



ITALIA Osteoporosi,
regole più chiare
per prescrivere la
vitamina D



IL MILANESE
IMBRUTTITO
L'economia spiegata
dal Nano: il debito
pubblico



ECONOMIA Black
Friday 2019: ecco
tutte le migliori
offerte tecnologiche
di oggi

5 dicembre 2019

Sodexo

Chiara Nasi

Valentina Pellegrini

Filippo De Luca

Foorban



Salva



Commenta



WELFARE AZIENDALE

Mense gourmet e hi-tech con la consulenza dei grandi chef

La ristorazione nelle grandi aziende è sempre più salutare, tecnologica e sostenibile e vede in primo piano la consulenza di grandi chef

di Maria Teresa Manuelli

Camstgroup - Vergnano

4' di lettura

Salutare, tecnologica e sostenibile. La nuova ristorazione aziendale cambia volto: non più solo mense, ma ristoranti gourmet e con menù su misura che sempre più spesso rientrano nelle strategie delle aziende come benefit.

Sono circa 2mila le mense aziendali in Italia, secondo l'elenco della Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi, con Roma (195) e Milano (137) in testa, seguite da Napoli (132). Il 90% circa affida i servizi di ristorazione in appalto. Stando ai dati dell'indagine condotta da Oricon-Osservatorio sulla Ristorazione Collettiva e Nutrizione, la ristorazione in azienda genera un fatturato complessivo di 1,227 miliardi di euro e un volume pasti di 205,4 milioni.

Lo chef entra in mensa

Valorizzare la pausa pranzo del collaboratore nel ristorante aziendale diventa parte delle soluzioni di benessere a 360 gradi messe in campo dalle imprese. "Global Chef" è l'iniziativa lanciata a giugno da Sodexo che ha permesso a 7 aziende servite dalla società di ristorazione collettiva - 100 milioni di consumatori serviti in tutto il mondo - di godere di un'esperienza diversa a più valore aggiunto grazie alla cucina proposta dallo chef spagnolo José Carlos Madrid Córdoba.



A SAINT-CYR SUR
MENTHON

Lamberet sceglie
uno chef stellato
per la mensa
aziendale

di Riccardo Barlaam



PAUSA PRANZO

La dieta
mediterranea
domina nella
ristorazione
collettiva

di Maria Teresa
Manuelli

Il professionista di Sodexo Iberia, ha servito e preparato piatti tipici della tradizione gastronomica della sua terra. «Sodexo ha scelto di implementare Global Chef per aumentare la soddisfazione tra i dipendenti delle aziende a cui fornisce il servizio mensa», afferma Enrico Bartoli, Corporate Services Director Sodexo Italia. Per il 2020 sono previste altre due edizioni, a febbraio e a maggio, in tre nuove regioni: Toscana, Lombardia e Veneto, dove il progetto arriverà nelle cucine di aziende dei settori chimico-farmaceutico, fashion e tecnologico.

Elior - oltre 106 milioni di pasti serviti in più di 2.400 ristoranti e punti vendita - ha dato il via al nuovo anno formativo, con un innovativo programma di training per i cuochi dell'azienda. L'iniziativa vede il coinvolgimento di 43 "Chef Ambassador", che hanno l'opportunità di accedere a training di natura tecnica per approfondire e migliorare le conoscenze relative alla trasformazione e alla preparazione di tutti gli alimenti. Gli "Ambassador" sono poi chiamati a diffondere le tecniche e i valori appresi a tutti i cuochi che lavorano in Elior. Partner dell'iniziativa è lo chef Carlo Cracco, con l'associazione Maestro Martino da lui presieduta.

Le strategie dei grandi gruppi: pizza espressa e luoghi più piacevoli

Camst ha realizzato per Fabio Perini, azienda leader nel settore packaging con sede a Lucca, il completo **restyling della mensa aziendale per gli oltre 500 dipendenti**, secondo criteri di tecnologia, salute e sostenibilità.

«Il restyling - commenta Riccardo Signorini, responsabile manutenzione e investimenti di Fabio Perini - è stato un punto fondamentale nel welfare aziendale. Consumare un pasto buono, sano ed equilibrato, in un ambiente piacevole e rilassante, consente a tutti noi di avere una routine lavorativa migliore. Il tocco tecnologico della app e dei tablet è stato sicuramente un plus».

Ogni dipendente può così visionare e preordinare il menù tramite telefonino, mentre nella sala pranzo sono disponibili circa una decina di postazioni con tablet per la navigazione gratuita. Per quanto riguarda la sostenibilità **è stata ridotta la plastica, con utilizzo esclusivo di bicchieri in vetro e stoviglie di ceramica**. Sono stati inseriti, inoltre, un corner dedicato ai piatti unici e meno calorici e uno dedicato **alla pizza al piatto cotta in forno al momento**.

«Il nuovo ristorante aziendale della Fabio Perini - commenta il sales area manager di **Camst** Filippo De Luca - va oltre il concetto di mensa». Il gruppo - 784 milioni di euro, oltre 15 mila dipendenti e 130 milioni di pasti (dati 2018) - a ottobre ha avviato il progetto di "ristorazione e welfare" realizzato in collaborazione con

Bioindustry Park e Caffè Vergnano.

Una struttura modulare di oltre 1000 metri quadrati che, oltre alla parte ristorativa, ospiterà un insieme di iniziative rivolte al personale in un'ottica di welfare aziendale. A questo si aggiungerà un dehor, e un ulteriore spazio di oltre 600 metri quadri dedicato a progetti futuri e alle attività sportive e di svago. Il nuovo ristorante aziendale **serve più di 500 pasti al giorno** grazie al lavoro quotidiano di oltre 12 addetti.

Anche il Gruppo Pellegrini, che gestisce **600 mense aziendali ed eroga 40 milioni di pasti all'anno** sta accelerando nell'ambito del welfare. «Entro il 2020 potrebbe esserci il sorpasso di welfare e buoni pasto sul business storico della ristorazione collettiva», dichiara Valentina Pellegrini, vice presidente dell'azienda. Attraverso un programma di formazione specifico, realizzato in collaborazione con il partner scientifico Art joins Nutrition Academy, i cuochi hanno elaborato un insieme di **ricette salutari** che puntano al benessere partendo da una solida base scientifica.

L'impresa cooperativa CirFood (664 milioni di euro annui), che gestisce 1.700 strutture produttive, **140 locali commerciali ed eroga più di 100 milioni di pasti all'anno**, oltre a emettere 20 milioni di voucher (tra buoni pasto e buoni acquisto), ha acquisito a ottobre 2019 proprio la società **Valore Welfare**, advisor specializzato nella consulenza direzionale per la costruzione e l'implementazione di piani di welfare aziendale. «L'acquisizione ci permetterà di aumentare i servizi per i nostri clienti sul piano del welfare sempre più richiesti », spiega Chiara Nasi, presidente di CirFood.

Dalle mense al benessere, il valore del "Welfare Benefit Return"

Secondo uno studio dell'Università di Milano Bicocca e Valore Welfare, il welfare aziendale - tra cui proporre una ristorazione di qualità - ha un ROI (ritorno sull'investimento) tra il 15% e il 25%, a fronte di un costo che è poco più dello 0,3% sul totale del costo del lavoro, grazie ai benefit fiscali.

«Le mense aziendali sono una realtà ancora diffusa in una situazione crescente di diversificazione e personalizzazione delle esigenze di pausa pranzo. Siamo passati da una fase in cui lavoro e impresa erano spesso un punto di riferimento per tutta la vita, all'attuale situazione di maggiore flessibilità con frequente cambio di luoghi di vita e di professioni. La mensa rappresenta ancora un fattore di aggregazione e oggi più di un tempo un benefit per i dipendenti. Questo accade grazie anche alle opportunità offerte dal design e dalla tecnologia applicati alla ristorazione», commenta Annarita Granata, consigliera della **Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi**.

Riproduzione riservata ©

Sodexo Chiara Nasi Valentina Pellegrini Filippo De Luca Foorban