La ristorazione collettiva

Nuove strategie per una ristorazione di qualità.

La ristorazione collettiva include due settori operativi distinti: la ristorazione commerciale e quella sociale. La prima comprende tutti gli eventi in cui è il committente a pagare direttamente ed il prezzo di vendita di un pasto comprende sia i costi di gestione che l'utile netto di esercizio. In altri termini è quel tipo di ristorazione che ha come obiettivo primario, finalità di lucro.
Fanno parte della ristorazione collettiva ad indirizzo commerciale tutti gli eventi come ad esempio: matrimoni, cene di lavoro, manifestazioni congressuali, inaugurazioni di attività commerciali, artistiche, ecc.
La ristorazione sociale al contrario, come finalità principale ha quella di rendere un servizio. Si rivolge a comunità che per ragioni diverse consumano un pasto in un luogo comune. Riguardano essenzialmente le mense scolastiche ed universitarie, quelle ospedaliere, le comunità di anziani, le aziende, le comunità religiose, ecc.
La ristorazione sociale, da sempre dibatte l'annosa questione tra l'offrire un servizio adeguato alle esigenze dell'utente e contenere i costi di produzione del servizio stesso. Tale diatriba è stato affrontato quasi sempre in termini di tagli al costo delle materie prime, a quelle del personale e facendo ricorso ad investimenti in nuove tecnologie.
A mio avviso molto si può fare in merito alle materie prime da trasformare. Spesso questi costi sono elevati per le aziende che svolgono il lavoro nel settore della ristorazione collettiva a causa di filiere alimentari eccessivamente lunghe. E allora si cerca di ridurre tali costi acquistando materie prime di seconda scelta che sul piano nutrizionale ed organolettico presentano notevoli carenze.
Una soluzione potrebbe essere quella di acquistare materie prime di qualità direttamente dal produttore.

Accorciando la filiera alimentare, si soddisfa due esigenze fondamentali. Ridurre il costo delle materie prime, offrendo prodotti di qualità elevata.
Molte aziende biologiche e biodinamiche hanno la disponibilità per un servizio di fornitura diretta alle aziende. Ciò garantisce un approvvigionamento di qualità a prezzi competitivi rispetto a quelli praticati dalla grande distribuzione.
Si tratta solo di scrollarsi dal torpore delle solite abitudini ed andare in cerca di nuove strade per la ristorazione al fine di garantire un servizio di qualità a costi competitivi.

Franco Tacconelli