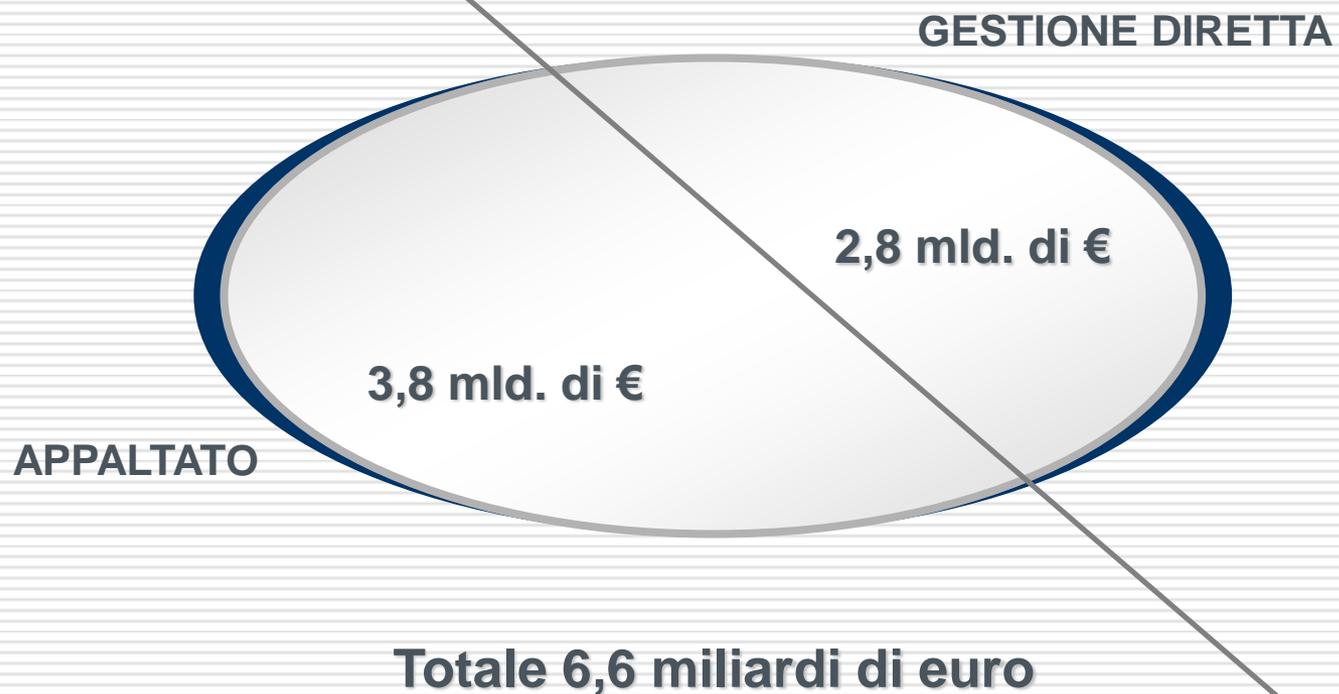

La Ristorazione Collettiva

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

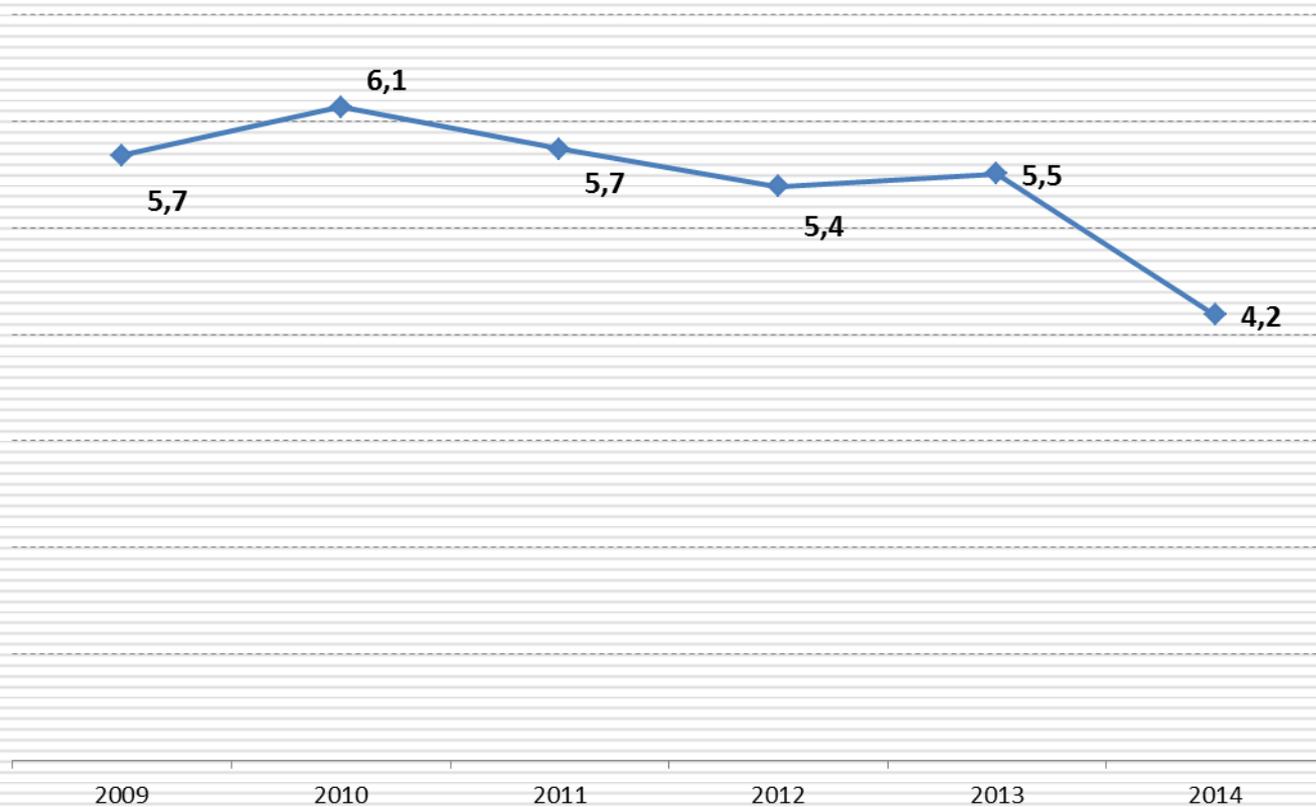


...dei quali 3,8 in appalto

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

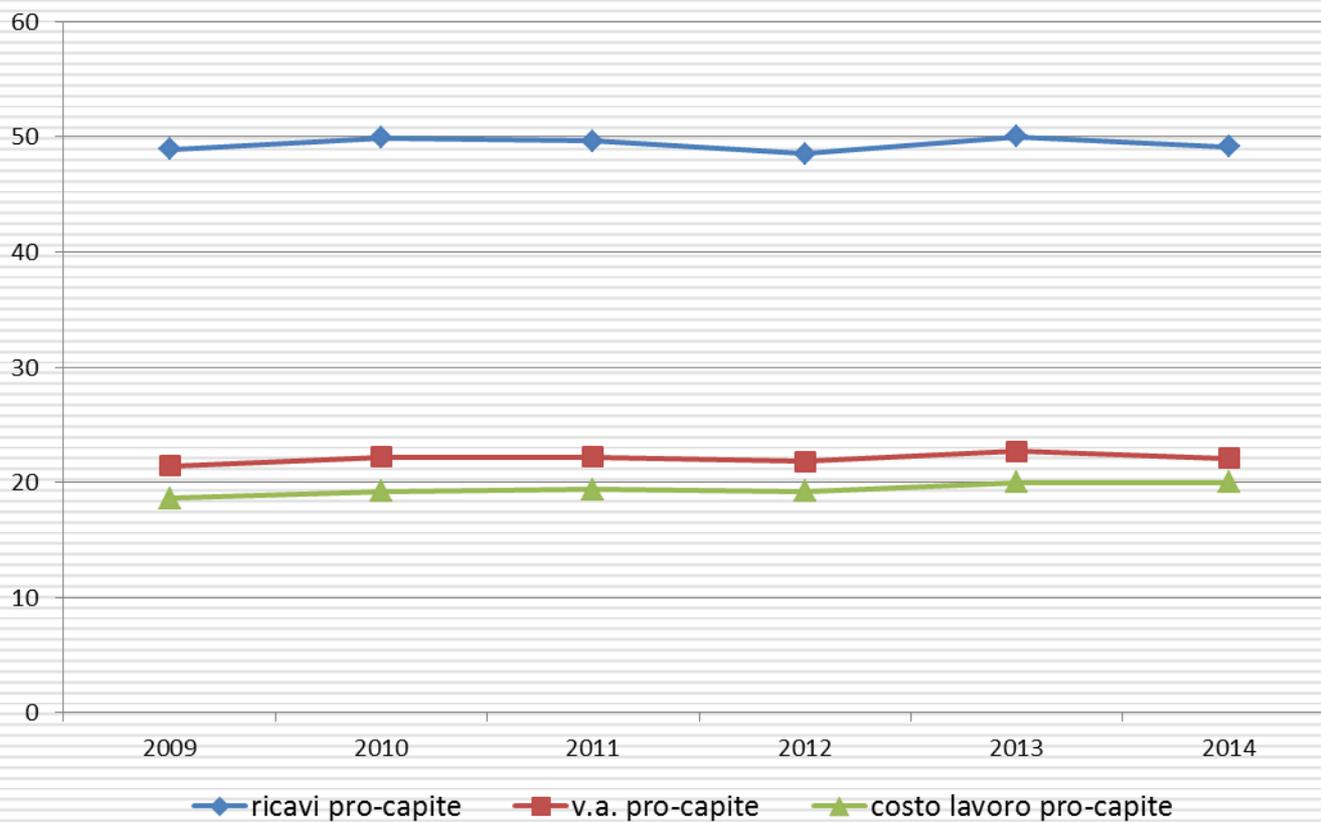
Fonte: elaborazione Centro Studi Fipe su dati vari

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



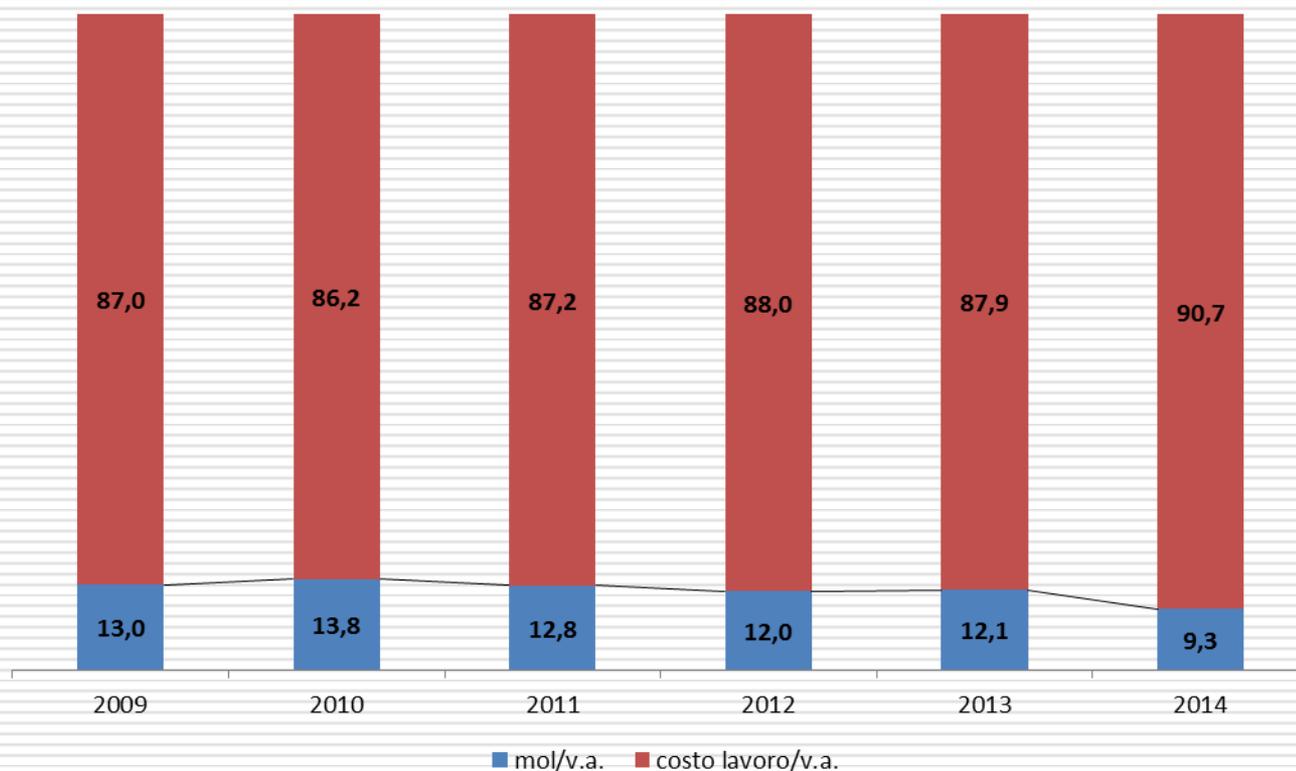
Fonte: bilanci aziendali

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
Totale	5.497

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

