

**RISTORAZIONE COLLETTIVA DI PROSSIMITA'
UDINE FIERE AGRIEST**

**FILIERE INTERPROFESSIONALI
DELL'ALIMENTAZIONE**

28 GENNAIO 2011

L'organizzazione delle filiere dedicate alla ristorazione collettiva

Lo sviluppo del settore agroalimentare deve essere organizzato attraverso la realizzazione di progetti di “filiera interprofessionale dell'alimentazione”, includendo in tale organizzazione imprese/enti di:

- produzione agro-alimentare;
- logistica;
- distribuzione finale del prodotto;
- assistenza tecnica e scientifica;
- ricerca per ammodernamento di processo e prodotto;
- packaging;
- comunicazione.

L'organizzazione delle filiere dedicate alla ristorazione collettiva

Elementi essenziali per lo sviluppo della filiera sono la “conoscenza” del mercato, degli attori del “sistema”, la “comunicazione” e la “formazione” degli addetti.

Uno degli obiettivi primari di tutti i soggetti coinvolti, a diverso titolo, con attività in Friuli Venezia Giulia dovrebbe essere quello di lavorare per valorizzare i prodotti agricoli provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione.

Per una armonica e concreta elaborazione e realizzazione di progetti di filiera relativi alla distribuzione collettiva servono dati di produzione relativi al settore agro-industriale “.... Regionale” e al numero di pasti quotidiani, distinti per tipologia di utenza.

Capisaldi della filiera relativa alla produzione

- **SICUREZZA ALIMENTARE;**
- **QUALITA'** (i contenuti del termine devono essere precisati);
- **OGM free (e biologico);**
- **PRESENZA DI PRODOTTO IN QUANTITÀ SUFFICIENTE A RISPONDERE ALLA DOMANDA DEL MERCATO;**
- **GUSTO DEI CONSUMATORI;**
- **COMUNICAZIONE.**

Aree analizzate:

1. gli attori del “sistema”;
2. le opportunità per le produzioni “...Regionali...”;
3. le criticità per l’utilizzo delle produzioni “...Regionali...”;
4. la catena del valore;
5. la Legislazione.

1. Gli attori del Sistema

- Assessorato regionale alla salute integrazione socio sanitaria e politiche sociali, con Direzione centrale e direttori di diversi servizi;
- Assessorato regionale alle risorse rurali, agroalimentari e forestali, con Direzione Centrale e Direttori di diversi servizi, ERSA;
- ASL, Veterinari e Sian;
- Ufficio Scolastico Regionale;
- Consigli Istituti Scolastici;
- Genitori;
- Nutrizionisti/Dietisti;
- ANCI-Federsanità;
- Comuni;
- Supporti (es. Università.....);
- Imprese di ristorazione;
- Imprese di produzione;
- Imprese di logistica.

2. Le opportunità per le produzioni locali

- + prodotto agricolo proveniente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione (con vantaggi in materia di freschezza e “gusto”);
- + posti lavoro;
- + investimenti;
- + reddito ;
- - CO2;
- + sicurezza alimentare.

3. Le criticità per l'utilizzo delle produzioni locali

- la presenza/assenza di prodotto “...Regionale...” per l'intero periodo di somministrazione dei pasti;
- il costo delle derrate;
- la logistica;
- la compartecipazione all'elaborazione del menù;
- la comunicazione;
- i controlli.

3.a Elementi riscontrati

Positivi:

- presenza di alcune filiere agro-alimentari “...Regionali...” quali:
 - frutta e trasformati;
 - pane;
 - dolci;
 - trote sfilettate e trasformate;
 - latte e formaggi duri e molli;
 - allevamento suino con proposta di carni , lavorato e insaccato;
 - allevamento bovino con proposta di carni.

3.a Elementi riscontrati

Negativi:

- assenza di filiere agro-alimentari “..Regionali...”

quali:

- Orticoltura (diversi orticoltori, possiedono strutture aziendali di dimensioni incapaci di produrre a prezzi competitivi),
- altri coltivatori sono poco organizzati nell’aggregazione del prodotto;
- Prodotto “biologico” in quantità minime;
- gli allevatori di avicoli operano prevalentemente in soccida e quindi non esercitano attività imprenditoriale autonoma;
- gli allevatori di cunicoli sono dipendenti dalle scelte effettuate dai macelli;
- per il settore avicunicolo non ci sono macelli in regione.

3.b Costo delle derrate

Il costo delle derrate é uno dei punti critici: il prezzo del pasto è determinato dalla gara di appalto e ovviamente chi acquista il prodotto agroalimentare è subordinato a tale opzione.

Il prodotto locale, considerati gli elementi negativi precedentemente indicati, non ha un prezzo inferiore a quello proposto da soggetti extraregionali strutturati ed organizzati.

Pertanto, se l'obiettivo è quello di utilizzare prodotto locale e quindi evidenziare gli aspetti riportati nel precedente punto 2 (Le opportunità per le produzioni locali), risulta necessario valutare attentamente questo ambito.

In assenza di una attenta verifica dei costi si rischia di “penalizzare” il produttore agro-alimentare e ciò sarebbe contraddittorio rispetto agli obiettivi regionali.

3.c La logistica

La logistica è un elemento essenziale per soddisfare le esigenze delle imprese di ristorazione. Frequentemente i produttori assumono questo punto in modo superficiale, non valutando quanto risulta delicato questo anello della filiera. La elaborazione di un progetto finalizzato alla razionalizzazione della filiera per contenere i costi complessivi deve prestare particolare attenzione a questo elemento.

3.d Menù

Si ritiene utile la compartecipazione all'elaborazione del menù da parte di chi possiede la conoscenza di quantità e qualità dei prodotti "...Regionali..." disponibili e delle attività gestionali nell'ambito della ristorazione collettiva.

3.e Comunicazione

La comunicazione è uno degli elementi essenziali sia per la salute sia per l'economia locale.

L'attività deve essere coordinata fra i vari attori del sistema (affermazione scontata ma in diversi casi non realizzata) e rivolta a tutte le componenti attive nella filiera, compresi i soggetti dedicati al controllo pubblico ed ai diversi supporti tecnici e scientifici.

I contenuti delle comunicazioni dovrebbero essere armonizzati, concordati, condivisi.

La formazione e la conoscenza sono propedeutiche alla comunicazione.

Le scelte relative agli argomenti da discutere, le modalità di comunicazione, gli "utenti" da coinvolgere, i tempi e i modi sono elementi che "dovrebbero" essere condivisi.

Gli strumenti e le azioni finalizzate a promuovere una sana alimentazione nelle scuole (vedi ad esempio il progetto *Frutta nelle scuole*) sono elementi essenziali ma insufficienti se non si costituiranno iniziative finalizzate ad estendere la "gamma dei prodotti locali" presenti nel territorio regionale.

Le azioni relative alla formazione ed alla comunicazione sono numerose, ma raggiungono l'obiettivo prefissato?

3.f Controlli

I controlli sono utili, necessari, opportuni rispetto a:

- qualità e salubrità del prodotto;
- rispetto dei disciplinari;
- effettiva provenienza delle derrate dal territorio regionale;
-

4.1 La catena del valore

alcuni elementi

Da parte della produzione c'è una grande attesa per quanto attiene alla valorizzazione del prodotto , con specifica attenzione al prezzo riconosciuto alle derrate prodotte in FVG, ma limiti e problemi rilevati precedentemente condizionano pesantemente i risultati conseguibili.

Per quanto attiene agli erogatori del servizio della ristorazione si rileva l'attenzione per le produzioni "...Regionali..." ma si evidenziano problemi legati al valore del pasto previsto dalle gare di appalto, la carenza di prodotto "...Regionale..." in alcuni comparti, l'assenza della logistica e dell'aggregazione di diverse tipologie di derrate effettuate direttamente da parte dei produttori.

Le famiglie sono attanagliate da una crisi generale e quindi sono indisponibili/impossibilitate ad assegnare maggiori risorse finanziarie all'alimentazione, anche se richiedono sempre maggior attenzione alla "qualità", "salubrità", "provenienza del prodotto".

Le stazioni appaltanti, in particolare quelle pubbliche, sono interessate a contenere al massimo tutti i costi e frequentemente non incrementano le risorse a favore della ristorazione collettiva.

4.2 La catena del valore

alcuni elementi

- Una ulteriore valutazione deve essere posta per quanto attiene ai “pasti speciali” relativi sia a condizioni sanitarie (es. celiaci) sia etico-religiose;
- Il packaging è un ulteriore elemento da considerare sia per quanto attiene alla tipologia di prodotto utilizzato sia per i contenuti comunicativi.
- La sicurezza alimentare lungo l’intera filiera è controllata da diversi soggetti che, in alcuni casi, irrigidiscono le già stingenti norme in materia.
- Ovviamente nella catena del valore, costituita elementi etici, sociali, e valoriali in genere, si dovrebbero considerare anche gli effetti occupazionali e fiscali che un incremento di attività economiche comportano.
- Infine si rileva che nella catena del valore i costi ed i benefici derivanti da una sana alimentazione, ovviamente associata ad un consono stile di vita, sono enunciati da tutti e ciò anche con l’obiettivo di costi della sanità pubblica.
- Si riscontra una disomogeneità nella comunicazione relativa a valutazioni relative al “gusto del consumatore” e all’equilibrio della dieta (anche con riferimento ai grassi).

5. La legislazione

- la legislazione relativa alle gare di appalto;
- la legislazione che promuove il prodotto nella ristorazione collettiva, in particolare quella relativa alle mense scolastiche;
- la legislazione regionale finalizzata a promuovere il prodotto locale;
- l'attenzione posta nei confronti della spesa pubblica da parte dei Comuni;
- la sicurezza alimentare.

Le azioni

- aggregare le competenze pubbliche in pochi soggetti;
- definire in modo univoco il concetto di “sostenibilità delle filiere” indicando criteri e conseguenti azioni
- indicare quali sono i criteri oggettivi di “qualità” dei prodotti di prossimità in sostituzione di affermazioni generiche (non sempre è vero che un prodotto locale possiede contenuti di sicurezza alimentare e gusto più apprezzato rispetto a prodotti di altra provenienza)
- elaborare un progetto di sviluppo omogeneo per l'intero territorio regionale;
- elaborare una politica a favore dell'agricoltura e dell'agro-industria capace di selezionare a monte obiettivi, finanziamenti e tipologia di aziende potenzialmente interessate dagli stessi, anche per indurre il concetto di “programmazione”, di “massa critica, di economia di scala;

Inoltre:

- favorire la realizzazione di concrete filiere dell'alimentazione con il coinvolgimento attivo e consapevole dei vari soggetti del sistema pubblico e privato;
- favorire lo studio di ulteriori prodotti trasformati realizzati con merci locali, graditi ai consumatori finali;
- coinvolgere nella valutazione del servizio tutte le componenti interessate, evitando di inseguire posizioni ideologiche o ponendo in valutazione esclusivamente "costi";
- distinguere prodotti industriali da quelli artigianali, ricercando forme di valorizzazione di queste ultime.
- ridefinire compiti per i controlli individuando nell'ERSA e nell'area Prevenzione e promozione della salute i centri ove si studiano e si emanano linee guida omogenee per i controlli a monte ed a valle della filiera;

Grazie dell'attenzione.

Gaetano Zanutti