Ristorazione collettiva e mense scolastiche, Fipe: "Servono regole"

dl-ristorazione-collettiva-c2cb626a

Un **fenomeno sociale** che deve essere **regolamentato** al più presto. Così la **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** si è espressa in Senato in merito al **disegno di legge 2037 su "Disposizioni in materia di ristorazione collettiva"**, con alcune precise richieste atte a tutelare la salute pubblica e la sicurezza dei 5 milioni di persone che ogni giorno in Italia consumano pasti nelle mense.

"Prima di tutto apprezziamo l'impegno profuso in particolare dalla Senatrice Pignedoli nel predisporre questo disegno di legge finalizzato alla tutela degli utenti che in questo contesto deve essere un requisito irrinunciabile - dice **Marcello Fiore**, direttore generale di Fipe -. Tuttavia, troppi episodi, manifestatisi in particolare nel Sud Italia, hanno denunciato, grazie all'impegno dei Nas e del Ministero della Salute, **l'inadeguatezza di molte strutture di ristorazione scolastica**. Fatti che rendono prioritaria la regolamentazione di un settore in cui spesso si opera senza essere in possesso di specifiche competenze".

Fipe sottolinea **l'urgenza di una normativa specifica**: "Sembrerà incredibile - prosegue Fiore - 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 Fiore - 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'attività (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.

Fipe 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.

Sul tema della refezione scolastica, Fipe chiede di intervenire in via legislativa sul problema dei **cibi portati da casa a scuola**. "L'attenzione alle problematiche igienico-sanitarie, alle difficoltà di conservare i cibi per alcune ore a temperatura controllata, le questioni connesse al c.d "taglio alimenti" inducono a vietare tale costume - dichiara Fiore -. Al contrario bisognerebbe incidere sul costo dei pasti che CAM, alimenti BIO, DOP, IGP e a chilometro zero fanno inevitabilmente lievitare".

L'ultima nota di Fipe riguarda la **questione dei pagamenti**: "A fronte dei sistematici ritardi nei pagamenti da parte dei committenti pubblici, non si ritiene sufficiente la deroga per il termine di pagamento prevista nell'art. 7, ma serve la totale applicazione della disciplina generale sui termini di pagamento".

Lo scenario della ristorazione collettiva in Italia (fonte: Ufficio Studi Fipe) - 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). 1.400 le imprese operanti nel settore per 73mila lavoratori dipendenti. Nelle aziende la percentuale di appalto supera il 90%. Si tratta di un fenomeno sociale di grande rilevanza: ogni giorno 5 milioni di persone si nutrono grazie alla ristorazione collettiva.