

Le mense dell'Alto Adige: un mercato per i prodotti locali da coltivazione biologica

Riassunto da due ricerche empiriche

Helmuth Pörnbacher
Thomas Benedikter

Bolzano, marzo 2004

Finanziamento		Committente	Istituto incaricato
<p>Autonome Provinz Bozen - Südtirol</p>  <p>Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige</p>	<p>EUROPÄISCHE UNION Europäischer Sozialfonds</p>  <p>UNIONE EUROPEA Fondo sociale europeo</p>		<p>Sozialforschung und Demoskopie</p>  <p>Ricerche Sociali e Demoscopia</p>
 <p>MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI Dipartimento per le politiche del lavoro e dell'occupazione e tutela dei lavoratori <u>Ufficio Centrale OPPL</u></p>		<p>Via Stazione 22 39014 POSTAL tel. +39-0473-290057 fax. +39-0473-292521</p>	<p>P.zza Domenicani 35 I-39100 BOLZANO tel. +39-0471-970115 fax. +39-0471-978245 Info@apollis.it</p>

Cit.: Pörnbacher, Helmuth, Thomas Benedikter (2004): Le mense dell'Alto Adige: un mercato per i prodotti locali da coltivazione biologica. Riassunto da due ricerche empiriche, apollis, Bolzano.

Numero progetto: 231/232

Coordinatore: Helmuth Pörnbacher

Bolzano, 2004

LE MENSE DELL'ALTO ADIGE: UN MERCATO PER I PRODOTTI LOCALI DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Nel 2001 la BVG, una cooperativa di commercializzazione di frutta da coltivazione biologica con sede in Postal, ha presentato presso il Fondo Sociale Europeo un progetto a più fasi con il titolo **“Prodotti biologici dell’Alto Adige per le mense pubbliche: un nuovo potenziale per il mercato del lavoro locale e un nuovo mercato per i produttori biologici dell’Alto Adige”**.

La finalità di questo progetto è quella di avviare una nuova opportunità di mercato per i prodotti biologici dell'Alto Adige.

Nell'ambito di questo progetto, **apollis** è stata incaricata di eseguire un'indagine di mercato in Alto Adige sulle mense pubbliche e su quelle (co)-finanziate dall'ente pubblico. L'indagine è stata suddivisa in due moduli. Il primo [1] descrive il mercato delle mense dell'Alto Adige sulla base di dati quantitativi e per far ciò, metodologicamente, è stata scelta l'indagine a campione, intervistando le figure coinvolte nella gestione delle mense pubbliche (responsabili e cuochi). Offre una panoramica di sei tipi di strutture (asili nido, scuole materne, scuole elementari, convitti per studenti e apprendisti, ospedali, case di riposo e di cura) rilevando le caratteristiche più importanti per il mercato, ad esempio il numero, la distribuzione geografica e la quantità dei pasti, la modalità d'acquisto e l'atteggiamento dei gestori nei confronti dei prodotti biologici.

Nel secondo modulo [2] **apollis** ha svolto un'indagine con un approccio qualitativo, relativamente alla organizzazione delle mense pubbliche, e in particolare sulle modalità di approvvigionamento. Questa parte dell'indagine è stata condotta su undici casi di studio, per mezzo di trenta interviste personali qualitative.

Infine sono stati considerati i risultati di un'indagine a campione fra i coltivatori biologici dell'Alto Adige per verificare come sia possibile realizzare l'incontro tra i bisogni del mercato delle mense e l'offerta di prodotti da parte degli agricoltori biologici altoatesini, in un'ottica di collaborazione reciproca.

Le mense pubbliche in Alto Adige rappresentano un considerevole **mercato** per i prodotti alimentari. Relativamente al numero di strutture, le scuole materne sono le più numerose, mentre se si considera non tanto il numero, quanto piuttosto la quantità di pasti prodotti, si evidenziano fondamentalmente due aspetti:

- la fluttuazione della quantità di pasti forniti in riferimento ai diversi momenti della giornata, ai giorni della settimana e ai periodi dell'anno,
- la dimensione delle strutture.

Così per esempio le mense delle scuole e delle materne naturalmente sono chiuse durante i fine settimana e nei periodi di vacanza ed inoltre non producono pasti serali; anche negli ospedali esistono considerevoli variazioni tra il numero dei pasti per il pranzo e quelli per la cena, oppure tra i giorni feriali e i festivi.

Oltre a ciò emergono forti differenze in relazione alla dimensione delle strutture. A questo riguardo le mense degli ospedali costituiscono un gruppo a sé stante che riunisce strutture da grandi a molto grandi, mentre quelle delle scuole materne sono di regola piccole, ma molte e disseminate nel territorio. Se si prendono in considerazione questi due aspetti e si applicano i dati ottenuti del gruppo campione relativi alle quantità dei pasti a tutto l'Alto Adige, nelle case di riposo e di cura altoatesine vengono somministrati in un anno circa 4,3 milioni di pasti principali per il personale e gli ospiti e altri 3,4 milioni di pasti minori (*colazioni e merende*). A questi, secondo le informazioni del Servizio Informativo Provinciale (SIPSA), si aggiungono circa altri 280.000 "pasti su ruote", che non sono stati considerati in questa indagine. Perciò le mense per le persone anziane risultano al primo posto come volume d'affari.

Anche se ai bambini i pasti vengono somministrati esclusivamente per il pranzo, il numero dei pasti consumati nelle scuole materne e negli asili nido è considerevole, dal momento che si valuta che questi raggiungano i 3 milioni di pasti principali, a cui si aggiungono altri 1,8 milioni di pasti minori. Le mense degli ospedali, in numero minore, ma di dimensioni maggiori, si trovano in un gruppo a parte, e si valuta che queste somministrino 2,6 milioni di pasti principali. Dall'indagine risulta che, complessivamente, il volume del mercato delle mense, per le sei tipologie di strutture che sono oggetto dell'inchiesta, può essere valutato intorno ai 13 milioni di pasti principali l'anno, e altri 8 milioni di pasti minori.

L'**organizzazione** e la gestione delle mense sono decisamente complesse. Le mense delle scuole materne, degli asili nido e delle scuole elementari sono in genere di competenza dei Comuni, i quali gestiscono gli edifici e dai quali dipende il personale. Anche per le case di riposo la competenza diretta è dei Comuni, tuttavia la gestione è affidata a fondazioni o ad organizzazioni private, normalmente di pubblica utilità.

Solo una parte dei convitti sono gestiti direttamente dall'amministrazione regionale, mentre la maggior parte dipende da organizzazioni religiose.

Di norma i pasti vengono preparati sul luogo da personale proprio, mentre la fornitura di pasti confezionati da parte di ditte di catering gioca un ruolo secondario. Talvolta accade che i pasti vengano preparati da una mensa esterna e poi consegnati e consumati in un'altra struttura.

Le decisioni in merito all'**elaborazione del menù**, e quindi in parte anche quella di favorire od ostacolare l'introduzione di alimenti biologici, è competenza di figure professionali che variano a seconda del tipo e della dimensione della struttura, ma senza alcun dubbio in questa decisione la figura del cuoco/cuoca è centrale. Questo è vero in modo particolare per quanto riguarda i convitti, così come per le case di riposo e di cura: qui i cuochi hanno in modo evidente il maggior potere decisionale. In alcune case di riposo e di cura, i cuochi vengono coadiuvati da dietisti; nei convitti per studenti è talvolta coinvolta la direzione del convitto stesso, mentre negli ospedali è il dietista, insieme ai cuochi, ad avere un ruolo centrale nell'elaborazione del menù.

Anche per gli **acquisti**, così come per l'elaborazione del menù, i cuochi hanno un ruolo decisivo. Nelle case di riposo, nelle scuole materne e nei convitti studenteschi i cuochi eseguono le ordinazioni direttamente presso le ditte fornitrici, raramente supportati da personale amministrativo. Negli ospedali invece è l'economato che trasmette le ordinazioni ai fornitori. In questi casi, la dimensione della struttura è determinante per la procedura che riguarda gli acquisti, soprattutto per il fatto che sussista l'obbligo del bando di gara pubblica oltre ad un certo volume, bandi che finiscono poi con l'assegnazione di contratti di forniture a lungo termine (di regola per una durata che va da 1 a 2 anni). Queste gare vengono indette di norma per singoli gruppi di prodotti, ma in alcuni casi anche per il fabbisogno totale delle mense.

Di norma alle mense vengono consegnati i prodotti alimentari e la frequenza delle consegne aumenta con l'aumentare delle dimensioni della mensa. Un numero ridotto di mense, ma comunque significativo, acquista tutti o buona parte dei prodotti alimentari direttamente, normalmente presso il commercio al minuto locale. In generale è sorprendentemente piccolo il numero di mense che hanno stipulato contratti con i propri fornitori e ciò, nelle unità sanitarie, è sempre frutto di un bando. Nelle case di riposo questa

metodologia risulta prevalente, mentre nelle scuole materne, nei convitti e nelle mense scolastiche predomina la trattativa privata.

Tra tutte le mense oggetto dell'indagine si trovano strutture che già oggi utilizzano prodotti da **coltivazione biologica**. Le mense delle scuole materne sono quelle che maggiormente utilizzano, almeno saltuariamente, prodotti biologici, seguite da quelle dei convitti e delle mense scolastiche.

Complessivamente la quota di prodotti biologici utilizzata nelle mense è tuttavia piccola, perché solo certi prodotti provengono da coltivazione biologica. Relativamente poche strutture progettano di aumentarne l'utilizzo in futuro, anche se il giudizio complessivo sulla qualità dei prodotti biologici è del tutto positivo. Un numero considerevolmente elevato di strutture non ha mai pensato di verificare la possibilità di introdurre prodotti biologici. Ciò dimostra che, nelle mense pubbliche, esiste una notevole mancanza d'informazione sulla discussione in atto a livello legislativo relativamente all'introduzione dei prodotti biologici nella ristorazione pubblica.

Le motivazioni alla scelta, attuale o nel futuro, di introdurre prodotti biologici nelle mense si riferiscono principalmente alla convinzione che questi hanno una qualità migliore e sono più sani. Abbastanza evidente risulta l'opinione degli intervistati sul prezzo dei prodotti biologici: $\frac{3}{4}$ degli intervistati ritiene che i prodotti sono in generale troppo costosi, e questa proporzione aumenta ulteriormente se la domanda sul prezzo si riferisce alla fornitura alle mense. Gli intervistati affermano, inoltre, che dovrebbe aumentare la richiesta da parte dei clienti e che, a questo riguardo, bisognerebbe fare qualcosa. Oltre a ciò una considerevole parte dei responsabili dichiara che le mense hanno un margine economico troppo ristretto per iniziare ad acquistare prodotti biologici. A tale riguardo si sono manifestati forti dubbi sulla fattibilità del cambiamento, dal momento che, la maggior parte degli intervistati non riesce minimamente ad immaginare che esista la possibilità di effettuare forniture alle mense, e per di più a prezzi accettabili.

Ora, se si considera il potenziale di produzione e di commercializzazione dei produttori biologici altoatesini, appaiono fondamentali alcuni risultati di una indagine a campione, condotta tra i bio-agricoltori dell'Alto Adige, indagine svolta nell'ambito del progetto di cui fa parte la presente ricerca.

Le aziende biologiche dell'Alto Adige sono caratterizzate da una considerevole gamma di prodotti, mentre la quantità prodotta e il potenziale di produzione, ad eccezione della frutta, sono limitati.

Si è visto, inoltre, che i produttori biologici altoatesini hanno organizzato un ventaglio di iniziative commerciali che portano loro entrate soddisfacenti e grande soddisfazione lavorativa, determinata anche da elevate motivazioni personali. Nel caso si voglia promuovere una iniziativa di commercializzazione presso i bio-coltivatori altoatesini è estremamente importante tenere in considerazione i suddetti aspetti.

Da quanto detto emergono indicazioni interessanti sotto diversi punti di vista nella prospettiva di promuovere iniziative concrete di commercializzazione di prodotti biologici nelle mense.

Il **(1)** primo ambito è quello **legislativo**.

Esistono diverse iniziative, sia a livello statale che a livello regionale, che favoriscono la possibilità di rifornire le strutture pubbliche di prodotti locali di qualità.

La presente ricerca ha tuttavia verificato che, di fatto, queste iniziative legislative hanno conseguito scarsi risultati in Alto Adige, soprattutto perché non sono conosciute dalla maggior parte dei responsabili.

È il prezzo il principale argomento che è sempre riferito a svantaggio della scelta di alimenti biologici, che sono ritenuti troppo costosi e di conseguenza viene considerato insufficiente il margine economico per il loro approvvigionamento.

In secondo luogo **(2)** la **richiesta** di prodotti biologici da parte dei clienti delle mense è attualmente ridotta, e ciò determina ulteriormente un'insufficiente attenzione al loro eventuale inserimento nei menù delle mense.

Le associazioni di produttori biologici dovrebbero valutare quali iniziative mirate sarebbe necessario intraprendere per evidenziare i vantaggi di un'alimentazione biologica ai clienti delle mense.

Questa promozione potrebbe avere successo nel contesto di iniziative per l'educazione alimentare e alla salute, soprattutto se inserita nelle scuole elementari e materne.

La ricerca ha inoltre evidenziato che agli occhi dei responsabili delle mense non esiste alcun dubbio rispetto alla migliore **qualità** dei prodotti biologici e perciò si può dedurre che non è certo per un problema d'immagine che attualmente questi vengono poco utilizzati nelle mense.

Considerando le mense come potenziali clienti, è importante tenere in considerazione la loro **dimensione (3)**, che si ripercuote in

modo considerevole sia sulla struttura organizzativa che sulla modalità di approvvigionamento.

A parte le mense di grandi dimensioni degli ospedali e di alcune case di riposo, il panorama delle mense dell'Alto Adige è decisamente dominato da quelle di piccole dimensioni, ampiamente disseminate sul territorio.

Le prime operano con un'alta specializzazione dei ruoli, acquistano tramite gara d'appalto, richiedono forniture adatte a cucine che producono grandi quantità di pasti, pretendono frequenti consegne su bancali dei prodotti alimentari e dei semilavorati, l'imballaggio e la flessibilità nelle ordinazioni.

Nelle numerose piccole mense invece, la libertà decisionale dei responsabili, in collaborazione con la cucina, può essere decisamente maggiore, cosicché diventa molto più realistica la possibilità che un produttore o una associazione di produttori possa effettuare consegne dirette in questi contesti.

Considerando queste differenze strutturali nel panorama delle mense altoatesine e l'attuale potenziale produttivo dei produttori, scaturiscono due opportunità di incontro vantaggioso tra l'offerta e la domanda, che possono essere descritti come segue:

1. la consegna diretta alle piccole mense da parte dei coltivatori biologici dell'Alto Adige, che sono in grado di offrire una considerevole varietà di prodotti in quantità relativamente piccole. Attraverso la loro attuale attività di commercializzazione hanno già acquisito una certa esperienza nei rapporti con i clienti, e questo aspetto permette anche di aumentare la loro soddisfazione nel lavoro e di conseguenza la motivazione.

Le piccole mense, soprattutto quelle delle scuole materne, sono raggiungibili con piccole iniziative di commercializzazione a condizione che:

- a) si istituisca un **riferimento locale**;
- b) venga proposto, oltre al prodotto, anche il valore aggiunto di **un contenuto**;
- c) quest'ultimo sia reso **visibile** all'interno delle mense.

Per questa forma di iniziativa non sono necessarie considerevoli cambiamenti nella normativa vigente.

2. La seconda opportunità si prospetta per quei settori della produzione agricola e zootecnica che possono offrire grandi quantità, fundamentalmente mele e prodotti caseari.

Attualmente il mercato delle mense è già importante per questi due prodotti, per quanto anche in questo caso sarà utile proporre nuove iniziative di commercializzazione per rifornire le mense dell'Alto Adige.

Si tratta di sollecitare con determinazione l'approvazione di una legge provinciale che sostenga l'introduzione graduale, nelle mense pubbliche, di prodotti biologici e supporti l'introduzione di prodotti locali da un punto di vista economico mediante un adeguamento della regolamentazione delle gare d'appalto e la formazione di una consapevolezza tra i clienti e i responsabili delle mense.

In questo modo i prodotti biologici altoatesini troverebbero una collocazione preferenziale nelle mense attraverso i distributori locali.

Bibliografia

[1] Pörnbacher, H (2004): Mense als Markt für Südtiroler Produkte aus biologischem Anbau - Der öffentliche Mensemarkt in Südtirol. Ergebnisbericht zu einer empirischen Untersuchung in Form illustrierter Datenblätter, apollis, Bozen.

[2] Benedikter, T (2003): Organisationsstruktur und Beschaffungswesen der öffentlichen Mense in Südtirol. Ergebnisbericht zu einer empirischen Untersuchung, apollis, Bozen.