

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».