derrate alimentari acquistate dalle aziende aderenti all'indagine Oricon per ciascun settore di provenienza (%)

[11] 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 a tecnologie a ridotto impatto ambientale.
[12] 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.
[13] DOP, IGP, STG.
[14] 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.

L'acquisto dei prodotti a filiera controllata rileva una decisa accelerazione nel corso del 2016: i prodotti biologici raggiungono ormai il 14% del totale degli acquisti. Parallelamente calano gli acquisti di prodotti da agricoltura convenzionale che scendono per la prima volta sotto l'85% (fig. 8).

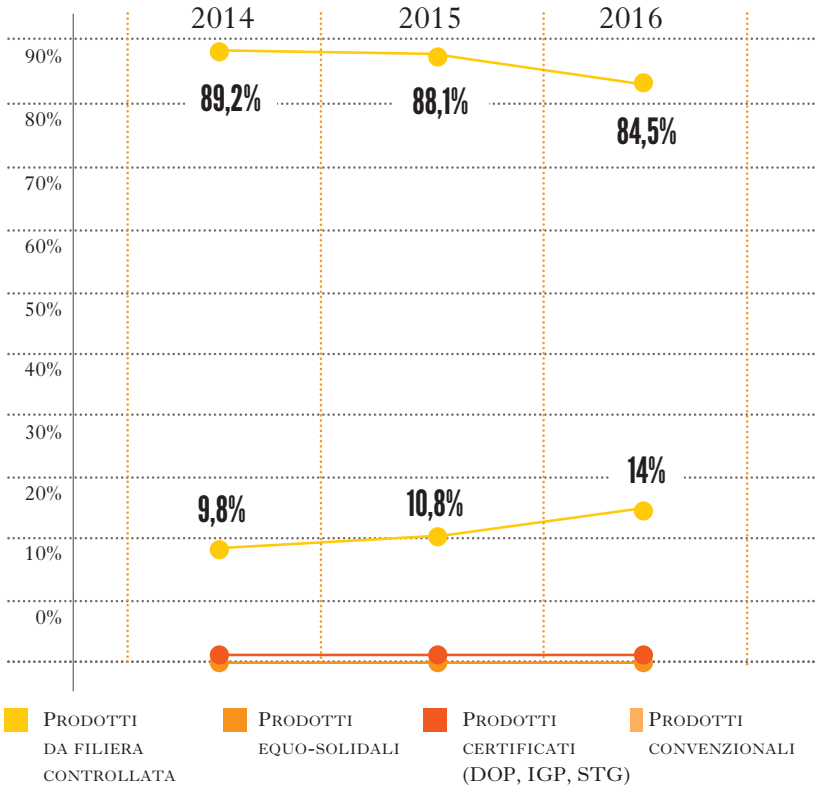


Fig. 8 - Le derrate alimentari acquistate dalle aziende aderenti all'indagine Oricon: variazione percentuale anni 2014-2016

Proseguendo l'analisi per settori si evidenzia come nel settore istruzione il peso dei prodotti da filiera controllata abbia ormai raggiunto un terzo del totale degli acquisti, con un trend di forte accelerazione nel corso dell'ultimo anno anche nei comparti sanità e aziendale. Le categorie merceologiche (fig. 9) in cui gli acquisti di prodotti da filiera controllata incidono maggiormente sono ortofrutta (22%), pane e pasta (20%), cereali e riso (18%), mentre gli acquisti di prodotti ittici avvengono in maniera preponderante da produzione convenzionale (94%).

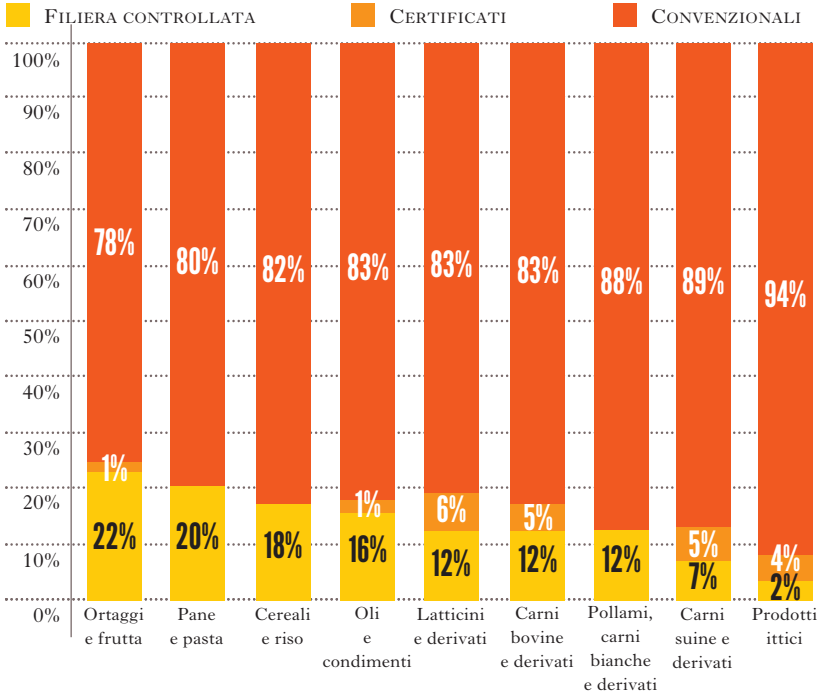


Fig. 9 - L'origine delle materie prime acquistate dalle aziende aderenti all'indagine Oricon (% su quantità in Kg)

Rispetto al 2015 gli incrementi maggiori di acquisti a filiera controllata e certificata si registrano per le carni bianche, quelle di suino e loro derivati, l'olio e la pasta, tutti in crescita di almeno l'8%. Da notare, infine, l'incremento di acquisto dei prodotti biologici da parte delle aziende che hanno partecipato all'indagine (tab. 13), in linea con la maggiore richiesta di tali prodotti nei capitolati di gara.

Carni bianche e derivati	8,7%
Carni suine e derivati	8,6%
Oli e condimenti	8,6%
Pane e pasta	8,1%
Latticini e derivati	7,0%
Carni bovine e derivati	5,8%
Cereali e riso	5,6%
Ortaggi e frutta	4,0%
Prodotti ittici	2,2%

Tab. 13 - Gli acquisti di prodotti biologici delle aziende aderenti all'indagine Oricon: variazione percentuale annua 2015-2016

Più menù etico-religiosi, meno diete sanitarie. Sui 238 milioni pasti cucinati nel 2016 dalle aziende aderenti alla indagine Oricon nei settori istruzione e sanità, oltre 21 milioni sono stati preparati per soddisfare esigenze legate a particolari patologie, quali ad esempio allergie o intolleranze alimentari, o a scelte etico-religiose. Tra il 2014 e il 2016 si riducono le diete sanitarie (-2%) nei due settori (scuola e sanità) e crescono i menù etico-religiosi (+8%) (fig. 10).
Sul totale dei pasti a regime speciale cucinati, nel settore

istruzione il 42% è stato a regime dietetico speciale; nel settore sanitario è stato il 24% (tab. 14).

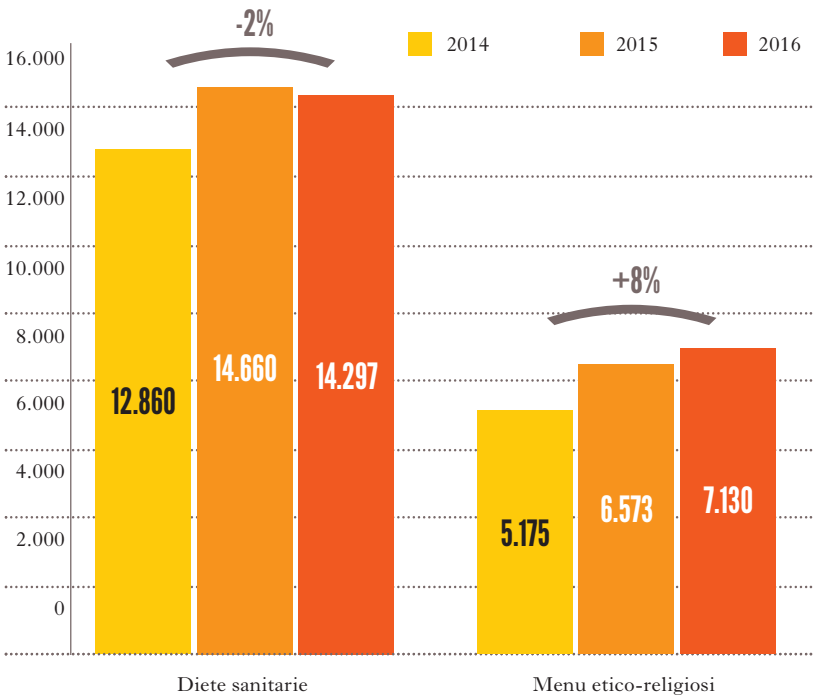


Fig. 10 - Variazione 2014-2016 dei pasti a regime dietetico speciale cucinati dalle aziende aderenti all'indagine Oricon (% calcolata sul totale dei pasti per settore)

	Scuola d'infanzia	Primaria e secondaria	Ristorazione sanitaria	Totale
Diete sanitarie	9%	33%	24%	67%
Menu etico-religiosi	8%	20%	5%	33%
Totale	17%	54%	29%	100%

Tab. 14 - I pasti a regime dietetico speciale cucinati dalle aziende aderenti all'indagine Oricon divisi per settore (% calcolata sul totale dei pasti per settore)

E ancor meno cook&chill... I pasti a legame refrigerato (cook&chill) continuano a rimanere ancora una realtà poco diffusa in Italia. Nel 2016, infatti, il 2,5% dei pasti (9,7 milioni) è stato preparato con questo processo produttivo (tab. 15), -7% rispetto al 2015 (fig. 11). Con il 55% di pasti cook&chill è la ristorazione aziendale, in particolare, a utilizzare tale processo produttivo. Seguono la ristorazione sanitaria e la ristorazione scolastica, rispettivamente con il 27% e il 7% dei pasti a legame refrigerato (fig. 12).

	2015	2016
Ristorazione scolastica	0,5%	0,5%
Ristorazione sanitaria	3,1%	3,0%
Ristorazione aziendale	4,9%	4,2%
Altro	3,8%	5,0%
Totale	**2,7%**	**2,5%**

Tab. 15 - I pasti cook&chill cucinati dalle aziende aderenti all'indagine Oricon (%)

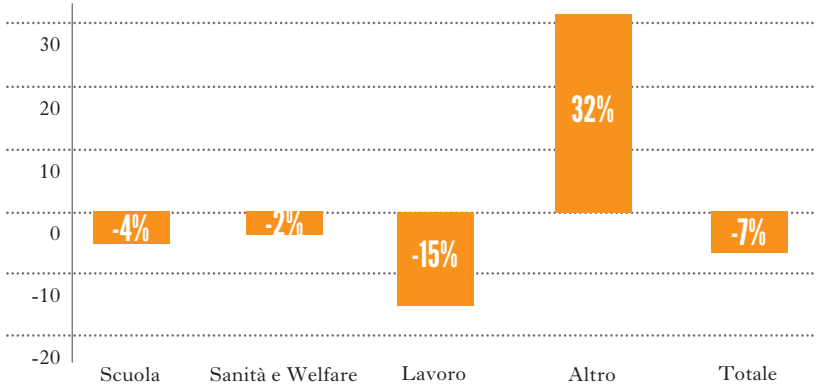


Fig. 11 - I pasti cook&chill: variazione percentuale annua 2015-2016

Fig. 12 - La distribuzione dei pasti cook&chill cucinati nel 2016 dalle aziende aderenti all'indagine Oricon suddivisi per settore (%)

AUMENTANO I CONTROLLI, DIMINUISCONO LE SANZIONI...

NAS, ASL e le stesse Aziende compiono ogni anno ispezioni e controlli a campione presso le cucine di scuole, strutture sanitarie e aziendali per verificare lo stato degli ambienti e la qualità dei cibi. Qualora siano riscontrate anomalie, le aziende o i fornitori sono tenuti a mettersi immediatamente in regola e a pagare una sanzione (stabilita a seconda dell'irregolarità riscontrata). Nel 2016 sono state effettuate circa 3.500 ispezioni, il 5,1% in più rispetto al 2015. Analizzando i diversi settori, le ispezioni nella ristorazione scolastica sono state pari a 1.870 (+6,7% rispetto al 2015) e le sanzioni pari a 86mila euro (-32,2% rispetto al 2015); le ispezioni nella ristorazione sanitaria sono state pari a 778 (-6,7% rispetto al 2015) e le sanzioni pari a circa 63mila euro (-5,7% rispetto al 2015); infine, le ispezioni nella ristorazione aziendale sono state pari a 706 (+6,3% rispetto al 2015) e le sanzioni pari a 61mila euro (-15,2% rispetto al 2015).

I COSTI DELLE AZIENDE: STRUTTURA, INVESTIMENTI, CREDITI SCADUTI

Con il 47,5%, è il lavoro la voce più importante dei costi delle aziende che hanno partecipato all'indagine (fig. 13). Seguono i costi delle materie prime alimentari (35,5%), i costi indiretti (12%), i costi dei materiali non alimentari (3%) e i costi relativi ai trasporti (2,1%). Si riscontra (tab. 16) che nel settore istruzione il costo del lavoro è il 44,2% (-0,1% rispetto al 2015), il costo dell'acquisto delle materie prime alimentari il 35% (stabile rispetto al 2015) mentre i costi riferibili ad acquisti non alimentari, trasporti e utility sono pari al 20,8% (stabile rispetto al 2015). Nel settore sanitario il costo del lavoro è il 45,5% (+0,3% rispetto al 2015), il costo dell'acquisto delle materie prime alimentari il 40,5% (-0,6% rispetto al 2015), mentre i costi riferibili ad acquisti non alimentari, trasporti e utility sono pari al 13,9% (+0,3% rispetto al 2015). Nel settore aziendale, infine, il costo del lavoro è il 50,5% (stabile rispetto al 2015), il costo dell'acquisto delle materie prime alimentari il 32,9% (+0,4% rispetto al 2015), mentre i costi riferibili ad acquisti non alimentari, trasporti e utility sono pari al 16,6% (-0,4% rispetto al 2015).

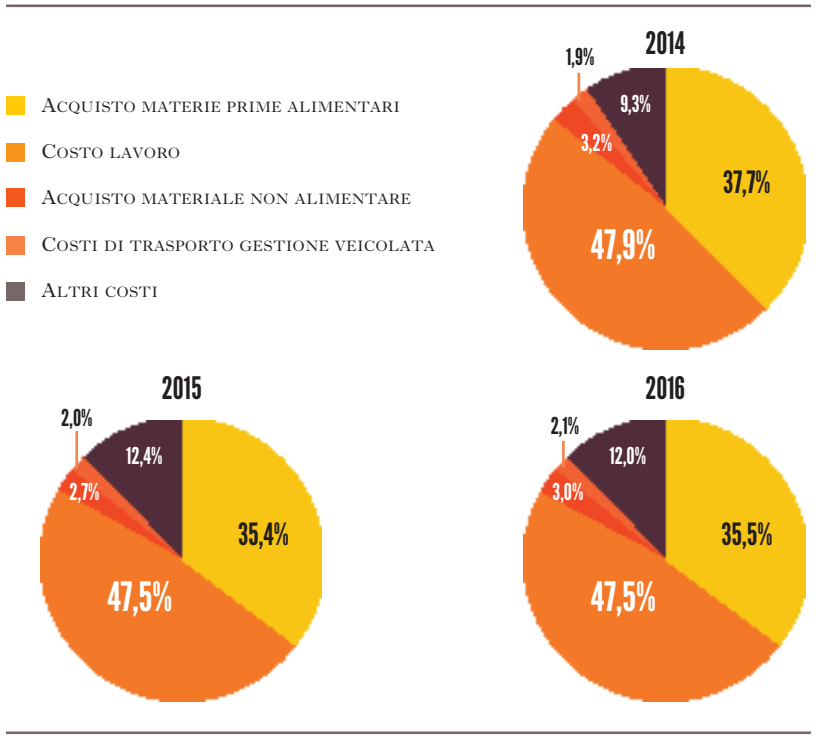


Fig. 13 - La composizione dei costi delle aziende aderenti all'indagine Oricon: variazione percentuale anni 2014-2016

	SCUOLA		SANITÀ/WELFARE		AZIENDALE	
	2015	2016	2015	2016	2015	2016
Acquisto materie prime alimentari	35,0%	35,0%	41,1%	40,5%	32,5%	32,9%
Costo del lavoro	44,3%	44,2%	45,2%	45,5%	50,5%	50,5%
Acquisto materiale non alimentare	2,2%	2,4%	2,6%	2,5%	3,3%	3,7%
Costi trasporto gestione veicolata	2,6%	2,8%	2,3%	2,3%	1,4%	1,4%
Altri costi	16,0%	15,6%	8,7%	9,1%	12,3%	11,5%

Tab. 16 - L'incidenza dei costi sostenuti per settore e variazione percentuale annua 2015-2016

Trend in crescita per gli investimenti in macchinari e impianti. Le aziende aderenti all'indagine Oricon hanno registrato nel 2016 investimenti tecnici pari a oltre 76 milioni di euro, -14% rispetto al 2015 ma +44% rispetto al 2014 (fig. 14). Di questi, il 43% (+8% rispetto al 2015) è stato destinato a investimenti per impianti, macchinari e attrezzature (tab. 17). Da segnalare la previsione per il 2017 che indica un incremento negli investimenti pari a circa 83 milioni di euro.

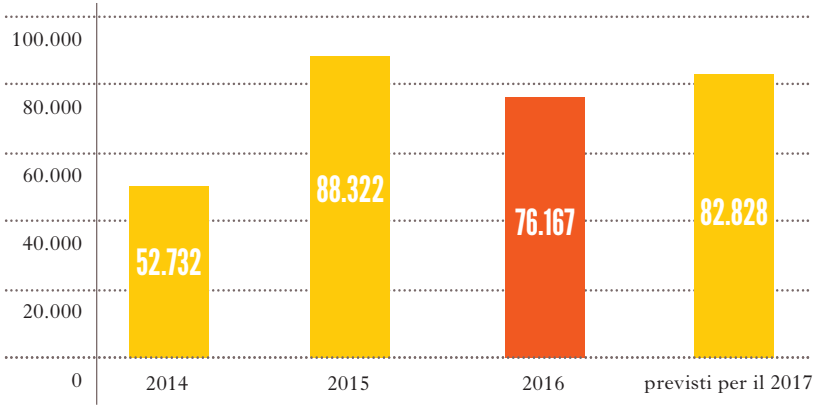


Fig. 14 - Gli investimenti effettuati e previsti dalle aziende aderenti all'indagine Oricon (migliaia di €) e variazione percentuale annua 2015-2016

INVESTIMENTI	2014	2015	2016	2017
Per immobili	15%	22%	13%	12%
Per impianti, macchinari e attrezzature	47%	35%	43%	40%
Per mezzi di trasporto	4%	3%	3%	2%
Per beni immateriali	13%	11%	10%	11%
Altro tipo di investimenti	21%	29%	31%	35%
Totale	**100%**	**100%**	**100%**	**100%**

Tab. 17 - Gli investimenti suddivisi per ambito e variazione percentuale annua 2015-2016

Stabile l'importo dei crediti scaduti, ma migliora la situazione del ritardo. Nel 2016 le aziende che hanno aderito all'indaginehanno vantato crediti per oltre 258 milioni di euro, di cui 85 milioni di euro nei confronti della PA e 173 milioni di euro nei confronti dei privati (fig. 15). Rispetto al 2015, si registra un aumento del 9% di Enti della PA che paga entro 180 giorni e un calo del 5% che paga tra i 180 e i 365 giorni (fig. 16).

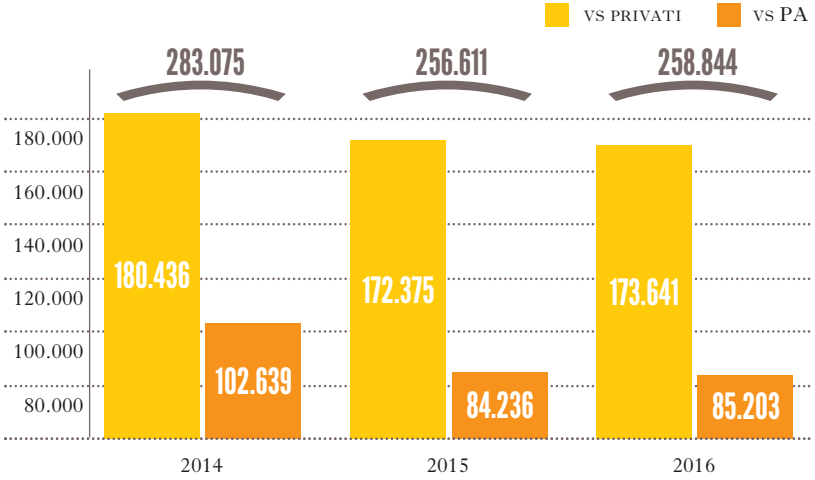


Fig. 15 - I crediti scaduti al 31/12 delle aziende aderenti all'indagine Oricon (migliaia di € e % committenza pubblica e privata) e variazione anni 2014-2016

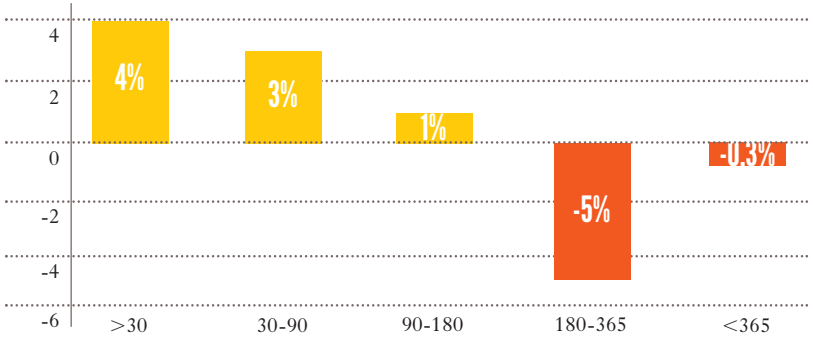


Fig. 16 - Variazione importo dei crediti scaduti verso la PA (giorni)

L'OCCUPAZIONE DEL SETTORE

Nel 2016 il numero di occupati nel complesso delle aziende aderenti all'indagine Oricon era pari a 50.592 unità, in calo dello 0,8% rispetto al 2015 (fig. 17). L'unico settore in cui l'occupazione risulta in crescita (+2%) è quello della sanità; nel settore istruzione e nel settore aziendale le variazioni sono negative, seppur in maniera molto contenuta.
Il 43% del personale è dedicato alla ristorazione scolastica, il 25% alla ristorazione aziendale, il 16% alla ristorazione sanitaria; il restante 16% degli occupati ha mansioni trasversali a tutti i settori (amministrazione, contabilità, ecc.) (tab. 18).

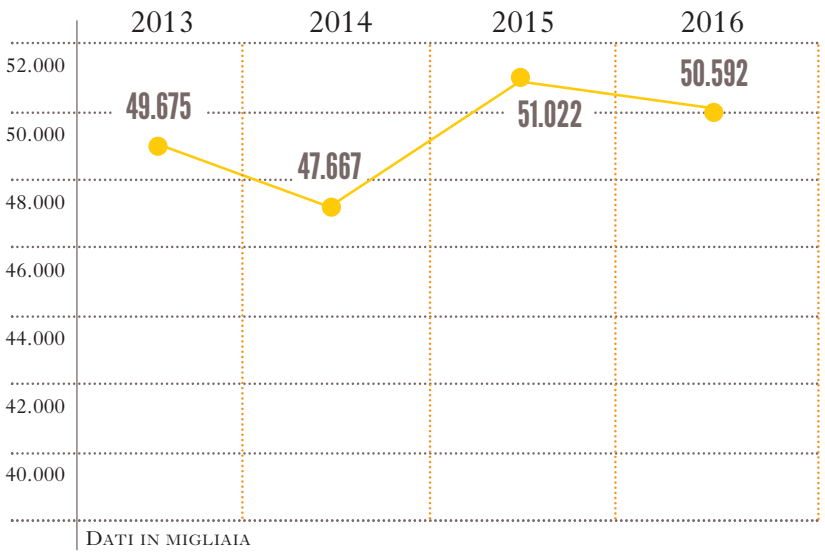


Fig. 17 - Le lavoratrici e i lavoratori occupati nel 2016 dalle aziende aderenti all'indagine Oricon (migliaia) e variazione anni 2013-2017

	RISTORAZIONE SCOLASTICA	RISTORAZIONE SANITARIA	RISTORAZIONE AZIENDALE	ALTRO	TOTALE
2015	43%	15%	25%	17%	100%
2016	43%	16%	25%	16%	100%

Fig. 38 - La distribuzione dell'occupazione per settore e variazione percentuale annua 2015-2016

I PASTI AGLI INDIGENTI: UN IMPEGNO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

La Ristorazione Collettiva è un settore ad alto valore sociale. Collabora con le Organizzazioni del Terzo Settore, offrendo un importante contributo attraverso la donazione di centinaia di migliaia di pasti che alleviano la drammatica situazione in cui gli indigenti versano.

Nel 2016, le sole aziende che hanno aderto all'indagine Oricon hanno donato oltre 501mila pasti.

Nel rispetto della dignità delle persone e delle norme di igiene e sicurezza alimentare, i pasti donati non sono frutto di avanzi: 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 Organizzazioni del Terzo Settore di avere il tempo per ritirare e distribuire i pasti alle fasce più bisognose del Paese.

UN CAMBIAMENTO UTILE AL BENE DI TUTTI

Oricon ha tra i propri compiti l'elaborazione e l'analisi dei cambiamenti socio-economici sui temi dell'alimentazione, la nutrizione, la ristorazione del nostro Paese; la diffusione di scenari sul settore della Ristorazione Collettiva attraverso la raccolta di dati quali-quantitativi generalisti e specifici; la realizzazione di expert survey su temi di interesse immediato e di visione e tendenze.
L'indagine curata dal Centro Studi dell'Osservatorio e presentata in queste pagine ha analizzato i consumi delle famiglie italiane e approfondito i principali dati della Ristorazione Collettiva in Italia.
Il settore sembra avere lasciato alle spalle la crisi iniziata dieci anni fa, registrando risultati stabili nell'ultimo biennio sia in termini di fatturato che di volumi.
Si conferma, inoltre, un comparto centrale per l'occupazione del nostro Paese - soprattutto quella femminile - e, per le caratteristiche del servizio offerto, strategico per tutta la filiera

agroalimentare italiana, oltre che per gli investimenti che effettua (nei centri cottura nei locali di scuole, università, ospedali e case di riposo). La distribuzione territoriale del mercato della Ristorazione Collettiva, poi, è una cartina di tornasole che conferma le dinamiche demografiche e il basso tasso di occupazione femminile nel Sud.
Augurandoci che l'indagine potrà essere di interesse per i nostri stakeholder e per chiunque voglia approfondire il settore, chiudiamo questo numero di In Fieri nei giorni in cui il sessantacinquesimo Governo della Repubblica Italiana si appresta ad entrare in carica: "un Governo di cambiamento", come dichiarato dalle forze politiche di maggioranza che lo sostengono.
Ed è il *cambiamento* che ha senz'altro contraddistinto la Ristorazione Collettiva negli ultimi anni.
Si pensi ad esempio all'entrata in vigore del Nuovo Codice degli Appalti che, stabilendo l'aggiudicazione dei contratti relativi ai servizi di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, rende chiara la volontà del Decisore di premiare la qualità del progetto quando si tratta di appaltare quei servizi di ristorazione rivolti alle fasce di popolazione la cui qualità del cibo e gli aspetti nutrizionali hanno una funzione preminente rispetto alla mera alimentazione.
O alla Legge 166/2016, che ha visto un importante contributo da parte della Ristorazione Collettiva per la sua definizione e che si è rivelata un modello in Europa per l'impegno contro la lotta agli sprechi alimentari.

Ma si pensi anche a quella sentenza della Corte d'Appello di Torino che ha portato alcune famiglie ad annullare l'iscrizione dei propri figli alla mensa scolastica optando per il pasto o (più spesso) il panino portato da casa, in netto contrasto con il provvedimento di un Comune che ha stabilito che i figli delle famiglie in arretrato con il pagamento delle rette non hanno il diritto di consumare il regolare pasto servito nella mensa scolastica e che ha acceso un forte dibattito sulla necessità di rendere la ristorazione scolastica servizio pubblico essenziale: disponibile per tutti e a carico della fiscalità generale.
E, infine, non possiamo non citare la firma del primo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti della Ristorazione Collettiva e Commerciale, dei Pubblici Esercizi e del Turismo: un cambiamento che ha interessato oltre un milione di addetti di un settore dove operano più di 300.000 imprese con un fatturato di oltre 80 miliardi di euro.
Sono, questi, solo alcuni dei cambiamenti a cui abbiamo assistito. Ma sono ancora tanti i temi da affrontare e che attendono risposte concrete.
Una legislazione dedicata e non frammentaria, semplificata e che renda più efficaci i controlli; un'assunzione di responsabilità da parte della Pubblica Amministrazione, che dovrà essere sempre più attenta anche alle istanze delle Aziende e rispettosa dei tempi dei pagamenti; un'assunzione di responsabilità da parte delle Aziende, che dovranno ricostruire il dialogo con i propri interlocutori, le famiglie in particolare, per offrire un servizio ogni giorno migliore.