

RISTORAZIONE COLLETTIVA

UN MERCATO IN CRISI

ILARIO PEROTTO
PRESIDENTE ANGEM

Giugno 2010

DOVE E COME MANGIANO GLI ITALIANI

Undici milioni di italiani pranzano mediamente ogni giorno fuori casa. La metà consuma il pasto in una delle 20mila mense sparse qua e là nel Paese. A mensa pranzano principalmente gli occupati e gli studenti.

MANGIANO IN MENSA

	n. di persone al giorno (in mgl.)
aziende	2.760
scuole	2.047
sanità	192
sociale	100
altre collettività	250
Totale	5.349

Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati vari

Nelle scuole di ordine inferiore sono oltre 2 milioni gli studenti che pranzano a mensa e per oltre un milione di alunni delle materne e 860mila delle elementari spesso il pasto in mensa è il pasto principale della giornata.

Gli alunni che pranzano in mensa (anno 2006)

	n.
Scuola materna	1.026.000
Scuola elementare	860.000
Scuola media inferiore	161.000
Totale	2.047.000

Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Istat

In tale ambito non si deve trascurare quel 15,7% di bimbi che ha la cena come pasto principale e risente degli stili di vita dei genitori.

Per comprendere quanto il cibo sia importante non solo in termini culturali ma anche sotto l'aspetto della salute basta citare qualche numero sui tassi di obesità nel nostro Paese:

- aumenta del 25% rispetto al 1994
- il 9,1% della popolazione maggiorenne è obesa (circa 4 milioni di persone)
- il 33,4% è in sovrappeso
- l'apice dell'obesità è raggiunta da 55 a 64 anni (14,9%)
- sono più obese le persone di status sociale basso e con titolo di studio basso

A ciò dobbiamo aggiungere che l'Italia detiene, in Europa, il primato del più alto tasso di bambini sovrappeso. Nel nostro Paese è aperta da tempo l'emergenza dei corretti stili alimentari, soprattutto tra i più giovani. A tal fine è bene segnalare che negli ultimi 5 anni è aumentato tra bambini ed adolescenti il numero di chi **NON** mangia a colazione:

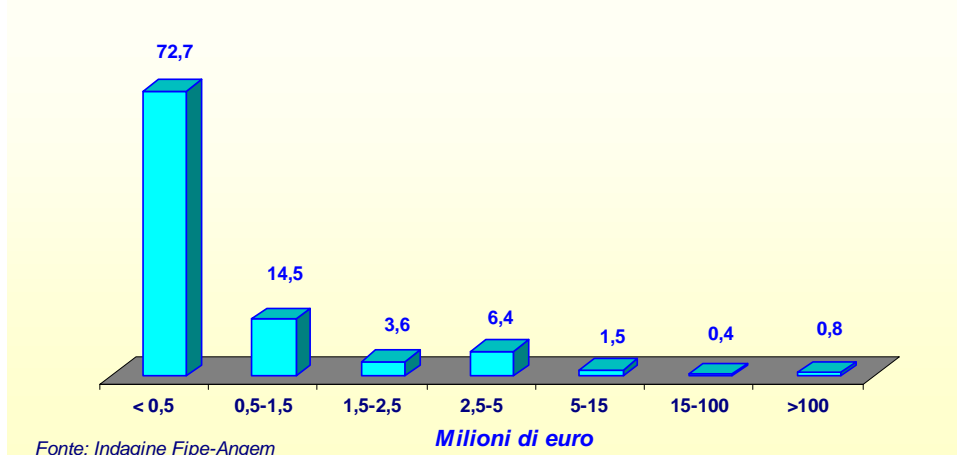
- 6-10 anni dal 3,7% al 8,0%
- 11-14 anni dal 7,7% al 13,5%
- 15-17 anni dal 9,9% al 20,9%

Una situazione che sa di paradosso per quello che, nel mondo, passa per il Paese con la più grande cultura alimentare. E non potrebbe essere diversamente se l'atteggiamento generale nei riguardi del cibo continua a rimanere uguale a quello che si assume nei riguardi di una qualsiasi commodity. Anche la pubblica amministrazione quando si parla di cibo predica bene e razzola male. Da un lato schiera una quantità infinita di nutrizionisti per elaborare i menu di scuole, ospedali, case di cura e caserme,

produce fior di documenti sui corretti stili alimentari, promuove iniziative sul rapporto cibo-salute e dall'altro, al centro come in periferia, fa di tutto per ridurre all'osso il prezzo del pasto in quelle mense dove ogni giorno mangia qualche milione di cittadini italiani. Sarà anche per questo che i capisaldi del modello alimentare italiano sono oramai in crisi. Cala in consumo di ortaggi, quello di frutta ma anche il consumo di pasta.

LE IMPRESE

Nel 2008 le aziende presenti negli archivi INPS con il codice 55.51.0 (mense) erano, in media d'anno, 2.004. La dimensione media delle imprese è di 39 dipendenti per unità. I processi di razionalizzazione/concentrazione, propri di numerosi mercati maturi, non sembrano toccare la ristorazione collettiva. Eppure la spinta verso la ricerca di importanti economie di scala nell'erogazione del servizio non manca.



Ci si deve chiedere, allora, perché il numero delle imprese del settore anziché diminuire aumenta? e per di più grazie al contributo di imprese di modeste dimensioni?

La risposta non è difficile. La permanenza dentro questo mercato è più semplice per operatori "disinvolti" che per operatori seri. Il

discrimine passa oramai tra chi applica il contratto di lavoro e chi no, tra chi garantisce la sicurezza dei luoghi di lavoro e chi no, tra chi produce qualità e sicurezza alimentare e chi no, tra chi crede nell'educazione alimentare e chi no.

L'OCCUPAZIONE

Il settore conta 78.023 lavoratori dipendenti.

La distribuzione dei dipendenti per categoria professionale mostra che le funzioni direttive (dirigenti + quadri) rappresentano l'1% della forza lavoro. Lo stock più importante di lavoratori ha un inquadramento da operaio (90,1% del totale), mentre gli impiegati costituiscono il 5,9% della forza lavoro dipendente.

Lavoratori dipendenti* per categoria (media 2008 - valori assoluti)									
Full time						Part time			
dirigenti	quadri	impiegati	operai	apprendisti	TOTALE	operai	impiegati	TOTALE	
123	461	4.361	15.711	638	21.293	54.922	1.760	56.682	

* esclusi i contratti di inserimento

Fonte: elaborazioni C.S. Fipe su dati Inps

Le tipologie contrattuali

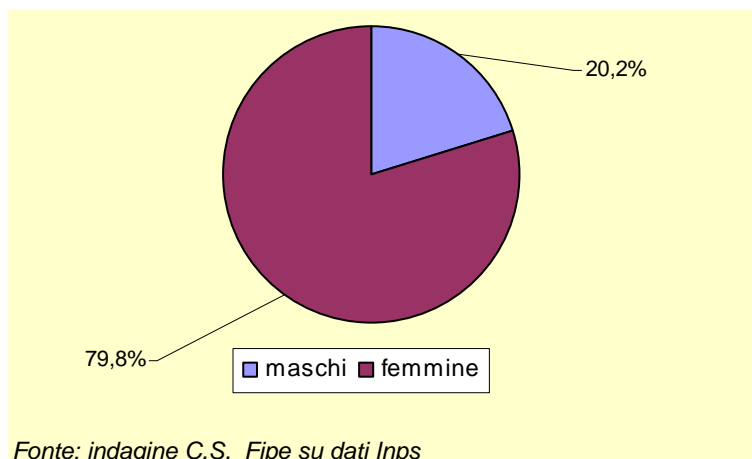
I dati mettono in evidenza il ruolo fondamentale che l'occupazione part time svolge all'interno del settore. Oltre sette lavoratori su dieci hanno un contratto di lavoro part time.

Lavoratori dipendenti part time (media 2008 - valori assoluti)

	operai	impiegati	TOTALE
v.a.	54.922	1.760	56.682
quota % sul totale occupati	70,4	2,3	72,6

Fonte: elaborazioni C.S. Fipe su dati Inps

Si tratta in prevalenza di donne che in tal modo riescono a far coesistere l'esigenza di generare reddito con quella di gestire la famiglia.



La cassa integrazione guadagni

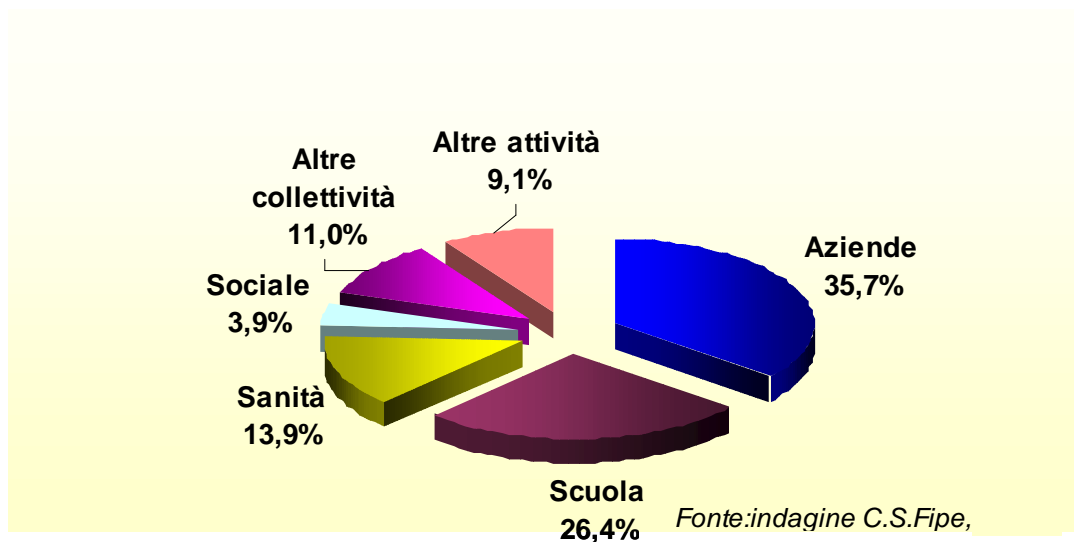
Le indicazioni relative alle ore di cassa integrazione autorizzate segnalano un forte deterioramento dell'occupazione nella seconda parte dell'anno in corso, in particolare nel settore manifatturiero. E' assai probabile che a fine 2009 i posti di lavoro persi saranno superiori alle 300mila unità.

Gli effetti sull'erogazione del servizio di mensa sono evidenti anche nel ricorso alla cassa integrazione da parte delle aziende del settore.

IL VALORE DEL MERCATO

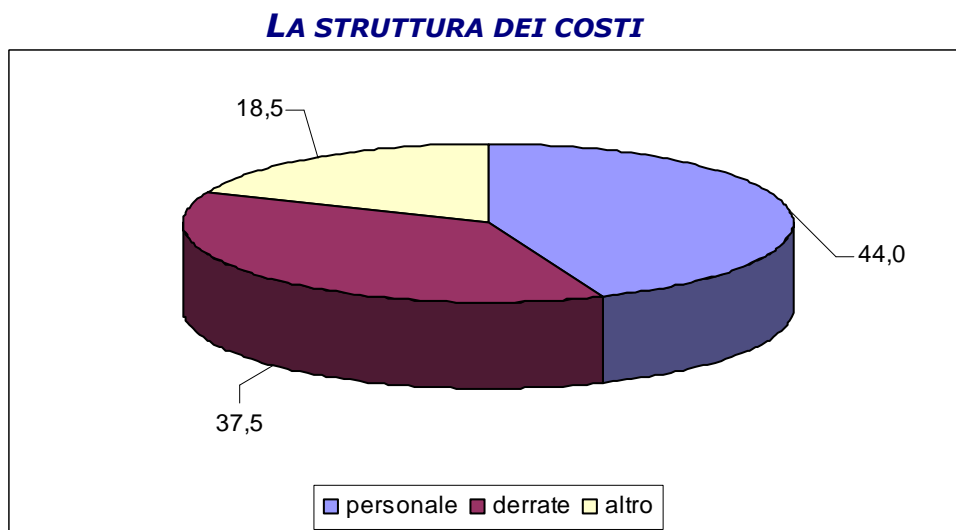
Il mercato in appalto vale circa 3,8 miliardi di euro, ma ce ne sono all'incirca altrettanti che fanno capo a quel vasto mondo di mense scolastiche e ospedaliere che sono gestite direttamente dagli enti pubblici.

Si tratta di un mercato fortemente frammentato dove, tuttavia, il 40% del fatturato complessivo continua ad essere realizzato da poche grandi imprese.



I COSTI

La struttura dei costi di un'azienda di ristorazione collettiva è fatta per più dell'80% da due sole voci: materie prime e lavoro. Variazioni significative di queste voci hanno effetti dirompenti sui costi aziendali.



Fonte: indagine C.S. Fipe

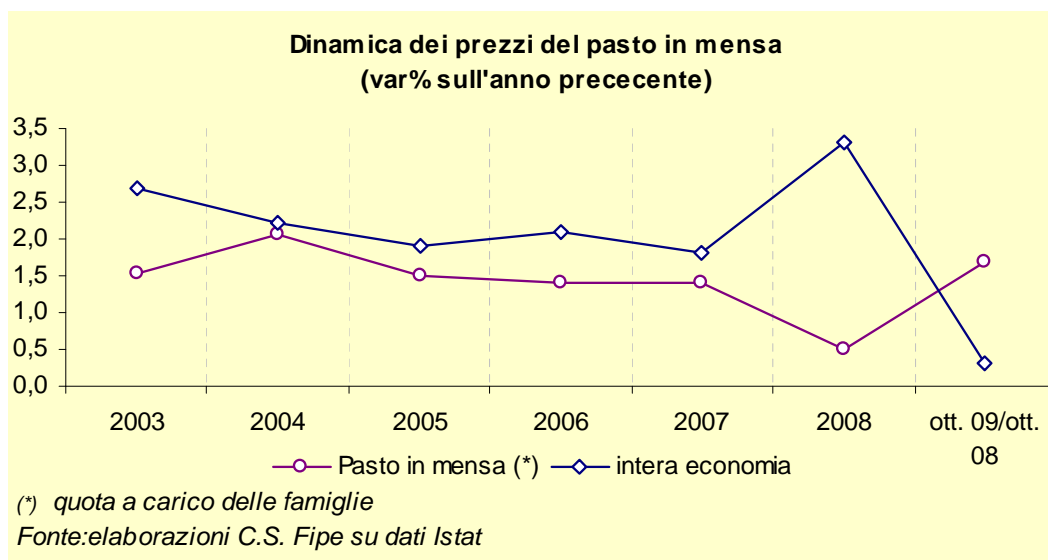
Negli ultimi anni i prezzi dei prodotti alimentari sono schizzati all'insù come mai era accaduto prima. Prima il latte, poi pasta e pane hanno subito rincari a due cifre.

Nel corso del 2008 i prezzi delle materie prime sono aumentati per le imprese della ristorazione collettiva di circa otto punti percentuali. Anche nell'attuale scenario di bassa inflazione i prodotti alimentari continuano a marcare un trend relativamente importante. Nel biennio 2008/2009 la dinamica del costo del lavoro farà registrare un incremento del +8,3%.

Dal lato dei prezzi di vendita il discorso, invece, è profondamente diverso. Da qui nasce il corto circuito che continua a distruggere valore anche per mezzo di un sistema di gare assolutamente iniquo.

L'INFLAZIONE

Non solo per il committente ma per le stesse famiglie l'inflazione, a mensa, è quasi sconosciuta.



Insomma, il committente non intende che i prezzi vengano aggiornati e si adopera perché lo stesso accada anche per gli utenti finali.

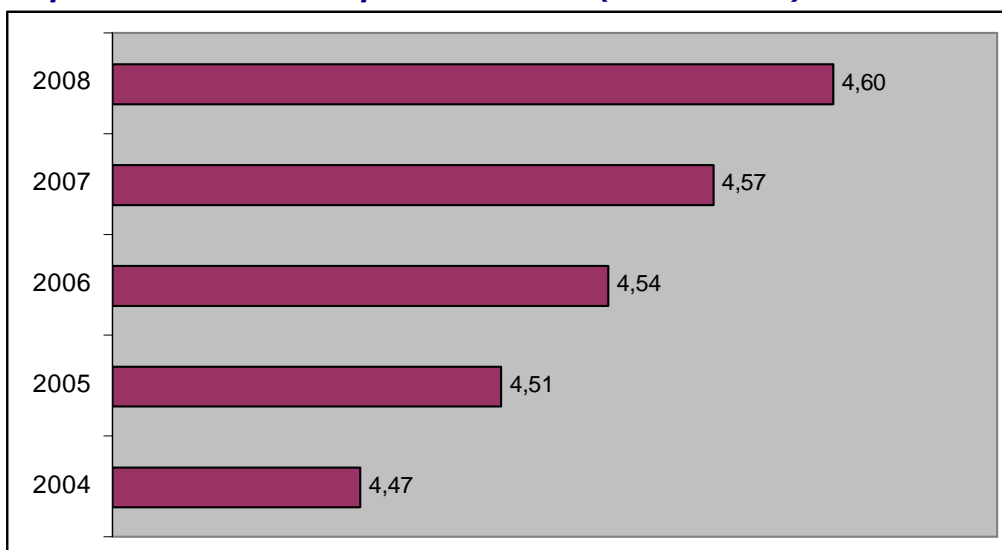
In Europa non è così. Nei principali Paesi i prezzi del servizio, per la quota a carico delle famiglie, crescono ben al di sopra del livello generale dell'inflazione.

IL PREZZO DEL PASTO

Lo scostamento tra la dinamica generale dei prezzi e la dinamica dei prezzi di settore sta generando un vero e proprio deprezzamento del valore del servizio.

In media il prezzo di un pasto vale intorno ai cinque euro, precisamente 4,60 euro (stima 2008).

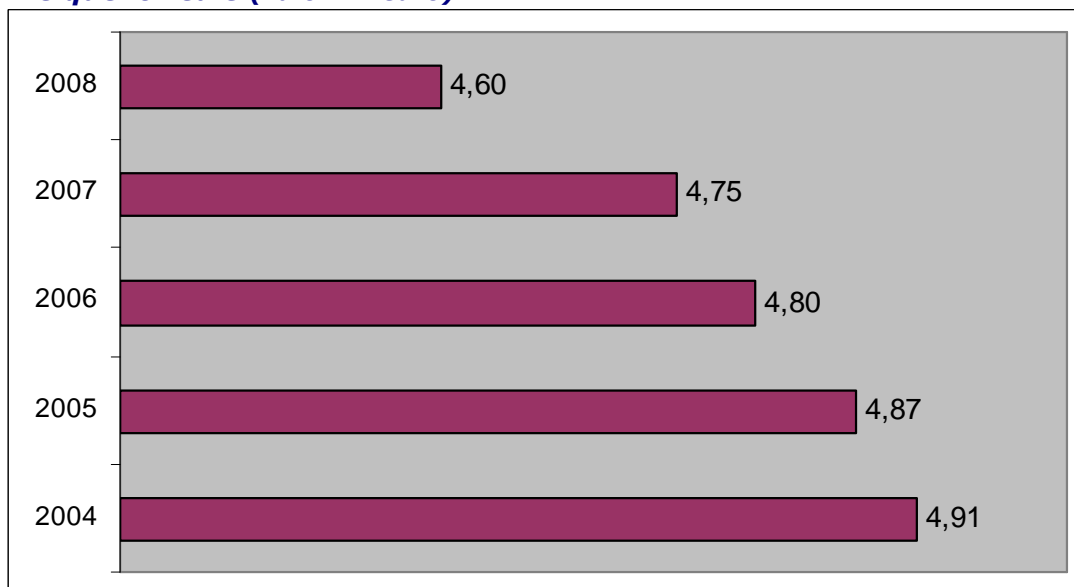
Il prezzo nominale del pasto in mensa (valori in euro)



Fonte: elaborazioni C.S. Fipe su dati vari

La dinamica del prezzo reale¹ permette di verificare che il prezzo di questo servizio è, di fatto, calato per le famiglie italiane per un valore percentuale di oltre 6 punti.

... e quello reale (valori in euro)



Fonte: elaborazioni C.S. Fipe su dati vari

PRODUTTIVITÀ E MARGINI²

La dinamica del valore aggiunto

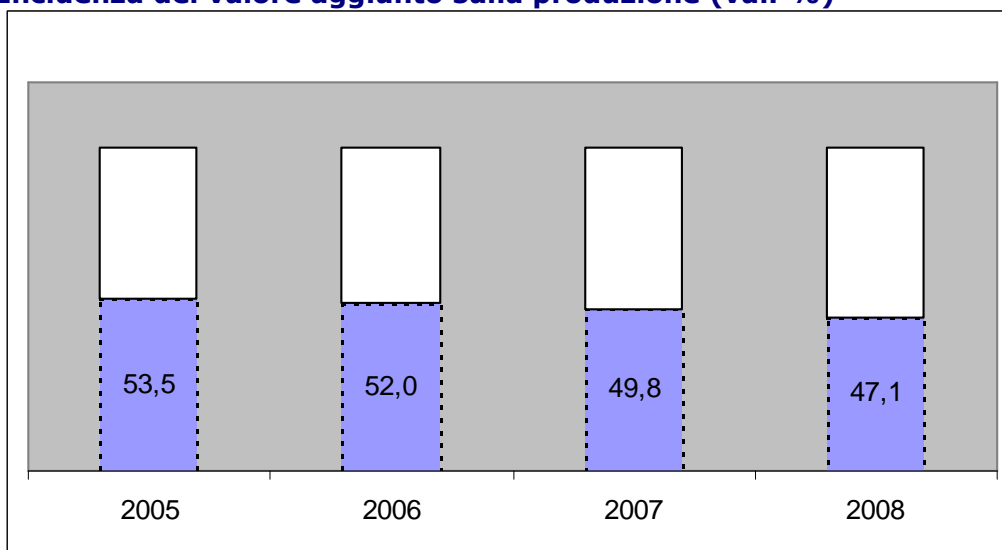
Gli indicatori che misurano i volumi di produzione non bastano a capire lo stato di salute di un settore. La crescita del numero dei pasti, degli addetti, della produzione deve essere necessariamente accompagnata dalla lettura di indicatori in grado di rilevare l'effettiva capacità delle imprese di generare valore.

Tra il 2005 e il 2008 la quota del valore aggiunto sul fatturato è scesa di oltre sei punti percentuali pur a fronte di una costante crescita dell'occupazione.

¹ Il prezzo reale è dato dal confronto del prezzo del pasto con la media di tutti i prodotti (indice generale dei prezzi o deflatore dei consumi delle famiglie).

² Si tratta dei risultati ottenuti per mezzo di un'indagine su un campione di imprese del settore

Incidenza del valore aggiunto sulla produzione (val. %)



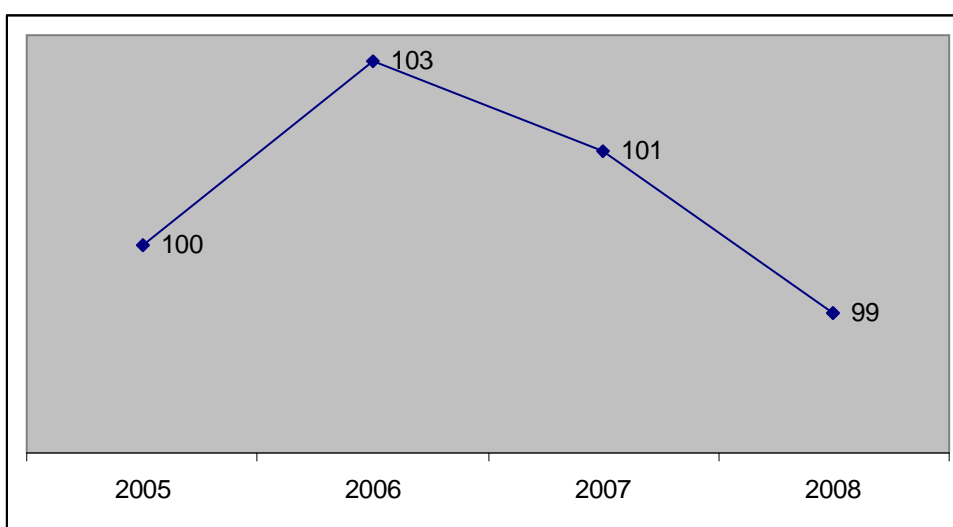
Fonte: indagine C.S. Fipe

Ne deriva che la capacità del settore di remunerare tutti i fattori produttivi è in costante calo.

La dinamica della produttività'

La produttività del lavoro, misurata come valore aggiunto per unità, tra il 2006 e il 2008 ha perso quattro punti percentuali.

Il valore aggiunto per unità di lavoro (N.I. 2005=100)



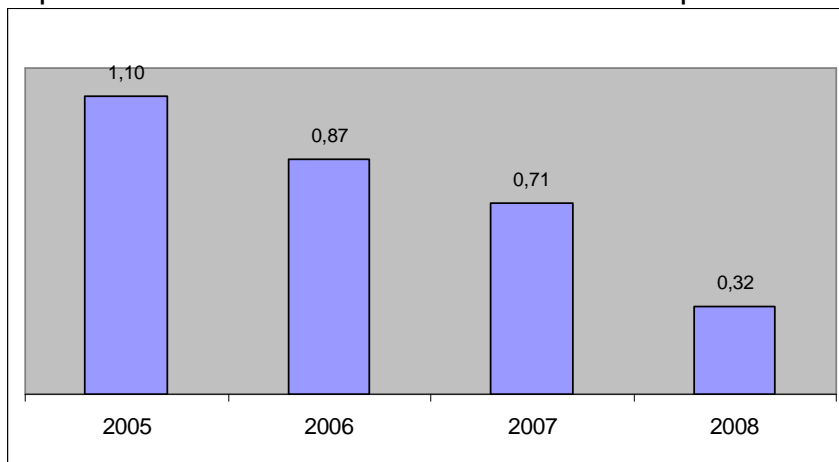
Fonte: indagine C.S. Fipe

Il settore continua a caratterizzarsi per l'alta intensità dell'input di lavoro senza che a ciò corrisponda una almeno proporzionale crescita del valore aggiunto.

La dinamica dei margini lordi

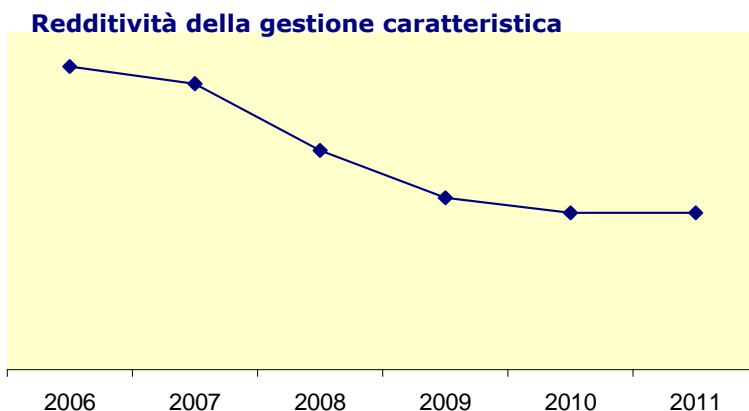
L'effetto immediato è la progressiva compressione dei margini.

Nel periodo osservato risultano in flessione per oltre il 70%.



Fonte: indagine C.S. Fipe

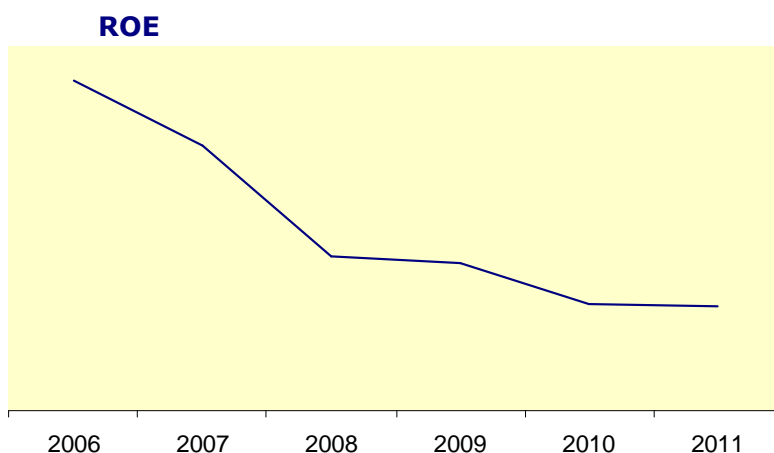
A tal fine è interessante l'analisi effettuata sul settore da Prometeia, sebbene in un contesto più largo in quanto comprende anche alcune grandi aziende della ristorazione commerciale. Il trend della redditività della gestione caratteristica (ROI) è ben illustrato nel grafico che segue.



Fonte: Prometeia

Il confronto tra il ROI e i tassi di interesse praticati dal sistema creditizio alle imprese in questi ultimi anni mostra che investire nel settore diventa sempre meno conveniente.

Allo stesso modo è illuminante la valutazione della dinamica del ROE (Return on equity) per mezzo del quale è possibile monitorare la remunerazione del capitale proprio.



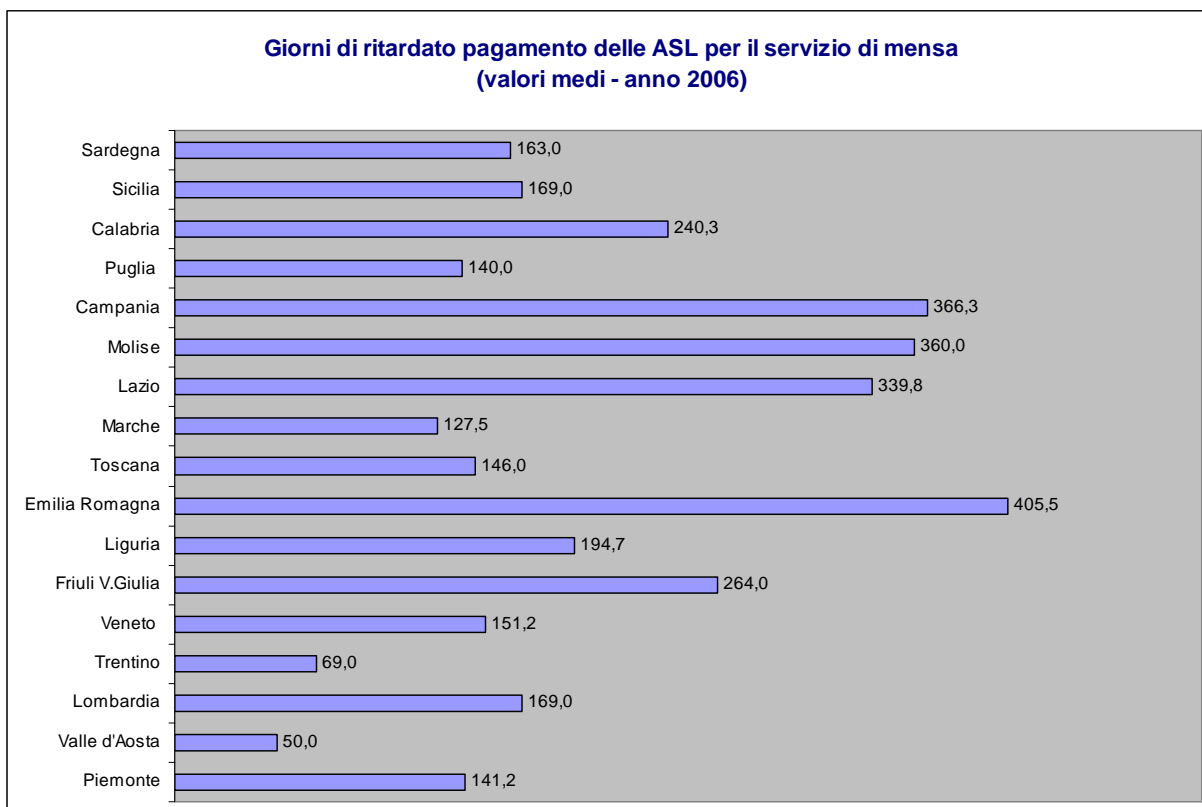
Fonte: Prometeia

Al termine del periodo di previsione la redditività del capitale proprio avrà un valore del 70% inferiore a quello di cinque anni prima. Ciò si sta traducendo in una insufficiente capacità di coprire con l'autofinanziamento i fabbisogni dettati dagli investimenti operativi complessivi e, dunque, in un aumento dell'indebitamento finanziario.

E I PAGAMENTI ?

L'analisi degli indicatori di redditività assume contorni ancor più "sinistri" se si apre la pagina dei pagamenti, o meglio, dei ritardati pagamenti. I giorni di ritardato pagamento sfiorano oramai quota 210 lasciando capire quali siano le difficoltà di aziende che ogni

mese devono pagare gli stipendi e, in media, ogni 45 giorni devono pagare i fornitori.



Fonte: indagine C.S. Fipe

Se in questo contesto richiamiamo quanto detto poc'anzi a proposito della crescita del costo del denaro possiamo ben dare conto della sofferenza finanziaria delle imprese accentuata anche dall'operazione TFR voluta dall'ex ministro del tesoro Padoa Schioppa.

LE GARE D'APPALTO

Il sistema delle gare è lo snodo attraverso cui passa l'espropriazione di valore nel mercato della ristorazione collettiva in Italia.

Le gare all'offerta economicamente più vantaggiosa sono solo di facciata perché anche i parametri qualitativi, che continuano a

pesare in modo marginale, riportano tutto sommato al parametro del prezzo come in più di una occasione Angem ha denunciato. Come risulta anche dal monitoraggio congiunto Angem-Fipe/EBNT i criteri di appalto sono uno degli elementi più spinosi del sistema delle gare, in particolare pubbliche.

E' qui che si decide la partita per vincere o perdere una gara ed è sempre qui che la dialettica committente/impresa rischia di implodere. Partiamo da un primo punto fermo. Nel 2009, 303 gare (il 23% del totale) sono state bandite con il criterio del massimo ribasso, in leggera crescita rispetto all'anno precedente. Qualcuno si chiederà perché non citiamo quel 75% di gare bandite con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. La ragione è che le gare al massimo ribasso si concentrano prevalentemente nel segmento scuola dove il servizio di ristorazione collettiva riguarda 890mila bimbi delle materne e 690mila delle elementari, per i quali l'alimentazione delle mense scolastiche è cruciale in quanto il pranzo, come pasto principale della giornata, avviene proprio a mensa. E' paradossale che proprio qui la politica del sottocosto trovi una sponda così rilevante. Abbiamo puntato l'indice sulle gare al massimo ribasso anche perché sappiamo, certi di non sbagliare, che spesso le gare all'offerta economicamente più vantaggiosa sono la foglia di fico che nasconde altro. Basta guardare nei disciplinari di gara per scoprire che anche in questi casi, il prezzo resta quasi sempre la variabile decisiva per aggiudicarsi la gara.

GREEN PUBLIC PROCUREMENT (GPP)

E' bene ricordare che gli acquisti verdi rientrano nel piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione e sono lo strumento attraverso il quale l'Europa

intende sostenere le produzioni di beni e servizi meno nocivi per l'ambiente. Ogni anno le amministrazioni pubbliche europee spendono il 16% del PIL per l'acquisto di beni (attrezzature, materiali, veicoli) e servizi (pulizia, ristorazione, trasporto, manutenzione, ecc.).

Proprio la ristorazione collettiva è uno dei servizi che, secondo l'Unione Europea, merita di essere inquadrato nella logica degli acquisti verdi per le innumerevoli implicazioni che ha in termini ambientali e sociali.

Insomma gli acquisti verdi a mensa sono una buona cosa purchè tutti i protagonisti, a cominciare dalle stazioni appaltanti pubbliche, abbiano ben chiaro cosa è possibile fare e a quali costi.

In questo senso l'Angem chiede che l'approvazione dei criteri ambientali per il servizio di ristorazione collettiva sia accompagnata da un'attenta valutazione d'impatto, organizzativa ed economica, tesa a misurarne le potenzialità di applicazione nel contesto specifico del mercato italiano.