

Camera dei Deputati
VIII Commissione (Ambiente, Territorio e Lavori Pubblici)
Audizione informale
23 gennaio 2023

**Schema di decreto legislativo recante codice dei contratti pubblici
(esame Atto n. 19)**

Le criticità e le proposte per il settore della Ristorazione Collettiva

Memoria ANGEM
Dati di settore di Oricon

INDICE

- *La ristorazione collettiva: valore economico e sociale (Report Oricon settore)*
- *Piatto vuoto e revisione dei prezzi*
- *Schema di decreto legislativo recante codice dei contratti pubblici: le richieste della ristorazione collettiva*
- *Linee di indirizzo*

La ristorazione collettiva: valore economico e sociale

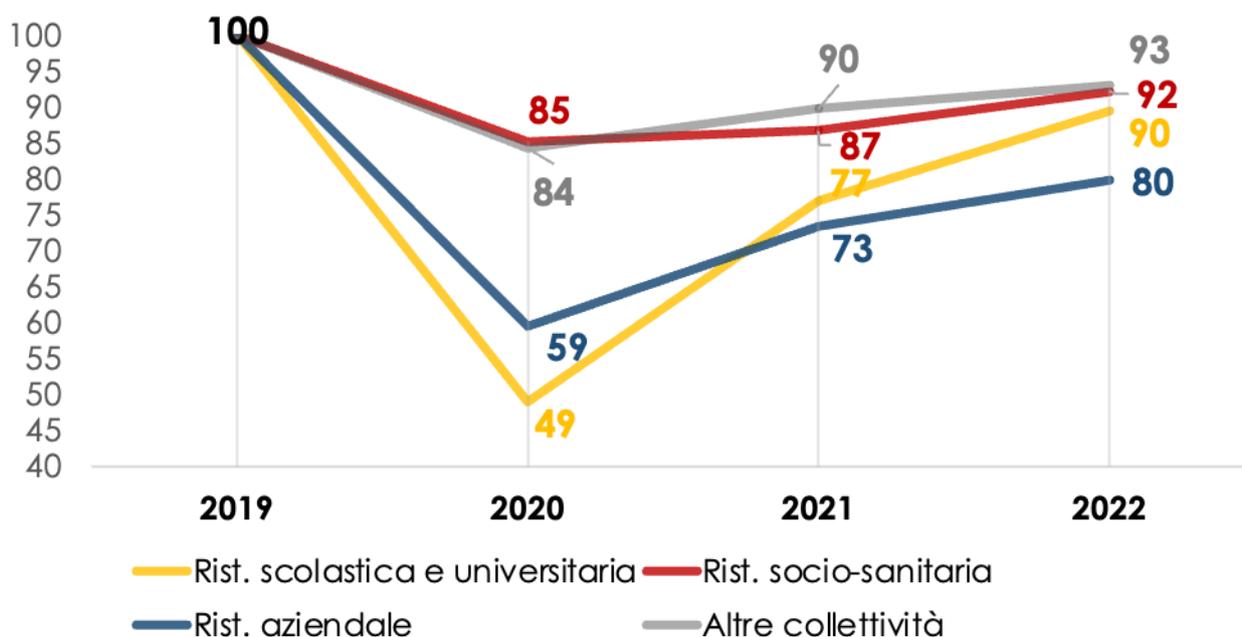
Numeri del settore pre e post pandemia

Quando si parla di mense non si parla solo di un servizio per le famiglie, gli studenti, i malati, i lavoratori, ma anche di un **settore produttivo italiano** che investe nei nostri territori, crea occupazione e alimenta una filiera di produzione nazionale.

È un comparto da sempre caratterizzato da scrupolosi ed inderogabili canoni di sicurezza, di qualità, di rispetto dei capitolati, dei menu, dell'origine delle materie prime, con rigorosa tracciabilità dei prodotti, delle regole di preparazione e distribuzione dei pasti.

Il settore della Ristorazione Collettiva impiega in Italia **96mila addetti**, in prevalenza donne, con un'età media superiore ai 50 anni e con contratto a tempo indeterminato. La dimensione totale del mercato della Ristorazione Collettiva pre-pandemia era di oltre 6,4 miliardi di euro (di cui circa 2 miliardi nel settore istruzione) con oltre 1,4 miliardi di pasti preparati l'anno (425 milioni di pasti nella ristorazione scolastica). Il 2020 ha chiuso con una **flessione dei ricavi di circa il 40%**, con le maggiori difficoltà riscontrate nel settore della ristorazione scolastica (-60%) e quella aziendale (-43%). (fonte Oricon).

Quota dei volumi delle vendite registrata per ciascun anno a partire dal 2019 (2019=100). Fonte ORICON



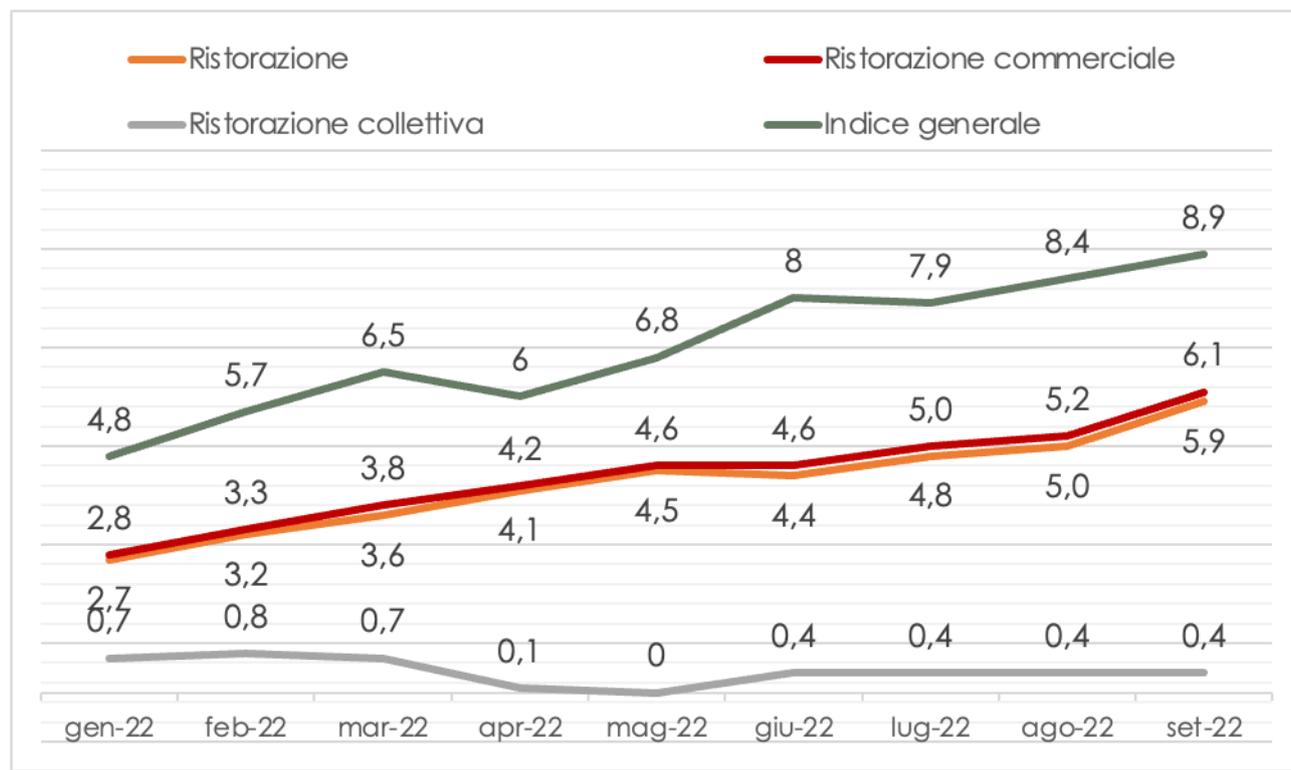
A fine 2022 in tre settori di attività su quattro la produzione ha raggiunto nuovamente circa il 90% di quella registrata nel 2019, con una sola importante eccezione: quella della ristorazione aziendale che risulta ancora distante dai valori pre-crisi fermandosi al 79,9% dei volumi, 20 punti percentuali al di sotto del 2019. È verosimile ritenere che in questo segmento quei livelli non siano più pienamente recuperabili

dal momento che la pandemia ha mutato in maniera strutturale l'organizzazione del lavoro e il lavoro agile è ormai divenuto una realtà dalla quale sarà complicato tornare indietro nonostante la fine dell'emergenza.

Piatto vuoto e revisione dei prezzi

Come altri settori la ristorazione collettiva è stata duramente colpita e condizionata dall'inflazione e dell'aumento dei prezzi delle materie, ma **diversamente da altri settori** non c'è stato alcun meccanismo di compensazione degli aumenti. **Comuni, ospedali, scuole ed enti stanno pagando i pasti ad un prezzo bloccato, che per circa il 75% dei contratti proviene da aggiudicazioni di appalti ante 2020, che non tiene conto degli aumenti vertiginosi dei costi delle materie prime e dell'energia. Questo significa che le imprese della Ristorazione Collettiva stanno lavorando in perdita.**

La crescita dei prezzi nei segmenti della ristorazione durante l'ultimo anno (variazioni tendenziali), Fonte ORICON su rielaborazione dati ISTAT



Oricon ha lanciato lo scorso novembre la Campagna Piatto Vuoto: Salviamo le Mense per denunciare la profonda crisi in cui versa il settore della ristorazione collettiva e chiedere al Parlamento e al Governo interventi urgenti che purtroppo non sono arrivati. Dopo due anni di pandemia, in cui le aziende della Ristorazione collettiva non sono mai venute meno ai loro impegni, potrebbero non garantire a lungo l'erogazione di servizi essenziali come la mensa in scuole, ospedali, rsa e strutture socio-sanitarie.

La clausola di adeguamento dei prezzi entrata in vigore con la Legge 25/2022 copre solo i contratti stipulati dopo il 27 gennaio 2022. Gli affidamenti precedenti, che sono la maggior parte di quelli in vigore, rimangono a prezzi bloccati. Le aziende della ristorazione collettiva sono in stato di crisi, non riescono più da sole ad assorbire i maggiori costi e anche la formulazione del nuovo Codice non è e non sarà risolutiva.

Schema di decreto legislativo recante codice dei contratti pubblici: le richieste della ristorazione collettiva

Pur accogliendo con favore lo schema di decreto legislativo in esame, riteniamo che sia necessario apportare alcune modifiche prioritarie per non svalutare il **valore sociale del servizio di Ristorazione collettiva**.

Il servizio di ristorazione collettiva, **soprattutto nelle scuole e nella sanità**, è infatti un ambito complesso in cui il cibo si lega all'equilibrio e alla sicurezza nutrizionale, alla salute e all'educazione dei giovani utenti. Noi siamo convinti che sia il momento di cambiare approccio partendo proprio dalle regole di selezione e **quindi dalla scrittura dei bandi**.

L'appalto deve esser lo strumento che permette di selezionare e scegliere il miglior **"progetto" di ristorazione collettiva**, non chi offre il prezzo migliore.

Parliamo di **"progetto"** perché la qualità non si misura solo elevando la qualità delle derrate, ma appunto deve esser alla base di un progetto che - partendo dalla definizione dei menu - sia in grado di garantire **qualità, esperienza professionale** delle cuoche e dei cuochi e delle addette e addetti mensa, **efficienza** nella preparazione dei pasti, un **progetto educativo**, il tutto ad un prezzo equo per le famiglie, l'ente pubblico, e non da ultimo per i lavoratori della mensa fino alla filiera delle materie prime.

È necessario dunque dare priorità ai seguenti elementi:

- Revisione dei prezzi
- Valorizzazione della migliore offerta e non del prezzo più conveniente
- I profili qualitativi
- Definizione di linee di indirizzo nella predisposizione dei bandi, a partire dalla Ristorazione scolastica.

Le modifiche che chiediamo metteranno la committenza nelle condizioni di scegliere il miglior progetto di Ristorazione collettiva per scuole, ospedali, uffici pubblici.

Revisione dei prezzi

L'articolo 60 come proposto nello schema di Dlgs in discussione prevede l'inserimento obbligatorio, nei documenti di gara della **clausola di revisione prezzi** ed è stato scelto un modello di indicizzazione allo scopo di facilitare e rendere più rapida e "sicura" l'applicazione della revisione.

Noi riteniamo che per le caratteristiche proprie del servizio di ristorazione collettiva e per il valore sociale di questo servizio – in deroga a quanto previsto dall'attuale formulazione dell'articolo 60 - per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva **si debba prevedere che la revisione dei prezzi obbligatoria avvenga due volte l'anno – non solo una – e sia basata unicamente sulla base di** indici ISTAT elaborati per lo specifico settore (indici settoriali) **indipendentemente dalla percentuale di variazione del costo, quindi senza alcuna franchigia o soglia di irreversionabilità.**

Valorizzazione della migliore offerta e non del prezzo più conveniente: OEPV e basa d'asta

Lo schema di Dlgs in discussione ribadisce – come il precedente codice – che le stazioni appaltanti sono vincolate all'utilizzo del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV) individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo per l'aggiudicazione dei contratti relativi ai servizi sociali e di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, nonché ai servizi ad alta intensità di manodopera.

Previsione sicuramente positiva, ma che necessita per la ristorazione collettiva di alcuni ulteriori elementi qualificanti.

Per il settore della Ristorazione collettiva l'obiettivo di premiare la migliore offerta e NON il miglior prezzo, è raggiungibile, come già avvenuto per alcuni bandi (pubblicati nel corso del 2021/22) , facendo in modo che **l'elemento del costo sia basato su un prezzo o costo fisso ovvero non oggetto di valutazione nella fase di aggiudicazione** (come previsto dall'art. 108 comma 5 dello schema di Dlgs in discussione e fatti salvi gli incrementi di prezzo rilevati dall'indice Istat) oppure venga valutato con formule proporzionali al prezzo, in valore assoluto, e non allo sconto percentuale.

In subordine, per la ristorazione collettiva e la peculiarità del servizio offerto, riteniamo opportuno che venga reintrodotta la previsione del Codice che stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento (regola del 70/30).

La scelta del prezzo di aggiudicazione fisso (fatti salvi gli adeguamenti Istat con indici settoriali), da privilegiare, permetterebbe il **superamento della logica degli affidamenti al prezzo più basso** tramite l'utilizzo di formule fuorvianti, che snaturano di fatto il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**; formule che tendono ad **esaltare solo il prezzo con aggiudicazioni al massimo ribasso.**

Altro elemento dirimente, diventa dunque la definizione della **base d'asta** e dei suoi **elementi** costitutivi: costo del lavoro, costo delle derrate, costo del servizio di ristorazione (e non di altri elementi secondari).

Una corretta e congrua base d'asta è elemento essenziale per la definizione di un bando per il servizio di mensa che non vada a discapito della qualità e della sicurezza degli utenti (bambini, malati) o della sostenibilità delle aziende e dei lavoratori.

Le basi d'asta stabilite dalla stazione appaltante dovrebbero dunque esser economicamente adeguate al fine di assicurare una efficiente esecuzione del servizio, una redditività congrua e sostenibile nel tempo dell'offerta presentata, tenendo altresì conto di eventuali fattori esogeni.

Nella **definizione della base d'asta**, la stazione appaltante dovrebbe dunque valutare, almeno, i seguenti elementi:

- **costo del lavoro** secondo quanto stabilito dal CCNL 8 febbraio 2018 per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo specifico di comparto, particolarmente rilevante nei servizi labour intensive;
- **prezzi delle materie prime**, soggetti ad una continua fluttuazione delle quotazioni ufficiali. Inoltre, per le forniture biologiche o a filiera controllata, l'entrata in vigore del Decreto 2020 sui nuovi Criteri Ambientali Minimi, imponendo percentuali minime di utilizzo, ha determinato significative difficoltà di reperibilità degli stessi, producendo squilibrio tra domanda e offerta con conseguente aumento dei prezzi;
- **tipologia del servizio**: i servizi di ristorazione possono svolgersi attraverso cucina in loco con mensa interna, in trasporto da centro di cottura esterno con veicolazione pasti oppure con entrambi i sistemi indicati;
- il **costo degli oneri non soggetti a ribasso**, finalizzati all'eliminazione dei rischi da interferenza e quantificati dalla stazione appaltante nel DUVRI nonché i costi specifici relativi all'attività dell'impresa

I profili qualitativi

Definito dunque l'aspetto economico, ai fini di un **confronto concorrenziale effettivamente basato sui profili tecnici**, riteniamo che il Codice dovrebbe, quantomeno individuare **alcuni ulteriori elementi qualitativi specifici** che ogni Bando per la ristorazione collettiva dovrebbe contenere, e valutare, affinché le Stazioni Appaltanti tengano conto delle peculiarità del servizio in oggetto:

Oltre quindi alle politiche di approvvigionamento delle derrate alimentari **sostenibili** sotto tre punti di vista – ambientale, economico e sociale – e coerenti a quanto previsto dai CAM:

1. La presenza di una **progettualità di comunicazione e informazione** in materia di educazione alimentare, prevenzione degli sprechi, sostenibilità dei pasti in modo tale che l'appalto valorizzi quanto più possibile il **ruolo sociale della mensa**, il collegamento culturale con il territorio, soprattutto con riferimento a quella scolastica;
2. Verifica dell'affidabilità socio-economica delle imprese in relazione ai progetti presentati con particolare riferimento alla solidità patrimoniale ed affidabilità consolidata delle stesse, derivante sia dal possesso di certificazioni, purché strettamente pertinenti all'oggetto del servizio, come prerequisiti di ammissione (ISO 9001; SA8000; ISO14001; ISO45001) che da un sistema di valutazione basato su elementi quali le pregresse esperienze aziendali nel settore, la capacità organizzativa e formativa aziendale, la corretta gestione del personale.
3. **Esclusione dagli appalti** della ristorazione collettiva di **opere e servizi non inerenti alla produzione e somministrazione del servizio di ristorazione** (ad esempio, la ristrutturazione dei locali destinati a refettori) o - in subordine – loro quotazione separata: l'esclusione di criteri premiali, all'interno delle gare, per opere infrastrutturali fuori perimetro rispetto alla specificità del servizio evita che l'appalto venga aggiudicato sulla base di elementi secondari e che questi, come sovente accade, divengano paradossalmente più qualificanti del servizio di ristorazione stesso.

Questi principi potrebbero essere già inseriti nel codice oppure sanciti (in allegati) ed in seguito declinati con la predisposizione di linee di indirizzo sui disciplinari di gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva al fine di agevolare le Stazioni Appaltanti e garantire standard qualitativi univoci a livello nazionale.

Cosa dovrebbe contenere un bando di ristorazione collettiva?

Il bando per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva dovrebbe disciplinare preliminarmente i seguenti aspetti del servizio:

- chi riceve il servizio (tipologia di utenza e previsione annua di consumi);
- che cosa è richiesto e con che frequenza (menù, materie prime, grammature, orari di consumo, ecc.);
- dove viene svolto il servizio e rispettive informazioni tecniche (indicazione dei luoghi, strutture/cucine, terminali, reparti, refettori, elenchi cespiti, tavole planimetriche, tavole impiantistiche, ecc.);
- obbligo del sopralluogo per la presa in visione dei locali e attrezzature esistenti;
- una clausola chiara, precisa e inequivocabile in merito alla revisione del prezzo che tenga conto dell'indice settoriale di rivalutazione ISTAT , nonché del lasso temporale intercorso dalla pubblicazione del bando sino alla data di avvio del servizio; specifica indicazione delle condizioni in presenza delle quali scatta l'obbligo della revisione dei prezzi (come definito precedentemente), così da scongiurare che la scelta di attivare la clausola ricada esclusivamente sulle valutazioni dei committenti, con il rischio di lasciare ad esclusivo carico delle imprese l'eventuale aumento dei costi durante l'esecuzione del contratto.

Come dettagliato sopra, fermo restando il ricorso all'offerta economicamente più vantaggiosa e alla definizione anche di un **prezzo fisso, ovvero non oggetto di valutazione in fase di aggiudicazione** , le procedure di selezione dell'offerta dovrebbero fondarsi su parametri di qualità, che possono essere riferibili, tra l'altro:

- ad indici di **valorizzazione di offerte di alimenti a ridotto impatto ambientale**, quali alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata o alle offerte caratterizzate da utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale, quali materiali riutilizzabili e biodegradabili, in linea con quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi, come aggiornati dal D.M. n. 65/2020;
- a **progetti di comunicazione e informazione** in materia di **educazione alimentare** (per la ristorazione scolastica);
- al **monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso** e non utilizzati e ai progetti di prevenzione e riduzioni degli sprechi;
- alle procedure di **monitoraggio della qualità del servizio** e di **soddisfazione dell'utenza**;
- alla **formazione del personale**, avendo riguardo in particolare a progetti di promozione della salute;
- all'**organizzazione del servizio** con riferimento ad aspetti quali la preparazione e distribuzione di diete speciali.

Almeno l'80 per cento dei parametri di cui sopra, dovrebbe essere espresso in forma univocamente quantitativa, secondo criteri di valorizzazione, espressamente stabiliti nel bando di gara, come ad esempio in peso per le materie prime, in ore per parametri inerenti il lavoro, in valore per gli investimenti strettamente attinenti al servizio.

Nelle procedure di selezione che riguardano appalti superiori alla soglia comunitaria, il bando, il capitolato ed il disciplinare potrebbero altresì prevedere una selezione fondata su ulteriori sub-parametri:

- **fatturato minimo annuo totale di azienda**, che deve essere almeno il doppio del valore annuo dell'appalto;
- **risorse umane**: numero di tecnici qualificati, tra i quali, a titolo esemplificativo, nutrizionisti, dietisti e tecnologi alimentari assunti a tempo indeterminato in azienda;
- **referenze** per servizi analoghi pari al valore della procedura di gara;
- **univoca tracciabilità** delle derrate alimentari;
- **investimenti annui**, sulla media degli ultimi tre anni, in formazione del personale in ore di formazione ed in valore di risorse economiche destinate

Al fine di garantire il rispetto dei parametri di qualità nell'ambito dei servizi di ristorazione ospedaliera, socioassistenziale e scolastica, le istituzioni pubbliche che hanno proceduto all'appalto di tali servizi procedono al controllo e verifica della conformità dei parametri stabiliti nel bando di gara, e oggetto di aggiudicazione.

Sopralluogo: è necessario prevedere, in fase di gara, l'obbligo di effettuazione del sopralluogo, in tutti i siti coinvolti nella gara stessa, (cucine, centri pasti, terminali ricevimento pasti, refettori e luoghi di consumo) per permettere, alle imprese, di prendere atto dello stato dei locali, delle attrezzature e degli impianti esistenti e la loro verifica di conformità rispetto a leggi e normative in vigore; la conformità deve essere aggiornata all'atto di inizio dell'attività per verificare eventuali variazioni sopraggiunte. Il sopralluogo diventa condizione necessaria ed indispensabile, ad ogni impresa, anche al fine di elaborare, nell'offerta tecnica, adeguate e migliorative soluzioni ambientali e per tali ragioni NON deve avvenire in prossimità della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

Nella redazione delle linee di indirizzo, si dovrebbe inoltre disporre la possibilità di non applicare il principio di rotazione di cui all'art. 36 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Le linee di indirizzo dovranno contenere una clausola chiara, precisa e inequivocabile in merito **alla revisione del prezzo che tenga conto dell'indice settoriale di rivalutazione ISTAT**, nonché del lasso temporale intercorso dalla pubblicazione del bando sino alla data di avvio del servizio. Dovranno essere specificatamente indicate le condizioni in presenza delle quali scatta l'obbligo della revisione dei prezzi, così da scongiurare che la scelta di attivare la clausola ricada esclusivamente sulle valutazioni dei committenti, con il rischio di lasciare ad esclusivo carico delle imprese l'eventuale aumento dei costi durante l'esecuzione del contratto.

La qualificazione giuridica del servizio di ristorazione scolastica: affidamento di servizio pubblico a domanda individuale.

Per la stazione appaltante che deve assegnare un appalto di ristorazione scolastica è fondamentale definire l'esatto **inquadramento giuridico del servizio** ciò al fine di individuare il relativo regime giuridico e di conseguenza la corretta procedura per il suo affidamento.

In concreto si tratta di evidenziare a quale delle seguenti categorie è classificabile l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

- appalto di servizi;
- concessione di servizi;
- affidamento di servizio pubblico locale a domanda individuale;

- finanza di progetto nei servizi.

Bisogna richiamare l'attenzione sul **proprium del servizio di ristorazione scolastica** che deve avere nel privilegiare gli aspetti nutrizionali, ovvero i prodotti alimentari e la loro trasformazione, nonché la qualità e formazione del personale impiegato; la realizzazione di opere ed infrastrutture assumono di norma carattere estraneo al servizio e come tale l'oggetto dell'affidamento dovrà essere individuato precisamente e la scelta di prevedere investimenti accessori deve essere limitata a quelli strettamente funzionali alla realizzazione del servizio.

Oltre a ciò con l'aumento della insolvenza nel pagamento delle rette per la refezione scolastica da parte delle famiglie, le Amministrazioni Comunali spesso delegano gli incassi dei corrispettivi agli appaltatori non sempre lasciando indenni gli appaltatori per le perdite sui crediti, di fatto "trasformando" il rapporto contrattuale in essere dalla forma dell'appalto in quello concessorio (ovvero con assunzione del rischio anche sul credito).

Il corretto inquadramento della fattispecie giuridica di affidamento contribuirà ad evitare costosi contenziosi tra Amministrazioni e appaltatori, con ripercussioni immediate sugli utenti finali.

Appare doveroso richiamare l'attenzione sui caratteri distintivi dell'appalto, della concessione e del servizio pubblico a domanda individuale; ciò per scongiurare un uso "sviato" dell'istituto nominalmente individuato ed in concreto diversamente declinato.

Atto del Governo 019
Schema di decreto legislativo recante codice dei contratti pubblici

Proposta di Condizioni per la valorizzazione del servizio di Ristorazione collettiva

Revisione dei prezzi

In deroga a quanto disposto dall'articolo 60, in considerazione delle peculiarità e del valore sociale del servizio, per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva si preveda che la revisione dei prezzi obbligatoria avvenga due volte l'anno – non solo una – e sia basata unicamente sulla base di indici settoriali Istat, indipendentemente dalla percentuale di variazione del costo.

Offerta economicamente più vantaggiosa

All'articolo 130, comma 1, fermo restando l'aggiudicazione esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, appare auspicabile per il settore della ristorazione collettiva che questo avvenga facendo in modo che l'elemento del costo sia basato su un prezzo di aggiudicazione o costo fisso (fatti salvi gli incrementi di prezzo rilevati dall'indice Istat) oppure venga valutato con formule proporzionali al prezzo in valore assoluto e non allo sconto in valore percentuale. Questa scelta permetterebbe il superamento della logica degli affidamenti al prezzo più basso tramite l'utilizzo di formule fuorvianti, che snaturano di fatto il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa; formule che tendono ad esaltare solo il prezzo con aggiudicazioni al massimo ribasso.

In subordine si propone la reintroduzione della previsione di un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento e sempre con formule proporzionali al prezzo in valore assoluto e non allo sconto in valore percentuale (regola del 70/30).

Elementi qualitativi

Affinché il confronto concorrenziale tra le aziende sia effettivamente spostato sui profili tecnici si preveda, all'articolo 130 comma 4, l'esclusione dai documenti di gara di tutte le attività non direttamente o strumentalmente connesse alla produzione ed alla somministrazione dei pasti (ad esempio, lavori di rifacimento dei refettori o altre opere infrastrutturali) o – in subordine – una loro quotazione separata. L'esclusione del fattore premiale, all'interno delle gare, per opere infrastrutturali non inerenti al servizio specifico di ristorazione, evita che l'appalto venga aggiudicato sulla base di elementi secondari e che questi, come sovente accade, divengano paradossalmente più qualificanti del servizio di ristorazione stesso.

Linee di indirizzo di settore

Al fine di migliorare la qualità del servizio della ristorazione collettiva, permettendo alle stazioni appaltanti di selezionare, in sede di gara, il miglior progetto, che sia in grado di garantire sicurezza ed equilibrio nutrizionale, qualità delle derrate, esperienza professionale dei cuochi e addetti mensa, efficienza nella preparazione dei pasti e un progetto educativo per i giovani utenti, si introduca la previsione obbligatoria di linee di indirizzo elaborate – insieme alle associazioni di categorie maggiormente rappresentative - in riferimento alla ristorazione scolastica. Successivamente all'adozione di linee di indirizzo, i bandi di gara sono redatti in conformità delle stesse. Le stazioni appaltanti, nella delibera a contrarre, motivano espressamente in ordine alle deroghe alle linee di indirizzo.



PIATTO VUOTO

SALVIAMO LE MENSE
#UnPastrocheconta

Servizi essenziali come le mense di scuole, ospedali e RSA rischiano di scomparire. Per le aziende della Ristorazione Collettiva la situazione è insostenibile.

Approfondisci

ORICON
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

ORICON
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

Stati generali della Ristorazione Collettiva
Roma, 23 novembre 2022

SALVIAMO LE MENSE
#UnPastrocheconta



ORICON
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

ORICON
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

Il mercato della ristorazione collettiva gestita in appalto

Stati generali della Ristorazione Collettiva
Roma, 23 novembre 2022

SALVIAMO LE MENSE
#UnPastrocheconta

IL MERCATO HA RECUPERATO MA È ANCORA AL DI SOTTO DEI LIVELLI PRE-COVID

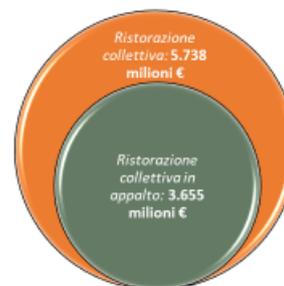
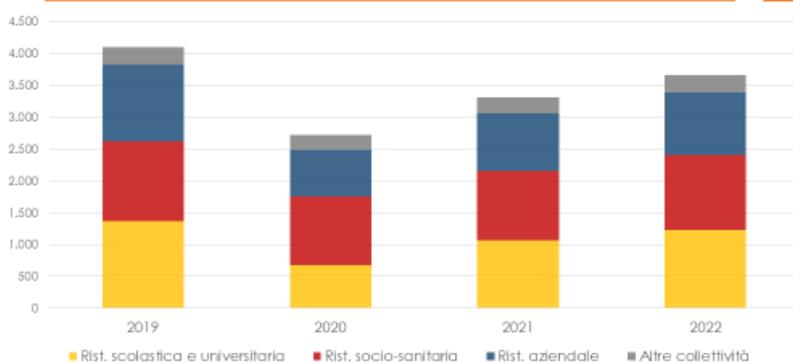


Evoluzione dei ricavi delle vendite 2019-2022 (milioni di €)

	2019	2020	2021	2022
Rist. scolastica e universitaria	1.361	674	1.059	1.232
Rist. socio-sanitaria	1.259	1.080	1.100	1.169
Rist. aziendale	1.198	720	892	986
Altre collettività	285	242	258	267
Totale	4.103	2.716	3.309	3.655

Variazioni annuali ricavi delle vendite

'19/'20	'20/'21	'21/'22	'19/'22
-50,5%	57,1%	16,3%	-9,5%
-14,2%	1,9%	6,3%	-7,1%
-39,9%	23,9%	10,6%	-17,7%
-15,1%	6,7%	3,5%	-6,1%
-33,8%	21,8%	10,5%	-10,9%



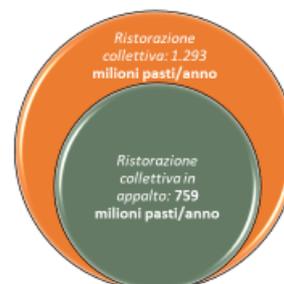
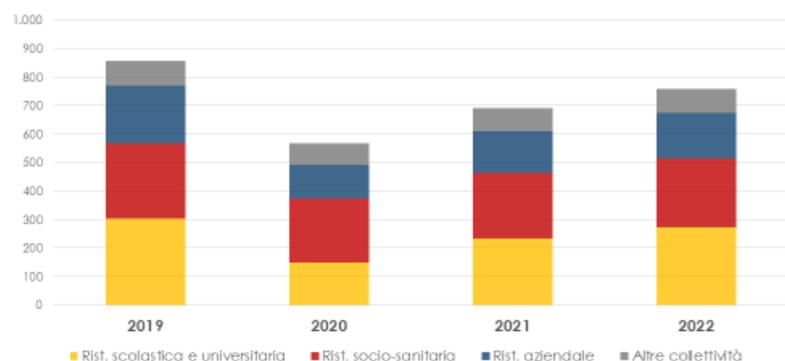
SALVIAMO LE MENSE
#UnPastocheconta

Evoluzione dei volumi delle vendite 2019-2022 (milioni di pasti)

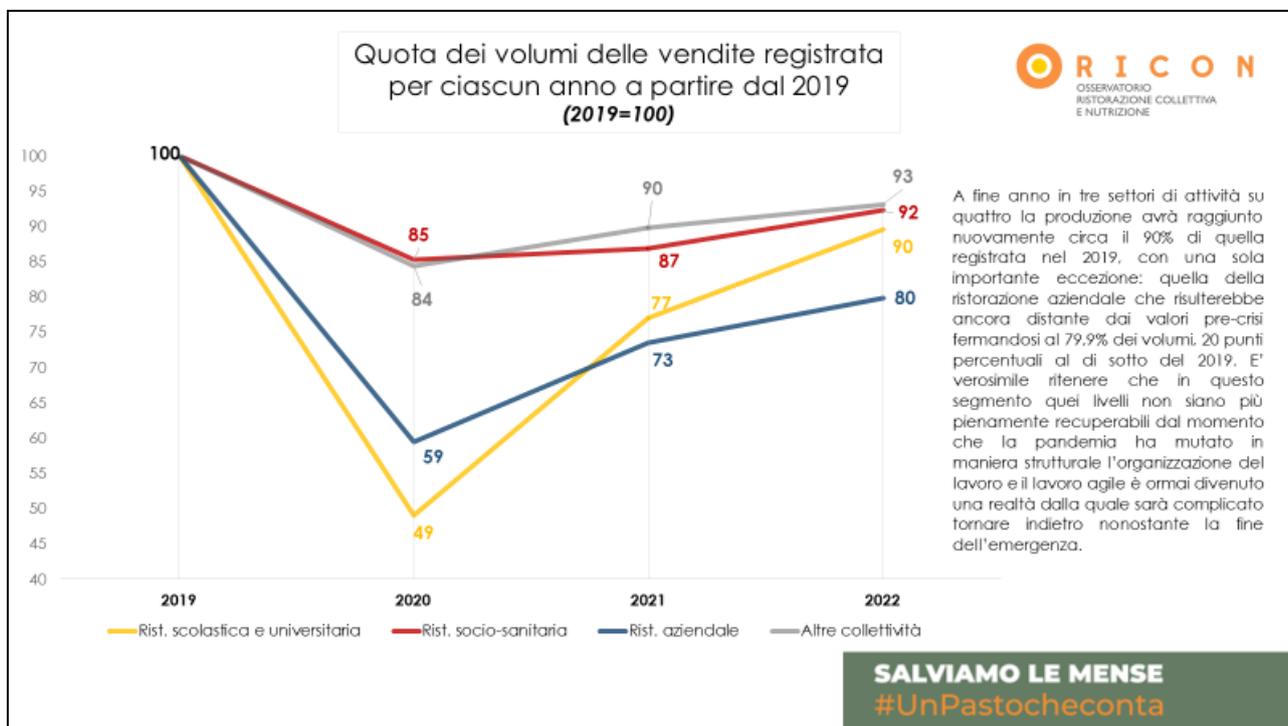
	2019	2020	2021	2022
Rist. scolastica e universitaria	304,8	149,4	234,5	272,8
Rist. socio-sanitaria	263,1	224,4	228,4	242,7
Rist. aziendale	200,6	119,3	147,4	160,2
Altre collettività	89,6	75,6	80,5	83,4
Totale	858,1	568,6	690,8	759,2

Variazioni annuali volumi delle vendite

'19/'20	'20/'21	'21/'22	'19/'22
-51,0%	57,0%	16,3%	-10,5%
-14,7%	1,8%	6,3%	-7,8%
-40,5%	23,5%	8,7%	-20,1%
-15,7%	6,5%	3,6%	-6,9%
-33,7%	21,5%	9,9%	-11,5%



SALVIAMO LE MENSE
#UnPastocheconta

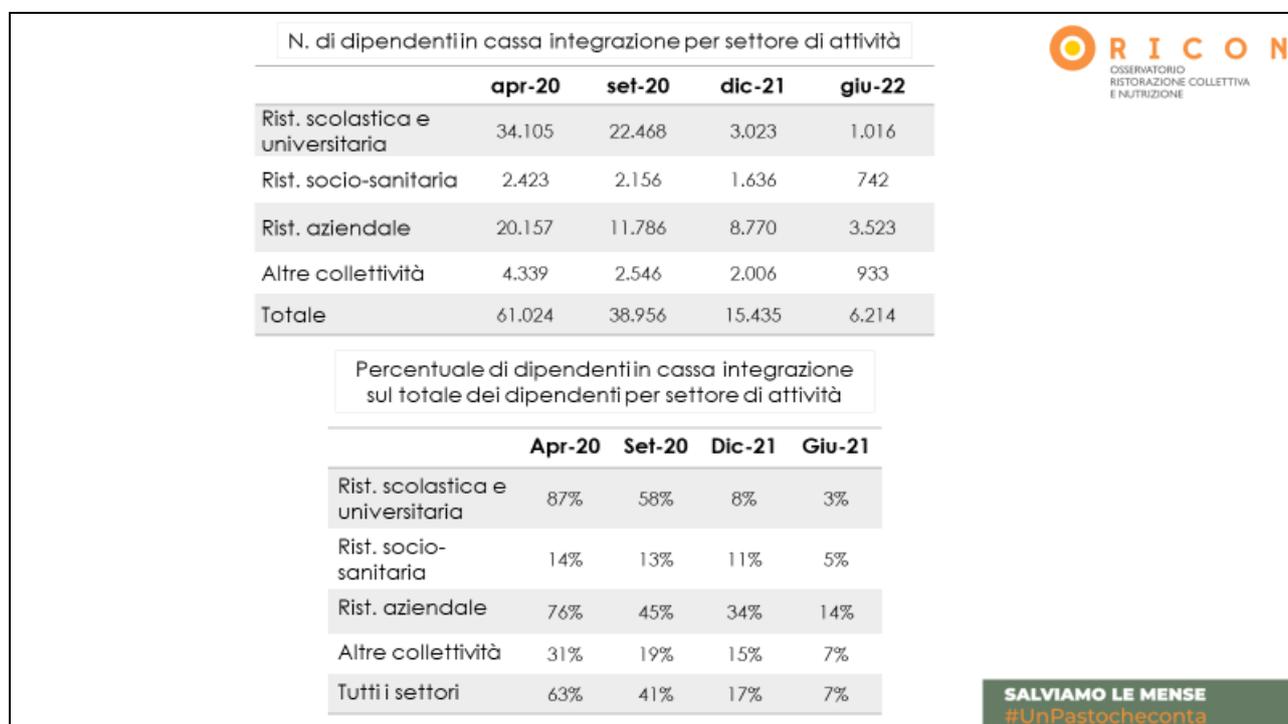
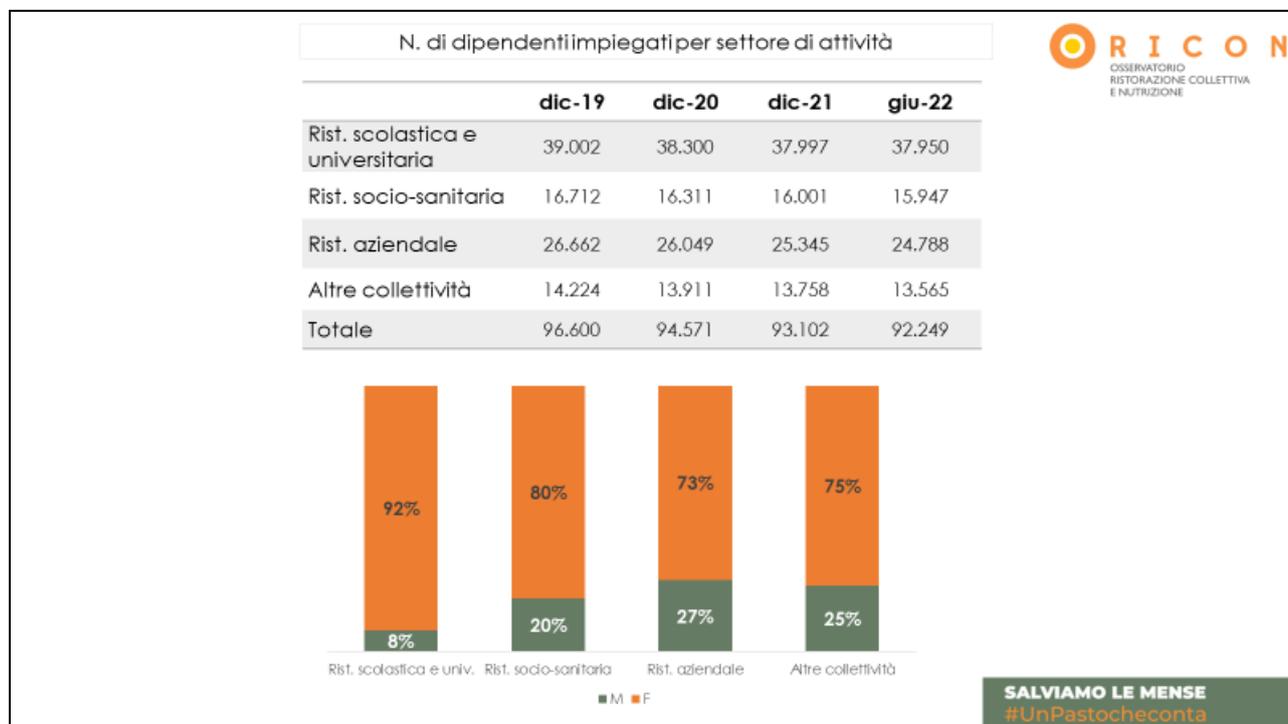


R I C O N
OSSERVATORIO
RISTORAZIONE COLLETTIVA
E NUTRIZIONE

L'occupazione

Stati generali della Ristorazione Collettiva
Roma, 23 novembre 2022

SALVIAMO LE MENSE
#UnPastocheconta



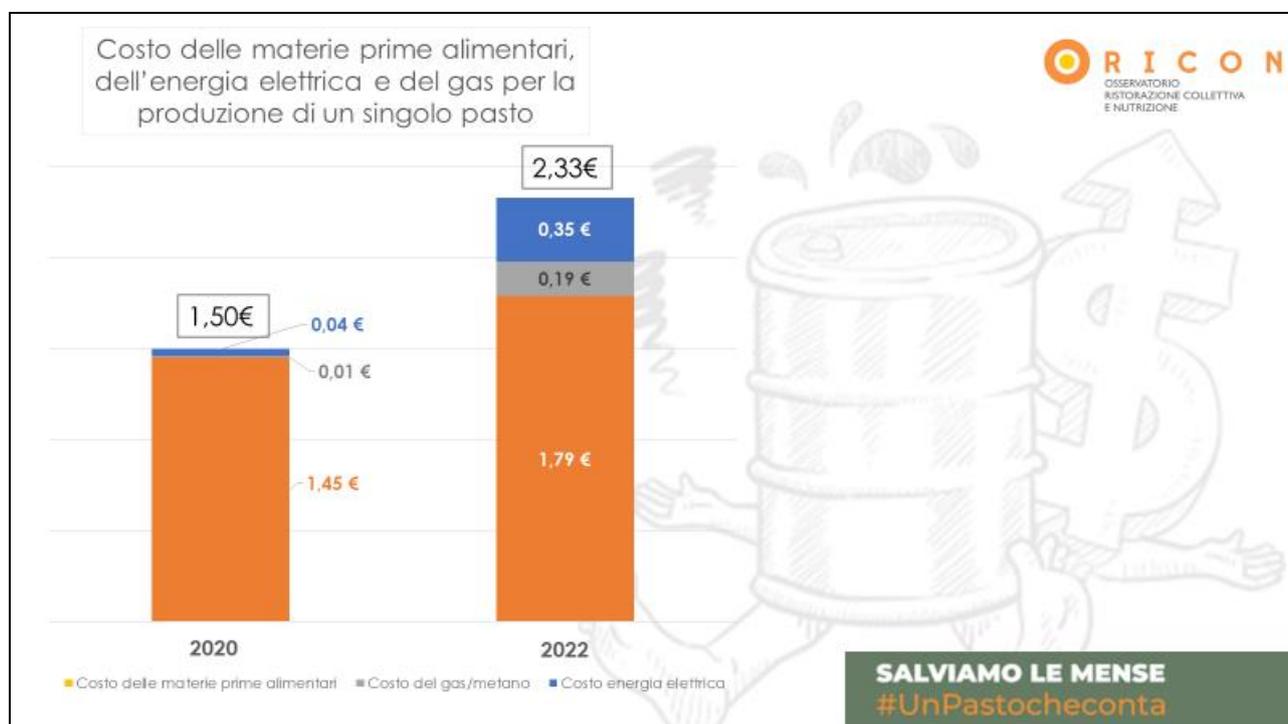
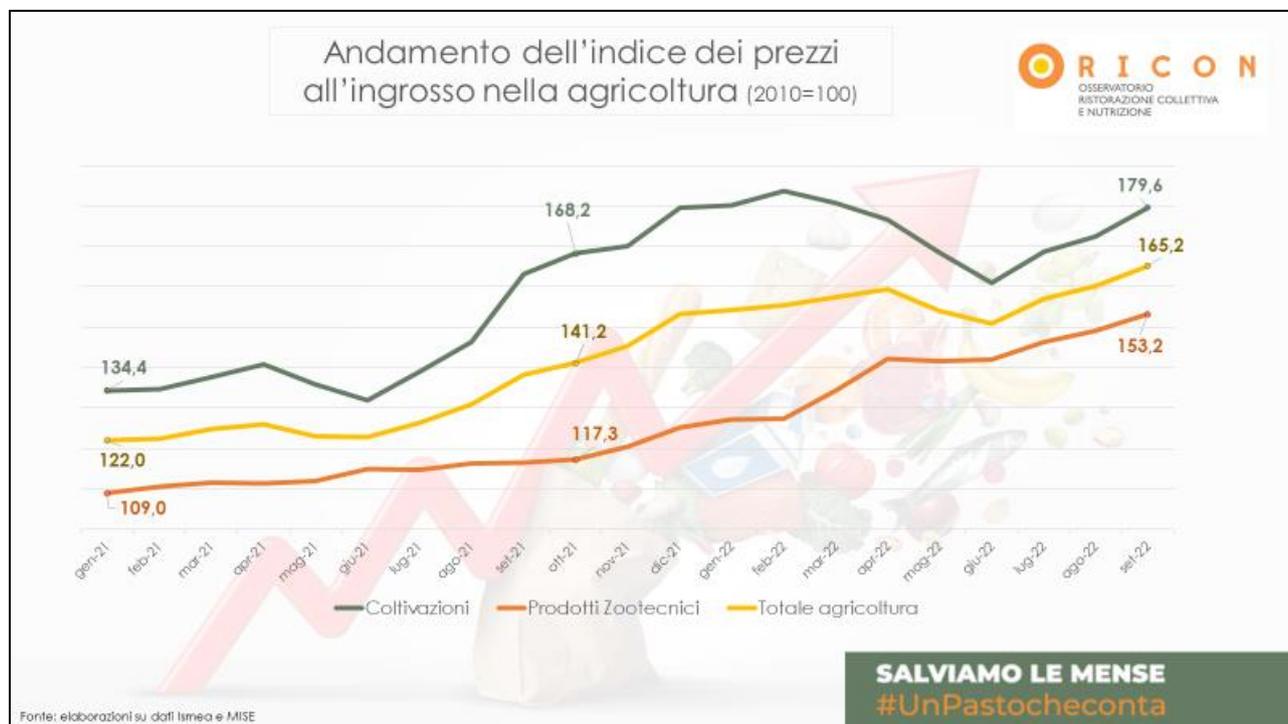
Il (gran) ritorno dell'inflazione: le conseguenze su un settore a prezzi fissi

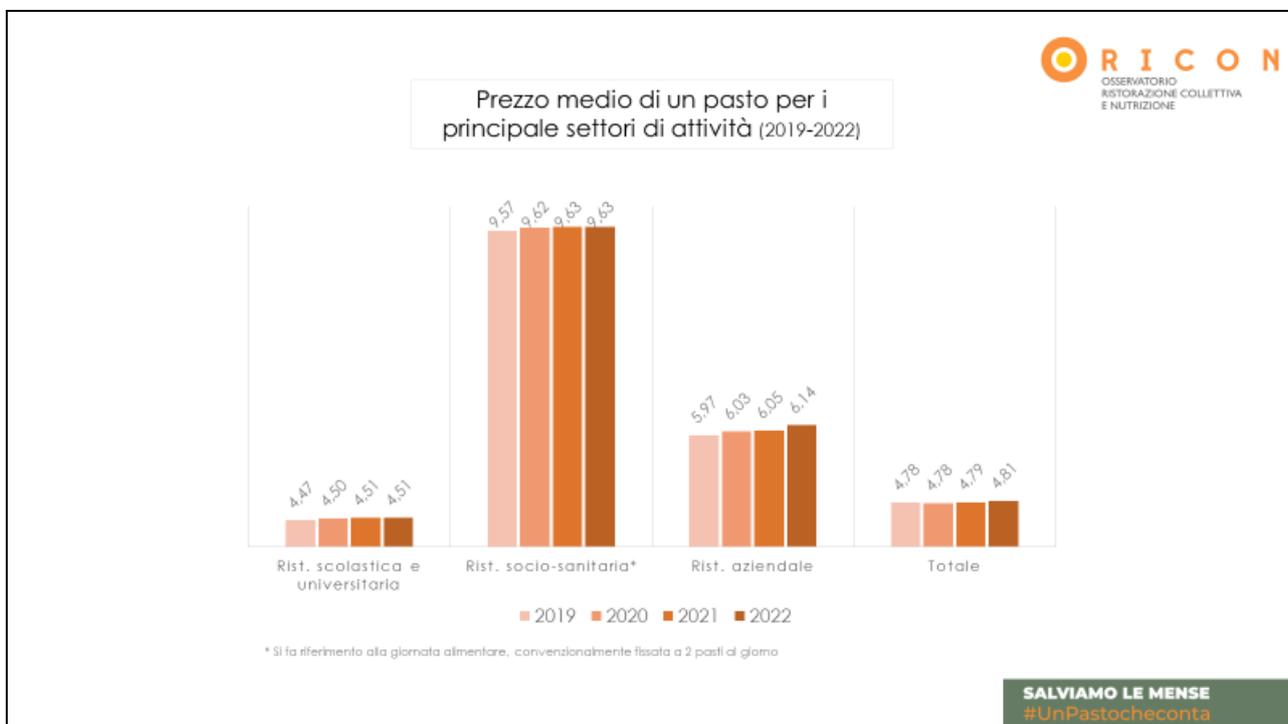
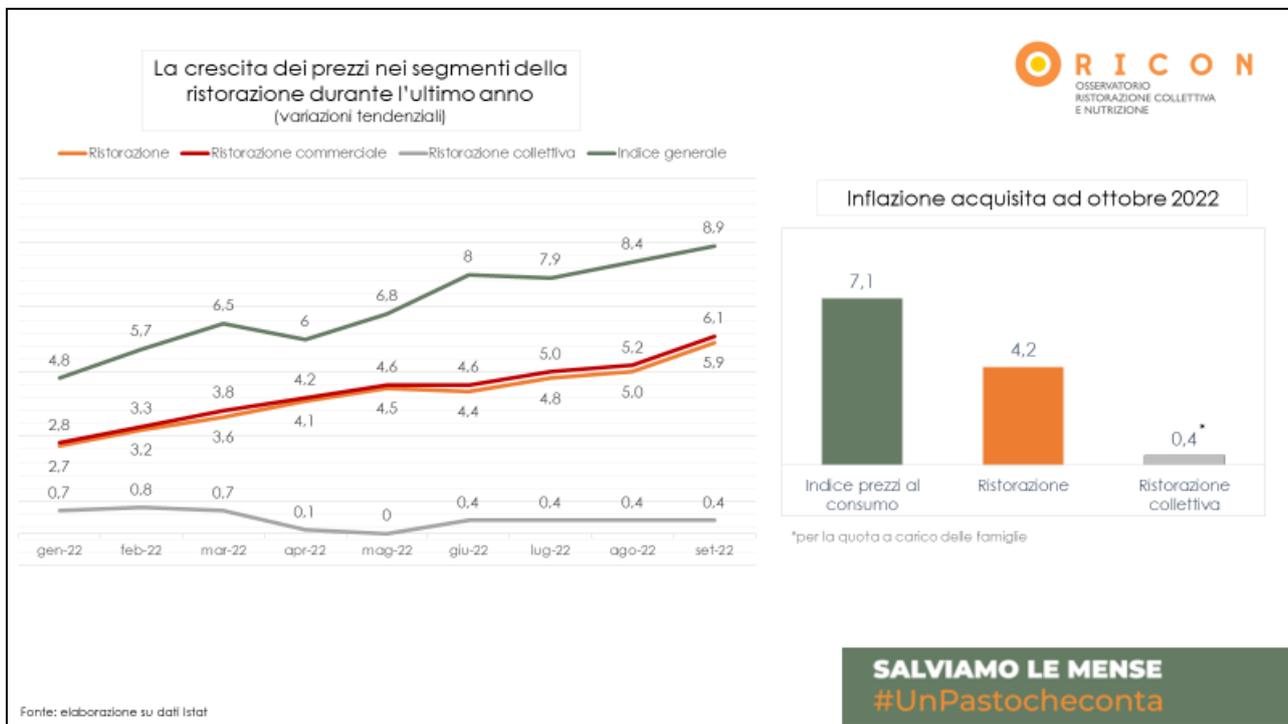
Stati generali della Ristorazione Collettiva

Roma, 23 novembre 2022

SALVIAMO LE MENSE
#UnPastocheconta







Le prospettive della ristorazione collettiva tra opportunità e incertezze

Stati generali della Ristorazione Collettiva

Roma, 23 novembre 2022

SALVIAMO LE MENSE
#UnPastocheconta

