



Volume d'affari da capogiro Oltre 28 milioni di coperti al giorno E l'industria cresce

Il mercato della ristorazione collettiva è piuttosto complesso ed articolato, perché si compone di diversi segmenti ognuno dei quali ha il suo particolare trend di sviluppo. Una testimonianza dello stato di salute dell'intero comparto si è avuta nei giorni scorsi all'Expo Ct di Milano, la manifestazione fieristica che più di ogni altra può tastare il polso del settore commerciale-alimentare. L'aumentato spazio espositivo, il numero sempre crescente di partecipanti e di visitatori specializzati, al di là delle cifre, la dicono lunga sull'interesse che si è andato sviluppando intorno al settore. In particolare si rileva la crescita, percentualmente consistente, dell'industria meccanica e metalmeccanica che risponde con impianti e attrezzature alle esigenze di «servizio» delle comunità.

Nella ristorazione collettiva, infatti, rientra quella collettività che ha necessità o desiderio di alimentarsi al di fuori dell'ambito domestico. Due sono, sostanzialmente, i canali attraverso i quali si attiva il settore: quello tradizionale, altrimenti detto «sociale» (mense aziendali, scuole, case, case, case, ospedali, convitti, eccetera), e quello più

propriamente «commerciale» del quale fanno parte tutti i punti di ristoro esterni, tipo ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, fast-food e così via.

Se da un lato il comparto sociale sta uscendo da una «crisi di crescita» e cerca nuovi canali nel settore pubblico e privato, il commerciale pare non avere freni.

Nel suo complesso la ristorazione collettiva ha all'attivo, oggi in Italia, più di 28 milioni di coperti al giorno e si calcola che nel 1986 abbia registrato un giro di affari di oltre 66.000 miliardi di lire. Sempre tenendo conto dell'intero complesso, sono circa 200.000 i punti di consumo, principalmente dislocati nell'Italia settentrionale anche se le nuove abitudini dei consumatori e i nuovi stili di vita fanno prevedere una più ampia diffusione anche geografica.

Da questo trend positivo traggono diretti benefici anche le aziende italiane produttrici di apparecchiature: nel 1987 la produzione fatturata è stata di 355 miliardi (+12,7%); l'esportazione è valutata in 150 miliardi (+12,1%), mentre l'importazione si è tenuta sostanzialmente stazionaria (15 miliardi nell'87). □ R.D.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

La rivoluzione industriale diede il «la» a un fenomeno in continua evoluzione

Venne l'era della mensa

Tutto è cominciato con la rivoluzione industriale. Fino ad allora il pasto fuori casa non era certo un fenomeno generalizzato e l'idea del cibo, della tavola, era scandita da ritmi e rituali ben diversi dal semplice atto del nutrirsi. È proprio in concomitanza con l'esodo dalle campagne, che nelle periferie cittadine nascono le prime forme di produzione e vendita di cibi cotti. Il food shop in Gran Bretagna, i friggitori a Venezia, Milano, Genova; tutta quella ristorazione «sbriolata» il cui sviluppo ha culminato a Napoli, con la pizza venduta a tranci, per le strade.

Non si trattava certo di forme di ristorazione organizzate, ma il «la» alla moderna industria del cibo pronto è stato dato dai lavoratori delle fab-

briche, così come a quello della ristorazione aziendale.

I primi esempi, in Italia, risalgono al periodo bellico. È giocoforza che le aziende comincino a fornire questo servizio ai dipendenti: l'introduzione dell'orario continuato per incrementare la produzione, la difficoltà dei trasporti unita alla penuria di generi alimentari, non lasciavano alternative.

La successiva generalizzazione del servizio nelle grandi imprese industriali e commerciali è stata una conquista sindacale.

Oggi, a distanza di un ventennio dal boom delle mense interne, il comparto aziendale è ancora uno dei settori trainanti della ristorazione sociale. Dei tre milioni di pasti-gior-

no consumati nelle aziende (il calcolo è su dati Istat relativi all'occupazione, ndr) il 70% è gestito da società di ristorazione o di gestione, come dir si voglia.

Oltre alle mense tradizionali, peraltro in diminuzione, sono due le tipologie di servizio offerte da queste società. I pasti precucinati, generalmente destinati a piccole e medie aziende o comunque a collettività con un potenziale ricettivo inferiore ai 200 pasti-giorno. In queste realtà, nelle quali la spesa e il mantenimento di una cucina con relativo personale viene considerata dis-economica, è richiesto l'intervento della società di gestione che prepara e confeziona i pasti in cucine centralizzate e li trasporta nelle rispettive strut-

tture, che a quel punto devono dotarsi solo di una sala ristorante.

L'altro sistema, introdotto da poco ma già molto diffuso, è quello dei buoni pasto, o ticket-restaurant. Una sorta di «assegno» con un valore predefinito che il dipendente usa in pagamento a ristoranti, self service, tavole calde e bar convenzionati.

Ma la ristorazione sociale non vuol dire solo comparto aziendale; comprende anche scuole, ospedali, cliniche private, case di riposo, case, colonie, case, case-albergo e centri di vacanza.

La presenza nel comparto scolastico, è diventata massiccia con l'introduzione del tempo prolungato. Calcolando che in questo settore i pasti

consumati siano nell'ordine dei 2,7 milioni al giorno, le società di ristorazione attualmente ne gestiscono un 20% circa.

Nel settore della ristorazione comunitaria sono impegnate 30.000 persone e 1000 aziende. La maggior parte di queste ha un numero di addetti piuttosto basso, che non raggiunge le 50 unità; spesso si tratta di società a conduzione familiare nate per gestire un unico ristorante aziendale. All'interno del comparto sono presenti anche società cooperative, alcune delle quali molto significative. Il nucleo portante delle aziende di ristorazione aderisce all'Angem, che fa capo alla Confindustria. Le sole associate erogano 1.000.000 di pasti al giorno. □ R.C.



La mensa aziendale è spesso un grosso business; sono 3 milioni i pasti confezionati ogni giorno

In un convegno all'Expo Ct con i rappresentanti del settore sulle normative e i rapporti con gli Enti locali

Pci e Dc rispondono all'appello

Rappresentanti della ristorazione collettiva, dei due maggiori partiti italiani - Ivo Faenzi per il Pci e Giuseppe Guzzetti per la Dc - e illustri clinici si sono confrontati all'Expo Ct sulle problematiche del settore e lo stato dei rapporti con gli Enti locali. Ne è scaturito l'impegno formale delle forze politiche per trovare soluzioni soprattutto alle questioni normative, oggi inesistenti.

ROSANNA CAPRILLI

La mancanza di una legge specifica, l'assenza di vincoli all'entrata nel settore (di cui parliamo in un altro servizio) sono le note dolenti della ristorazione collettiva. Per frenare l'introduzione selvaggia degli improvvisatori l'Angem, l'associazione di categoria, avanza alcune proposte: l'istitu-

zione di un albo professionale per chi svolge questa attività; forme di controllo per gli addetti; un esame preliminare che «sancisca» l'idoneità dei nuovi adepti; corsi di preparazione professionale ed eventuali periodi di tirocinio per gli operatori. Questi i punti sui quali i rappresentanti politici,

invitati al convegno, si sono pronunciati.

L'istituzione dell'albo professionale è stato il punto sul quale entrambi gli interlocutori hanno mostrato le maggiori perplessità. «Non mi sembra - ha detto Ivo Faenzi, responsabile del settore commercio del Pci - che in un Paese come il nostro, dove la tradizione corporativa è abbastanza rilevante, si debba spingere in questa direzione. Il punto sul quale invece credo sia giusto riflettere è che l'iscrizione alla Camera di Commercio dei nuovi imprenditori non può essere così meccanica e automatica come è attualmente».

Su questo problema anche il responsabile degli Enti locali della Dc, Giuseppe Guzzetti, si è detto d'accordo. Nessuna soluzione «in tasca», ma l'impegno da parte di entrambi i partiti a cercare, magari attraverso dei correttivi di legge, risposte adeguate per regolamentare l'introduzione nel settore.

Il punto su cui è stata espressa la maggiore convergenza è quello della formazione professionale del personale addetto. «Penso che la ristorazione collettiva - ha detto Guzzetti - non può finire genericamente nella categoria delle scuole di formazione alberghiera. Anche qui, come per altre questioni accennate all'interno di questo convegno, si tratterà di vedere, sul piano della legislazione, di compiere qualche sforzo per

trovare delle soluzioni concrete».

Con maggiore concretezza Faenzi ha riportato l'attenzione sulla contrazione degli investimenti per l'istruzione previsti dalla Finanziaria (da 240 a 130 miliardi). Nonostante ciò, ha sottolineato la possibilità di utilizzare a questo fine quei fondi stanziati dalle leggi e mai spesi (i cosiddetti residui passivi). Faenzi ha sollecitato quindi Regioni e Camere di Commercio a elaborare un programma per l'istruzione professionale mirato al settore della ristorazione collettiva.

L'altra questione su cui è stato chiesto un confronto è quella relativa agli appalti. Agli Enti locali, da un lato, le società di ristorazione lamen-

tano la brevità del periodo (generalmente un anno) che oltre ad essere diseconomica andrebbe anche a discapito della qualità, del servizio. Dall'altro, sollecitano l'Ente pubblico a non servirsi della formula della licitazione privata basata unicamente sul prezzo.

Il problema, secondo il rappresentante della Dc, non sarebbe tanto da porsi nei termini: appalto o licitazione privata, bensì nella capacità degli amministratori locali di saper scegliere la strada più giusta che risponda a due criteri: economicità e qualità del servizio. Sul problema della durata dei contratti ha invece espresso apertura verso un cambiamento. Faenzi si è dimostrato più propenso alla

formula «appalto-concorso», anche per una questione di carattere morale. Sull'annualità degli appalti Faenzi, pur evidenziando problemi burocratici legati alla cadenza dei bilanci, ha riconosciuto che contratti più lunghi presenterebbero maggiori vantaggi all'ente, sia sul versante economico sia su quello della qualità. Si tratta quindi di trovare, fra le strettoie della legge, dei percorsi che consentano scadenze più lunghe.

Questo convegno è stato solo un primo approccio, un'occasione interessante, come hanno sottolineato i rappresentanti dei partiti intervenuti, per conoscere i problemi di un settore che ha grande rilevanza sociale.

MESI E MESI DI LAVORO PER UN BOCCONE DI FELICITÀ. «GRAZIE, BENEDETTO.»

Ci sono tanti segreti per far crescere bene la verdura, per darle più sapore. Ma c'è qualcosa in particolare che ogni contadino si porta da sempre nel cuore e che fa di ogni semina, di ogni raccolto un momento importante. Ed è la passione che lo lega alla sua terra e la cura con cui segue giorno dopo giorno la crescita dei suoi frutti. Cura e passione che Benedetto Sacclà conosce bene. Per questo le sue verdure sono così buone e trionfanti di gusto. Verdure che raccontano una storia di attenzioni e di premure e che rendono in sapore l'amore che hanno ricevuto. E a renderle ancora più croccanti e appetitose tante ricette casalinghe che nascono a migliorare verdure già eccellenti



B E N E D E T T O S A C C L À . D A L L ' O R T O , I P I U ' B E I S A P O R I .