

# Mense, il rincaro è servito

## «Senza aiuti rischio chiusure»

Paglierani (Confcooperative): «L'intero settore può collassare. Contratti da rivedere»

di **Giorgia De Cupertino**  
BOLOGNA

**Mirella Paglierani, referente ristorazione collettiva di Confcooperative Lavoro e Servizi e presidente di Gemos, realtà faentina del settore, i rincari bussano anche alle porte delle mense. Quali sono quindi i rischi maggiori?**

«Stiamo sostenendo incrementi enormi, come tutte le aziende. La ristorazione collettiva - in particolare scolastica, ospedaliera e socio assistenziale - sta facendo i conti con costi energetici triplicati rispetto al 2021. Anche i prezzi degli alimenti sono cresciuti: 20% in più per ciò che riguarda le carni, +30% ortofrutta, mentre i prodotti da forno segnano un +15%. C'è quindi bisogno di un decreto ad hoc, di compensazioni per le imprese. Continuiamo a fornire questo servizio perché è essenziale - pensiamo soltanto alle scuole e agli ospedali - ma abbiamo perdite che girano intorno al 20%. Da queste cifre, e da questo scenario, proviene il nostro grido d'allarme: è vero, siamo un servizio indispensabile, ma non possiamo andare avanti ancora per molto se la situazione non cambia. Non solo».

### **Cos'altro?**

«Si è parlato tanto di ristorazione, ma non esiste soltanto il ristorante in quanto tale. Esiste infatti anche la ristorazione collettiva, che ha una funzione sociale e che va considerata in tutti i suoi aspetti, perché la nostra attività non si limita alla semplice fornitura del pasto. Portiamo infatti avanti anche dei progetti per sostenere l'educa-



Mirella Paglierani, a destra, referente ristorazione collettiva di Confcooperative

### **SCENARIO**

**«La ristorazione collettiva va sostenuta: il nostro servizio è essenziale ad esempio nelle scuole e negli ospedali»**

zione alimentare, l'uguaglianza sociale, che andrebbero tutelati. Per non parlare degli ospedali, dove operiamo a supporto della terapia riabilitativa e contribuiamo alla corretta alimentazione di tutte le persone fragili».

### **Quali sono le prospettive?**

«Si farà molta fatica a chiudere il 2022 in pareggio. E, a ogni modo, se non ci sarà un aiuto imminente non si vedrà la luce. Chi sopravvivrà dovrà utilizzare i fondi di riserva. L'impossibilità di rimodulare i contratti e di avere la necessaria revisione dei prezzi sta determinando una situazione non sostenibile. Il continuo disinteresse delle istituzioni nei confronti di questo comparto lascia presagire, a breve, il collasso di

un intero settore che rappresenta oggi 1.500 aziende per una platea di circa 110.000 addetti e un fatturato complessivo di 6,5 miliardi».

### **Cosa chiedete?**

«Al Governo chiediamo un urgente intervento normativo nell'ambito dei prossimi Decreti di aiuti o di emergenza per introdurre a carattere emergenziale la possibilità di rimodulazione e rinegoziazione dei contratti in essere e l'introduzione dell'obbligo della revisione dei prezzi sulla base di indici ufficiali sulla variazione dei costi delle materie prime».

### **Basta questo?**

«Non solo. Serve ad esempio il riutilizzo delle rimanenze non assegnate del fondo di sostegno alla ristorazione collettiva anche per le perdite di bilancio dell'anno 2021, e la revisione dell'attuale applicazione dei Cam (criteri ambientali minimi) nella ristorazione collettiva, alla luce dell'entrata in vigore della nuova legge su km 0 e di filiera corta».