

Cooperazione formula vincente

Legacoop Produzione e Servizi guarda al futuro degli associati tracciando lo scenario attuale e sottolineando una serie di istanze urgenti a sostegno della ristorazione

Legacoop P&S nasce nel 2018 dalla fusione di Legacoop Servizi e Ancpl, una storia relativamente recente, ma che in realtà racchiude in se più di cinquant'anni di attività del movimento cooperativo.

L'associazione di settore rappresenta all'interno di Legacoop, il mondo della cooperazione di lavoro, una forma d'impresa dove i lavoratori sono anche soci. Ad oggi, Legacoop rappresenta 2.500 cooperative per un valore della produzione di 16,5 miliardi di euro con 150.000 addetti. "Il settore della ristorazione aggrega 80 cooperative per un valore della produzione pari a 1,6. Miliardi con 30.000 addetti ci dice **Andrea Laguardia** responsabile dei segmenti Pulizie, Servizi integrati, Fm, Igiene Ambientale e Ristorazione. "Siamo presenti su tutto il territorio nazionale. Abbiamo l'onore di rappresentare in questo settore importanti leader nazionali (CAMST e CIR-FOOD ndr), che hanno fatto la storia della ristorazione collettiva in Italia e per noi rappresentano dei modelli di coerenza con i principi cooperativi. Al centro delle nostre imprese ci sono le persone, organizzare migliaia di soci lavoratori ed essere leader di mercato non è una cosa semplice, nel settore della ristorazione dimostriamo che si può fare. La nostra associazione si occupa principalmente, di tutelare gli



interessi delle imprese associate, offrire servizi e promuovere la nascita di nuove cooperative. Inoltre firmiamo il contratto nazionale di settore".

Quali sono stati i principali effetti del Coronavirus sulle attività delle cooperative rappresentate e quale visione del futuro a breve e medio termine avete raccolto dai vostri associati?

"Tra i nostri settori, quello della ristorazione, è stato il più colpito dagli effetti dell'emergenza pandemica e la crisi è ancora in corso. La chiusura delle scuole

per alcuni mesi e il ricorso massiccio allo smart working, che ha determinato la chiusura delle mense aziendale, ha provocato uno shock economico/finanziario che le nostre cooperative non avevano mai vissuto nemmeno nei periodi più bui delle crisi economiche che il Paese ha attraversato. Cooperative storiche che nel corso dei decenni hanno aumentato costantemente il patrimonio (con il contributo di tutti i soci lavoratori) e l'occupazione, chiuderanno il 2020 con perdite tra il 30% e il 40%. Rappresentiamo grandi coope-

rative labour intensive, caratterizzate da valori della produzione alti, molta occupazione e bassi margini.

Queste caratteristiche intrinseche al settore non hanno permesso di intercettare nessuno dei provvedimenti di sostegno alle imprese emanati durante l'anno a causa dei limiti sul fatturato per l'accesso agli aiuti. Le imprese del comparto hanno resistito facendo leva sul patrimonio accumulato, che ha permesso anche di non lasciare indietro nessuno anche con azioni di solidarietà per i lavoratori, come



ANDREA LAGUARDIA,
dirigente Legacoop P&S

ad esempio l'anticipo della cassa integrazione.

La ristorazione collettiva ha pagato il prezzo di non essere visibile. La crisi dei locali pubblici è percepibile attraverso l'immagine triste delle serrande abbassate, la chiusura delle mense non la vede nessuno.

Le nostre cooperative sono state al fianco dei propri clienti per individuare come modificare i servizi, soprattutto nel settore ospedaliero, tenendo conto delle trasformazioni continue che la gestione dell'emergenza ha comportato e comporta.

Nella nostra lunga storia, la cooperazione ha dimostrato, di avere una maggiore resilienza ed una forte vocazione all'innovazione dei mercati. Punteremo soprattutto su questo. Da un lato operazioni di saving e riorganizzazione e dall'altra investimenti per promuovere nuovi prodotti e servizi da offrire al mercato, soprattutto nel settore della ristorazione aziendale. Sostenibilità, territorio e innovazione sono le parole chiave con cui immaginare il futuro.

Le nostre imprese sono al lavoro per realizzare dei piani strategici importanti, l'emergenza sanitaria terminerà e le persone avranno una rinnovata voglia di socialità, la salute e il cibo saranno al centro delle scelte delle persone".

Quali sono le proposte per uscire dalla crisi più stringenti per le cooperative della ristorazione che rappresentate e

quali azioni Legacoop Produzione e Servizi sta mettendo e metterà in campo per sostenerle?

"Il prossimo anno sarà cruciale per far uscire le nostre imprese dalla lotta per la sopravvivenza. Come settore della ristorazione chiediamo, prima di tutto, di essere ascoltati dal Governo e dalle istituzioni in generale. Laddove si sono innescati processi di partecipazione e condivisione delle scelte, gli interventi hanno funzionato. Durante il primo lockdown c'è stato un dialogo molto proficuo con la commissione tecnica del Miur, siamo riusciti a far passare il principio che il pasto a scuola è parte integrante dell'educazione scolastica e insieme abbiamo individuato le linee guida per far ripartire le mense in sicurezza.

Oggi non se ne parla più, perché stanno funzionando molto bene grazie a quel lavoro.

Al Governo chiederemo i seguenti primi interventi, a partire dal prossimo Decreto Ristori:

- Istituzione di un fondo nazionale a disposizione delle Regioni per il riconoscimento degli extra costi, che le aziende stanno sostenendo per rispondere alle richieste delle pubbliche amministrazioni, per intervenire sui necessari cambiamenti di organizzazione del servizio dovuto all'emergenza e per l'acquisto di nuovi materiali, soprattutto dpi. Problema molto sentito soprattutto nella ristorazione ospedaliera. Nei mesi scorsi abbiamo fatto una campagna molto forte insieme all'Alleanza delle Cooperative e Angem nei confronti delle stazioni appaltanti per chiedere l'applicazione dell'art.106 del Codice degli Appalti. Troppo spesso le PA si trincerano dietro il "non abbiamo risorse", da qui la necessità di un fondo nazionale. La nostra proposta era arrivata ad un buon punto in fase di conversione della Legge di Bilancio, ma è stata poi cassata in Commissione Bilancio. Chiediamo che la proposta venga inserita da subito nel prossimo Decreto Ristori

- Chiediamo di sospendere l'obbligatorietà dell'applicazione del nuovo Cam (Criteri ambientali minimi) ristorazione. Il dispositivo ha dei problemi di applicazione in condizioni di normalità e in questa fase di emergenza è inapplicabile, anche in virtù del fatto che il mercato non è in grado di offrire le quantità necessarie soprattutto per quanto riguarda il biologico. A questa richiesta si unisce con un grido d'allarme anche il comparto dell'Agroalimentare che si occupa della produzione delle forniture alimentari.

- Le imprese del settore labour intensive devono far parte delle aziende destinatarie del prossimo decreto ristori. I numerosi interventi adottati dal Governo a sostegno delle aziende e dei settori che hanno subito perdite di fatturato a causa delle misure di contenimento del virus non sono stati ad oggi di supporto, in quanto i limiti di fatturato non hanno permesso alle nostre imprese di essere intercettate.

La nostra associazione si farà promotrice in tutte le sedi opportune di queste istanze, ma non da soli. Serve unità nel mondo della rappresentanza del settore. Fondamentale il dialogo e la costruzione di proposte comuni soprattutto con il sindacato. Auspichiamo che le parti, tenuto conto dell'evolversi continuo della grave situazione economica che il settore sta attraversando, convengano di incontrarsi costantemente a partire dall'inizio del 2021 per adottare tutti gli interventi necessari a preservare la sostenibilità delle imprese in un'ottica di salvaguardia dell'occupazione, anche intervenendo sugli istituti contrattuali.

Aggiungo che in questo momento faremo valere la solidarietà che caratterizza il mondo cooperativo il mondo cooperativo è caratterizzato dalla solidarietà, mettendo in campo tutti gli strumenti necessari per salvaguardare i patrimoni, le competenze e per quanto possibile l'occupazione agli associati più colpiti dalla crisi".

Ristorazione collettiva (aziendale, sanitaria, scolastica): quali evoluzioni sono attese dalle cooperative rappresentate in questi segmenti alla luce delle attuali limitazioni derivanti dall'emergenza sanitaria?

"Le nostre cooperative sono impegnate dall'inizio della crisi ad immaginare quali servizi offrire nei mercati, che stanno vivendo delle forti trasformazioni. Un lavoro che parte da una situazione di crisi, ma che affrontiamo con entusiasmo. La chiave del nostro successo è stata quella della continua innovazione. Le trasformazioni non vanno subite, ma governate.

Nella scolastica lo abbiamo dimostrato con la riapertura delle scuole elementari, rispondendo in modo flessibile a tutte le esigenze delle singole scuole nel rispetto delle linee guida per la sicurezza sia degli utenti che dei lavoratori.

Per quanto riguarda la ristorazione sanitaria, abbiamo fatto di tutto per consentire la prosecuzione del servizio in una situazione di grave emergenza a volte caotica, in pochi giorni sono stati rivisti menù e sistemi di distribuzione.

Personalmente sono contrario allo smart working che oltre ad essere motore di un impoverimento generale dell'economia, soffoca la socializzazione tra le persone e non produce evidenti benefici nell'organizzazione aziendale. Il risparmio per le aziende che lo adottano in maniera massiccia è relativo e basta guardare il dramma di bar, ristoranti e mense che operavano intorno ai grandi uffici per capire che il risultato è negativo per tutti.

Purtroppo è un modello che verrà adottato anche al termine della crisi e anche su questo siamo pronti, attraverso un dialogo costante con i clienti abbiamo immaginato e realizzato dalle mense ridotte con servizi flessibili per le persone presenti in ufficio e lunch box con pasti confezionati in atmosfera protetta consegnati a casa dei dipendenti".