

Ristorando

ristorazione collettiva • commerciale moderna • a catena

www.ristorando.eu

RISTORAZIONE
COMMERCIALE

**Pronti al
cambiamento**

RICERCA
E SVILUPPO

**La collettiva
guarda al futuro**

Foodservice

**SI RIACCENDONO
I FORNELLI**

Pronti al cambiamento

Efficientamento, ottimizzazione dei costi aziendali, crescita dimensionale, innovazione di processi e servizi, ri-qualificazione del personale e internazionalizzazione. Ecco gli obiettivi di All Food Spa

Pandemia, chiusura delle scuole, smart working: l'anno scorso è stato un anno da dimenticare per la collettiva. All'appello mancano centinaia di milioni di pasti che non sono stati serviti. Volumi in netta contrazione, riaperture a singhiozzo e telelavoro. Di questo, ma anche del futuro della collettiva abbiamo parlato con **Massimo Piacenti** amministratore delegato di **All Food Spa**, azienda che da più di trent'anni si ritaglia una posizione di rilievo tra le SRC sostenuta da solide performance come una presenza radicata in 14 regioni italiane, poco meno di 18 milioni di pasti serviti e un fatturato che si aggira sugli 80 milioni di euro. Ma a conti fatti come esce dal 2020 All Food? Quali segmenti hanno sofferto di più e perché?



MASSIMO PIACENTI,
AD All Food Spa



"Di fronte alla sfida inedita e drammatica che il Covid 19 ci ha posto, ovvero, preparare, distribuire e servire pasti a grandi comunità (scuole, ospedali, aziende, forze armate, ecc.) in piena pandemia, oggi possiamo affermare che le Aziende responsabili dei servizi, sono riuscite in un'impresa tutt'altro che scontata: garantire i servizi stessi, senza abbassarne la qualità, in totale sicurezza; questo è stato possibile grazie alla collaborazione fattiva tra le aziende e le committenze e alla grande professionalità del personale addetto. Colgo l'occasione per rinnovare, anche a nome del socio Giuliano Gilocchi, il sincero apprezzamento per lo straordinario im-

pegno di tutto il personale del Gruppo All Food. I dati sono impietosi e non hanno bisogno di commenti. Secondo una mia stima le prime 10/15 aziende del Paese, cumuleranno perdite per centinaia di milioni di euro. Le Aziende del settore, causa pandemia, hanno perso circa il 40% del fatturato che sta causando, appunto, forti perdite di bilancio". Il Gruppo All Food (compresa la controllata al 100% Eutourist New) sta registrando dati in linea con quelli del settore. La ristorazione aziendale e quella scolastica hanno subito le perdite più significative, ma anche la sanitaria non è andata bene, diversamente da quanto si possa pensare.

"La ripresa è lenta riprende

Piacenti e non sappiamo, ad oggi, quando e se si ritornerà ai numeri pre-pandemia: quando, perché dipende dai tempi delle vaccinazioni e dall'andamento del coronavirus, se, perché con lo smart working che diventa "strutturale", una rilevante fetta di mercato e di ricavi evaporerà per sempre".

Oltre a scuotere il mercato dal punto di vista dei numeri, l'emergenza sanitaria ha messo in discussione la sopravvivenza degli operatori più deboli, e chiede investimenti in ricerca e sviluppo per guardare con fiducia ad un futuro oggi molto incerto. Qual è la sua visione nel breve/medio periodo? Con quali soluzioni state andando incontro al cambiamento?

"A nostro giudizio è necessario dotarsi di nuove strategie e in tal senso stiamo lavorando sull'efficiamento e l'ottimizzazione di tutti i costi aziendali ma, al tempo stesso, intendiamo investire nella crescita dimensionale, nell'innovazione dei processi/servizi, nella formazione e qualificazione delle risorse umane e, perché no, nell'internazionalizzazione; perché riteniamo che questi fattori faranno la differenza sul grado di competitività delle aziende, in tutte le aree di mercato e tipologie di servizio: aziendale, sanitario, scolastico, fresco-caldo o Cook and Chill".

Strategie e prospettive

Il 2021 parte ancora con il freno a mano tirato, con molte aziende in grave difficoltà e altrettanti contratti da rinegoziare. Quali azioni a sostegno delle SRC reputa percorribili e ragionevoli per ridare slancio ad un comparto così strategico come la ristorazione collettiva?

"Come abbiamo richiesto anche con ANIR Confindustria, in una recente conferenza stampa alla Camera e nell'audizione alle Commissioni al Senato, sono urgenti sostegni economici e finanziari, è urgente la rinegoziazione dei contratti, di tutti i contratti, già riconosciuta da una delibera dell'ANAC ma che avrebbe bisogno di diventare legge per essere più veloce ed omogenea; inoltre chiediamo una generalizzata riduzione del costo del lavoro (cuneo fiscale) in un settore labour intensive come il nostro, con occupazione prevalentemente femminile, nonché misure aggiuntive per la liquidità e la patrimonializzazione in un settore in cui operano circa 1000 aziende, in maggioranza medie e piccole. Ovviamente siamo fortemente interessati anche alle riforme di carattere generale: burocrazia, giustizia, fisco eccetera. L'esistenza del settore è in discussione e finora

non ha beneficiato di contributi a fondo perduto nonostante le perdite copiose, poiché le Aziende sono troppo grandi per entrare nei parametri di legge. Quindi serve un impegno corale, in cui lo Stato e le P.A. debbono accompagnare con misure specifiche, il grande lavoro di ristrutturazione ed innovazione che grava sulle imprese. Un lavoro che ci imporrà di andare oltre schemi e consuetudini che la pandemia e i cambiamenti di mercato hanno reso desueti. Su tali punti centrali ritengo auspicabile la più ampia convergenza di tutto il nostro mondo. Da queste colonne vorrei porre una domanda e avanzare una proposta. Tutti concordano nel dire che, dopo la pandemia, nulla sarà più come prima; ciò non può che valere anche, e soprattutto, per i servizi di ristorazione collettiva, sia dal lato dell'offerta che da quello della domanda. Allora, perché non aprire un dibattito pubblico, sui cambiamenti intervenuti (si pensi, solo per citare un esempio, all'impatto dei social sulla percezione dei servizi di refezione scolastica!) e su quelli auspicabili, coinvolgendo operatori, utenti, esponenti delle istituzioni, regolatori e associazioni varie? Un confronto che affronti i nodi del presente e del futuro del settore e di tutta la lunga filiera che esso coinvolge, nonché delle modificazioni della sua catena del valore, e



che, se vi sarà interesse, potrebbe avere una sintesi in un disegno organico di riorganizzazione e rilancio. Credo che un Paese serio, che si appresta ad attuare un Piano di rilancio di dimensioni mai viste, non può fare 'spallucce' a fronte di un comparto e una filiera che impatta in modo diretto sulla salute e sul benessere delle collettività e che occupa centinaia di migliaia di persone, in stragrande maggioranza don-

ne. Se davvero si punta ad una storica operazione di modernizzazione del 'Sistema Italia', credo che la definizione di una 'politica industriale' di un comparto metà 'industria' e metà 'servizio alla persona' non sia eludibile".

Le parole di Massimo Piacenti ci riportano ancora una volta a quella necessità di confronto fra addetti ai lavori e istituzioni cui più volte Ristorando ha dato libero sfogo attraverso la formidabile attività convegnistica svolta sin qui e purtroppo interrotta dall'emergenza sanitaria che stiamo vivendo ormai da più di un anno. Fortunatamente tutto lascia intravedere un ritorno in sicurezza (e in presenza...) di fiere e convegni. Una ripresa che cavalcheremo nella prima parte del prossimo anno con la nostra consueta mostra convegno di due giorni in cui al centro del dibattito ci sarà sicuramente spazio anche per un confronto sul futuro della ristorazione collettiva.

ALL FOOD SPA IN PILLOLE

Data di nascita: 2016 (ultima trasformazione societaria - l'inizio dell'attività risale a più di 30 anni fa).

Giro d'affari ristorazione collettiva (2019 in mln € di euro): 74,30 (inclusa la controllata Eutourist New)

Percentuale ristorazione aziendale: 24%

Percentuale ristorazione scolastica: 51%

Percentuale ristorazione socio-ospedaliera: 25%

Percentuale appalti settore pubblico: 83%

Numero di pasti erogati (2019): 12.914.933

Numero addetti: 1748