

CARO ENERGIA, MENSE A RISCHIO (CON OLTRE MILLE PMI)

Una tempesta perfetta: l'aumento del costo di gas, elettricità e materie prime alimentari (+ 24%) mette in difficoltà la ristorazione collettiva.

L'appello dell'Osservatorio Oricon: «Le aziende hanno assorbito i rincari, ora serve l'intervento del governo. Tante potrebbero chiudere»

**Tra il 2021 e il 2022
l'incidenza della bolletta
e degli acquisti di cibo
è passata dal 36%
al 52% delle spese**

**Il settore chiede
la revisione dei prezzi
in particolari condizioni,
come in caso di rialzi
non prevedibili**

di Irene Consigliere

Elettricità, gas e materie prime schiacciano la ristorazione collettiva e mettono a rischio il pasto in scuole, ospedali, rsa.

È l'allarme lanciato con lo slogan «Piatto vuoto, #unpastocheconta, salviamo le mense», dall'Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione (Oricon). Servizi essenziali come mense scolastiche, aziendali e di residenze sanitarie per anziani rischiano di scomparire? Di certo anche il settore delle mense sta affrontando un periodo nero. «Secondo le ultime rilevazioni dell'Osservatorio — spiega Carlo Scarsciotti, presidente di Oricon —, le aziende della ristorazione collettiva oggi spendono per l'energia elettrica 220 milioni di euro in più rispetto al 2020, 126 milioni in più per il gas. Pure sul fronte delle materie prime alimentari c'è stato un rialzo pari al 24% rispetto al 2021. Incrementi insostenibili per il settore se non si interviene sui prezzi e sulla rinegoziazione dei contratti in appalto. Senza un tempestivo intervento del governo, le aziende rischiano entro la fine dell'anno di non poter più garantire un servizio essenziale per le famiglie come le mense scolastiche».

La priorità per Scarsciotti è la necessità di rivedere il prezzo dei singoli pasti nelle mense scolastiche che è ri-

masto a 4,5 euro (esclusa l'Iva), una cifra davvero esigua.

I nodi

E non bisogna dimenticare che la pandemia ha allargato le fasce di povertà: sono oltre 12 mila le famiglie che hanno debiti nei confronti della Milano Ristorazione (la società che gestisce la distribuzione dei pasti nel capoluogo lombardo). I prezzi, secondo Scarsciotti, dovranno essere rivisti almeno del 10% per il forte incremento dei costi delle derrate alimentari e soprattutto dei prodotti biologici che ora vengono venduti anche al doppio.

«L'impennata delle bollette energetiche, unitamente agli aumenti di materie prime, trasporti e materiale per l'imballaggio, stanno soffocando il settore della ristorazione collettiva che, caso quasi unico nel settore dei servizi pubblici essenziali, non può per legge distribuire l'aumento dei costi sul prezzo finale del servizio in appalto», dice ancora il presidente.

Fino a oggi le aziende del settore mense hanno assorbito i rincari delle forniture, «ma questo ha avuto impatti drammatici sul margine operativo lordo già risicato e ancora sofferente per la pandemia che ha distrutto quote rilevanti di mercato — prosegue Scarsciotti —. La situazione

non è più sostenibile: dalle nostre analisi per numerose aziende della ristorazione, soprattutto Pmi (1100 quelle attive nella ristorazione collettiva, ndr), l'uscita dal mercato entro la fine dell'anno è un'opzione più che vicina, perché le entrate non riescono più a coprire i costi di produzione. Sono a rischio migliaia di posti di lavoro, oltre che l'erogazione di servizi essenziali come le mense scolastiche».

Il calcolo

A livello complessivo, tra il 2021 e il 2022 l'incidenza delle tre voci (luce, gas e materie prime) nella ristorazione collettiva è passata complessivamente dal 36% al 52% dei costi sostenuti. Una stima che non include il costo dei trasporti e quello dei materiali per imballaggi alimentari, dove si rileva un aumento del prezzo della plastica del 70% su base annuale, del 40% per il cartone a scopi alimentari e del



01948 **30% per il vetro.**

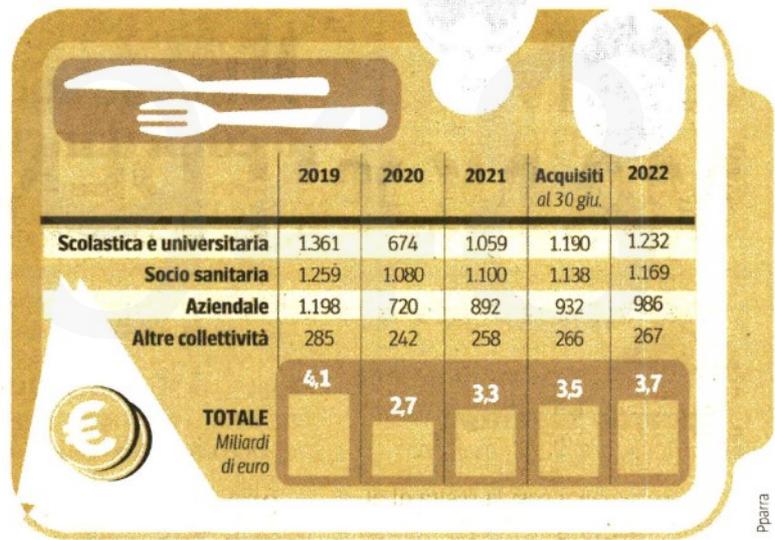
Bisogna inoltre considerare la difficoltà nel trovare alcuni alimenti a causa della criticità meteo che hanno caratterizzato i mesi passati e della mancata correlazione tra la programmazione di filiera del primario e le richieste delle aziende della ristorazione collettiva: alcune hanno lamentato la totale assenza di avicolo bio durante l'anno scolastico 2021-2022 e incrementi esponenziali degli alimenti disponibili (+24% la pasta bio, +31% per le verdure, +15% i latticini, solo per fare un esempio).

Ma che cosa chiede il settore? Intanto, un regime obbligatorio di revisione dei prezzi qualora si verificano particolari condizioni, come quella dei rincari, non prevedibili al momento dell'offerta. «Chiediamo un sostegno economico da parte del governo affinché la revisione dei prezzi non ricada sulle famiglie — conclude Scarsciotti —. È inoltre necessario che venga predisposto un bando tipo che indichi una base d'asta congrua, vale a dire un prezzo del servizio adeguato alle richieste di base». Tra le esigenze anche la necessità di fare chiarezza circa i corretti istituti giuridici di assegnazione del servizio, ad esempio, limitando il ricorso allo strumento della concessione solo nei casi in cui gli organi competenti prevedano coperture e soluzioni per i problemi di solvibilità delle famiglie in condizioni di indigenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il mercato

L'evoluzione dei ricavi delle vendite da parte delle mense per tipologia di servizio - Milioni di euro



Pparra

E

● L'identikit

L'Osservatorio sulla ristorazione collettiva e nutrizione (Oricon) è nato su iniziativa di alcune aziende della ristorazione collettiva come Camst group, Elior, Gruppo Pellegrini, Cirfood, Sodexo per promuovere le pratiche aziendali migliori, evidenziare le criticità del comparto, intermediare tra pubblico e privato per trovare soluzioni che soddisfino gli interessi di tutti, promuovere corrette politiche nutritive.



Il volto Carlo Scarsciotti, presidente Oricon