

Ristorazione collettiva, «oggi chiunque può aprire. Servono regole»

written by Redazione | 28 Settembre 2016



Il dibattito si è acceso il caso delle “schiscette a scuola” ma il tema della ristorazione collettiva è anche al centro di un disegno di legge, il 2037, che vuol mettere ordine in materia. A tal proposito la Fipe - Federazione italiana pubblici esercizi ha le idee chiare, fornite nel corso di una recente audizione in Senato: «Si tratta di un fenomeno sociale che deve essere regolamentato al più presto a tutela della salute pubblica e della sicurezza dei 5 milioni di persone che ogni giorno in Italia consumano pasti nelle mense».

«Troppi episodi, manifestatisi in particolare nel Sud Italia - dichiara Marcello Fiore, direttore generale di Fipe -, hanno denunciato, grazie all’impegno dei Nas e del Ministero della Salute, l’inadeguatezza di molte strutture di ristorazione scolastica. Fatti che rendono prioritaria la regolamentazione di un settore in cui

spesso si opera senza essere in possesso di specifiche competenze». «Sembrerà incredibile - prosegue Fiore - ma di fatto al giorno d'oggi chiunque può aprire un'azienda di ristorazione collettiva, essendo decaduto anche l'obbligo di possedere i requisiti professionali previsti per aprire un semplice bar. Al momento è possibile preparare e distribuire, magari da un centro cottura, decine di migliaia di pasti al giorno senza dover dimostrare di avere competenze specifiche, esperienza nel settore, adeguati titoli di studio o la disponibilità di specifiche professionalità».

Uno scenario che, a fronte delle garanzie presenti nelle procedure di gara per gli appalti nel settore pubblico, riguarda soprattutto il settore privato: «Un ambito - precisa Fiore - che interessa anche scuole e strutture di ricovero, ove non vi è al momento alcuna regola per la scelta dell'operatore al quale affidare la salute di studenti e pazienti».

Da qui la richiesta di Fipe di prevedere un titolo abilitativo per l'esercizio dell'attività (Scia) che può essere rilasciato solo al sussistere di determinate condizioni, quali la presenza di un dipendente o consulente, preposto alla gestione tecnica, con uno specifico diploma di laurea in Scienza e Tecnologia della Ristorazione, Medicina Veterinaria o Medicina e Chirurgia specializzato in Igiene e medicina preventiva, con almeno tre anni di esperienza nel settore.

Fipe propone inoltre l'adozione di disposizioni quali: l'obbligo per i committenti, pena la nullità del contratto, di valutare il costo del lavoro secondo le tabelle delle retribuzioni del settore elaborate dal Ministero del Lavoro; l'obbligo di rispettare il Ccnl di settore sottoscritto dalle organizzazioni sindacali e datoriali; obbligo di assicurare l'idoneità dei locali nei quali viene effettuata l'attività di ristorazione ai fini igienico-sanitari e della sicurezza sul lavoro; la soppressione del ticket licenziamenti in caso di cambio di appalto.

Sul tema della refezione scolastica, Fipe chiede poi di intervenire in via legislativa sul problema dei cibi portati da casa a scuola. «L'attenzione alle problematiche igienico-sanitarie, alle difficoltà di conservare i cibi per alcune ore a temperatura controllata, le questioni connesse al cosiddetto "taglio alimenti" inducono a vietare tale costume - dichiara Fiore -. Al contrario bisognerebbe incidere sul costo dei pasti che alimenti Bio, Dop, Igp e a chilometro zero fanno inevitabilmente lievitare».

L'ultima nota di Fipe riguarda la questione dei pagamenti: «A fronte dei sistematici ritardi nei pagamenti da parte dei committenti pubblici, non si ritiene sufficiente la deroga per il termine di pagamento prevista nell'art. 7, ma serve la totale applicazione della disciplina generale sui termini di pagamento».

Lo scenario della ristorazione collettiva in Italia

La ristorazione collettiva è un comparto importante dal punto di vista economico e occupazionale, un mercato da 6,6 miliardi di euro (2,8 miliardi per gestione diretta e 3,8 miliardi di appaltato). 1.400 le imprese operanti nel settore per 73mila lavoratori dipendenti. Nelle aziende la percentuale di appalto supera il 90%. Si tratta di un fenomeno sociale di grande rilevanza: ogni giorno 5 milioni di persone si nutrono grazie alla ristorazione collettiva. Per maggiori approfondimenti si rimanda alla scheda allegata al comunicato.