



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

Descrizione

(Adnkronos) - Partire dalla ristorazione collettiva per leggere una componente più ampia della ristorazione italiana: la Grande Ristorazione. Un sistema nel quale organizzazione, lavoro, programmazione, logistica e continuità del servizio assumono una dimensione industriale per garantire ogni giorno pasti su larga scala alla collettività. È il nuovo percorso che Anir Confindustria avvia con Immense 2026, in programma martedì 15 settembre all'Auditorium dell'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 comunità. L'edizione 2026 apre una fase nuova e pone al centro la grande ristorazione italiana. Il perimetro parte dall'esperienza delle imprese attive ogni giorno nelle scuole, negli ospedali, nelle strutture assistenziali e nei luoghi di lavoro e si estende alle attività nelle quali la preparazione e la somministrazione dei pasti richiedono un'organizzazione complessa, un impiego strutturato di personale e continuità operativa, come il catering contrattuale e continuativo nei trasporti e nei grandi hub, oltre ai servizi di ristorazione per grandi eventi.

L'obiettivo è costruire una conoscenza di sistema più 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 l'evento. In cinque edizioni dichiara Massimo Piacenti, presidente di Anir Confindustria - Immense ha costruito uno spazio stabile di confronto per la ristorazione collettiva e per il cibo pubblico. Quest'anno compiamo un passaggio ulteriore. Partiamo dall'esperienza delle imprese del settore per portare all'attenzione delle istituzioni e del mercato il comparto della grande ristorazione italiana, la sua capacità organizzativa e il contributo che può offrire alla crescita del Paese.

Il programma di Immense affronterà alcune delle condizioni che incidono direttamente sulla qualità e sulla continuità dei servizi di ristorazione. Il lavoro sarà uno dei temi centrali. “Pasto giusto, lavoro giusto” metterà in relazione professionalità, organizzazione e qualità del pasto, affrontando anche gli effetti della compressione dei costi in un settore ad alta intensità di manodopera. Sul fronte degli appalti pubblici, il confronto partirà dalla progettazione delle gare per arrivare all’esecuzione dei contratti, con particolare attenzione al rapporto tra prezzo e qualità, alla revisione ordinaria dei prezzi e alla misurazione dei risultati. Lo sguardo sarà esteso alle politiche europee che incidono sul procurement e sui servizi industriali.

Alla vigilia dei dieci anni dall’entrata in vigore della legge 166 del 2016, uno spazio sarà dedicato alla prevenzione dello spreco alimentare, dalla programmazione dei servizi alla misurazione degli scarti e al recupero delle eccedenze. Immense ospiterà inoltre un approfondimento su Restacove, il progetto cofinanziato dall’Unione europea di cui Anir Confindustria è 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 riconoscibilità dei profili professionali.

La quinta edizione dedicherà uno spazio al ruolo del cibo negli scenari geopolitici contemporanei. Il focus “Cibo e pace” metterà a confronto voci autorevoli sul rapporto tra accesso alle risorse alimentari, vita delle comunità e costruzione della pace. “Dare voce a tutta la filiera della grande ristorazione” spiega Paolo Valente, direttore generale di Anir Confindustria e ideatore di Immense, 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 ampio.

”

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Settembre 8, 2026

Autore

redazione