


# Più garanzie fuori casa

*Il settore della ristorazione collettiva e commerciale interessa ormai un numero notevole di persone. Per questo è necessario riflettere sui modi in cui è possibile migliorare questo ambito, a partire da gare e appalti.*

di **Amina Ciampella\***

 Approfondimenti: Percorso di lettura: [www.largoconsumo.info/052010/PL-0510-004.pdf](http://www.largoconsumo.info/052010/PL-0510-004.pdf) (*Ristorazione commerciale*)

Il tema della ristorazione fuori casa, collettiva e commerciale, interessa e coinvolge milioni di italiani: consumatori utenti del servizio, gestori, garanti, controllori, operatori economici e lavoratori di un comparto che mostra un trend dei consumi in lento ma progressivo aumento nell'ultimo decennio. Se ne è discusso a Torino, l'8 e il 9 giugno 2010, a Villa Gualino, in un vivace contesto convegnistico realizzato dalla **Scuola di Sicurezza alimentare**, dove relatori e partecipanti rappresentavano il variegato mondo dei "portatori di interessi" del settore della ristorazione italiana ed europea. Presenti il Ministero della Salute, le associazioni imprenditoriali di settore (italiana ed europea), il mondo cooperativistico, le organizzazioni di produttori alimentari e della grande distribuzione, università, ospedali e Asl, il Comitato tecnico scientifico per l'educazione alimentare "Scuola e Cibo" del Ministero dell'Istruzione. Tema della due giorni e focus su cui incentrare gli approfondimenti: "Gare e appalti per la ristorazione pubblica e commerciale. Capitolati, regole nazionali ed europee, esperienze e interpretazioni". Gli appalti pubblici soprattutto, ma anche la contrattualistica di natura privatistica, governano con regole e impegni le relazioni fra committenza e appaltatore, per un consumo fuori casa che riguarda giornalmente quasi 8 milioni di italiani: circa 5 milioni utenti della ristorazione collettiva (aziende, scuole e ospedali, altre socialità) e circa 3 milioni clienti della ristorazione commerciale (ristoranti, bar, alberghi, aeroporti, autostrade, ecc.). Mangiano in mensa quotidianamente 2,8 milioni di lavoratori e più di 2 milioni di bambini, circa 200.000 pazienti ospedalieri e 350.000 persone

accolte in altre collettività (fonte **Angem-Fipe**). Questi numeri evidenziano la grande responsabilità sociale degli imprenditori che operano in un contesto in cui le attese dei loro clienti e la consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione aumentano considerevolmente in ragione di una diffusa cultura della salute, che include la nutrizione come fattore di prevenzione delle malattie cronico-degenerative e come scelta di uno stile di vita salutare. Nonostante questi volumi, il settore è in forte crisi dal punto di vista economico e finanziario: soprattutto per la ristorazione collettiva, gli appaltatori lamentano che il prezzo corrisposto spesso non è congruo al servizio richiesto e reso. L'effetto immediato è la progressiva compressione dei margini, con conseguente diminuzione della redditività della gestione e del capitale proprio d'impresa. Queste le preoccupazioni espresse da **Ilario Perotto**, presidente di **Angem**, associazione di aziende private di ristorazione collettiva facente parte di **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi), e da **Marie-Christine Lefebvre**, segretario generale di **Ferco** (Federazione europea delle aziende di ristorazione collettiva in appalto), di cui Angem fa parte. Angem e Ferco evidenziano anche due problematiche sostanziali, inerenti soprattutto il mercato italiano: i committenti pagano in ritardo (in taluni casi i giorni di ritardato paga-

mento sfiorano quota 210); anche se le gare bandite al minore prezzo sono in netta decrescita, quelle bandite con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè con pesi differenti dati al prezzo e ai requisiti di qualità desiderata, sono frequentemente aggiudicate essenzialmente sul parametro prezzo, cui viene comunque assegnato un "peso" preponderante. Il presidente di **Legacoop** servizi, **Ferdinando Palanti**, riconosce le medesime difficoltà e insiste sulla necessità che siano istituiti, con la presenza di tutti gli stakeholder, dei tavoli regionali e cittadini, nei quali imprenditori, sindacati, enti committenti, consumatori, produttori, possano affrontare, secondo un metodo da "Osservatorio" del comparto, gli indicatori più significativi del sistema, con i quali siano verificati profitto ed equità, salute e qualità, riduzione degli sprechi e sostenibilità ambientale. Sottolinea inoltre Palanti che «nella ristorazione commerciale occorre ridare centralità alla tutela del lavoro e fermare il fenomeno molto diffuso del lavoro nero e grigio». Toni preoccupati, che fanno riflettere e debbono indurre controllori e consumatori a operare un'azione di verifica attenta, di denuncia efficace.

## A PROPOSITO DI SALUTE

Gli approfondimenti legati alla salute sono stati trattati da medici appartenenti a più istituzioni pubbliche. Il Ministero della Salute, con **Maria Antonietta Di Vincenzo**, ha manifestato grande interesse nei confronti della ristorazione fuori casa come strumento di salute e ha presentato le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", rivolte a tutti gli operatori di questo specifico settore. Le indicazioni del Ministero per la mensa scolastica invitano a inserire nel capitolato, previa condivisione del significato con l'utenza e la scuola, la necessità di impedire/sfavorire la somministrazione di una seconda porzione, per evitare un apporto eccessivo di calorie nell'ambito della prevenzione dell'obesità. Sottolineano, inoltre, l'esigenza di accogliere, con attenzione particolare, i bambini affetti da patologie correlate all'alimentazione. Anche per la ristorazione ospedaliera sono pronte le linee di indirizzo ministeriali, e per quella commerciale il Ministero sta definendo linee di indirizzo dedicate. Un impegno totale, anche



derivato dalle indicazioni di “Who european action plan for food and nutrition policy” 2007-2012, che guarda alla ristorazione per adulti e bambini, pubblica, privata e commerciale, come strumento per favorire salute e stili di vita salutari. Le declinazioni di queste azioni in ambito scolastico vengono espresse dal Comitato tecnico scientifico per l’educazione alimentare “Scuola e Cibo” del Ministero dell’Istruzione, che affronta, con **Cristiano Sendels Navarro**, i criteri guida per la sostenibilità della ristorazione e la ricerca di un modello italiano per la ristorazione sostenibile in vista di Expo 2015. Il programma formativo, già attivo in alcune città italiane nelle scuole primarie, arriverà al 2015 avendo coinvolto ogni ordine scolastico sino all’università. Ancora in ambito sanitario, **Marcello Caputo**, dirigente medico della Regione Piemonte, settore Promozione della salute e interventi di prevenzione individuale e collettiva, insiste sulla necessità che committente e appaltatore abbiano consapevolezza che il “servizio mensa” può perseguire “obiettivi” di salute già nelle proposte presenti in capitolato, anche attraverso l’introduzione di meccanismi premiali verificabili. **Andrea Pezzana**, dietologo responsabile del servizio di Dietetica e Nutrizione clinica dell’**Ospedale San Giovanni Bosco** di Torino, precisa che anche dietologi e dietisti, e non solo esperti di amministrazione, devono essere presenti nel team che elabora e definisce il capitolato per introdurre criteri per la prevenzione della malnutrizione ospedaliera, per impostare l’impianto dietetico e le scelte nutrizionali, per valutare la qualità percepita dai pazienti.

**Giuseppe Zeppa**, dell’**Università degli Studi di Torino**, si è soffermato appunto sulla valutazione di come e quanto il commensale gradisca il menu. La valu-

tazione può essere fatta direttamente, richiedendo al consumatore di esprimersi attraverso la compilazione di un semplice questionario, o indirettamente attraverso una misurazione degli scarti volontari, di quello che rimane nei piatti, effettuata per pesata o altro sistema numerico. I dati di una recente ricerca condotta da Zeppa sui rifiuti volontari nella ristorazione scolastica evidenziano quantità che ci debbono portare a un’attenta valutazione del “sistema” menu. La struttura dei costi di un’azienda di ristorazione collettiva è fatta per più dell’80% da due sole voci: materie prime e lavoro (44% alimenti e 38% personale – dati **Angem-Fipe**). Pertanto, il mancato consumo derivante da menu non graditi e da grammature non idonee, possono comportare un’importante spreco di risorse economiche (materie prime, costo del lavoro, energie di produzione, smaltimento dei residui) che potrebbero invece essere dirottate su altri requisiti di qualità del servizio. **Palanti** ha definito “esuberanti” quei menu che, per grammature abbondanti e sensorialità non apprezzata, portano “esuberanti” derivanti dalla mancata consumazione della porzione proposta. Si può favorire una riduzione degli sprechi anche attraverso la scelta dei prodotti di filiera corta e a km zero, tipici e locali, alimenti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali per arrivare alla cucina e alla tavola. Tematica affrontata dal segretario di **Coldiretti Asti** e dal presidente di **Confagricoltura Torino**, che hanno insistito sulla necessità che la ristorazione collettiva li impieghi nel rispetto della stagionalità, garantendo al produttore il giusto prezzo e l’assorbimento della produzione. Per **Confagricoltura**, **Vittorio Viora** ha sostenuto che la scelta della filiera corta come “best practice” può fornire risposte solo se ci si

svincola dal meccanismo del ribasso. Per **Coldiretti**, **Luigi Franco** ha rilanciato i mercati di **Campagna amica** e la vendita diretta organizzata, l’impiego del cibo come “speciality” e non come “commodity”, consentendo un rapporto di maggiore vicinanza e conoscenza fra produttori e consumatori. Il Comune di Torino ha illustrato la sua concreta esperienza nella sostenibilità del servizio di ristorazione scolastica con **Filippo Valfrè**, dirigente del settore. Il Comune impiega alimenti: Dop e Igp (Parmigiano reggiano, Prosciutto crudo Dop, Bresaola Igp), da filiera “corta” regionale (carne di razza piemontese, riso e uova piemontesi), del commercio equo-solidale (banane e cioccolato). Molti degli aspetti già trattati riguardano i criteri per la redazione di capitolato per una gestione di “qualità” su cui si è soffermata **Sandra Zuzzi**, azienda Ulss n. 20 di Verona, indicando nella forma di “contratto-risultato” l’obiettivo di ottenere un servizio di qualità adeguata, costantemente monitorato, in cui amministrazione e contraente, ciascuno nelle proprie competenze, diano un apporto finalizzato a una gestione soddisfacente e di qualità. Per finire, in relazione agli aspetti giuridici della qualità, l’avvocato **Andreis**, dell’omonimo studio torinese, precisa concetti chiave: la conformità è obbligo normativo, mentre la qualità è un volontario optional del produttore. Però, nel momento in cui la qualità viene dichiarata, essa diventa obbligatoria e deve essere dimostrata. La protezione normativa della qualità (frodi e contraffazioni), sta negli articoli 515 e 517 Quater del Codice di Procedura Civile, che puniscono rispettivamente chi «consegna all’acquirente una cosa mobile per un’altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita» e chi «contraffà o comunque altera indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari». Il confronto e il dibattito fra i partecipanti hanno portato all’evidenza che, tra le varie componenti, sta emergendo una comprensione profonda del fenomeno del “fuori casa”: possiamo affrontare il sistema della ristorazione, riportando a ogni componente i punti di vista delle altre, per re-ingegnerizzare il “food system” nel suo complesso. La Scuola di sicurezza alimentare di Torino continua nel suo percorso formativo intorno a questa complessità, promuovendo a breve nuovi incontri, consultabili sul suo sito Internet ([www.scuolasicurezzaalimentare.it](http://www.scuolasicurezzaalimentare.it)).



\* Studio consulenze alimentari