

angem, un'associazione alla svolta

di Umberto Marchi

Dal 1973 Angem, Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva, riunisce le principali aziende di catering per mense e collettività. Abbiamo chiesto al suo presidente, Ilario Perotto, come sta andando il settore, anche alla luce della recente decisione di uscire da FIPE-Confcommercio e delle difficoltà legate alla situazione finanziaria, alle gare al massimo ribasso e ai ritardi di pagamento.

ze armate e corpi militarizzati, case albergo, catering aeroportuale, campi di lavoro, piattaforme petrolifere, per un totale di oltre 35.000 addetti e un giro d'affari di circa 1.800 milioni di euro. Oggi l'associazione sta vivendo un momento di grande dinamismo, vuoi per scelte interne (come quella, che approfondiremo, di uscire da FIPE-Confcommercio), vuoi per oggettive difficoltà esterne, come i provvedimenti legati a Spending review e Finanziaria, ma anche i ritardi di pagamento e le gare al ribasso. Per fare più chiarezza abbiamo incontrato il presidente Angem, **Ilario Perotto**.



Il momento attuale, per Angem, è quanto mai dinamico, a partire dall'uscita da FIPE-Confcommercio. Ci chiarisce la situazione?

“Quella di Angem è stata una scelta di autonomia finalizzata, da un lato, a garantire alle aziende una migliore rappresentatività, che tenga conto delle peculiarità e delle eccellenze del settore e, dall'altro, a tutelare i lavoratori, che delle nostre aziende costituiscono l'asset fondamentale. Con questa importante decisione si riporta la rappresentanza autonoma della ristorazione collettiva al centro dell'agenda istituzionale e sociale, con l'obiettivo di dare risposte efficaci alle aziende e ai lavoratori, e di fornire un servizio sempre migliore agli oltre cinque milioni di italiani che ogni giorno consumano il pasto principale della loro giornata in una mensa.”

Com'è, in generale, la situazione del vostro settore in Italia?

“La situazione del nostro settore presenta al momento alcune rilevanti criticità, le-

gate in primo luogo al modo in cui vengono bandite le gare (che valgono il 60% del nostro settore) e alla questione dei pagamenti. Sul primo punto, non solo dobbiamo subire una crescita forte delle gare al massimo ribasso, sia quando sono effettivamente tali sia quando la metodologia per la valutazione della offerta economica annulla l'offerta tecnica, ma abbiamo dovuto subire due interventi di riduzione dei contratti in essere per un valore cumulato del 5% con la spending review che sarà raddoppiato a far data dal primo gennaio 2013. Sul fronte dei pagamenti, i crediti vantati dalle aziende di ristorazione collettiva nei riguardi dei committenti (pubblici e privati) ad inizio 2012 ammontavano ad oltre 700 milioni di euro con il 30% che superava i 300 giorni. Sono principalmente le pubbliche amministrazioni a pagare in ritardo. A fronte di ciò, l'articolo 62 del decreto liberalizzazioni ci costringe a pagare i prodotti freschi a 30 giorni e gli altri a 60. Io credo che non sia accettabile che lo Stato imponga alle imprese di pagare i fornitori entro determinate scadenze, pena sanzioni devastanti, e poi quello stesso Stato si permetta di pagare dopo 300 giorni.”

18
GSA
FEBBRAIO
2013


Associazione Nazionale della
Ristorazione Collettiva
e Servizi Vari

Come considerate, dal vostro punto di vista, la riduzione unilaterale del costo dei servizi in sanità del 10%? Pensa che possa compromettere la qualità del servizio, o la quantità/qualità dei cibi in ospedale?

Quali sono i rischi concreti?

“Io temo che interventi come quelli che sono stati messi in campo non potranno non avere conseguenze sulla qualità del servizio offerto e proporzionale riduzione delle prestazioni. Non saremo certo noi a negare che la spesa pubblica italiana abbia bisogno di essere messa sotto controllo. Ma il modo in cui tutta questa operazione è stata concepita, con tagli lineari che decurtano di una stessa percentuale tutte le voci di spesa di una funzione, senza entrare in un'analisi di dettaglio dei diversi capitoli di spesa, fa pensare che si sia deciso di tagliare dove è più facile farlo, non dove ci sono sprechi.”

A questo proposito, siete anche costruttivi...

“La soluzione che noi proponiamo, e che sottoporremo al prossimo governo, consiste nel prevedere all'interno della spending review una sorta di eccezione alimentare che impedisca di fare tagli sulla qualità. Voglio ricordare che il Ministero della Salute, nelle linee guida per la ristorazione ospedaliera, ha espressamente posto in risalto il fatto che la alimentazione è essa stessa una terapia. E tagliare su questa è come dare una pastiglia in meno al malato. Per non parlare dei quasi 1.600.000 bambini delle scuole materne ed elementari che ogni giorno consumano alla mensa scolastica il loro pasto principale.”

Salva Italia, Stabilità, Finanziaria, manovre e manovrine stanno mettendo in ginocchio un po' tutti. Le imprese, poi, sono sempre alle prese con cronici ritardi nei pagamenti: come state vivendo questa non facile situazione?

“La viviamo con difficoltà, come dicevo. Eppure, alla fine di ogni mese le nostre aziende pagano i propri lavoratori, ma onestamente non so dire per quanto tempo questo sistema resterà sostenibile. Il risultato di questo meccanismo, che non ho difficoltà a definire perverso, è che nel nostro mercato il numero delle imprese aumenta anziché razionalizzarsi. La ragione è semplice. Le imprese serie non sono in grado di partecipare a gare che sono a perdere già in partenza. Queste gare richiamano l'interesse di imprese spregiudicate che non hanno difficoltà a tenere lavoratori in nero, ad essere fiscalmente infedeli, a ridurre le garanzie di sicurezza sia dei lavoratori che degli utenti, a dichiarare una cosa e farne un'altra. Noi rappresentiamo imprese che hanno nome, competenze, organizzazione e che chiedono due cose: bandire il massimo ribasso dalle gare per il servizio di ristorazione e risolvere una volta per tutte la questione dei ritardi pagamenti. Lo chiediamo per le nostre aziende, per un settore che ha circa 80.000 dipendenti e per poter continuare a garantire un'alimentazione equilibrata, nutriente e sana agli oltre cinque milioni di italiani che ogni giorno contano su di noi.”

reflexx

E SEI IN MANI SICURE!

I Guanti monouso riutilizzabili sono dispositivi importanti, impiegati per l'igiene e la sicurezza dell'operatore. Reflexx offre una gamma unica, per segmentazione ed affidabilità; in lattice, nitrile, vinile, polietilene e grazie ad una esperienza pluridecennale garantisce affidabilità e controlli in ogni fase della filiera produttiva ed opera nel rispetto di tutte le direttive di conformità europee ed internazionali. In più, innovazione e ricerca continue e tutta la competitività di appartenere a un gruppo produttivo leader. Con l'igiene e la sicurezza non si scherza... con Reflexx sei in mani sicure!



QUALITÀ ALTA TECNOLOGIA SERVIZIO



reflexx E UN MARCHIO

SGR

www.sgrsrl.com



SPONSOR
FERRARI RACING TEAM

SGR S.r.l. - Viale Europa, 23 - 46019 Viadana (MN) Italy
Tel. +39 0375 833.164 - Fax +39 0375 464504 - email: info@sgrsrl.com