Ristorazione collettiva: margini al limite e sostenibilità economica in discussione

«Margini quasi impossibili». Non è una provocazione, ma la sintesi lucida di Chiara Nasi, presidente di CIRFOOD, riportata da Italia a Tavola. Il tema è quello della ristorazione collettiva, un segmento spesso invisibile ma centrale per numeri e impatto sociale. Il quadro è chiaro: aumento dei costi energetici, pressione sulle materie prime, rigidità contrattuali e gare al massimo ribasso. Il risultato è un equilibrio economico sempre più fragile. Di più: questo modello - costruito su efficienza, volumi e controllo dei costi - oggi mostra i suoi limiti proprio nel momento in cui al cibo si chiede di più: qualità, sostenibilità, valore nutrizionale, esperienza. È un tema che riguarda tutto il fuori casa. Perché la logica del prezzo come unico driver competitivo ha un punto di rottura. E la ristorazione collettiva, oggi, è probabilmente il primo luogo dove questo limite emerge in modo evidente.