

Dal '77 a oggi le forniture esterne sono cresciute dall'1,5 al 17%, percentuale ancora limitata

Si apre il business-sanità

I continui ribassi sui prezzi non devono però andare a discapito della qualità dei prodotti

Dodici Paesi, 341 milioni di abitanti, di cui la metà consumano per lo meno uno dei pasti principali al di fuori delle mura domestiche. È il mercato comunitario della ristorazione collettiva. Un giro d'affari annuo di circa 500mila miliardi, più di quello di Fiat, Renault, Volkswagen ed altre grandi aziende automobilistiche messe insieme, tanto per rendere l'idea. Una sfida che i leader del settore si stanno preparando ad affrontare.

Mentre le grandi aziende a capitale italiano (ce ne sono ben sette tra le prime 20 europee) consolidano il loro fatturato sul territorio nazionale, quelle francesi e britanniche continuano a guadagnare pasti in tutta Europa. Nel mercato si scontrano oggi due diverse componenti: la maturità di un settore che ha ormai quasi mezzo secolo e la presenza di zone d'ombra, ereditate da un peccato originale di una nascita basata su tanta fantasia e poca professionalità.

L'Italia, in particolare, fa registrare la più alta percentuale di

pasti appaltati (mense aziendali 90%, scuole 40%, sanità 17%). L'atavico attaccamento al piatto di spaghetti, che non si offre a soluzioni di cottura centralizzata e successivo trasporto a legume caldo o, ancor peggio, freddo, ha però impedito la concentrazione dell'offerta. La scelta della cucina sul posto sembra non avere alternative. Il mercato fatica quindi a raggiungere quella dimensione industriale che gli compete e l'offerta risulta inevitabilmente molto polverizzata: una miriade di piccole cucine vicine ai terminali di consumo, gestite da oltre 500 società che superano le mille se consideriamo anche i piccoli artigiani.

Il calo dell'occupazione, sia in numero assoluto sia in unità media per centro produttivo, ha comportato una restrizione della domanda nel segmento principale della ristorazione sociale, quello aziendale. Conseguentemente, le aziende leader del settore hanno focalizzato i loro obiettivi su altri segmenti tra cui quello sanitario, un mercato più impegnativo che

La ristorazione sanitaria in Italia			
	Pubblica	Privata	Totale
Istituti	1.108	648	1.756
Posti letto	350.782	73.782	424.564
Volume affari annuo (miliardi di lire)	1.500	500	2.000
Percentuale sul totale posti letto	83%	17%	100%
Percentuale sul totale istituti	63%	37%	100%

Fonte: Istat

richiede una maggiore professionalità.

Il particolare legame tra alimentazione e salute e, nel caso specifico, tra alimentazione e terapia, non dovrebbe lasciare spazio a ristoratori occasionali. Nell'Europa unita ci sono 13mila ospedali tra pubblici e privati e gli appalti esterni per la gestione dei servizi mensa continuano ad aumentare: in Italia, su 1.756 istituti di cura tra pubblici e privati per un totale di oltre 424mila posti letto, i pasti appaltati sono passati dall'1,5%

del 1977 al 17% del 1992; in Gran Bretagna, nel 1986, su 2.500 ospedali pubblici solo uno era in gestione esterna, oggi se ne contano 150.

Nel nostro Paese però, dopo il trend sopra descritto, il clima di tensione portato dal ciclone tangenti ha fatto segnare una inversione di tendenza. La Pubblica amministrazione ha pensato di applicare il principio della trasparenza indicando gare di appalto con aggiudicazione a ribasso. Risultato: le aziende leader si stanno dando battaglia sul prezzo, a discapito della qualità e rimettono in gioco i piccoli concorrenti, favoriti dal fatto che il settore, a basso investimento, non presenta barriere d'entrata in nessuna fascia. Il tutto avallato dalla puntuale disattenzione alla normativa comunitaria a causa dei ritardi nei recepimenti, sia giuridici che culturali.

Occorre cambiare; e per poterlo fare occorre esserne convinti e avere la giusta flessibilità. Se si desidera che «ognuno faccia il proprio mestiere» occorre attivarsi affinché il mondo della ristorazione collettiva assuma la valenza politica richiestagli dal valore del suo business e dal numero dei suoi addetti. Un approccio paneuropeo, quindi, con un piccolo sforzo congiunto per l'introduzione di norme Iso sulla qualità e un grande salto da parte delle aziende per non perdere il punto di vista del loro reale cliente: il commensale. Una sua insoddisfazione odierna si leggerà sui bilanci di domani, quando potrebbe essere già troppo tardi.

Stefano Cecchini

idea



RISTORAZIONE AZIENDALE

GESTIONE RISTORANTI AZIENDALI A SERVIZIO COMPLETO
ANCHE SENZA CUCINA CON SISTEMA INNOVATIVO "IDEA MEDITERRANEA"

BANCHETTI

COLAZIONI DI LAVORO, SERVIZIO FIERA RINFRESCI, CERIMONIE,
RICEVIMENTI IN CASE PRIVATE O VILLE D'EPOCA

RISTORAZIONE COMMERCIALE

RISTORANTI "IDEA MEDITERRANEA" ATTUALMENTE A MILANO, VIA SCARLATTI 22;
LEGNANO, PIAZZA FRUA 1; PADOVA, VIA E. FILIBERTO 30

CATERING

FORNITURE COMPLETE PER RISTORANTI, ALBERGHI, BAR

R.G. RISTORAZIONE GASTRONOMICA

R.G. nasce nel 1962 grazie all'intuizione di un gastronomo mantovano, Gemmino Olivio: «Ristorarsi significa non solo sostentarsi ma anche vivere un momento di relax, di comunione, di piacere». In questi 30 anni Olivio e R.G. hanno esplorato, sperimentato, raffinato questo concetto di base, questa filosofia ispiratrice.

Partendo da queste premesse, R.G. si propone come la soluzione ideale per il pranzo di tutti i giorni, nell'ottica di un vero e proprio ristorante aziendale.

Fonte dei suoi centri di preparazione alimentare, specializzati fra l'altro in prodotti d'eccezione quali gastronomie raffinate, pasticceria, pasta fresca, pane artigianale, R.G. è in grado di gestire la mensa da 100 persone con la stessa professionalità e duttilità di quella da

1.000, può risolvere le problematiche dell'azienda completamente priva di attrezzature ristorative così come sfruttare adeguatamente gli impianti più completi.

Ristorazione Gastronomica, d'altra parte, non limita il proprio campo d'azione alla ristorazione aziendale; infatti gestisce una prestigiosa linea di servizi speciali, quali colazioni di lavoro, cene di gala, banchetti per inaugurazioni, matrimoni eccetera, ed è presente anche nel campo della ristorazione commerciale, con la catena di locali IDEA MEDITERRANEA a Milano, Padova e Legnano. Dunque, R.G. Ristorazione Gastronomica!

Un'azienda con solide e profonde radici nella tradizione ristorativa italiana ma, nel contempo, proiettata in un futuro in cui qualità, tecnologia, know how ed elasticità sono i fattori vincenti.