

“Un nuovo modello di ristorazione collettiva anche in Basilicata”

POTENZA- La ristorazione collettiva è un comparto importante dal punto di vista economico e occupazionale, un mercato da 6,6 miliardi di euro (2,8 miliardi per gestione diretta e 3,8 miliardi di appaltato) con 1.400 le imprese operanti nel settore per 73mila lavoratori dipendenti. Ogni giorno 5 milioni di persone si nutrono grazie alla ristorazione collettiva. Da questi numeri parte la proposta della Fipe-Confcommercio per un nuovo modello di ristorazione collettiva anche in Basilicata dove ha un peso importante non solo di carattere economico ed occupazionale. Un nuovo modello - spiega Fausto De Mare presidente di Confcommercio Imprese Italia Potenza - che deve tenere tutto il buono che c'è: sicurezza alimentare (con metodologie a misura di aziende di servizi quali noi siamo), sicurezza nutrizionale (per confermarsi come fattore di protezione e di promozione della salute e del benessere) e che deve puntare sulle direttrici della semplicità ed essenzialità, con nuove modalità di servizio che riducano i costi anche attraverso la riduzione degli sprechi. Per noi - aggiunge - nella ristorazione collettiva è

possibile far coincidere l'impegno per la filiera alimentare lucana che valorizza i prodotti tipici e di qualità locali. Fipe sottolinea poi l'urgenza di una normativa specifica: sembrerà incredibile - prosegue la nota - ma di fatto al giorno d'oggi chiunque può aprire un'azienda di ristorazione collettiva, essendo decaduto anche l'obbligo di possedere i requisiti professionali previsti per aprire un semplice bar. Al momento è possibile preparare e distribuire, magari da un centro cottura, decine di migliaia di pasti al giorno senza dover dimostrare di avere competenze specifiche, esperienza nel settore, adeguati titoli di studio o la disponibilità di specifiche professionalità. Uno scenario che, a fronte delle garanzie presenti nelle procedure di gara per gli appalti nel settore pubblico, riguarda soprattutto il settore privato: un ambito - precisa la nota - che interessa anche scuole e strutture di ricovero, ove non vi è al momento alcuna regola per la scelta dell'operatore al quale affidare la salute di studenti e pazienti. Da qui la richiesta di Fipe di prevedere un titolo abilitativo per l'esercizio dell'atti-

vità (Scia) che può essere rilasciato solo al sussistere di determinate condizioni, quali la presenza di un dipendente o consulente, preposto alla gestione tecnica, con uno specifico diploma di laurea in Scienza e Tecnologia della Ristorazione, Medicina Veterinaria o Medicina e Chirurgia specializzato in Igiene e medicina preventiva, con almeno tre anni di esperienza nel settore. La Federazione propone inoltre l'adozione di disposizioni quali l'obbligo per i committenti, pena la nullità del contratto, di valutare il costo del lavoro secondo le tabelle delle retribuzioni del settore elaborate dal Ministero del Lavoro; l'obbligo di rispettare il Ccnl di settore sottoscritto dalle organizzazioni sindacali e datoriali; obbligo di assicurare l'idoneità dei locali nei quali viene effettuata l'attività di ristorazione ai fini igienico-sanitari e della sicurezza sul lavoro; la soppressione del ticket licenziamenti in caso di cambio di appalto.

