



Grande Ristorazione Italiana, mercato da 8,5 miliardi, a Immense nuova fotografia di Anir Confindustria

Descrizione

(Adnkronos) â??

Circa 4.500 imprese, 150 mila lavoratrici e lavoratori e 8,5 miliardi di euro di fatturato. Sono i numeri della Grande Ristorazione italiana elaborati dal Centro Studi Anir Confindustria e che saranno presentati domani, 15 settembre, all'Â??Auditorium dell'Â??Ara Pacis di Roma durante Immense 2026 â?? Italia, Storie Immense. Grande Ristorazione, Cibo Pubblico. La fotografia riguarda il perimetro dei servizi di ristorazione organizzata, continuativa e industriale rappresentato da Anir Confindustria. Al suo interno, la ristorazione collettiva vale 4,5 miliardi di euro, conta circa 1.000 imprese e 100 mila lavoratrici e lavoratori e garantisce ogni giorno servizi nelle scuole, negli ospedali, nelle strutture assistenziali, nei luoghi di lavoro e nelle grandi comunitÃ . La presentazione dei dati coincide con un'â??altra ricorrenza significativa. Il 14 settembre 2016 entrava in vigore la legge 166, conosciuta come legge Gadda, che ha favorito il recupero delle eccedenze e il contrasto agli sprechi alimentari.

Dieci anni dopo, per Anir Confindustria la sfida riguarda sempre piÃ¹ anche la prevenzione dello spreco nell'â??organizzazione del servizio. Programmazione della domanda, monitoraggio dei consumi e del gradimento, menu e porzioni, processi produttivi e misurazione degli scarti sono strumenti attraverso i quali la ristorazione collettiva puÃ² intervenire prima che il cibo diventi eccedenza. Lo spreco diventa cosÃ¬ anche un indicatore di efficienza e qualitÃ verificabile del servizio: un terreno sul quale sostenibilitÃ , capacitÃ organizzativa e uso dei dati possono produrre risultati misurabili. La nuova fotografia della Grande Ristorazione e il decennale della legge contro lo spreco saranno due dei punti di partenza di Immense, la piattaforma promossa da Anir Confindustria per mettere a confronto imprese, Governo, Parlamento e stakeholder sul futuro della ristorazione collettiva e del Cibo Pubblico. â??I numeri mostrano che la Grande Ristorazione Ã¨ una componente strutturale dell'â??economia dei servizi e del welfare quotidiano del Paese â?? afferma Massimo Piacenti, presidente di Anir Confindustria â?? Parliamo di imprese e lavoratori che operano ogni giorno nella scuola, nella sanitÃ , nel lavoro e nell'â??assistenza. A questa responsabilitÃ devono corrispondere condizioni economiche e regole capaci di sostenere nel tempo qualitÃ , sicurezza, lavoro e continuitÃ del servizioâ?•.

Il confronto di Immense riguarderà anche le regole che determinano concretamente quella qualità. Per Anir, nei contratti pubblici il valore richiesto in gara deve poter essere mantenuto per tutta la durata del servizio: attraverso criteri orientati al best value, una revisione ordinaria dei prezzi effettivamente applicabile, il corretto riconoscimento del costo del lavoro e sistemi capaci di verificare i risultati in esecuzione. Una questione che assume rilievo anche nel confronto aperto sul futuro del public procurement europeo. «Immense serve a trasformare i numeri del settore in agenda e proposta» sottolinea Paolo Valente, direttore generale di Anir Confindustria e ideatore della manifestazione «Scenari di riferimento, Grande Ristorazione, prevenzione dello spreco, qualità, lavoro e regole dei contratti sono questioni strettamente connesse. Il punto è costruire le condizioni perché il valore richiesto al servizio possa essere realmente garantito ogni giorno». La quinta edizione di Immense si terrà martedì 15 settembre all'Auditorium dell'Ara Pacis di Roma e riunirà imprese, istituzioni, rappresentanze, ricerca e cultura. Al centro, una questione concreta: quali condizioni servono perché qualità, sostenibilità e continuità del Cibo Pubblico possano essere garantite e verificate lungo tutta la durata del servizio.

»

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Settembre 14, 2026

Autore

redazione