

Bilancio Sociale **2008** Bilancio di Esercizio





Bilancio Sociale
2008
Bilancio di Esercizio



Indice

BILANCIO SOCIALE

1 IDENTITÀ DI MILANO RISTORAZIONE

1.1. La sostenibilità dell'azione di Milano Ristorazione	9
1.2. L'attenzione alle parti interessate: i clienti, i lavoratori, i fornitori, le istituzioni	10
1.3. L'attenzione al sociale e all'ambiente	11
1.4. Il ruolo di Milano Ristorazione per l'Expo 2015	14
1.5. Le cifre fondamentali del 2008	16
1.6. Andamento del mercato della ristorazione scolastica	17
1.7. La comunicazione e i rapporti con i media	19
1.8. L'organizzazione	20

2 I CLIENTI

2.1 Le dimensioni e le caratteristiche dell'utenza	21
2.2 Obiettivo salute: il Comitato Scientifico	23
2.3 La personalizzazione del pasto e l'attenzione ai bisogni dei consumatori	25
2.4 L'educazione alimentare	28
2.5 Le tariffe	29
2.6 L'indagine Nielsen sulla soddisfazione dei clienti	30

3 I LAVORATORI

3.1 Il personale diretto	32
3.2 Il personale indiretto	35
3.3 La tutela della maternità e il personale debole	36
3.4 La salute e la sicurezza	37
3.5 La libertà di associazione e contrattazione	39
3.6 La soddisfazione del personale	41
3.7 La formazione e l'addestramento	42
3.8 L'orario di lavoro	43

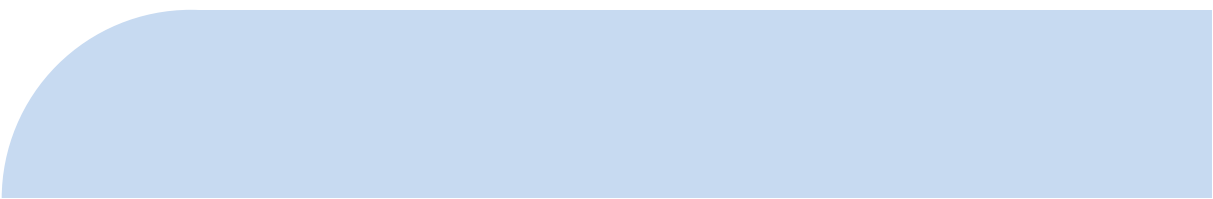
4 I FORNITORI

4.1 Le regole di fornitura di prodotti e servizi	44
4.2 Il valore delle forniture e il numero dei fornitori	46
4.3 La gestione delle forniture: il magazzino centralizzato	47
4.4 La qualità delle materie prime	47
4.5 Il panificio	48

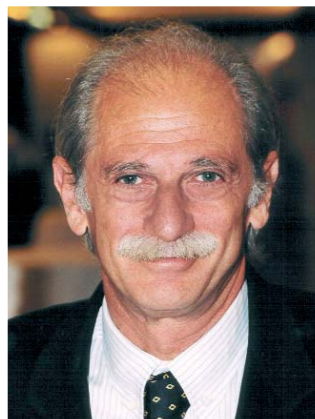
5 LE ISTITUZIONI

5.1 Il Comune di Milano	49
5.2 Il Contratto di Servizio	50

BILANCIO DI ESERCIZIO	51
STATO PATRIMONIALE	52
CONTO ECONOMICO	55
BILANCIO AL 31 DICEMBRE 2008 - NOTA INTEGRATIVA	57
1. Criteri applicati nella valutazione delle voci di bilancio, nelle rettifiche di valore e nella conversione dei valori espressi in valuta estera	60
2. Movimenti delle immobilizzazioni	64
3. Misura e motivazioni delle riduzioni di valore delle immobilizzazioni immateriali e materiali	67
4. Variazioni intervenute nelle altre voci dell'attivo e del passivo	67
5. Partecipazioni	74
6. Crediti e debiti di durata superiore a 5 anni	74
6.bis Eventuali significativi effetti cambi valutari	74
6.ter Retrocessione a termine	74
7. Composizione della voce "ratei e risconti attivi" e "ratei e risconti passivi"	74
7.bis Composizione del patrimonio netto	75
8. Oneri finanziari capitalizzati	76
9. Impegni e conti d'ordine	76
10. Ripartizione dei ricavi per settori di attività e aree geografiche	76
11. Proventi da partecipazioni	77
12. Suddivisione degli oneri finanziari e proventi finanziari	77
13. Composizione delle voci "proventi straordinari" e "oneri straordinari" del conto economico	78
14. Imposte anticipate	78
15. Numero medio dei dipendenti ripartiti per categoria	79
16. Ammontare dei compensi spettanti agli amministratori ed ai sindaci	80
17. Numero e valore nominale di ciascuna categoria di azioni della Società	80
18. Altri titoli emessi	80
Conto Economico	81
Allegati	85
RELAZIONE DEGLI AMMINISTRATORI SULLA GESTIONE	89
A Situazione della Società	92
B Investimenti in corso e modifiche della struttura produttivo-organizzativa	92
C Progetti, ricerche ed evoluzione dei prodotti	93
D Rapporti con i fruitori dei servizi	94
1 Attività di ricerca e sviluppo	95
2 Rapporti infragruppo	95
3 Azioni proprie e del gruppo	95
4 Operazioni su azioni del gruppo	95
5 Fatti di rilievo avvenuti dopo la chiusura dell'esercizio	96
6 Evoluzione della gestione	96
7 Strumenti finanziari rilevanti	96
8 Gestione rischi finanziari (ifrs.7)	96
9 Sedi secondarie	97
10 Proposte del Consiglio di Amministrazione	97
RELAZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE AL BILANCIO AL 31 DICEMBRE 2008	99
RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE	105



A partire dal 2007, Milano Ristorazione si è sottoposta a una profonda trasformazione. Trasformazione che è coincisa con la ridefinizione della missione aziendale, alla luce delle nuove esigenze che un'impresa della ristorazione, per di più pubblica, deve considerare con estrema cura. Non solo qualità delle derrate e delle preparazioni, ma qualità dei processi, attenzione all'ambiente, massimo rispetto delle condizioni di lavoro e dei lavoratori, esigenze di gruppi particolari di un'utenza già di per sé particolare – il bambino - e una serie sempre più ampia di aspetti, che però appaiono tutti ugualmente importanti. Inoltre, un'azienda come



la nostra deve oggi andare oltre la qualità del servizio, verso un bisogno di sviluppo della cultura della corretta alimentazione, per educare, a partire dal bambino “cliente”, alla tutela della salute; il tutto in stretta collaborazione e alleanza con le famiglie. Imparare ad alimentarsi correttamente sin da bambini significa, infatti, ridurre il rischio di andare incontro a serie malattie negli anni a venire.

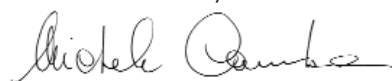
A questa trasformazione si è accompagnato un significativo rinnovamento delle strutture di numerosi centri cucina, l'acquisizione di un panificio industriale, la trasformazione del servizio distributivo in self-service in numerose scuole primarie, e una crescita dimensionale, coincisa con la presa in carico di nuovi servizi esterni al perimetro della ristorazione scolastica e sociale.

Naturalmente, è stata rafforzata la vocazione “didattica” di Milano Ristorazione, che prosegue i propri progetti di educazione alimentare, come “Più frutta, più verdura!” rivolto ai più piccoli, che attraverso la realizzazione dell'orto scolastico intende favorire l'abitudine al consumo di frutta e verdura.

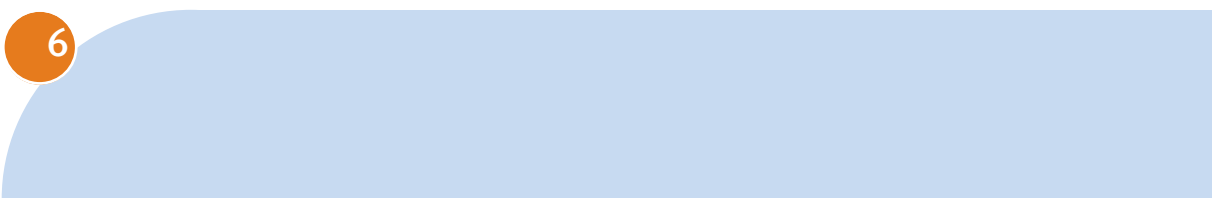
Milano Ristorazione ha dato e continuerà a dare il proprio contributo allo sforzo comune di Milano, città ospitante l'Expo 2015. Nel 2008, la nostra azienda ha portato all'Expo di Saragozza la bandiera della nostra città. Unica impresa non spagnola, si è aggiudicata un'importante commessa per la ristorazione dei visitatori della manifestazione. Insieme al Padiglione Italia ha non solo offerto un reale “assaggio” del nostro Paese, ma anche un'immagine concreta del “saper fare” che contraddistingue Milano.

All'Expo 2015 sarà anche dedicato il progetto pluriennale che vede la luce con l'anno scolastico 2009-10: il concorso “Disegna la tua EXPO 2015”. Riservato a scuole primarie e secondarie di primo grado milanesi, realizzato in collaborazione con Accademia di Belle Arti di Brera, Comune di Milano, EXPO 2015, nell'ambito del programma “Generazione 2015”, intende promuovere l'educazione al ruolo e al valore del cibo, in linea con gli obiettivi dell'Esposizione Universale. Alunni, insegnanti, genitori, nonni delle scuole partecipanti, sotto la guida di “tutor” dell'ateneo artistico, potranno liberare la fantasia realizzando murali nel ristorante scolastico, ispirati al tema: “Nutrire il pianeta, energia per la vita”. Un'ottima occasione per coniugare educazione all'immagine e alimentare e sensibilizzare i nostri figli a considerare con più attenzione la risorsa cibo, ancora oggi troppo spesso un miraggio per molti coetanei meno fortunati di loro nel mondo.

Prof. Michele Carruba

A handwritten signature in black ink that reads "Michele Carruba". The signature is fluid and cursive, with the first name being more prominent.

*Presidente
Milano Ristorazione S.p.A.*



Bilan.

Bilancio Sociale 2008

2008



1. Identità di Milano Ristorazione

1.1 LA SOSTENIBILITÀ DELL'AZIONE DI MILANO RISTORAZIONE

Nel corso degli ultimi anni la valutazione del comportamento virtuoso di una società di ristorazione si è progressivamente arricchita di una serie di aspetti precedentemente non considerati. Dalla sola qualità delle derrate e delle cotture si è passati a considerare la qualità dei processi, l'attenzione all'ambiente, il rispetto dei contratti e delle condizioni di lavoro, le esigenze di gruppi particolari di utenza e una serie sempre più ampia di aspetti che però appaiono tutti ugualmente importanti.

Tutti questi elementi possono essere ricondotti a tre ambiti di riferimento: economico, sociale, ambientale. Nessuna azienda oggi può prescindere dalla considerazione di questi tre ambiti nel proprio agire. La coerenza tra i tre ambiti rende sostenibile il comportamento di un'impresa di ristorazione. Sostenibile vuol dire certamente raggiungibile nel tempo, ma vuol dire anche che nessun obiettivo perseguito può prescindere dalla sua sostenibilità cioè dall'equilibrio tra i tre ambiti visti sopra.

Questo equilibrio non è una formula matematica né può essere assimilato alle dosi degli ingredienti di una ricetta. L'equilibrio del comportamento di un'impresa dovrebbe essere giudicato dai suoi portatori d'interesse, cioè da coloro che sono interessati dalle sue scelte, gli azionisti, i lavoratori, i clienti, la comunità in cui opera. Un'azienda sostenibile riuscirà a mantenere relazioni durature, proficue e soddisfacenti con ognuna di queste categorie perché avrà avuto la giusta attenzione agli aspetti economici, sociali e ambientali delle proprie azioni.

Nel caso di Milano Ristorazione la sostenibilità del proprio comportamento è resa più complessa da alcuni aspetti. Essere una società pubblica, posseduta dal Comune di Milano e avere come propri clienti gli alunni delle scuole milanesi e altre categorie di cittadini. Il prezzo del servizio e i risultati economici della società devono rispettare un equilibrio estremamente delicato tra l'interesse del Comune nell'aver un costo più contenuto, finanziato del resto in parte con denaro pubblico e quello dei clienti che invece finanziano la rimanente parte dei costi e vorrebbero avere la migliore qualità possibile.



1.2 L'ATTENZIONE ALLE PARTI INTERESSATE: I CLIENTI, I LAVORATORI, I FORNITORI, LE ISTITUZIONI

Per Milano Ristorazione esistono quattro categorie principali di portatori d'interesse: i clienti, i lavoratori, i fornitori e le istituzioni. Ognuna di esse ha al suo interno una composizione più o meno articolata. Quando parliamo di clienti intendiamo gli alunni delle scuole con le loro esigenze dietetiche, determinate oltre che dall'età anche da aspetti religiosi e medici, ma anche gli insegnanti e le famiglie che seguono l'alimentazione dei propri figli singolarmente o attraverso le commissioni mensa. Sono tra i clienti però anche gli anziani delle case di riposo o quelli che usufruiscono dei pasti veicolati dell'azienda oppure i lavoratori delle aziende come la SEA servite dalla Società. Quando parliamo di lavoratori intendiamo tutti coloro che sono impegnati nella preparazione dei pasti, ma anche coloro i quali svolgono i servizi amministrativi necessari al funzionamento della Società e quelli che producono il pane e in ultimo quelli delle società che trasportano i pasti o che si occupano della distribuzione e delle pulizie nei refettori. I fornitori possono essere grandi e piccoli, fornire prodotti differenti e avere esigenze economiche e finanziarie differenti, ma devono possedere il medesimo grado di affidabilità per l'azienda e dimostrare di possedere i medesimi livelli qualitativi. Infine le istituzioni. Una in particolare, il Comune, ha il duplice ruolo di proprietario dell'azienda e di rappresentante dei cittadini e quindi di garante della qualità, due aspetti che devono essere tenuti in equilibrio.

L'attenzione a tutti questi portatori d'interesse è parte fondamentale della sostenibilità di Milano Ristorazione.



1.3 L'ATTENZIONE AL SOCIALE E ALL'AMBIENTE

Normalmente nei confronti dei portatori di interesse devono essere considerate in primo luogo le conseguenze economiche, cioè il reddito distribuito a ognuno di essi come evidenziato dalla riclassificazione del conto economico a valore aggiunto presentata più avanti. Ma questo indicatore non è sufficiente. In primo luogo ci sono parti interessate che non percepiscono reddito, ma che in realtà forniscono reddito a Milano Ristorazione, come ad esempio i clienti, per i quali è più opportuno verificare la sostenibilità dei prezzi pagati. In secondo luogo il reddito distribuito non è comunque sufficiente a valutare la sostenibilità del comportamento, questa infatti deve considerare altri parametri sociali e ambientali.

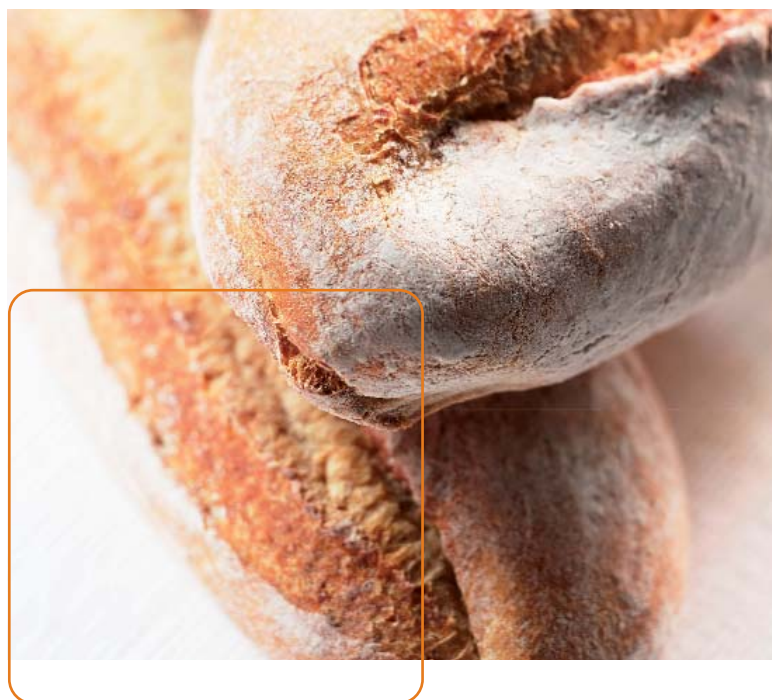
Milano Ristorazione ha intrapreso da anni un suo percorso originale di attenzione a questi due ambiti.

Per quanto riguarda il sociale esiste una responsabilità generale che Milano Ristorazione ha nei confronti della comunità e che fa parte della sua mission aziendale. La tutela della salute, lo sviluppo di stili di vita corretti, l'educazione a un'alimentazione sana ed equilibrata, il rispetto delle esigenze religiose sono aspetti basilari della condotta aziendale.

Esiste poi un impegno specifico nel sociale. L'azienda porta avanti dal 2003 un progetto originale in collaborazione con la Cooperativa di reclusi *Il Giorno Dopo* della Casa di Reclusione di Opera. Dapprima ha assistito un gruppo di reclusi nel rimettere in funzione alcuni forni esistenti all'interno del carcere, successivamente a partire dal 2005, Milano Ristorazione ha fornito il suo sostegno tecnico ed economico concedendo alla Cooperativa un finanziamento agevolato per l'acquisizione di nuove attrezzature e intervenendo regolarmente con proprio personale, per formare gli addetti e adeguare la produzione di pane agli standard normativi. Si è inoltre impegnata ad acquistare il pane che sarebbe stato prodotto in eccesso rispetto al fabbisogno del carcere. In questo modo 12 detenuti sono stati inseriti nel panificio interno al carcere e hanno appreso una professione spendibile sul mercato del lavoro al termine della pena.

Il progetto è proseguito nel 2006 e 2007, anno in cui Milano Ristorazione ha acquisito un panificio industriale con gestione diretta situato a Mombretto di Mediglia, vicino Milano, per soddisfare i propri fabbisogni di pane e di cui parleremo più dettagliatamente nel capitolo riguardante i fornitori. La Cooperativa sociale *Il Giorno Dopo* ha partecipato all'intervento di manutenzione e adeguamento dello stabilimento con proprio personale.

L'altro impegno a favore del sociale di Milano Ristorazione riguarda la collaborazione con *Siti-cibo*.





Fin dal 2003, la nostra Società aderisce al progetto *Siticibo*, promosso dalla *Fondazione Onlus Banco Alimentare*, avente la finalità di recuperare il cibo non consumato dai centri di ristorazione organizzata, per destinarlo a chi ne ha bisogno.

Il progetto si rivolge a tutti gli enti caritatevoli che si occupano di distribuire pasti a persone in difficoltà: mense, centri di accoglienza, comunità residenziali e rappresenta la prima sperimentazione della Legge del Buon Samaritano (legge N.155/2003 “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”) che regola il recupero di cibo dalla ristorazione organizzata, raccogliendo le eccedenze di alimenti come pane e frutta in perfetto stato.

Milano Ristorazione, in collaborazione con i dirigenti scolastici, ha attivato il progetto di raccolta degli alimenti non consumati quali cibi confezionati, formaggi protetti da incarto, pane, frutta, succhi e yogurt. Attualmente partecipano a questa iniziativa benefica 90 scuole di vario grado. Nel corso del 2008 sono stati raccolti 56.300 (65.046 dato 2007) kg di pane e 63.300 (73.611 dato 2007) kg di frutta.

La partecipazione a *Siticibo* non consente però di risolvere il problema del cibo non consumato, che pure come si è visto, per pane e frutta è diminuito. Gli avanzi quotidiani si aggirano in media sul 23% del totale delle pietanze preparate, ma essi non sono necessariamente indice di non gradimento dei piatti. Al fenomeno contribuiscono: i normali scarti lasciati nei piatti, una normale quota precauzionale di produzione in eccesso necessaria per prevedere anomalie produttive, una normale minore gradibilità di pietanza come pesce, verdure e frutta, che sono normalmente poco graditi dai bambini e infine l'introduzione di nuovi piatti in menù che non superano la fase sperimentale. La missione di Milano Ristorazione è comunque quella di sviluppare un approccio educativo al tema dell'alimentazione favorendo una dieta equilibrata. Voler favorire il consumo di pietanze oggi meno accettate dagli alunni, implica delle eccedenze. Questa politica, portata avanti anche con la campagna specifica *Più frutta, più verdura!* ha contribuito ad aumentare il consumo di verdura e frutta sia a casa che a scuola.

Certamente una riduzione del cibo non consumato sarebbe possibile rivedendo le tabelle dietetiche in modo da garantire gli stessi apporti nutritivi con minori grammature. Per questo sarà comunque necessaria una revisione del contratto di servizio con il Comune di Milano. Un risultato è stato certamente raggiunto con l'avvio della produzione di pane da parte di Milano Ristorazione in pezzatura da 30 grammi invece di quella da 50/60 grammi disponibile in commercio. A ogni bambino vengono dati due panini in modo che quello non utilizzato possa essere recuperato.

Per quanto riguarda l'ambiente, la responsabilità di Milano Ristorazione si concentra attorno alla gestione del ciclo produttivo in modo da realizzare il minor impatto ambientale.

Naturalmente la complessità dell'articolazione produttiva di Milano Ristorazione e la presenza di centri di produzione di differente vetustà, hanno richiesto un piano articolato condotto nel corso degli anni in modo che negli investimenti di sostituzione e di realizzazione di nuovi impianti si potesse procedere con una maggiore attenzione alla considerazione degli aspetti ambientali.

Nel settembre 2008 è stata ultimata la ristrutturazione del centro cucina Colleoni che produce circa 4000 pasti in legume fresco-caldo. Con la riapertura di quest'ultimo centro sono stati chiusi i centri cucina Baroni, De Nicola, Magreglio e Mantegna.

La realizzazione di nuovi centri di produzione è l'occasione in cui è possibile mettere a punto in maniera completa politiche a basso impatto ambientale. Il nuovo centro di produzione pasti di via Sammartini, di cui abbiamo già parlato nel Bilancio Sociale 2007, utilizzerà tecniche e soluzioni innovative dal punto di vista ambientale ed ecocompatibili, in particolare per l'utilizzo di acqua ed energia. I lavori di realizzazione sono ormai giunti al 60% e la sua entrata in funzione è prevista per la fine del 2010.

Con la sua apertura, inoltre saranno chiusi centri di produzione maggiormente obsoleti per cui il vantaggio per l'ambiente sarà ancora più elevato.

Alcuni programmi per migliorare il bilancio energetico dell'azienda hanno dovuto essere purtroppo rinviati. Nel Bilancio Sociale del 2007 avevamo parlato dell'impianto a pannelli solari da realizzare nella struttura produttiva di via Quaranta, ma purtroppo, l'andamento economico del 2008 e l'aumento dei costi delle materie prime che si è verificato in quel periodo hanno costretto a rinviare l'investimento.

Un minore impatto ambientale deve tenere conto anche della bolletta energetica. La tabella 1 presenta i costi energetici di Milano Ristorazione negli ultimi quattro anni.

Milano Ristorazione Spese Energetiche								
	2005	a pasto	2006	a pasto	2007	a pasto	2008	a pasto
Energia Elettrica	209.379	0,015	263.528	0,018	279.539	0,019	570.317	0,036
Metano	188.429	0,014	256.693	0,018	215.681	0,015	801.415	0,050
Acqua	3.946	0,000	4.898	0,000	5.821	0,000	63.113	0,004
Gasolio	244.562	0,018	237.018	0,017	228.408	0,016	290.214	0,018
Numero pasti	13.635.718		14.277.461		14.492.311		16.008.220	

Tabella 1

L'incidenza a pasto dei consumi a valore di energia elettrica, gasolio, metano e acqua presenta un andamento caratterizzato da impennate e diminuzioni a seconda delle differenti energie impiegate.

L'energia elettrica aumenta costantemente nel corso degli anni passando da 0,15 cent. a pasto ad addirittura 0,36 centesimi a pasto prodotto, quindi con un aumento percentuale a due cifre nettamente superiore all'incremento del numero dei pasti.

Il metano ha avuto un forte incremento nel 2006, per poi tornare a livelli più contenuti nel 2007 e poi esplodere triplicando nel 2008.

Il gasolio impiegato per il riscaldamento della sede di via Quaranta invece ha subito una progressiva contrazione passando da 0,18 a 0,16 cent. per poi tornare a 0,18 per pasto.

Per l'acqua, la Società paga un contributo forfettario e quindi non abbiamo un valore legato ai consumi.

Per quanto riguarda le spese ambientali presentiamo la tabella 2 in cui sono raccolte e sommate le spese ambientali che la Società effettua ogni anno. In questo caso il dato importante sono le spese totali che possono fornire una valutazione del contributo economico, che la Società è obbligata a fornire per la soluzione dei problemi ambientali. Come si vede il loro importo si aggira attorno all'1% circa dei ricavi.

Milano Ristorazione Spese Ambientali

	2005	2006	2007	2008
Olio esausto	3.021	2.944	2.780	4.060
Smaltimento rifiuti	88.188	78.095	72.625	63.812
Tarsu	524.031	524.292	523.625	535.993
Fosse biologiche	10.025	18.163	23.292	35.986
Disinfestazioni	23.766	27.944	34.958	46.984
Totale	651.036	653.444	659.287	688.843

Tabella 2

Un'ulteriore forma di contributo all'ambiente da parte di Milano Ristorazione consiste nella sua partecipazione alla rete della Protezione Civile. La Società è coinvolta nei casi di catastrofi naturali (vedi terremoto) o emergenze sul territorio milanese. Nel 2008 fortunatamente non ci sono state richieste di intervento.

1.4 IL RUOLO DI MILANO RISTORAZIONE PER L'EXPO 2015



Il 2008 è stato l'anno di Milano sede dell'Expo 2015. Il tema con cui Milano si è aggiudicata la prestigiosa manifestazione è *Nutrire il pianeta. Energia per la vita*. Quindi ne viene naturalmente esaltato il ruolo di Milano Ristorazione. Milano Ristorazione ha già un'esperienza in tema di Expo. Nel corso del 2007 la Società ha vinto la gara per la fornitura dei servizi di ristorazione dell'edizione di Saragozza. Nel 2008 ha gestito 5 bar, un ristorante self service e un ristorante "fast food all'italiana" impiegando 200 lavoratori, di cui 160 spagnoli e servendo in un mese 40 mila caffè, 15 mila pizze, 7500 piadine oltre a lasagne, cotolette, risotti, pasta

con il pesto e panini. Anche se non vantaggiosa dal punto di vista economico, l'esperienza è stata certamente positiva e consentirà a Milano Ristorazione di poter svolgere con maggiore competenza il proprio ruolo in occasione della manifestazione milanese.

Il ruolo di Milano Ristorazione non sarà però limitato alla fornitura dei servizi di ristorazione, ma avrà anche una valenza culturale e di proposizione delle tematiche alimentari. In primo luogo con la realizzazione della *Città del Gusto e della Salute*, un polo di eccellenza creato per studiare, sperimentare e comunicare sistemi e metodologie che promuovano la salute, il benessere e lo sviluppo da realizzare insieme a Sogemi Food. La *Città del Gusto e della Salute* è un soggetto dotato della necessaria autorevolezza, per approfondire e divulgare attività scientifiche sulla sicurezza e la

qualità alimentare, sull'innovazione tecnologica nelle filiere alimentari, nella preparazione e la somministrazione del cibo e sulla corretta alimentazione in funzione di ciascun individuo.

La sua realizzazione è prevista al primo piano del nuovo centro di produzione di via Sammartini. Nel corso del 2008 si è avviata la complessa macchina di preparazione dell'Expo 2015 anche attraverso l'organizzazione di alcuni appuntamenti, che hanno il compito di affrontare le principali tematiche alla sua base. Due di questi, il *Festival dell'Ambiente* e il *Festival dell'Alimentazione* hanno visto la partecipazione di Milano Ristorazione.

Il **Festival dell'Ambiente** si è svolto dal 5 all'11 giugno 2008. All'interno del suo vastissimo programma, nel quadro delle buone prassi, si è svolto il convegno dedicato a *Ambiente, Alimentazione e Salute*, a cui ha preso parte il Presidente della Società professore Michele Carruba.

Il **Festival dell'Alimentazione** si è svolto dal 16 al 22 ottobre 2008. Milano Ristorazione era sponsor della manifestazione e ha svolto un ruolo di primo piano sia con l'organizzazione di eventi che con la partecipazione a convegni oltre che naturalmente con un contributo economico.

Il 18 ottobre si è svolto il convegno *Educazione al valore del cibo*, con al centro il ruolo delle istituzioni della scuola e delle imprese nell'offerta di strumenti per recuperare il valore del cibo, restituendogli centralità nella vita e nello sviluppo della persona anche attraverso una corretta educazione alimentare, a cui ha partecipato il Presidente della Società.

Il 16, 17 e 21 ottobre si è svolto *Pappamondo*, che ha avuto il fine di promuovere la conoscenza delle diversità culturali, anche in campo alimentare, Milano Ristorazione ha proposto tre piatti della cucina internazionale: Pollo yassa (Senegal), Cous-cous alle verdure (Nord Africa) e Riso alla cantonese (Cina).

Il 18 ottobre si è svolto all'interno del suggestivo Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo Da Vinci, l'incontro *Più frutta, più verdura! Progetti educativi per il valore del cibo*, pomeriggio d'animazione e spettacoli d'intrattenimento per i più piccoli, laboratori dei sapori e momenti istituzionali in cui Milano Ristorazione ha illustrato il progetto *Più frutta, più verdura!* a cui è seguita la presentazione del videogioco *Food Force* da parte del World Food Program e la premiazione del Concorso nazionale *Scrivo come mangio* organizzato da Cuore e Parole Onlus.

1.5 LE CIFRE FONDAMENTALI DEL 2008

Il 2008 è stato un anno particolarmente importante per Milano Ristorazione sul cui andamento hanno inciso numerosi eventi. Il Bilancio di Esercizio contenuto in questo volume, contiene una rendicontazione dettagliata degli avvenimenti economico finanziari che hanno contrassegnato la vita della Società.

La prima parte del 2008 è stata ancora caratterizzata dall'aumento dei prezzi dei prodotti agroalimentari. In generale, i fenomeni inflazionistici non hanno trovato copertura nei ricavi dei servizi scollastici erogati, visto che il prezzo del pasto non viene aumentato dal 2000, che il costo del servizio di distribuzione pasti non viene coperto integralmente dal Comune e che lo stesso costo del servizio di riscossione rette grava sulla nostra Società.

Dal punto di vista produttivo abbiamo assistito a un aumento dell'attività: maggior numero di pasti erogati passati da 16.507.268 del 2007 a ben 18.155.670 del 2008, gestione dei servizi di ristorazione all'Expo di Saragozza, gestione a regime dei ristoranti SEA.

Purtroppo alcune di queste iniziative hanno inciso negativamente sul conto economico della Società. Come illustrato dettagliatamente nella parte del Bilancio Civile, il minor afflusso dei visitatori alla manifestazione spagnola ha originato una perdita di oltre un milione di euro mentre le conseguenze della diminuzione del traffico Alitalia presso l'aeroporto di Malpensa, ha inciso negativamente sulla gestione SEA.

Il conto economico riclassificato secondo il metodo del valore aggiunto mostra un risultato operativo negativo per oltre tre milioni di euro.

Valore aggiunto

	2006		2007		2008	
Totale ricavi	64.421.158	100,0%	69.842.072	100,0%	82.544.707	100,0%
Consumi di materie prime	18.100.219	28,1%	18.907.778	27,1%	23.896.037	28,9%
Servizi, beni di terzi, oneri diversi	17.547.937	27,2%	19.730.314	28,2%	29.296.073	35,5%
Valore aggiunto lordo	28.773.002	44,7%	31.203.980	44,7%	29.352.597	35,6%
Accantonamenti	1.831.784	2,8%	2.612.237	3,7%	936.562	1,1%
Ammortamenti	1.283.318	2,0%	1.408.644	2,0%	2.008.794	2,4%
Valore aggiunto netto	25.657.900	39,8%	27.183.099	38,9%	26.407.241	32,0%
Costo del lavoro	22.862.667	35,5%	24.464.134	35,0%	29.165.123	35,3%
Imposte e tasse	2.849.821	4,4%	2.892.150	4,1%	309.520	0,4%
Risultato operativo	-54.588	-0,1%	-173.185	-0,2%	-3.067.402	-3,7%
Gestione finanziaria	79.996	0,1%	2.542	0,0%	-222.902	-0,3%
Oneri/proventi straordinari	218.835	0,3%	259.546	0,4%	3.414.868	4,1%
Risultato netto	244.243	0,4%	88.903	0,1%	124.564	0,2%

Tabella 3

Sono aumentate le quote di reddito distribuite ai fornitori di materie prime e di servizi mentre è rimasta quasi stabile la parte andata ai lavoratori della Società.

1.6 ANDAMENTO DEL MERCATO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il settore della ristorazione scolastica ha incontrato nel 2008 forti difficoltà. La diminuzione delle risorse finanziarie disponibili per gli Enti Locali da una parte e l'aumento dei costi delle materie prime dall'altra, hanno provocato una situazione non facile per le imprese del settore che hanno denunciato una vera e propria situazione di pericolo per i consumatori.

Secondo ANGEM, l'Associazione delle Imprese del Settore, nel 2008 l'aggiudicazione delle gare al massimo ribasso ovvero secondo il metodo dell'offerta economicamente più conveniente, ma in cui il prezzo continua ad avere un peso più che rilevante; il mancato adeguamento dei prezzi all'inflazione dei prodotti alimentari; la richiesta di sempre maggiori investimenti per strutture e servizi da parte dei Comuni e il ritardo nei pagamenti, hanno costituito l'occasione per l'esclusione delle imprese sane e per l'ingresso di imprese che pur di mantenere i loro margini di guadagno non esitano a mettere in pericolo la salute dei propri commensali. Naturalmente questo riguarda il mercato della ristorazione scolastica affidata a privati. Per Milano Ristorazione la situazione è profondamente differente. La scelta di gestire direttamente il servizio attraverso una società controllata dal Comune ha posto il servizio di ristorazione al di fuori di logiche di mercato. Naturalmente l'aumento dei prodotti delle materie prime, dell'energia e del lavoro esistono anche per Milano Ristorazione e i loro effetti si sono manifestati, nel Bilancio 2008, ma le tariffe praticate alle famiglie sono rimaste costanti per anni.

Per quanto riguarda la situazione del servizio di ristorazione scolastica nelle principali città italiane il Bilancio Sociale di Milano Ristorazione contiene il consueto panorama che mette a confronto la situazione di Milano, Torino, Genova, Bologna, Roma, Napoli, Palermo.

Confronto servizio ristorazione scolastica 2008

GESTIONE	Milano Società pubblica	Torino Appalto a società	Genova Appalto a società*	Bologna Società mista pubblico privato (Seribo)	Roma Appalto a società	Napoli Appalto società*	Palermo Appalto società
Prezzo scuole d'infanzia	€ 4,23	€ 4,40	€ 4,65	€ 4,52/5,21**	€ 5,03	€ 3,56	€ 3,87
Prezzo scuole primarie	€ 4,23	€ 4,51	€ 4,53	€ 5,21	€ 5,03	€ 3,82	€ 3,87
Prezzo scuole secondarie I°	€ 4,23	€ 4,51	€ 4,53	€ 4,64	€ 5,03	€ 4,09	€ 3,87
Prezzo pasti a crudo	€ 1,65	€ 1,76	€ 2,32	-	-	-	€ 2,07
Incasso Tariffe Insoluti***	Società 9%	Comune 10,4%	Comune n.d	Società 8%	Comune n.d.	Comune no insoluti	Comune no insoluti
Distribuzione e scodellamento pasti	Personale società	Personale società Dipendenti comunali	Personale comunale e personale delle società a seconda delle tipologie di pasto	Personale società Dipendenti comunali	Personale società	Personale scolastico	Dipendenti comunali

* I prezzi di Napoli e Genova rappresentano una media dei prezzi dei differenti appalti di affidamento a varie società nelle varie zone della città. **Per Bologna la differenza di prezzo deriva dalla gestione della distribuzione affidata ai dipendenti comunali nelle scuole comunali e alla società negli altri tipi di scuola. *** La percentuale di insoluti è data dal rapporto tra valore dei pasti non pagati per i quali è stata avviata una procedura ufficiale di recupero del credito e valore del bollettato.

Tabella 4

Si tratta naturalmente di un confronto che non prende in considerazione tutti gli elementi che costituiscono un servizio di ristorazione, ma solo il prezzo e le modalità di distribuzione, senza alcun riferimento quindi al menù e alla qualità delle derrate.

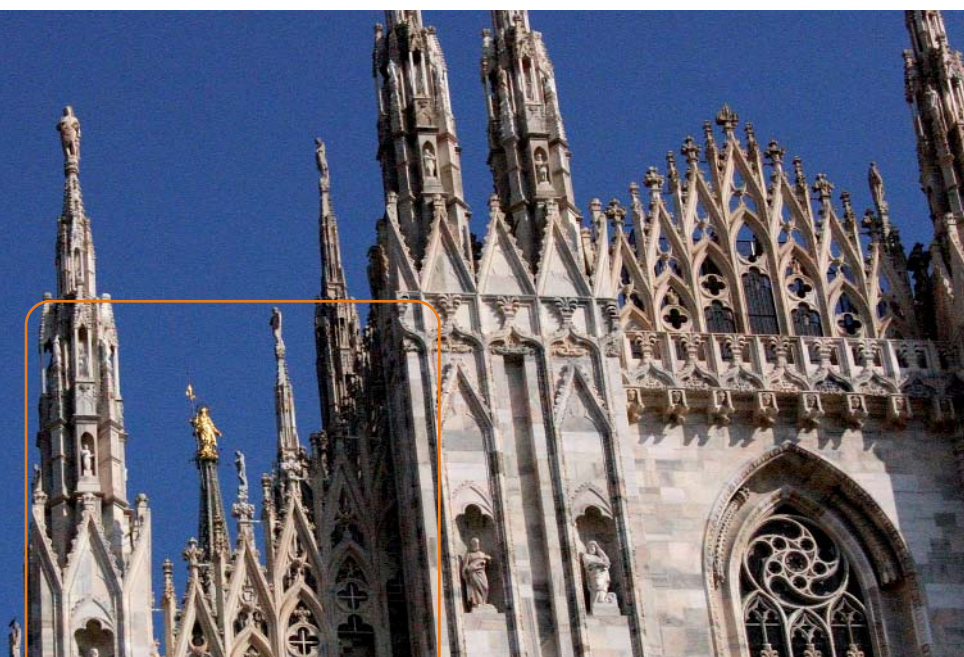
La tabella 4 mette in evidenza in primo luogo la differenza tra Nord, Centro e Sud. I prezzi di Napoli e Palermo sono mediamente più bassi. Al Nord sono in una fascia intermedia e a Roma sono più elevati.

La maggior parte dei Comuni ha optato per l'appalto a Società. Nel confronto tra i vari Comuni occorre tenere conto oltre che del prezzo del pasto anche del costo dei servizi (come l'incasso delle tariffe) che sono rimasti a carico del Comune e che quindi spingerebbero più in alto questo prezzo.

Bologna invece ha costituito da anni una Società pubblico privata per la gestione del servizio e il costo riconosciuto alla Società tiene conto anche del costo per la riscossione delle tariffe.

Milano è l'unica grande città del campione che continua a gestire direttamente il servizio anche se attraverso una propria controllata. Il prezzo riconosciuto dal Comune che comprende tutti gli oneri è il più basso tra le città del Nord. Come mostrato dall'analisi del valore aggiunto e come illustrato dal Bilancio d'Esercizio, il prezzo riconosciuto dal Comune di Milano non copre il costo medio di produzione del pasto, che nel 2008 è ammontato a 4,54 Euro.

Per quanto riguarda il valore degli insoluti i valori di Milano, Torino e Bologna sono abbastanza vicini. Napoli e Palermo dichiarano invece di non avere insoluti grazie al sistema di prenotazione e pagamento vigente. In questi due Comuni le famiglie devono provvedere a pagare ogni inizio mese i pasti richiesti. Alle scuole vengono inviati solo i pasti per gli iscritti di quel mese e i non iscritti non sono ammessi al refettorio. Infine mentre il Comune di Roma, dove il servizio è gestito dai 19 Municipi non elabora un dato totale per l'intero Ente, il Comune di Genova non ha comunicato alcun dato.



1.7 LA COMUNICAZIONE E I RAPPORTI CON I MEDIA

Nel 2008 è proseguito il progetto di miglioramento della comunicazione con le famiglie e in generale con l'utenza e i media.

La newsletter *Parliamoci*, avviata alla fine del 2007 e della quale nel 2008 sono stati pubblicati 7 numeri, ha trattato i principali argomenti riguardanti il servizio e ha ospitato lettere e giudizi delle famiglie che hanno consentito di sviluppare un positivo rapporto con i consumatori. Ogni numero è articolato in una rubrica dedicata agli alimenti, *Conosciamo ciò che mangiamo*, contenente notizie di interesse per le famiglie sulla gestione e sulle attività dell'azienda; lettere e contributi e all'interno il menù del mese con l'evidenziazione dei nuovi piatti.

La comunicazione è di particolare importanza per Milano Ristorazione. Ogni anno la stampa dedica al tema della ristorazione scolastica milanese grande attenzione. La tabella 5 riporta gli articoli dedicati alla nostra Società nel corso degli ultimi tre anni.

Presenza di Milano Ristorazione sulla stampa

Anni	Articoli
2006	62
2007	67
2008	117

Tabella 5

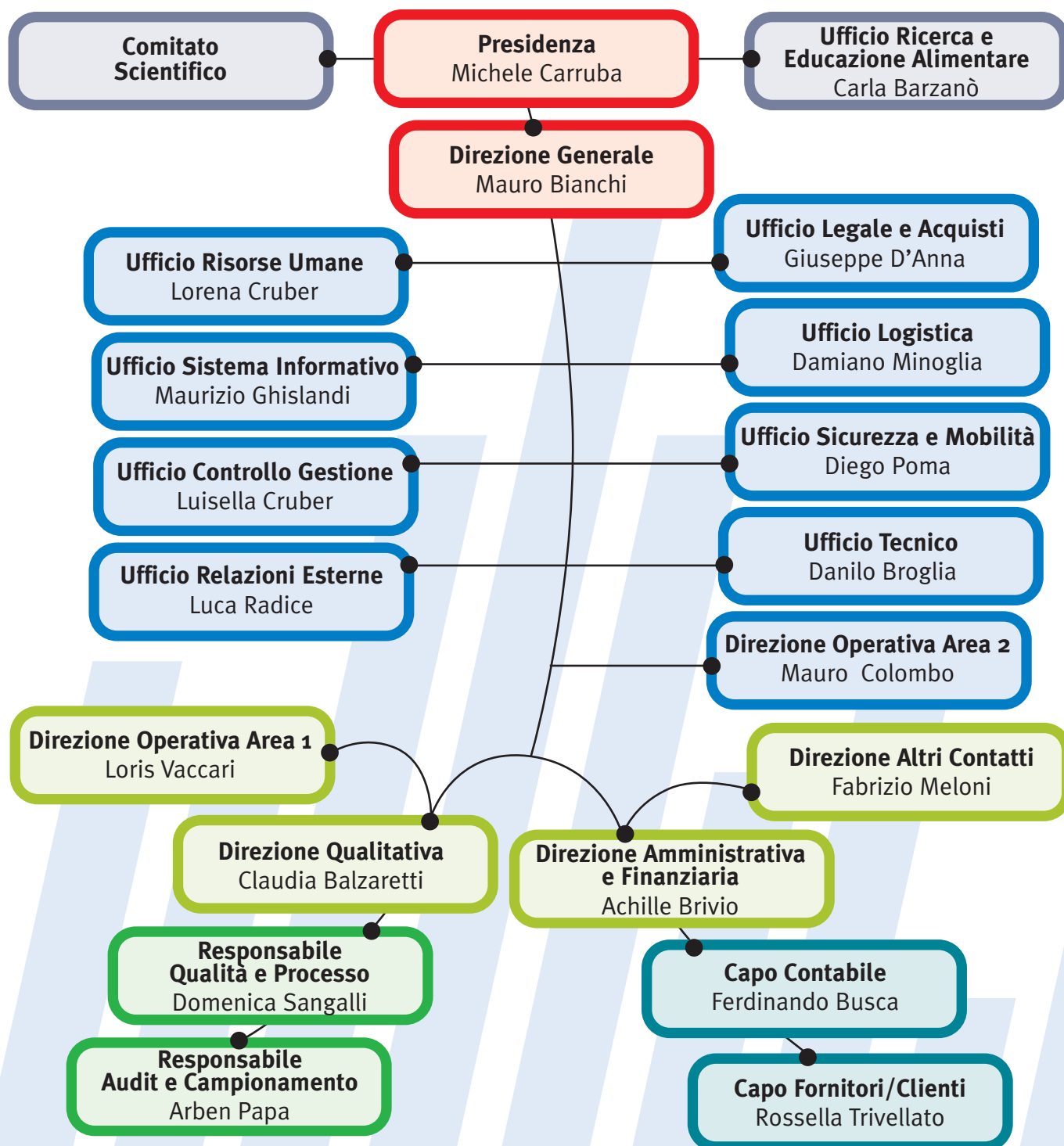
Si tratta di un fenomeno di grande rilievo che costituisce una garanzia per i cittadini e i consumatori aumentando la trasparenza sull'attività della nostra Società.

Milano Ristorazione attribuisce grande importanza e attenzione al rapporto con i media.



1.8 L'ORGANIZZAZIONE

L'organigramma della Società non ha conosciuto modifiche nel corso del 2008 ed è rappresentato nella figura sotto.

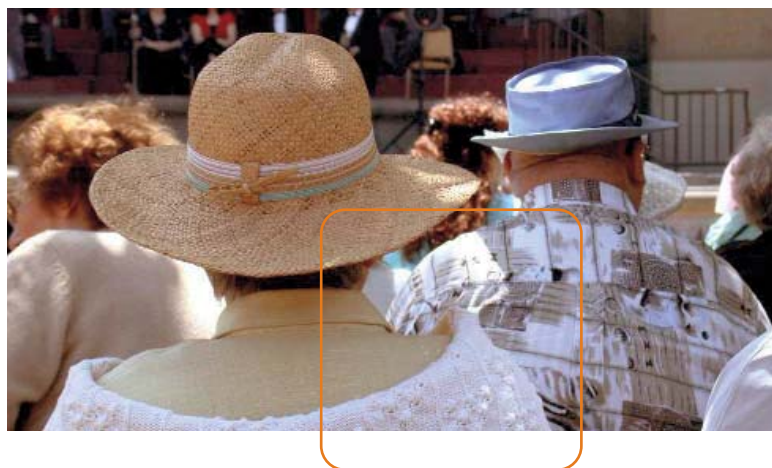


2. I Clienti

2.1 LE DIMENSIONI E LE CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

Milano Ristorazione produce e distribuisce pasti a una clientela ampia e composita. Come si vede dalla tabella 6 ci sono cinque categorie di clienti:

- i bambini dei nidi d'infanzia, gli alunni delle scuole dell'infanzia primarie e secondarie di 1° grado e il personale scolastico;
- gli anziani ospiti delle case di riposo (Residenze Socio Assistenziali);
- gli adulti, spesso anziani, assistiti dai Servizi Sociali o ospiti dei Centri Prima Accoglienza (CPA) o del Ricovero Notturno, i ragazzi e gli adulti ospiti delle Case Vacanza; dei Centri Socio Educativi, le Scuole Speciali, i pasti forniti nel Laboratorio di Piazza Castello;
- gli adulti dipendenti della SEA;
- le scuole private fornite di derrate crude da cucinare in loco.



Come si può osservare tutte le categorie di clientela sono aumentate nel corso del 2008.

Nella sua attività quotidiana Milano Ristorazione deve preparare pasti che siano adeguati a ognuna di queste categorie e alle particolari esigenze che ognuna di queste può manifestare per motivi dietetici o religiosi. I pasti di ciascuna di queste categorie non differiscono solo per la grammatura, ma anche per la struttura del menù; alunni, ospiti delle case di riposo e adulti richiedono una composizione del pasto differente e adattata alle loro esigenze.

Naturalmente gli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie e secondarie rappresentano la componente più importante dell'utenza. Si tratta inoltre, di una componente molto articolata al suo interno, dove il rapporto con il cibo si modifica continuamente con la richiesta di una maggiore personalizzazione e con ripercussioni sui gusti e quindi sul menù.

Numero dei pasti prodotti e distribuiti

	2006	2007	2008	Variaz.% 08/07
Comune di Milano (tutte le scuole)	13.115.380	13.052.600	13.212.815	1,2
Case di riposo	442.275	428.541	548.655	28,0
Servizi speciali	548.376	680.586	878.575	29,1
Clienti terzi (inclusi clienti SEA)	171.430	330.592	1.368.175	313,9
Pasti al crudo	1.928.907	2.014.949	2.147.450	6,6
Totale pasti	16.206.368	16.507.268	18.155.670	10,0

Tabella 6

Numero dei pasti prodotti e distribuiti

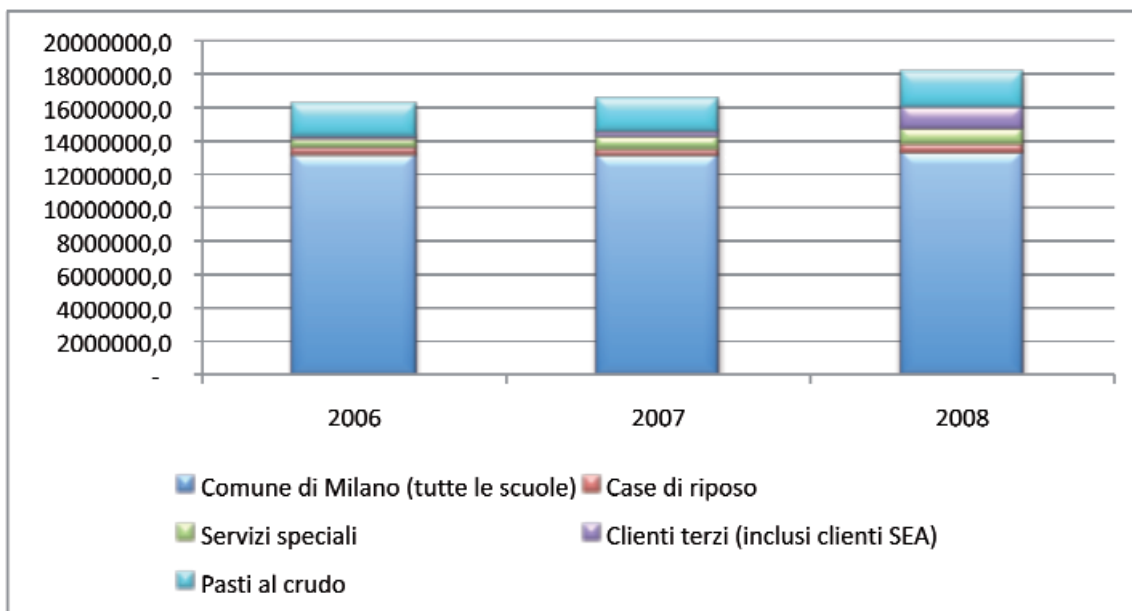


Grafico 1

2.2 OBIETTIVO SALUTE: IL COMITATO SCIENTIFICO

Milano Ristorazione si ispira nella sua azione quotidiana alla missione aziendale così definita

La Mission

- Tutelare la salute e sviluppare uno stile di vita corretto collegato a un'alimentazione equilibrata a partire dal servizio di refezione scolastica inteso come momento educativo



La tutela della salute intesa non solo come prevenzione dalle conseguenze di cibi e derrate adulterati o non in perfette condizioni igieniche, ma come attenzione alle conseguenze di lungo periodo sulla salute di un'alimentazione errata e quindi a obesità, anoressia, bulimia, malattie dell'apparato cardio circolatorio, è al centro della missione di Milano Ristorazione, con l'obiettivo di sviluppare uno stile di vita corretto, uno stile di vita cioè in cui il rapporto con il cibo sia equilibrato.

Per poter adempiere appieno alla sua missione la Società si è dotata dal 2007 di un Comitato Scientifico presieduto dal Presidente della Società, Professor Michele Carruba, Direttore del Centro Studi sull'Obesità dell'Università Statale di Milano e formato da quattro qualificati esperti:



Arianna Banderali Dirigente medico presso il reparto di riabilitazione nutrizionale della Casa di cura Villa Garda (Vr), specializzata nella cura dei disturbi dell'alimentazione (anoressia, bulimia, disturbi dell'alimentazione atipici) e dell'obesità. Collabora all'attività didattica e scientifica della Cattedra di Farmacologia - Centro Studi e Ricerca dell'Obesità dell'Università degli Studi di Milano; è membro del Consiglio Direttivo e Socio fondatore dell'A.N.S.I.S.A. (Associazione Nazionale Specialisti in Scienza dell'Alimentazione); è Presidente e Socio fondatore dell'A.I.D.A.P. (Associazione Italiana Disturbi dell'Alimentazione e del Peso). Fa parte del comitato editoriale della newsletter *Emozioni e cibo* organo ufficiale dell'A.I.D.A.P. e dell'*A.I.D.A.P. Journal Observer* (giornale di aggiornamento scientifico dell'Associazione Italiana

Disturbi dell'Alimentazione e del Peso).



Giuseppe Banderali Direttore del day hospital pediatrico e Vicedirettore della Clinica Pediatrica dell'Azienda Ospedaliera San Paolo di Milano. Ha pubblicato numerosi lavori scientifici su riviste italiane e internazionali sull'allattamento al seno e la nutrizione in età pediatrica. È professore a contratto nella Scuola di specializzazione in Pediatria; è Consigliere nazionale della Società Italiana di Pediatria Preventiva e Sociale (SIPPS); Consigliere della Società Italiana di Pediatria (SIP) sezione Lombardia, della Società Italiana di Nutrizione Pediatrica (SINUPE); della Società Italiana di Nutrizione (SINU) e dell'Associazione Prevenzione Malattie Metaboliche Congenite (APMMC); è membro del gruppo Epidemiologia European Society of Pediatric Research (ESPR).



Carla Barzanò Dietista, specializzata in didattica dell'educazione sanitaria, giornalista. Si occupa di formazione del personale sanitario, operatori del settore della ristorazione, esperti di educazione alimentare e docenti delle scuole di ogni ordine e grado. È consulente di istituzioni pubbliche e private, italiane ed estere ove si occupa di ricerca e programmazione nell'ambito dell'educazione alimentare e della programmazione dei servizi di ristorazione. Collabora con riviste divulgative e scientifiche su temi di educazione al consumo consapevole; è autrice e coautrice di testi di educazione al consumo rivolti a giovani e adulti, con particolare riferimento all'educazione del gusto e alla tutela del benessere a tavola.



Silvia Scaglioni Ricercatore presso la Clinica Pediatrica, Dipartimento Medicina Chirurgia e Odontoiatria, dell'Azienda Ospedaliera, San Paolo di Milano e responsabile dell'ambulatorio di Nutrizione Clinica. Si occupa di nutrizione (ricerche cliniche ed epidemiologiche sulle abitudini nutrizionali in età pediatrica e i fattori di rischio precoci per l'obesità, intervento nutrizionale nell'obesità essenziale) e auxologia (valutazione dell'accrescimento in bambini a diverso regime alimentare o con patologia metabolica congenita).

Il Comitato Scientifico consente di avere un approccio scientifico e costantemente aggiornato ai temi dell'alimentazione e dello sviluppo dei bambini e affianca i nutrizionisti nella definizione del menù e nel lavoro di informazione alle commissioni mensa.

2.3 LA PERSONALIZZAZIONE DEL PASTO E L'ATTENZIONE AI BISOGNI DEI CLIENTI

Milano Ristorazione è consapevole che il servizio di ristorazione collettiva oltre a tutelare la salute deve soddisfare le esigenze dei clienti, che chiedono che esso sia adeguato alle loro esperienze alimentari e alle loro esigenze dietetiche.

Il **menù** è il punto centrale di un servizio di ristorazione. Quello riservato alle scuole comprende 19 primi piatti asciutti, 7 primi piatti in brodo, 31 secondi piatti, 15 contorni e 10 tipi di frutta a rotazione secondo le stagioni e ripartito su quattro settimane. Il menù non è solo un documento; rappresenta l'offerta alla clientela, ma è anche il principio organizzativo dell'azienda attorno a cui ruoteranno l'attività di tutti i lavoratori, le forniture, la salute e la soddisfazione dei clienti.

Per soddisfare i gusti e le aspettative di migliaia di clienti il menù è il risultato di una media della gradibilità. Questo valore evolve nel tempo e per questo anche il menù può evolvere continuamente per essere sempre vicino ai gusti e alle aspettative. I cambiamenti sono determinati e suggeriti dal comitato scientifico, dai nutrizionisti, dal personale addetto alla preparazione dei pasti, dai genitori, dagli insegnanti, dal personale di distribuzione, dai clienti che, attraverso un processo strutturato, contribuiscono a innovare il menù, facendo in modo che esso sia sempre adeguato al maggiore numero delle esigenze dei portatori d'interesse che ruotano intorno all'Azienda.

C'è inoltre un comparto dedicato alle esigenze culturali, religiose e sanitarie dei bambini, con la preparazione di un numero sempre maggiore di **diete speciali** riportate in tabella 7.



Numero delle diete giornaliere

	A. S. 2005/2006	A. S.2006/2007	A. S.2007/2008
Sanitarie	2.725	3.068	3.099
Etico-Religiose	4.914	4.343	4.772
Totale	7.639	7.411	7.871

Tabella 7

Nel triennio considerato sono aumentate, sia le diete sanitarie che rispondono a specifiche esigenze degli alunni affetti da patologie alimentari (diabetici, celiaci, multi allergici), sia quelle etico - religiose.

Le diete sanitarie per patologie, richiedono la preparazione di pasti individuali con una specifica linea di produzione presente presso le diverse unità produttive. Nel processo di produzione e consegna è fondamentale assicurarsi che una determinata dieta, collegata a una determinata patologia di un alunno, arrivi solo ed esclusivamente a quell'alunno e che allo stesso non vengano somministrati altri cibi, dal momento che se così fosse potrebbe verificarsi un grave danno per la sua salute.

Numero delle diete giornaliere

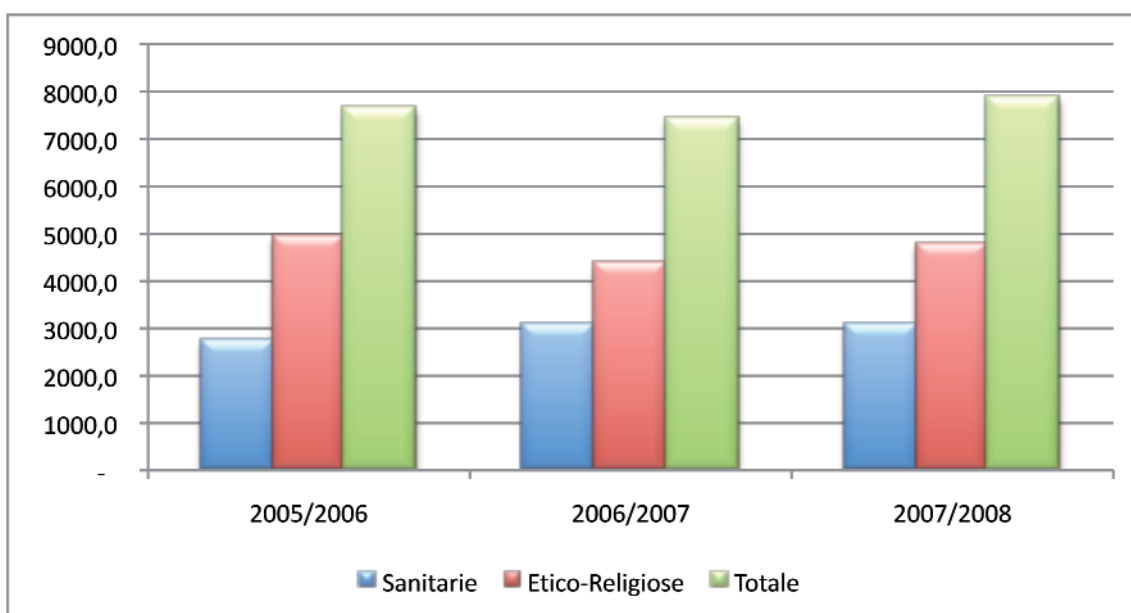


Grafico 2

La dislocazione territoriale dei luoghi di consumo non ha consentito a Milano Ristorazione di poter optare per la concentrazione della preparazione delle diete in un unico centro di produzione specializzato, destinato esclusivamente alle diete, che avrebbe consentito di ridurre possibili contaminazioni della linea di produzione. Le procedure seguite per la produzione dei pasti dietetici, garantiscono comunque il contenimento del rischio associato. I pasti sono distribuiti in contenitori individuali, muniti di etichetta identificativa del destinatario, su ognuna delle quali è scritto il nome dell'alunno, al fine di evitare la possibilità di scambio fra gli stessi.

Altra categoria di clienti che richiede una particolare attenzione è quella degli **anziani**. I pasti per gli anziani vengono distribuiti presso le RSA (Residenze Sanitarie Assistenziali) e presso i CMA (Centri Multiservizi Anziani). Per alcune categorie di ospiti delle RSA, che presentino disabilità o limiti nell'autosufficienza e nella masticazione e nella digestione, può essere necessario predispor-

re delle pietanze frullate che possano essere assunte più facilmente. Naturalmente queste preparazioni richiedono anch'esse una linea di produzione specifica.

Numero dei pasti per gli anziani

	2006	2007	2008
RSA	442.000	428.541	548.655
CMA	289.594	320.411	306.968
Totale pasti	731.594	748.952	855.623

Tabella 8

Infine segnaliamo la tabella 9, che riporta il numero dei pasti prodotti e distribuiti agli immigrati ospiti dei centri di accoglienza e di identificazione. Poichè parte degli ospiti proviene da Paesi di differente religione si richiedono degli accorgimenti particolari nel menù.

Numero dei pasti per gli immigrati

	2006	2007	2008
Totale pasti	126.664	122.275	145.116

Tabella 9

Un servizio di ristorazione è fatto essenzialmente da cibo, ma anche dalla modalità con cui questo cibo è distribuito. Per questo è proseguita l'installazione dei self service per la distribuzione dei pasti avviata nel 2007. Attraverso il self service, pur con un menù unico, si è mirato a rispondere alla creazione di autonomia di scelta, seppur guidata e quindi a collocare anche il pasto scolastico degli alunni, in un ambito di esperienze alimentari più consono alla loro età. I self service installati a fine 2008 erano 67.

2.4 L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

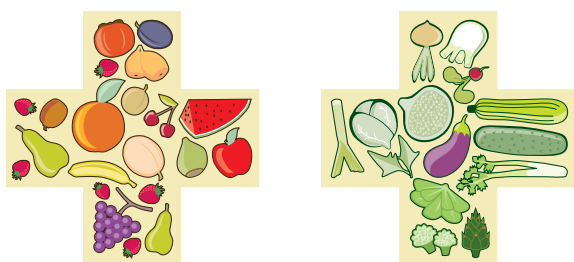
Il servizio di ristorazione scolastica è da Milano Ristorazione inteso come momento educativo: alimentare, culturale e sociale.

Tali finalità educative sono sviluppate da Milano Ristorazione attraverso la realizzazione di una serie di iniziative rivolte alla formazione delle famiglie e dei consumatori.

Le famiglie partecipano al servizio di ristorazione attraverso le **Commissioni Mensa**, uno strumento di controllo volontario del servizio espressamente previsto dal Contratto di Servizio stipulato da Milano Ristorazione con il Comune di Milano. Sono circa 200 e hanno una composizione numerica variabile da scuola a scuola.

Ogni anno, a cura del servizio Relazioni Esterne dell'azienda, si svolgono circa 35 incontri (uno per centro cucina) con il dirigente scolastico, il docente referente per la ristorazione scolastica, i rappresentanti della Commissione Mensa e altri interlocutori per discutere dei problemi inerenti il servizio erogato.

Nel 2008 è proseguita l'iniziativa formativa dedicata alle Commissioni Mensa, realizzata in collaborazione con la Provincia di Milano sulle indicazioni della Regione Lombardia, in modo da fornire delle conoscenze di base, che pongano i componenti delle stesse nel giusto atteggiamento per svolgere il compito loro affidato. Dal 3 marzo al 29 aprile 2008, le Commissioni Mensa facenti capo a sei gruppi di centri di produzione pasti, hanno partecipato ad altrettante iniziative articolate ognuna in due incontri, di due ore ciascuno dedicati a due temi: *La persona e il cibo: un altro modo di fare educazione alimentare*, tenuta da una psicologa e *La complessità del servizio di refezione scolastica e il ruolo della Commissione Mensa*, tenuto da una tecnologa alimentare.



**PIÙ FRUTTA,[®]
PIÙ VERDURA!**

Naturalmente le Commissioni Mensa hanno svolto diversi interventi e controlli presso i centri di produzione pasti e le cucine. Le Commissioni operano compilando **una scheda di valutazione** nella quale sono presi in esame la situazione della pulizia dell'ambiente e delle attrezzature, il servizio in particolare attraverso i tempi di distribuzione, la temperatura delle derrate, il grado di cottura, la quantità, giungendo infine a calcolare un indice di gradimento del pasto.

Le iniziative rivolte ai consumatori mirano al loro coinvolgimento attraverso momenti di gioco e di intrattenimento informato.

Il progetto *Più frutta, più verdura!* giunto al quarto anno scolastico, è un percorso per la

promozione di frutta e verdura nelle Scuole dell'Infanzia Comunali e Statali. Si articola in iniziative di formazione rivolte agli insegnanti, laboratori di cucina, realizzazione di orti scolastici per gli alunni, partecipazione delle famiglie e festa finale. Il progetto segue l'andamento dell'anno scolastico. Ogni anno sono coinvolte mediamente una trentina di scuole con la partecipazione di oltre 1.400 bambini.

L'altro progetto formativo è il *Laboratorio dei sapori*, un progetto educativo rivolto ai bambini delle scuole primarie e secondarie di Milano, che ha il duplice obiettivo di insegnare ad assaggiare e a consumare il pasto consapevolmente.

Il progetto si articola in un incontro formativo nel corso del quale vengono presentate le modalità per assaggiare il pasto e la scheda per la rilevazione dei giudizi, in modo da giungere a una valutazione consapevole. Successivamente in refettorio, i bambini consumano il pasto e compilano la scheda di valutazione su gradibilità, aspetto, sapore e odore di ciò che hanno mangiato. Le schede sono ritirate settimanalmente e utilizzate per la verifica del menù.

Nel corso dell'anno scolastico 2007/2008 sono stati compilati 65.430 questionari. I giudizi super buono sono stati il 40,1%, i giudizi negativi (cattivo, veramente cattivo, super cattivo) invece si sono arrestati al 23%.

2.5 LE TARIFFE

Le tariffe rappresentano il prezzo pagato dalle famiglie per il servizio di ristorazione. È evidente pertanto, che esse influenzino la valutazione del servizio da parte delle famiglie. Esse sono definite dal Comune di Milano e sono rimaste invariate dal settembre 2003. Milano Ristorazione svolge per conto del Comune la bollettazione e l'incasso delle stesse. Nel 2008 il contributo delle tariffe pagate dalle famiglie sul totale dei ricavi della Società è stato pari al 47,5% in aumento rispetto al 2007.

Servizio Ristorazione Scolastica - Tariffe mensili in vigore dal settembre 2003

Reddito Imponibile Procapite	Scuola dell'Infanzia, Comunali e Statali Scuole Speciali	Primaria e Secondaria di 1° grado a 5gg settimanali	Primaria e Secondaria di 1° grado a 3gg settimanali
Fino a 1.549,37 Euro	10,50	14,00	8,00
da 1.549,37 a 3.098,74 Euro	24,00	29,50	17,50
da 3.098,74 a 5.164,57 Euro	33,00	43,00	26,00
oltre 5.164,57 Euro	46,00	59,00	35,50

Tabella 10

2.6 L'INDAGINE NIELSEN SULLA SODDISFAZIONE DEI CLIENTI

Una conferma al lavoro svolto dalla nostra Società, viene da un'indagine, che Milano Ristorazione ha commissionato nel 2008 all'Istituto specializzato in indagini di mercato Nielsen, per valutare il grado di soddisfazione delle famiglie dei bambini che usufruiscono dei servizi offerti e gli aspetti che determinano o meno questa soddisfazione.

L'Istituto si è rivolto a un campione di soggetti intervistati scelto a caso tra gli abitanti della città di Milano: 1001 tra genitori o altri familiari adulti di bambini di età compresa dai 3 ai 14 anni, che quotidianamente pranzano nelle mense scolastiche gestite da Milano Ristorazione.

Agli intervistati è stato chiesto di esprimere un giudizio relativo ad alcune aree del servizio, nello specifico:

- la qualità del cibo
- la composizione del menù
- il servizio di somministrazione
- il personale
- le informazioni e la comunicazione



I risultati raccolti evidenziano un elevato grado di soddisfazione globale: il 57% degli intervistati ha dichiarato di essere soddisfatto della qualità dei servizi; il 16% ha espresso giudizi negativi mentre gli indecisi rappresentano il 27%. I genitori più soddisfatti sono quelli dei bimbi che frequentano la Scuola dell'Infanzia (63%) seguiti da quelli delle Primarie (58%) e delle Secondarie di primo grado (44%).

Tra i vari aspetti indagati, quello su cui i genitori esprimono la maggiore soddisfazione è la composizione del menù, con il 77% di giudizi positivi contro il 6% di negativi seguito nell'ordine dal personale, dall'informazione e comunicazione, dal servizio di somministrazione e dalla qualità del cibo.

Per tutti gli aspetti valutati, il giudizio non è in ogni caso andato mai sotto il livello di accettabilità, che in una scala di gradimento dove uno è il minimo e cinque il massimo corrisponde a un valore compreso tra il tre e il quattro.

Dalle interviste è risultato che il 90% degli intervistati conosce Milano Ristorazione, sa che è la Società che gestisce la refezione scolastica nell'istituto del proprio figlio e la ritiene una Società sana, moderna e forte, che gioca un ruolo attivo nella corretta educazione alimentare dei bambini. Positiva risulta dunque la percezione dell'immagine della Società presso le famiglie milanesi.

Rispetto alla precedente edizione dell'indagine, l'attuale ricerca mostra miglioramenti su ogni aspetto indagato, evidenziando una costante crescita del gradimento delle famiglie verso l'operato dell'azienda. In particolare i giudizi negativi sul menù passano dal 23% del 2003 al 6% di oggi mentre anche i giudizi sulla temperatura dei pasti sono migliorati del 16%.

Da rilevazioni sul gradimento del servizio da parte dei bambini, effettuate durante tutto l'anno, risulta che il giudizio dei piccoli diretti interessati coincide quasi perfettamente con quello dei genitori.

3. I lavoratori

3.1 IL PERSONALE DIRETTO



Come si può osservare dalla tabella 11, nel corso del 2008 il personale diretto di Milano Ristorazione è rimasto pressoché costante. Il numero totale degli addetti è il saldo tra il totale del personale alla fine del 2007 e i movimenti di personale verificatisi nel corso del 2008, in cui ci sono state 52 nuove assunzioni e 43 cessazioni del rapporto di lavoro, di cui 17 per pensionamento. Se si considera che parallelamente nel 2008, l'attività è fortemente aumentata e che la quota del costo del personale è rimasta sostanzialmente sui livelli dell'anno precedente, come abbiamo visto dalla tabella 3 sul valo-

re aggiunto nel Capitolo 1, possiamo concludere che il contributo di questo portatore d'interesse (personale diretto) all'accrescimento della vita e al risultato aziendale sia aumentato.

Personale per genere e qualifica

	2006	2007	2008	Var.% 08/07
Dipendenti	862	959	968	0,9
Totale femmine	633	711	707	-0,6
Totale maschi	229	248	261	5,2
Operai	702	792	796	0,5
Impiegati	143	149	154	3,4
Quadri	12	12	12	0,0
Dirigenti	5	6	6	0,0

Tabella 11

Nel 2008 il numero delle assunzioni è tornato su valori normali dopo il 2007 in cui si era verificata una punta a causa del passaggio alla Società del personale della gestione SEA.

Assunzioni e Cessazioni

	2006	2007	2008
Operai maschi	nd	nd	21
Operaie femmine	nd	nd	17
Impiegati maschi	nd	nd	4
Impiegate femmine	nd	nd	10
Totale assunzioni	42	140	52
Cessazioni	34	44	43
di cui per pensionamento	17	14	17
Saldo	8	96	9

Tabella 12

Contemporaneamente si è modificata la sua composizione. È leggermente diminuita la componente femminile (-0,6) mentre è aumentata quella maschile (+5,2) e sono aumentati gli impiegati (+3,2).

Per quanto riguarda la composizione del personale femminile, si è leggermente ridotto il numero delle operaie mentre è aumentato il numero delle impiegate. Stabili le donne quadro mentre non ci sono ancora dirigenti donna.

Personale femminile per qualifica

	2006	2007	2008
Operai	531	602	595
Impiegati	98	105	108
Quadri	4	4	4
Dirigenti	0	0	0
Totale personale femminile	633	711	707

Tabella 13

Per quanto riguarda le qualifiche di responsabilità del personale femminile sono 13 (uguale al 2007), le Responsabili di Zona, 53 (-2) le Capo cuoca nei nidi e 18 (+1) le Capo cuoca nei centri cucina.

Dal punto di vista contrattuale la maggior parte del personale è inquadrata con il contratto degli Enti Locali. Il personale inquadrato con il contratto del Turismo e Pubblici Esercizi è quello direttivo (responsabili di sede – responsabili di zona – alcuni impiegati) e quello operante presso le strutture SEA. Dal 2008 con l'apertura del panificio sono presenti anche alcuni lavoratori inquadrati con il contratto dei panificatori.

Inquadramento contrattuale

	2006	2007	2008
CCNL Dirigenti	5	6	6
CCNL Turismo	45	157	160
CCNL Enti Locali	812	796	795
CCNL Panificatori			7

Tabella 14

I lavoratori extracomunitari, riportati in tabella 15, passano da 45 a 54 e rappresentano il 5,67% dell'organico.

Personale extracomunitario

	2006	2007	2008
Personale extracomunitario	38	45	54
% su Totale personale	4,41	4,68	5,67

Tabella 15

Tutto il personale è assunto a tempo indeterminato. Assunzioni a tempo determinato sono possibili solo nel caso di sostituzioni per malattia o maternità.

3.2 IL PERSONALE INDIRECTO

Per lo svolgimento della propria attività Milano Ristorazione fa ricorso a due forme di personale indiretto. Il primo è quello destinato alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei refettori. In questo caso si tratta di personale di ditte specializzate a cui è stato assegnato un vero e proprio subappalto di fasi del servizio, effettuato a norma di legge e aggiudicato mediante regolare gara d'appalto, senza che la nostra Società abbia alcuna gestione del personale impiegato. Milano Ristorazione ha esclusivamente un potere di controllo. Il Contratto di Servizio prevede un coordinatore di zona e un responsabile di refettorio che devono rendersi sempre raggiungibili dal Responsabile di Zona di Milano Ristorazione.

Milano Ristorazione prevede, pena risoluzione contrattuale, che ai lavoratori delle ditte appaltatrici siano praticate condizioni normative, retributive e contributive non inferiori a quelle stabilite dal contratto collettivo di categoria e verifica l'applicazione di detti requisiti e il regolare versamento dei contributi previdenziali e assistenziali.

Inoltre, il contratto impone all'appaltatore di far applicare scrupolosamente ai propri lavoratori le norme antinfortunistiche, dotandolo di tutto quanto necessario alla prevenzione degli infortuni.

Nel corso del 2008 è stata effettuata una gara per il servizio di distribuzione pasti nelle Scuole dell'Infanzia (gennaio 2009 - giugno 2010) assegnata alla Centenaria Onlus per un importo di 1.750.000 euro circa.

Nell'anno scolastico 2008-2009 i lavoratori impegnati in queste attività sono stati 1.380 e le società affidatarie del servizio sono state Sapi Srl; Sogno e Realtà Scarl; Servizi Integrati Srl; Team Service Scarl; La Centenaria Onlus Scarl; Primavera Soc. Coop p.a. Il costo del servizio è stato pari a 10.197.121 di euro come illustrato anche nella relazione integrativa al Bilancio di Esercizio.

Il secondo tipo di personale indiretto è rappresentato dal personale somministrato, personale a cui sono affidati compiti, che per la loro caratteristica o la loro temporaneità richiedono figure specialistiche, per periodi determinati di tempo. Il lavoro somministrato rappresenta naturalmente una via di accesso all'azienda come si vede dalla tabella sottostante.

Personale somministrato

	2006	2007	2008
Dipendenti	103	161	140
di cui assunti successivamente	14	11	35

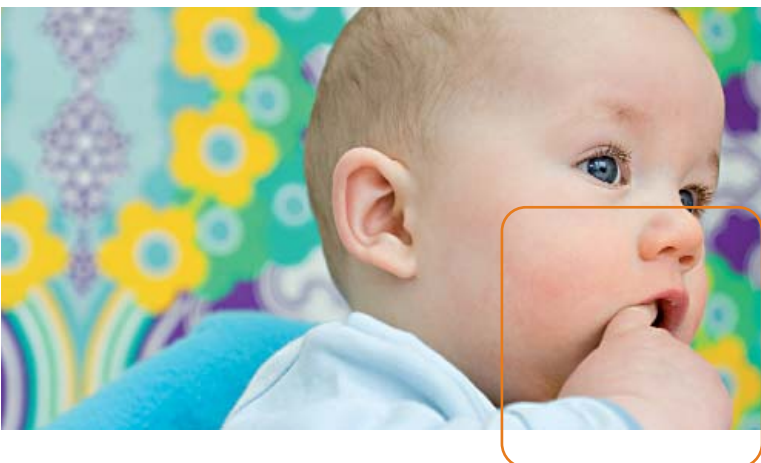
Tabella 16

Nel corso del 2008, il ricorso al lavoro somministrato è stato inferiore al 2007 mentre è stato più elevato il numero di lavoratori somministrati assunti definitivamente in azienda pari al 25% del totale contro il 6,8 dello scorso anno.

Il costo del lavoro interinale per l'anno 2008 è stato di 2.639.025 euro.

Le società a cui si ricorre per la fornitura di personale somministrato sono scelte mediante gara d'appalto.

3.3 LA TUTELA DELLA MATERNITÀ E IL PERSONALE DEBOLE



Milano Ristorazione è totalmente rispettosa delle normative a tutela di particolari categorie di lavoratori.

In particolare l'alta percentuale di personale femminile ha come conseguenza un alto numero di maternità, che nel corso del 2008 sono notevolmente aumentate rispetto agli anni precedenti. Tutte le dipendenti in maternità sono rientrate al lavoro.

Maternità

	2006	2007	2008
Numero maternità	12	13	20
Dipendenti cessate	-	-	-

Tabella 17

Il personale invalido inserito in azienda ogni anno ai sensi della Legge 68/99 che prevede l'assunzione di 45 persone in 10 anni, è riassunto nella tabella 18. In base alla convenzione con la Provincia, Milano Ristorazione ha l'obbligo di assumere annualmente 5 addetti fino al raggiungimento di 45 entro il 2010.

Inserimento invalidi

	2006	2007	2008
N. invalidi assunti	5	4	1

Tabella 18

Milano Ristorazione sostiene l'inserimento dei soggetti deboli anche attraverso l'aggiudicazione di servizi necessari per lo svolgimento della sua attività a Cooperative Sociali Onlus. (Vedi cap. 4).

3.4 LA SALUTE E SICUREZZA

Milano Ristorazione pone particolare attenzione al tema della salute e della sicurezza dei lavoratori.

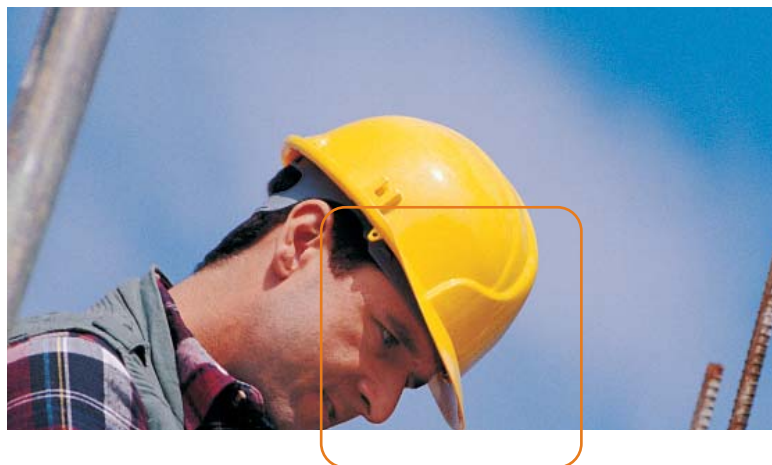
Nel corso del 2008 è entrato in vigore il D.Lgs. 81/2008, che ha sistematizzato tutta la materia ponendo come termine, per gli adempimenti prima il 1° gennaio 2009 successivamente postposto al 30 giugno 2009.

La Società aveva comunque precedentemente soddisfatto i previsti adempimenti di legge (Legge 626/94): nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (R.S.P.P.) dei luoghi di lavoro a tutela dei lavoratori che ha frequentato e superato i moduli A, B e C previsti dal D.M. 195/2003; nomina del medico competente ed elezione dei rappresentanti dei lavoratori (R.L.S) che hanno superato i regolari corsi; predisposizione del Documento di Valutazione dei Rischi madre e per ogni singola unità locale (D.V.R.) con la collaborazione del medico competente.

Per quanto riguarda i casi in cui ci siano interferenze tra il personale di Milano Ristorazione e quello di eventuali ditte esterne, per lavorazioni di manutenzione presso le cucine o di trasporto di pasti e/o derrate con aiuto reciproco, Milano Ristorazione provvede sempre alla valutazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.).

Inoltre monitora costantemente l'andamento degli infortuni occorsi ai propri dipendenti, analizzandone la tipologia e verificando soluzioni innovative e sperimentali tese a ridurre e prevenire gli incidenti sul lavoro. (Vedi paragrafo successivo).

L'andamento degli infortuni dei lavoratori dipendenti è riassunto dalla tabella n. 19.



Infortuni

	2006	2007	2008
Numero infortuni aziendali	67	77	72
Totale giorni	1.672	2.596	1.651

Tabella 19

Nel corso del 2008 gli infortuni sono diminuiti del 6,5% mentre i relativi giorni di infortunio hanno subito una drastica riduzione, circa il 36%.

Infortunati per tipologia 2008

	2006	2007	2008	Totale	%
Abrasione					
Altro					
Contrattura muscolare			1	1	0%
Contusione	14	9	6	29	13%
Distorsione	7	2		9	4%
Distrazione muscolare	2		4	6	3%
Dolore	1	4	2	7	3%
Dorsalgia					
Ematoma					
Eritema					
Ferita da taglio	19	20	25	64	30%
Frattura					
In itinere	11	25	13	49	23%
Irritazione			2	2	1%
Lombalgia	3		5	8	4%
Lomboglotalgia					
Lussazione					
Tendinite					
Torcicollo					
Trauma contusivo	1	11	7	19	9%
Tumefazione					
Ustione	9	6	7	22	10%
Totale	67	77	72	216	100%

Tabella 20

Per quanto riguarda la natura degli infortuni nel 2008, risultano al primo posto le ferite da taglio (30%) seguite dagli incidenti in itinere (23%) cioè accaduti nel percorso casa-lavoro, da contusioni (13%) e ustioni (10%).

3.5 LA LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE E CONTRATTAZIONE

La nostra Società dà la massima importanza alla libertà di organizzazione e azione sindacale. Gli iscritti alle organizzazioni sindacali nel 2008 sono riportati in tabella 21.

I permessi sindacali di cui i rappresentanti hanno usufruito sono riportati in tabella 22.



Iscritti organizzazioni sindacali 2008

Iscritti Organizzazioni Sindacali 2008	434
CISL	13
CSA Regioni e Autonomie Locali	111
FILCAMS CGIL MI	7
FILCAMS CGIL VA	21
FISASCAT CISL MI	6
FISASCAT CISL VA	30
FISASCAT-CISL VB	1
FP CGIL	129
SDL - MI	1
SDL - VA	9
SLAI COBAS	2
UGL Trasporti	1
UIL FPL	90
UILTuCS UIL MI	5
UILTuCS UIL VA	8

Tabella 21

Permessi sindacali 2008

RSA (numero) Pubblici esercizi	16
Permessi RSA Pubblici Esercizi	407,85
RSU (numero) Enti Locali	17
Permessi RSU	414,25
RSA (numero) Enti Locali	34
Permessi RSA Enti Locali	307,5

Tabella 22

Per quanto riguarda invece le ore di sciopero, nel 2008 si è verificato un innalzamento delle stesse.

Ore di sciopero

	2006	2007	2008
Ore di sciopero	31	842	1173

Tabella 23

Inseriamo per la prima volta anche il numero delle ore di assemblea che nel 2008 sono state pari a 3.063 per gli operai e a 412 per gli impiegati.

Non ci sono state vertenze individuali nel corso del 2008.

Vertenze individuali

	2006	2007	2008
N. vertenze	0	1	0

Tabella 24

Le pratiche disciplinari in corso nel 2008 sono riportate in tabella 25.

Pratiche disciplinari 2008

Procedimenti aperti	57
Procedimenti archiviati o chiusi con monito	23
Richiamo scritto	15
Multa	3
Sospensione	15
Licenziamento	1

Tabella 25

3.6 LA SODDISFAZIONE DEL PERSONALE

L'azienda realizza dal 2004 un'indagine sulla soddisfazione del personale condotta da una società esterna specializzata. Nel 2008, l'indagine è stata condotta mediante la somministrazione di un questionario a tutto il personale e l'esame di oltre 400 questionari compilati oltre a interviste dirette ai dipendenti facenti parte delle categorie Responsabile di Sede e Responsabile di Zona.

La ricerca valuta i seguenti indici di soddisfazione:

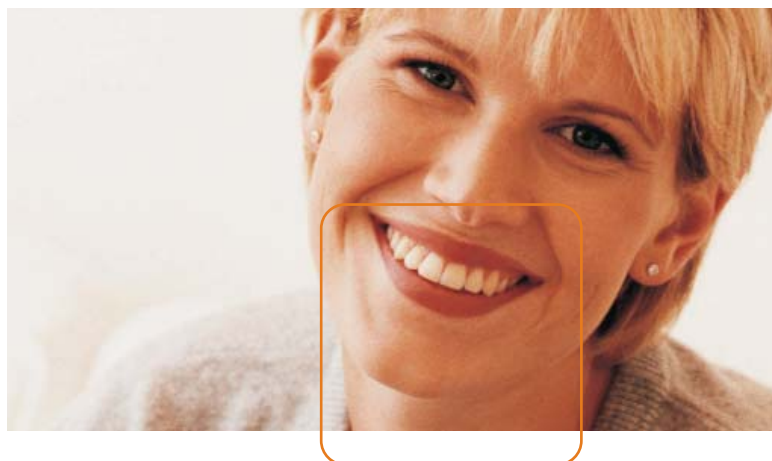
- orientamento all'utente
- crescita professionale e autonomia professionale individuale
- sviluppo delle competenze e formazione
- relazioni con il proprio responsabile
- relazioni interpersonali e lavoro di gruppo
- senso di appartenenza e spirito di squadra
- validità dei processi operativi

rappresentati in modo sintetico dall'ESI (*Employee Satisfaction Index*).

La ricerca mette in evidenza anche i fattori di insoddisfazione e le aree di miglioramento.

Per quanto riguarda la valutazione sintetica della soddisfazione l'indice ESI del 2008 è pari a 78,8 in costante miglioramento dal 2005 (74,2 nel 2005; 74,4 nel 2006 e 77,1 nel 2007).

Per le aree di miglioramento il 30% del personale ritiene che le azioni andrebbero concentrate sull'area della "crescita professionale e autonomia professionale individuale": dando un maggiore riconoscimento all'impegno del personale e fornendo l'accesso a corsi di formazione.



3.7 LA FORMAZIONE E L'ADDESTRAMENTO

Corsi di formazione

	2006	2007	2008
Operai	1.323	2.967	3.953
Impiegati	346	199	656
Quadri	96	16	8
Dirigenti	6	-	7,5
Totale ore	1.770	3.181	4.625
Totale spesa per la formazione	7.953	56.082	42.053

Tabella 26

Nel 2008, l'azienda ha realizzato iniziative formative che hanno riguardato tutti i livelli aziendali. Milano Ristorazione oltre a ritenere la formazione un elemento fondamentale della gestione efficace delle risorse umane, nonché del servizio, è obbligata anche contrattualmente a provvedere ad attività formative per i propri addetti.

Il numero delle ore di formazione è aumentato notevolmente soprattutto per le categorie operai e impiegati.

Le materie oggetto dei percorsi formativi del 2008 sono state:

- salute e sicurezza
- piani di autocontrollo
- certificazione e sistema qualità
- addestramento
- formazione manageriale

Nell'attività formativa svolta da Milano Ristorazione vanno ricomprese le opportunità formative che la Società offre anche per la formazione di nuove risorse professionali nel settore.

Tra queste vanno considerate: i tirocini formativi svolti in collaborazione con numerose istituzioni, i tirocini universitari e gli stage universitari.

Il numero dei tirocini concessi dalla Società è diminuito nel corso degli anni. I tirocini sono concessi a studenti delle scuole Medie superiori o dei Centri di formazione.

Tirocini professionali

	2006	2007	2008
Numero totale tirocini	17	9	4
di cui Centri Formazione Professionale	2	1	1
di cui Anffas	15	8	2
di cui Centro Medicina del Lavoro			1
Media in mesi per ogni tirocinio Anffas	4	4	4
Media in mesi per ogni tirocinio CFP	1	1	1
Media in mesi per ogni tirocinio CML			3

Tabella 27

Per quanto riguarda gli stage universitari, nel 2008 la Società non ha avuto richieste.

3.8 L'ORARIO DI LAVORO

L'orario di lavoro varia in dipendenza dal Contratto Collettivo applicato (Regioni ed Autonomie Locali, Turismo Pubblici Esercizi, Panificatori Industriali, Dirigenti Terziario).

L'azienda, in base ad esigenze organizzative, ha concesso ad alcuni lavoratori part-time, aumenti temporanei e definitivi dell'orario di lavoro settimanale.

La tabella 28 riporta gli incrementi degli ultimi anni.



Aumenti dell'orario settimanale

	2006	2007	2008
Temporanei	33	31	27
Definitivi	13	13	10

Tabella 28

Le ore di lavoro straordinario effettuate nel corso nel 2008 sono state pari a 10.536 per gli impiegati e 56.345 per il personale di produzione.

4. I fornitori

4.1 LE REGOLE DI FORNITURA DI PRODOTTI E SERVIZI

Le regole di fornitura di beni e servizi di Milano Ristorazione sono contemplate in documenti, processi e procedure con riferimento sia alla normativa per gli acquisti pubblici sia a regolamenti aziendali. Esse riguardano sia le caratteristiche dei prodotti e dei fornitori, che le modalità di svolgimento dei servizi e comprendono Albo dei Fornitori, Capitolati, Schede Merceologiche dei Prodotti, Piano di Controllo. L'obiettivo delle regole di fornitura è quello di garantire la qualità delle derrate, la sicurezza alimentare dei clienti, il valore economico degli acquisti effettuati.

Fin dal 2003, Milano Ristorazione ha istituito l'**Albo fornitori di beni e servizi**. All'Albo sono iscritti d'ufficio gli aggiudicatari di gara pubblica e chiunque lo richieda, se in possesso di requisiti necessari (certificazioni di qualità, rapporti con altri enti pubblici e iscrizione ai loro albi fornitori, regolarità negli adempimenti contributivi, previdenziali, rispetto delle norme per i disabili...).

Scopo principale dell'Albo è di qualificare preventivamente potenziali fornitori, che siano in grado di soddisfare, per livello di servizio e per qualità di prodotto, le aspettative di Milano Ristorazione.

I capitolati descrivono in modo particolareggiato le modalità di fornitura di un prodotto o di un servizio, consentendo così l'applicazione di meccanismi di controllo e di misurazione degli standard di qualità prestabiliti, indicando sia le modalità di misurazione e collaudo delle prestazioni che penali, cauzioni, assicurazioni a carico dell'azienda fornitrice e a garanzia di Milano Ristorazione.



Le schede tecniche di prodotto contengono le caratteristiche di ogni prodotto alimentare (categoria, provenienza, modalità di confezionamento...) e non (ad es. detergenti e sanificanti: composizione, tossicità, modalità di confezionamento) in modo che sia possibile sempre controllare la componente materiale della qualità dei servizi erogati.

Il piano di controllo riguarda sia i prodotti che i fornitori e prevede:

- tutte le materie prime siano identificate da una scheda tecnica con le varie caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche;
- prima dell'ammissione delle materie prime nel ciclo produttivo vengano effettuati controlli diretti - verifiche sensoriali e merceologiche - e indiretti cioè analisi di laboratorio condotte secondo un piano di campionamento concordato con il laboratorio di analisi ufficialmente incaricato;
- i controlli possono essere effettuati presso il produttore e/o fornitore, all'arrivo della fornitura alla piattaforma di distribuzione, al momento dell'utilizzo;
- qualora venga rilevata una non conformità, a seconda della gravità della stessa, sono previsti i seguenti provvedimenti:
 - a) revisione della posizione del fornitore nella graduatoria di affidabilità
 - b) applicazioni di penali economiche
 - c) visite ispettive
 - d) interruzione del contratto di fornitura.

I fornitori sono soggetti a un **controllo di affidabilità** attraverso:

- valutazione delle procedure di autocontrollo;
- valutazione delle verifiche svolte dal fornitore sul suo ciclo produttivo i cui risultati devono essere comunicati a Milano Ristorazione;
- visite ispettive presso il fornitore.

Le risorse destinate da Milano Ristorazione, per lo svolgimento del piano di autocontrollo sono riportate nella seguente tabella:

Spesa per il piano di autocontrollo

Anno	2006	2007	2008
Euro	60.700	57.223	40.458

Tabella 29

Nel 2008 la Società ha realizzato:

- 413 analisi microbiologiche su prodotti semilavorati e finiti (254 analisi pasto; 118 tamponi ambientali e 41 analisi acqua potabile)
- 12.444 collaudi su materie prime per verificarne la rispondenza ai requisiti previsti. I risultati hanno evidenziato 11.012 materie prime conformi e 1.432 non conformi
- 216 visite ispettive interne presso le cucine delle diverse tipologie di strutture.

4.2 IL VALORE DELLE FORNITURE E IL NUMERO DEI FORNITORI

Fornitori e acquisti di Milano Ristorazione

		2007	2008	Var.% 08/07
Fornitori di derrate	valore	16.434.601	17.220.592	20.239.085
	numero	71	83	110
Fornitori di servizi assimilabili	valore	13.403.775	14.205.385	18.176.252
	numero	29	29	30
Fornitori per acquisti di vari beni	valore	7.910.913	11.770.460	19.618.871
	numero	308	302	336
Valore totale acquisti		37.749.289	43.196.437	58.034.208
Totale numeri fornitori		408	414	476

Tabella 30

Complessivamente sia il valore totale delle forniture che il numero dei fornitori risultano aumentati rispettivamente del 34% e del 15% rispetto all'anno 2007.

Come si osserva, il valore delle derrate acquistate è aumentato (+ 17,5%) così come è aumentato il numero dei fornitori (+ 32,5%).

Le forniture di servizi assimilabili presentano un valore costantemente in aumento mentre il numero dei relativi fornitori, si mantiene sostanzialmente costante tra il 2007 e il 2008.

Nella voce sono ricompresi i costi per la fornitura dei servizi di distribuzione pasti, le pulizie e i trasporti. Tra le Società appaltatrici dei servizi ci sono Cooperative Sociali, Onlus, Fondazioni Caritatevoli, Religiose e Associazioni. Anche in questo caso, l'attività di Milano Ristorazione è di sostegno al settore degli operatori sociali che curano l'inserimento di soggetti deboli e diversamente abili.

Nel corso degli anni, Milano Ristorazione ha ampliato il numero dei fornitori in modo da includere **fornitori piccoli e medi**, nonché di intraprendere rapporti con soggetti non specificamente commerciali, quali **Onlus, Fondazioni Caritatevoli e Religiose e Associazioni** (tra cui la *Fondazione San Francesco e l'Associazione Sviluppo e Promozione* che operano nel servizio della consegna domiciliare dei pasti) e numerose **Cooperative** anche di tipo sociale (nel servizio di distribuzione pasti, trasporti e pulizie).

Con questo genere di rapporti contrattuali, Milano Ristorazione sostiene gli operatori sociali che realizzano l'inserimento di soggetti deboli e diversamente abili.



4.3 LA GESTIONE DELLE FORNITURE: IL MAGAZZINO CENTRALIZZATO

Le dimensioni dell'attività di Milano Ristorazione e il numero di pasti da produrre e servire quotidianamente richiedono una gestione delle forniture estremamente efficiente. Occorre cioè garantire che ogni giorno le cucine dispongano delle derrate necessarie alla produzione dei pasti nella quantità necessaria, ma anche che la gestione del magazzino sia efficiente e cioè effettuata in modo da non costituire un aggravio finanziario per la gestione.

Per questo, da anni si è optato per una gestione delle forniture attraverso un magazzino centralizzato gestito dalla società Malpensa Logistica Europa (MLE) e ubicato a Milano presso l'aeroporto di Linate.

Il magazzino occupa una superficie di 2.500 mq. e ospita e movimentata tutti i tipi di merci: non deperibile, refrigerata, formaggi, ortofrutta fresca e surgelati. Due ditte di trasporti si occupano della consegna giornaliera ai Centri Cucina movimentando quotidianamente circa 130 q. di merci. Il magazzino rifornisce anche i Centri Vacanza del Comune di Milano.

MLE opera con proprio personale e il servizio è soggetto al controllo qualità della nostra Società.

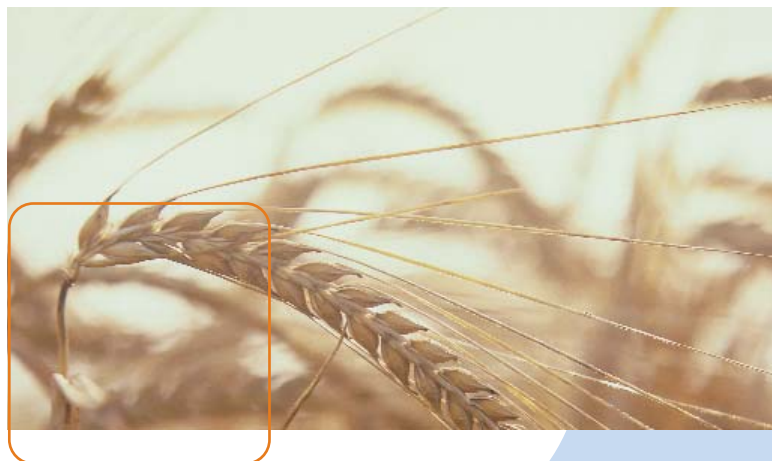
4.4 LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

Uno dei fattori più importanti per la valutazione di un servizio di ristorazione è rappresentato dalla **qualità delle materie prime**. La qualità naturalmente coinvolge numerosi aspetti: sensoriali, merceologici, chimico fisici, economici, gestionali, culturali ed educativi che devono essere codificati e resi misurabili.

In particolare la sensibilità dei consumatori nel corso degli anni si è evoluta in direzione di questi ultimi. D'altro canto, in quanto Società pubblica, Milano Ristorazione ritiene di avere un ruolo nella promozione di prodotti di qualità del territorio lombardo e nazionale e nel sostegno a forme di produzione non tradizionale, nel rispetto del Contratto di Servizio con il Comune di Milano e del disposto della Legge Finanziaria 2002 e delle raccomandazioni della Regione Lombardia.

In particolare vengono utilizzati:

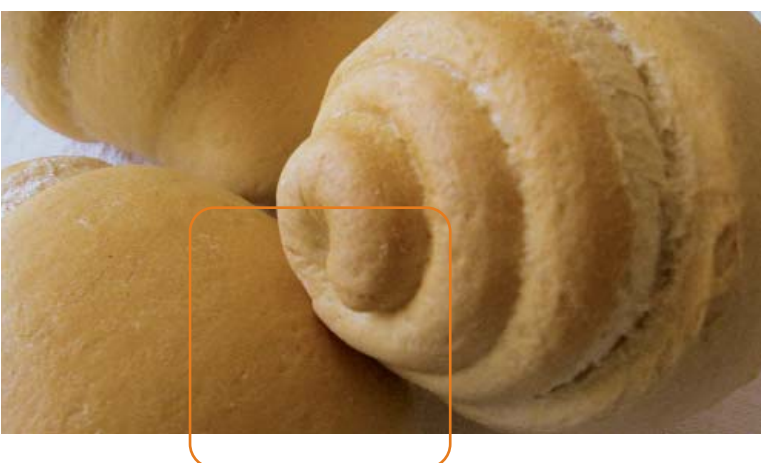
- prodotti di filiera (ad es. carni bovine per cui è garantita la totale rintracciabilità e il controllo costante di ogni fase produttiva)
- prodotti a lotta integrata (tecnica di produzione agricola che consente di ridurre i residui di fitofarmaci nei prodotti agricoli)
- prodotti provenienti dai mercati equosolidali (banane)



- prodotti Dop (Denominazione Origine Protetta) e Igp (Indicazione Geografica Protetta) ad esempio formaggi e bresaola;
- prodotti disciplinari, ovvero dotati di “disciplinare di produzione”, l'insieme delle indicazioni e/o prassi operative a cui il produttore del prodotto certificato deve attenersi (ad esempio carne di suino);
- prodotti biologici, Milano Ristorazione garantisce il consumo di alimenti di provenienza da produzioni biologiche nei Nidi d'Infanzia e in tutte le strutture servite, per i prodotti a più largo consumo (pasta e polpa di pomodoro).

Tutti i prodotti acquistati e utilizzati da Milano Ristorazione sono inoltre *Ogm free*.

4.5 IL PANIFICIO



Il pane è uno dei prodotti più importanti del pasto e una delle derrate sulle quali, come abbiamo visto prima si verificano più sprechi, spesso riconducibili anche alla pezzatura da 50 gr usata solitamente dai panifici industriali.

Tenendo conto delle quantità consumate e della spesa nel 2007, Milano Ristorazione ha acquisito un panificio industriale situato in un Comune dell'hinterland milanese, per soddisfare le proprie esigenze. Lo stabilimento ha una superficie di 3.000 mq e una capacità produttiva di 1.350 kg di pane ora.

La produzione diretta del pane ci ha dato la possibilità di avviare la produzione di panini da 30 gr in modo da ridurre sensibilmente gli sprechi. La produzione è stata avviata nei primi mesi del 2008 e oggi vengono prodotti quotidianamente 5.000 kg di pane e mensilmente 2.000 kg di crostini; 24.000 kg di basi per pizza e 5.000 kg di pane grattato.

Nello stabilimento lavorano 11 operai e 2 impiegati.

5. Le istituzioni

5.1 IL COMUNE DI MILANO

Le istituzioni con cui Milano Ristorazione è correlata sono numerose, ma tra queste il Comune di Milano è certamente la più importante. In primo luogo perché esso è il socio di maggioranza della Società nonché principale cliente collettivo della stessa.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica a Milano ha una lunga tradizione. Il Comune è stato per oltre un secolo, il diretto responsabile della refezione scolastica dei bambini milanesi: il Servizio di Refezione Scolastica infatti fu istituito il 12 dicembre 1900.

Mentre negli anni '80 e '90 molti Comuni hanno avviato la gestione in appalto del servizio, il Comune di Milano ha preferito proseguire la gestione diretta. Solo alla fine del 2000 ha deciso di affidare la gestione del servizio, in tutte le sue fasi e per un periodo di 15 anni, a una società appositamente costituita e da esso controllata, Milano Ristorazione, mediante un Contratto di Servizio.

Attraverso Milano Ristorazione, il Comune realizza parte della sua politica sociale, per questo l'Assessorato di riferimento della Società è quello che ha competenza su queste tematiche, ma anche la sua politica culturale ed educativa, non solo riferita al valore del cibo e della corretta alimentazione, ma anche alla riduzione degli sprechi alimentari.

Naturalmente si tratta di finalità che devono essere realizzate mediante una Società che deve operare in condizioni di efficienza tutelando insieme agli interessi economici del Comune anche quelli delle famiglie.

D'altro canto grazie anche a Milano Ristorazione, il Comune può promuovere la sua immagine e il suo ruolo. Sia attraverso le iniziative organizzate sia mediamente la sua presenza all'interno di convegni e dibattiti. Finora Milano Ristorazione è riuscita a conciliare questi interessi. Il prezzo pagato dal Comune di Milano è, come abbiamo visto, il più basso delle grandi città italiane mentre le tariffe a carico delle famiglie sono invariate dal 2003. La Società ha sviluppato una capacità gestionale sempre maggiore in grado di affrontare servizi sempre più complessi anche non legati alla sua attività principale. Questo valore non espresso dal Bilancio di Esercizio rappresenta una ricchezza a disposizione della città.



Letizia Moratti, Sindaco di Milano

Milano



Comune
di Milano

5.2 IL CONTRATTO DI SERVIZIO

Le regole con cui Milano Ristorazione deve operare, sono contenute oltre che nelle normative nel Contratto di Servizio, che il Comune di Milano ha stipulato con la Società con l'affidamento quindicennale della gestione, con diritto di esclusiva, del servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia, Primarie, Secondarie di 1° grado e Nidi d'Infanzia, Case di Riposo, Servizi Speciali siti nel territorio del Comune di Milano e Casa Vacanza del Comune stesso.

Il Servizio ha per oggetto: la fornitura - comprensiva delle varie fasi dell'acquisto, della produzione diretta, del confezionamento, della veicolazione e della distribuzione (ad eccezione delle Scuole dell'Infanzia e dei Nidi d'Infanzia) - dei pasti necessari per il servizio mensa scolastica ad alunni, insegnanti, ausiliari aventi diritto al pasto e a quanti specificatamente autorizzati.

Il Contratto di Servizio comprende il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei refettori.

Il Comune affida a Milano Ristorazione anche la fornitura completa del servizio e delle derrate al crudo e al cotto per le Case di Riposo Comunali e per le Scuole Private convenzionate nonché di quelle convenzionande nel corso di tale servizio.

Il Contratto prevede inoltre l'obbligo della Società di *convocare preliminarmente all'avvio del servizio, e con cadenza bimestrale durante lo svolgimento del servizio, una rappresentanza delle Commissioni Mensa e delle Istituzioni scolastiche a incontri illustrativi con possibilità di contraddittorio.*

E' evidente che attraverso l'affidamento a una Società di capitale interamente comunale, il Comune ha voluto dotarsi di una azienda attraverso la quale poter modificare, con tempistiche e modalità coerenti e efficienti, situazioni anche impreviste. Il Contratto, inizialmente ristretto all'utenza scolastica e alle Case di Riposo, è stato ampliato fino a ricomprendere i Centri Diurni Integrati, i Pasti Domiciliari per gli Anziani, i Centri Socio Educativi e i Centri di Prima Accoglienza, Ricoveri Notturni, Case Vacanze e il servizio di scodellamento in tutte le scuole comunali.

Bilancio di esercizio 2008

Bilancio di Esercizio 2008

STATO PATRIMONIALE

ATTIVO	2008	2007
A) CREDITI VERSO SOCI		
PER VERSAMENTI ANCORA DOVUTI		
B) IMMOBILIZZAZIONI		
I - IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
1 costi di impianto ed ampliamento	280.567	
2 costi di ricerca, sviluppo, pubblicità		
3 brevetti e diritti utilizzo opere dell'ingegno	420	840
4 concessioni licenze marchi	1.421.544	1.531.655
5 avviamento		
6 immobilizzazioni in corso e acconti		351.336
7 a- altre		2.000
7 b- altre immobilizzazioni immateriali per interventi su beni di terzi	5.330.084	3.875.902
7 c- immobilizzazioni in corso beni terzi	7.166.382	2.725.529
TOTALE	14.198.997,00	8.487.262
II - IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
1 terreni e fabbricati		
2 impianti e macchinario	1.060.773	250.639
3 attrezzature industriali e commerciali	1.505.191	712.651
4 altri beni	929.740	1.047.456
5 immobilizzazioni in corso e acconti	5.800	818.089
TOTALE	3.501.504	2.828.835
III - IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
1 partecipazioni		
a) imprese controllate		
b) imprese collegate		
c) imprese controllanti		
d) altre imprese	3.000	3.000
2 crediti		
a) verso imprese controllate		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
b) verso imprese collegate		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
c) verso controllanti		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
d) verso altri		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
3 altri titoli		
4 azioni proprie		
TOTALE	3.000	3.000
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (B)	17.703.501	11.319.097

ATTIVO		
	2008	2007
C) ATTIVO CIRCOLANTE		
I - RIMANENZE		
1 materie prime, sussidiarie, di consumo	1.078.531	970.291
2 prodotti in corso di lavorazione e semilavorati		
3 lavori in corso su ordinazione		
4 prodotti finiti e merci		
5 acconti		
TOTALE	1.078.531	970.291
II - CREDITI		
1 verso clienti		
- esigibili entro l'esercizio	25.166.122	34.543.431
- esigibili oltre l'esercizio		
2 verso imprese controllate		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
3 verso imprese collegate		
4 verso controllanti		
- esigibili entro l'esercizio		
- esigibili oltre l'esercizio		
4 bis tributari	2.856.027	2.865.414
4 ter imposte anticipate	803.356	370.270
5 verso altri		
- entro l'esercizio		
- oltre l'esercizio	7.665.879	3.353.444
TOTALE	36.491.384	41.132.559
III - ATTIVITA' FINANZIARIE (che non costituiscono immobilizzazioni)		
1 partecipazioni in controllate		
2 partecipazioni in collegate		
3 partecipazioni in imprese controllanti		
4 altre partecipazioni		
5 azioni proprie		
6 altri titoli		
TOTALE	0	0
IV - DISPONIBILITA' LIQUIDE		
1 depositi bancari e postali	7.257.017	6.679.242
2 assegni		
3 denaro e valori in cassa	6.124	12.121
TOTALE	7.263.141	6.691.363
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (C)	44.833.056	48.794.213
D) RATEI E RISCONTI		
1 ratei	4.206	7.536
2 risconti	36.467	80.180
3 disagio su prestiti		
TOTALE	40.673	87.716
TOTALE ATTIVO	62.577.230	60.201.026

Continua

PASSIVO		
	2008	2007
A) PATRIMONIO NETTO		
I - CAPITALE	5.100.000	5.100.000
II - RISERVA SOVRAPPREZZO AZIONI		
III - RISERVA DI RIVALUTAZIONE		
IV - RISERVA LEGALE	257.688	253.243
V - RISERVA PER AZIONI PROPRIE		
VI - RISERVE STATUTARIE		
VII - ALTRE RISERVE		
VIII - UTILI (PERDITE) A NUOVO	3.601.589	3.517.129
IX - UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	124.564	88.903
TOTALE	9.083.841	8.959.275
B) FONDI PER RISCHI E ONERI		
1 per trattamenti di quiescenza e simili		
2 per imposte		
3 altri	12.409.515	14.803.118
TOTALE	12.409.515	14.803.118
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO		
TOTALE	7.547.896	6.406.326
D) DEBITI		
1 obbligazioni		
2 obbligazioni convertibili		
3 verso soci per finanziamenti		
4 verso banche		
- entro l'esercizio	3.288.982	330
- oltre l'esercizio		
5 verso altri finanziatori		
6 acconti		
7 verso fornitori		
- entro l'esercizio	22.428.069	20.431.235
- oltre l'esercizio		
8 titoli di credito		
9 verso controllate		
10 verso collegate		
11 verso controllanti		
- entro l'esercizio		
- oltre l'esercizio		
12 tributari		
- entro l'esercizio	1.295.527	3.349.806
- oltre l'esercizio		
13 istituti di previdenza e sicurezza sociale		
- entro l'esercizio	1.653.763	1.707.010
- oltre l'esercizio		
14 altri		
- entro l'esercizio	4.869.637	4.543.927
- oltre l'esercizio		
TOTALE	33.535.978	30.032.308

PASSIVO		
	2008	2007
E) RATEI E RISCOINTI		
1 ratei		
2 risconti		
3 aggio su prestiti		
TOTALE		
TOTALE PASSIVO	62.577.230	60.201.027
CONTI D'ORDINE		
Fidejussioni ricevute	11.790.530	9.939.356
Garanzie reali prestate	14.677.102	9.945.361
Impegni di acquisti o di vendita	8.424.208	14.952.474
Canoni di leasing a scadere		
TOTALE	34.891.840	34.837.191

CONTO ECONOMICO		
	2008	2007
A) VALORE DELLA PRODUZIONE		
1 RICAVI DELLE VENDITE E PRESTAZIONI	82.192.456	69.392.671
2 VARIAZIONI DELLE RIMANENZE DI SEMILAVORATI E FINITI	108.239	239.958
3 VARIAZIONI DEI LAVORI IN CORSO SU ORDINAZIONE		
4 INCREMENTI DI IMMOBILIZZAZIONI PER LAVORI INTERNI		
5 ALTRI RICAVI E PROVENTI	244.012	209.443
TOTALE	82.544.707	69.842.072
B) COSTI DELLA PRODUZIONE		
6 MATERIE PRIME, SUSSIDIARIE, DI CONSUMO, MERCI	23.896.037	18.907.778
7 SERVIZI	26.886.376	17.752.876
8 GODIMENTO DI BENI DI TERZI	120.455	71.320
9 PERSONALE		
a) salari e stipendi	22.982.621	18.872.939
b) oneri sociali	4.768.566	4.494.542
c) trattamento di fine rapporto	1.413.936	1.096.653
d) trattamenti di quiescenza e simili		
e) altri costi		
TOTALE	29.165.123	24.464.134
10 AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI		
a) ammort. immobilizz. immateriali	1.200.295	907.556
b) ammort. immobilizz. materiali	808.499	501.088
c) altre svalutazioni delle immobilizzazioni		
d) svalutazione crediti		
TOTALE	2.008.794	1.408.644
11 VARIAZ. RIM. MAT. PRIME, SUSS., DI CONSUMO, MERCI		
12 ACCANTONAMENTI PER RISCHI		
13 ALTRI ACCANTONAMENTI	936.562	2.612.237
14 ONERI DIVERSI DI GESTIONE	2.289.242	1.906.118
TOTALE	85.302.589	67.123.107
DIFFERENZA TRA VALORE E COSTO DELLA PRODUZIONE	-2.757.882	2.718.965

Continua

CONTO ECONOMICO

	2008	2007
C) PROVENTI ED ONERI FINANZIARI		
15 PROVENTI DA PARTECIPAZIONI		
16 ALTRI PROVENTI FINANZIARI		
a) da crediti iscritti nelle immobilizzazioni		
b) da titoli iscritti nelle immobilizzazioni		
c) da titoli iscritti nell'attivo circolante		
d) proventi diversi dai precedenti	111.466	183.840
17 INTERESSI ED ONERI FINANZIARI	334.368	181.298
C) TOTALE (15+16-17)	-222.902	2.542
D) RETTIFICHE DI VALORE DI ATTIVITA' FINANZIARIE		
18 RIVALUTAZIONI		
a) partecipazioni		
b) altre immobilizzazioni finanziarie		
c) titoli		
19 SVALUTAZIONI		
a) partecipazioni		
b) altre immobilizzazioni finanziarie		
c) titoli		
D) TOTALE RETTIFICHE (18-19)	0	0
E) PROVENTI ED ONERI STRAORDINARI		
20 PROVENTI		
a) Plusvalenze da alienazioni		15.061
b) Sopravvenienze attive	3.869.824	308.653
TOTALE	3.869.824	323.714
21 ONERI		
a) Minusvalenze da alienazioni	1.403	2.326
b) Sopravvenienze passive	453.553	61.842
TOTALE	454.956	64.168
E) TOTALE PARTITE STRAORDINARIE (20-21)	3.414.868	259.546
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE (A-B+-C+-D+-E+-F)	434.084	2.981.053
22) IMPOSTE SUL REDDITO DELL'ESERCIZIO (correnti, anticipate e differite)		
TOTALE	309.520	2.892.150
26) RISULTATO DELL'ESERCIZIO	124.564	88.903

Il presente Bilancio è conforme alle scritture contabili.
Per il Consiglio di Amministrazione
Il Presidente del Consiglio di Amministrazione
Michele Olivo Carruba

Nota

Bilancio al 31 dicembre 2008

NOTA INTEGRATIVA

Integ



Signori Azionisti,

il progetto di Bilancio dell'Esercizio chiuso al 31 dicembre 2008, che viene sottoposto alla Vostra attenzione e che evidenzia un utile di esercizio ammontante a euro 124.564 è stato redatto nel rispetto della normativa civilistica come novellata dal D. Lgs. 127/91. Ai sensi del disposto dell'art. 2423 c.c., si precisa che nella redazione del Bilancio sono stati utilizzati gli schemi previsti dall'art. 2424 c.c. per lo Stato Patrimoniale e dall'art. 2425 c.c. per il Conto Economico, in grado di fornire informazioni sufficienti a dare una rappresentazione veritiera e corretta della situazione patrimoniale e finanziaria della Società, nonché del risultato economico. Nel rispetto di quanto indicato dall'art. 2423-ter c.c. non si è proceduto a raggruppamenti di voci dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico, né ad adattamenti o ad aggiunte di nuove voci non previste; per tutte le voci sono stati indicati gli importi dell'Esercizio precedente, riclassificati in ragione delle variazioni apportate agli schemi di cui agli artt. 2424 e 2425 c.c. in conformità al dettato del D.Lgs. n. 6 del 2003.

Attività svolta

Milano Ristorazione è una Società, detenuta al 99% dal Comune di Milano e all'1% dalla SO.GE.MI, che dal 2001 garantisce il servizio di ristorazione a Nidi d'Infanzia, Scuole Pubbliche dell'Infanzia, Primarie, Secondarie di 1° grado oltre a Case di Riposo, Anziani con servizio a domicilio e Centri di Prima Accoglienza, oltre a forniture al cotto e crudo presso i C.D.I (Centri Diurni Integrati), C.S.E. (Centro Socio Educativi), Ricoveri Notturni, viale Ortles, Protezione Civile, Consiglio Comunale, Laboratorio di Restauro, Piazza Castello, Scuole Private convenzionate.

La prestazione di tale servizio è regolata dal Contratto di Servizio sottoscritto tra la Società e il Comune di Milano in data 29/12/2000, come da delibera comunale n. 58 del 6/7/2000.

La presente nota integrativa, redatta ai sensi dell'art. 2427 c.c., costituisce, ai sensi e per gli effetti dell'art. 2423 c.c., parte integrante del Bilancio di Esercizio.

1. Criteri applicati nella valutazione delle voci di bilancio, nelle rettifiche di valore e nella conversione dei valori espressi in valuta estera

I criteri di valutazione adottati nella redazione del presente Bilancio fanno riferimento in primo luogo al Codice Civile e in particolare all'art. 2423-bis, per quanto riguarda i principi generali di redazione (prudenza, competenza, *going concern*), nonché all'art. 2426 per quanto riguarda i principi specifici per singole categorie di voci. Ad integrazione e completamento della sopracitata normativa si è fatto specifico riferimento ai principi contabili dell'Organismo Italiano di Contabilità e ove mancanti, ai principi contabili internazionali stabiliti dall'*International Accountants Standard Committee*.

In particolare rileviamo che nel corso dell'Esercizio non si sono verificati eventi tali da giustificare l'applicazione delle deroghe previste dagli artt. 2423, c. 4, e 2423-bis, c. 2 c.c.

1.1 VALUTAZIONE DELLE VOCI DI BILANCIO

Immobilizzazioni Immateriali

Le immobilizzazioni immateriali sono valutate al costo di acquisto o di produzione, comprensivo degli eventuali oneri accessori. Le immobilizzazioni sono sistematicamente ammortizzate secondo un piano di ammortamento stabilito in relazione alla loro residua possibilità di utilizzazione.

I costi d'impianto e ampliamento sono stati iscritti nell'attivo dello Stato Patrimoniale con il consenso del Collegio Sindacale.

Sono incluse nelle immobilizzazioni immateriali le seguenti categorie di beni:

- costi per beni materiali acquistati in sostituzione dei beni ricevuti per effetto del Contratto di Servizio; tali cespiti risultano di proprietà di Milano Ristorazione la quale, al termine del Contratto di Servizio dovrà, per obbligo contrattuale, trasferirli al Comune di Milano in sostituzione dei beni ricevuti per effetto dell'originario contratto di servizio
- spese per interventi su beni di terzi cui la Società è tenuta in virtù dell'obbligo contrattuale contenuto nel Contratto di Servizio; tali beni rappresentano spese di manutenzione, migliorie o nuovi interventi sui beni di terzi ricevuti in uso o per effetto del Contratto di Servizio o ad altro successivo titolo.

Immobilizzazioni Materiali

Le immobilizzazioni materiali sono iscritte al costo di acquisizione o di produzione, comprensivo degli oneri accessori e dei costi diretti e indiretti per la quota ragionevolmente imputabile al bene, e ammortizzate in relazione alla loro residua possibilità di utilizzazione.

Le immobilizzazioni materiali indicate nel Bilancio di Esercizio si riferiscono integralmente a beni di proprietà.

Immobilizzazioni Finanziarie

Le immobilizzazioni finanziarie sono iscritte al costo di acquisizione, comprensivo degli oneri accessori, ridotto delle eventuali perdite durevoli di valore.

Rimanenze

Le rimanenze sono valutate al minore tra il costo di acquisto e il corrispondente valore di mercato. Il costo dei beni fungibili è stato determinato utilizzando il metodo del costo medio di acquisto.

Crediti

I crediti sono valutati e iscritti prudenzialmente secondo il presumibile valore di realizzo.

Disponibilità

Le disponibilità liquide sono iscritte al loro valore nominale.

Ratei e Risconti

Sono iscritti sulla base della competenza temporale dei costi e dei proventi comuni a più esercizi, così come previsto dall'art. 2424-bis, c. 6, c.c.

Fondo TFR

È determinato in base all'art. 2120 c.c. e rappresenta il debito della Società nei confronti del personale alla data del bilancio, tenuto conto delle singole posizioni giuridiche e delle vigenti norme collettive.

Debiti

I debiti sono iscritti per importi pari al loro valore nominale.

Fondi per Rischi e Oneri

I fondi per rischi e oneri iscritti nel Bilancio di Esercizio sono stati accantonati per far fronte a oneri la cui natura è certa o probabile e la cui data di sostenimento allo stato attuale è incerta. L'importo è stato stimato sulla base di una ragionevole valutazione dell'entità del futuro impegno. È stato iscritto un fondo a copertura degli investimenti che dovranno essere effettuati a norma di contratto per il reintegro e la sostituzione dei beni che al termine del Contratto di Servizio stipulato con il Comune di Milano, dovranno essere ad esso restituiti. Tale fondo ha l'obiettivo di ripartire gli oneri che si sosterranno, sulla base del sopra citato obbligo di restituzione/reintegrazione, in modo omogeneo lungo l'arco temporale di efficacia del contratto, in conformità ai criteri della competenza economica e della prudenza disposti dall'articolo 2423-bis del c.c. Nell'anno 2008, è stata effettuato un aggiornamento del complessivo piano di investimento futuro, il quale è passato da un originario importo di euro 34.935.000 ad uno attuale di euro 24.000.000. Conseguentemente e a seguito di tale aggiornamento è emerso che il valore del fondo accantonato fino al 31.12.2007 risultava esuberante rispetto alle nuove previsioni di investimento, pertanto si è provveduto allo storno del medesimo per un importo pari a euro 3.330.165 e a calcolare una quota annuale di accantonamento nella misura di euro 1.600.000. Quanto sopra indicato consentirà il pieno rispetto degli obblighi contrattualmente assunti nei confronti del Comune di Milano in ragione della stima dei ragionevoli futuri investimenti che si renderanno necessari.

Imposte

L'accantonamento a tale fine è commisurato a una realistica previsione dell'onere fiscale risultante dall'applicazione della normativa vigente. Al fine di determinare le imposte di competenza dell'Esercizio sono rilevate nello Stato Patrimoniale e nel Conto Economico gli effetti delle differenze temporanee derivanti dall'applicazione delle norme fiscali mediante l'iscrizione di imposte anticipate o di imposte differite passive.

Le imposte anticipate sono state stanziare solo per le differenze temporanee per le quali sussiste la ragionevole certezza dell'esistenza negli esercizi futuri di un reddito imponibile, non inferiore all'ammontare delle differenze temporanee deducibili che si realizzeranno.

Costi e Ricavi

Sono esposti in Bilancio secondo i principi della prudenza e della competenza. I ricavi e i proventi, i costi e gli oneri sono iscritti al netto dei resi, degli sconti, abbuoni e premi nonché delle imposte direttamente connesse con la vendita dei prodotti e la prestazione dei servizi.

1.2 RETTIFICHE DI VALORE

Le rettifiche di valore adottate nel presente Bilancio fanno riferimento esclusivamente agli *ammortamenti* ed agli *accantonamenti* ai fondi portati direttamente in rettifica delle corrispondenti voci dello Stato Patrimoniale.

Non sono state operate nel corso dell'Esercizio rivalutazioni o svalutazioni sulle voci patrimoniali. In relazione agli *ammortamenti* effettuati, le immobilizzazioni con durata limitata nel tempo sono state ammortizzate in relazione alla loro residua possibilità di utilizzazione e le aliquote applicate risultano dalla seguente tabella:

Immobilizzazioni / Aliquote	
Immobilizzazioni / Aliquote	%
Immateriali	
Costi pluriennali e spese di impianti ampliamenti	20
Licenze, marchi e simili (Software)	20/10
Altri costi pluriennali	20
Migliorie, spese di manutenzione ed interventi su beni di terzi	sulla base della residua durata del Contratto di Servizio
Impianti specifici e attrezzature destinate a terzi	Aliquota economico – tecnica
Materiali	
Impianti generici	8
Impianti specifici	12
Autovetture	25
Attrezzature	25
Macchine ufficio elettriche ed elettroniche	20
Mobili e arredi ufficio	10
Automezzi da trasporto	20

Le immobilizzazioni materiali sono ammortizzate sistematicamente a partire dall'Esercizio in cui sono tecnicamente pronte per l'utilizzo. Nella categoria **Immobilizzazioni in corso e acconti**, contenuta nella categoria **Immobilizzazioni Immateriali**, sono ricomprese le spese di progettazione per la realizzazione di beni di terzi, che si prevede sarà ultimata nel 2009. Nella categoria **Immobilizzazioni in corso e acconti**, contenuta nella categoria **Immobilizzazioni Materiali**, sono compresi invece i cespiti in corso di realizzazione. Le aliquote di ammortamento applicate sono conformi a quanto stabilito con D.M. 31.12.1988, così come modificato dal D.M. 17.11.1992. Tali aliquote sono ridotte alla metà per il primo Esercizio, in quanto ritenute sufficientemente rappresentative del normale periodo di deperimento e consumo. Le immobilizzazioni immateriali, rappresentate da software, sono state ammortizzate prevedendo la prevista utilità del bene.

2. Movimenti delle immobilizzazioni

In questa sezione si analizza la movimentazione delle immobilizzazioni che compaiono nelle macroclassi B.I, B.II e B.III dello Stato Patrimoniale.

2.1 IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI

Le movimentazioni delle immobilizzazioni immateriali, che sono iscritte nell'attivo dello Stato Patrimoniale risultano dalle tabelle di seguito riportate.

Come già indicato al precedente punto 1.1 si segnala che sono stati classificati nella categoria **Altre Immobilizzazioni Immateriali**:

- a) le immobilizzazioni immateriali di proprietà;
- b) le immobilizzazioni immateriali relative a investimenti su beni di terzi.

Tale ultima categoria comprende in particolare:

- b.1 gli acquisti di beni materiali, impianti specifici e attrezzature che la Società ha acquistato (a titolo di proprietà) durante il Contratto di Servizio. Tali beni verranno restituiti al Comune di Milano, al termine del Contratto di Servizio, in sostituzione dei beni originariamente ricevuti. Tali cespiti sono sistematicamente ammortizzati in funzione della vita utile del bene;
- b.2 i costi sostenuti per realizzare manutenzioni straordinarie, impianti generici o nuovi interventi su beni di terzi. Il sostenimento di tali costi deriva principalmente dall'obbligo di manutenzione ordinaria e straordinaria cui la Società è soggetta per effetto del Contratto di Servizio. Sono altresì compresi gli investimenti realizzati su beni di terzi a fronte di successivi affidamenti;
- b.3 i costi preparatori alla realizzazione di nuovi interventi su beni di terzi qualora tali interventi non siano stati ancora realizzati e il relativo cespite non sia ancora entrato in funzione.

Alla luce di quanto sopra si producono le seguenti tabelle di dettaglio:

- **Tabella A - Immobilizzazioni Immateriali di proprietà;**
- **Tabella B - Immobilizzazioni Immateriali su beni di terzi.**

Tabella A- Immobilizzazioni immateriali / Beni di proprietà

Voce	Costo storico al 31.12.07	F.do amm.to al 31.12.2007	Valore netto al 31.12.07	Incrementi 2008	Decrementi 2008	Costo storico al 31.12.08	Amm.ti 2008	F.do amm.to al 31.12..08	Valore netto al 31.12.08
Spese di costituzione	6.197	6.197	0	0	0	6.197	0	6.197	0
Spese di impianto ed ampliamento	31.709	31.709	0	350.709	0	382.418	70.142	101.851	280.567
Brevetti	2.100	1.260	840	0	0	2.100	420	1.680	420
Licenze, marchi e simili	3.169.986	1.638.331	1.531.655	197.720	0	3.367.706	307.831	1.946.162	1.421.544
Immobilizzazioni in corso	351.336	0	351.336	17.960	369.296	0	0	0	0
Altre immobilizzazioni immateriali	107.117	105.117	2.000	0	0	107.117	2.000	107.117	0
Totale	3.668.445	1.782.614	1.885.831	566.389	369.296	3.865.539	380.393	2.163.007	1.702.531

La voce **Licenze e Marchi** include circa 1,5 milioni di euro per costi connessi alla realizzazione del sistema gestionale ERP, entrato a regime all'inizio dell'Esercizio 2004, il cui ammortamento è commisurato in ragione della specifica valenza tecnica attribuita a un periodo di 10 anni.

Tabella B - Immobilizzazioni immateriali / Spese di manutenzione su beni di terzi nonché attrezzature e impianti specifici destinati a terzi

Voce	Costo storico al 31.12.07	F.do amm.to al 31.12.2007	Valore netto al 31.12.07	Incrementi 2008	Decrementi 2008	Costo storico al 31.12.08	Riclassifica da f.do di ripristino a f.do amm.to	Amm.ti 2008	F.do amm.to al 31.12..08	Valore netto al 31.12.08
Spese di impianto ed ampliamento	62.371	21.223	41.148	0	0	62.371	0	5.141	26.364	36.007
Altre immobilizzazioni immateriali	510.793	186.533	324.260	246.747	0	757.540	0	71.354	257.887	499.653
Opere edili	1.496.498	508.391	988.107	692.222	0	2.188.720	0	209.987	718.378	1.470.342
Impianti	3.534.164	1.470.356	2.063.808	1.226.972	0	4.761.136	0	459.704	1.930.060	2.831.076
Attrezzature industriali	628.997	170.417	458.580	108.139	0	737.136	0	73.714	244.131	493.005
Interventi su beni di terzi in corso di realizzazione	2.725.529	0	2.725.529	6.547.537	2.106.684	7.166.382	0	0	0	7.166.382
Totale	8.958.352	2.356.920	6.601.432	8.821.617	2.106.684	15.673.285	0	819.900	3.176.820	12.496.465

Nella voce "Interventi su beni di terzi in corso di realizzazione" sono ricompresi gli investimenti già sostenuti relativi a opere su beni di terzi non ancora ultimate.

2.2 IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI

Le movimentazioni delle immobilizzazioni materiali, che sono iscritte nell'attivo dello Stato Patrimoniale per un totale di euro 3.501.504 e i relativi ammortamenti risultano dalla tabella di seguito esposta:

Immobilizzazioni immateriali / Beni di proprietà

Voce	Costo storico al 31.12.07	F.do amm.to al 31.12.2007	Valore netto al 31.12.07	Incrementi 2008	Decrementi 2008	Costo storico al 31.12.08	Amm.ti 2008	F.do amm.to al 31.12..08	Valore netto al 31.12.08
Terreni e fabbricati (opere edili)	0	0	0			0	0	0	0
Impianti e macchinari	405.069	154.430	250.639	911.591	0	1.316.660	101.457	255.887	1.060.773
Attrezzature industriali	1.159.168	446.517	712.651	1.150.909	0	2.310.077	358.369	804.886	1.505.191
Altri beni	2.122.408	1.074.952	1.047.456	237.276	15.385	2.344.299	348.673	1.414.559	929.740
Immobilizzazioni in corso	818.089	0	818.089	5.800	818.089	5.800	0	0	5.800
Totale	4.504.734	1.675.899	2.828.835	2.305.576	833.474	5.976.836	808.499	2.475.332	3.501.504

2.3 IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE

Le movimentazioni delle immobilizzazioni finanziarie, che compaiono nell'attivo dello Stato Patrimoniale per un totale di euro 3.000, risultano dalla tabella di seguito esposta:

Immobilizzazioni immateriali / Beni di proprietà

Voce	Costo storico al 31.12.07	F.do svalut. al 31.12.2007	Valore netto al 31.12.07	Incrementi 2008	Decrementi 2008	Costo storico al 31.12.08	Acc.ti 2008	F.do svalut. al 31.12..08	Valore netto al 31.12.08
Partecipazioni in altre imprese (opere edili)	41.079	38.079	3.000	0	38.079	3.000	-38.079	0	3.000
Totale	41.079	38.079	3.000	0	38.079	3.000	-38.079	0	3.000

Le immobilizzazioni finanziarie sopra indicate sono riferite alla partecipazione detenuta nel "Consorzio Bambini Bicocca"; il valore della partecipazione è pari alla quota originariamente sottoscritta.

3. Misura e motivazioni delle riduzioni di valore delle immobilizzazioni immateriali e materiali

Non ci sono state riduzioni di valore delle immobilizzazioni immateriali e materiali diverse da quelle indicate al precedente punto 1.2.

4. Variazioni intervenute nelle altre voci dell'attivo e del passivo

Le informazioni richieste al punto 4 dell'art. 2427 c.c., relative alle variazioni intervenute nel corso dell'Esercizio delle voci dell'attivo e del passivo, sono di seguito evidenziate.

4.1 VARIAZIONI INTERVENUTE NELLE ALTRE VOCI DELL'ATTIVO

Le variazioni delle altre voci dell'attivo sono esplicitate nella seguente tabella:

Variazioni delle altre voci dell'attivo				
Voci	Valore iniziale al 31.12.07	Incrementi	Decrementi (-)	Valore finale al 31.12.08
Rimanenze	970.291	108.240		1.078.531
Crediti				
Clienti	34.543.431		-9.377.309	25.166.122
Altri	3.353.444	4.312.435		7.665.879
Tributari	2.865.414		-9.387	2.856.027
Imposte anticipate	370.270	476.466	-43.379	803.356
Totale crediti	41.132.559	4.788.901	-9.430.075	36.491.384
Depositi bancari e denaro e val. in cassa	6.691.363	571.778		7.263.141
Ratei e risconti attivi	87.716		-47.043	40.673

Ai fini della rappresentazione nel Bilancio di Esercizio, nella voce **Crediti verso clienti** sono incluse le posizioni creditorie vantate nei confronti del Comune per la propria quota di competenza, le posizioni maturate nei confronti dei singoli utenti e i crediti vantati nei confronti di clienti terzi vari.

In particolare, la composizione della posta **Crediti verso clienti** è così rappresentabile:

Crediti verso clienti	
Voci	Valore finale al 31.12.2008
Clienti	21.683.285
Altri clienti	3.488.154
Utenti rette scolastiche (Debito verso Comune)	-9.499
Clienti N.credito/Fatture da emettere	4.182
Totale	25.166.122

I **Crediti verso clienti**, pari a circa 25,2 milioni di euro, includono crediti vantati nei confronti delle controparti con le quali la Società opera. In particolare tra i crediti verso altri clienti si evidenziano quelli nei confronti del Gruppo SEA per circa euro 1,9 milioni.

La voce utenti rette scolastiche (Debiti verso il Comune) pari a euro -9.499 rappresenta il debito che Milano Ristorazione ha nei confronti del Comune per incassi delle insolvenze anno scolastico 2002/2003 che il Comune ha già liquidato a Milano Ristorazione.

Per quanto attiene agli **Altri crediti**, la loro composizione è rilevabile dalla seguente tabella:

Altri crediti	
Voci	Valore finale al 31.12.2008
Affrancatrice	848
Erario c/IVA	2.222.063
Richiesta rimborso IVA trimestrale	2.168.070
Depositi cauzionali acqua	1.589
Depositi cauzionali elettricità	5.138
Depositi cauzionali gas	150
Depositi cauzionali vari	30.775
INAIL (acconti/saldi)	178.635
Dipendenti c/anticipo INAIL	109.027
Credito INPS	2.030.590
Acconti prestiti dipendenti	4.000
Cauzioni fornitori	2.517
Contributo Cee settore lattiero caseario	-9.051
Partite da definire Co.ge.	174.117
Partite da definire attive Zaragoza	747.414
Totale	7.665.879

Per quanto riguarda i **Crediti tributari**, la loro composizione è rilevabile dalla seguente tabella:

Crediti verso clienti	
Voci	Valore finale al 31.12.2008
Acconto IRES	1.879.871
Acconto IRAP	777.777
Ritenute fiscali su interessi bancari	29.520
Credito IRAP	168.858
Totale	2.856.027

Per quanto attiene al **Credito per imposte anticipate** si rinvia al successivo punto 14.

4.2 VARIAZIONI INTERVENUTE NELLE ALTRE VOCI DEL PASSIVO

Le variazioni delle altre voci del passivo possono essere rappresentate come di seguito esposto.

4.2.1 Variazioni intervenute nella posta

D) Debiti

Debiti				
Debiti	Valore iniziale al 31.12.07	Incrementi	Decrementi (-)	Valore finale al 31.12.08
Banche	330	3.288.652		3.288.982
Fornitori	20.431.235	1.996.834		22.428.069
Tributari	3.349.806		-2.054.279	1.295.527
Enti previdenziali	1.707.010		-53.247	1.653.763
Altri	4.543.927	325.710		4.869.637
Totale debiti	30.032.308	5.611.196	-2.107.526	33.535.978

Per quanto riguarda i **Debiti verso fornitori** si segnala la loro composizione mediante la seguente tabella:

Debiti v/fornitori	
Voci	Valore finale al 31.12.2008
Fornitori vari	21.257.273
Fornitori ft/note credito da ricevere	1.338.020
Risconti attivi fornitori costi	-173.651
Anticipi a fornitori	-371
Fornitori estero	6.798
Totale	22.428.069

Per il contenuto invece dei **Debiti tributari**, dei **Debiti verso istituti previdenziali** e dei **Debiti verso altri**, rimandiamo alle seguenti tabelle:

Debiti tributari	
Voci	Valore finale al 31.12.2008
IRES	0
IRAP	742.606
IRPEF - dipendenti	530.980
IRPEF - lavoratori autonomi	12.240
IRPEF - collaborazioni	61
IRPEF - TFR	5.159
IRPEF - region. Enti Locali	1.764
IRPEF - acc. sost. d'imposta	2.718
IRPEF - bonus incapienti	
Totale	1.295.527

Debiti verso istituti previdenziali	
Voci	Valore finale al 31.12.2008
Debiti INPS	622.011
Debiti INPS collaboratori	1.806
Premio contributi da liquidare	341.239
Debiti INPDAP	339.549
Contributi 14ma mensilità da liquidare	46.894
Contributi ferie e festività da liquidare	283.612
Arretr. Contrib. Contratto Enti Locali	18.652
Totale	1.653.763

Debiti verso altri

Voci	Valore finale al 31.12.2008
TFR fondo Inps silenti	214
TFR fondo Mario Negri	14.448
FRT FBA Anima Orizzonti	303
TFR PIP Tax Mediolanum	1.366
TFR FPA Previras	915
TFR PIP Ina Assitalia	1.144
TFR Previdenza Alleanza	420
TFR FPA Azimut	213
TFR FPA San Paolo	114
TFR PFA Unicredit	101
TFR Fonte	615
TFR Arca Previdenza	39
Trattenuta 1/5 stipendio	21.753
Trattenute sindacali	4.407
Trattenute atti pignoramento	3.029
Trattenute dipendenti prestiti Inpdap	2.944
Trattenute dipendenti premi Ina	2.032
Trattenuta dipendenti ricongiunzione	125
Trattenuta fondo est	1.480
Ente bilaterale	2.878
Fondo Pastore-Negri-Fasdac	25.949
Cassa paritetica panifici	285
Debiti verso dipendenti note spese	4.083
Pignoramento presso terzi	632.251
Sequestro conservativo	406.800
Debiti verso Comune per maggior incassi rette	278.717
Partite da definire Saragozza	-325.007
Ratei passivi diversi	384.430
Rateo passivo 14 mensilità	150.387
Rateo passivo ferie	885.991
Rateo passivo Inail	272.142
Arretrato Ccnl Enti Locali	55.955
Rateo premio dipendenti	1.006.534
Patto di stabilità	1.032.580
Totale	4.869.637

4.2.2 Variazioni intervenute nella posta

B) Fondi per rischi e oneri

Le variazioni relative ai fondi per rischi e oneri sono di seguito riepilogate:

Immobilizzazioni immateriali / Beni di proprietà

Voce	Valore iniziale al 31.12.07	Variazioni per accantonamento	Variazioni per utilizzo	Valore finale al 31.12.08	Quota non dedotta	Quota dedotta
Fondo investimenti su beni di terzi - 2001	13.946.081	780.099	2.746.081	11.980.099	11.980.099	
Fondo investimenti su beni di terzi - 2007	584.084	0	584.084	0	0	
Fondo rischi contenziosi in essere	24.803	0	0	24.803	24.803	
Fondo incentivante D.L. 163/2006	0	156.463		156.463	156.463	
Fondo rischi responsabilità solidale	248.150	0	0	248.150	248.150	
Totale	14.803.118	936.562	3.330.165	12.409.515	12.409.515	0

Il **Fondo investimenti su beni di terzi – 2001** è stato stanziato in quanto, a fronte del diritto d'uso relativo agli immobili e agli altri beni oggetto del Contratto di Servizio, la Società è tenuta a restituire al Comune di Milano al termine del contratto stesso i beni in stato di regolare funzionamento e con tutte le migliorie che vi saranno apportate e che sono necessarie al regolare funzionamento del servizio.

La Società dovrà dunque, in vigenza del Contratto di Servizio in essere, sostenere i necessari investimenti al fine di adempiere al suddetto obbligo contrattuale. A tale scopo è stato istituito il Fondo investimento beni di terzi, il quale consente di far concorrere nell'esercizio, la quota parte di competenza costi relativi agli investimenti, a prescindere dall'effettuazione degli stessi.

Al fine di quantificare l'entità dei prevedibili impegni con il criterio di competenza è stata redatta, in sede di prima valutazione, una perizia di stima che valorizza gli investimenti previsti nel corso dell'intera durata del Contratto di Servizio.

Tale valutazione è stata effettuata stimando i costi di manutenzione e ripristino dei beni ricevuti in uso dal Comune. La stima dei costi che sarà necessario sostenere durante la durata del Contratto è stata effettuata per categoria di centro cucina sulla base delle dimensioni dell'impianto e in particolare in relazione alla capacità produttiva (n. di pasti giornalieri).

Successivamente a detta prima stima e anche a seguito dell'analisi dell'effettivo utilizzo del fondo fin qui stanziato, si è reso opportuno verificare la capacità dello stesso di far fronte agli oneri futuri contrattualmente previsti. Detta stima ha evidenziato che il fondo originariamente individuato in euro 34.935.000 può oggi essere ragionevolmente rideterminato in euro 24.000.000. Detto nuovo calcolo ha reso quindi necessario modificare l'ammontare della quota da destinarsi ad accantonamento annuale (euro 1.600.000, anziché euro 2.913.084) e conseguentemente ridurre l'ammontare del fondo stesso, esuberante, in base al predetto calcolo per un ammontare di importo pari a euro 3.330.165. La riduzione appena indicata è stata iscritta tra le voci del conto economico ed esattamente alla voce E 20.

Il fondo iscritto nel presente Bilancio ammonta, alla data di chiusura dell'Esercizio in esame quindi ad euro a euro 11.980.099 rappresentando ciò la quota di competenza dei summenzionati futuri investimenti.

L'importo di tale fondo va letto congiuntamente all'importo del fondo ammortamento su beni di terzi ammontante a euro 3.176.820 in quanto la somma delle due poste rappresenta l'entità dei fondi gravanti sui Bilanci di Esercizio alla fine dell'ottavo periodo di svolgimento dell'attività, sulla base della stima dei presunti investimenti futuri.

Si evidenzia inoltre che la riduzione del fondo sopra analizzata è comprensiva anche di una quota riferibile al progetto "Sammartini" nella misura di euro 584.084. Detto progetto individuato dalla delibera del 16/7/2003 p.g. 742 205/3 è al momento in via di definizione, ritenendosi, quindi opportuno sospendere il relativo accantonamento fino al momento in cui il progetto troverà definitiva attuazione. Il fondo rischi contenziosi in essere, rappresenta la potenziale passività legata alle cause in cui è coinvolta la Società che non hanno ancora trovato definizione in ambito giurisdizionale.

Il **Fondo rischi responsabilità solidale** è stato stanziato a fronte dei possibili rischi connessi alle previsioni contenute nella c.d. legge Biagi e sue successive modifiche e integrazioni, sulla cui base il committente è solidalmente responsabile dei mancati adempimenti retributivi, contributivi, assistenziali e fiscali degli appaltatori.

Si segnala che non si è provveduto a iscrivere imposte differite attive in relazione all'accantonamento al fondo investimento su beni di terzi di fascia 2001, in considerazione delle difficoltà di stima del periodo in cui si realizzerà il riassorbimento della correlata differenza temporanea e dell'arco temporale ultradecennale, circostanze che non consentono di stimare con ragionevole certezza il riassorbimento della *temporary difference* a causa delle incertezze legate alla redditività di periodi così lontani nel tempo. Sugli altri fondi sono state stanziate le imposte differite attive.

Infine, in ottemperanza del dettato normativo D.Lgs 163/2006, la Società ha accantonato per il 2008 un importo pari a euro 156.463 al fondo incentivante di cui all'art. 92 della suddetta disposizione. Tali somme costituiscono gli incentivi riconosciuti ai dipendenti della Società impiegati in attività di progettazione, costruzione, demolizione, recupero, ristrutturazione, restauro e manutenzione ordinaria e straordinaria.

4.2.3 Variazioni intervenute nella posta

C) Trattamento di fine rapporto

Trattamento di fine rapporto					
Voce	Valore iniziale al 31.12.07	Rettifica anni accantonamento	Incrementi	Utilizzi (-)	Valore finale al 31.12.08
Fondo investimento 2001	6.406.326		1.413.936	-272.366	7.547.896
Totale	6.406.326	0	1.413.936	-272.366	7.547.896

Gli accantonamenti stanziati rappresentano l'onere maturato sulla base della normativa vigente; gli utilizzi rappresentano la quota utilizzata a fronte di dimissioni.

5. Partecipazioni

La Società detiene una partecipazione nel consorzio “Bambini Bicocca”, con sede legale in Via Mann 8, Milano. Milano Ristorazione ha sottoscritto una quota pari a euro 3.000. I valori di iscrizione delle suddette partecipazioni sono rappresentati al precedente punto 2.3.

6. Crediti e debiti di durata superiore a 5 anni

Alla data di chiusura dell'Esercizio non risultano né crediti né debiti aventi durata superiore a cinque anni.

6.bis Eventuali significativi effetti cambi valutari

Non sono state effettuate operazioni in valuta estera.

6.ter Retrocessione a termine

Non vi sono operazioni che prevedano l'obbligo per l'acquirente di retrocessione a termine.

7. Composizione della voce *Ratei e risconti attivi* e *Ratei e risconti passivi*

La voce **Ratei Attivi**, risulta essere pari a euro 4.206, ed è costituita dalla quota di competenza relativa agli interessi attivi bancari. La voce **Risconti Attivi**, risulta essere pari a euro 36.467, ed è costituita dalla quota non di competenza dei premi assicurativi pagati nell'Esercizio.

7. bis Composizione del patrimonio netto

Al 31.12.2008 il Patrimonio Netto ammonta a euro 9.083.841. Nel prospetto di seguito esposto si evidenziano le variazioni del Patrimonio Netto verificatesi nel corso dell'Esercizio 2008:

Patrimonio netto				
Voce	Valore iniziale al 31.12.07	Incrementi	Decrementi (-)	Valore finale al 31.12.08
Capitale sociale	5.100.000			5.100.000
Riserva legale	253.243	4.445		257.688
Utili/perdite portati a nuovo	3.517.129	84.460		3.601.589
Utile/perdita dell'esercizio	88.903	124.564	-88.903	124.564
Totale Patrimonio Netto	8.959.275	-139.339	-88.903	9.083.841

Le poste del Patrimonio Netto sono così distinte secondo l'origine, la possibilità di utilizzazione, la distribuibilità e l'avvenuta utilizzazione nei tre esercizi precedenti:

Poste del patrimonio netto					
Descrizione	Importo	Possibilità di utilizzazione (1)	Quota disponibile	Utilizzo per copertura perdite nei tre esercizi precedenti	Utilizzo per altre ragioni nei tre esercizi precedenti
Capitale sociale	5.100.000				
Riserva legale	257.688	B			
Utili/Perdite portati a nuovo	3.601.589	A, B, C	3.601.589		
Utile/Perdita dell'esercizio	124.564				
Totale	9.083.841		3.601.589		
Quota non distribuibile					
Quota distribuibile			3.601.589		

(1) A: aumento di capitale; B: copertura perdite; C: distribuzione ai soci

8. Oneri finanziari capitalizzati

Alla data di chiusura del presente Bilancio non risultano iscritti nell'attivo dello Stato Patrimoniale oneri finanziari.

9. Impegni e conti d'ordine

Nei conti d'ordine sono stati registrati i seguenti valori:

Conti d'ordine	
Voci	Importo
Fideiussioni ricevute	11.790.530
Garanzie reali prestate	14.677.102
Impegni di acquisti o di vendita	8.424.208
Canoni di leasing a scadere	-
Totale	34.891.840

I suddetti importi sono riferibili alle seguenti fattispecie:

- Fideiussioni rilasciate da terzi a fronte di partecipazioni a gare di appalto per euro 11.790.530;
- Fideiussioni rilasciate dalla società alla Agenzia delle Entrate a fronte di richiesta di rimborso infrannuale I.V.A., e al Comune di Vigevano (Aem Gas), per Euro 14.677.102;
- Futuri impegni contrattuali per euro 8.424.208 sono relativi all'investimento del "Centro del gusto" per complessivi euro 8.363.468 e per il patto di stabilità per un importo di euro 60.740.

10. Ripartizione dei ricavi per settori di attività e aree geografiche

La Società opera in unico settore di attività, l'attività è svolta nel territorio del Comune di Milano. Nel corso dell'anno 2008, la società ha partecipato e vinto la gara d'appalto, per il servizio di ristorazione presso l'Expo 2008 di Saragozza (Spagna), per tutta la durata della manifestazione, pari a circa tre mesi. Di seguito si riporta una sintesi del conto economico relativo alla predetta attività che riporta una perdita di euro 1.210.252. Si evidenzia che il dato economico negativo trova propria principale origine nella scarsa affluenza della quale l'Expo ha sofferto.

Nel seguito gli elementi economici alla base del complessivo risultato:

Elementi economici	
Voci	Importo
RICAVI	
Ricavi delle vendite	4.089.981
Altri ricavi	8.678
Totale Ricavi	4.098.658
COSTI	
Acquisti M.M.	1.968.381
Costi industriali	2.989.420
Spese generali	216.966
Spese personale diretto	123.815
Totale Costi	5.298.582
Gestione finanziaria	
Proventi finanziari	774
Oneri finanziari	11.102
Totale gestione finanziaria	-10.328
Utile (Perdita)	-1.210.252

11. Proventi da partecipazioni

La Società non ha realizzato alcun provento da eventuali partecipazioni non risultanti da Bilancio e cedute nel corso dell'Esercizio.

12. Suddivisione degli oneri finanziari e proventi finanziari

Gli Oneri Finanziari, che ammontano complessivamente a euro 334.368, sono relativi a interessi passivi su c/c bancari ordinari per euro 9.320, a interessi passivi su anticipazioni fatture per euro 101.537, a spese bancarie su c/c ordinario per euro 19.865, a spese bancarie su anticipo fatture per euro 1.432, a spese bancarie su conti speciali per euro 155, a commissioni bancoposta per euro 62.224, a commissioni bancarie Rid per euro 128.733.

I rimanenti euro 11.102 si riferiscono a costi bancari sostenuti per l'attività svolta presso l'Expo 2008 di Saragozza.

I proventi finanziari invece sono pari a euro 111.466 e sono composti da interessi attivi bancari per euro 102.642 e interessi attivi vari per euro 8.050.

I rimanenti euro 774 si riferiscono a ricavi finanziari maturati per l'attività svolta presso l'Expo 2008 di Saragozza.

13. Composizione delle voci *Proventi straordinari* e *Oneri straordinari* del conto economico

I **Proventi Straordinari** che risultano iscritti per un totale di euro 3.869.824 sono rappresentati dalla variazione di stima dei fondi investimenti su beni di terzi per euro 3.330.165 e da sopravvenienze attive in gran parte derivanti dallo storno di ratei su stipendi arretrati per euro 411.597.

Gli **Oneri Straordinari** che risultano iscritti per un totale di euro 454.956 sono rappresentati da:

- Minusvalenze su immobilizzazioni per euro 1.403;
- Sopravvenienze e altri oneri per euro 453.553.

14. Imposte anticipate

Imposte dell'Esercizio

Le imposte che gravano sul Reddito di Esercizio al 31.12.2008 ammontano a euro 309.520.

Imposte dell'Esercizio	
Voci	Importo
Ires imposte correnti	0
Irap imposte correnti	742.606
Ires imposte anticipate	- 476.466
Irap imposte anticipate	
Ires rolling anticipate anni precedenti	38.582
Irap rolling anticipate anni precedenti	4.798
Totale	309.520

Nel seguito si riporta il prospetto relativo alle differenze temporanee che compongono la voce crediti per imposte anticipate.

Differenze temporanee				
Voci	Anno di formazione della timing difference	Importo oggetto di timing difference a tutto il 31.12.2008	Ires	Irap
Revisione non ultimata	2008	26.000	7.150	0
Accantonamento sindaci prestazioni non ultimate	2008	74.888	20.592	0
Ammortamento beni immateriali da dedursi al termine del periodo di ammortamento	2003	96.888	31.973	4.118
Accantonamento cause in corso	2001	24.803	8.185	1.054
Accantonamento patto stabilità	2006 – 2007-2008	1.032.580	300.663	
Accantonamento responsabilità solidale	2008	248.150	68.242	
Spese di manutenzione 2007 eccedenti il Plafond	2007	40.557	11.153	1.724
Perdita fiscale 2008	2008	1.267.283,12	348.503	
Totale			796.461	6.896

Come già anticipato al precedente punto 4.2.2. non sono state contabilizzate imposte anticipate sulla quota di accantonamento a “Fondo investimenti su beni di terzi”, in considerazione delle difficoltà nella stima del momento di riassorbimento delle *temporary difference*.

15. Numero medio dei dipendenti ripartiti per categoria

Il numero dei dipendenti in forza alla Società nell’Esercizio chiuso il 31 dicembre 2008 è pari a 962 unità, come di seguito rappresentato.

Numero dipendenti		
Categorie	Numero medio al 31-12-2007	Numero medio al 31-12-2008
Dirigenti	6	6
Quadri	12	12
Impiegati	149	155
Operai	792	789
Totale	959	962

16. Ammontare dei compensi spettanti agli amministratori e ai sindaci

La Società è amministrata da un Consiglio di Amministrazione il cui compenso nel corso del 2008 è ammontato a euro 143.800.

Il compenso del Collegio Sindacale nell'Esercizio chiuso al 31.12.2008 è stato di euro 74.888.

17. Numero e valore nominale di ciascuna categoria di azioni della Società

Il Capitale Sociale di euro 5.100.000 è interamente versato ed è diviso in n. 10.000.000 azioni ordinarie del valore nominale di euro 0,51.

18. Altri titoli emessi

Alla data di chiusura del Bilancio non risultano emessi altri titoli.

In merito ai punti 19, 19-bis, 20, 21, 22, dell'articolo 2427 del Codice Civile

Si segnala esclusivamente che la Società, alla data di chiusura del Bilancio, non ha evidenziato alcuna operazione valutabile in tal senso e degna di essere evidenziata ai fini della presente Nota Integrativa redatta a norma dell'articolo 2427 del Codice Civile.

CONTO ECONOMICO

COSTI E RICAVI

Il Conto Economico, integrato da quanto esposto in precedenza, costituisce un quadro già sufficientemente esplicativo dell'andamento dei costi e dei ricavi dell'Esercizio.

A completamento di quanto già esposto per le seguenti voci di Conto Economico si precisa:

Altri ricavi e proventi esposti in Bilancio per euro 244.012, riguardano:

Altri ricavi e proventi	
Descrizione	Importo
Proventi vari	151.435
Risarcimenti assicurativi	24.485
Risarcimenti penalità	59.056
Sconti e abbuoni attivi	185
Recupero bolli	174
Expo 2008 Saragozza	8.678
Totale	244.012

Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci, per un totale di euro 23.896.037, sono così suddivisi:

Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	
Descrizione	Importo
Acquisti M.M. Food	19.961.653
Acquisti M.M. non Food (monouso)	1.405.162
Acquisti materiale pulizia	565.220
Acquisti M.M. Estero	14.048
Piccole differenze	-551
Sconti abbuoni su acquisti	-17.876
Acquisti M.M. Expo 2008 Saragozza	1.968.381
Totale	23.896.037

Costi per servizi, per un totale di euro 26.886.376, sono così suddivisi:

Costi per servizi	
Descrizione	Importo
Costi di trasporto	4.117.176
Gestione magazzino e distribuzione	1.608.558
Costi scodellatori	10.121.197
Controllo sanitario	93.273
Addestramento professionale	42.053
Costi stampa bollettini	33.708
Consulenze professionali tecniche	118.581
Arrotino	10.976
Olio esausto	4.060
Analisi chimiche	40.459
Pulizia	158.276
Vigilanza	8.191
Smaltimento rifiuti	63.812
Fosse biologiche	35.986
Disinfestazione	46.984
Manutenzione fabbricati beni di terzi	46.850
Manutenzione ordinaria impianti beni di terzi	56.820
Manutenzione attrezzatura primaria beni di terzi	19.129
Manutenzione fabbricato Mediglia	58.576
Manutenzione ordinaria impianti beni di proprietà	28.480
Manutenzione attrezzatura primaria beni di proprietà	7.177
Assistenza macchine elettroniche	35.758
Abbigliamento vestiario	83.991
Materiale antinfortunistico	9.108
Materiale vario di consumo	30.115
Attrezzatura minuta	259.220
Beni inf. 516,46 euro	114.946
Altre spese legali	127.403
Manutenzioni macchinari Ced	37.324
Manutenzioni autoveicoli da trasporto	3.037
Manutenzioni autovetture	82.554
Spese gestione scheda carburante	94.441
Energia elettrica	570.317
Metano	801.415
Acqua	63.113
Gasolio	290.214
Noleggio stoviglie	25.398
Noleggi e canoni	72.089
Spese postali	24.275
Consulenze amministrative	319.728
Consulenze certificazioni bilancio	26.000
Consulenze L. 626	11.365
Consulenze tecniche	264.150
Quote associative	5.560
Consulenze tecniche occasionali	62.963
Costi spedizioni lettere	83.429
Costi stampa moduli	103.576
Costi software	69.259
Costi distribuzione	2.961
Costi stampa solleciti	38.323

Continua

Costi per servizi

Manutenzione ordini a contratto beni di terzi	1.048.511
Manutenzione ordini a contratto beni di proprietà	1.547
Spese notarili	250
Altri costi trasporto	6.622
Ricarico costo interinale	172.220
Altri costi comunicazione	8.480
Telefoni cellulari 80%	35.828
Costi software Ced	251.193
Costi smaltimento beni di terzi	400
Spese pubblicità	82.000
Costi certificazione ISO	3.867
Costi avviamento Lido	37.000
Smaltimento acque reflue	16.388
Spese telefoniche - linee dati	204.425
Spese telefoniche - conversazioni	60.147
Spese varie gare appalto	34.611
Costi gestione esterna schede anagrafiche	52.900
Spese legali Giara/Elen Group	71.976
Acquisti Expo 2008 Saragozza	4.365.657
Totale	26.886.376

Oneri diversi di gestione per euro 2.289.242, sono suddivisi come esposto nella seguente tabella:

Oneri diversi di gestione

Sponsorizzazioni	54.800
Assicurazioni autoparco aziendale	74.016
Assicurazioni responsabilità civile	57.069
Assicurazioni incendio	31.690
Assicurazioni infortuni	54.645
Inserzioni su pubblicazioni	10.000
Depliant gadgets varie	108.968
Contributi a manifestazioni	226.642
Convegni e meeting	71.199
Spese viaggio e trasferte	5.172
Rimborso spese dipendenti	27.617
Rimborso km	35.125
Cancelleria e materiale vario	44.652
Stampati vari	139.557
Amministratori	143.800
Sindaci	74.880
Tassa possesso autoveicoli	10.103
Imposte rifiuti	535.993
Licenze e autorizzazioni	1.534
Tasse societarie	516
Tasse annuali Cciaa	29.211
Penalità varie	5.341
Spese varie	88.686
Libri giornali riviste	2.384

Continua

Oneri diversi di gestione

Abbonamenti giornali e riviste	13.620
Spese di rappresentanza	7.507
Spese telefoniche 20%	75.100
Sconti abbuoni e arrotondamenti	971
Altri oneri e costi per dipendenti	37.914
Interessi su ritardi F24	248
Ammanchi	70
Ammende multe sanzioni	7.877
Insussistenze passive	248
Contributo commerciale Sea	311.882
Spese promozionali	203
Totale	2.289.242

Il **costo del personale** comprende l'intera spesa per il personale dipendente tenuto conto anche del costo delle ferie maturate e non godute e degli accantonamenti previsti dalla Legge e dai Contratti Collettivi. Nella voce costo del personale sono compresi altresì gli oneri per il personale somministrato e per i collaboratori coordinati e continuativi. L'ammontare iscritto in conto economico è pari a euro 29.165.123.

La presente nota integrativa, così come l'intero Bilancio di cui è parte integrante, rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale e finanziaria della Società e il risultato economico d'esercizio.

*Il Presidente del Consiglio di Amministrazione
Michele Olivo Carruba*



ALLEGATI

Di seguito si riporta il Rendiconto finanziario, che contiene informazioni aggiuntive rispetto a quelle esposte in Nota Integrativa, della quale costituisce parte integrante:

Rendiconto finanziario – Flussi di cassa

(Risorsa finanziaria: cassa + banca attiva – banca passiva)

Codici		31.12.07	31.12.2008	Δ
IV-1-2-3/(D-4)	Risorsa finanziaria iniziale	10.288.454	6.691.033	(3.597.421)
23)	Risultato di Esercizio	88.903	124.564	35.661
B) 10 a	+Amm.to imm. immateriali	907.556	1.200.295	292.739
B) 10 b	+Amm.to imm. materiali	501.088	808.499	307.411
	+Plusvalenze cessioni imm. immateriali			
	+Plusvalenze cessioni imm. materiali	15.061		(15.061)
	-Minusvalenze cess. imm. immateriali			
	-Minusvalenze cess. imm. materiali	(61.842)	(1.403)	60.439
	Flusso di CCN gestione operativa	1.450.766	2.131.955	681.189
C-I-1	Δ Rimanenze materie prime	(239.958)	(108.240)	131.718
C-I-2	Δ Rimanenze prodotti in corso di lavorazione			
C-I-3	Δ Prodotti in corso su ordinazione			
C-I-4	Δ Prodotti finiti e merci			
C-I-5	Δ Acconto			
C-II-1	Δ Crediti verso clienti	(9.100.251)	9.377.309	18.477.560
C-II-4 bis	Δ Crediti tributari	(139.923)	9.387	149.310
C-II-4 ter	Δ Imposte anticipate	(49.383)	(433.086)	(383.703)
C-II-5	Δ Verso altri	(1.266.721)	(4.312.435)	(3.045.714)
D	Δ Ratei e risconti attivi	(33.406)	47.043	80.449
D-6	Δ Acconti			
D-7	Δ Debiti v/fornitori	4.605.146	1.996.834	(2.608.312)
D-8	Δ Debiti rappresentati da titoli di credito			
D-12	Δ Debiti tributari	207.860	(2.054.279)	(2.262.139)
D-13	Δ Debiti v/Istituti di previdenza sociale	286.811	(53.247)	(340.058)
D-14	Δ Altri debiti	1.626.811	325.710	(1.301.101)
E	Δ Ratei e risconti passivi			
	Δ Capitale Circolante Operativo	(4.103.014)	4.794.996	8.898.010
C	Δ Tfr	955.286	1.141.570	186.284
B-1-2-3	Δ Altri fondi rischi ed oneri	2.612.237	(2.393.603)	(5.005.840)
	A) Flusso monetario gestione reddituale	915.275	5.674.918	4.759.643
D-1	Δ Obbligazioni			
D-2	Δ Obbligazioni convertibili			
D-3	Δ Debiti v/soci per finanziamenti			
D-5	Δ Debiti v/altri finanziatori			
	B) FLUSSO MONETARIO ACC./RIMB. FINANZ.	0	0	0
C-II-2	Δ Crediti v/imprese controllate			
C-II-3	Δ Crediti v/imprese collegate			
C-II-4	Δ Crediti v/controllanti			

Continua

Rendiconto finanziario – Flussi di cassa

(Risorsa finanziaria: cassa + banca attiva – banca passiva)

Codici		31.12.07	31.12.2008	Δ
C-III-1	Δ Partecipazioni in imprese controllate			
C-III-2	Δ Partecipazioni in imprese collegate			
C-III-3	Δ Partecipazioni in imprese controllanti			
C-III-4	Δ Altre partecipazioni			
	Δ Altri titoli			
	Attivo circolante			
B-III-2-a	Δ Crediti v/imprese controllate			
B-III-2-b	Δ Crediti v/imprese collegate			
B-III-2-c	Δ Crediti v/controlanti			
B-III-1/a	Δ Partecipazioni in imprese controllate			
B-III-1/b	Δ Partecipazioni in imprese collegate			
B-III-1/c	Δ Partecipazioni in imprese controllanti			
B-III-1/d	Δ Altre imprese			
	Attivo immobilizzato			
D-9	Δ Debiti v/imprese controllate			
D-10	Δ Debiti v/imprese collegate			
D-11	Δ Debiti v/controlanti			
	C) FLUSSO MONETARIO PARTECIPAZIONI	0	0	0
B-I-1	Δ Costi di impianto e di ampliamento	6.342	(280.567)	(286.909)
B-I-2	Δ Costi di ricerca, sviluppo e pubblicità	0	0	0
B-I-3	Δ Diritti di brevetto	420	420	0
B-I-4	Δ Concessioni e licenze	262.526	110.111	(152.415)
B-I-5	Δ Avviamento	0	0	0
B-I-6	Δ Immobilizzazioni in corso	778.680	351.336	(427.344)
B-I-7	Δ Altre	(2.667.587)	(5.893.035)	(3.225.448)
B) 10 a	-Amm.to Imm. Immateriali	(907.556)	(1.200.295)	(292.739)
	+Plusvalenze cessioni imm. immateriali	0	0	0
	-Minusvalenze cess. imm. immateriali	0	0	0
	Immobilizzazioni immateriali	(2.527.175)	(6.912.030)	(4.384.855)
B-II-1	Δ Terreni e fabbricati	0	0	0
B-II-2	Δ Impianti e macchinario	(119.088)	(810.134)	(691.046)
B-II-3	Δ Attrezzature industriale e commerciali	(614.244)	(792.540)	(178.296)
B-II-4	Δ Altri beni	(94.278)	117.716	211.994
B-II-5	Δ Immobilizzazioni in corso	(703.605)	812.289	1.515.894
B) 10 b	-Amm.to Imm. Materiali	(501.088)	(808.499)	(307.411)
	+Plusvalenze cessioni imm. materiali	(15.061)	0	15.061
	-Minusvalenze cessioni imm. materiali	61.842	1.403	(60.439)
	Immobilizzazioni materiali	(1.985.522)	(1.479.765)	505.757
B-III-2-d	Δ Crediti immobilizzati			
B-III-3	Δ Altri titoli			
B-III-4	Δ Azioni proprie			
	Immobilizzazioni finanziarie			
	D) FLUSSO MONETARIO INV./DIS.	(4.512.697)	(8.391.795)	(3.879.098)

Rendiconto finanziario – Flussi di cassa

(Risorsa finanziaria: cassa + banca attiva – banca passiva)

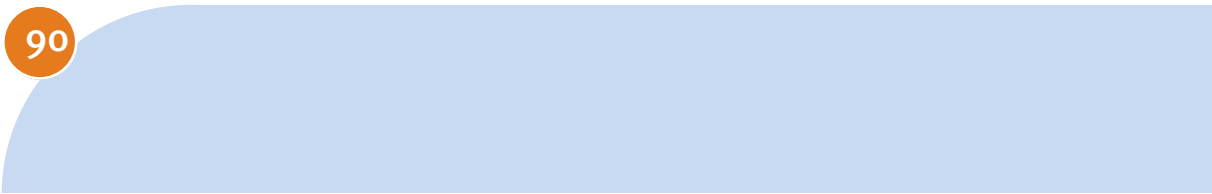
Codici		31.12.07	31.12.2008	Δ
A-I	Δ Capitale			
A-II	Δ Riserva da sovrapprezzo delle azioni			
A-III	Δ Riserva di rivalutazione			
A-IV	Δ Riserva legale	12.212	4.445	(7.767)
A-V	Δ Riserva statutaria			
A-IV	Δ Riserva per azioni proprie in portafoglio			
A-VII	Δ Altre riserve			
A-VIII	Δ Utili portati a nuovo	232.030	84.460	(147.570)
A-IX	Risultato dell'esercizio precedente (- utile)	(244.241)	(88.903)	155.338
	E) FLUSSO MONETARIO PATRIMONIO NETTO	1	2	1
	FLUSSO MONETARIO NETTO (A+B+C+D+E)	(3.597.421)	(2.716.875)	880.546
IV-1-2-3/(D-4)		6.691.033	3.974.158	(2.716.875)





Relazione degli Amministratori sulla gestione

BILANCIO AL 31 DICEMBRE 2008



Signori soci,

il Bilancio che viene sottoposto alla Vostra approvazione è stato redatto nel rispetto dei principi di chiarezza e precisione e rappresenta con fedeltà la situazione della Vostra Società evidenziando un utile di euro 124.564. Nell'analisi del Bilancio si evidenziano **problemi strutturali** quali:

- a) il prezzo del pasto rimasto fermo all'anno 2000;
- b) il non riconoscimento dei costi sostenuti per l'incasso delle rette scolastiche;
- c) il riconoscimento da parte del Comune di un contributo economico inferiore ai nostri costi, (euro 1,15 a pasto contro euro 1,39 di costo evidenziato), per l'attività di distribuzione dei pasti anche nelle Scuole dell'Infanzia dal settembre del 2008;

problemi congiunturali quali :

- a) l'attività di gestione dei ristoranti della SEA, a seguito delle note vicende Alitalia, ha subito una riduzione degli utenti di circa il 21% con risultati sia di fatturato che di margine non in linea con le previsioni. La Società si sta attivando con tutte le leve disponibili per riportare il contratto in margine positivo. La SEA ci ha inoltre affidato anche per il prossimo anno il controllo dei contratti di ristorazione presenti negli aeroporti di Linate e Malpensa;
- b) anche le attività di ristorazione all'EXPO di Saragozza hanno contribuito al risultato negativo del Bilancio dovuto a presenza inferiori al previsto di circa il 40%. Sono invece state valutate positivamente dal punto di vista dell'immagine e dell'esperienza accumulata.

Quanto esposto porta a un risultato della gestione caratteristica negativo per euro 2.757.882. Il risultato economico positivo conseguito è frutto della sola gestione straordinaria. In particolare, hanno concorso a determinare il risultato economico positivo tre componenti principali. La prima relativa alla riduzione del fondo ripristino beni di terzi, risultato esuberante a fronte di nuova stima per circa euro 3,3 milioni. La seconda, per eliminare i maggiori accantonamenti relativi al fondo Ccnl anch'esso risultato esuberante per un ammontare pari a euro 0.4 milioni. Infine, ha concorso a determinare il citato risultato positivo anche l'iscrizione di imposizione anticipata per un ammontare pari a circa euro 0,35 milioni calcolata sulla base della perdita fiscale maturata nel corso dell'Esercizio in esame.

Il risultato conseguito si riferisce all'ottavo anno di attività a regime della Vostra Società, che è stata costituita nell'ottobre del 2000 e che ha iniziato ad operare dal 1 gennaio 2001.

A Situazione della Società

Nel 2008 sono stati prodotti n° 18.155.670 pasti, così ripartiti:

Pasti prodotti			
	2008	2007	2006
Pasti al cotto	16.008.220	14.492.319	14.277.461
Pasti al crudo	2.147.450	2.014.949	1.928.907
Totale	18.155.670	16.507.268	16.206.368

La produzione dei pasti avviene su 102 cucine (31 cucine centralizzate e 71 cucine di asili nido).

Il personale impiegato è così suddiviso:

6 dirigenti;

12 quadri e 154 impiegati di cui 21 part time pari all'12,6% (l'11,2% nel 2007);

796 operai (792 nel 2007) di cui 412 part time pari al 52% (il 52% nel 2007).

Nel corso dell'Esercizio sono stati svolti corsi di formazione per un totale di 3.262 ore delle quali 2.724 per gli operai e 538 per impiegati e dirigenti.

B Investimenti in corso e modifiche della struttura produttivo-organizzativa

Nel corso dell'Esercizio la Società ha proseguito nella realizzazione dei progetti volti alla razionalizzazione della struttura produttiva, con particolare riferimento alla ristrutturazione dei Centri Cucina e al miglioramento della distribuzione dei pasti.

E' stata ultimata la ristrutturazione del Centro Cucina Colleoni, che da settembre 2008 produce circa 4000 pasti in legume fresco-caldo. Con la riapertura di quest'ultimo centro sono stati chiusi i Centri Cucina Baroni, De Nicola, Magreglio e Mantegna.

Nel febbraio del 2008 sono iniziati i lavori per la costruzione del Centro Cucina di Sammartini, finanziati a oggi per 5,5 milioni di euro con mezzi propri.

I lavori subiranno un ritardo sui tempi programmati dovuto all'incertezza sull'ulteriore finanziamento. Infine, anche dopo l'intervento dell'Assessore Moioli all'Assemblea dei Soci del 30 ottobre 2008 e alle assicurazioni date in merito dalla stessa, si è deciso di proseguire accendendo un mutuo per 6 milioni di euro e di aprire leasing per altri 4 milioni euro. Relativamente a tale investimento, si segnala che lo stesso deriva dalla delibera del 16 luglio 2003 p.g. 742205/3 che ha concesso a Mila-

no Ristorazione il diritto d'uso sull'immobile sito in via Sammartini 33, affidando alla stessa la realizzazione delle opere di ristrutturazione e adeguamento volte alla realizzazione di un centro di produzione pasti e di un Laboratorio didattico.

Nel corso del 2008 l'attività di produzione, in conto proprio, del pane nel nostro stabilimento di Mediglia, ha coperto tutte le esigenze della Società, con apprezzabili risultati qualitativi anche grazie alla produzione di panini da 30 gr. anziché di 60 gr. Stiamo adesso facendo le prove per produrre internamente la pizza.

C Progetti, ricerche ed evoluzione dei prodotti

I progetti di seguito elencati hanno lo scopo sia di rispettare lo spirito di educazione alimentare rivolto alle famiglie, intrinseco al Contratto di Servizio stipulato con il Comune di Milano, sia di permettere alla Società una più efficiente e razionale scelta dei prodotti alimentari da distribuire, diminuendone al contempo gli sprechi.

1 - Progetto Più frutta, più verdura!

Continua il progetto che è volto a promuovere il consumo di frutta e verdura, ingredienti protettivi per la salute, attraverso il piacere di fare, sperimentare e mangiare insieme a casa e a scuola.

In particolare il progetto si propone di:

- **Valorizzare** le valenze educative della preparazione e del consumo dei pasti in famiglia e il ruolo dei genitori come trasmettitori della cultura alimentare.
- **Favorire** la corretta integrazione fra pasti domestici e scolastici rendendo partecipi i genitori dell'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica.
- **Aiutare genitori, nonni e insegnanti** ad acquisire maggiore consapevolezza sui gusti dei bambini e sulle loro preclusioni.
- **Far conoscere** nuove ricette per favorire la preparazione e il consumo di spuntini a base di frutta e verdura sia a scuola, sia a casa.
- **Migliorare la comprensione** del processo che porta dalla terra al piatto, conoscere meglio i cicli della natura e le risorse ambientali legate alla produzione di cibo.

Il progetto ha coinvolto 24 scuole, 140 insegnanti, oltre 1896 bambini nei laboratori didattici di cucina e negli orti, 150 genitori e nonni addetti al monitoraggio; tutti i genitori dei bambini e numerosi nonni coinvolti attraverso le feste che rendono partecipi l'intera scuola, anche le classi non direttamente interessate ai laboratori, un'utenza potenziale di oltre 4500 persone, 6 esperti, 6 responsabili di zona di Milano Ristorazione, i dirigenti e il personale ausiliario delle scuole interessate. Oltre 400 pasti monitorati a scuola per un totale di 5367 casi rilevati nell'arco dell'anno scolastico. L'obiettivo era osservare gradimento e consumo di frutta e verdura, in particolare di 11 contorni e 5 frutti.

2 - E' ormai il quinto anno che promuoviamo e sosteniamo l'attività di produzione del pane nel carcere di Opera, progetto con il quale abbiamo partecipato all'assegnazione di un premio denominato *Sodalitas Social Award*. Da quest'anno questo panificio serve tutte le attività che hanno apertura domenicale (Rsa, Sea ecc...) in modo da ottimizzare la produzione anche nel panificio di Mediglia.

3 - La Società, in previsione dell'apertura del Centro Cucina Sammartini continua ad eseguire, in collaborazione con l'Università di Milano, prove su una serie di prodotti in legame refrigerato e ATM, volte a valutare l'impatto igienico sanitario di tale metodo di produzione.

4 - Ricerca co-finanziata dall'Assessorato alla Ricerca del Comune di Milano, per la valutazione delle conoscenze delle famiglie dei bambini delle scuole primarie su tematiche di nutrizione e alimentazione. Sono stati distribuiti 45.000 questionari, redatti in collaborazione con la Fondazione IULM, ed è in fase di ultimazione la raccolta informatica dei dati, sui circa 21.000 questionari restituiti. Tale progetto permetterà di strutturare un'educazione alimentare mirata alle specifiche lacune dell'utenza.

D Rapporti con i fruitori dei servizi

La nostra Società presta sempre maggior attenzione ai rapporti e all'ascolto degli utenti. Proseguono gli incontri con le Commissioni Mensa, così come la raccolta e la catalogazione dei reclami e dei suggerimenti che formano la base per le decisioni di modifiche organizzative e del menù. A tali decisioni contribuiscono, inoltre, il progetto *Laboratori dei sapori*, attività di rilevazione statistica di gradibilità del pasto proposto e il progetto di *Valutazione della gradibilità del pasto*, consistente nella pesatura dei pasti non consumati dai bambini.

Inoltre continuano, in collaborazione con la Provincia di Milano, le serate dedicate ai membri delle Commissioni Mensa, aventi come tema l'approfondimento della Direttiva Regionale, *Linee guida della Regione Lombardia per la refezione scolastica* e *Gli aspetti nutrizionali: linee guida per una corretta alimentazione, menù e tabelle dietetiche*.

Continuano i progetti di educazione alimentare e la collaborazione con *Siticibo*.

La Società ha commissionato alla Nielsen una ricerca sulla soddisfazione dell'utente. Rispetto a quella del 2003 (della DataBank), seppur positiva, risulta evidente un miglioramento della fiducia degli utenti nei nostri confronti e una valutazione, in genere, molto positiva mentre si sottolinea un particolare apprezzamento delle attività di educazione alimentare.

La Società ha iniziato, nel marzo del 2008, la pubblicazione della newsletter *Parliamoci*.

I primi 3 numeri sono stati distribuiti alle Scuole Primarie di 1° grado. Da settembre la pubblicazione è distribuita anche alle Scuole Primarie di 2° grado. A oggi la tiratura è di 58.000 copie.

L'obiettivo della pubblicazione è creare una comunicazione diretta con i genitori dei nostri piccoli utenti informandoli mensilmente sulle novità del servizio; schede sulle materie prime da noi utilizzate, il menù in vigore con i relativi consigli per la sera e informazioni varie.

Di seguito si segnalano gli elementi richiesti dall'art. 2428 c.c.

1 Attività di ricerca e sviluppo

La Società non ha sviluppato in senso tecnico delle vere e proprie attività di ricerca e sviluppo, ma ha in essere una serie di progetti e studi sul prodotto, già rappresentati al precedente punto C.

2 Rapporti infragruppo

I rapporti con le Società del gruppo hanno natura essenzialmente commerciale e attengono all'esecuzione del Contratto di Servizio in essere con l'azionista Comune di Milano. Tali rapporti commerciali con l'azionista, che controlla direttamente la Società evidenziano crediti per 21.6 milioni di euro.

3 Azioni proprie e del gruppo

Alla data di chiusura del Bilancio, nel portafoglio della Società non risultano azioni proprie.

4 Operazioni su azioni del gruppo

Nel corso dell'Esercizio, la Società non ha intrapreso o perfezionato alcuna operazione avente per oggetto le azioni di Società del gruppo.

5 Fatti di rilievo avvenuti dopo la chiusura dell'Esercizio

Con riferimento alla possibile modifica dell'erogazione del Servizio e all'ampliamento dello stesso ad altre attività, la Società, di concerto con il Comune di Milano sta verificando gli impatti occupazionali e di bilancio che tale modifica comporterebbe in capo a Milano Ristorazione.

6 Evoluzione della gestione

Nel corso dell'Esercizio 2009 dovrà essere valutato con attenzione l'impatto economico e finanziario sugli Esercizi futuri derivante dal rinnovo del Contratto di Servizio, che è tuttora oggetto di confronto con il Comune di Milano.

7 Strumenti finanziari rilevanti

Non sono presenti strumenti finanziari degni di segnalazione per la valutazione della situazione patrimoniale, finanziaria e del risultato economico dell'Esercizio.

8 Gestione rischi finanziari (ifrs.7)

Rischio di tasso

La Società è esposta al rischio di oscillazione dei tassi di interesse, in quanto, pur considerando che l'esposizione è rappresentata da finanziamenti bancari (prevalentemente anticipo fatture) della durata media di 30/60 giorni a tasso fisso prenegoziato (tasso medio base anno 3.95%) con un'esposizione media nell'anno di circa 2,0/2,5 milioni di euro.

Questa forma di finanziamento richiederà ulteriori rinnovi nel futuro con conseguente rinegoziazione dei tassi applicati.

Rischio di cambio

La Società non evidenzia un'esposizione al rischio di cambio di tipo commerciale.

9 Sedi secondarie

La Società non ha sedi secondarie.

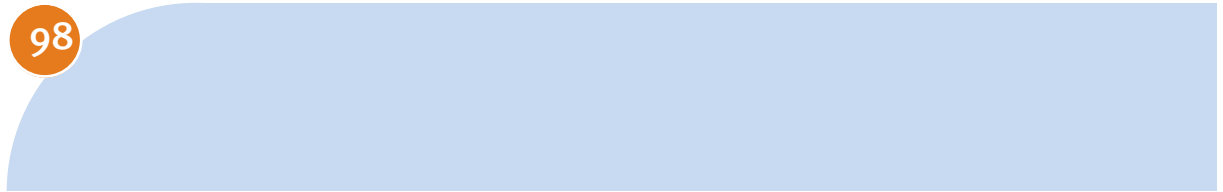
10 Proposte del Consiglio di Amministrazione

A conclusione dell'esame del Bilancio al 31 dicembre 2008, il Consiglio di Amministrazione, ringraziando per la fiducia accordatagli, Vi invita ad approvare il Bilancio e la Relazione sulla gestione che evidenzia un utile di euro 124.564 proponendo di destinare a nuovo il risultato dell'Esercizio.

Milano, 31 Marzo 2009

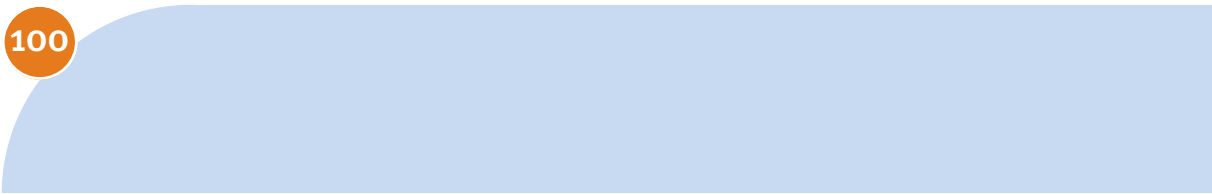
*Per il Consiglio di Amministrazione
Il Presidente
Michele Olivo Carruba*





Relazione del Collegio Sindacale al Bilancio

AL 31 DICEMBRE 2008



Signori Azionisti,

nel corso dell'Esercizio chiuso il 31 dicembre 2008, il Collegio ha svolto l'attività di vigilanza prevista dalla Legge, secondo i principi di comportamento raccomandati dal Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e dei Ragionieri.

In particolare il Collegio:

- ha vigilato sull'osservanza della Legge e dell'Atto costitutivo;
- in base alle informazioni periodicamente ricevute dagli amministratori sull'attività svolta e sulle operazioni di maggior rilievo economico, finanziario e patrimoniale, ha constatato che le operazioni deliberate e poste in atto sono conformi alla Legge e allo Statuto Sociale;
- ha acquisito conoscenza e vigilato, per quanto di sua competenza, sull'adeguatezza della struttura organizzativa della Società, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, nonché in materia di applicazione delle nuove norme in materia antinfortunistica.
- speciale attenzione ha rivolto, inoltre, alla verifica della liquidità, rilevando e segnalando nella relazione relativa alla verifica svoltasi il 12 marzo 2009, che la disponibilità di tesoreria è prevista negativa per il mese di marzo a seguito delle spese sostenute per la partecipazione all'Expo di Saragozza;
- ha valutato e vigilato sull'adeguatezza del sistema amministrativo - contabile nonché sull'affidabilità di quest'ultimo a rappresentare correttamente i fatti di gestione, mediante ottenimento di informazioni dai responsabili delle rispettive funzioni, l'esame a campione dei documenti aziendali e a tale riguardo non vi sono osservazioni particolari da riferire.

La Società di Revisione E.D.I. REVISIONE S.p.A., alla quale il Consiglio di Amministrazione ha affidato con delibera del 24.04.2007, il controllo contabile ai sensi dell'art. 2409-bis del C.C., ha espresso nella sua relazione giudizio positivo sul Progetto di Bilancio al 31/12/2008 senza riserve né eccezioni.

Non sono pervenute denunce ex articolo 2408 del Codice Civile né esposti da parte di terzi.

Nel corso dell'attività di vigilanza svolta, il Collegio non ha rilevato omissioni, fatti censurabili, irregolarità, né fatti comunque significativi da richiederne la segnalazione agli organi di controllo o la menzione nella presente relazione.

Il Bilancio di Esercizio al 31 dicembre 2008, che viene sottoposto dal Consiglio di Amministrazione per i necessari adempimenti, risulta conforme alle disposizioni del Codice Civile e rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale e finanziaria e il risultato economico. La nota integrativa è stata redatta in conformità alle disposizioni del Codice Civile e contiene tutte le informazioni prescritte dalla Legge e, in particolare, rende conto puntuale delle variazioni intervenute nelle voci patrimoniali rispetto allo scorso Esercizio.

La relazione del Consiglio di Amministrazione sull'andamento della gestione, posta a corredo del Bilancio, riferisce ampiamente, come prescritto dall'articolo 2428 del Codice Civile, sull'andamento dell'Esercizio passato, sui fatti emersi dopo la chiusura dell'Esercizio e sull'evoluzione della gestione futura.

Lo Stato Patrimoniale e il Conto Economico possono essere così sintetizzati:

Stato patrimoniale

Attivo	
A. Crediti verso soci per versamenti ancora dovuti	-
B. Immobilizzazioni	17.703.501
C. Attivo circolante	44.833.056
D. Ratei e risconti	40.673
TOTALE ATTIVO	62.577.230
Passivo e netto	
A. Capitale sociale e riserve	8.959.277
Utile dell'Esercizio	124.564
TOTALE NETTO	9.083.841
B. Fondi per rischi e oneri	12.409.515
C. Trattamento di fine rapporto	7.547.896
D. Debiti	33.535.978
TOTALE PASSIVO E NETTO	62.577.230
CONTI D'ORDINE	34.891.840

Conto economico

A. Valore della produzione	82.544.707
B. Costi della produzione	-85.302.589
Differenza tra valore e costi della produzione	-2.757.882
C. Proventi e oneri finanziari (saldo)	-222.902
D. Rettifiche di valore di attività finanziarie	-
E. Proventi e oneri straordinari (saldo)	3.414.868
Risultato prima delle imposte	434.084
Imposte sul reddito d'Esercizio, differite e anticipate	-309.520
Utile dell'Esercizio	124.564

Va rilevato che il risultato della gestione caratteristica, ossia quella diretta al conseguimento dello scopo statutario, è risultata negativa per euro 2.757.882, per cui è stata "bruciata cassa": infatti il deficit della produzione è stato coperto con partite straordinarie per euro 3.869.824 consistenti, come spiegato nella nota integrativa e nella relazione sulla gestione, "nella variazione di stima di fondi investimenti su beni di terzi per euro 3.330.165 e da sopravvenienze attive in gran parte derivanti dallo storno di ratei su stipendi arretrati per euro 411.597", ossia con operazioni che non hanno apportato nuova liquidità.

Sulla base dei controlli espletati e degli accertamenti eseguiti, è stato rilevato che il Bilancio corrisponde alle risultanze della contabilità sociale e che per quanto riguarda la forma e il contenuto, è stato redatto nel rispetto della Vigente normativa.

In merito ai criteri di valutazione del patrimonio sociale seguiti dagli Amministratori Sindacali, il Collegio osserva:

- le immobilizzazioni immateriali, iscritte con il consenso del Collegio in base al costo sostenuto comprensivo dei costi accessori, sono state direttamente ridotte delle quote di ammortamento riguardanti l'Esercizio e nel contempo, incrementate degli oneri sopravvenuti;
- le immobilizzazioni materiali sono iscritte al costo di acquisto e degli oneri accessori, al netto delle quote di ammortamento;
- il computo delle relative quote di ammortamento è adeguato alla residua possibilità di utilizzazione dei cespiti;
- le rimanenze di magazzino risultano valutate al minore tra il costo d'acquisto e il valore di mercato;
- i crediti sono iscritti in base al loro presumibile valore di realizzo, senza applicazione di svalutazioni per rischi in considerazione della caratteristica pubblica dell'unico cliente;
- il calcolo dei ratei e dei risconti attivi e passivi è stato eseguito secondo il criterio della competenza temporale;
- il trattamento di fine rapporto dei lavoratori subordinati corrisponde alle spettanze maturate dal personale in forza al termine dell'Esercizio, in accordo con le disposizioni normative e in relazione ai singoli trattamenti economici;
- i debiti sono iscritti al valore nominale;
- il fondo contrattuale reintegro beni, risultante dopo la riduzione sopra ricordata, è ritenuto congruo e corretto, sia nella sua esposizione, che resta in linea sia con quanto stabilito dai principi contabili, sia nell'importo che è stato controllato e verificato. Il Vostro Consiglio di Amministrazione ne dà ampia illustrazione nella nota integrativa.
- Circa l'evoluzione della struttura produttiva del Centro Cucina Sammartini, il Collegio prende atto che la relazione sulla gestione segnala un ritardo sui tempi programmati a causa delle incertezze sulle disponibilità dei finanziamenti.
- In base alle suesposte risultanze, il Collegio si pronuncia a favore dell'approvazione del Progetto di Bilancio e della relazione gestionale e della proposta di destinare a nuovo l'utile di Esercizio pari a euro 124.564.

Milano, li 8 aprile 2009

*F.to : IL COLLEGIO SINDACALE
Bertilla Cassaghi
Giovanni Siniscalco
Giuliano De Palma*





Relazione della Società di Revisione



Agli Azionisti della Milano Ristorazione S.p.A.

1. Abbiamo svolto la revisione contabile del Bilancio di Esercizio, costituito dallo Stato Patrimoniale, dal Conto Economico, dal prospetto delle variazioni del patrimonio netto, dal Rendiconto Finanziario e dalla relativa Nota Integrativa, della Milano Ristorazione Spa, chiuso al 31 dicembre 2008. La responsabilità della redazione del Bilancio compete agli Amministratori della Milano Ristorazione Spa. E' nostra la responsabilità del giudizio professionale espresso sul Bilancio e basato sulla revisione contabile.
2. Il nostro esame è stato condotto secondo gli statuiti principi di revisione. In conformità ai predetti principi, la revisione è stata pianificata e svolta al fine di acquisire ogni elemento necessario per accertare se il Bilancio di Esercizio sia viziato da errori significativi e se i risultati, nel suo complesso, attendibile. Il procedimento di revisione comprende l'esame sulla base di verifiche a campione, degli elementi probativi a supporto dei saldi e delle informazioni contenuti nel Bilancio, nonché la valutazione dell'adeguatezza e della correttezza dei criteri contabili utilizzati e della ragionevolezza delle stime effettuate dagli Amministratori. Riteniamo che il lavoro svolto fornisca una ragionevole base per l'espressione del nostro giudizio professionale. Per il giudizio relativo al Bilancio dell'Esercizio precedente, i cui dati sono presentati ai fini comparativi secondo quanto richiesto dalla legge, si fa riferimento alla relazione da noi emessa sul Bilancio al 31 dicembre 2007 in data 14 aprile 2008.
3. A nostro giudizio, il Bilancio di Esercizio al 31 dicembre 2008 della Milano Ristorazione Spa è conforme alle norme che ne disciplinano i criteri di redazione; esso pertanto è redatto con chiarezza e rappresenta in modo veritiero e corretto la Situazione Patrimoniale e Finanziaria e il risultato economico della Società.
4. La responsabilità della redazione della relazione sulla gestione in conformità a quanto previsto dalle norme di Legge e dai regolamenti compete agli Amministratori della Milano Ristorazione Spa. È di nostra competenza l'espressione del giudizio sulla coerenza della relazione sulla gestione con il Bilancio, come richiesto dall'art. 2409-ter, (comma 2, lettera e), del Codice Civile. A tale fine abbiamo svolto le procedure indicate dal principio di revisione n. 001 emanato dal Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili. A nostro giudizio la relazione sulla gestione è coerente con il Bilancio di Esercizio della Milano Ristorazione Spa al 31 dicembre 2008.
5. Evidenziamo, a titolo di richiamo dell'informativa contenuta nella Nota Integrativa quanto segue:
 - la Società opera in un contesto che comporta significativi rapporti con il proprio principale azionista; i debiti e i crediti e i rapporti economici esistenti con quest'ultimo sono evidenziati in Bilancio.

Milano, 10 aprile 2009

EDI REVISIONE S.p.A
Carlo Bugolotti
Revisore Contabile

La carta di questo volume

In tutto il mondo si percepisce una crescente attenzione verso l'ambiente, Milano Ristorazione come azienda si è attivata per produrre o utilizzare nei propri prodotti materie prime a basso impatto ambientale e anche per la stampa di questo volume si impegna ad utilizzare una carta che sia eco-compatibile. La carta utilizzata (Revive 50:50) ha queste caratteristiche:


- **ECF:** Acronimo di Elementary Chlorine Free. Cellulosa sbianchita senza l'utilizzo di cloro in forma gassosa (biossido di cloro). Processo denominato anche sbianca elementare senza cloro.
- **ECOLOGICO:** Le carte contrassegnate da questo marchio hanno un basso impatto ambientale, in accordo con lo standard del 'Public Procurement for a Better Environment' SE (2008) 2126/2, emanato dalla commissione dell'Unione Europea. Nella carta composta da fibra riciclata, il 100% della cellulosa dovrà provenire da riciclo con almeno il 65% di fibra post-consumer per uso ufficio e il 75% per uso professionale; dovrà avere inoltre almeno la caratteristica ECF. Se la carta possedesse già le certificazioni Blauer Engel, EU Ecolabel o Nordic Swan sarebbe automaticamente considerata idonea a questo standard. Nella carta composta invece da fibre vergini, la cellulosa dovrà provenire da foreste sostenibili e dovrà essere certificata FSC o PEFC; come per la carta riciclata dovrà avere almeno la caratteristica ECF. Se la carta possedesse già le certificazioni EU Ecolabel o Nordic Swan sarebbe ugualmente considerata idonea a questo standard.
- **FORESTE SOSTENIBILI:** Foreste gestite nel pieno rispetto dell'ambiente ed in particolare nella tutela e nella conservazione delle superfici forestali, intese come importanti aree di salvaguardia della biodiversità. L'utilizzo di queste foreste deve rispettare la relativa biodiversità, produttività, capacità di rinnovazione, vitalità, mantenendo le funzioni ecologiche, economiche e sociali, non danneggiando altri ecosistemi.
- **RICICLABILE:** Tutta la carta è, teoricamente, riciclabile. Una certificazione in questo senso garantisce semplicemente che la carta verrà effettivamente riciclata.
- **RICICLATO NAPM:** Sistema di classificazione del contenuto e dell'origine delle fibre di scarto utilizzate per produrre carta riciclata. La carta riciclata deve contenere il 75% minimo di fibre di scarto, pre o post-consumer.



Il Bilancio Sociale e Bilancio di Esercizio 2008
di Milano Ristorazione S.p.a.
è stato realizzato con la collaborazione di Beni Pubblici
e grazie alla partecipazione di tutte le aree dell'azienda.

Coordinamento redazionale:
Direttore Generale Mauro Bianchi
Responsabile Relazioni Esterne Luca Radice
Direttore Amministrativo Achille Brivio

Milano Ristorazione S.p.a.
Via Quaranta, 41
20139 Milano
Tel. 800710980
www.milanoristorazione.it



Milano Ristorazione S. p. A.
Via Quaranta, 41 - 20139 Milano
www.milanoristorazione.it

