

ITALIA, STORIE IMMENSE.

Cibo Pubblico e
Grande Ristorazione

I focus tematici di IMMENSE 2026

Grande Ristorazione, Cibo Pubblico, lavoro, regole, mercato e competenze, sostenibilità e politiche europee: IMMENSE 2026 mette in ordine le priorità di un settore essenziale.

IMMENSE 2026 riunisce imprese, istituzioni, ricerca e cultura intorno a una domanda concreta: quali condizioni servono perché la ristorazione rivolta alla collettività continui a garantire qualità, sicurezza e continuità?

La giornata del 15 settembre, all'Auditorium dell'Ara Pacis, è costruita come un percorso. Si parte dall'esperienza delle imprese e dal perimetro della Grande Ristorazione, si definisce il valore del Cibo Pubblico e si allarga il confronto al lavoro, alle competenze, allo spreco alimentare, alle politiche industriali europee e al rapporto tra alimentazione e pace.

Il settore non riguarda soltanto la preparazione dei pasti. Ogni giorno tiene insieme scuola, sanità, lavoro, assistenza, comunità. Per questo ha bisogno di parole più precise, regole più adeguate e una rappresentanza capace di farne riconoscere il ruolo economico e sociale.

CIBO E PACE

L'accesso a un'alimentazione adeguata riguarda la dignità delle persone e la qualità della convivenza. Parlare di cibo e pace significa interrogarsi su come le risorse vengono prodotte, distribuite e rese disponibili, e su chi rischia di restarne escluso.

La lecture di IMMENSE porta dentro il confronto industriale una domanda più larga. Il cibo non è soltanto un bene da consumare. È relazione, cura, educazione, partecipazione. Può ridurre distanze o renderle più evidenti. Può includere, ma può anche segnare esclusioni.



ITALIA, STORIE IMMENSE.

Cibo Pubblico e Grande Ristorazione

Questa prospettiva riguarda direttamente anche la Grande Ristorazione. Garantire ogni giorno un pasto sicuro e adeguato nei luoghi della vita collettiva significa contribuire al funzionamento concreto delle comunità: scuole, ospedali, mense aziendali, strutture assistenziali. È una forma quotidiana di responsabilità pubblica.

Ristorazione collettiva e Grande Ristorazione: agenda, filiera, regole

Il focus riservato che apre IMMENSE parte dalle condizioni reali in cui operano le imprese. La ristorazione collettiva è il nucleo essenziale di un perimetro più ampio, quello della Grande Ristorazione, che comprende anche catering, banqueting e servizi continuativi legati agli appalti.

Sono attività diverse, ma hanno una base comune: organizzano processi complessi, coordinano personale e forniture, rispettano standard di sicurezza, garantiscono continuità operativa e rispondono a vincoli economici, contrattuali e organizzativi sempre più stringenti.

Il confronto tra aziende, decisori e interlocutori della filiera serve a leggere i cambiamenti del mercato e a individuare le priorità su cui lavorare. Produttori, distribuzione, logistica, tecnologie, attrezzature e sistemi di controllo incidono direttamente sulla qualità del servizio. Non sono elementi laterali: determinano costi, affidabilità, sostenibilità e capacità di innovazione.

IMMENSE parte da qui, dalla necessità di dare maggiore riconoscibilità alla Grande Ristorazione e di costruire condizioni più solide per sviluppo, filiera e regole.

Cibo Pubblico e Grande Ristorazione

La sessione pubblica si apre con il tema che orienta l'intera edizione. Il Cibo Pubblico è il servizio che ogni giorno entra nelle scuole, negli ospedali, nelle strutture assistenziali, nei luoghi di lavoro e nelle comunità.



ITALIA, STORIE IMMENSE.

Cibo Pubblico e
Grande Ristorazione

Contro lo spreco. Cibo, valore, futuro

Lo spreco alimentare è una questione ambientale, economica e organizzativa. Nella ristorazione collettiva può nascere dalla previsione della domanda, dalla composizione dei menu, dalle modalità di produzione e distribuzione, dalle porzioni e dal gradimento dei pasti.

Per prevenirlo servono dati, non dichiarazioni di principio. Occorre misurare lo spreco, capire dove si produce e intervenire nei passaggi in cui il cibo perde valore.

Il focus di IMMENSE collega ricerca, comportamenti e organizzazione dei servizi. Ridurre lo spreco significa programmare meglio, usare le risorse con maggiore responsabilità e verificare se il servizio risponde davvero ai bisogni delle persone.

In questa prospettiva, la prevenzione dello spreco diventa un indicatore concreto di qualità ed efficienza. Dice molto sulla capacità di un servizio di conoscere i propri utenti, governare i processi e rispettare il valore del cibo.

Nuove competenze per il futuro del food service in Europa

La trasformazione del food service cambia il lavoro quotidiano delle imprese. Sicurezza alimentare, sostenibilità, digitalizzazione, gestione dei dati, organizzazione delle filiere e nuovi bisogni degli utenti richiedono competenze aggiornate.

Il progetto europeo RestaCOVE porta a IMMENSE una riflessione sui profili professionali necessari ad accompagnare questi cambiamenti. Capire quali attività stanno evolvendo e quali capacità saranno richieste serve alle imprese per programmare, ai lavoratori per rafforzare la propria occupabilità e alla formazione per costruire percorsi più vicini al lavoro reale. La competitività del settore dipende anche da questo: riconoscere, formare e trattenere le competenze che sostengono ogni giorno la qualità del servizio.



ITALIA, STORIE IMMENSE.

Cibo Pubblico e
Grande Ristorazione

La ristorazione collettiva: pasto giusto e salario giusto

La qualità del pasto dipende anche dalla qualità del lavoro che lo rende possibile. Competenze, organizzazione, sicurezza, stabilità e riconoscimento professionale incidono direttamente sulla capacità di garantire il servizio.

La ristorazione collettiva è un settore ad alta intensità di manodopera. Per questo il rapporto tra condizioni contrattuali, sostenibilità economica e continuità operativa non è un tema separato dalla qualità: ne è una componente essenziale.

Il talk mette in relazione le nuove linee guida sulla revisione dei prezzi con le nuove politiche del lavoro. Quando i contratti non prevedono strumenti di adeguamento efficaci, l'aumento dei costi rischia di ricadere sull'organizzazione delle imprese e sulle condizioni dei lavoratori.

Revisione ordinaria dei prezzi, equilibrio in fase di esecuzione e lavoro "degno" appartengono alla stessa questione: creare le condizioni perché il Cibo Pubblico mantenga nel tempo gli standard richiesti.

I servizi industriali nella domanda pubblica

La domanda pubblica orienta una parte rilevante dello sviluppo economico e determina le condizioni in cui vengono realizzati servizi essenziali. Attraverso il procurement, le istituzioni possono incidere sulla qualità, sull'innovazione, sulla sostenibilità ambientale, sulla solidità delle filiere e sulla capacità delle imprese di programmare investimenti.

Il secondo talk colloca la Grande Ristorazione nel quadro delle politiche industriali europee. La transizione ambientale non può restare una dichiarazione generale: deve tradursi in criteri di gara, standard verificabili e condizioni applicabili durante l'esecuzione dei contratti, a partire dalla nuova direttiva sul public procurement.





ANIR

Associazione Nazionale
Imprese della Ristorazione

ITALIA, STORIE IMMENSE.

Cibo Pubblico e Grande Ristorazione

Considerare la ristorazione collettiva dentro il campo dei servizi industriali significa riconoscerne la complessità organizzativa, il contributo al welfare e il ruolo nelle filiere produttive.

IMMENSE apre così un confronto sul modo in cui l'Europa e la domanda pubblica possono sostenere servizi più qualificati, resilienti e coerenti con le esigenze di cittadini, imprese e comunità.

Un'agenda per il Cibo Pubblico

I focus di IMMENSE 2026 restituiscono una lettura unitaria della Grande Ristorazione. Regole, filiera, lavoro, competenze, sostenibilità, cultura e politiche europee convergono in un punto preciso: la capacità del settore di garantire ogni giorno un servizio essenziale alla collettività.

L'obiettivo della giornata è trasformare il confronto in priorità riconoscibili e decisioni praticabili. Non basta raccontare il valore del settore. Occorre metterlo nelle condizioni di reggere le trasformazioni che attraversano scuola, sanità, lavoro, assistenza e domanda pubblica.

Per questo IMMENSE non è solo un appuntamento di settore. È una piattaforma nazionale per discutere il futuro del Cibo Pubblico.

