Immense 2026: con Anir Confindustria il confronto sulla grande ristorazione italiana

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Partire dalla ristorazione collettiva per leggere una componente piÃ¹ ampia della ristorazione italiana: la Grande Ristorazione. Un sistema nel quale organizzazione, lavoro, programmazione, logistica e continuitÃ del servizio assumono una dimensione industriale per garantire ogni giorno pasti su larga scala alla collettivitÃ . Eâ?? il nuovo percorso che Anir Confindustria avvia con Immense 2026, in programma martedÃ¬ 15 settembre allâ??Auditorium dellâ??Ara Pacis di Roma, con il patrocinio della Regione Lazio.

Giunto alla quinta edizione, Immense ha costruito negli anni uno spazio di confronto sui temi della ristorazione collettiva e sul valore pubblico dei servizi alimentari rivolti alle comunitÃ . Lâ??edizione 2026 apre una fase nuova e pone al centro la grande ristorazione italiana. Il perimetro parte dallâ??esperienza delle imprese attive ogni giorno nelle scuole, negli ospedali, nelle strutture assistenziali e nei luoghi di lavoro e si estende alle attivitÃ nelle quali la preparazione e la somministrazione dei pasti richiedono unâ??organizzazione complessa, un impiego strutturato di personale e continuitÃ operativa, come il catering contrattuale e continuativo nei trasporti e nei grandi hub, oltre ai servizi di ristorazione per grandi eventi.

Lâ??obiettivo Ã¨ costruire una conoscenza di sistema piÃ¹ precisa di questa componente della ristorazione italiana, definirne progressivamente il perimetro, misurarne il peso economico e occupazionale, analizzare la struttura delle imprese e il rapporto con le filiere e individuare le questioni che richiedono politiche e strumenti precisi. I dati sul perimetro e sul peso economico del comparto saranno presentati e approfonditi durante lâ??evento. â??In cinque edizioni â?? dichiara Massimo Piacenti, presidente di Anir Confindustria â?? Immense ha costruito uno spazio stabile di confronto per la ristorazione collettiva e per il cibo pubblico. Questâ??anno compiamo un passaggio ulteriore. Partiamo dallâ??esperienza delle imprese del settore per portare allâ??attenzione delle istituzioni e del mercato il comparto della grande ristorazione italiana, la sua capacitÃ organizzativa e il contributo che puÃ² offrire alla crescita del Paeseâ?•.

Il programma di Immense affronterÃ alcune delle condizioni che incidono direttamente sulla qualitÃ e sulla continuitÃ dei servizi di ristorazione. Il lavoro sarÃ uno dei temi centrali. â??Pasto giusto, lavoro giustoâ?? metterÃ in relazione professionalitÃ , organizzazione e qualitÃ del pasto, affrontando anche gli effetti della compressione dei costi in un settore ad alta intensitÃ di manodopera. Sul fronte degli appalti pubblici, il confronto partirÃ dalla progettazione delle gare per arrivare allâ??esecuzione dei contratti, con particolare attenzione al rapporto tra prezzo e qualitÃ , alla revisione ordinaria dei prezzi e alla misurazione dei risultati. Lo sguardo sarÃ esteso alle politiche europee che incidono sul procurement e sui servizi industriali.

Alla vigilia dei dieci anni dallâ??entrata in vigore della legge 166 del 2016, uno spazio sarÃ dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare, dalla programmazione dei servizi alla misurazione degli scarti e al recupero delle eccedenze. Immense ospiterÃ inoltre un approfondimento su Restacove, il progetto cofinanziato dallâ??Unione europea di cui Anir Confindustria Ã¨ partner. Diciotto organizzazioni di sei Paesi stanno lavorando alla costruzione di nuovi percorsi formativi per il food service europeo, con particolare attenzione alle micro-credenziali, alla formazione sul lavoro e alla riconoscibilitÃ dei profili professionali.

default watermark

La quinta edizione dedicherÃ uno spazio al ruolo del cibo negli scenari geopolitici contemporanei. Il focus â??Cibo e paceâ?? metterÃ a confronto voci autorevoli sul rapporto tra accesso alle risorse alimentari, vita delle comunitÃ e costruzione della pace. â??Dare voce a tutta la filiera della grande ristorazione â?? spiega Paolo Valente, direttore generale di Anir Confindustria e ideatore di Immense â?? apre una nuova fase per Anir. Vogliamo definire e rappresentare questo comparto nel grande mondo della ristorazione italiana. Pensiamo che abbia bisogno di politiche e riferimenti specifici che amplino quelli della ristorazione collettiva e coinvolgano un sistema di imprese molto ampioâ?•.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Settembre 8, 2026
Autore
redazione