

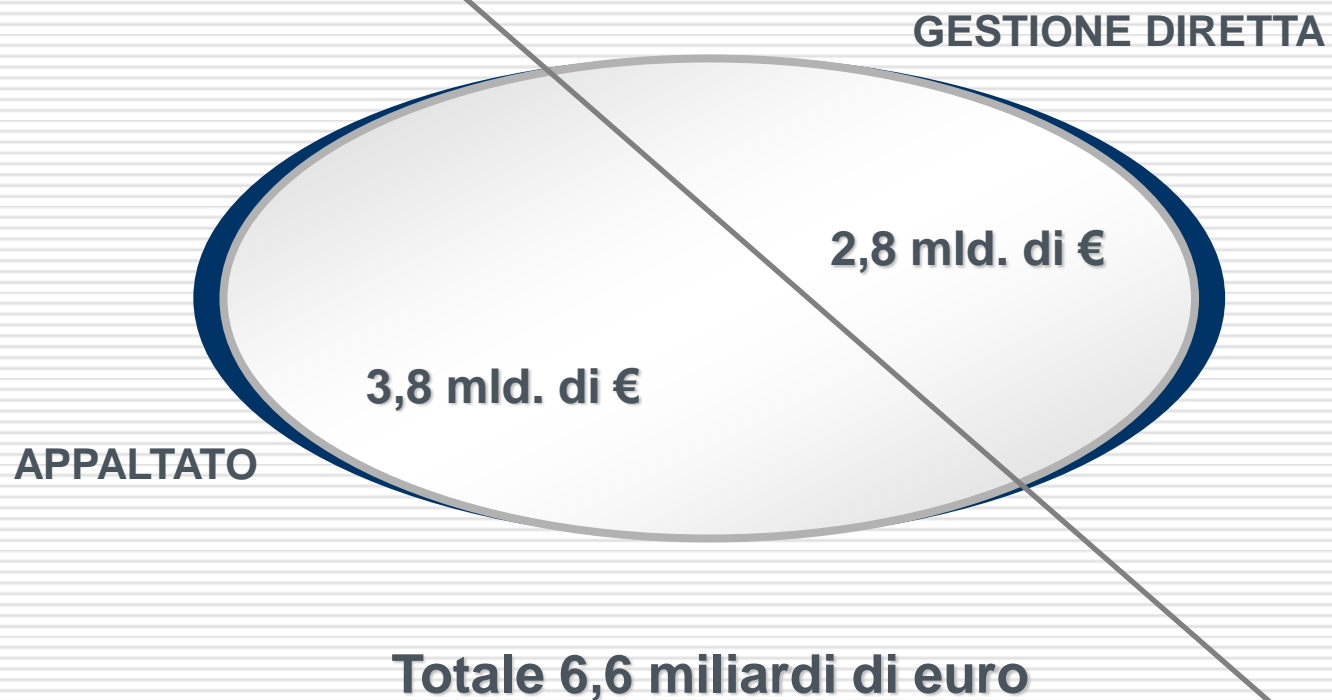
---

# La Ristorazione Collettiva

# La ristorazione collettiva un settore che vale..

- Un comparto importante dal punto di vista economico e occupazionale
- Un settore che svolge un rilevante ruolo sociale

# Un mercato da 6,6 miliardi di euro

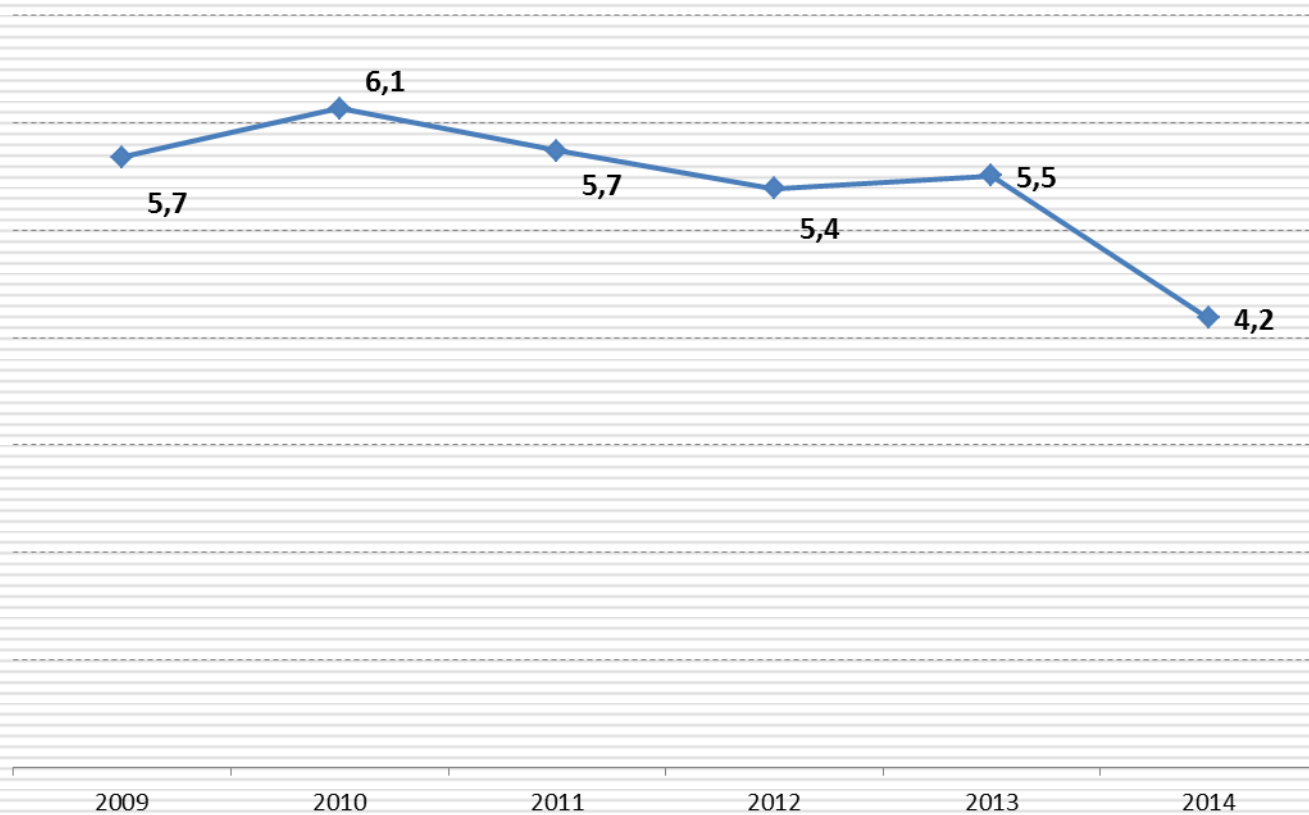


## ...dei quali 3,8 in appalto

Volume d'affari	3,8 miliardi
Imprese	1.400
Lavoratori dipendenti	73mila

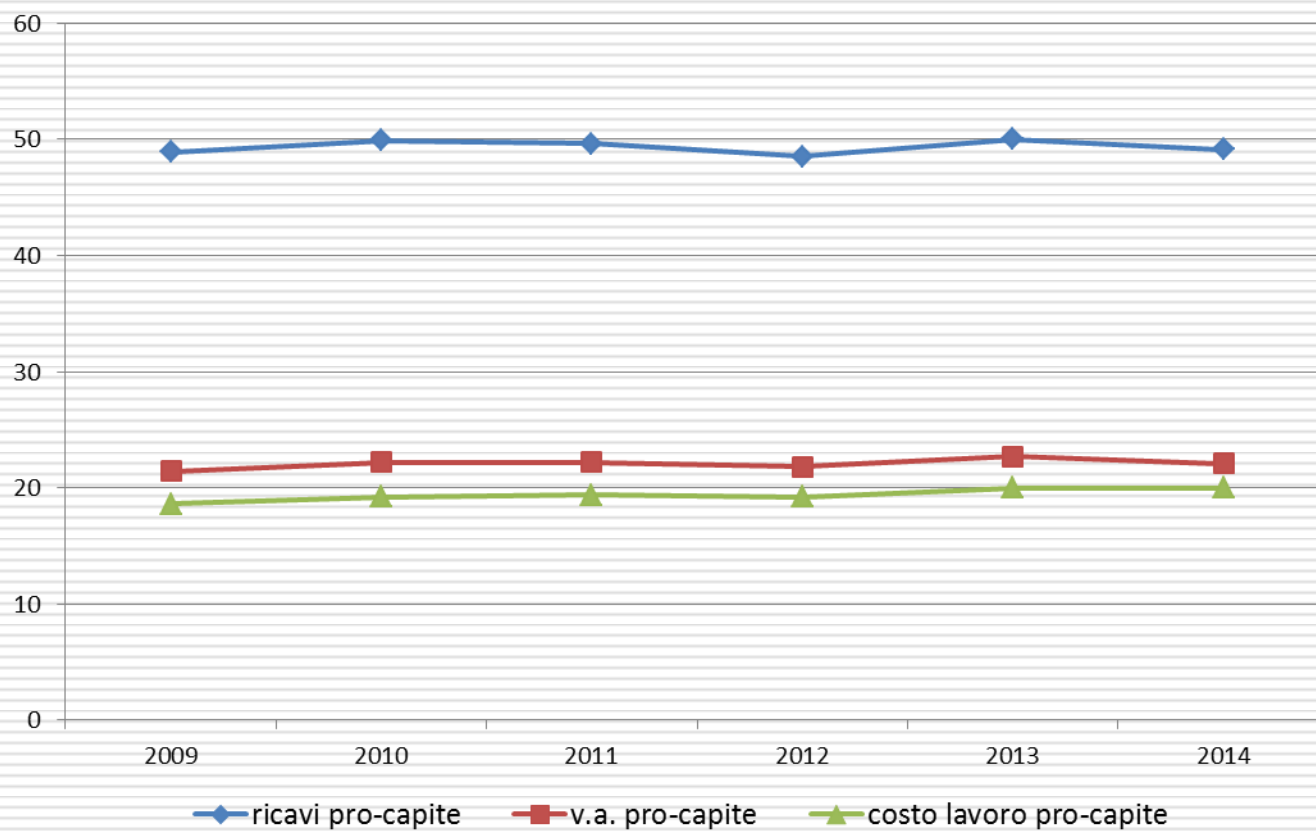
Fonte: elaborazione Centro Studi Fipe su dati vari

# MOL / Ricavi netti (var. % anno su anno)



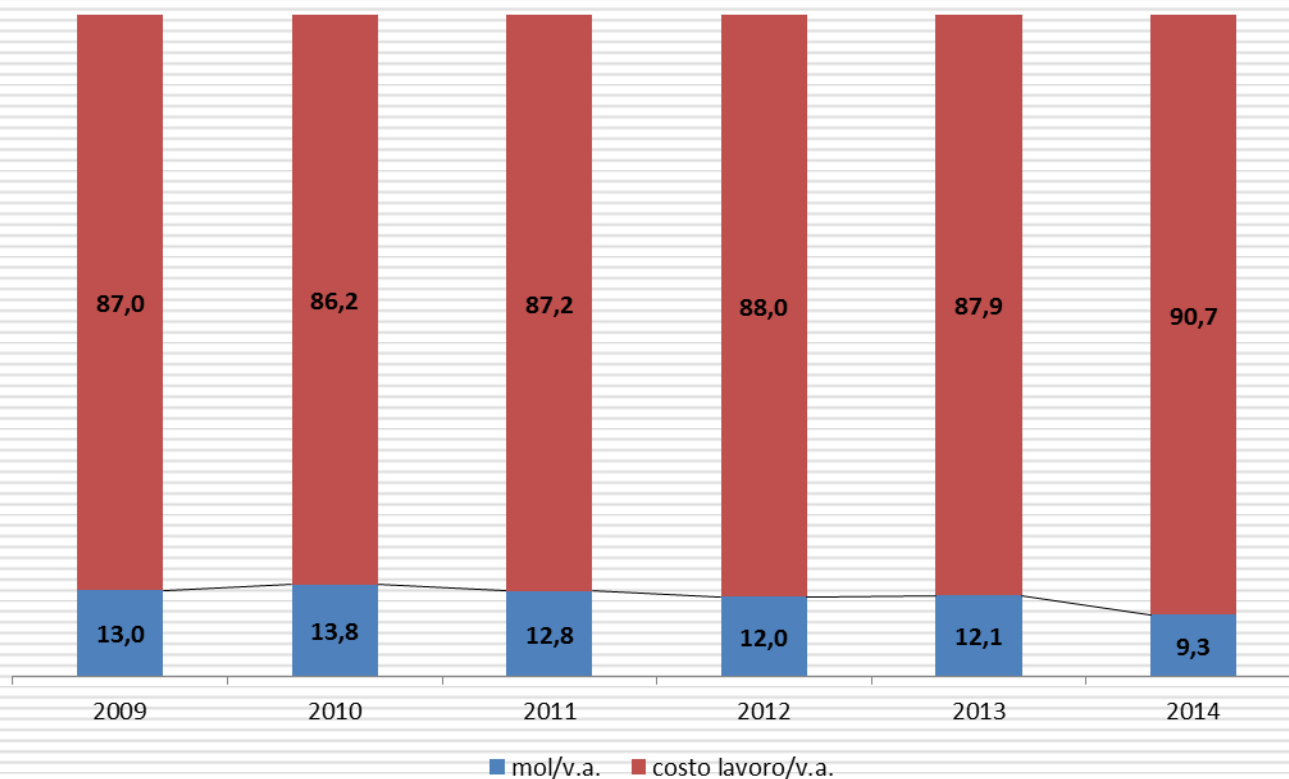
Fonte: bilanci aziendali

# Indicatori di produttività (valori in mgl. di euro)



Fonte: bilanci aziendali

# Ripartizione del valore aggiunto (val. %)



Fonte: bilanci aziendali

## Un fenomeno sociale di grande rilevanza

- Ogni giorno circa 5 milioni e mezzo di persone si nutrono grazie alla ristorazione collettiva. E si tratta di una ristorazione “obbligata”:
  - non si può uscire dall’Ospedale, dalla Casa di Riposo o dalla Scuola per mangiare,
  - è più conveniente pranzare nella mensa aziendale...





# Un fenomeno sociale di grandi dimensioni

## MANGIANO IN MENSA

	n. di persone al giorno (in mgl.)
aziende	2.459
scuole	2.396
sanità	192
sociale	200
altre collettività	250
<b>Totale</b>	<b>5.497</b>

Fonte: elaborazione Centro Studi Fipe su dati vari

## Un delicato ruolo sociale nel..

- garantire sicurezza alimentare
- ... e sicurezza nutrizionale
  - a segmenti sensibili quali bambini, ragazzi, anziani, degenti
  - a persone che ogni giorno consumano il pasto principale (se non tutti i pasti) a scuola, al lavoro, in casa di riposo, in ospedale

## Un ruolo svolto...

- a Scuola o in Ospedale i menu sono dettati o concordati con le autorità sanitarie
- nelle aziende (dove la percentuale di appalto supera il 90%)
  - i menu sono “liberamente” elaborati dai gestori
  - i commensali sono liberi di comporsi il vassoio

## Un atteggiamento più propositivo

- Una risorsa importante per il Paese, per l'economia e per la salute delle persone.
- Un settore che può portare ancor più valore al Paese ed al benessere delle persone.

# Un nuovo modello di ristorazione collettiva

- Che deve tenere tutto il buono che c'è:
  - sicurezza alimentare (con metodologie a misura di aziende di servizi quali noi siamo)
  - sicurezza nutrizionale (per confermarsi come fattore di protezione e di promozione della salute e del benessere)
- Che deve puntare sulle direttrici della:
  - semplicità ed essenzialità, con nuove modalità di servizio che riducano i costi anche attraverso la riduzione degli sprechi
  - nel rispetto delle garanzie del lavoro