

# Life **Effige**

| Environmental Footprint  
| For Improving and  
| Growing Eco-efficiency



# IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Per "ristorazione collettiva" si intende il servizio di preparazione e consegna su larga scala di pasti completi per collettività (mense aziendali, scuole, ospedali, carceri ecc.);
- La **committenza può essere privata o pubblica**;
- Committenza private è **preponderante nella ristorazione scolastica e sanitaria**.



**Life Effige**

Environmental Footprint  
For Improving and  
Growing Eco-efficiency

## IL MERCATO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA IN ITALIA

Sono circa **3.000 le aziende** (di cui circa 50 con un fatturato superiore 10 milioni di euro) che in Italia si occupano di **Ristorazione Collettiva**. Nel **2015**, il mercato della ristorazione collettiva ha registrato un **volume d'affari di circa 6,5 miliardi di euro** (fig. 1) e un **volume complessivo di pasti** che sfiora il **miliardo e mezzo** (fig. 2).

**La ristorazione scolastica e sanitaria** rappresenta, con i circa 2 mld cadauno di fatturato, la **fetta più importante dell'intero volume di affari**.

	2013	2014	2015
Istruzione	2.005.202	2.012.735	2.010.614
Sanità e Welfare	2.587.439	2.579.811	2.560.895
Aziendale	1.239.105	1.234.745	1.235.543
Altre collettività	718.048	719.781	719.965
Totale	6.549.794	6.547.072	6.527.017

Fig. 1 - Il fatturato della Ristorazione Collettiva per settore (migliaia di euro)

	2013	2014	2015
Istruzione	435.900	435.600	434.511
Sanità e Welfare	601.730	597.030	592.120
Aziendale	214.450	212.568	209.371
Altre collettività	261.203	259.943	259.167
Totale	1.512.985	1.505.441	1.495.168

Fig. 2 - Il numero dei pasti per settore (migliaia)

FONTE: Il Indagine Oricon  
(Osservatorio Sulla  
Ristorazione Collettiva e la  
Nutrizione) sul settore della  
ristorazione collettiva e  
relativi al 2015

## IL MERCATO IN OUTSOURCING

**Il mercato in appalto vale, nel 2015, oltre 4 miliardi di euro, pari al 62% circa dell'intero mercato fig.3) e con circa 852 milioni di pasti, che rappresentano il 57% del mercato (fig.4).**

	2013	2014	2015
Istruzione	1.346.683	1.355.469	1.355.394
Sanità e Welfare	1.222.446	1.221.207	1.213.998
Aziendale	1.193.885	1.190.103	1.190.838
Altre collettività	282.180	282.411	281.899
Totale	4.045.193	4.049.189	4.042.129

*Fig. 3 - Mercato della Ristorazione Collettiva in appalto (migliaia di euro)*

	2013	2014	2015
Istruzione	302.326	304.000	303.847
Sanità e Welfare	257.900	256.398	254.670
Aziendale	207.800	206.132	203.051
Altre collettività	91.160	90.720	90.294
Totale	860.092	857.449	851.862

*Fig. 4 - Numero dei pasti in appalto (migliaia)*

***Prodotto di riferimento analizzato***

**Servizio di fornitura in appalto  
di un pasto scolastico** per i  
seguenti livelli: nido d'infanzia,  
scuola dell'infanzia, scuola  
primaria, scuola secondaria di  
primo grado.





Partner di progetto: CAMST è azienda leader del settore della ristorazione collettiva



☾ 500 MILIONI DI EURO DI FATTURATO

☾ 90 MILIONI DI PASTI SERVITI ALL'ANNO

☾ 7.000 CLIENTI

☾ 1.500 PUNTI DI CONSUMO

☾ 250.000 CONSUMATORI AL GIORNO

☾ 12 MILA DIPENDENTI

Nella **ristorazione scolastica**, CAMST è stata la prima impresa in Italia ad entrare nel mercato delle **mense scolastiche** ed è la prima anche in termini di fatturato, **con 41 milioni di pasti prodotti.**

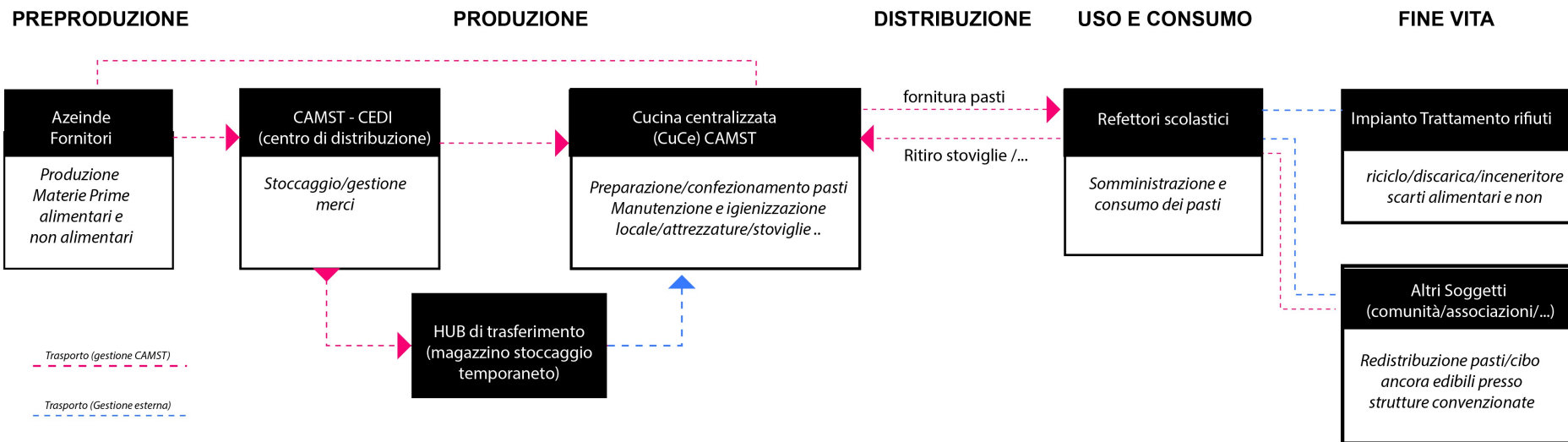
Lo studio LCA di screening sarà realizzato da ENEA a partire dal caso della fornitura CAMST tenendo conto di due varianti (modelli): preparazione del pasto «in-house» e «veicolato». La realtà di CAMST è **significativa in termini di tecnologia e organizzazione** della fornitura rispetto alla ristorazione scolastica appaltata dalle scuole pubbliche italiane.

Fig. 4 Schema del ciclo di vista  
nel settore agroalimentare  
Fonte: ENEA

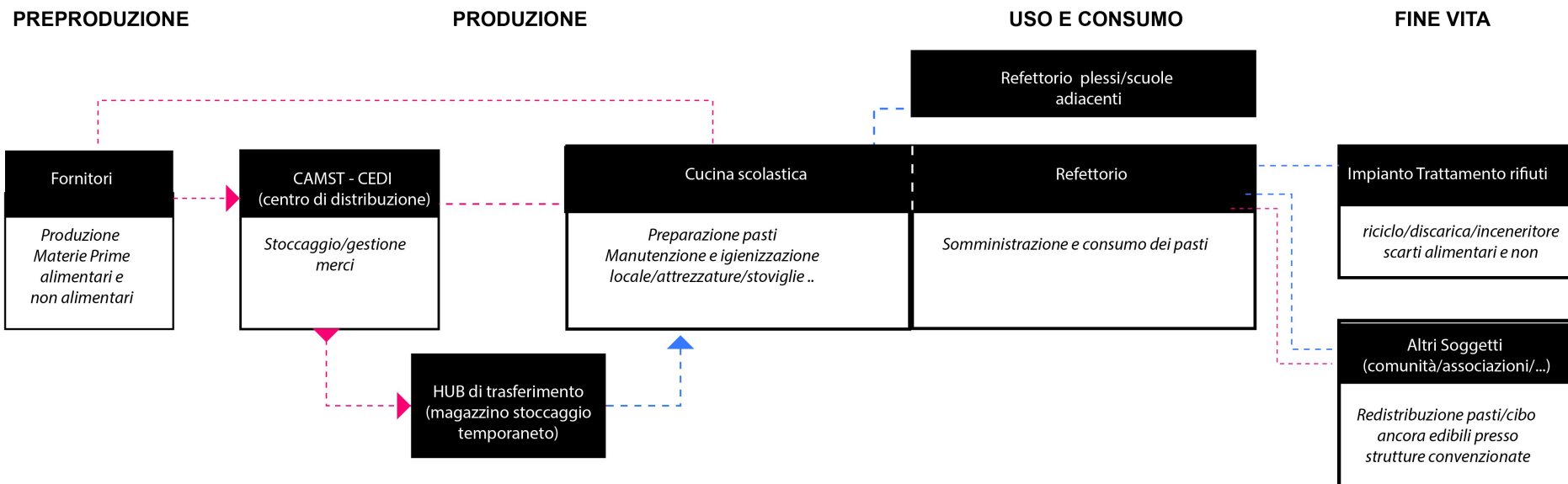


La partecipazione di CAMST, supportata dalla società di consulenza Ecoinnovazione, rende **possibile la valutazione e raccolta/elaborazione di dati primari in un sistema con elevato grado di complessità** che include scenari di notevole variabilità in termini di: organizzazione e sistemi di logistica; preparazione e composizione dei pasti; normative igienico sanitarie ecc.

**Diagramma di flusso del Modello 01 «veicolato» in analisi** : La preparazione e la cottura dei pasti vengono effettuate presso cucine centralizzate e poi veicolate presso i refettori scolastici.



**Diagramma di flusso del modello 02 «in-house» in analisi:** La preparazione e la cottura dei pasti vengono effettuate totalmente nella cucina della mensa, usufruendo di locali, impianti ed attrezzature di proprietà del cliente.





Grazie per l'attenzione

**Life Effige**  
| Environmental Footprint  
| For Improving and  
| Growing Eco-efficiency