



Bilancio Sociale
2009
Bilancio di Esercizio





Bilancio Sociale
2009
Bilancio di Esercizio



Indice

Bilancio Sociale	
1 IDENTITÀ DI MILANO RISTORAZIONE	9
1.1. La sostenibilità dell'azione di Milano Ristorazione: un pasto sano, buono e giusto	9
1.2. L'attenzione alle parti interessate: i clienti, i lavoratori, i fornitori, le istituzioni	10
1.3. La responsabilità sociale	11
1.4. La responsabilità ambientale	14
1.5. La responsabilità economica. Calcolo del valore aggiunto e la sua ripartizione	16
1.6. Il mercato della ristorazione scolastica in Italia	17
1.7. La comunicazione e i rapporti con i media	19
1.8. L'organizzazione	20
2 I CLIENTI	21
2.1. Le dimensioni e le caratteristiche dell'utenza	21
2.2. La personalizzazione del pasto e l'attenzione ai bisogni dei consumatori	23
2.3. L'educazione alimentare	26
2.4. Le tariffe	29
3 I LAVORATORI	30
3.1. Il personale diretto	30
3.2. Il personale indiretto	33
3.3. La tutela della maternità e il personale debole	34
3.4. La salute e la sicurezza	35
3.5. La libertà di associazione e contrattazione	37
3.6. La soddisfazione del personale	39
3.7. La formazione e l'addestramento	40
3.8. L'orario di lavoro	41
4 I FORNITORI	43
4.1. Le regole di fornitura di prodotti e servizi	43
4.2. Il valore delle forniture e il numero dei fornitori	45
4.3. La gestione delle forniture: il magazzino centralizzato	46
4.4. La qualità delle materie prime	47
4.5. Il panificio di Milano Ristorazione	48
5 LE ISTITUZIONI	49
5.1. Il Comune di Milano	49
5.2. Lo Stato	50
5.3. La Regione Lombardia	50
5.4. La Provincia di Milano	50
5.5. Le Istituzioni scolastiche	50

Bilancio di Esercizio	51
STATO PATRIMONIALE	52
CONTO ECONOMICO	55
BILANCIO AL 31 DICEMBRE 2009 - 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	66
4. Variazioni intervenute nelle altre voci dell'attivo e del passivo	67
5. Partecipazioni	73
6. Crediti e debiti di durata superiore a 5 anni	73
6.bis Eventuali significativi effetti cambi valutari	73
6.ter Retrocessione a termine	73
7. Composizione della voce "ratei e risconti attivi" e "ratei e risconti passivi"	73
7.bis Composizione del patrimonio netto	74
8. Oneri finanziari capitalizzati	75
9. Impegni e conti d'ordine	75
10. Ripartizione dei ricavi per settori di attività e aree geografiche	76
11. Proventi da partecipazioni	76
12. Suddivisione degli oneri finanziari e proventi finanziari	76
13. Composizione delle voci "proventi straordinari" e "oneri straordinari" del conto economico	77
14. Imposte anticipate	77
15. Numero medio dei dipendenti ripartiti per categoria	78
16. Ammontare dei compensi spettanti agli amministratori ed ai sindaci	79
17. Numero e valore nominale di ciascuna categoria di azioni della Società	79
18. Altri titoli emessi	79
Conto Economico	80
Allegati	85
RELAZIONE DEGLI AMMINISTRATORI SULLA GESTIONE	89
A Situazione della Società	91
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	95
1 Attività di ricerca e sviluppo	95
2 Rapporti infragruppo	96
3 Azioni proprie e del gruppo	96
4 Operazioni su azioni del gruppo	96
5 Fatti di rilievo avvenuti dopo la chiusura dell'esercizio	96
6 Evoluzione della gestione	97
7 Strumenti finanziari rilevanti	97
8 Gestione rischi finanziari (ifrs.7)	97
9 Sedi secondarie	98
10 Proposte del Consiglio di Amministrazione	98
RELAZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE AL BILANCIO AL 31 DICEMBRE 2009	99
RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE	105

Ricerca e innovazione, questo il filo conduttore che Milano Ristorazione S.p.A. ha perseguito per il 2009, anno d'esercizio certamente non facile, per gli effetti della crisi economica. L'impegno profuso di tutte le componenti aziendali nella consapevolezza del ruolo assegnato, *rilievo sociale e pubblico servizio*, ha portato la Società a rafforzare la sua *mission* originale "offrire ai bambini delle scuole milanesi un pasto sano, buono, educativo" attraverso l'applicazione rigorosa del metodo scientifico alla refezione scolastica. La ricerca non si fa solo nelle Università. Il metodo scientifico può e deve essere utilizzato nella vita quotidiana, perché esso deve servire a migliorare la qualità della vita di ogni giorno con l'obiettivo di recare beneficio ai bambini. Milano Ristorazione ha impostato la propria attività sulla base di questi principi. Così si sono decisi i menù facendo riferimento a una letteratura consolidata per quanto riguarda la salute e la sicurezza igienico-sanitaria. Si sono analizzati regolarmente il gradimento e i comportamenti alimentari, anche tramite la misurazione degli avanzi, si è favorita l'educazione alimentare e valutati i risultati prima e dopo l'intervento, in termini di effettivi cambiamenti comportamentali.

Il progetto di "Rilevazione della Gradibilità" del pasto, per fare un esempio, ha avuto come scopo quello di analizzare la gradibilità del menù in vigore, tramite rilevazioni oggettive degli avanzi. Il progetto è stato realizzato nei tre ordini di scuola (infanzia, primaria, secondaria di 1° grado) e ha avuto come obiettivo la valutazione del gradimento delle singole pietanze presenti nei menù attraverso la pesatura di quanto non consumato durante il servizio mensa per apportare, in base ai risultati, una eventuale modifica dello stesso.

Il "Laboratorio dei Sapori" ha coinvolto gruppi di bambini delle scuole primarie e secondarie, chiedendo loro di esprimere, attraverso la compilazione di una semplice scheda, l'indice di gradimento dei pasti del giorno. Il progetto ha avuto come obiettivo quello di insegnare ad assaggiare e a consumare il pasto consapevolmente. Anche in questo caso, attraverso l'elaborazione dei dati rilevati dalle schede sono state apportate modifiche al menù, per renderlo sempre più gradito ai bambini.

Infine, il progetto "Più frutta, più verdura!" giunto alla sua quinta edizione, ha promosso, ancora una volta, il consumo di frutta e verdura dalle scuole dell'infanzia alle scuole primarie, in un'ottica di corretta educazione alimentare. Il consumo di frutta e verdura in almeno 5 porzioni al giorno fin dalla più tenera età aiuta a prevenire le malattie e ad assicurare il benessere. Milano Ristorazione ha elaborato questo progetto attraverso esperienze di gioco e di divertimento che aiutano i bambini a trasformare il consumo di frutta e verdura in un piacere.

Innovazione. Nel corso dell'esercizio 2009, dopo la decisione sulle modalità di finanziamento, sono proseguiti i lavori per la costruzione del "Centro di produzione pasti" di Via Sarmatini, nato sull'ex area del Mercato ittico comunale. Attraverso un insieme sistematico di opere edili, strutturali e impiantistiche di altissimo livello tecnologico, il complesso industriale avrà una capacità produttiva di circa 10.000 pasti al giorno in regime fresco/caldo e di 70.000 porzioni di semilavorati in regime refrigerato. La grande complessità funzionale dell'impianto ha richiesto la formulazione di precisi e inderogabili obiettivi nell'ambito produttivo, igienico-sanitario e tecnologico. Dalla razionale e chiara filiera produttiva che garantirà la massima qualità del prodotto a quello igienico sanitario, attraverso un assoluto rispetto sia delle norme regionali che Cee. Inoltre, la progettazione impiantistica è stata improntata da un lato a garantire le ottimali condizioni ambientali ed ergonomiche per gli operatori e dall'altro, a ottimizzare le caratteristiche igieniche sanitarie per il prodotto, nel massimo rispetto ambientale e contenimento energetico.

In conclusione, nonostante le difficoltà della crisi, possiamo affermare che Milano Ristorazione ha messo in campo tutte le risorse disponibili al servizio dei cittadini, delle famiglie e dei bambini, passando dal rigore della scienza a quello della tecnologia più avanzata in armonia con gli scopi e le finalità dell'azienda, in una prospettiva di miglioramento delle condizioni del servizio offerto.



Bilancio Sociale 2009



1. Identità di Milano Ristorazione

1.1. LA SOSTENIBILITÀ DELL'AZIONE DI MILANO RISTORAZIONE: UN PASTO SANO, BUONO E GIUSTO

Il 2009 è stato un anno molto complesso in cui la crisi economico-finanziaria iniziata nel 2008, caratterizzata dall'aumento dei prezzi delle materie prime alimentari, da minori disponibilità economiche delle famiglie e dall'irrigidimento della finanza degli enti locali, ha lasciato numerose tracce nell'azione di Milano Ristorazione. Ai timori della crisi si sono aggiunte le paure per gli effetti della pandemia da influenza di tipo A, genericamente detta "suina", che ha portato alla perdita di un numero molto elevato di pasti, circa 230.000 e che ha richiesto alla Società di adottare criteri più stringenti di protezione della salute dei propri utenti.

In questa situazione, Milano Ristorazione ha dovuto improntare il suo comportamento a rigidi criteri di sostenibilità, cioè alla possibilità di poter proseguire nel tempo il perseguimento dell'oggetto sociale, sintetizzabili nello slogan "un pasto sano, buono e giusto". *Sano*, perché riferito alla qualità dei prodotti alimentari impiegati, alla salute ed alla corretta educazione alimentare dell'utenza affidata alla Società e all'igiene degli ambienti in cui i pasti vengono preparati e consumati. *Buono*, perché riferito alla gradibilità dei pasti, ma anche alle condizioni di erogazione del servizio, alle capacità del personale impiegato, al confort degli ambienti di consumo. *Giusto*, per quello che concerne la congruità del prezzo pagato dall'utenza sia con la qualità del pasto che con il costo sostenuto dall'ente locale in modo da non gravare eccessivamente sul bilancio della collettività e sui redditi delle famiglie, sia con il prezzo delle forniture acquistate rispetto alla qualità delle stesse. Più in generale la rispondenza al principio di giustizia individua una responsabilità generale anche nei confronti di quella parte della collettività con cui non si hanno rapporti diretti.

Per un'impresa di ristorazione mantenere un equilibrio tra questi tre principi di condotta è fondamentale per rendere sostenibile il proprio comportamento.

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 di ristorazione sostenibile riuscirà a mantenere relazioni durature, proficue e soddisfacenti con ognuna di queste categorie perché avrà avuto la giusta attenzione ai tre principi: sano, buono e giusto.



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 sia i bambini dei nidi che gli alunni delle scuole fino a quattordici anni, con le loro esigenze dietetiche determinate oltre che dall'età anche da aspetti religiosi e medici, sia gli insegnanti e le famiglie che seguono l'alimentazione dei propri figli singolarmente o attraverso le commissioni mensa. Rientrano tra i clienti gli anziani delle case di riposo o che usufruiscono dei pasti veicolati dell'azienda, i lavoratori delle aziende, come la SEA, servite dalla Società e gli ospiti dei Centri di Prima Accoglienza e Identificazione. Per lavoratori intendiamo tutti coloro che sono impegnati nella preparazione dei pasti, quelli che svolgono i servizi amministrativi o che producono il pane nel panificio gestito dalla Società. Inoltre i dipendenti delle società esterne che trasportano i pasti o che si occupano della distribuzione e delle pulizie nei refettori. I fornitori possono essere di differente dimensione, forniscono prodotti diversi ed hanno 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 come lo Stato, la Regione Lombardia, la Provincia di Milano, il Comune di Milano e le istituzioni scolastiche. Una in particolare, il Comune, ha il duplice ruolo di proprietario dell'azienda ma anche di rappresentante dei cittadini e, quindi di garante della qualità, un compito difficile in cui esiste il rischio di un conflitto d'interessi.

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

1.3 LA RESPONSABILITÀ SOCIALE

LA COLLABORAZIONE CON LA COOP. IL GIORNO DOPO E LA CASA DI RECLUSIONE DI OPERA

Milano Ristorazione ha intrapreso da anni, un percorso originale di sviluppo della propria responsabilità sociale.

La Società porta avanti dal 2003 due iniziative nei confronti della collettività. La prima in collaborazione con la cooperativa di reclusi "Il Giorno Dopo" della Casa di Reclusione di Opera per la produzione di pane. 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 e qualitativi, consentendo ai detenuti inseriti nel panificio interno al carcere di apprendere una professione spendibile sul mercato del lavoro al termine della pena.

Successivamente, nel 2007, Milano Ristorazione ha acquisito un panificio industriale con gestione diretta per soddisfare i propri fabbisogni di fornitura e la cooperativa sociale "Il giorno dopo" ha partecipato all'intervento di manutenzione e adeguamento dello stabilimento con proprio personale, anche svantaggiato e ha inserito nel 2008 un ex detenuto panificatore nello stabilimento stesso, appena concessa la misura alternativa alla detenzione.

LA COLLABORAZIONE CON LA FONDAZIONE BANCO ONLUS ALIMENTARE

L'altro impegno a favore del sociale di Milano Ristorazione riguarda la partecipazione, fin dal 2003, al progetto Siticibo promosso dalla *Fondazione Banco Onlus Alimentare*, avente la finalità di recuperare il cibo in eccesso dai centri di ristorazione organizzata per donarlo a chi ne ha bisogno.

Milano Ristorazione, in collaborazione con i dirigenti scolastici, ha attivato il progetto di raccolta degli alimenti non consumati quali pane e frutta. Attualmente partecipano a questa iniziativa benefica 93 scuole di vario grado. Nel corso del 2009 sono stati raccolti 49.766 kg. di pane e 64.960 kg. di frutta.

IL TERREMOTO IN ABRUZZO

A fianco al suo intervento continuativo nel sociale, la Società, facendo parte della rete della protezione civile, è pronta a mobilitarsi insieme al Comune di Milano in caso di calamità improvvise. Di fronte al terremoto che ha colpito l'Abruzzo nell'aprile del 2009, Milano Ristorazione ha messo a disposizione le sue competenze e le sue attrezzature per contribuire a soccorrere la popolazione colpita dal sisma.

E' stata allestita una cucina da campo, acquistata dal Comune, che ha fornito 2350 pasti caldi al giorno a cui hanno lavorato 9 cuochi e 5 volontari. La cucina era affiancata da due tendoni da campo di 140 mq ciascuno utilizzati come refettori. Il personale della Società ha prestato la sua attività in Abruzzo dal 6 aprile al 28 giugno 2009 per un totale di 5.432 ore.





LA RICERCA SU ABITUDINI ALIMENTARI, STILI DI VITA E CONDIZIONI DI SALUTE DELLE FAMIGLIE E DEI BAMBINI DELLE SCUOLE PRIMARIE MILANESI

Nel corso del 2009 Milano Ristorazione ha realizzato insieme all'Assessorato Ricerca Innovazione e Capitale Umano del Comune di Milano, Fondazione Università IULM di Milano e Centro Studi sull'Obesità dell'Università degli Studi di Milano, un grande progetto su "Monitoraggio e promozione delle conoscenze in campo nutrizionale delle famiglie e dei bambini delle scuole primarie del comune di Milano" su tutto il campione delle 45.000 famiglie dei bambini delle scuole primarie. Le risposte sono state oltre 23.000 provenienti da 109 scuole su un totale di 147 scuole primarie. In sintesi, la ricerca ha coinvolto il 47% circa di tutta la popolazione dei bambini di riferimento corrispondente al 36% alla popolazione complessiva dei bambini che frequentano tutti i tipi di scuole pubbliche e private. La ricerca, poi ha fornito un particolare approfondimento per le famiglie straniere. Infatti, esse rappresentano il 20,6% dei rispondenti ma corrispondono al 95% circa di questo tipo di popolazione.

L'indagine, coerentemente con il ruolo educativo spettante a Milano Ristorazione, aveva l'obiettivo di fare il punto sui problemi di obesità e di sovrappeso, considerati come il più importante problema di salute pubblica del mondo e sugli effetti di diversi fattori: il ruolo dei genitori, della scuola, l'attività fisica, l'influenza mediatica, l'appartenenza culturale ed etnica.

L'indagine ha preso in esame, oltre alle caratteristiche anagrafiche del campione:

1. il consumo alimentare: gradimento dei cibi, pasti giornalieri, frequenze di consumo;
2. il servizio di ristorazione scolastica;
3. i dati antropometrici;
4. la partecipazione agli acquisti e il ruolo dei figli nelle scelte familiari;
5. il consumo alimentare e l'influenza della comunicazione mediatica.

La ricerca ha messo in evidenza che l'intero gruppo dei genitori manifesta uno stato di normopeso per il 72,9%, mentre il 15,4% è in sovrappeso, il 3,2% moderatamente obeso e lo 0,6% è gravemente obeso. Per contro, solo il 2,1% dei genitori maschi è considerato sottopeso o con magrezza grave mentre la percentuale passa all'8,3 % per i genitori di sesso femminile. In generale questi dati sono migliori del dato Italia dove il numero dei genitori normopeso è più basso (normopeso 55,5%, sovrappeso 33,9, obesi 9%).

Gli stranieri del campione tendono a manifestare una maggiore tendenza al sovrappeso e all'obesità rispetto agli italiani. Il tasso di obesità cresce fino al 6,4% contro il 3,8% degli italiani e la percentuale di sovrappeso è pari al 18,7% contro il 15,4% degli italiani. In particolare al dato della popolazione straniera contribuisce la popolazione di origine africana con il 42% di sovrappeso e il 12% con obesità.

Per quanto riguarda i figli, secondo i dati di peso e altezza dichiarati dai genitori oltre il 15% dei figli ha un problema di sovrappeso e obesità, maggiormente presente tra i figli maschi. Per i bambini stranieri la frequenza di obesità è quasi il doppio di quella dei bambini italiani, con un'elevata percentuale soprattutto tra le famiglie provenienti dall'Africa, 13% di obesità e 13% di sovrappeso. Altrettanto elevata è la frequenza di bambini obesi tra le famiglie provenienti dall'Asia (11% di obesi e 15% di sovrappeso) e dall'America Centrale e del Sud (12% di obesi e 16% di sovrappeso). Nel passare ad analizzare i meccanismi di acquisto, la ricerca evidenzia che un prodotto alimentare viene scelto perché piace, cioè è buono per sé e per i figli, ma anche perché è sano. Per gli stranieri economicità e tipicità sembrano essere gli elementi differenzianti rispetto agli italiani, mentre la soddisfazione del gusto dei figli sembra essere un elemento altrettanto importante. Gli intervistati dichiarano che nel 41% dei casi i figli partecipano qualche volta al processo di decisione degli acquisti, spesso nel 20% dei casi, raramente nel 19% e mai nel 2%.

Per quanto riguarda l'influenza che i media avrebbero sulle scelte d'acquisto e sui gusti dei figli, la maggior parte del campione dichiara che i figli non sono per niente (42%) o sono poco influenzati (36%) dalla televisione mentre per una minoranza (16%) la televisione influenza le proprie scelte e solo un 5% dichiara di esserne molto influenzato. Secondo il 29,4% dei rispondenti, la scuola influenza abbastanza le scelte alimentari del proprio figlio. Infine, emerge che la famiglia ha un ruolo fondamentale riguardo alle abitudini alimentari dei figli: essa influenza abbastanza le scelte alimentari nel 46% dei casi, poco nel 36% dei casi, molto nel 11% dei casi e in nessun modo nel 7% dei casi.

Al fine di poter formulare delle conclusioni e delle successive indicazioni di ricerca, le famiglie sono state suddivise in 4 gruppi sulla base dei comportamenti di consumo settimanale dei prodotti alimentari presi in considerazione nella nostra analisi. Il primo gruppo è quello dei virtuosi che realizzano un apporto equilibrato tra i vari elementi nutritivi (10,8%); nel secondo troviamo coloro che adottano una dieta con un errore nutrizionale [eccesso di grassi/proteine (4,1%), carenza di cereali (8,4), frutta e verdura (29,1)]; nel terzo coloro che adottano una dieta con due errori nutrizionali [eccesso di proteine e grassi e carenza di cereali (2,2%), poca frutta e verdura e eccesso di proteine/grassi (15,2%), poca frutta e verdura e pochi cereali (21,4%)]; nel quarto gruppo, infine, troviamo i globalmente disordinati (8,8%). Quale rapporto esiste tra la dieta praticata e l'obesità o il sovrappeso? Coloro che hanno una dieta assolutamente squilibrata sono mediamente più obesi dei virtuosi e il tasso di prevalenza delle persone obese risulta 4 volte maggiore. Parimenti si verifica che tra coloro con una dieta assolutamente squilibrata i sovrappeso sono il 10,5% contro il 4,9 di sovrappeso tra chi adotta una dieta equilibrata. Esiste, inoltre, una correlazione tra diete squilibrate e minore attività fisica e tra dieta squilibrata e ore trascorse di fronte alla televisione. Pertanto, coloro che sbagliano nell'alimentazione sono anche coloro che hanno uno stile di vita meno attivo e performante e quindi più "obesogeno".

"Questa ricerca conferma, ancora una volta, che l'obesità è una patologia multifattoriale strettamente dipendente da fattori culturali che determinano stili di vita globalmente non corretti e che, pertanto, un'educazione alimentare e corretti stili di vita possono essere determinanti nel modificare un approccio culturale e, di conseguenza, uno stile di vita più rispettoso della salute e del benessere".

1.4 LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

L'attenzione di Milano Ristorazione all'ambiente ha certamente conosciuto un limite nelle politiche di contenimento della spesa e nella minore disponibilità di investimenti connessa alla fase di contenimento della finanza locale.

La realizzazione del nuovo centro di produzione pasti di via Sammartini, di cui abbiamo già parlato nel Bilancio Sociale 2007 e 2008 e in cui sono state utilizzate tecniche e soluzioni innovative dal punto di vista ambientale ed ecocompatibile, in particolare per l'utilizzo di acqua ed energia, ha conosciuto un notevole rallentamento nei lavori. La sua entrata in funzione è slittata ed è prevista per fine 2010. Il nuovo centro andrà a sostituire i centri cucina Mattei, Matteucci, Feltrè, Giacosa e Porta Nuova.

LA BOLLETTA ENERGETICA

La ricerca di soluzioni energetiche ecocompatibili, ma anche meno onerose è del resto indispensabile per Milano Ristorazione visto il peso della propria bolletta energetica e ambientale. Inoltre, il contenimento delle spese energetiche, oltre a migliorare il bilancio economico, migliora anche quello ambientale della Società. La tabella che segue presenta i consumi energetici a valore di Milano Ristorazione negli ultimi tre anni. I consumi sono stati rapportati al numero dei pasti prodotti (esclusi quindi quelli a crudo) in modo da avere un parametro dell'efficienza energetica di Milano Ristorazione.

Milano Ristorazione Spese Energetiche

	2007	a pasto	2008	a pasto	2009	a pasto
Energia Elettrica	279.539	0,019	570.317	0,036	550.435	0,034
Metano	215.681	0,015	801.415	0,050	805.451	0,049
Acqua	5.821	0,000	63.113	0,004	75.112	0,005
Gasolio	228.408	0,016	290.214	0,018	279.024	0,017
Totale	729.449	0,050	1.725.059	0,108	1.710.022	0,105
Numero pasti	14.492.311		16.008.220		16.341.899	

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 0,19 cent di € a pasto ad addirittura 0,36 cent per poi ridursi a 0,34 cent a pasto prodotto, quindi con un aumento percentuale a due cifre nettamente superiore all'incremento del numero dei pasti.

L'incidenza del metano a pasto triplica nel 2008 e poi resta costante nel 2009.

Il gasolio impiegato per il riscaldamento della sede di via Quaranta conosce invece una leggera contrazione passando da 0,18 a 0,16 centesimi per poi tornare a 0,17 per pasto¹.

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

Nella tabella 2 sono invece raccolte e sommate le spese ambientali che la Società effettua ogni anno. In questo caso il dato da tenere sotto controllo 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 incremento negli anni è tale che il totale si mantiene attorno all'1% del giro d'affari.

Milano Ristorazione Spese Ambientali

	2007	2008	2009
Olio esausto	2.780	4.060	3.500
Smaltimento rifiuti	72.625	63.812	72.994
Tarsu	523.625	535.993	566.532
Fosse biologiche	23.292	35.986	51.420
Disinfestazioni	34.958	46.984	65.871
Totale	659.287	688.843	760.317

Tabella 2

LA SCELTA DEL COPERTO MONOUSO

Milano Ristorazione deve affrontare continuamente scelte che hanno un impatto ambientale. L'utenza richiede che l'azienda abbia dei comportamenti coerenti con la sua fisionomia pubblica. Uno degli aspetti qualificanti di tale fisionomia riguarda la scelta del coperto da utilizzare. Dopo aver utilizzato anche coperti in ceramica e posate in metallo destinate ad essere lavate e sanificate, la Società è tornata a un coperto in plastica monouso che viene successivamente smaltito nel forno termovalorizzatore di Silla 2, sito in località Figino.

Nel corso dei primi mesi del 2009 è riemersa, nuovamente, la polemica riguardante l'opportunità, per una società pubblica, di utilizzare un coperto in plastica non riciclabile. Come spesso si verifica per le questioni ambientali non sempre quella che appare essere la soluzione più immediata è anche quella ambientalmente più sostenibile.

Infatti, analizzando correttamente la problematica con la metodologia del ciclo vita del prodotto (Life Cycle Product) e quindi la fase di produzione smaltimento e la fase di uso, si possono mettere in evidenza elementi che altrimenti non sarebbero stati presi in considerazione. Le alternative possibili al coperto monouso da smaltire nel termovalorizzatore sono: piatto in plastica da riutilizzare, piatto in ceramica e piatto in materiale biodegradabile da conferire a un compostaggio. Ad una prima vista sembrerebbe che l'uso di ceramica potrebbe essere conveniente dato il completo riutilizzo che se ne fa. Purtroppo, oltre a richiedere un costo energetico molto elevato, la soluzione ha costi di uso altrettanto elevati in quanto i piatti devono essere ritirati quotidianamente e lavati in un lavaggio centralizzato con ulteriori costi di percorrenza e ambientali. La scelta dei coperti riciclabili invece, presenta un profilo analogo a quella dei piatti e posate monouso, ma ha delle complicazioni, per quanto riguarda la gestione del compostaggio.

¹ In effetti, non esiste relazione tra gasolio consumato e numero pasti ma in tal modo il confronto è omogeneo.

1.5 LA RESPONSABILITÀ ECONOMICA. CALCOLO DEL VALORE AGGIUNTO E LA SUA RIPARTIZIONE

Come dicevamo in apertura, gli effetti degli avvenimenti e delle tendenze del 2009 si sono riflessi in modo particolarmente rilevante sulla dinamica del valore aggiunto della Società. Oltre ad una riduzione dei ricavi complessivi di circa il 3%, la linea di sostenibilità adottata ha modificato il peso del reddito distribuito ai vari portatori d'interesse. Si è assistito, infatti, ad una diminuzione della quota spettante ai fornitori di materie prime, i consumi passano dal 28,9 al 25,6% dei ricavi, mentre la quota spettante ai fornitori di servizi, beni di terzi, oneri diversi passa dal 35,5 al 31,2% dei ricavi. Di conseguenza il valore aggiunto lordo è passato dal 35,6 al 43,2% e quello netto dal 32 al 39,3%. La quota di reddito spettante ai lavoratori della Società è diminuita dal 35,3 al 34,5% mentre sono aumentate le imposte.

Valore aggiunto

	2007		2008		2009	
	Valore	%	Valore	%	Valore	%
Totale ricavi	69.842.072	100,0%	82.544.707	100,0%	80.135.624	100%
Consumi di materie prime	18.907.778	27,1%	23.896.037	28,9%	20.516.925	25,6%
Servizi, beni di terzi, oneri diversi	19.730.314	28,2%	29.296.073	35,5%	25.038.906	31,2%
Valore aggiunto lordo	31.203.980	44,7%	29.352.597	35,6%	34.579.793	43,2%
Accantonamenti	2.612.237	3,7%	936.562	1,1%	769.254	1,0%
Ammortamenti	1.408.644	2,0%	2.008.794	2,4%	2.315.133	2,9%
Valore aggiunto netto	27.183.099	38,9%	26.407.241	32,0%	31.495.406	39,3%
Costo del lavoro	24.464.134	35,0%	29.165.123	35,3%	27.670.566	34,5%
Imposte e tasse	2.892.150	4,1%	309.520	0,4%	2.317.720	2,9%
Risultato operativo	-173.185	-0,2%	-3.067.402	-3,7%	1.507.120	1,9%
Gestione finanziaria	2.542	0,0%	-222.902	-0,3%	-190.283	-0,2%
Oneri/proventi straordinari	259.546	0,4%	3.414.868	4,1%	-1.103.708	-1,4%
Risultato netto	88.903	0,1%	124.564	0,2%	213.129	0,3%

Il reddito operativo è ampiamente positivo e può assorbire sia gli effetti della gestione finanziaria che gli oneri straordinari determinando ancora un risultato netto.

1.6 IL MERCATO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN ITALIA

Nel corso del 2009 si è registrata in Italia una sostanziale tenuta del fatturato nell'area della ristorazione scolastica con incrementi puntuali dovuti ad un aumento del numero degli iscritti. Tuttavia le aziende, dopo la crisi finanziaria avviata nel 2008, hanno dovuto fare i conti da un lato con le conseguenze della riduzione della spesa pubblica locale determinata dal patto di stabilità e con le sempre maggiori esigenze degli enti locali, dall'altro con fenomeni di insoluto dovuto alla crisi dei redditi delle famiglie. Le aziende, al fine di mantenere i margini, hanno operato attraverso:

- aumento della flessibilità del lavoro;
- richiesta di contenimento dei prezzi ai fornitori abituali di derrate;
- interventi per il contenimento dei consumi energetici;
- riduzioni di personale.

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

Confronto servizio ristorazione scolastica 2009

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**	€ 4,41	€ 4,64	€ 4,52/5,21***	€ 5,03	€ 3,48	€ 3,87
Prezzo scuole primarie	€ 4,23**	€ 4,52	€ 4,64	€ 5,21	€ 5,03	€ 3,78	€ 3,87
Prezzo scuole secondarie I°	€ 4,23**	€ 4,52	€ 4,64	€ 4,64	€ 5,03	€ 4,04	€ 3,87
Prezzo pasti a crudo	€ 1,65	€ 1,76	€ 2,32	-	-	-	-
Incasso Tariffe Insoluti****	Società 9%	Comune 10,4	Comune 9%	Società 9%	Comune n.d.	Comune n.d.	Comune no insoluti
Distribuzione e scodellamento pasti*****	Personale società	Personale società e per scuole d'infanzia comunali dipendenti comunali	Personale comunale e personale delle società a seconda delle tipologie di pasto	Personale società Dipendenti comunali	Personale società	Dipendenti comunali	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. **Ai prezzi vanno aggiunti 0,03 cent. per la gestione e l'incasso delle rette e, solo per le scuole d'infanzia comunali, 1,15 € per la distribuzione del pasto. ***Per Bologna la differenza di prezzo deriva dalla gestione della distribuzione affidata ai dipendenti comunali nelle scuole comunali e alla società nelle scuole statali. **** 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. *****Per Napoli l'attuale organizzazione del servizio di refezione prevede la sola distribuzione delle vaschette monouso contenenti i pasti.

Tutti i prezzi si intendono iva esclusa

Tabella 4

Rispetto alla tabella pubblicata nel Bilancio Sociale 2008, la situazione non conosce grandi differenze dato che, in molti casi, la prosecuzione dei contratti d'appalto in corso è avvenuta ai medesimi prezzi e condizioni. Di conseguenza, la situazione tra le aree del Nord, Centro e Sud resta invariata. 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 continua a gestire il servizio per mezzo dell'appalto a società esterne. Per questo il prezzo di produzione del servizio dovrebbe tener conto sia del prezzo corrisposto alla società appaltatrice sia 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 ha costituito da anni una società pubblico privata, la Seribo, per la gestione del servizio. 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 di Milano, pur comprendendo tutti gli oneri, è il più basso tra le grandi città del Nord.

1.7 LA COMUNICAZIONE E I RAPPORTI CON I MEDIA

Nel 2009 Milano Ristorazione ha proseguito il suo impegno per migliorare la comunicazione con le famiglie e in generale con l'utenza e i media.

Nel 2009 sono stati realizzati nove numeri della newsletter "Parliamoci", avviata alla fine del 2007 e nella quale sono stati trattati i principali argomenti riguardanti il servizio, ospitando anche lettere e giudizi delle famiglie. La newsletter ha mantenuto inalterata la sua struttura. Ogni numero è articolato in una rubrica dedicata agli alimenti denominata "Conosciamo ciò che mangiamo", a notizie di interesse delle famiglie sulla gestione e sulle attività dell'azienda, a lettere e contributi e, all'interno, al 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 riporta gli articoli dedicati alla nostra Società nel corso degli ultimi tre anni.

Presenza di Milano Ristorazione sulla stampa

Anni	Articoli
2007	67
2008	117
2009	149

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.

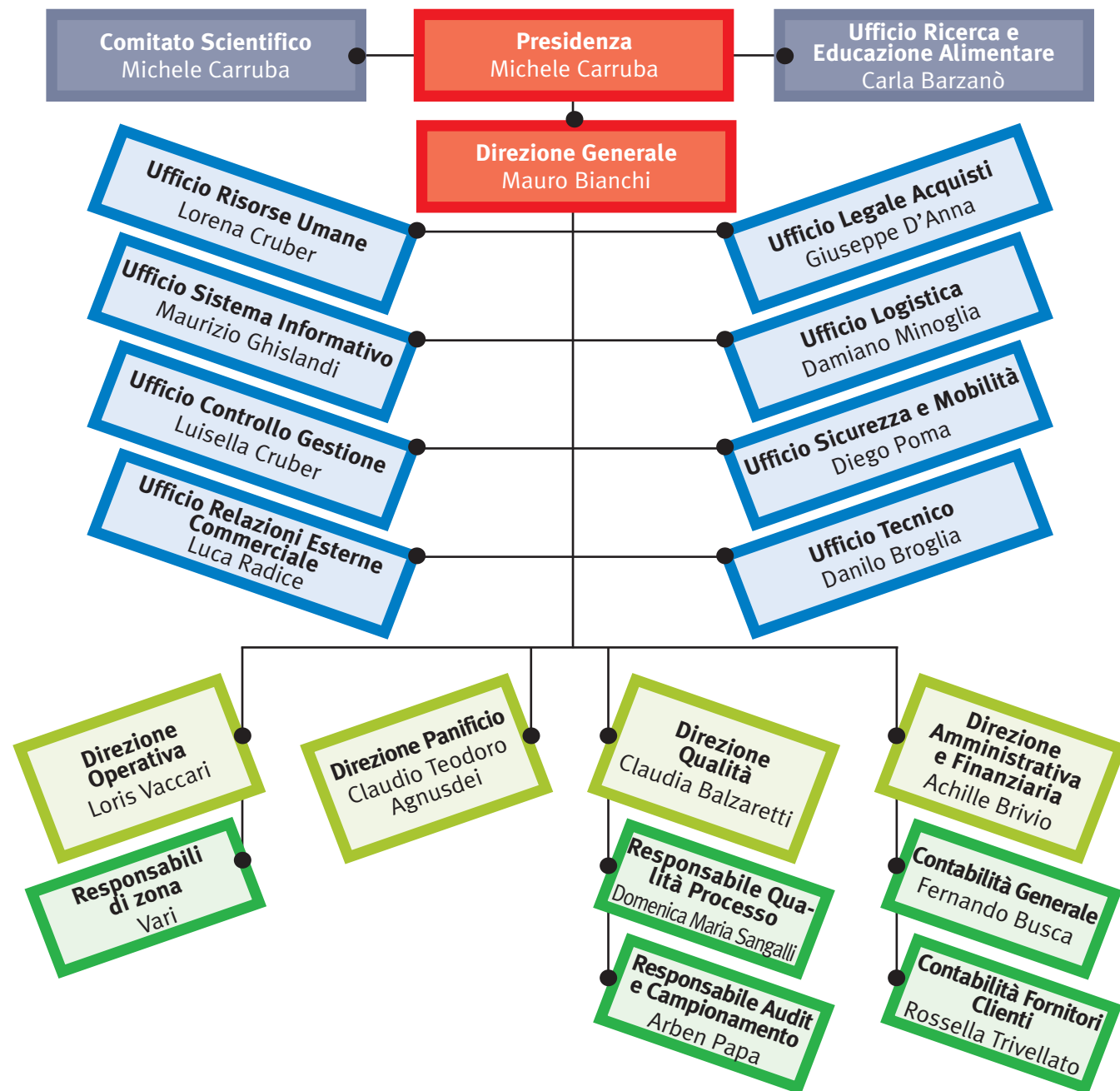
Milano Ristorazione attribuisce grande importanza ed attenzione al rapporto con i media.





1.8 L'ORGANIZZAZIONE

L'organigramma della Società in vigore nel 2009 è rappresentato nella figura sotto.



2. I Clienti

2.1 DIMENSIONI E LE CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

La clientela di Milano Ristorazione è ampia e composita. Come si vede dalla Tabella 6 ci sono cinque categorie di clienti:

- i bambini dei nidi d'infanzia e gli alunni delle scuole d'infanzia, primarie, secondarie di I° 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 che vengono rifornite di derrate crude da cucinare in loco.

Come si può osservare dalla tabella 6 sottostante, le categorie di clientela servizi speciali e pasti al crudo sono diminuite, a quantità, rispettivamente del 6 e del 12% nel corso del 2009 compensate dall'aumento delle categorie Case di Riposo, +10,2% e Clienti Terzi, +20,9% mentre il cliente Comune di Milano è rimasto pressoché costante. Ricordiamo, comunque, che il giro d'affari ha conosciuto una leggera diminuzione a causa della mancata sostituzione dei ricavi effettuati nel 2008 per la partecipazione all'Expo di Saragozza, come si può notare dalla tabella 7 e del maggior peso di clienti con ricavo medio meno elevato.

Numero dei pasti prodotti e distribuiti

	2007	2008	2009	Variaz.% 09/08
Comune di Milano (tutte le scuole)	13.052.600	13.212.815	13.256.906	0,3
Case di riposo	428.541	548.655	604.858	10,2
Servizi speciali	680.586	878.575	826.299	-6,0
Clienti terzi (inclusi clienti SEA)	330.592	1.368.175	1.653.836	20,9
Pasti al crudo	2.014.949	2.147.450	1.886.896	-12,1
Totale pasti	16.507.268	18.155.670	18.228.795	0,4

Tabella 6

Se invece si considera l'andamento a valore, illustrato in tabella 7, le Case di Riposo diminuiscono di circa il 50% e i clienti terzi aumentano del 41% circa per effetto di una differente imputazione dei ricavi.

Numero dei pasti prodotti e distribuiti

	2007	2008	2009	Variatz.% 09/08
Comune di Milano (tutte le scuole)*	57.312.774	59.855.593	60.073.976	0,4
Case di riposo**	2.178.456	2.657.482	1.349.768	-49,2
Servizi speciali	4.919.606	5.172.690	5.197.529	0,5
Clienti terzi (inclusi clienti SEA)	1.657.166	6.873.419	9.751.943	41,9
Pasti al crudo	3.324.668	3.543.293	3.113.378	-12,1
Saragozza		4.098.658		
Totale pasti	69.392.670	82.201.135	79.486.594	-3,3

*da settembre 2009 una parte delle scuole private sono classificate come clienti terzi in quanto i pasti non sono più fatturati al Comune, ma direttamente alle scuole.

**dal luglio 2009 classificate come clienti terzi in quanto gestite da privati.

Tabella 7

Nella sua attività quotidiana, Milano Ristorazione deve tenere conto delle esigenze dietetiche di tutti questi clienti e preparare pasti che siano adeguati ad ognuna di queste categorie per motivi dietetici o religiosi. I pasti 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 iscritti ai nidi e 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, gli avanzi e gli sprechi e quindi sul menù.

Numero dei pasti prodotti e distribuiti

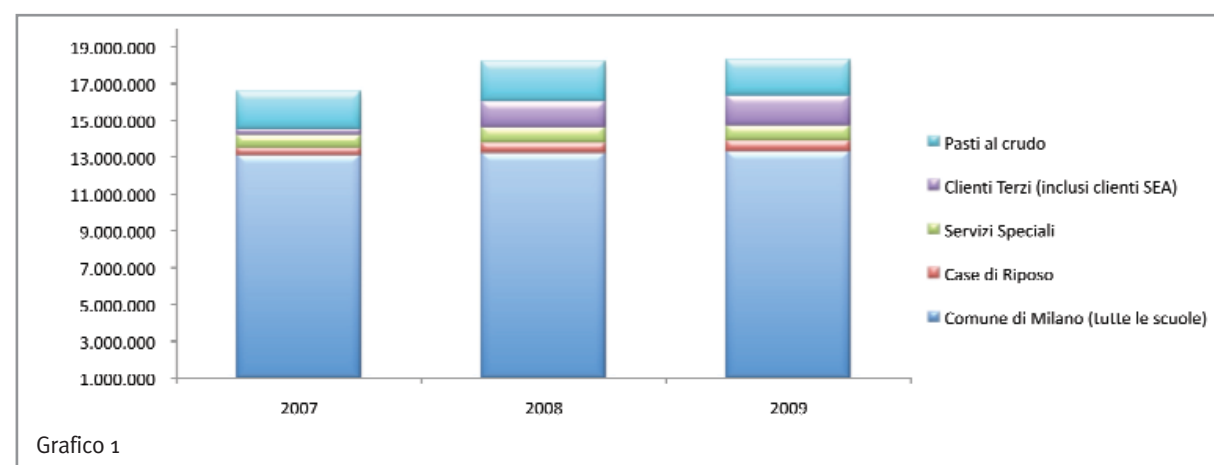


Grafico 1

2.2 LA PERSONALIZZAZIONE DEL PASTO E L'ATTENZIONE AI BISOGNI DEI CONSUMATORI

Milano Ristorazione è consapevole che il servizio di ristorazione collettiva, oltre a tutelare la salute, deve soddisfare le esigenze dei consumatori 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 nel 2009 prevedeva 18 (18 nel 2008) primi piatti asciutti, 10 (7) primi piatti in brodo, 26 (31) secondi piatti, 19 (15) contorni e 12 (10) tipi di frutta organizzati secondo periodo stagionali e settimane. Il menù non è un documento cartaceo; esso rappresenta l'offerta dell'azienda alla clientela ma è anche il principio organizzativo attorno a cui ruoteranno: l'attività di tutti i lavoratori, le forniture, la salute e la soddisfazione dei clienti.

Dovendo soddisfare i gusti e le aspettative di migliaia di clienti, il menù è da un lato il risultato di una media. D'altro canto, questa media evolve nel tempo e per questo anche il menù deve evolvere continuamente per essere sempre vicino ai gusti. I cambiamenti avvengono per azione dei nutrizionisti, del personale addetto alla preparazione dei pasti, dei genitori, degli insegnanti, del personale di distribuzione, dei clienti che, attraverso un processo strutturato, contribuiscono ad innovare il menù facendo in modo che esso sia sempre adeguato alla totalità delle esigenze dei portatori d'interesse che ruotano intorno all'azienda.

Nel corso del 2009 la modifica principale ai menù delle scuole del Comune di Milano è stata rappresentata dall'eliminazione dei piatti etnici ritenuti non più sufficientemente graditi dai clienti e sostituiti con altri ispirati alla dieta mediterranea.

Milano Ristorazione gestisce più menù, uno per ognuna delle varie categorie servite dalla Società, attraverso la personalizzazione del servizio di ristorazione. In primo luogo attraverso il sempre maggiore adeguamento alle esigenze culturali, religiose e dietetiche dei bambini e delle famiglie con la preparazione di diete speciali il cui numero è riportato in tabella 8.

Numero delle diete giornaliere

	2006/2007	2007/2008	2008/2009
Sanitarie	3.068	3.099	3.136
Etico-Religiose	4.343	4.772	4.438
Totale	7.411	7.871	7.574

Tabella 8

Come si può osservare, il numero sia delle diete sanitarie che rispondono a specifiche esigenze dei clienti affetti da diverse patologie (diabetici, celiaci, multi allergici) sia di quelle etico-religiose (vegetariani, altre confessioni religiose) sembra essersi stabilizzato.

Diete Sanitarie

Nido d'infanzia	366
Scuola dell'infanzia	770
Scuola Primaria	1.154
Scuola secondaria di primo grado	189
Adulti	657
Totale	3.136

Tabella 9

Diete Etico Religiose

Nido d'infanzia	456
Scuola dell'infanzia	1.342
Scuola Primaria	2.116
Scuola secondaria di primo grado	363
Adulti	161
Totale	4.438

Tabella 10

Le diete sanitarie per patologie richiedono la preparazione di pasti individuali in una specifica linea di produzione presso le diverse unità produttive. Occorre, infatti, assicurarsi che una determinata dieta collegata ad una determinata patologia di un alunno arrivi solo ed esclusivamente a quell'alunno e che, allo stesso, non vengano somministrati altri cibi dato che altrimenti potrebbe verificarsi un grave danno per la sua salute.

Per questo motivo gli alimenti destinati alla preparazione delle diete speciali vengono collocati in un'area separata del magazzino e la loro preparazione avviene in una cucina destinata appositamente alle diete con personale specializzato.

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 centro di produzione specializzato destinato esclusivamente alle diete che avrebbe consentito di evitare qualsiasi contaminazione tra le varie linee di produzione. Le procedure seguite per la produzione dei pasti dietetici garantiscono comunque la minimizzazione del rischio associato. I pasti sono distribuiti in contenitori individuali su ognuno dei quali è scritto il nome dell'alunno, proprio per evitare la possibilità di scambio. Inoltre, la progressiva eliminazione di cucine e la progressiva concentrazione in nuove strutture, garantisce un sempre maggior controllo sulla produzione.

Altra categoria di clienti che richiede una particolare attenzione è quella degli anziani i cui pasti vengono distribuiti presso le RSA (Residenze Sanitarie Assistenziali) e presso i CMA (Centri Multi-servizi Anziani). Per alcune categorie di ospiti delle RSA che presentano disabilità o limiti nell'auto-sufficienza, nella masticazione e nella digestione, può essere necessario predisporre 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

	2007	2008	2009
RSA	428.541	548.655	574.880
CMA	320.411	306.968	316.200
Totale pasti	748.952	855.623	891.080

Tabella 11

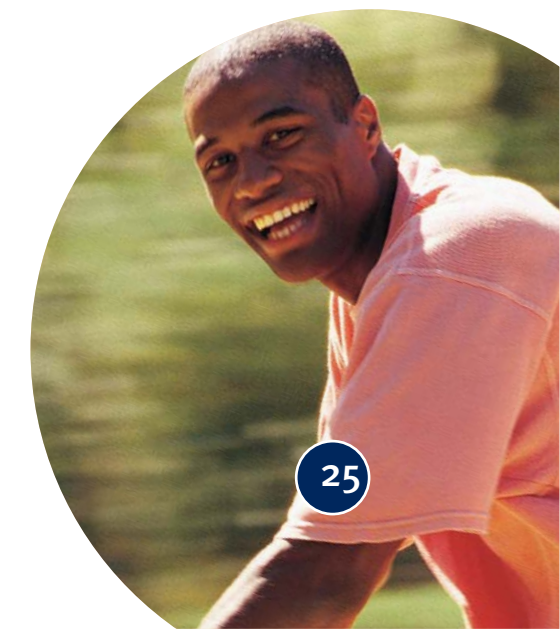
Infine, segnaliamo la tabella 12 che riporta il numero dei pasti prodotti e distribuiti agli immigrati ospiti dei centri di accoglienza e di identificazione. In questo caso parte degli ospiti proviene da paesi di differente religione e quindi richiede un menù particolare.

Numero dei pasti per gli immigrati

	2007	2008	2009
Totale pasti	122.275	145.116	144.132

Tabella 12

Un servizio di ristorazione è fatto 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 i self service, pur con un menù unico, si è mirato a rispondere alla maturazione dei consumatori e quindi a collocare anche il pasto scolastico in un ambito di esperienze alimentari più consono alla loro età. I self service installati a fine 2009 erano 80 (contro i 69 a fine 2008).



2.3 L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il servizio di ristorazione scolastica è da sempre inteso come momento di educazione alimentare, culturale, 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** un organo 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.

Per i genitori che vogliono impegnarsi nelle commissioni mensa, Milano Ristorazione organizza ogni anno un'iniziativa formativa realizzata in collaborazione con la Provincia di Milano – Settore Agricoltura – Educazione Alimentare, in modo da fornire le conoscenze di base per svolgere il compito loro affidato. Dal 3 marzo al 29 aprile 2009 le commissioni 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" tenuto da una psicologa e "La complessità del servizio di refezione scolastica e il ruolo della commissione mensa" tenuto da una tecnologa alimentare. Nel primo sono stati analizzati gli aspetti psicologici e sociali che possono influenzare lo stile e il comportamento alimentare del bambino e dell'adulto e vengono affrontati anche i miti alimentari, cioè le credenze e i luoghi comuni su cibo e nutrizione, alimentati da mass media e leggende metropolitane. Nel secondo incontro, si parla della direttiva Regionale "Linee guida della Regione Lombardia per la Refezione Scolastica": il ruolo del Comune, di Milano Ristorazione, dell'ASL Città di Milano e delle Commissioni Mensa.

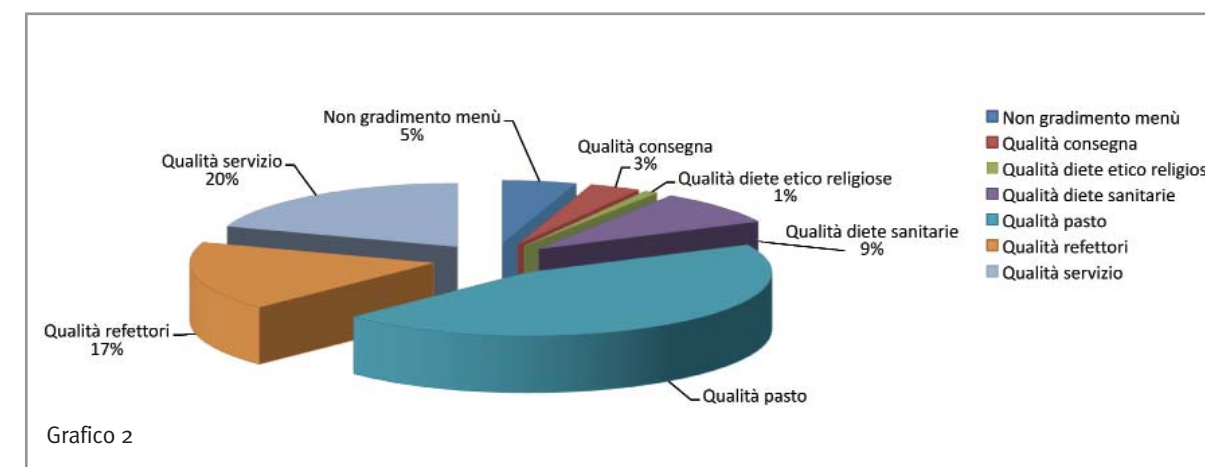
Anche nel 2009, a cura del servizio relazioni esterne dell'azienda, si sono svolti un incontro per centro cucina, con il dirigente scolastico, il docente referente per la ristorazione scolastica, i rappresentanti della Commissione Mensa e altri interlocutori per discutere dei problemi inerenti il servizio erogato.

Nel corso dell'anno, naturalmente, le Commissioni Mensa hanno svolto diversi interventi e controlli presso i centri di produzione pasti. Le Commissioni operano compilando una scheda di valutazione nella quale sono presi in esame numerosi indicatori che vengono poi raggruppati per categorie in modo da fornire un quadro qualitativo sintetico.



Nel grafico sottostante è riportata la sintesi per categorie in percentuale delle segnalazioni effettuate nell'A.S. 2008/2009. In totale nell'anno considerato ci sono state 4.164 segnalazioni.

Segnalazioni anno scolastico 2008-2009



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

Il progetto **Più frutta, più verdura**, giunto nel 2009 alla quinta edizione, 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 ed una festa finale a base di frutta e verdura. Insegna a seminare, coltivare, raccogliere, cucinare; fa raccontare, disegnare, cantare, recitare, giocare, incontrare esperti e animatori. I bambini che hanno partecipato al progetto sinora mangiano più volentieri a casa frutta e verdura nel 57% dei casi e, nel 63% dei casi, hanno iniziato a mangiare frutta o verdure che prima non assaggiavano. Il progetto segue l'anno scolastico.

Ogni anno sono coinvolte mediamente una trentina di scuole con la partecipazione di oltre 1.500 bambini, 180 insegnanti e 5.000 genitori.

L'altro progetto formativo è il **Laboratorio dei sapori** un progetto educativo, rivolto ai bambini delle scuole primarie e secondarie di Milano, che ha un duplice obiettivo di insegnare ad assaggiare ed 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 ad 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 poi ritirate settimanalmente e utilizzate per la verifica del menù.

Nel corso dell'anno scolastico 2008/2009 sono stati compilati 58.818 questionari. I giudizi sui piatti più graditi e meno graditi sono riportati nelle due tabelle sottostanti.

I 10 piatti più graditi in %

1) Cotoletta di lonza alla milanese	86,10
2) Biscotto gelato	83,00
3) Rusticelle di pollo	81,00
4) Kiwi	80,10
5) Tonno	80,00
6) Prosciutto cotto	78,50
7) Medaglioni di vitellone al forno	78,40
8) Mandarino	77,80
9) Lasagne alla bolognese	77,60
10) Pollo al forno	77,50

Tabella 13

I 10 piatti meno graditi in %

1) Carote al rosmarino	64,10
2) Carote e piselli	62,30
3) Cavolfiori gratinati	60,50
4) Minestrone con riso	49,50
5) Piselli brasati	48,50
6) Fagiolini all'olio	48,20
7) Zucchine trifolate	48,00
8) Minestra d'orzo	46,80
9) Finocchi in insalata	45,50
10) Minestrone alla genovese	45,50

Tabella 14

VERSO L'EXPO 2015: IL CONCORSO DISEGNA LA TUA EXPO...2015.

Dopo le numerose iniziative del 2008 dedicate al tema dell'Expo Milano Ristorazione ha dato vita, insieme a Accademia di Belle Arti di Brera, Comune di Milano, EXPO 2015, ad una nuova iniziativa denominata **Disegna la tua EXPO...2015**. Si tratta di un concorso riservato alle scuole primarie e secondarie di primo grado milanesi, nell'ambito del programma "Generazione 2015".

Alunni, insegnanti, genitori, nonni, sotto la guida di *tutor* dell'ateneo artistico meneghino, potranno liberare la fantasia realizzando, sulle pareti del ristorante scolastico, *murales* ispirati al tema dell'Esposizione Universale: "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Sarà lasciata ampia libertà alle scuole partecipanti di realizzare soggetti che simboleggino l'educazione al ruolo e al valore del cibo: l'importanza di alimentarsi bene per vivere e crescere sani, e di evitare spreco di risorse che per molte persone rappresentano la vita.

Tale progetto, è visto come un'ottima occasione per coniugare educazione alimentare e immagine, ma sarà, soprattutto, un modo per preparare gli alunni di oggi, che saranno adolescenti o adulti nel 2015, a conoscere quale sia il vero significato dell'Expo, che vuole essere un vero e proprio progetto sociale e culturale: comprendere il valore del cibo, che rappresenta l'energia che fa muovere il pianeta e sostiene la vita.

2.4 LE TARIFFE

A partire da settembre 2009, dopo sei anni, le tariffe per l'accesso al servizio mensa sono state variate profondamente sia nel numero che nell'importo, sia nelle modalità di attribuzione delle famiglie ad una fascia.

Rispetto alle precedenti quattro fasce basate sul reddito imponibile pro capite delle famiglie sono state introdotte sei fasce basate sull'indicatore ISEE (Indicatore della situazione economica equivalente). I non residenti sono invece tenuti al pagamento dell'intero costo che il Comune corrisponde a Milano Ristorazione. Le modalità di pagamento sono invece rimaste invariate. È stata, inoltre, introdotta una fascia di gratuità fino a 2.000,00 € di fascia ISEE che riguarda 7.000 famiglie contro le 800 precedenti, mentre le famiglie con più figli avranno uno sconto del 50% sui figli oltre il primo.

Servizio Ristorazione Scolastica - Tariffe annuali in vigore dal settembre 2009

Fascia I.S.E.E	Scuole dell'infanzia Comunali, Statali e scuole speciali	Scuole primarie e secondarie di 1° grado a tempo pieno	Scuole primarie e secondarie di 1° grado a modulo	Scuole primarie e secondarie di 1° grado a modulo	Scuole primarie e secondarie di 1° grado a modulo	Scuole primarie e secondarie di 1° grado a modulo
			1 rientro	2 rientri	3 rientri	4 rientri
Fino a 2.000,00 €	gratuità	gratuità	gratuità	gratuità	gratuità	gratuità
da € 2.001,00 a € 4.000,00	240,00	236,00	46,93	93,86	140,80	189,07
da € 4.001,00 a € 6.500,00	330,00	344,00	68,41	136,82	205,23	275,59
da € 6.501,00 a € 12.500,00	460,00	472,00	93,86	187,73	281,59	378,14
da € 12.501,00 a € 27.000,00	605,00	605,00	120,30	240,63	360,94	484,69
da € 27.000,01 (e in caso di assenza di dati ISEE)	680,00	680,00	135,23	270,45	405,68	544,77

Tabella 15

Il cambiamento è stato certamente rilevante e ha dato luogo ad un approfondito dibattito sulla stampa con le associazioni dei consumatori e con le famiglie.

Nell'anno scolastico 2009/2010 il contributo delle tariffe pagate dalle famiglie sul totale dei ricavi per la fornitura dei pasti è stato pari al 58%, in aumento rispetto al 2008.

La famiglia esentate dal versamento del contributo sono state 4.600 contro le seicento del 2008.

3. I lavoratori

3.1 IL PERSONALE DIRETTO

Come si può osservare dalla Tabella 14, nel corso del 2008 il personale diretto di Milano Ristorazione è leggermente diminuito (-1,7%) quale effetto del saldo dei movimenti verificatisi nel corso del 2009 in cui ci sono state 15 nuove assunzioni e 34 cessazioni del rapporto di lavoro di cui 17 per pensionamento. Se si considera che nel 2009 l'attività sia leggermente diminuita, il livello del personale si è parallelamente adeguato alla nuova situazione. Il calo ha riguardato soprattutto gli operai maschi. Le nuove assunzioni hanno interessato sia operai che impiegati per due terzi di sesso femminile.

Personale per genere e qualifica

	2007	2008	2009	Var.% 09/08
Dipendenti	959	968	952	-1,7
Totale femmine	711	707	697	-1,4
Totale maschi	248	261	255	-2,3
Operai	792	796	779	-2,1
Impiegati	149	154	155	0,6
Quadri	12	12	12	0,0
Dirigenti	6	6	6	0,0

Tabella 16

Assunzioni e Cessazioni

	2007	2008	2009
Operai maschi	nd	21	3
Operaie femmine	nd	17	7
Impiegati maschi	nd	4	2
Impiegate femmine	nd	10	3
Totale assunzioni	140	52	15
Cessazioni	44	43	34
di cui per pensionamento	14	17	17
Saldo	96	9	-19

Tabella 17

Il personale femminile resta sempre la componente maggioritaria delle risorse umane. Per quanto riguarda la sua composizione, neanche quest'anno si sono verificate promozioni di donne alla qualifica di dirigente mentre si è leggermente ridotto il numero delle operaie ed è rimasto stabile il numero delle impiegate e dei quadri. Il numero delle donne responsabili di zona è diminuito mentre è aumentato quello delle capi cuoche.

Personale femminile per qualifica

	2007	2008	2009
Operai	602	595	585
Impiegati	105	108	108
Quadri	4	4	4
Dirigenti	0	0	0
Totale personale femminile	711	707	697
Responsabili di Zona	13	13	11
Capi cuoche nido	55	53	58
Capi cuoche cucine centr.	17	18	18

Tabella 18

Dal punto di vista contrattuale la maggior parte del personale è inquadrata con il contratto degli Enti Locali. Il personale inquadrato con il contratto 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

	2007	2008	2009
CCNL Dirigenti	6	6	6
CCNL Turismo	157	160	156
CCNL Enti Locali	796	795	780
CCNL Panificatori		7	10

Tabella 19

Passaggi di categoria

2007		2008		2009	
N°	CAT.	N°	CAT.	N°	CAT.
1	A3	2	A3	1	A3
		3	B1	4	B1
4	B3	4	B3	1	B3
3	B5	5	B5		
8	B7	5	B7	1	B7
1	C1	5	C1		
		1	D1		
		1	2		
		1	3		
		4	4		
		1	5	1	5

Tabella 20

Nel corso del 2009 sono stati effettuati 8 passaggi di categoria, in forte diminuzione rispetto al 2007 e al 2008 dove ne erano stati portati a termine rispettivamente 16 e 32.

I lavoratori extracomunitari, riportati in tabella n.21, restano fermi a 54 rappresentando il 5,67% dell'organico.

Personale extracomunitario

	2007	2008	2009
Personale extracomunitario	45	54	54
% su Totale personale	4,69	5,57	5,67

Tabella 21

Tutto il personale diretto 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 di società incaricate di fasi del servizio e, in particolare, della distribuzione dei pasti e della pulizia dei refettori a cui è stato assegnato un vero e proprio appalto, effettuato a norma di legge e aggiudicato mediante regolare gara, senza che Milano Ristorazione ne abbia in alcun modo la gestione, ma esclusivamente un potere di controllo. Il contratto di servizio, infatti, prevede che la società appaltatrice metta a disposizione un Coordinatore di Zona e un Responsabile di Refettorio che devono rendersi sempre raggiungibili dal Responsabile di Zona di Milano Ristorazione.

I contratti di appalto prevedono 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 2009 è stata esperita una gara per il servizio di distribuzione pasti nelle scuole primarie, secondarie e d'infanzia statali per il periodo 1.9.2009 – 30.6.2013 aggiudicata a Colocoop Soc. Coop. per un importo di € 4.260.000,00 ca.

Nel corso dell'anno 2009 si è avuto, inoltre, un miglioramento delle condizioni lavorative del personale addetto all'appalto, in seguito all'introduzione di gastronom in polipropilene usa e getta con conseguente sgravio nella movimentazione dei carichi ed il venir meno dell'attività di lavaggio delle gastronom in acciaio.

Nell'anno scolastico 2009 – 2010 i lavoratori impegnati in queste attività sono stati 1.387 e le società affidatarie del servizio sono state Sapi srl, Sogno e Realtà Scarl, Servizi Integrati Srl, Team Service Scarl, La Centenaria Onlus Scarl, Colocoop Soc. Coop.

Il costo complessivo dei servizi di distribuzione in appalto nel 2009 è stato pari a 10.455.049 di Euro come illustrato anche nella relazione integrativa al Bilancio d'Esercizio.

Il secondo tipo di personale indiretto è rappresentato dal personale somministrato o interinale, personale a cui sono affidati compiti che per la loro caratteristica o la loro temporaneità richiedono figure specialistiche per periodi determinati di tempo.

Personale somministrato

	2007	2008	2009
Dipendenti	161	140	130
di cui assunti successivamente	11	35	6

Tabella 22

Nel corso del 2009 il ricorso al lavoro somministrato è stato inferiore al 2008 così come è stato più contenuto il numero di lavoratori interinali assunti definitivamente in azienda a fine incarico pari al 4,6% del totale contro il 25% dello scorso anno.

Il costo del lavoro interinale per l'anno 2008 è stato di 1.908.946,00 €.

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

3.3 LA TUTELA DELLA MATERNITÀ E IL PERSONALE DEBOLE

Milano Ristorazione è totalmente rispettosa della normativa a tutela di particolari categorie di lavoratori.

In particolare l'alta percentuale di personale femminile ha come conseguenza un elevato numero di maternità che nel corso del 2009 sono leggermente diminuite rispetto agli anni precedenti. Tutte le dipendenti in maternità sono rientrate al lavoro in azienda.

Maternità

	2007	2008	2009
Numero maternità	13	20	16
Dipendenti cessate	-	-	-

Tabella 23

Il personale invalido inserito in azienda ogni anno ai sensi della legge 68/99 è riassunto nella Tabella 24. In base alla convenzione con la Provincia di Milano, Milano Ristorazione ha l'obbligo di assumere annualmente 5 addetti fino al raggiungimento di 45 entro il 2010.

Inserimento invalidi

	2007	2008	2009
Numero invalidi assunti	4	1	0

Tabella 24

3.4 LA SALUTE E LA 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 il 1 gennaio 2009, successivamente posposto 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 e 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 con l'entrata in vigore del D.Lgs. 109/2009 che ha modificato in parte il T.U. Sicurezza per la riscrittura dell'art. 26 comma 3-bis, non risulta più necessaria la redazione del Documento Unico da interferenza (D.U.V.R.I.) per lavori o servizi la cui durata non sia superiore a due giorni, anche se rimane sempre valido, per la reciproca collaborazione ai fini della sicurezza, lo scambio di informazioni tra Datori di Lavoro diversi.

La Società tiene costantemente sotto controllo 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.

L'andamento degli infortuni dei lavoratori dipendenti è riassunto dalla tabella n.25.

Infortuni

	2007	2008	2009	Variazione 2009/2008
Numero infortuni aziendali	77	72	67	-6,9
Totale giorni	2.596	1.651	1.389	-15,9

Tabella 25

Nel corso del 2009 gli infortuni sono diminuiti del 6,9% mentre i relativi giorni di infortunio hanno subito un'ulteriore riduzione del 16% circa.



Infortuni per tipologia

	2007	2008	2009	Totale	%
abrasione			1	1	0,5%
algia acuta			1	1	0,5%
altro				0	0,0%
cervicalgia post traumatica			1	1	0,5%
congiuntivite			2	2	0,9%
contrattura muscolare		1		1	0,5%
contusione	9	6	10	25	11,6%
distorsione	2			2	0,9%
distrazione muscolare		4	5	9	4,2%
dolore	4	2	2	8	3,7%
dorsalgia				0	0,0%
ematoma				0	0,0%
eritema			2	2	0,9%
ferita da taglio	20	25	8	53	24,5%
frattura			1	1	0,5%
in itinere	25	13	18	56	25,9%
irritazione		2		2	0,9%
lombalgia		5	3	8	3,7%
lomboglotalgia				0	0,0%
lussazione				0	0,0%
tendinite				0	0,0%
torcicollo				0	0,0%
trauma contusivo	11	7	4	22	10,2%
tumefazione				0	0,0%
ustione	6	7	9	22	10,2%
Totale	77	72	67	216	100%

Tabella 26

Per quanto riguarda la natura degli infortuni al primo posto troviamo gli incidenti in itinere (25,9%) cioè accaduti nel percorso casa lavoro seguiti dalle ferite da taglio (24,5%) e da contusioni (11,6%) e traumi contusivi e da ustioni (10,2%).

3.5 LA LIBERTÀ DI ASSOCIAZIONE E CONTRATTAZIONE

Milano Ristorazione pone particolare attenzione al tema della salute e della sicurezza dei lavoratori. La nostra Società dà la massima importanza alla libertà di organizzazione e azione sindacale. Gli iscritti alle organizzazioni sindacali nel 2009 sono riportati in tabella 27.

Iscritti Organizzazioni Sindacali

	2008	2009
Totale iscritti	434	429
CISL	13	14
CSA Regioni e Auton. Loc.	111	112
FILCAMS CGIL MI	7	5
FILCAMS CGIL VA	21	23
FISASCAT CISL MI	6	7
FISASCAT CISL VA	30	30
FISASCAT-CISL VB	1	1
FP CGIL	129	131
SDL - MI	1	1
SDL - VA	9	8
SLAI COBAS	2	2
UGL Trasporti	1	1
UIL FPL	90	83
UILTuCS UIL MI	5	5
UILTuCS UIL VA	8	6

Tabella 27

I permessi sindacali di cui i rappresentanti hanno usufruito sono riportati in tabella 28.

Permessi Sindacali

	2008	2009
N° Rappresentanti Sindacali Aziendali - Pubblici esercizi	16	16
Ore Permessi RSA	407,85	248,33
N° Rappresentanti Sindacali Unitari - Enti Locali	17	16
Ore Permessi RSU	414,25	273
N° Rappresentanti Sindacali Aziendali - Enti Locali	34	34
Ore Permessi RSA	307,5	277,25

Tabella 28

Per quanto riguarda invece le ore di sciopero, nel 2009 si è verificata una riduzione delle stesse al di sotto dei livelli del 2007.

Ore di sciopero

	2007	2008	2009
Ore di sciopero	842	1.173	824

Tabella 29

Per quanto riguarda il numero delle ore di assemblea nel 2009 sono state pari a 1620 per gli operai e a 412 per gli impiegati.

Ore di assemblea

	2008	2009
Operai	3.063	1.620
Impiegati	412	211

Tabella 30

Non ci sono state vertenze individuali neanche nel corso del 2009.

Vertenze individuali

	2007	2008	2009
Numero vertenze	1	0	0

Tabella 31

I provvedimenti disciplinari in corso nel 2009 sono riportati in tabella 32.

Provvedimenti disciplinari

	2008	2009
Procedimenti aperti	57	78
Procedimenti archiviati o chiusi con monito	23	17
Richiamo scritto	15	40
Multa	3	8
Sospensione	15	12
Licenziamento	1	1

Tabella 32

3.6 LA SODDISFAZIONE DEL PERSONALE

Milano Ristorazione realizza da sei anni un'indagine dedicata alla rilevazione della soddisfazione del personale con l'obiettivo di tenerne in considerazione l'opinione e di migliorare il clima interno e la qualità dei servizi offerti all'esterno.

Nel 2009 l'indagine è stata condotta mediante la somministrazione di un questionario a tutto il personale e l'esame di 415 questionari compilati.

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,

che danno luogo all'ESI (Employee Satisfaction Index) che rappresenta la valutazione sintetica della soddisfazione.

L'osservazione dell'evoluzione dell'indice ESI mostra che esso è in costante miglioramento da 5 anni passando da 74,2 del 2005 a 79,6 del 2009.

Per le aree di miglioramento anche questo anno la scelta si concentra sulla "crescita professionale ed autonomia professionale individuale" che viene indicata dal 31% delle varie categorie di personale.



3.7 LA FORMAZIONE E L'ADDESTRAMENTO

Milano Ristorazione oltre a ritenere la formazione un elemento fondamentale della gestione efficace delle risorse umane, nonché della qualità del servizio, è obbligata anche contrattualmente a provvedere ad attività formative per i propri addetti.

Corsi di formazione

	2007	2008	2009
operai	2.967	3.953	4.5044
impiegati	199	656	438
quadri	16	8	88
dirigenti	-	7,5	40
totale ore	3.181	4.625	4.610
totale spesa per la formazione	56.082	42.053	64.210

Tabella 33

Nel 2009 l'azienda ha realizzato iniziative formative che hanno riguardato tutti i livelli aziendali. Il numero delle ore di formazione è aumentato notevolmente soprattutto per le categorie quadri e dirigenti e si è ridotto per la categoria impiegati.

Le materie oggetto dei percorsi formativi del 2009 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 secondarie di I°, superiori o dei centri di formazione.

Tirocini Professionali

	2007	2008	2009
Numero totale tirocini	9	4	3
di cui Centri Formazione Professionale	1	1	2
di cui Anffas	8	2	1
di cui Centro Medicina del Lavoro		1	
Durata media in mesi per ogni tirocinio Anffas	4	4	2
Durata media in mesi per ogni tirocinio CFP	1	1	5
Durata media in mesi per ogni tirocinio CML		3	

Tabella 34

Gli stage universitari messi a disposizione dall'azienda nel 2009 sono aumentati e sono riportati in tabella 35.

Stage

	2007	2008	2009
Numero	1	0	3
Durata media in mesi	3	0	9

Tabella 35

3.8 L'ORARIO DI LAVORO

L'orario di lavoro varia in dipendenza dei contratti applicati. La maggior parte dei lavoratori, proveniente dal Comune di Milano al momento della costituzione della Società, è inquadrata con il contratto degli Enti Locali che prevede un orario settimanale di 36 ore articolato su 5 giorni.

La restante parte del personale è inquadrato con il contratto del turismo che prevede, per la maggior parte, un orario settimanale di 40 ore articolato normalmente su 6 giorni.

Ai dirigenti si applica il contratto dirigenti del terziario.

Naturalmente molti lavoratori, operai e impiegati, in dipendenza della mansione svolta possono essere inquadrati con un contratto a part time uguale, inferiore o superiore a 20 ore. La distribuzione dell'orario nel 2009 è stata quella indicata in tabella.

Distribuzione orario

	2008	2009
Dirigenti/quadri	18	18
Operai full time	383	373
Operai part time a 20 ore	122	119
Operai part time a meno di 20 ore	105	100
Operai part time a più di 20 ore	185	187
Impiegati full time	135	135
Impiegati part time a 20 ore	10	10
Impiegati Part time a meno di 20 ore	3	3
Impiegati part time a più di 20 ore	7	7

Tabella 36

L'azienda può concedere incrementi di orario nel caso di particolari necessità aziendali. Questi aumenti possono essere temporanei o definitivi.

La tabella 37 riporta gli incrementi degli ultimi tre anni.

Aumenti dell'orario settimanale

	2007	2008	2009
Temporanei	31	27	15
Definitivi	13	10	5

Tabella 37

Le ore di straordinario effettuate nel corso nel 2009 sono state pari a 7.918 per gli impiegati e 49.214 per il personale di produzione con una notevole riduzione rispetto al 2008.

Ore lavorate

	2008	2009
Ore lavorate IMP/QUADRI/DIR	263.563	258.089
Ore lavorate OPERAI	889.850	866.722
ore straordinarie IMP/QUADRI/DIR	10.426	7.918
ore supplementari OPERAI	56.345	49.214

Tabella 38



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 dei requisiti necessari (certificazioni di qualità, rapporti con altri enti pubblici ed 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 consentendo alla Società di rivolgersi agli stessi per acquisti di nuovi prodotti o sperimentazioni, senza ricorrere al bando di gara, purché il valore sia inferiore ai limiti fissati dalla legge e dal regolamento degli acquisti in economia della Società.

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 esempio detergenti e sanificanti, (composizione, tossicità...) 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 che:

- 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	2007	2008	2009
€	57.223	40.458	28.461

Tabella 39 (Per il 2009 non sono stati inseriti i costi per i punti di ristoro aperti al pubblico presso gli aeroporti di Milano Linate e Milano Malpensa.)

I numeri del piano di autocontrollo sono riportati nella successiva tabella.

Piani di autocontrollo

Anno	2007	2008	2009
Analisi Microbiologiche di cui	450	413	419
analisi su pasto	139	254	275
tamponi ambientali	205	118	144
analisi acqua potabile	106	41	34
Collaudi su materie prime d cui	8.241	12.444	13.043
conformi	7.008	11.012	11.201
non conformi	1.233	1.432	1.842
Visite Ispettive	225	216	213

Tabella 40

Nel 2009 la Società ha realizzato:

- 419 analisi microbiologiche su prodotti semilavorati e finiti (275 analisi su pasto, 144 tamponi ambientali e 34 analisi dell'acqua potabile);
- 13.043 collaudi su materie prime per verificarne la rispondenza ai requisiti previsti. I risultati hanno evidenziato 11.021 materie prime conformi e 1842 non conformi.
- 213 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	2009
Fornitori di derrate	valore	17.220.592	20.239.085	18.552.028
	numero	83	110	97
Fornitori di servizi assimilabili	valore	14.205.385	18.176.252	18.444.813
	numero	29	30	31
Fornitori per acquisti di vari beni	valore	11.770.460	19.618.871	14.328.749
	numero	302	336	326
Valore totale acquisti		43.196.437	58.034.208	51.325.590
Totale numeri fornitori		414	476	454

Tabella 41

Complessivamente sia il valore delle forniture che il numero dei fornitori risultano diminuiti, rispettivamente del -11,6% e del -4,6% rispetto all'anno 2008 così come il valore delle derrate alimentari, -8,3% e i rispettivi fornitori -11,8%.

Le forniture di servizi assimilabili presentano un valore ancora in aumento mentre il numero dei relativi fornitori si mantiene sostanzialmente costante. Nella voce sono compresi 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.

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 specificatamente commerciali, quali **onlus, fondazioni caritatevoli e religiose o associazioni** (tra cui la fondazione S. Francesco e l'Associazione Sviluppo e Promozione, che operano nel servizio della consegna domiciliare dei pasti) e **numeroso cooperative** anche di tipo sociale (nel servizio di distribuzione pasti, trasporti e pulizie).

Grazie a questo tipo di iniziative 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 ma anche che la gestione del magazzino sia efficiente e cioè effettuata in modo da non costituire un aggravio finanziario per l'azienda.

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

Il magazzino occupa una superficie di 2.500,00 mq. ospitando e movimentando tutti i tipi di merci: non deperibile, refrigerata, formaggi, ortofrutta fresca e surgelati. Due ditte di trasporti si occupano della consegna giornaliera ai centri cottura movimentando quotidianamente circa 400 quintali 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.

Come abbiamo visto, qualsiasi acquisto di derrate alimentari è preceduto da una fase di analisi e controlli sul fornitore ed è seguito da un'altrettanto puntuale attività di controlli sul prodotto (analitici, merceologici, igienico-sanitari).

Le fasi di verifica sono numerose. All'arrivo dei mezzi che trasportano le derrate acquistate al magazzino centrale si eseguono ispezioni, a cura dei tecnici di Milano Ristorazione, sui mezzi di trasporto e sulle temperature di trasporto. Vengono verificate le etichettature, l'integrità degli imballaggi, che devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati e non devono presentare danni dovuti ad incuria durante il trasporto, la data di scadenza, la rispondenza della marca o del produttore con quanto definito nel contratto di fornitura, la documentazione attestante produzioni con particolari caratteristiche biologiche. Sono controllate le caratteristiche dei prodotti e verificata la corrispondenza fra gli ingredienti elencati nel capitolato d'appalto e quelli dichiarati in etichetta; valutati colore, odore, consistenza, sapore del prodotto, l'assenza di alterazioni visibili (come le muffe), il rispetto dei parametri merceologici (ad esempio, il grasso, il peso sgocciolato, la stagionatura, la maturazione) e fisici (presenza di corpi estranei).

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: organolettici, merceologici, chimico fisici, economici, 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 la nostra azienda 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;
- prodotti disciplinati, ovvero dotati di "disciplinare di produzione", l'insieme delle indicazioni e/o prassi operative a cui il produttore del prodotto certificato deve attenersi (ad es. carne di suino);
- prodotti biologici: Milano Ristorazione S.p.A. garantisce il consumo di alcuni alimenti di provenienza da produzioni biologiche nei nidi d'infanzia e in tutte le strutture servite, per alcuni prodotti (certi tipi di formaggio).

Tutti i prodotti acquistati e utilizzati da Milano Ristorazione S.p.A. sono "OGM free".

Inoltre, sono stati definiti dai tecnici di Milano Ristorazione, in relazione alle caratteristiche che i prodotti devono avere, parametri ancora più restrittivi di quelli contenuti nelle Leggi in materia. Questo, in alcuni casi, determina l'acquisto di merci dedicate al fabbisogno degli scolari milanesi, prodotte, confezionate e trasportate esclusivamente per Milano Ristorazione.

Tra questi parametri segnaliamo, a titolo d'esempio:

- temperatura di conservazione e trasporto delle carni refrigerate bovine e avicole: la legislazione vigente prevede, per le carni bovine, una temperatura di conservazione e trasporto non superiore a 7°C e, per le carni avicole, non inferiore a -2° e non superiore a 4°C. Milano Ristorazione richiede invece una temperatura compresa tra 0 e 2°C. Questa minore tolleranza determina, infatti, maggiori garanzie in ordine alla sicurezza alimentare;
- pasta di semola di grano duro: al fine di garantire un giusto punto di cottura, anche dopo i tempi di trasporto dai centri cucina ai refettori, è stato espressamente previsto che le qualità organolettiche (in particolare la consistenza) della pasta fornita, debbano rimanere invariate per un tempo non inferiore a 45 minuti;



- prosciutto cotto: prevediamo che il prodotto fornito sia ottenuto esclusivamente da cosce intere di suino, senza polifosfati aggiunti ed esente da proteine del latte e glutammato;
- carni suine: è previsto l'impiego di carni di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del prosciutto di Parma o del San Daniele;
- rintracciabilità delle carni bovine: per tutte le carni bovine acquistate (fresche, surgelate o comunque utilizzate in preparazioni alimentari) è previsto che ogni lotto di produzione sia corredato da idonea documentazione che attesti data di nascita, data di inizio del periodo allevamento, data e luogo di macellazione, data e luogo di sezionamento dell'animale.

4.5 IL PANIFICIO DI MILANO RISTORAZIONE

Il pane è uno dei prodotti più importanti del pasto ed una delle derrate sulle quali si verificano più sprechi.

Tenuto conto delle quantità consumate e della spesa relativa, Milano Ristorazione ha acquisito un panificio industriale situato a Mombretto di Mediglia per soddisfare le proprie esigenze. Lo stabilimento ha una superficie di 3.000 mq ed una capacità produttiva di 1.350 kg di pane ora.

Nel 2009 sono stati prodotti quasi 25 milioni di pezzi tra focaccine, panini di vario tipo, basi per pizza per un valore complessivo di oltre 1.550.000,00 €.

Nello stabilimento lavorano 11 operai e 2 impiegati.

5. Le istituzioni

5.1 IL COMUNE DI MILANO

Milano Ristorazione è correlata, in modo diverso, con numerose Istituzioni, il Comune di Milano, lo Stato, la Provincia di Milano, la Regione Lombardia e le Istituzioni Scolastiche.

Tra queste Istituzioni 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. Solo alla fine del 2000 il Comune ha deciso di affidare la gestione del servizio, in tutte le sue fasi e per un periodo di 15 anni, ad una società appositamente costituita e da esso controllata, Milano Ristorazione, mediante un contratto di servizio. L'assessorato di riferimento della Società è quello alla Famiglia, Scuola e Politiche Sociali, in quanto certamente la tematica del servizio di ristorazione coinvolge le famiglie siano esse quelle degli studenti, dei lavoratori o degli anziani, contribuisce alle politiche di redistribuzione del reddito, ma partecipa anche alla 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.

Finora Milano Ristorazione è riuscita a conciliare questi interessi. Il prezzo pagato dal Comune di Milano è tra i più bassi delle grandi città italiane mentre le tariffe a carico delle famiglie sono state modificate nel 2009 dopo essere rimaste invariate per 6 anni.

Lo strumento che assicura l'equilibrio tra i vari portatori d'interesse è il contratto di servizio. Secondo questo, al Comune spettano le decisioni fondamentali riguardanti il servizio: i destinatari, la composizione dello stesso, le tariffe, i controlli e le penali a carico della Società, le modalità della contribuzione a carico delle famiglie e gli oneri a carico del Comune. Milano Ristorazione deve occuparsi sostanzialmente della gestione. D'altro canto grazie anche a Milano Ristorazione, il Comune può promuovere la sua immagine e il suo ruolo e la sua presenza all'interno di manifestazioni, convegni e dibattiti.

Milano Ristorazione si occupa, inoltre, di gestire l'incasso della quota di contribuzione a carico delle famiglie per i servizi di ristorazione erogati alle scuole comunali e statali, che nel 2009 ha raggiunto il 58% del costo del servizio, mentre il Comune provvede poi a integrare la parte mancante rispetto al prezzo stabilito.

Le relazioni con il Comune di Milano non si arrestano qui. Milano Ristorazione infatti è una Società contribuente del Comune e provvede al pagamento della Tarsu, per l'importo che abbiamo esposto in tabella 2 pari a oltre 566.000,00 € ed anche all'acquisto della maggior parte della fornitura di metano da A2A che è una società partecipata dal Comune di Milano.



Letizia Moratti,
Sindaco di Milano

La Società è stata capace di sviluppare una capacità gestionale sempre più efficiente in grado di confrontarsi con servizi sempre più complessi anche non legati alla sua attività principale. Questo valore non espresso dal bilancio rappresenta una ricchezza a disposizione della città.

5.2 LO STATO

Milano Ristorazione non ha rapporti diretti con lo Stato ma provvede al pagamento delle imposte a fronte del reddito conseguito. I servizi alle scuole a gestione statale sono infatti di competenza del Comune di Milano e sono quindi riassorbiti nelle attività che la Società compie per il Comune. Nel corso del 2009 le imposte versate sono ammontate a 1.687.511,00 €.

5.3 LA REGIONE LOMBARDIA

La Regione Lombardia provvede all'emanazione delle Linee Generali per la Ristorazione Scolastica ma Milano Ristorazione non ha relazioni dirette con la Regione, anche se provvede al pagamento dell'IRAP (Imposta regionale sulle Attività Produttive) che nel 2009 è ammontata a 921.519,00 €.

5.4 LA PROVINCIA DI MILANO

La Provincia di Milano provvede alla realizzazione delle iniziative di formazione rivolte alle commissioni mensa formate da genitori che operano a controllo dei servizi di Milano Ristorazione. Milano Ristorazione però non corrisponde alcun tributo diretto o altro tipo di entrata alla Provincia di Milano a parte l'imposta provinciale trascrizione veicoli qui non quantificata.

5.5 LE ISTITUZIONI SCOLASTICHE

I rapporti tra Milano Ristorazione e le Istituzioni scolastiche sono gestiti direttamente per il tramite dell'Assessorato alla Scuola sia degli aspetti hard e soft del servizio: situazione delle strutture e rapporti con il provveditorato. I Responsabili di Zona di Milano Ristorazione hanno relazioni dirette con i docenti delle singole scuole delegati ad occuparsi del servizio di ristorazione.

Bilancio di Esercizio 2009

STATO PATRIMONIALE

	2009	2008
ATTIVO		
	31.12.2009	31.12.2008
A) CREDITI VERSO SOCI		
PER VERSAMENTI ANCORA DOVUTI		
B) IMMOBILIZZAZIONI		
I - IMMOBILIZZAZIONI IMMATERIALI		
1 costi di impianto ed ampliamento	313.575	280.567
2 costi di ricerca, sviluppo, pubblicità		
3 brevetti e diritti utilizzo opere dell'ingegno		420
4 concessioni licenze marchi	1.148.310	1.421.544
5 avviamento		
6 immobilizzazioni in corso e acconti		
7 a- altre	12.720	2.000
7 b- altre immobilizzazioni immateriali per interventi su beni di terzi	4.896.652	5.330.084
7 c- immobilizzazioni in corso beni terzi	11.572.145	7.166.382
TOTALE	17.943.402,00	14.198.997
II - IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI		
1 terreni e fabbricati		
2 impianti e macchinario	1.177.658	1.060.773
3 attrezzature industriali e commerciali	1.080.454	1.505.191
4 altri beni	641.516	929.740
5 immobilizzazioni in corso e acconti		5.800
TOTALE	2.899.628	3.501.504
III - IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE		
1 partecipazioni		
a) imprese controllate		
b) imprese collegate		
c) imprese controllanti		
d) altre imprese		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	0	3.000
TOTALE IMMOBILIZZAZIONI (B)	20.843.030	17.703.501

	2009	2008
ATTIVO		
	31.12.2009	31.12.2008
C) ATTIVO CIRCOLANTE		
I - RIMANENZE		
1 materie prime, sussidiarie, di consumo	1.198.309	1.078.531
2 prodotti in corso di lavorazione e semilavorati		
3 lavori in corso su ordinazione		
4 prodotti finiti e merci		
5 acconti		
TOTALE	1.198.309	1.078.531
II - CREDITI		
1 verso clienti		
- esigibili entro l'esercizio	28.060.532	25.166.122
- 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	4.962.120	7.246.160
4 ter imposte anticipate	268.773	803.356
5 verso altri		
- entro l'esercizio		
- oltre l'esercizio	3.619.887	3.275.746
TOTALE	36.911.312	36.491.384
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	4.347.541	7.257.017
2 assegni		
3 denaro e valori in cassa	9.868	6.124
TOTALE	4.357.409	7.263.141
TOTALE ATTIVO CIRCOLANTE (C)	42.467.030	44.833.056
D) RATEI E RISCOINTI		
1 ratei		4.206
2 risconti	89.097	36.467
3 disagio su prestiti		
TOTALE	89.097	40.673
TOTALE ATTIVO	63.399.157	62.577.230

Continua

	2009	2008
PASSIVO		
	31.12.2009	31.12.2008
A) PATRIMONIO NETTO		
I - CAPITALE	5.100.000	5.100.000
II - RISERVA SOVRAPPREZZO AZIONI		
III - RISERVA DI RIVALUTAZIONE		
IV - RISERVA LEGALE	263.918	257.688
V - RISERVA PER AZIONI PROPRIE		
VI - RISERVE STATUTARIE		
VII - ALTRE RISERVE		
VIII - UTILI (PERDITE) A NUOVO	3.719.923	3.601.589
IX - UTILE (PERDITA) DELL'ESERCIZIO	213.109	124.564
TOTALE	9.296.950	9.083.841
B) FONDI PER RISCHI E ONERI		
1 per trattamenti di quiescenza e simili		
2 per imposte		
3 altri	14.162.208	12.409.515
TOTALE	14.162.208	12.409.515
C) TRATTAMENTO DI FINE RAPPORTO		
D) DEBITI		
1 obbligazioni		
2 obbligazioni convertibili		
3 verso soci per finanziamenti		
4 verso banche		
- entro l'esercizio	493.890	3.288.982
- oltre l'esercizio	5.859.185	
5 verso altri finanziatori		
6 acconti		
7 verso fornitori		
- entro l'esercizio	17.358.107	22.428.069
- 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	550.434	1.295.527
- oltre l'esercizio		
13 istituti di previdenza e sicurezza sociale		
- entro l'esercizio	1.625.018	1.653.763
- oltre l'esercizio		
14 altri		
- entro l'esercizio	5.602.657	4.869.637
- oltre l'esercizio		
TOTALE	31.489.291	33.535.978

	2009	2008
PASSIVO		
	31.12.2009	31.12.2008
E) RATEI E RISCONTI		
1 ratei		
2 risconti		
3 aggio su prestiti		
TOTALE		
TOTALE PASSIVO	63.399.157	62.577.230
CONTI D'ORDINE		
Fidejussioni ricevute	12.448.889	11.790.530
Garanzie reali prestate	16.662.203	14.677.102
Impegni di acquisti o di vendita	4.288.875	8.424.208
TOTALE	33.399.967	34.891.840
CONTO ECONOMICO		
	31.12.2009	31.12.2008
A) VALORE DELLA PRODUZIONE		
1 RICAVI DELLE VENDITE E PRESTAZIONI	79.486.595	82.192.456
2 VARIAZIONI DELLE RIMANENZE DI SEMILAVORATI E FINITI	119.778	108.239
3 VARIAZIONI DEI LAVORI IN CORSO SU ORDINAZIONE		
4 INCREMENTI DI IMMOBILIZZAZIONI PER LAVORI INTERNI		
5 ALTRI RICAVI E PROVENTI	529.251	244.012
TOTALE	80.135.624	82.544.707
B) COSTI DELLA PRODUZIONE		
6 MATERIE PRIME, SUSSIDIARIE, DI CONSUMO, MERCI	20.516.925	23.896.037
7 SERVIZI	23.994.502	28.127.679
8 GODIMENTO DI BENI DI TERZI	191.653	192.544
9 PERSONALE		
a) salari e stipendi	21.356.060	22.982.621
b) oneri sociali	4.874.104	4.768.566
c) trattamento di fine rapporto	1.440.402	1.413.936
d) trattamenti di quiescenza e simili		
e) altri costi		
TOTALE	27.670.566	29.165.123
10 AMMORTAMENTI E SVALUTAZIONI		
a) ammort. immobilizz. immateriali	1.286.756	1.200.295
b) ammort. immobilizz. materiali	992.476	808.499
c) altre svalutazioni delle immobilizzazioni		
d) svalutazione crediti	35.901	
TOTALE	2.315.133	2.008.794
11 VARIAZ. RIM. MAT. PRIME, SUSS., DI CONSUMO, MERCI		
12 ACCANTONAMENTI PER RISCHI		
13 ALTRI ACCANTONAMENTI	769.254	936.562
14 ONERI DIVERSI DI GESTIONE	852.701	975.850
TOTALE	76.310.734	85.302.589
DIFFERENZA TRA VALORE E COSTO DELLA PRODUZIONE	3.824.890	-2.757.882

Continua

	2009	2008
CONTO ECONOMICO		
	31.12.2009	31.12.2008
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	57.330	111.466
17 INTERESSI ED ONERI FINANZIARI	247.613	334.368
C) TOTALE (15+16-17)	-190.283	-222.902
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	1.560	0
b) Sopravvenienze attive	243.814	3.869.824
TOTALE	245.374	3.869.824
21 ONERI		
a) Minusvalenze da alienazioni	1.606	1.403
b) Sopravvenienze passive	1.347.546	453.553
TOTALE	1.349.152	454.956
E) TOTALE PARTITE STRAORDINARIE (20-21)	-1.103.778	3.414.868
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE (A-B+-C+-D+-E+-F)	2.530.829	434.084
22) IMPOSTE SUL REDDITO DELL'ESERCIZIO (correnti, anticipate e differite)		
TOTALE	2.317.720	309.520
a) Imposte correnti	1.783.137	742.606
b) Imposte anticipate e differite	534.583	-433.086
26) RISULTATO DELL'ESERCIZIO	213.109	124.564

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

Bilancio al 31 dicembre 2009 - NOTA INTEGRATIVA

Signori Azionisti,

il progetto di Bilancio dell'Esercizio chiuso al 31 dicembre 2009, che viene sottoposto alla Vostra attenzione, e che evidenzia un utile di esercizio ammontante a € 213.109 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 aggiunte di nuove voci non previste; tuttavia, nel presente esercizio, in ottemperanza a quanto sancito dai principi contabili nazionali, si è provveduto alla riclassificazione di alcune voci di conto economico e di stato patrimoniale, così come meglio illustrato nel prosieguo della presente nota. Conseguentemente, al fine di garantire la comparabilità, tra i valori esposti nel presente esercizio con i valori dell'esercizio precedente sono state effettuate le medesime riclassificazioni anche per l'esercizio precedente.

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. La società 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.

Tale attività è regolata dal contratto di servizio sottoscritto tra la società ed 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, ed 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 di impianto ed 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.

Materiali

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

Le immobilizzazioni materiali indicate nel bilancio di esercizio si riferiscono integralmente a beni di proprietà.

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 ed 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 ed 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

E' 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 ed oneri

I fondi per rischi ed oneri iscritti nel bilancio di esercizio sono stati accantonati per far fronte ad 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 servizi 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 2009, è stato effettuato un aggiornamento del complessivo piano di investimento futuro il quale è passato dall'importo stimato nel precedente esercizio di € 24.000.000, all'attuale stima di € 24.600.000. Conseguentemente ed a seguito di tale aggiornamento è emerso che il valore del fondo accantonato fino al 31.12.2008 risultava insufficiente rispetto alle nuove previsioni di investimento, pertanto si è provveduto all'adeguamento del medesimo per un importo pari ad € 1.139.901 e a calcolare una quota annuale di accantonamento nella misura di € 1.640.000. 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 ad 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 ed 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	
Migliorie, spese di manutenzione ed interventi su beni di terzi	sulla base della residua durata del Contratto di Servizi
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 del Centro Sammartini, che si prevede sarà ultimata nel 2010.

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 ed 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 ed 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 31.12.08	F.do amm.to al 31.12.2008	Valore netto al 31.12.08	Incrementi 2009	Decrementi 2009	Costo storico al 31.12.09	Amm.ti 2009	Storno F.do amm.to 2009	F.do amm.to al 31.12.09	Valore netto al 31.12.09
Spese di costituzione	6.197	6.197	0	0	0	6.197	0		6.197	0
Spese di impianto ed ampliamento	382.418	101.851	280.567	128.937		511.355	95.929		197.780	313.575
Brevetti	2.100	1.680	420			2.100	420		2.100	0
Licenze, marchi e simili	3.367.706	1.946.162	1.421.544	43.247		3.410.953	316.481		2.262.643	1.148.310
Immobilizzazioni in corso	0	0	0						0	0
Altre immobilizzazioni immateriali	107.117	107.117	0	15.900		123.017	3.180		110.297	12.720
Totale	3.865.539	2.163.007	1.702.531	188.083	0	4.053.622	416.010	0	2.579.017	1.474.605

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 ad 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 31.12.08	F.do amm.to al 31.12.2008	Valore netto al 31.12.08	Incrementi 2009	Decrementi 2009	Costo storico al 31.12.09	Amm.ti 2009	Storno F.do amm.to 2009	F.do amm.to al 31.12.09	Valore netto al 31.12.09
Spese di impianto ed ampliamento	62.371	26.364	36.007			62.371	5.142		31.506	30.865
Altre immobilizzazioni immateriali	757.540	257.887	499.653	53.483		811.023	78.997		336.884	474.139
Opere edili	2.188.720	718.378	1.470.342	61.167		2.249.887	218.728		937.106	1.312.781
Impianti	4.761.136	1.930.060	2.831.076	274.820		5.035.956	489.381		2.419.441	2.616.515
Attrezzature industriali	737.136	244.131	493.005	47.845		784.981	78.498		322.629	462.352
Interventi su beni di terzi in corso di realizzazione	7.166.382	0	7.166.382	4.535.793	130.030	11.572.145			0	11.572.145
Totale	15.673.285	3.176.820	12.496.465	4.973.108	130.030	20.516.363	870.746	870.746	4.047.566	16.468.797

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. Il decremento di € 130.030 della voce "interventi su beni di terzi in corso di realizzazione" si riferisce al valore delle opere ultimate ed è stato quindi portato ad incremento della voce impianti.

2.2 IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI

Le movimentazioni delle immobilizzazioni materiali, che sono iscritte nell'attivo dello Stato Patrimoniale per un totale di € 2.899.628 ed i relativi ammortamenti risultano dalla tabella di seguito esposta:

Immobilizzazioni materiali

Voce	Costo storico al 31.12.08	F.do amm.to al 31.12.2008	Valore netto al 31.12.08	Incrementi 2009	Decrementi 2009	Costo storico al 31.12.09	Amm.ti 2009	Storno F.do amm.to 2009	F.do amm.to al 31.12.09	Valore netto al 31.12.08
Terreni e fabbricati (opere edili)	0	0	0			0	0	0	0	
Impianti e macchinari	1.316.660	255.887	1.060.773	290.098	16.000	1.590.758	158.173	960	413.100	1.177.658
Attrezzature industriali	2.310.077	804.886	1.505.191	86.128	3.199	2.393.006	508.065	400	1.312.552	1.080.454
Altri beni	2.344.299	1.414.559	929.740	38.014		2.382.313	326.238		1.740.797	641.516
Immobilizzazioni in corso	5.800	0	5.800		5.800				0	0
Totale	5.976.836	2.475.332	3.501.504	414.240	24.999	6.366.077	992.476	1.360	3.466.449	2.899.628

2.3 IMMOBILIZZAZIONI FINANZIARIE

Nel corso dell'esercizio è stata rimborsata, per un importo pari ad € 2.283, la partecipazione detenuta dalla Società nel Consorzio "Bambini Bicocca", originariamente iscritta ad un valore pari ad € 3.000. La differenza, pari ad € 717, corrisponde alla quota parte di perdita subita dal consorzio di competenza società ed è stata iscritta nella voce E) 21) a) del conto economico tra le minusvalenze da alienazioni.

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 31.12.08	Incrementi	Decrementi (-)	Valore finale al 31.12.09
Rimanenze	1.078.531	119.778		1.198.309
Crediti				
Clienti	25.166.122	2.894.410		28.060.532
Tributari	2.856.027		2.284.040	571.987
Imposte anticipate	803.356		534.583	268.773
Altri	7.665.879		-344.141	8.010.020
Totale crediti	36.491.384	2.894.410	2.474.482	36.911.312
Depositi bancari e denaro e val. in cassa	7.263.141		2.905.732	4.357.409
Ratei e risconti attivi	40.673	48.424		89.097

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

Crediti verso clienti

Voci	Valori finali al 31.12.2009
Clienti	26.702.512
Fondo Svalutazione Crediti	-35.901
Utenti da riconciliare dote scuola	5.775
Clienti N.credito/ft da emettere	1.388.145
Totale	28.060.532

Nella voce Clienti sono incluse le posizioni creditorie vantate nei confronti del Comune per la propria quota di competenza pari ad € 22.219.135, le posizioni maturate nei confronti della società SEA per € 1.745.990 e i crediti vantati nei confronti di clienti terzi vari pari ad € 4.095.407.

La voce "Clienti N.credito/ft da emettere" è composta per circa 1.337.000 € da fatture da emettere nei confronti del Comune in conseguenza della modifica delle modalità di fatturazione concordate con quest'ultimo. Fino all'esercizio precedente, infatti, il valore dei pasti fatturati nei confronti del Comune tene-

vano conto (decrementandolo) degli effettivi incassi ricevuti dagli utenti; a partire dall'esercizio 2009, invece, al posto degli incassi effettivi vengono decrementati dal valore dei pasti fatturati al Comune i presunti incassi.

A seguito di un'analisi puntuale delle posizioni creditorie vantate dalla società nei confronti dei clienti terzi, sono state individuati crediti in sofferenza per € 35.901, per i quali si è provveduto ad effettuare prudenzialmente uno stanziamento di pari importo al fondo svalutazione crediti.

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

Altri Crediti

Voci	Valori finali al 31.12.2009
Dipendenti c/anticipo INAIL	114.703
Depositi cauzionali vari	30.775
Depositi cauzionali elettricità	8.366
Depositi cauzionali gas	3.128
Depositi cauzionali acqua	1.589
Acconti prestati dipendenti	5.200
INAIL (acconti/saldi)	227.142
Cauzioni fornitori	2.769
Credito INPS	3.178.640
Credito da clienti Zaragoza	18.720
Contributo Cee settore lattiero caseario	-14.044
Partite da definire gen.	42.900
Totale	3.619.887

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

Crediti verso clienti

Voci	Valori finali al 31.12.2009
Erario C/IRES	1.047.236
Erario C/IVA	2.909.840
Richiesta rimborso IVA trimestrale	693.494
Credito IVA Zaragoza	285.671
IRPEF - acc. sost. d'imposta	15.640
Ritenute fiscali su interessi Bancari	10.238
Totale	4.962.120

In ottemperanza alla disposizione contenuta nell'art. 2423-ter c.c., si segnala che al fine di garantire una corretta comparabilità delle voci del presente esercizio con le stesse dell'esercizio precedente, si è provveduto all'adeguamento della voce crediti tributari dell'esercizio 2008. In particolare sono stati riclassificati i conti "Erario C/IVA", pari ad € 2.222.063, e "Richiesta rimborso IVA trimestrale", pari a € 2.168.070 dalla voce C) Il 5 "Crediti verso altri" alla voce C) Il 4 bis "Crediti tributari".

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 31.12.08	Incrementi	Decrementi (-)	Valore finale al 31.12.09
Banche	3.288.982	5.859.185	2.795.092	6.353.075
Entro l'esercizio	3.288.982		2.795.092	493.890
Oltre l'esercizio	-	5.859.185,00		5.859.185
Fornitori	22.428.069		5.069.962	17.358.107
Tributari	1.295.527		745.093	550.434
Enti previdenziali	1.653.763		28.745	1.625.018
Altri	4.869.637	733.020		5.602.657
Totale debiti	33.535.978	6.592.205	8.638.892	31.489.291

Nel corso dell'esercizio sono stati erogati in favore della società i seguenti due mutui chirografari:

- Mutuo Banca Popolare di Lodi per E. 3.000.000 – durata 60 mesi . Il mutuo Banca Popolare di Lodi erogato è garantito da lettera di Patronage rilasciata dal Comune di Milano in data 25/06/2009.
- Mutuo Biverbanca per E. 3.000.000 – durata 60 mesi . Il mutuo Biverbanca erogato è garantito da lettera di Patronage rilasciata dal Comune di Milano in data 25/06/2009.

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

Debiti v/fornitori

Voci	Valori finali al 31.12.2009
Risconti attivi fornitori costi	-215.563
Fornitori vari	16.323.947
Debiti verso fornitori Zaragoza	84.927
Fornitori ft/note credito da ricevere	1.166.082
Fornitori estero	-1.286
Totale	17.358.107

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

Debiti Tributari

Voci	Valori finali al 31.12.2009
IRAP	208.670
IRPEF- region. Enti locali	441
IRPEF - dipendenti	301.338
IRPEF - lavoratori autonomi	31.786
IRPEF- collaborazioni	3443,1
IRPEF- TFR	4.755
Totale	17.358.107

Debiti verso istituti previdenziali

Voci	Valori finali al 31.12.2009
Debiti INPS	629.117
Debiti INPS collaboratori	2.789
Debiti INPDAP	333.477
Contributi 14ma mensilità da liquidare	46.346
Contributi ferie e festività da liquidare	287.421
Arretr. Contrib. Contratto enti locali	325.868
Totale	1.625.018

Debiti verso altri

Voci	Valori finali al 31.12.2009
Anni scolastici 2003-2004-2005-2006	1.676
TFR fondo Inps silenti	222
TFR fondo Mario Negri	14.536
FRT FBA Anima Orrizzonti	206
TFR PIP Tax Mediolanum	1.400
TFR FPA Previras	558
TFR PIP Ina Assitalia	2.537
TFR Previdenza Alleanza	434
TFR FPA Azimut	219
TFR FPA San Paolo	118
TFR PFA Unicredit	104
TFR Fonte	628
TFR Arca Previdenza	54
Trattenuta 1/5 stipendio	27.694
Trattenute sindacali	4.429
Trattenute atti pignoramento	2.285
Trattenute dipendenti prestiti Inpdap	3.294
Trattenute dipendenti premi Ina	2.007
Trattenuta dipendenti ricongiunzione	106
Trattunuta fondo est	1.440
Ente bilaterale	2.836

Continua

Debiti verso altri

Voci	Valori finali al 31.12.2009
Fondo Pastore-Negri-fasdac	27.152
Cassa paritetica panifici	190
Debiti verso dipendenti note spese	8.049
Pignoramento presso terzi	632.251
Sequestro conservativo	406.800
Debito verso Comune incassi 2002-2003	46.381
Debiti verso Comune per maggior incassi rette	311.190
Ratei passivi diversi	889.590
Rateo passivo 14^ mens.	153.604
Rateo passivo ferie	925.311
Rateo passivo Inail	211.962
Rateo premio retribuzioni	1.030.594
Patto di stabilità	892.800
Totale	5.602.657

4.2.2 Variazioni intervenute nella posta

B) Fondi per rischi ed oneri

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

Variazioni relative ai fondi per rischi

Voci	Valore iniziale al 31.12.08	Variazioni per accantonamento	Variazioni per utilizzo	Valore finale al 31.12.09
Fondo investimenti su beni di terzi - 2001	11.980.099	1.909.156		13.889.255
Fondo rischi contenziosi in essere	24.803			24.803
Fondo incentivante D.L. 163/2006	156.463		156.463	0
Fondo rischi responsabilità solidale	248.150			248.150
Totale crediti	12.409.515	1.909.156	156.463	14.162.208

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 servizi, 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 ed in particolare in relazione alla capacità produttiva (n° di pasti giornalieri).

Successivamente a detta prima stima, ed 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. Da tale analisi è emerso che il fondo individuato in € 24.000.000, a seguito delle valutazioni emerse nel precedente esercizio, può oggi essere prudenzialmente rideterminato in € 24.600.000. Detto nuovo calcolo ha reso quindi necessario modificare l'ammontare della quota da destinarsi ad accantonamento annuale (€ 1.640.000, anziché € 1.600.000) e conseguentemente incrementare l'ammontare del fondo stesso, insufficiente, in base al predetto calcolo per un ammontare di importo pari ad € 1.139.901. L'incremento appena indicato è stato iscritto tra le voci del conto economico ed esattamente alla voce E 21.

Il fondo iscritto nel presente bilancio ammonta, alla data di chiusura dell'esercizio in esame quindi a € 13.889.255 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 € 4.047.566 in quanto la somma delle due poste rappresenta l'entità dei fondi gravanti sui bilanci di esercizio alla fine del nono periodo di svolgimento dell'attività, sulla base della stima dei presunti investimenti futuri. 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 ed 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 ad 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 stanziati le imposte differite attive.

Infine, in ottemperanza del dettato normativo D.Lgs 163/2006, la società ha accantonato per il 2008 un importo pari ad € 156.463 al fondo incentivante di cui all'art. 92 della suddetta disposizione. Tali somme, costituenti gli incentivi riconosciuti ai dipendenti della società impiegati in attività di progettazione, costruzione, demolizione, recupero, ristrutturazione, restauro e manutenzione ordinaria e straordinaria, essendo state liquidate durante l'esercizio si è provveduto ad eliminare il fondo precedentemente accantonato.

4.2.3 Variazioni intervenute nella posta

C) Trattamento di fine rapporto

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

Trattamento di fine rapporto

Voce	Valore iniziale al 31.12.08	Rettifica anni precedenti	Incrementi	Utilizzi (-)	Valore finale al 31.12.09
Fondo TFR	7.547.896		1.440.402	537.589	8.450.709
Totale	7.547.896	0	1.440.402	537.589	8.450.709

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 partecipazione nel Consorzio "Bambini Bicocca", con sede legale in Via Mann 8, Milano detenuta dalla Società fino a novembre 2009 ed iscritta nel bilancio del precedente esercizio al valore di sottoscrizione pari ad € 3.000 è stata rimborsata al netto della perdita di € 717 subito dal Consorzio ed attribuita alla società in ragione della propria quota di partecipazione.

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 **Risconti Attivi**, risulta essere pari a € 89.097, ed è costituita dalla quota non di competenza dei premi assicurativi pagati nell'esercizio.

7.bis Composizione del patrimonio netto

Al 31.12.2009 il patrimonio netto ammonta a € 9.296.950. Nel prospetto di seguito esposto si evidenziano le variazioni del Patrimonio Netto verificatesi nel corso dell'esercizio 2009:

Patrimonio netto

Voce	Valore iniziale al 31.12.08	Incrementi	Decrementi (-)	Valore finale al 31.12.09
Capitale sociale	5.100.000			5.100.000
Riserva legale	257.688	6.230		263.918
Utili/(perdite) portati a nuovo	3.601.589	118.334		3.719.923
Utile/(perdita) dell'esercizio	124.594	213.109	124.594	213.109
Totale Patrimonio Netto	9.083.871	337.673	124.594	9.296.950

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	263.918	B			
Utili/Perdite portati a nuovo	3.719.923	A, B, C	3.719.923		
Utile/Perdita dell'esercizio	213.109	A, B, C	213.109		
Totale	9.296.950		3.933.032		
Quota non distribuibile					
Quota distribuibile			3.933.032		

(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 capitalizzati.

9. Impegni e conti d'ordine

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

Conti d'ordine

Voci	Importo
Fidejussioni ricevute	12.448.889
Garanzie reali prestate	16.662.203
Impegni di acquisti o di vendita	4.288.875
Totale	33.399.967

I suddetti importi sono riferibili alle seguenti fattispecie:

- Fideiussioni rilasciate da terzi a fronte di partecipazioni a gare di appalto per € 12.448.889;
- Fideiussioni rilasciate dalla società alla Agenzia delle Entrate a fronte di richiesta di rimborso infrannuale I.V.A., ed al Comune di Vigevano (AEM Gas), per € 16.662.203;
- Futuri impegni contrattuali per € 4.288.875 sono relativi all'investimento del "Centro del gusto".

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

La società opera in unico settore di attività, l'attività è svolta nel territorio del comune di Milano.

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 ad € 247.613, sono relativi ad interessi passivi su c/c bancari ordinari per € 8.158, ad interessi passivi su anticipazioni fatture per € 112.507; i rimanenti € 126.947 si riferiscono ad interessi passivi sui mutui chirografari per € 66.947 e a spese di istruttoria per € 60.000.

I proventi finanziari invece sono pari ad € 57.330, e sono composti da interessi attivi bancari per € 33.714, e interessi attivi vari per € 23.615.

13. Composizione delle voci "proventi straordinari" e "oneri straordinari" del conto economico

I **Proventi Straordinari** che risultano iscritti per un totale di € 245.374 sono rappresentati da:

- Plusvalenze da alienazioni per € 1.560;
- Sopravvenienze per € 243.814.

Gli **Oneri Straordinari** che risultano iscritti per un totale di € 1.349.152 sono rappresentati da:

- Minusvalenze su Immobilizzazioni per € 1.606;
- Sopravvenienze e altri oneri per € 1.347.546.

La voce sopravvenienze contenuta negli oneri straordinari si riferisce per l'importo di € 1.139.901 alla variazione di stima del fondo investimenti su beni di terzi.

14. Imposte anticipate

Le imposte che gravano sul reddito di esercizio al 31.12.2009 ammontano a € 2.317.720.

Imposte dell'Esercizio

Voci	Importo
ires imposte correnti	862.155
irap imposte correnti	920.982
ires imposte anticipate	145.650
irap imposte anticipate	
ires rolling anticipate anni precedenti	679.696
irap rolling anticipate anni precedenti	537
Totale	2.317.720

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 31.12.2009	Ires	Irap
Revisione non ultimata	2009	8.000	2.200	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
TARSU non pagata	2009	521.638	143.450	-
Accantonamento responsabilità solidale	2008	248.150	68.242	-
Spese di manutenzione 2007 eccedenti il Plafond	2007	30.418	8.365	1.186
Totale		262.415	6.358	

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 chiusosi il 31 dicembre 2009 è pari a 963 unità, come di seguito rappresentato.

Numero dipendenti

Categorie	Numero medio al 31-12-2009	Numero medio al 31-12-2008
Dirigenti	6	6
Quadri	12	12
Impiegati	155	155
Operai	790	789
Totale	963	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 2009 è ammontato a € 143.800.

Il compenso del Collegio sindacale nell'esercizio chiuso al 31.12.2009 è stato di € 74.888.

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

Il capitale sociale di € 5.100.000 è interamente versato ed è diviso in n. 10.000.000 azioni ordinarie del valore nominale di € 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 suesposto per le seguenti voci di Conto Economico si precisa:

Altri ricavi e proventi esposti in bilancio per € 529.251, riguardano:

A5 Altri ricavi e proventi

2009

Descrizione	Importo
Proventi vari	339.338
Risarcimenti assicurativi	31.363
Risarcimenti penalità	104.389
Sconti e abbuoni attivi	1.824
Recupero bolli	163
Recupero costi Lido	52.174
Totale	529.251

Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci, per un totale di € 20.516.925, sono così suddivisi:

B6 Materie prime, sussidiarie, di consumo e merci

2009

Descrizione	Importo
Acquisti M.M. Food	18.266.839
Acquisti M.M. non Food (monouso)	1.727.209
Acquisti materiale pulizia	567.650
Acquisti M.M. Estero	5.479
Piccole differenze	-455
Sconti abbuoni su acquisti	-28.611
Premio consumo fornitori	-21.186
Totale	20.516.925

Costi per servizi, per un totale di € 23.994.502, sono così suddivisi:

B7 Costi per servizi

2009

Descrizione	Importo
Altri oneri e costi per dipendenti	29.346
Deplianti gadgets varie	81.231
Contrib. Progetti - Laboratori - Manifestazioni	174.915
Convegni e meeting	2.460
Contributo commerciale SEA	468.834
Assicurazioni autoparco aziendale	72.934
Assicurazioni responsabilità civile	29.663
Assicurazioni incendio	31.690
Assicurazioni infortuni	50.090
Spese viaggio e trasferte	2.177
Rimborso spese dipendenti	15.788
Rimborso spese chilometriche - Autostr. - Garage	33.143
Amministratori	143.800
Sindaci	74.880
Spese di rappresentanza	5.481
spese telefoniche 20%	60.758
Noleggio stoviglie	233
Costi di trasporto	4.186.604
Gestione magazzino e distribuzione	1.799.795
Costi scodellatori	10.455.049
Ricarico costo interinale	66.038
Controllo sanitario	109.380
Addestramento professionale	64.210
Consulenze professionali tecniche	122.507
Consulenze L. 626	5.400
Consulenze tecniche	334.951
Consulenze tecniche occasionali	23.151
Arrotino	8.554
Olio esausto	3.500
Analisi chimiche	28.462
Pulizia	134.345
Vigilanza	6.228
Smaltimento rifiuti	72.994
Fosse biologiche	51.420
Disinfestazione	65.871
Altri costi trasporto - Manov. Varie	19.128
Costi smaltimento beni di terzi	100
Manutenzione fabbricati Beni di terzi	9.608
Manutenzione fabbricato Mediglia	12.673
Manutenzione ord. impianti Beni di terzi	37.687
Manutenzione attrezzatura primaria Beni di terzi	5.975
Assistenza macchine elettroniche	41.014
Manutenzione ord. impianti beni di proprietà	65.094
Manutenzione attrezzatura primaria Beni di proprietà	3.980
Manutenzione ordini a contratto beni di terzi	896.659
Manutenzione ordini a contratto beni di proprietà	35.816
Manutenzioni macchinari CED	36.581
Costi software CED	198.385
Costi stampa bollettini/ Assegn. Quota	52.879
Costi spedizioni lettere sollec. Altro ppt	126.699

B7 Costi per servizi

2009

Descrizione	Importo
Costi stampa moduli iscrizioni	105.540
Costi software - CED	100.259
Costi distribuzione - Varie	948
Costi stampa /microfilm solleciti	100.486
Costi gestione esterna schede anagrafiche	70.600
Manutenzioni autoveicoli da trasporto	5.357
Manutenzioni autovetture di proprietà	87.714
Spese gestione sk carb. Automezzi	80.113
Energia elettrica % F.M.	550.435
Metano / GPL	805.452
Acqua	75.112
Gasolio via Quaranta	279.024
Materiale antinfortunistico	22.251
Materiale vario di consumo	50.336
Attrezzatura minuta	234.530
Beni inf. 516,46 ?	154.155
Tel cellulari 80%	23.311
Altri costi comunicazione	8.405
Spese telefoniche - linee dati	144.161
Spese telefoniche - conversazioni	75.559
Spese varie gare appalto	17.960
Altre spese legali	84.492
Spese legali Giara/Elen Group	13.395
Consulenze amministrative	318.966
Consulenze certificazioni bilancio	30.468
Costi certificazione ISO	6.567
Smaltimento acque reflue	16.388
Spese bancarie - C/C Ordinari	11.664
Spese bancarie - Anticipo fatture	1.165
Spese bancarie - Conti speciali	79
Commissioni banco posta	66.803
Commissioni R.I.D. Rette scolastiche	94.643
Spese mutuo chirografario	6
Totale	23.994.502

In ottemperanza alla disposizione contenuta nell'art. 2423-ter c.c., si segnala che al fine di garantire una corretta comparabilità delle voci del presente esercizio con le stesse dell'esercizio precedente, si è provveduto all'adeguamento della voce B7 "Costi per servizi" dell'esercizio 2008. In particolare sono stati riclassificati dalla voce B14 "Oneri diversi di gestione" alla voce B7 "Costi per servizi" i seguenti conti:

B7 Costi per servizi

2008

Descrizione	Importo
assicurazioni autoparco aziendale	74.016
assicurazioni responsabilità civile	57.069
assicurazioni incendio	31.690
assicurazioni infortuni	54.645
deplianti 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
amministratori	143.800
sindaci	74.880
spese di rappresentanza	7.507
spese telefoniche 20%	75.100
altri oneri e costi per dipendenti	37.914
contributo commerciale SEA	311.882
Totale	1.343.231

Oneri diversi di gestione per € 852.701, sono suddivisi come esposto nella seguente tabella:

B14 Oneri diversi di gestione

2009

Descrizione	Importo
Spese postali - Valori bollati	26.912
Cancelleria e materiale vario	32.984
Stampati-Microfilmatura e varie	86.441
Quote associative	1.502
Imposte di pubblicità	584
Tassa possesso autoveicoli	9.731
Imposte rifiuti (TARSU)	566.532
Licenze e autorizzazioni	3.750
Tasse societarie	516
Tasse annuali C.C.I.A.A.	29.939
Spese varie	48.844
Libri giornali riviste	311
Abbonamenti giornali e riviste	14.982
Erogaz. Liberalità /Cofinanziam. Deduc.	2.000
Sconti abbuoni e arrotondamenti	1.950
Ammende multe sanzioni	25.722
Totale	852.701

In ottemperanza alla disposizione contenuta nell'art. 2423-ter c.c., si segnala che al fine di garantire una corretta comparabilità delle voci del presente esercizio con le stesse dell'esercizio precedente, si è provveduto all'adeguamento della voce B14 "Oneri diversi di gestione" dell'esercizio 2008. In particolare sono stati riclassificati dalla voce B7 "Costi per servizi" alla voce B14 "Oneri diversi di gestione" i seguenti conti:

B14 Oneri diversi di gestione

2008

Descrizione	Importo
Spese postali	24.275
Quote associative	5.560
Totale	29.835

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 interinale e per i collaboratori coordinati e continuativi. L'ammontare iscritto in conto economico è pari a € 27.670.566.

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 ed 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		31.12.08	31.12.2009	Δ
IV-1-2-3/(D-4)	Risorsa finanziaria iniziale	6.691.033	3.974.158	(2.716.875)
23)	Risultato di Esercizio	124.564	213.109	88.545
B) 10 a	+Amm.to imm. immateriali	1.200.295	1.286.756	86.461
B) 10 b	+Amm.to imm. materiali	808.499	992.476	183.977
	+Plusvalenze cessioni imm. Immateriali	0	0	0
	+Plusvalenze cessioni Imm. Materiali	0	1.560	1.560
	-Minusvalenze cess. Imm. Immateriali	0	0	0
	-Minusvalenze cess. Imm. Materiali	(1.403)	(889)	514
	-Minusvalenze rimb. Partecipazioni	0	(717)	(717)
	Flusso di CCN gestione operativa	2.131.955	2.492.295	360.340
C-I-1	Δ Rimanenze materie prime	(108.240)	(119.778)	(11.538)
C-I-2	Δ Rimanenze prodotti in corso di lavorazione	0	0	0
C-I-3	Δ Prodotti in corso su ordinazione	0	0	0
C-I-4	Δ Prodotti finiti e merci	0	0	0
C-I-5	Δ Acconto	0	0	0
C-II-1	Δ Crediti verso clienti	9.377.309	(2.894.410)	(12.271.719)
C-II-4 bis	Δ Crediti tributari	9.377.309	(2.894.410)	(12.271.719)
C-II-4 ter	Δ Imposte anticipate	(433.086)	534.583	967.669
C-II-5	Δ Verso altri	(4.312.435)	(344.141)	3.968.294
D	Δ Ratei e risconti attivi	47.043	(48.424)	(95.467)
D-6	Δ Acconti	0	0	0
D-7	Δ Debiti v/fornitori	1.996.834	(5.069.962)	(7.066.796)
D-8	Δ Debiti rappresentati da titoli di credito	0	0	0
D-12	Δ Debiti tributari	(2.054.279)	(745.093)	1.309.186
D-13	Δ Debiti v/Istituti di previdenza sociale	(53.247)	(28.745)	24.502
D-14	Δ Altri debiti	325.710	733.020	407.310
E	Δ Ratei e risconti passivi	0	0	0
	Δ Capitale Circolante Operativo	4.794.996	(5.698.910)	(10.493.906)
C	Δ Tfr	1.141.570	902.813	(238.757)
B-1-2-3	Δ Altri fondi rischi ed oneri	(2.393.603)	1.752.693	4.146.296
	A) Flusso monetario gestione reddituale	5.674.918	(551.109)	(6.226.027)
D-1	Δ Obbligazioni	-	-	-
D-2	Δ Obbligazioni convertibili	-	-	-
D-3	Δ Debiti v/soci per finanziamenti	-	-	-
D-5	Δ Debiti v/altri finanziatori	-	5.859.185	5.859.185
	B) FLUSSO MONETARIO ACC./RIMB. FINANZ.	-	5.859.185	5.859.185
		0	0	0
C-II-2	Δ Crediti v/imprese controllate	0	0	0
C-II-3	Δ Crediti v/imprese collegate	0	0	0
C-II-4	Δ Crediti v/controllanti	0	0	0

Rendiconto finanziario – Flussi di cassa

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

Codici		31.12.08	31.12.2009	Δ
C-III-1	Δ Partecipazioni in imprese controllate	0	0	0
C-III-2	Δ Partecipazioni in imprese collegate	0	0	0
C-III-3	Δ Partecipazioni in imprese controllanti	0	0	0
C-III-4	Δ Altre partecipazioni	0	0	0
	Δ Altri titoli	0	0	0
	<i>Attivo circolante</i>	0	0	0
B-III-2-a	Δ Crediti v/imprese controllate	0	0	0
B-III-2-b	Δ Crediti v/imprese collegate	0	0	0
B-III-2-c	Δ Crediti v/controlanti	0	0	0
B-III-1/a	Δ Partecipazioni in imprese controllate	0	0	0
B-III-1/b	Δ Partecipazioni in imprese collegate	0	0	0
B-III-1/c	Δ Partecipazioni in imprese controllanti	0	0	0
B-III-1/d	Δ Altre imprese	0	3.000	3.000
	<i>Attivo immobilizzato</i>	0	3.000	3.000
D-9	Δ Debiti v/imprese controllate	0	0	0
D-10	Δ Debiti v/imprese collegate	0	0	0
D-11	Δ Debiti v/controlanti	0	0	0
	C) FLUSSO MONETARIO PARTECIPAZIONI	0	3.717	3.717
B-I-1	Δ Costi di impianto e di ampliamento	(280.567)	(33.008)	247.559
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	110.111	273.234	163.123
B-I-5	Δ Avviamento	0	0	0
B-I-6	Δ Immobilizzazioni in corso	351.336	0	(351.336)
B-I-7	Δ Altre	(5.893.035)	(3.985.051)	1.907.984
B) 10 a	-Amm.to Imm. Immateriali	(1.200.295)	(1.286.756)	(86.461)
	+Plusvalenze cessioni imm. Immateriali	0	0	0
	-Minusvalenze cess. imm. Immateriali	0	0	0
	Immobilizzazioni Immateriali	(6.912.030)	(5.031.161)	1.880.869
B-II-1	Δ Terreni e fabbricati	0	0	0
B-II-2	Δ Impianti e macchinario	(810.134)	(116.885)	693.249
B-II-3	Δ Attrezzature industriale e commerciali	(792.540)	424.737	1.217.277
B-II-4	Δ Altri beni	117.716	288.224	170.508
B-II-5	Δ Immobilizzazioni in corso	812.289	5.800	(806.489)
B) 10 b	-Amm.to Imm. Materiali	(808.499)	(992.476)	(183.977)
	+Plusvalenze cessioni imm. Materiali	0	(1.560)	(1.560)
	-Minusvalenze cessioni imm. Materiali	1.403	889	(514)
	Immobilizzazioni Materiali	(1.479.765)	(391.271)	1.088.494
B-III-2-d	Δ Crediti immobilizzati	0	0	0
B-III-3	Δ Altri titoli	0	0	0
B-III-4	Δ Azioni proprie	0	0	0
	<i>Immobilizzazioni finanziarie</i>	0	0	0
	D) FLUSSO MONETARIO INV./DIS.	(8.391.795)	(5.422.432)	2.969.363

Rendiconto finanziario – Flussi di cassa

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

Codici		31.12.08	31.12.2009	Δ
A-I	Δ Capitale	0	0	0
A-II	Δ Riserva da sovrapprezzo delle azioni	0	0	0
A-III	Δ Riserva di rivalutazione	0	0	0
A-IV	Δ Riserva legale	4.445	6.230	1.785
A-V	Δ Riserva statutaria	0	0	0
A-IV	Δ Riserva per azioni proprie in portafoglio	0	0	0
A-VII	Δ Altre riserve	0	0	0
A-VIII	Δ Utili portati a nuovo	84.460	118.334	33.874
A-IX	Risultato dell'esercizio precedente (- utile)	(88.903)	(124.564)	(35.661)
	E) FLUSSO MONETARIO PATRIMONIO NETTO	2	0	(2)
	FLUSSO MONETARIO NETTO (A+B+C+D+E)	(2.716.875)	(110.639)	2.606.236
IV-1-2-3/(D-4)		3.974.158	3.863.519	(110.639)



Relazione degli Amministratori sulla gestione

BILANCIO AL 31 DICEMBRE 2009



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 € 213.109.

A. Situazione della Società

Nel 2009 sono stati prodotti n° 18.316.236 pasti, così ripartiti:

Pasti prodotti

	2009	2008	2007	2006
Pasti al cotto	16.341.899	16.008.220	14.492.319	14.277.461
Pasti al crudo	1.886.896	2.147.450	2.014.949	1.928.907
Totale	18.228.795	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 155 impiegati di cui 20 part time pari all'12,9% (l'11,6% nel 2008);

779 operai (796 nel 2008) di cui 413 part time pari al 53% (il 52% nel 2008).

Nel corso dell'esercizio sono stati svolti corsi di formazione per un totale di 4.610 (+ 41%) ore delle quali 4.044 per gli operai e 566 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 ed al miglioramento della distribuzione dei pasti.

Dopo la decisione sulle modalità di finanziamento, sono proseguiti i lavori per la costruzione del Centro Cucina di Sammartini.

Il ritardo, dovuto all'incertezza sul finanziamento produrrà un ritardo di circa 4 mesi, pertanto la consegna del Centro Cucina è prevista per aprile 2010, con inizio graduale delle attività di produzione e l'arrivo a regime per fine 2010.

Relativamente a tale investimento, si segnala che lo stesso deriva dalla delibera del 16 luglio 2003 p.g. 742205/3 che ha concesso a Milano Ristorazione il diritto d'uso sull'immobile sito in via Sammartini 33, affidando alla stessa la realizzazione delle opere di ristrutturazione ed adeguamento volte alla realizzazione di un centro di produzione pasti e di un laboratorio didattico.

Nel corso del 2009 l'attività di produzione in conto proprio del pane, nel nostro stabilimento di Mediglia, ha coperto tutte le esigenze della nostra società, con apprezzabili risultati qualitativi anche grazie alla produzione di panini di 30 gr. anziché di 60 gr. Inoltre, nello stesso stabilimento, stiamo producendo tutta la pizza necessaria a soddisfare le nostre esigenze.

Nel corso del 2009, abbiamo iniziato la graduale sostituzione delle gastronorm in acciaio con gastronorm in polipropilene. Da uno studio commissionato all'AMAT tale scelta è, da un punto di vista dell'utilizzo delle risorse ambientali, migliorativa rispetto al vecchio sistema. Inoltre, vantaggi si rilevano anche dal punto di vista della sicurezza igienico-sanitaria e dai minori pesi da movimentare, con maggior tutela dei lavoratori addetti.

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

Continua il progetto "Più frutta, più verdura!", 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 31 scuole, (7 in più dell'anno scorso), di cui 5 primarie e 5 nidi, 185 insegnanti (45 in più dell'anno scorso), oltre 2464 (568 in più dell'anno scorso), bambini nei laboratori didattici di cucina e negli orti, 185 genitori (35 in più dell'anno scorso), 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 6500 persone, 6 esperti, 6 responsabili di zona di Milano Ristorazione, i dirigenti e il personale ausiliario delle scuole interessate. Oltre 600 pasti monitorati a scuola per un totale di 6258 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 sesto 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".

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 legume refrigerato e atmosfera, 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 ed alimentazione. La ricerca, che si può definire uno dei più grandi progetti di ascolto sulle abitudini alimentari e sugli stili di vita svolti nelle scuole primarie cittadine, è stata condotta da Milano Ristorazione S.p.A., Fondazione Università IULM e Università degli Studi di Milano. Sono stati distribuiti 45.000 questionari, le risposte ricevute sono state 22.552.

Nel mese di aprile 2010 si è tenuta la conferenza stampa per la presentazione dei risultati.

5

Dall'anno scolastico 2009 – 2010 fino all'anno scolastico 2013 – 2014 promuoveremo un progetto denominato "Disegna la tua Expo 2015". Il progetto prevede la realizzazione all'interno dei refettori scolastici di opere che abbiamo il medesimo tema dell'Expo 2015 "Nutrire il pianeta energia per la vita". I progetti dovranno simboleggiare l'educazione al ruolo e al valore del cibo, all'importanza di alimentarsi bene che vuol dire vivere e crescere sani, con un occhio di riguardo all'importanza di evitare spreco di risorse che per molte persone possono rappresentare la vita. Grazie alla collaborazione con l'Accademia delle Belle Arti di Brera le scuole si avvarranno della collaborazione di studenti che svolgeranno la funzione di tutor nelle fasi di progettazione e preparazione dei murales. Milano Ristorazione S.p.A. metterà a disposizione, di ogni singola scuola, tutto il materiale necessario. I lavori di ogni anno scolastico saranno valutati da una commissione che assegnerà € 500 al miglior lavoro € 400 al secondo classificato ed € 300 al terzo classificato. I migliori lavori, di ogni anno scolastico, saranno raccolti in un calendario che sarà distribuito in occasione dell'Expo 2015. Per l'anno scolastico 2009-2010 le scuole partecipanti sono n° 11.

D. Rapporti con i fruitori dei servizi

La nostra società presta sempre maggior attenzione ai rapporti ed 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", attivo nell'anno scolastico 2009-2010 in 7 scuole, attività di rilevazione statistica di gradibilità del pasto proposto ed il progetto di "Valutazione della gradibilità del pasto", in attuazione, in questo anno in 4 scuole, 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".

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

La ns. società ha iniziato, nel marzo del 2008, la pubblicazione di "Parliamoci"

I primi 3 numeri sono stati distribuiti alle scuole primarie. Da settembre 2009 la pubblicazione è distribuita anche alle scuole dell'Infanzia e alle Secondarie di 1° grado.

Ad oggi la tiratura è di 80.000 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 ed informazioni varie.

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 22,2 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 ed all'ampliamento dello stesso ad altre attività, la società, di concerto con il Comune, 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 2010 dovrà essere valutato con attenzione l'impatto economico e finanziario sugli esercizi futuri derivante dal rinnovo del contratto di servizi, richiesto dall'azienda 3 anni orsono ma che è tuttora oggetto di confronto con il Comune.

7. Strumenti finanziari rilevanti

Nel corso dell'anno la Società ha provveduto all'apertura di due mutui chirografari della durata di cinque anni per un importo complessivo di € 6.000.000, a fronte degli impegni assunti per la realizzazione del centro Sammartini. (Si ricorda che dal 2003 al 2006, la Società ha ritornato al Comune, sotto forma di sconti, € 6.415.555). Abbiamo inoltre segnalato al Comune che qualora ci pagasse gli arretrati dovutici dal 2004 al 2008, non avremmo la necessità di accendere un ulteriore leasing di € 4.000.000, con un risparmio per i prossimi tre anni di € 680.000 di interessi passivi.

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 2,90%) con una esposizione media nell'anno di circa 1,6 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 2009, il Consiglio di Amministrazione, ringraziando per la fiducia accordatagli, Vi invita ad approvare il Bilancio e la Relazione sulla gestione e Vi propone di destinare l'utile d'esercizio, pari a € 213.109,00 come segue:

- per un ammontare pari a € 10.655,00 ad incremento della riserva legale;
- e di rinviare a nuovo la differenza di € 202.454,00.

Milano, 31 Marzo 2010

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



Relazione del Collegio Sindacale al Bilancio

AL 31 DICEMBRE 2009

Signori Azionisti di Milano Ristorazione S.p.A.

il progetto di bilancio dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2009, che il Consiglio di Amministrazione sottopone alla Vostra approvazione, è stato redatto ai sensi del Codice Civile ed è costituito dallo stato patrimoniale, dal conto economico e dalla nota integrativa e corredato dalla relazione sulla gestione.

Tale complesso di documenti è stato messo a disposizione del Collegio Sindacale nel rispetto del termine imposto dall'art. 2429 del codice civile.

RELAZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE ALL'ASSEMBLEA DEI SOCI AI SENSI DELL'ART. 2429 DEL CODICE CIVILE

Il progetto di Bilancio al 31.12.2009 sottoposto alla Vostra approvazione evidenzia un utile di esercizio di € 213.109 e si riassume nei seguenti dati:

Stato patrimoniale

Attività	63.399.157
Passività	54.102.208
- Patrimonio netto (escluso l'utile dell'esercizio)	9.083.841
- Utile (perdita) dell'esercizio	213.109
Conti, impegni, rischi e altri conti d'ordine	33.399.967

Il conto economico presenta, in sintesi, i seguenti valori:

Conto economico

Valore della produzione (ricavi non finanziari)	80.135.624
Costi della produzione (costi non finanziari)	76.310.734
Differenza	3.824.890
Proventi e oneri finanziari	(190.283)
Rettifiche di valore di attività finanziarie	
Proventi e oneri straordinari	(1.103.778)
Risultato prima delle imposte	2.530.829
Imposte sul reddito	2.317.720
Utile (Perdita) dell'esercizio	213.109

1

la Società ha conferito l'attività di controllo contabile, ai sensi dell'articolo 2409-bis e seguenti del Codice Civile, alla Società di Revisione E.D.I. REVISIONI S.p.A. incaricata dall'assemblea dei Soci del 24/04/2007 con scadenza all'approvazione del bilancio al 31.12.2009. La Società di Revisione ha rilasciato in data 31 marzo 2010 la relazione ai sensi dell'art. 2409-ter del Codice Civile, in cui attesta che il bilancio d'esercizio al 31/12/2009 rappresenta in modo veritiero e corretto la situazione patrimoniale e finanziaria e il risultato economico della Vostra Società.

2

Nel corso dell'esercizio chiuso al 31/12/2009 la Vostra società non ha conferito alla Società di Revisione incarichi diversi dall'attività di controllo contabile ai sensi di legge.

3

Il Collegio Sindacale si è tenuto in contatto con la Società di Revisione, attraverso riunioni presso la sede sociale, nel corso delle quali non sono emersi aspetti rilevanti per i quali si sia reso necessario procedere con specifici approfondimenti; nel corso delle riunioni e dallo scambio di informazioni reciproche sugli accertamenti effettuati non ci è stata comunicata l'esistenza di fatti censurabili.

4

Il Collegio Sindacale ha accertato, tramite verifiche dirette e informazioni assunte presso la società di revisione, l'osservanza delle norme di legge inerenti la formazione e l'impostazione del bilancio d'esercizio della società e della relazione sulla gestione a corredo dello stesso.

5

Nel corso dell'esercizio chiuso al 31/12/2009 abbiamo svolto l'attività di vigilanza prevista dalla legge, mediante l'ottenimento di informazioni dai responsabili delle rispettive funzioni. Dall'esame della documentazione trasmessaci e dalla verifica del libro della revisione, abbiamo acquisito conoscenza e vigilato, per quanto di nostra competenza, sull'adeguatezza della struttura organizzativa della società, del sistema amministrativo-contabile e sulla sua affidabilità a rappresentare correttamente i fatti di gestione, mediante l'ottenimento di informazioni dai responsabili della funzione.

6

Nel corso dell'esercizio, abbiamo partecipato alle riunioni del Consiglio di Amministrazione e, nel rispetto delle previsioni statutarie siamo stati periodicamente informati dagli amministratori sull'andamento della gestione sociale e sulle operazioni di maggior rilievo economico, finanziario e patrimoniale effettuate dalla società. In particolare vi segnaliamo che nel corso dell'anno 2009 la società ha fatto ricorso a finanziamenti per complessivi € 6.000.000 con Banca Popolare di Lodi e Biverbanca; il mutuo contratto con la Banca Popolare di Lodi è affiancato da un contratto swap denominato "tasso fisso (irs)".

7

Dall'attività di vigilanza e controllo non sono emersi fatti significativi suscettibili di segnalazione o di menzione nella presente relazione.

8

Il Collegio Sindacale non ha riscontrato operazioni atipiche e / o inusuali.

9

Non sono pervenute al Collegio Sindacale denunce ai sensi dell'articolo 2408 Codice Civile, nonché esposti.

10

Il Collegio Sindacale, nel corso dell'esercizio, non ha rilasciato pareri ai sensi di legge.

11

Il Collegio Sindacale conferma che gli amministratori, nella redazione del bilancio, non hanno derogato alle norme di legge ai sensi dell'art. 2423, quarto comma, del Codice Civile.

12

Il Collegio ha inoltre attentamente analizzato il contenuto della nota integrativa per verificarne il rispetto delle funzioni ad essa assegnate e precisamente la funzione descrittiva, informativa ed esplicativa. Il giudizio che si esprime è positivo in quanto si ritiene che le funzioni sopra elencate siano state assolte compiutamente nel documento esaminato.

13

Per quanto precede, il Collegio Sindacale non rileva motivi ostativi all'approvazione del bilancio di esercizio al 31/12/2009, né ha obiezioni da formulare in merito alla proposta di deliberazione presentata dal Consiglio di Amministrazione per la destinazione del risultato dell'esercizio.

Milano, 12 aprile 2010

F.to: Il COLLEGIO SINDACALE

*rag. Bertilla Cassaghi
rag. Rosa Maria Lo Verso
dott. Paolo Ludovici*

Relazione della Società di Revisione

Ai Signori Azionisti di 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, dalla Relazione sulla Gestione, dal Rendiconto Finanziario e dalla relativa Nota Integrativa, della Milano Ristorazione Spa, chiuso al 31 dicembre 2009. 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 risulti, 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 2008 in data 10 aprile 2009.
3. A nostro giudizio, il Bilancio di Esercizio al 31 dicembre 2009 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 2009.
5. A titolo di richiamo dell'informativa contenuta nel Bilancio in esame si sottolinea quanto indicato dagli amministratori in ordine al contesto di riferimento in cui opera la società, caratterizzata dall'esistenza di significativi rapporti con il proprio principale azionista. I debiti, i crediti ed i componenti di reddito derivanti dalle operazioni poste in essere con lo stesso sono esplicitati nello stato patrimoniale al 31 dicembre 2009 e nel conto economico dell'esercizio.

Milano, 31 marzo 2010

EDI REVISIONE Srl
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 2009 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

