

Università degli studi di Napoli "Federico II"

Corso di laurea in Scienze degli Alimenti e Nutrizione

Anno accademico 2011/12

Corso di

Gestione delle aziende di ristorazione collettiva

Ornella Wanda Maietta

maietta@unina.it

Testi

Cantino V., L'economia delle imprese di ristorazione collettiva, Giuffre' Editore, 1994

Ciappellano S., Manuale della ristorazione, Casa Editrice Ambrosiana, 2009

Articolazione del corso

Lezioni: gestione delle imprese di ristorazione collettiva

Esercitazioni: approfondimento sull'agriturismo



Il settore della ristorazione: definizione e dimensione

Definizione

Food service industry

insieme degli operatori professionali addetti alla preparazione e alla distribuzione di cibi e bevande

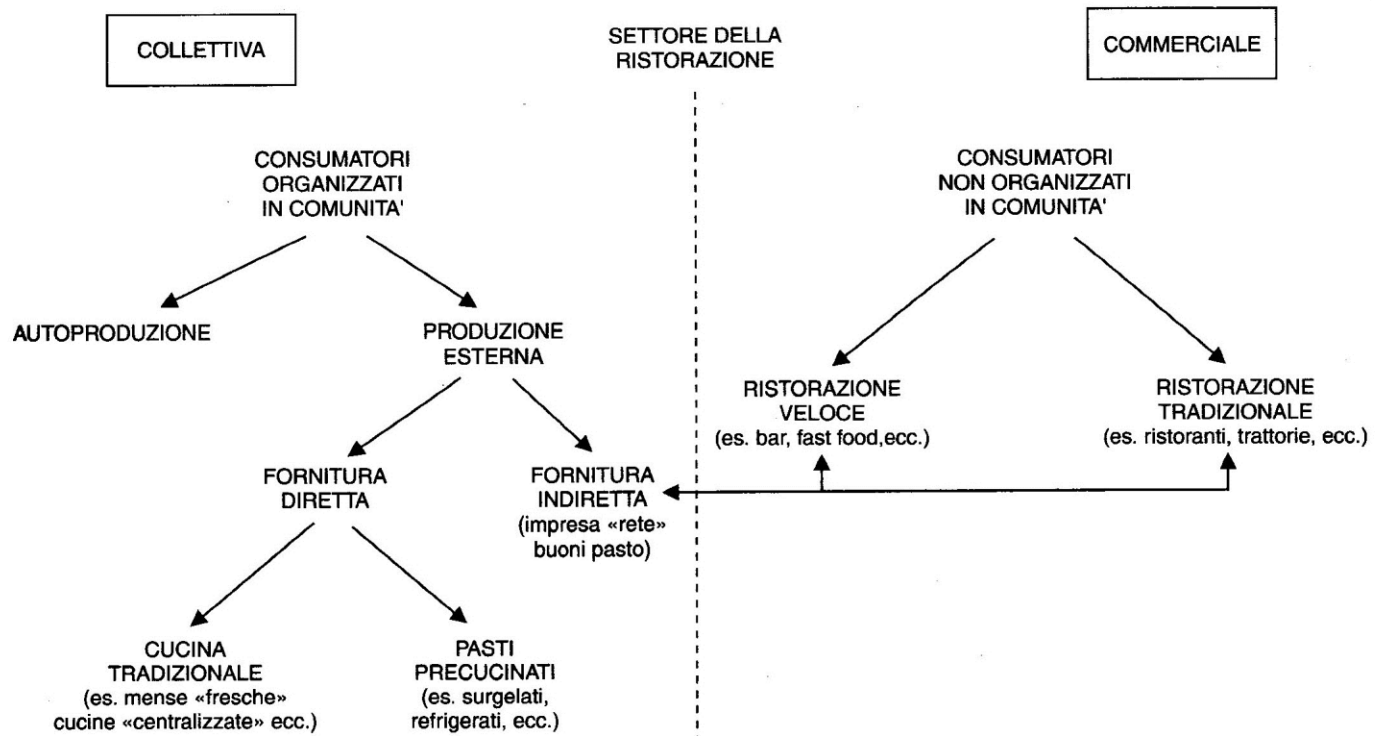
Comparti

- ristorazione **commerciale**
 - **tradizionale**: momenti di consumo prioritariamente gastronomici
 - **turistica** (in autostrada, in stazioni ferroviarie, ecc.)
- ristorazione **collettiva e sociale (o moderna)** (mense aziendali, scolastiche, ospedali, militari, ecc.)

Fonte: Cercola, 1984; Impararato, 2011

Quadro di sintesi

TAVOLA I. — IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE: QUADRO DI SINTESI.



Ristorazione commerciale

insieme di pasti erogati da una
moltitudine di pubblici esercizi a
consumatori non organizzati in
comunità

Ristorazione commerciale tradizionale

caratteristiche di servizio:

servizio personalizzato (alla carta)

pasto servito al tavolo

prezzo generalmente piu' elevato di quello della ristorazione veloce

bassa rotazione della clientela

alta intensita' di lavoro

segmentazione:

1. alta ristorazione (ristoranti di lusso e gastronomici)
2. ristorazione tradizionale (ristoranti familiari, trattorie, pizzerie, osterie)
3. neo-ristorazione (*fast food*, locali per *brunch*, aperitivo, *happy hour*, ecc.)
4. forme minori di ristorazione (bar)

Ristorazione commerciale veloce

caratteristiche di servizio:

pasto confezionato al banco

consumo del pasto al tavolo o al banco senza intervento del cameriere

piatti già confezionati o confezionati con la partecipazione del consumatore

elevata rotazione della clientela

prezzo contenuto

minore intensità di lavoro

tipologia di imprese

piccole dimensioni

rilevanti dimensioni, anche multinazionali (catene *fast-food*, *burger-house* e *free-flow*)

Ristorazione collettiva

Servizio di erogazione di pasti allestito per comunità' organizzate di soggetti, preventivamente individuate, che si riuniscono per occasioni di lavoro o altre cause in modo **permanente od occasionale**

1. Dimensione delle imprese superiore alla media
2. Gestione manageriale
3. Pasto di qualità' a prezzo contenuto
4. Mercato a cui si rivolgono: altre imprese

Caratteristiche del mercato

- **Domanda derivata**
- Dimensione clientela
- Relazioni venditore-acquirente non limitate ad un rapporto di compra-vendita

Tabella 1 – Tipologie di ristorazione: tradizionale

- | | |
|----|--------------------------------|
| 1. | Ristoranti classici |
| 2. | Ristoranti d'hotel |
| 3. | Trattorie familiari |
| 4. | Ristoranti pizzerie e pizzerie |
| 5. | Ristorazione a tema |
| a. | Tema di prodotto |
| b. | Tema di territorio o Paese* |
| c. | Tema di stile (design ecc.). |

* Paese qui è inteso come ristorante etnico.

Tabella 2 – Tipologie di ristorazione: collettiva

- | | |
|-----|-------------------------------|
| 1. | Ristorazione di impresa |
| 2. | Ristorazione per le scuole |
| 3. | Ristorazione per gli ospedali |
| 4. | Ristorazione per gli anziani |
| 5. | Ristorazione penitenziaria |
| 6. | La ristorazione rapida |
| 7. | Il fast food |
| 8. | Ristorazione autostradale |
| 9. | Caffetterie |
| 10. | Bar, snack |
| 11. | The food court* |
| 12. | Ristorazione automatica |
| 13. | Il catering** |
| 14. | Ristorazione nei trasporti |
| 15. | Aerea |
| 16. | Ferroviaria |
| 17. | Marittima |

* Sono realtà tipiche dei centri commerciali. Si rivolgono principalmente a una clientela "business". Generalmente ha al suo interno varie tipologie ristorative che spesso sono in franchising.

** Qui nel catering è compresa anche la consegna a domicilio del pasto.

Modalita' di ristorazione collettiva

- produzione interna del pasto
- produzione esterna

outsourcing ad un'impresa specializzata di ristorazione collettiva che si occupa di allestire il servizio tramite

modalità diretta

modalità indiretta

Modalità diretta

l'operatore della ristorazione confeziona ed eroga direttamente il pasto ai membri della collettività di riferimento, utilizzando le tecniche della cucina tradizionale (erogazione in loco o veicolata) o del precucinato

Modalità indiretta

l'operatore della ristorazione organizza e coordina un insieme di pubblici esercizi, appartenenti al comparto della ristorazione commerciale, gestendo il servizio attraverso l'emissione di buoni pasto sostitutivi della mensa aziendale (*ticket restaurant*)

Modalità diretta: processo produttivo

caratteristiche:

1. punta massima di lavoro concentrata nell'orario di erogazione del pasto
2. possibilità di immagazzinare il lavoro durante i periodi di stanca per erogarlo nei momenti di maggiore richiesta

Due soluzioni

- cucina tradizionale
- pasto precucinato



Cucina tradizionale

trasformazione dei prodotti alimentari in vivande cucinate e consumate giornalmente

erogazione del pasto:

- in loco
- veicolato: pasti riposti in contenitori termici che mantengono i cibi $>65^{\circ}$

legame **fresco-caldo**: consegna in poche ore (max. 2 dalla cottura)

per garantire un pasto di qualità, distanza max. tra centro cottura e refettori = **30 km**

Pasto precucinato

I pasti sono prodotti in centri di cottura e poi veicolati, in mono o multirazione presso i refettori per un **consumo differito nel tempo.**

Tecniche di conservazione:

- **refrigerazione**: abbattitori di calore (0° e $+3^{\circ}$) max 10 gg di conservazione
- **surgelazione**: abbattitori di calore (-25°) max 6 mesi
- **altre modalità** (legame sterilizzato e sottovuoto)

Modalità indiretta

L'impresa di ristorazione si occupa di organizzare e controllare la rete di erogazione (es. gestione buoni pasto)

Dimensione del settore: la spesa per ristorazione

la spesa delle famiglie italiane nel 2010 per

consumi alimentari 142 md €

servizi di ristorazione 73 md €

Dal 2000 al 2010 la spesa per servizi di ristorazione è passata dal 30% al **51%** del totale delle spese delle famiglie italiane per alimentazione

Fonte: Inea, 2011

La domanda: i cambiamenti socio-economici in Italia

- Progressivo invecchiamento della popolazione
- Inurbamento
- Crescente terziarizzazione e coinvolgimento della manodopera femminile
- Pendolarismo
- Diffusione di nuove forme di lavoro
- Aumento del flusso migratorio
- Ampliamento e unificazione del mercato interno

La domanda di ristorazione

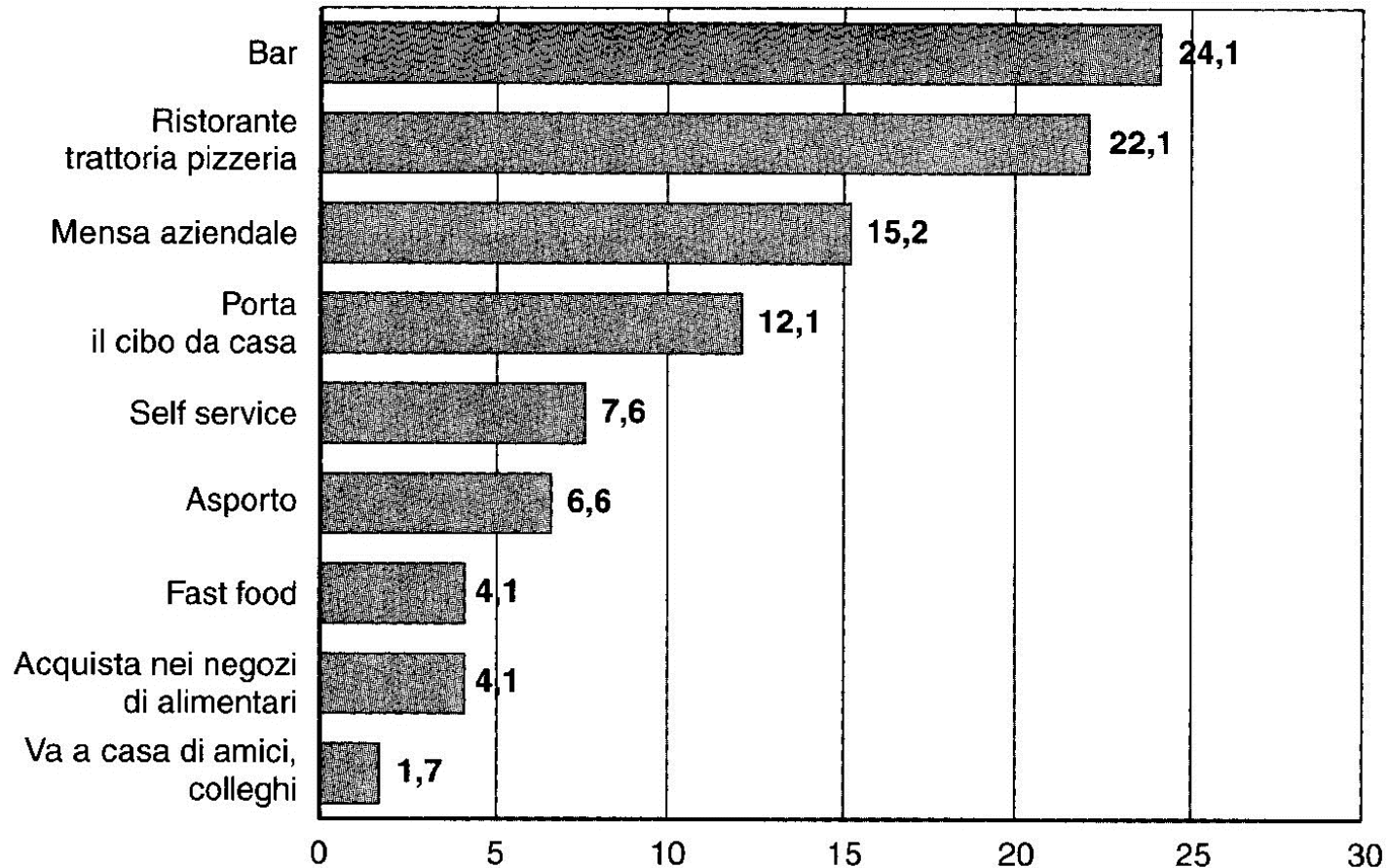
Il pasto principale della giornata per gli italiani (%) nel 1999

Circoscrizioni	Pranzo	Cena
Nord-Ovest	66	30
Nord-Est	73	22
Centro	68	27
Sud	85	10
Isole	83	11
Italia	74	21

Fatturato (%) della ristorazione (1999) per circoscrizione

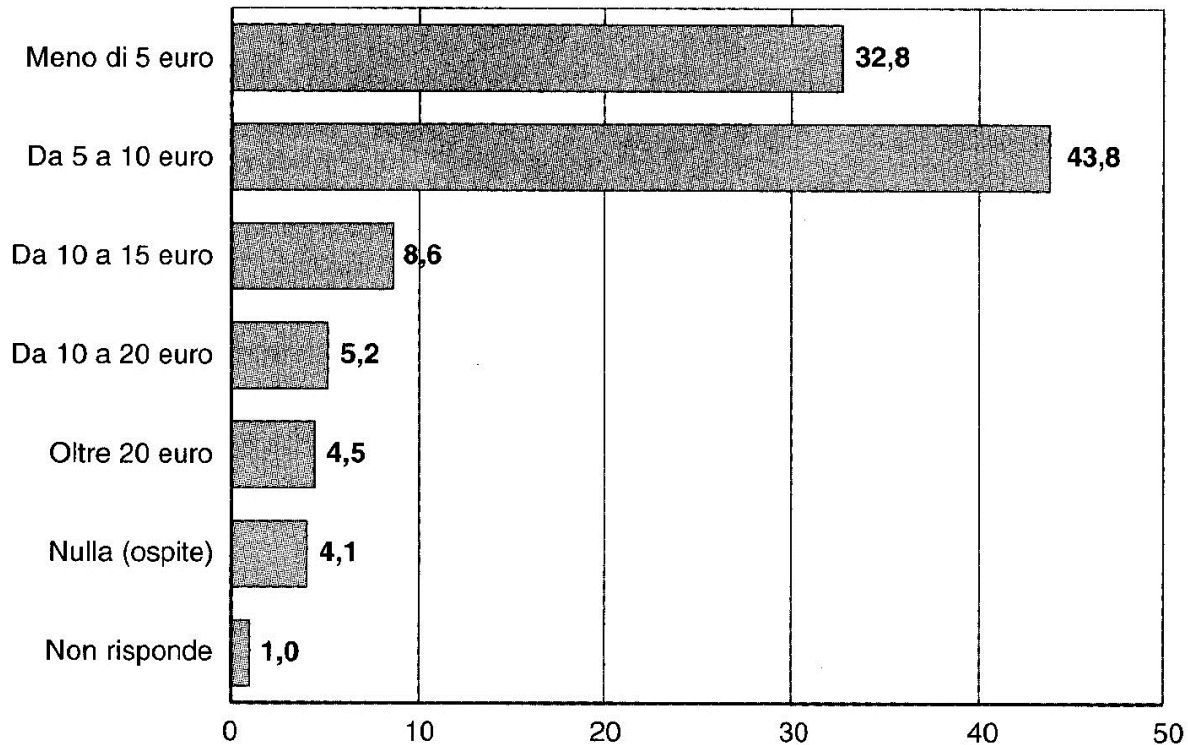
Circoscrizioni	Giorni feriali	Giorni festivi
Nord-Ovest	31	24
Nord-Est	21	22
Centro	17	21
Sud	22	23
Isole	9	10
Italia	100	100

Dove gli italiani consumano il pranzo fuori casa



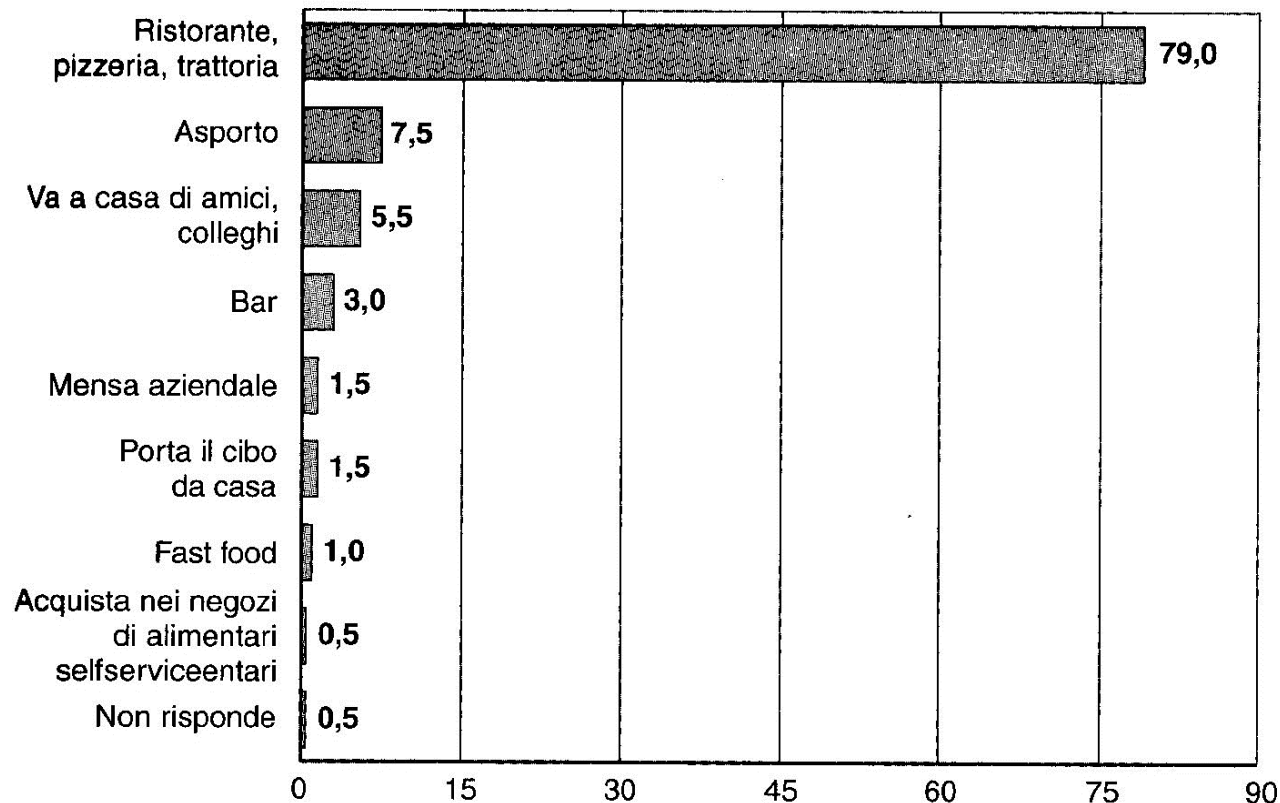
Fonte: Nomisma per Rimini Fiera, 2008

Spesa per il pranzo fuori casa



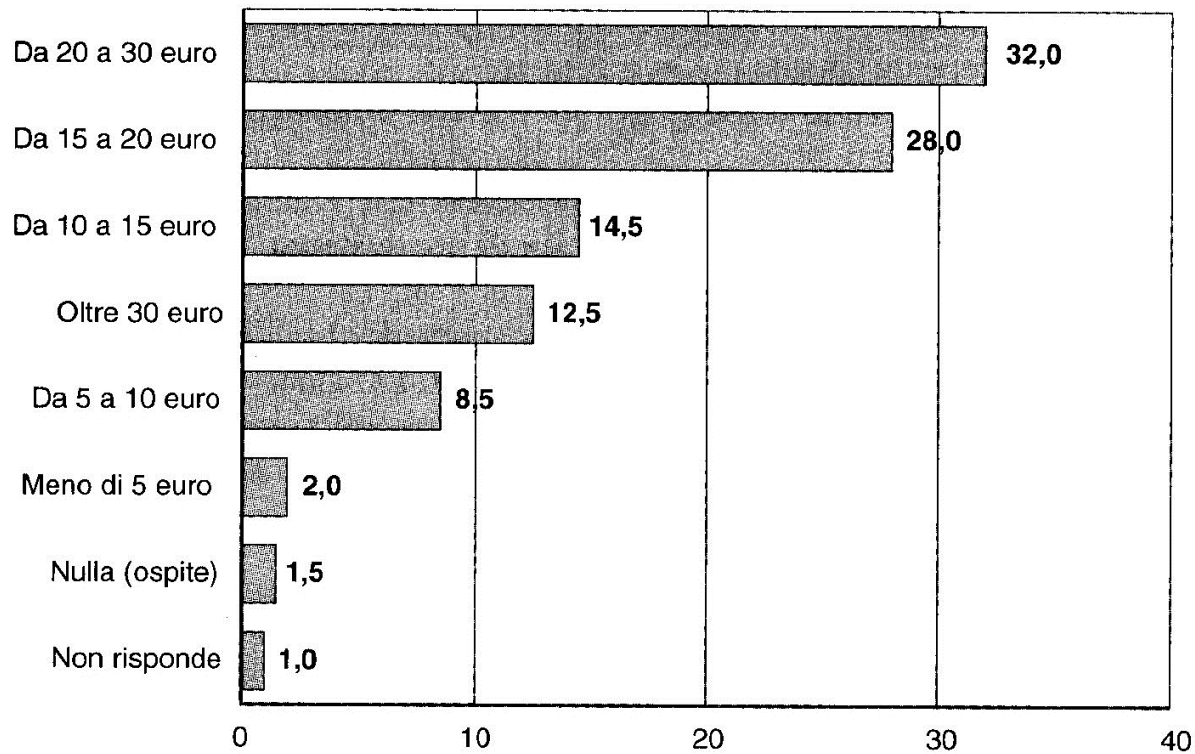
Fonte: Nomisma per Rimini Fiera, 2008

Dove gli italiani consumano la cena fuori casa



Fonte: Nomisma per Rimini Fiera, 2008

Spesa per la cena fuori casa



Fonte: Nomisma per Rimini Fiera, 2008

L'offerta di ristorazione collettiva

Fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione
(Distribuzione delle imprese attive- marzo 2011)

Regione	Valori assoluti	valori %
Piemonte	191	6,8
Valle d'Aosta	4	0,1
Lombardia	510	18,2
Trentino	47	1,7
Veneto	149	5,3
Friuli V. Giulia	45	1,6
Liguria	69	2,5
Emilia Romagna	146	5,2
Toscana	193	6,9
Umbria	45	1,6
Marche	55	2,0
Lazio	395	14,1
Abruzzo	70	2,5
Molise	18	0,6
Campania	321	11,5
Puglia	104	3,7
Basilicata	35	1,3
Calabria	108	3,9
Sicilia	164	5,9
Sardegna	130	4,6
Italia	2.799	100,0

Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Infocamerie

Forma giuridica delle imprese di ristorazione collettiva

Fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione
(Distribuzione % delle imprese attive per forma giuridica- marzo 2011)

Regione	Societa' di capitale	Societa' di persone	ditte individuali	Altre forme	Totale
Piemonte	21,5	29,8	39,8	8,9	100,0
Valle d'Aosta	50,0	0,0	25,0	25,0	100,0
Lombardia	41,8	21,4	31,8	5,1	100,0
Trentino	8,5	36,2	40,4	14,9	100,0
Veneto	37,6	24,8	25,5	12,1	100,0
Friuli V. Giulia	22,2	24,4	42,2	11,1	100,0
Liguria	24,6	33,3	33,3	8,7	100,0
Emilia Romagna	41,8	24,7	27,4	6,2	100,0
Toscana	36,3	23,8	31,6	8,3	100,0
Umbria	28,9	33,3	31,1	6,7	100,0
Marche	29,1	30,9	25,5	14,5	100,0
Lazio	55,4	12,2	22,3	10,1	100,0
Abruzzo	28,6	14,3	41,4	15,7	100,0
Molise	11,1	5,6	44,4	38,9	100,0
Campania	34,3	30,5	19,0	16,2	100,0
Puglia	35,6	13,5	35,6	15,4	100,0
Basilicata	20,0	22,9	14,3	42,9	100,0
Calabria	26,9	13,9	37,0	22,2	100,0
Sicilia	26,2	17,1	34,8	22,0	100,0
Sardegna	20,0	23,1	34,6	22,3	100,0
Nord Ovest	35,3	24,4	33,9	6,5	100,0
Nord Est	33,9	26,1	30,0	10,1	100,0
Centro	46,2	18,3	25,7	9,7	100,0
Sud e Isole	28,8	21,5	29,7	20,0	100,0
Italia	35,6	22,2	29,9	12,4	100,0

Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Infocamera

Le forme giuridiche dell'impresa

Le imprese possono essere organizzate come:

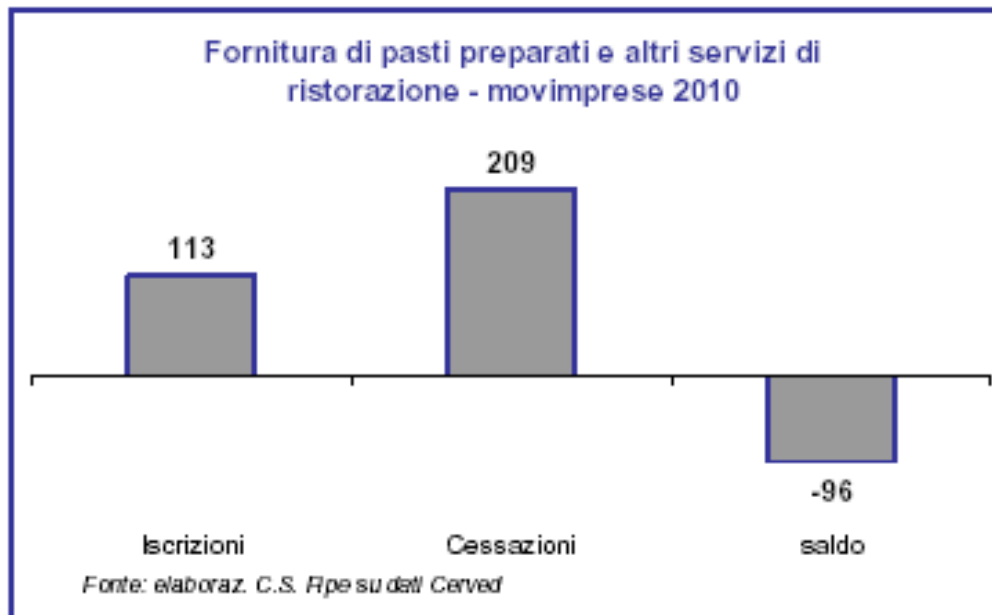
- imprese individuali
- società di persone
- società di capitali

Nelle imprese individuali e nelle società di persone c'è coincidenza fra proprietà e gestione.

Nelle società di capitali la proprietà è suddivisa in quote (azioni).

Le società per azioni rispondono per i debiti solo con il patrimonio sociale.

Natalita' e mortalita' delle imprese di ristorazione collettiva



Gli imprenditori stranieri (8%)

Imprese straniere nelle attività di ristorazione
valori assoluti e valori % - febbraio 2011

	<u>Società di Capitali</u>		<u>Società di Persone</u>		<u>Ditte Individuali</u>		<u>Totale imprese</u>	
	con stranieri	quota %	con stranieri	quota %	con stranieri	quota %	con stranieri	quota %
ristoranti	3.285	12,0	10.633	17,0	9.174	11,8	23.092	13,8
bar	1.289	9,5	8.112	13,4	5.603	7,7	15.004	10,2
Mense & catering	153	8,3	68	9,8	43	5,1	264	7,8
Totale	4.727	11,0	18.813	15,2	14.820	9,8	38.360	12,1

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Cerved

Le imprenditrici (51%)

Imprese a gestione femminile nelle attività di ristorazione per tipologia e forma giuridica
valori assoluti e valori % - febbraio 2011

	<u>Società di Capitali</u>		<u>Società di Persone</u>		<u>Ditte Individuali</u>		<u>Totale imprese</u>	
	con donne	quota %	con donne	quota %	con donne	quota %	con donne	quota %
ristoranti	13.330	48,6	46.109	73,6	27.809	35,8	87.260	52,0
bar	6.483	47,7	46.354	76,3	30.001	41,5	82.898	56,5
Mense & catering	858	46,5	516	74,6	335	40,1	1.742	50,7
Totale	20.776	48,5	92.979	74,9	58.145	38,5	171.900	54,1

Fonte: elaborazione C. S. Rpe su dati Cerved

Le lavoratrici (80%)

Publici esercizi - Lavoratori dipendenti per comparto e sesso
(media 2008 - valori %)

	Maschi	Femmine	Totale
Bar	38,9	61,1	100,0
Ristoranti	48,6	51,4	100,0
Fornitura di pasti preparati	29,8	70,2	100,0
Mense & catering	20,2	79,8	100,0
Totale	41,3	58,7	100,0

Fonte: elaborazione C. S. Fipe su dati Ispes

Densita' delle imprese di ristorazione collettiva (su 100.000 ab.) nel 2008

	Imprese * 100.000 abitanti
EU27 (*)	291
Area euro (*)	361
Belgio	399
Bulgaria	251
Repubblica Ceca	462
Danimarca	218
Germania	160
Estonia	95
Irlanda	289
Grecia	n.d
Spagna	589
Francia	302
Italia	415
Cipro	762
Lettonia	101
Lituania	83
Lussemburgo	503
Ungheria	298
Malta	n.d
Olanda	187
Austria	362
Polonia	128
Portogallo	748
Romania	90
Slovenia	340
Slovacchia	34
Finlandia	183
Svezia	242

(*) Grecia e Malta incluse

Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Eurostat

Le grandi imprese della ristorazione in Italia (nel 1998)

Impresa	Fatturato (md €)
Autogrill	1763
Accor	1230
Sodexho Italia	796
Camst	583
McDonald's Italia	582
Onama	442
Pellegrini	399
Chef Italia	344
Ligabue	342
C.I.R.	238
Pedus	234
La Cascina	223
Cremonini	222

Misure di concentrazione

indice di concentrazione = quota dell'output totale del settore (x) offerta dalle prime r imprese dove r è un numero arbitrario

$$C_r = \sum_{i=1}^r x_i / x = \sum_{i=1}^r s_i$$

s_i è la quota di mercato dell'impresa i

I gruppi di imprese della ristorazione collettiva operanti in Italia

