

IL BOOM ECONOMICO E LA NASCITA DELLE VARIE FORME DI CATERING

Intorno alla metà del secolo scorso, all'interno delle grandi fabbriche scomparve la cucina tradizionale usata per preparare i pasti e si decise di fornire agli operai piatti precotti, surgelati e conservati in contenitori di alluminio che poi venivano riscaldati nei forni elettrici e somministrati con un servizio self-service. Nasceva così la prima forma di **catering**.

Con gli anni Sessanta e l'avvento del boom economico, i lavoratori iniziarono a sentire maggiormente la necessità di consumare cibi di qualità. Nutrirsi non era più soltanto una questione di sopravvivenza, ma cominciava a diventare un piacere. Nel quadro della cosiddetta società del benessere, con l'aumento dei pasti fuori casa, dovuti anche al lavoro femminile, le aziende poterono offrire menu più vari e a prezzi ridotti, resi possibili dalla diminuzione dei costi di produzione. Dalle fabbriche, questo tipo di servizio si allargò a tutto il panorama della ristorazione collettiva, includendo ospedali, scuole, compagnie aeree, carceri e così via. Nel tempo, oltre al catering per aziende ed enti pubblici, è nato anche un catering destinato ai privati, che prevede un numero di pasti nettamente inferiore, ma un servizio generale di ottima qualità. Le aziende di catering privato offrono, in genere, anche il servizio di **banqueting**, che ha iniziato a prendere piede dopo la fine degli anni Novanta, quando ci si è affrancati dall'abitudine di celebrare gli eventi importanti (famigliari, come i matrimoni, ma anche di natura professionale) nel ristorante tradizionale. Nel banqueting, oltre alla fornitura dei pasti, è previsto anche l'allestimento della location e la sua pulizia alla fine del servizio.

L'inglese *to cater* (da cui deriva il sostantivo invariabile *catering*) significa "provvedere cibi e bevande per un numero elevato di persone, in occasione di cerimonie e ricorrenze". *Caterer* è la parola inglese che indica il fornitore di cibi e bevande, nella forma di persona fisica o azienda specializzata, preposta all'erogazione del servizio.

Il termine *to banquet* (da cui *banqueting*) significa "offrire banchetti" ma anche "banchettare" (il derivato inglese *banqueter* indica inoltre il commensale, il banchettante).

La parola catering è entrata nell'uso della lingua italiana nel 1971, mentre banqueting risale alla prima metà degli anni Novanta (1994).

English
Tasting
(assaporare
l'inglese)



Ormai ci si può rivolgere alle ditte di catering e banqueting per tutte le occasioni in cui si vogliono somministrare pasti, dalle inaugurazioni alle fiere, dagli spettacoli teatrali alle feste familiari.

In linea di massima, le società che offrono catering industriale fanno parte della ristorazione collettiva, mentre quelle rivolte ai privati rientrano nella ristorazione commerciale. Tuttavia è difficile, in quest'ambito, tracciare una linea netta tra le due realtà ristorative, poiché spesso i principi di una si sovrappongono a quelli dell'altra.



Il catering

Il **catering** è il servizio di fornitura di cibi e bevande, preparati secondo metodi standardizzati, presso un luogo diverso da quello di produzione. La tipologia di pasto può variare da semplici snack a ricchi piatti e la modalità di somministrazione può limitarsi alla consegna dei pasti pronti sul luogo dell'evento oppure prevederne anche la distribuzione.

Rientrano nella categoria di catering tutta una serie di forme di rifornimento di cibo, che vanno dalla semplice collocazione di apparecchi di distribuzione automatica fino alla predisposizione e allestimento della location dove verrà effettuato il servizio.

In ogni caso, il **rapporto di catering** prevede: il committente, cioè l'istituzione o il privato che richiede il servizio, il *caterer*, ovvero l'azienda fornitrice, e il fruitore del prodotto.

A seconda delle esigenze specifiche, il caterer può occuparsi di:

- trasportare sul luogo di consumo i pasti preparati nelle proprie strutture;
- preparare i cibi nelle cucine del committente;
- preparare i cibi e servirli al pubblico, tramite impiego del proprio personale.

Quello stipulato tra i vari soggetti è un **contratto atipico**, che non rientra cioè nel Codice Civile ed è pertanto regolato dalle decisioni prese in accordo tra le parti e dal generico contratto di somministrazione, disciplinato, però, dall'**art. 1557 del Codice Civile**. Il caterer è tenuto alla consegna dei pasti secondo le modalità previste e all'esecuzione delle eventuali prestazioni accessorie, mentre il committente dovrà provvedere al pagamento dell'importo convenuto.

In tutte le forme, la fase più delicata del catering è quella del trasporto delle derrate, che va gestito con la massima attenzione per la conservazione dei cibi e, quindi, per la buona riuscita del servizio. Nel caso di pietanze da servire calde, entro un breve lasso di tempo, si utilizzano appositi contenitori e mezzi di trasporto a isolamento termico (carrelli o veicoli delle ASL). Per i cibi da consumare entro pochi giorni dalla preparazione, invece, è prevista la refrigerazione rapida appena pronti, la conservazione e, infine, il trasporto con mezzi adeguati e la rigenerazione sul luogo del consumo. I piatti possono anche essere surgelati e poi trasportati in celle di mantenimento, al fine di prolungarne la conservazione.

Il catering industriale e privato

A seconda del destinatario del servizio, il catering è classificato in industriale o privato.

Di norma, il **catering industriale** è affidato alle aziende tramite gare d'appalto e rivolto a clienti istituzionali, come scuole, ospedali o caserme, oppure privati, per esempio alberghi, aziende, compagnie di trasporto e così via.

Le varie esigenze del committente vanno soddisfatte per mezzo di un'organizzazione aziendale efficiente, data da attrezzature adeguate agli standard igienico-sanitari e mediante personale preparato.

All'interno degli ospedali, le cucine sono messe a disposizione dell'azienda di catering per la preparazione dei cibi, distribuiti poi dal personale ospedaliero stesso. In questo caso, si dovrà offrire un menu vario ai degenti con dieta libera e, allo stesso tempo, assicurare cibi gustosi,

ma in linea con ciascuna esigenza dietetica ai pazienti che devono seguire un determinato regime alimentare.

Il rifornimento di pasti alle scuole è controllato, invece, dalle amministrazioni comunali e, di solito, basato su menu diversificati e ciclici, costituiti da alimenti leggeri e bilanciati, spesso provenienti da produzioni biologiche, adatti ai bambini in età scolare. In genere, i pasti sono confezionati nelle strutture del caterer e consegnati, ma poi serviti dagli addetti della

mensa scolastica. Come è facilmente intuibile, in entrambe le realtà appena descritte è fondamentale, oltre alla qualità delle materie prime, il rispetto delle norme igieniche e di trasporto dei prodotti alimentari.

Per quanto riguarda il **catering privato**, esso coincide principalmente con quello aziendale, organizzato nelle cucine interne oppure presso le strutture del caterer, a seconda delle dimensioni della ditta richiedente. Le caratteristiche di questo tipo di servizio sono menu vari e a rotazione, in genere proposti con modalità self-service (lineare o *free-flow*) in modo da dare al consumatore la possibilità di scelta.

Un discorso a parte va fatto per la ristorazione a bordo dei mezzi di trasporto, dove le particolari condizioni obbligano ad alcuni accorgimenti. Sugli aerei, il pasto varia dal semplice snack a pietanze elaborate accompagnate da vini e be-

vande di qualità, a seconda del tipo di biglietto, della durata del viaggio e della classe scelta. Per far fronte agli spazi limitati e all'elevato numero di consumatori, i cibi sono serviti in porzioni prestabilite su vassoi di grandezza standard.

Il catering ferroviario è previsto con carrelli minibar lungo i corridoi oppure all'interno di vagoni ristorante appositamente predisposti, con il servizio al tavolo. Per le navi, invece, bisogna organizzare a terra il rifornimento di cibo, considerando il numero di passeggeri e di membri



dell'equipaggio nonché la durata del viaggio, ponendo particolare attenzione alla conservazione degli alimenti.

Rientrano in questa categoria anche il catering a domicilio, effettuato per eventi privati del committente, e quello organizzato presso le strutture di teatri, fiere, palazzetti dello sport e così via.

I buoni pasto

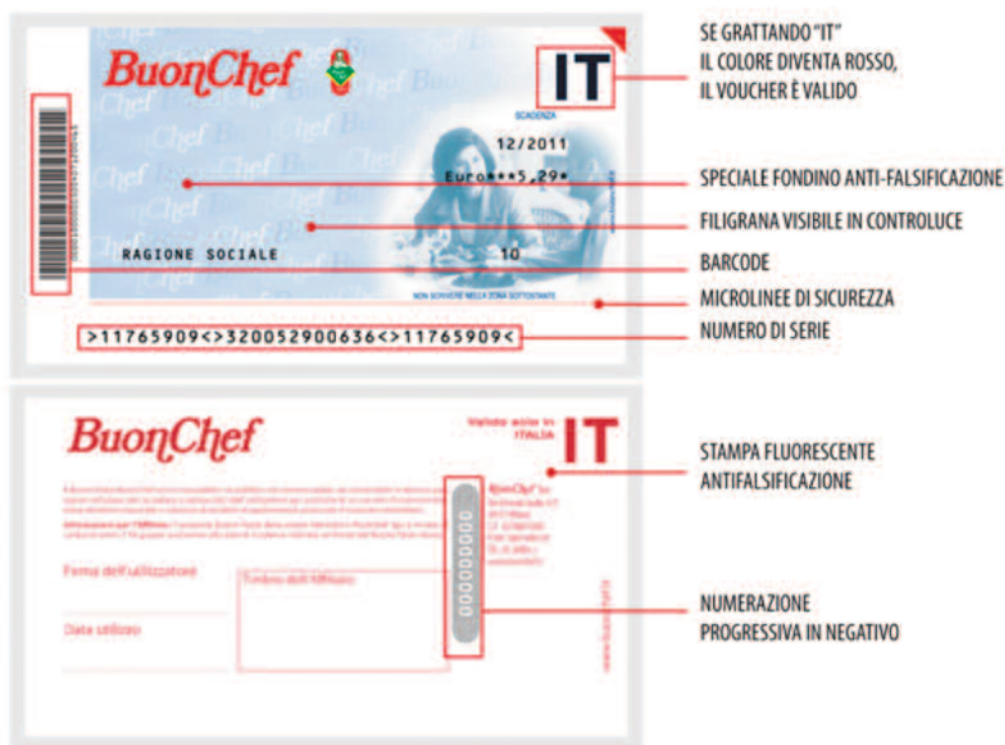
Sempre più spesso, per far fronte alle spese di gestione, le aziende mettono a disposizione dei propri dipendenti dei **buoni pasto** (definiti, dal punto di vista legale, "servizi sostitutivi di mensa") che hanno un valore predefinito da poter spendere a pranzo presso esercizi ristorativi convenzionati con la ditta, come bar e ristoranti, ma anche supermercati.

Comparsi in Francia circa cinquant'anni fa, i buoni pasto furono importati in Italia nel 1976, quando tuttavia gli italiani tornavano ancora a casa per il pranzo, così che incominciarono ad avere molto riscontro soltanto a partire dagli anni Ottanta.

Grazie a questa soluzione, le aziende fornendo il buono pasto evitano l'allestimento di cucine interne e le relative spese di gestione. Inoltre, tali buoni sono liberi da imposte se equivalgono a un importo massimo giornaliero di 5,29 euro.

Il rapporto di emissione dei buoni pasto si stipula tra quattro soggetti: la società emittente, l'azienda datrice di lavoro, i dipendenti che li utilizzano e gli esercizi fornitori dei pasti.

Il datore di lavoro sceglie la società emittente che più soddisfa le esigenze dell'azienda e stipula con essa un contratto, che stabilisce il valore e il numero di buoni necessari ogni mese, per i quali viene periodicamente emessa fattura.





I dipendenti ricevono tanti buoni pasto quante sono le giornate lavorative al mese; questi buoni, però, non danno diritto al resto in denaro in caso l'importo da pagare sia inferiore al loro valore, e non sono cumulabili; sono inoltre riservati ai dipendenti dell'azienda, quindi non cedibili ad altre persone né vendibili e sono utilizzabili per servizi ristorativi e, in qualche caso, anche per acquisti nei supermercati. L'eventuale eccedenza del prezzo del pasto può essere pagata in contanti dal consumatore. Infine, sono soggetti ad aliquota IVA (4%) e ritirabili dietro emissione dello scontrino o della ricevuta fiscale. L'esercizio ristorativo effettua periodicamente il conto dei buoni ritirati e li consegna alla società fornitrice, la quale, poi, provvede al rimborso.

In Italia, l'uso dei buoni pasti è in aumento e particolarmente diffuso nelle grandi città, come Milano, Roma, Torino e Napoli. Nel settore, l'azienda leader è la Ristochef, con i suoi **buonochef**. A livello internazionale, il fornitore leader è la Accor (Ticket Restaurant), seguita dalla Sodexho (**passlunch**).

Il banqueting

Il banqueting non è altro che una forma di catering arricchita di servizi aggiuntivi, particolarmente in voga a partire dagli anni Ottanta, che trova spazio in varie occasioni piuttosto formali, come convegni, congressi, inaugurazioni, rassegne o eventi sportivi di un certo livello. Nonostante i costi notevoli, è un servizio sempre più richiesto.

L'attività può avere luogo in una struttura ristorativa tradizionale (**inside banqueting**) oppure presso l'abitazione del cliente o altri luoghi predisposti per l'evento (**outside banqueting**). In genere, le location sono aree suggestive, come vil-

le antiche, castelli, casali, case private o centri congressi. In ogni caso, la location va curata nei minimi dettagli e può essere richiesta dal committente oppure suggerita dal responsabile dell'organizzazione: il **banqueting manager**.

Questa figura è responsabile di tutto l'evento, non solo del rifornimento di cibi e bevande, ma anche degli altri servizi, che vanno dalla preparazione e addobbo degli ambienti all'intrattenimento musicale, il tutto in linea con le aspettative del cliente, con il quale si incarica di mantenere tutti i contatti.

Prima di tutto, il banqueting manager dovrà valutare il tipo di evento, il numero di invitati, il luogo e il menu più adatto, consigliando eventualmente modifiche o alternative alle idee del committente e definendo in anticipo il budget totale. In secondo luogo, dovrà recarsi sul luogo dell'evento per effettuare un sopralluogo, che gli servirà a dislocare le zone di produzione e quelle di consumo, destinando anche altre aree ai servizi aggiuntivi. In questa fase dovrà determinare i dettagli relativi alla logistica



dei percorsi e degli spazi, all'illuminazione, alle tempistiche di distribuzione, alle modalità di conservazione dei cibi e alla quantità di dipendenti da impiegare, che non deve essere né misera né eccessiva, per garantire un buon servizio senza costi superflui.

Dovranno anche essere previsti, se necessario, servizi come il guardaroba o i WC chimici da esterni.

Durante l'evento, il banqueting manager ne controlla il corretto svolgimento e risolve eventuali inconvenienti o richieste dell'ultimo minuto, mantenendo sempre i contatti con il cliente. A fine servizio, si accerta che la location sia riordinata e che tutto il materiale impiegato sia riconsegnato all'azienda.

In sostanza, le caratteristiche fondamentali di un buon banqueting manager sono professionalità, preparazione e buon gusto, oltre alla capacità di guidare i committenti nelle scelte e curare la comunicazione con loro.

A livello legale, il contratto di banqueting viene stipulato tra la ditta fornitrice, che prepara cibo e bevande, trasporta materiali e persone, reperisce e allestisce i locali, e il soggetto committente, che si impegna a corrispondere il pagamento pattuito. In generale, tale contratto è considerato alla stregua di quello di catering, da cui si differenzia per il carattere occasionale e i servizi aggiuntivi.

Servizio e attrezzature

Carrello termico.



Nel caso del banqueting è opportuno eseguire tutta una serie di scelte riguardanti lo stile e le modalità di servizio. Per quanto riguarda la preparazione del cibo, si può operare in strutture centrali oppure nel luogo stesso in cui verrà servito, facendo uso della cucina presente o predisponendone una "volante", con apparecchiature (della ditta oppure noleggiate) adeguate alle proposte culinarie da realizzare. In alternativa e secondo disponibilità, la preparazione può avvenire completamente sul luogo del consumo. Più raro è il trasporto di cibi congelati o surgelati con successiva rigenerazione sul luogo dell'evento. Sempre più spesso, comunque, si sceglie una formula di cottura eseguita direttamente davanti al cliente, in particolare nel caso di carni e pesci alla griglia oppure del gelato istantaneo realizzato con l'azoto liquido.

Le strutture mobili, gli addobbi e gli allestimenti sono trasportati con i mezzi di proprietà della ditta o affittati e mobilitati dagli addetti in servizio o dal personale di fatica; nell'organizzazione si deve tener presente che il carico e lo scarico delle attrezzature può risultare difficoltoso se la location non è raggiungibile con i mezzi di trasporto, come nei centri storici o in zone lontane dalle vie di comunicazione.

Per scongiurare la mancata riuscita dell'evento, le aziende di banqueting si basano su una checklist del materiale necessario, che viene elencato nei minimi particolari.