

Ristorando

ristorazione collettiva • commerciale moderna • a catena

www.ristorando.eu

30 ANNI DI RISTORANDO | **Dal 1996 raccontiamo il foodservice che cambia**

CENTRI COMMERCIALI
**Il futuro dei mall
passa dalla tavola**



scarica il programma
del convegno di Ristorando



FOODSERVICE EQUIPMENT
**Il washing
cambia ruolo**

Angem | Anir-Confindustria | Legacoop P&S | AIGRIM-FIPE
Quattro visioni, un solo futuro



Carlo Scarsciotti

Massimo Piacenti

Andrea Laguardia

Riccardo Orlandi

Associazioni di categoria: collettiva

Tre presidenti una sfida comune

Scarsciotti, Piacenti e Laguardia raccontano un comparto strategico, tra costi crescenti, calo demografico e la necessità di regole più efficaci

di A. Anderloni

Non capita spesso di trovare, nello stesso numero e sugli stessi temi, i tre presidenti delle principali associazioni della ristorazione collettiva italiana a confronto diretto. È il valore aggiunto di queste pagine: **Carlo Scarsciotti** (ANGEM), **Massimo Piacenti** (ANIR Confindustria) e **Andrea Laguardia** (Legacoop Produzione e Servizi) mettono sul tavolo, ciascuno dal proprio osservatorio, la stessa domanda di fondo - dove sta andando un settore che ogni giorno garantisce un servizio essenziale a milioni di persone.

Ne esce un confronto denso, che fotografa un comparto in trasformazione.

Sostenibilità economica dei servizi, appalti pubblici da ripensare, regole più efficaci e omogenee, il nodo (mai risolto) tra qualità e costo, la carenza di personale qualificato, il calo demografico, le opportunità dell'innovazione: sono gli stessi temi che tornano, ma letti attraverso tre lenti diverse.

E su un punto, sensibilità diverse a parte, i tre presidenti non lasciano spazio ad ambiguità: la ristorazione col-

lettiva ha smesso da tempo di essere un servizio accessorio. Le mense scolastiche, ospedaliere e aziendali sono oggi un presidio quotidiano di salute, educazione, inclusione e welfare - un pezzo di infrastruttura, non un optional, per il funzionamento di scuole, ospedali, imprese e comunità. Una consapevolezza che, secondo gli intervistati e anche secondo noi, fatica ancora a tradursi in politiche pubbliche coerenti

e in modalità di affidamento all'altezza.

Le interviste che seguono non cercano una sintesi di comodo, né mettono in scena uno scontro. Restituiscono tre letture complementari della stessa realtà, ognuna con le proprie priorità e le proprie proposte - un ma-

teriale prezioso per capire come le organizzazioni di rappresentanza guardano al futuro del settore, e quali sono, oggi, le condizioni che ritengono indispensabili per garantire servizi di qualità, sostenibili e capaci di generare valore per cittadini, imprese e istituzioni.



Carlo Scarsciotti: **"La mensa è un'infrastruttura che genera valore pubblico"**

La ristorazione collettiva italiana ha dimostrato una notevole capacità di adattamento anche negli anni più difficili. La ripresa, tuttavia, resta incompleta e continua a confrontarsi con criticità strutturali che incidono sulla sostenibilità economica dei servizi. Per Carlo Scarsciotti, presidente di ANGEM, il settore ha bisogno di un quadro normativo più coerente, di regole realmente applicabili e di un diverso approccio da parte delle istituzioni, chiamate a riconoscere il valore pubblico della ristorazione collettiva.



CARLO SCARSCIOTTI,
Presidente Angem

Un settore che continua ad adattarsi

L'ultimo rapporto pubblicato, che Nomisma ha elaborato per Oricon, si riferisce a dati del 2023: abbiamo dati aggiornati al 2024 che indicano che la fase ipercritica post pandemia è stata in parte superata con modesti segnali di recupero in alcuni segmenti: sono ancora in forte sofferenza i volumi del segmento aziendale, dovuto essenzialmente allo smartworking, e lo scolastico per il calo demografico. Il settore ha segnato qualche recupero malgrado le sfavorevoli condizioni di mercato perché continua a dimostrare resilienza e forte capa-

cità di adattamento, con ricerca continua di nuovi modelli di erogazione dei servizi, ai quali però non corrisponde una adeguata sensibilità e risposta delle Istituzioni, che pur riconoscendo alla ristorazione collettiva una irrinunciabile funzione sociale, non promuovono regole coerenti di reale sostegno; questo vale per tutti i servizi che sono ancora ritenuti con ruolo ancillare rispetto ai lavori di fatto svalutandone la funzione sociale.

Appalti sostenibili, non solo prezzi aggiornati

Le linee guida del MIT sono un bel segnale di interesse da parte delle Istituzioni, vedremo nei prossimi mesi se e come verranno inserite in regime obbligatorio nelle prossime gare: forse risolveranno l'adeguamento dei prezzi di appalto all'incremento dei costi, ma non la più volte denunciata inadeguatezza dei prezzi al reale valore delle prestazioni: se il prezzo a base d'asta è irrealistico resta tale anche dopo le auspicabili revisioni!! È una sorta di strabismo delle stazioni appaltanti che da una parte inseriscono nei capitolati richieste incrementali di prestazioni e di qualità dei prodotti e dall'altra utilizzano prezzi storici, forse con qualche modesto aggiustamento inflattivo, decontestualizzati rispetto alle nuove realtà: chiamiamolo pure "disallineamento strutturale", con il rischio di discontinuità nei servizi e gare deserte che rappresentano un fallimento non solo per le Stazioni appaltanti ma anche per gli utenti finali.

Questo per quanto riguarda l'equilibrio economico, che sarebbe più opportuno definire disequilibrio economico. Restano irrisolti argomenti più volte denunciati circa la elevata complessità delle norme, con inutili duplicazioni di linee guida regionali rispetto a quelle Ministeriali, alla disomogeneità nella qualificazione delle Stazioni appaltan-

ti, alla mancanza di coerenza tra Direttive europee e legislazione nazionale nella quale il nostro Paese recepisce le norme UE spesso in gold-plating ma senza una opportuna verifica di fattibilità, al sovraccarico documentale senza tralasciare l'anomalo incremento di certificazioni richieste alcune delle quali non apportano alcun beneficio alla qualità del servizio e che creano solo distorsioni competitive. La complessità strutturale delle normative fa aumentare i costi amministrativi e le incertezze applicative e non aiuta l'accesso al mercato delle PMI come auspicerebbe la UE con l'annunciata prossima direttiva sugli appalti pubblici; quindi le linee guida MIT servono, ma non sono sufficienti. Gli appalti pubblici e il quadro regolatorio devono rappresentare degli strumenti strategici di politica industriale e finora, purtroppo, nella ristorazione collettiva si è visto ben poco.

La mensa genera valore pubblico

Credo che in questi ultimi 13 anni con l'intensa attività di relazioni pubbliche ed advocacy svolta da Angem insieme all'imprescindibile e costante contributo di analisi di scenari svolto dall'osservatorio Oricon, sia stata sviluppata una maggiore consapevolezza del ruolo della ristorazione collettiva: abbiamo fatto leva sui temi della sostenibilità sociale ed ambientale e portato al centro del dibattito il ruolo ed i valori della ristorazione collettiva, non solo come meri esecutori di scelte fatte da altri. Questo ci ha permesso di rafforzare il dialogo con le istituzioni evidenziando il ruolo della mensa che non è più considerata come luogo in cui si distribuiscono pasti, ma un'infrastruttura capace di generare valore pubblico: sostiene l'educazione alimentare, favorisce l'inclusione sociale, contribuisce agli obiet-

tivi di sostenibilità e rafforza la garanzia di sicurezza nutrizionale ed alimentare. Questa evidente maggiore consapevolezza istituzionale non sempre però si riflette nei meccanismi di finanziamento e di affidamento dei servizi, si chiede alla ristorazione collettiva di contribuire a politiche pubbliche sempre più articolate, senza che ciò sia sempre accompagnato da un adeguato riconoscimento del valore economico del servizio.

Sostenibilità sì, ma con regole realistiche

Premetto che già vent'anni fa, quando ne parlavano in pochi, gli operatori della ristorazione collettiva inserivano nelle loro offerte i prodotti biologici come strumento di vantaggio competitivo e di innovazione: il biologico per il settore è "vintage". Introducendo la obbligatorietà negli appalti pubblici, con le percentuali previste nel Decreto CAM del 2020, sono state create condizioni di insostenibilità a causa della mancata verifica sulla disponibilità dei prodotti, ancora più evidente quando vengono richiesti prodotti biologici a km0, che corrispondono a nicchie produttive territoriali, non in grado di garantire costanza e continuità di fornitura coerente con impegni assunti in appalti di durata pluriennale; quel prodotto di nicchia, che magari fornisce un solo produttore, oggi è disponibile, fra qualche anno chissà!

Credo che le regole sui CAM, tra altro introdotte in piena pandemia, necessitino di una totale revisione, non sono sufficienti alcune precisazioni ed interpretazioni: la sostenibilità ambientale deve essere affrontata con un approccio equilibrato, sistemico, proporzionato, flessibile e calibrato esclusivamente su evidenze di mercato, superando visioni con spinte ideologiche: solo così sarà possibile valorizzare soluzioni realmente sostenibili.

A Associazioni di categoria: collettiva

li. Un prodotto biologico, a km0 o filiera corta non sempre può essere garantito, ne consegue un problema di indisponibilità delle materie prime e un conseguente aumento dei costi.

È necessaria una semplificazione legislativa, una verifica della disponibilità del prodotto per tutta la durata del contratto e un prezzo di appalto che sia contestualizzato.

La sostenibilità ha un impatto economico con aumento dei costi per gli operatori di settore ma anche un aumento della complessità organizzativa: servono regole chiare, proporzionate e realistiche.

La proporzionalità dei criteri significa coerenza alle reali condizioni di mercato: quando i requisiti non corrispondono alla disponibilità effettiva dei prodotti aumentano i rischi di non conformità e contenziosi.

La totale revisione dei criteri CAM serve innanzitutto a supportare le stazioni appaltanti nell'applicazione proporzionata e verificabile, evitando approcci formali o incoerenti con la disponibilità di mercato: CAM "ambiziosi" possono tradursi in eccezioni, contenziosi o pressioni economiche insostenibili sui contratti pluriennali: la sostenibilità non può essere sostenuta economicamente solo dagli operatori di settore!!!

Massimo Piacenti: "La ristorazione collettiva è un'infrastruttura di welfare"

Le aziende che forniscono servizi di ristorazione collettiva sono chiamate ogni giorno a garantire servizi essenziali nelle scuole, negli ospedali e nei luoghi di lavoro. Un ruolo che, secondo Massimo Piacenti, presidente di ANIR Confindustria, merita di essere riconosciuto non solo per il numero dei pasti prodotti, ma per il contributo che offre al funzionamento del welfare, alla salute delle persone e all'organizzazione del Paese. Da qui la necessità di superare una visione ancora troppo orientata al prezzo e di costruire un sistema di appalti capace di premiare qualità, continuità e innovazione.



MASSIMO PIACENTI,
Presidente ANIR Confindustria

Il valore di un'infrastruttura del welfare

Dobbiamo superare l'idea che la ristorazione collettiva sia un servizio accessorio. A scuola il pasto è parte del progetto educativo e contribuisce a ridurre le disuguaglianze. In ospedale accompagna il percorso di cura. Nei luoghi di lavoro sostiene il welfare aziendale e l'organizzazione delle imprese.

Il cambiamento culturale consiste nel riconoscere il valore complessivo del servizio, oltre al numero dei pasti erogati o al loro

costo unitario. Dietro ogni pasto ci sono lavoro, competenze, sicurezza alimentare, organizzazione, controllo e responsabilità verso le persone.

Con il concetto di Cibo Pubblico abbiamo voluto richiamare l'attenzione sul valore del pasto erogato nelle scuole, negli ospedali e negli altri servizi rivolti alle comunità. In questi contesti la qualità della ristorazione entra direttamente nelle politiche pubbliche e incide sul benessere quotidiano delle persone. Sono noti a tutti gli effetti positivi di una buona alimentazione sulla salute delle persone.

La Grande Ristorazione Italiana descrive invece un perimetro più ampio. Comprende la ristorazione collettiva, il catering, il banqueting e gli altri ambiti della ristorazione organizzata, accomunati da capacità industriale, competenze professionali e gestione di servizi complessi.

Riconoscere la ristorazione collettiva come infrastruttura del welfare significa quindi considerarla per ciò che è: un settore che sostiene ogni giorno il funzionamento di scuole, strutture sanitarie, imprese e comunità.

La centralità del servizio va oltre il prezzo del pasto.

Bisogna cambiare l'unità di misura. Il costo di un pasto non coincide con il prezzo indicato in gara. Comprende il lavoro, le materie prime, la sicurezza alimentare, la logistica, le diete speciali e la continuità di un servizio che, in molti contesti, non può interrompersi. Insomma, il suo valore è molto superiore al suo prezzo.

Quando il confronto competitivo si concentra prevalentemente sul prezzo, si indeboliscono le condizioni economiche e organizzative necessarie a garantire continuità, affidabilità e piena esecuzione del servizio. Il vero risparmio pubblico si produce quando il contratto resta sostenibile e il servizio mantiene nel tempo gli standard previsti. Abbiamo mai riflettuto seriamente sui costi altissimi che una alimentazione scorretta pro-

voca per la collettività?

Servono quindi basi d'asta costruite sulla struttura reale dei costi, criteri qualitativi capaci di incidere effettivamente sull'aggiudicazione e controlli puntuali durante l'esecuzione.

La domanda corretta non è soltanto quanto costa un pasto, ma quale servizio viene garantito alle persone attraverso le risorse disponibili.

Appalti sostenibili, regole efficaci

Le Linee Guida sono il prodotto di un lavoro importante e segnano un avanzamento, di cui ora tutti dovranno tenere conto. Ora però occorre renderne l'applicazione tempestiva e uniforme. Una revisione dei prezzi che arriva dopo mesi o richiede ogni volta un confronto interpretativo non riesce a proteggere l'equilibrio del contratto.

La priorità è introdurre clausole standard e indicatori realmente rappresentativi dei costi del settore, a partire dal lavoro e dalle derrate alimentari. La ristorazione collettiva è un settore nel quale il lavoro ha un'incidenza particolarmente elevata e non può essere regolata attraverso meccanismi pensati per servizi con strutture economiche differenti.

Occorre inoltre rafforzare la competenza delle stazioni appaltanti, sia nella progettazione della gara sia nella gestione del contratto. Anche una buona norma perde efficacia quando viene applicata in modo disomogeneo.

La sostenibilità economica dell'appalto non tutela soltanto l'impresa. È la condizione necessaria per garantire continuità, qualità del lavoro, affidabilità del servizio e rafforzamento dell'intera filiera.

La qualità va misurata, non dichiarata

La qualità deve essere dimostrabile. Non può dipendere soltanto dagli impegni dichiarati nell'of-



ferta tecnica. Individuo quattro aree prioritarie. La prima riguarda qualità nutrizionale e sicurezza alimentare. La seconda misura l'affidabilità del servizio: continuità, rispetto delle diete, gestione delle non conformità e capacità di risposta. La terza riguarda il lavoro, quindi formazione, stabilità occupazionale, sicurezza e corretta applicazione dei contratti. La quarta comprende gli effetti ambientali, dalla riduzione degli sprechi ai consumi energetici e alla tracciabilità delle filiere.

L'innovazione deve essere valutata per i risultati che produce, non per il numero di tecnologie presentate in gara.

Ogni indicatore deve avere una base di partenza, un metodo di rilevazione, una frequenza di controllo e conseguenze contrattuali definite. Solo così la qualità diventa un fattore competitivo e vengono premiate le imprese che investono realmente.

Ogni indicatore dovrebbe essere accompagnato da parametri di riferimento, modalità di rilevazione, frequenza dei controlli e conseguenze contrattuali chiaramente definite. Solo in questo modo è possibile premiare le imprese che investono realmente in qualità, innovazione e sostenibilità, trasformando questi elementi in un autentico fattore di competitività e di crescita del settore.



Andrea Laguardia: **"La ristorazione collettiva va considerata un investimento, non una spesa"**

Il catering per le collettività sta attraversando una fase di profondo cambiamento. La sostenibilità economica dei servizi, la disponibilità di personale qualificato, il calo demografico e l'evoluzione della domanda pongono imprese e stazioni appaltanti di fronte a scelte sempre più impegnative. Per Andrea Laguardia, presidente di Legacoop Produzione e Servizi, il punto centrale resta uno: riconoscere alla ristorazione collettiva il ruolo di servizio essenziale e creare le condizioni perché le imprese possano investire, innovare e continuare a garantire qualità.



ANDREA LAGUARDIA,
Direttore Nazionale di Legacoop
Produzione e Servizi

Investire conviene a tutti

Il public procurement in Italia è una voce di costo dei bilanci delle pubbliche amministrazioni, che spesso subisce tagli per far quadrare i conti. Esattamente il contrario di quello che si dovrebbe fare in un paese il cui PIL non cresce e la cui economia si basa sulle esportazioni che, come è noto, risentono maggiormente delle varie crisi internazionali. In questo contesto, la spesa pubblica per lavori e servizi dovrebbe essere utilizzata come leva per far crescere economia

e occupazione. Oltre ai tagli lineari, lo strumento più utilizzato per fare cassa è la logica del massimo ribasso, che attraverso l'utilizzo di formule che premiano lo sconto rappresenta il metodo più diffuso per scegliere i fornitori.

Situazione ancor più incomprensibile se pensiamo alla ristorazione collettiva, un servizio essenziale senza il quale altri settori non potrebbero operare. Studenti, pazienti degli ospedali e lavoratori usufruiscono quotidianamente dei servizi di mensa che garantiscono un cibo sano e di qualità. I luoghi sanitari, scolastici e lavorativi hanno esigenze sempre più specifiche e avrebbero bisogno di personalizzare anche i servizi di ristorazione, che devono essere cuciti in modo sartoriale sul cliente. Per fare questo servono investimenti che permettano alle imprese di sviluppare soluzioni sempre più innovative.

Se si invertisse la rotta dal risparmio all'investimento, il settore sarebbe in grado di creare innovazione, sviluppo e occupazione. Spesso invece è avvilente lavorare con una PA che non riconosce il valore imprenditoriale che le imprese potrebbero esprimere.

La cooperazione gioca in Serie A

Le cooperative aderenti a Legacoop Produzione e Servizi rappresentano il 30% del mercato in volumi e valore della produzione. Sono tutte cooperative a mutualità prevalente, il che significa che il costo del lavoro è prevalentemente sostenuto per i soci lavoratori. Parliamo di circa 30 mila lavoratori che, attraverso un sistema democratico di partecipazione, decidono insieme gli indirizzi strategici della cooperativa in cui lavorano e approvano o meno le decisioni del consiglio di amministrazione. Un modello di successo che spesso viene trattato come una forma societaria di serie B, mentre i risultati di mercato dimostrano che la cooperazione gioca il campionato principale al pari delle multinazionali o di altre forme d'impresa. Proprio per la sua natura, la coo-

operazione offre ai propri clienti, sia pubblici che privati, una maggiore attenzione al territorio in cui opera. Le "persone al centro" non sono solo la sintesi del modo di vivere la cooperativa da parte dei lavoratori, ma significano avere cura anche dei destinatari finali del servizio.

I progetti migliori che la cooperazione realizza sono quelli in cui, insieme all'ente pubblico, agli utenti e al territorio, si crea un rapporto di collaborazione.

La cooperazione restituisce al settore la sua distintività, mettendo a disposizione best practice replicabili laddove c'è la volontà di creare sinergie positive.

Il nodo resta il lavoro

La disponibilità di personale qualificato e il ricambio generazionale rappresentano una questione delicata. Il tema principale, senza nascondersi dietro un dito, è quello del salario. Non è un problema del settore, ma è un problema tutto italiano: i salari non crescono come negli altri paesi dell'Europa e del mondo. Questo è dovuto a diversi fattori, ma principalmente alla mancata crescita economica, alla scarsa produttività e a un costo del lavoro eccessivo. Se non si agisce su queste tre leve, difficilmente le imprese potranno intervenire con politiche di crescita dei salari. Nel settore della ristorazione collettiva, così come negli altri settori dei servizi, la questione è ulteriormente aggravata dal tema del massimo ribasso e dai tagli alla spesa pubblica.

Il mondo della cooperazione fa la sua parte attraverso strumenti di welfare che stanno andando ben oltre i benefit classici: entrare a lavorare in una cooperativa permette di accedere a una serie di strumenti e convenzioni che consentono di conciliare al meglio il tempo vita-lavoro.

Inoltre, le nostre cooperative del settore stanno puntando molto sulla formazione, attraverso corsi dedicati e academy rivolte ai lavoratori del settore, anche come strumento per la crescita interna. Nelle cooperative, a differenza

delle altre imprese, anche l'ultimo arrivato può ambire a ruoli di responsabilità, fino a diventare presidente. In generale, il settore deve puntare sulla formazione e sulla crescita professionale e, allo stesso tempo, attraverso le associazioni di rappresentanza, proporre norme per alleggerire il carico fiscale sul costo del lavoro e chiedere alla pubblica amministrazione di invertire la rotta dei tagli, investendo nel settore con maggiori risorse.

Una domanda destinata a cambiare

Il calo demografico è una delle tendenze maggiormente studiate e, insieme all'innalzamento delle temperature, una previsione che ha ormai la certezza di un dato acquisito. Avrà un impatto lento e inesorabile sulla nostra economia, cambierà i piani industriali e le previsioni di crescita e interesserà in modo significativo anche la ristorazione collettiva. Attualmente assistiamo all'accorpamento di scuole, poiché diminuiscono i bambini, mentre stanno aprendo molte RSA dedicate alla cura e all'assistenza degli anziani. Intravedo quindi in futuro uno spostamento dei volumi dal settore scolastico a quello sanitario-assistenziale.

Si prospetta inoltre un cambiamento profondo anche grazie all'utilizzo delle nuove tecnologie per il comparto del food nei luoghi di lavoro. Oggi il luogo di lavoro non si identifica più esclusivamente con la sede aziendale: serviranno servizi che seguano il lavoratore ovunque si trovi. Un altro cambiamento riguarda i prodotti: cresce sempre di più l'attenzione delle persone sul wellness e la consapevolezza che il cibo è anche cura e che esiste una stretta correlazione tra alimentazione e salute. Quindi non solo sostenibilità ambientale, ma anche prodotti sani e orientati al benessere.

UNA DOMANDA, TRE VISIONI

Qual è la misura che può cambiare davvero la ristorazione collettiva italiana?

Dopo aver affrontato i principali temi del settore – dal ruolo sociale della ristorazione collettiva alla sostenibilità degli appalti, dalla qualità del servizio all'evoluzione normativa – abbiamo rivolto ai presidenti delle tre principali associazioni di categoria un'ultima domanda, uguale per tutti.

Se potesse introdurre una sola misura – normativa, economica o culturale – per migliorare la ristorazione collettiva italiana nei prossimi cinque anni, quale sceglierebbe e perché?

Le risposte evidenziano sensibilità diverse, ma convergono su un punto: riconoscere alla ristorazione collettiva un ruolo strategico per il Paese.

Carlo Scarsciotti

Credo che sia riduttivo pensare di risolvere i problemi della collettiva con una sola "misura", la ricetta è costituita da molti ingredienti: credo peraltro che un quadro normativo semplice e coerente, proporzionato tra obiettivi e strumenti per raggiungerli, facilmente applicabile, senza eccessive rigidità e ambizioni velleitarie possa essere una misura per dare un forte impulso al settore superando le incongruenze che prima ho denunciato.

Non possiamo però rinunciare ad una "misura culturale" spostando il focus da "pasto" a "cultura della mensa", come parte integrante delle politiche di salute pubblica, educazione alimentare, inclusione sociale, sostenibilità con un prezzo adeguato al valore in sintesi di "food policy pubblica".

Massimo Piacenti

Sceglierei una politica nazionale per i servizi, capace di riconoscerne il peso economico, sociale e occupazionale e di accompagnarne lo sviluppo con regole coerenti. Una politica all'altezza di un grande Paese che abbia un referente all'interno del Governo.

La ristorazione collettiva condivide con molti altri comparti problemi che non possono essere affrontati soltanto a livello settoriale: l'elevata incidenza del lavoro, la sostenibilità dei contratti, la qualità degli appalti, la formazione, l'innovazione e la capacità delle amministrazioni di governare servizi complessi.

Oggi questi temi vengono spesso affrontati separatamente. Serve invece una visione complessiva, che tenga insieme politiche industriali, lavoro, committenza pubblica e privata e qualità dei servizi erogati alle persone. Per la ristorazione collettiva questo significa basi economiche sostenibili, criteri di aggiudicazione realmente fondati sulla qualità, revisione dei prezzi efficace e controlli adeguati durante l'esecuzione. Significa anche mettere le imprese nelle condizioni di programmare investimenti, innovare e valorizzare le competenze professionali, significa incentivarne la crescita dimensionale.

Il sistema Italia ha bisogno di servizi solidi, qualificati e capaci di accompagnare il funzionamento delle scuole, degli ospedali, delle imprese e delle comunità. Rafforzare la ristorazione collettiva all'interno di una politica nazionale dei servizi non va più considerato semplicemente un costo, ma un rafforzamento di una parte essenziale dell'economia e del welfare del Paese.

Andrea Laguardia

Quella che abbiamo già ottenuto in pochissimo tempo: le linee guida per la revisione dei prezzi nei servizi. Una conquista ancora sottovalutata, ma destinata a cambiare l'approccio al mercato. Nei prossimi anni la revisione prezzi diventerà una voce stabile nei bilanci delle imprese, misurando le risorse recuperate dalle stazioni appaltanti per riequilibrare i contratti con la PA.

Con il correttivo al Codice degli Appalti, in vigore dal 1° gennaio 2025, abbiamo chiesto di allineare la disciplina della revisione dei prezzi nei servizi a quella prevista per i lavori, introducendo una soglia di attivazione del 3% e il riconoscimento del 90% degli aumenti di costo imprevedibili. L'obiettivo era superare una disparità che penalizza da tempo il settore.

Il risultato nasce da un confronto costruttivo tra le associazioni di rappresentanza e il Ministero delle Infrastrutture. Le linee guida offriranno alle stazioni appaltanti criteri chiari per applicare la revisione dei prezzi attraverso gli indici ponderati dei diversi comparti e forniranno alle imprese uno strumento concreto per far valere questo diritto quando tali criteri non saranno recepiti.

Ci auguriamo che questo rappresenti il primo passo verso una revisione strutturale del Codice degli Appalti, anche in vista del recepimento della nuova direttiva europea. Resta molto da fare, ma il risultato ottenuto rafforza la sostenibilità economica delle cooperative e delle imprese e tutela, allo stesso tempo, lavoratrici e lavoratori, poiché gli indici considerano anche gli effetti dei rinnovi dei contratti collettivi.

Prospettive diverse ma convergenti

Tre approcci differenti, un'unica convinzione: la ristorazione collettiva non può più essere considerata un servizio accessorio. È una componente essenziale del welfare, della salute pubblica, dell'educazione e della competitività del Paese.

