

# Sulla ristorazione collettiva la mannaia del caro costi

**Nasi (Cirfood): «Il 2022 si è chiuso senza utili e il nuovo Codice degli appalti non considera le peculiarità del settore»**  
**Osservatorio Oricon**

**Compromessi i margini delle aziende che vedono un calo del risultato netto**

**Il 75% dei contratti assegnato fra 2019 e 2020 senza clausola di adeguamento dei prezzi**

## Enrico Netti

Non nasconde la sua preoccupazione per il 2024 Carlo Scarsciotti, presidente Angem, l'Associazione nazionale della ristorazione collettiva e servizi, e di Oricon, l'Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione. «Siamo molto preoccupati per quanto continuerà ad accadere anche nel prossimo anno perché il nuovo Codice dei contratti non ci sta aiutando - dice Scarsciotti -. Non si vede inoltre nessun segno di un rallentamento del costo delle materie prime, solo l'energia ha visto un calo».

Il nervo scoperto per le aziende della ristorazione collettiva che forniscono pasti a scuole e strutture sanitarie pubbliche si chiama clausola di adeguamento dei prezzi. «È entrata in vigore con la legge 25/2022 ma si applica solo i contratti stipulati dopo il 27 gennaio 2022 - continua il presidente Angem -. Gli affidamenti precedenti che rappresentano la maggiore parte rimangono a prezzi bloccati». Secondo l'associazione almeno i tre quarti dei contratti è stato assegnato tra il 2019 e il 2020 e i prezzi sono fissi, sen-

za la possibilità di una revisione per adeguare i prezzi nel caso di rincari delle materie prime.

Un domani incerto certificato dall'indagine Oricon 2023, che Il Sole 24 Ore è in grado di anticipare. L'analisi dei bilanci delle imprese associate evidenzia come l'esplosione dei listini delle materie prime abbia compromesso i margini delle aziende della ristorazione collettiva che hanno chiuso i conti del 2022 con un risultato netto in forte contrazione. Quest'anno continuano a pesare i maggiori costi dei prodotti agroalimentari mentre i meccanismi di revisione dei prezzi nei contratti con la Pa hanno un effetto limitato. Attesi in crescita i prezzi medi di vendita del servizio di ristorazione collettiva, ma meno dell'inflazione. L'Osservatorio segnala inoltre come in quattro anni i prezzi all'ingrosso delle derrate alimentari sono cresciuti di un terzo e l'incidenza degli acquisti delle materie prime sui ricavi è salita al 36% dal 29% del 2019. Lo scorso anno i ricavi, nel segmento delle attività in appalto, hanno superato i 3,7 miliardi (+12,9% sul 2021) a fronte di 770 milioni di pasti serviti (+11,7%). Nel 2019 i ricavi erano di 4,1 miliardi per 859 milioni di pasti serviti. La produzione ha quindi raggiunto circa il 90% di quella precedente la pandemia.

L'allarme margini è confermato da Chiara Nasi, presidente Cirfood, che numeri alla mano spiega le conseguenze della corsa dei prezzi delle materie prime. «Nel 2019 per un pasto del valore ipotetico di 5 euro la nostra azienda registrava un utile del 2,5%, 12 centesimi a pasto, mentre nel 2022 non abbiamo registrato utili a causa dell'inflazione, dell'aumento del costo dell'energia e i rincari delle materie prime e senza la revisione dei prezzi per lo stesso pasto abbiamo perso

l'1,6% circa 8 centesimi - spiega Chiara Nasi -. Quest'anno ci stiamo battendo per ottenere una congrua revisione dei prezzi ma ci preoccupa che il nuovo Codice degli appalti non tenga conto delle peculiarità del nostro settore».

Franco Bruschi, ceo Schools and Health & Care di Sodexo, segnala le nuove costanti dei contratti d'appalto. «La modalità prevalente è quella dell'offerta economicamente più vantaggiosa passata dal 20 al 30% delle gare, il ricorso spinto ai criteri ambientali minimi (Cam), il disequilibrio prezzo-rincarare derrate e pagamenti in concessione - aggiunge il ceo -. Non abbiamo avuto nessun riscontro di riequilibrio nelle basi d'asta se non scostamenti di 10-30 centesimi al massimo, cifre che non hanno assolutamente potuto pareggiare quello che è invece stato l'incremento del costo delle derrate». Sul punto Scarsciotti segnala che i capitolati sono riempiti di prodotti bio e chilometro zero «senza chiedersi se questi prodotti ce li possiamo permettere - incalza -. Serve una revisione dei Cam e congelarli per almeno 2 anni per capire se la filiera del bio è in grado di fornire la merce ai prezzi richiesti dalle stazioni e sostituirli con prodotti di agricoltura tradizionale made in Italy e aspettare che la filiera bio sia in grado di produrre ai prezzi accettabili e accessibili».

enrico.netti@ilssole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

