

# Gruppo Elios – OOSS

ROMA, 23 OTTOBRE 2017

# Indice

- Highlights
- Gli obiettivi
- Le modalità
- Le tempistiche
- Le soluzioni attuative
- I risultati attesi

---



- Highlights

- Gli obiettivi
- Le modalità
- Le tempistiche
- Le soluzioni attuative
- I risultati attesi

## Il gruppo Elior ed il settore di riferimento

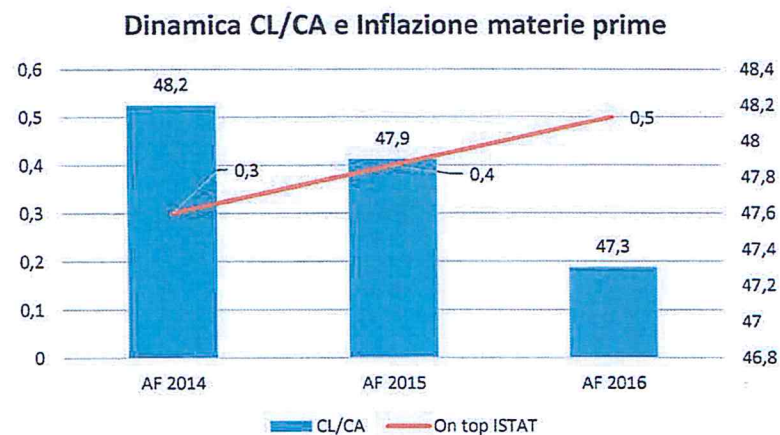
### Elior in Italia e nel mondo

- Elior entra nel mercato italiano nel 1999 acquistando una quota di Ristochef
- Fanno parte del Gruppo **Elior Ristorazione SpA** le aziende **Gemeaz-Elior** e **Copra-Elior**.
- Nel *Itinere*, il marchio di Elior per la ristorazione a bordo treno.
- Nel 2015/2016 il Gruppo ha registrato **un fatturato di circa 800 milioni di Euro**, con quasi **14.000 dipendenti** in **oltre 2.000 ristoranti** e punti vendita in tutta Italia.
- A livello internazionale, il Gruppo 2013 nasca opera in **15 paesi** e nel 2016 ha realizzato un volume d'affari di **5.896 milioni di euro**. I suoi **120.000 collaboratori** accolgono ogni giorno **4.4 milioni di clienti**.

### Il settore della Ristorazione Collettiva ed organizzata

- Un volume d'affari superiore a **6 miliardi di Euro** suddiviso in alcune componenti principali: quella **Education**, che raggruppa scuole, università, e mondo dell'educazione in genere, quella **Health and welfare**, che include ospedali, case di cura, case di riposo ed istituti sanitari in genere e **Business and Industry** la cosiddetta ristorazione collettiva privata.
- Un **mercato in forte crisi**: volumi nel Pubblico stagnanti con forbice negativa di prezzi in discesa (spending review nella sanità 2012, Legge di Stabilità 2013, DL Bonus Irpef 2014, ) e maggiori costi dei prodotti (CAM); volumi nel Business and Industry (Aziendale) in caduta da almeno un decennio.
- Il comparto risulta caratterizzato da **un'alta intensità di lavoro** con un costo del lavoro medio prossimo al 50%. Si registra una **flessione continua della produttività** del lavoro nel settore negli ultimi 15 anni (-20% stando ai dati Istat).

## Trend analisi % CL/CA e costo materie prime



### KEY POINTS :

- Contrazione dei volumi nel settore della ristorazione a causa della contrazione del mercato e della selettività della crescita
- Incertezza normativa derivante da mancata sottoscrizione CCNL settoriale.
- Crescita del costo delle materie prime superiore all'andamento dell'inflazione rilevato da ISTAT

---

• Highlights

• Gli obiettivi

• Le modalità

• Le tempistiche

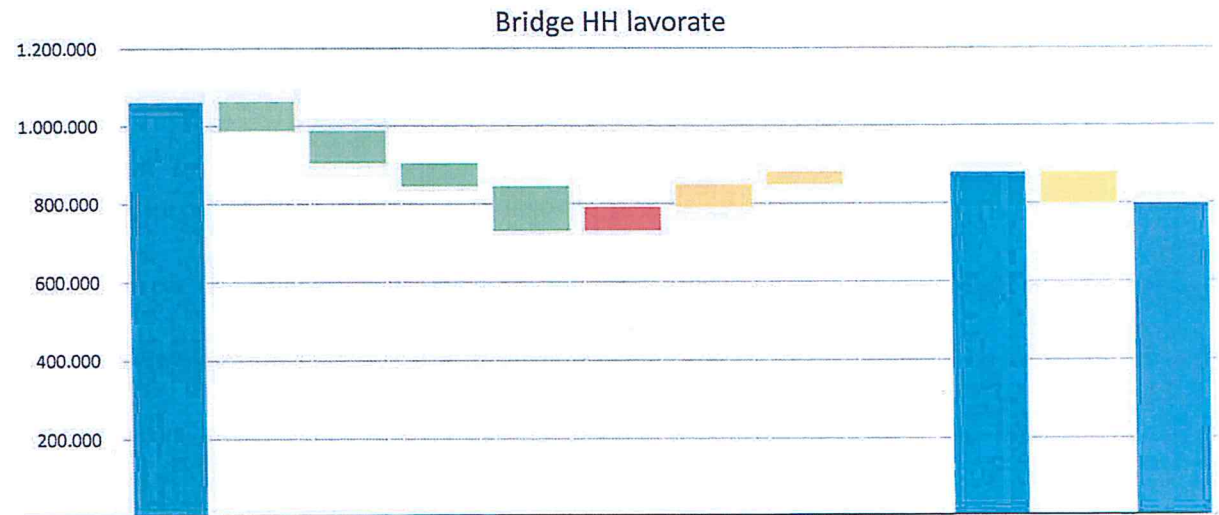
• Le soluzioni attuative

• I risultati attesi

## Obiettivo: Ottimizzare l'allocazione delle risorse

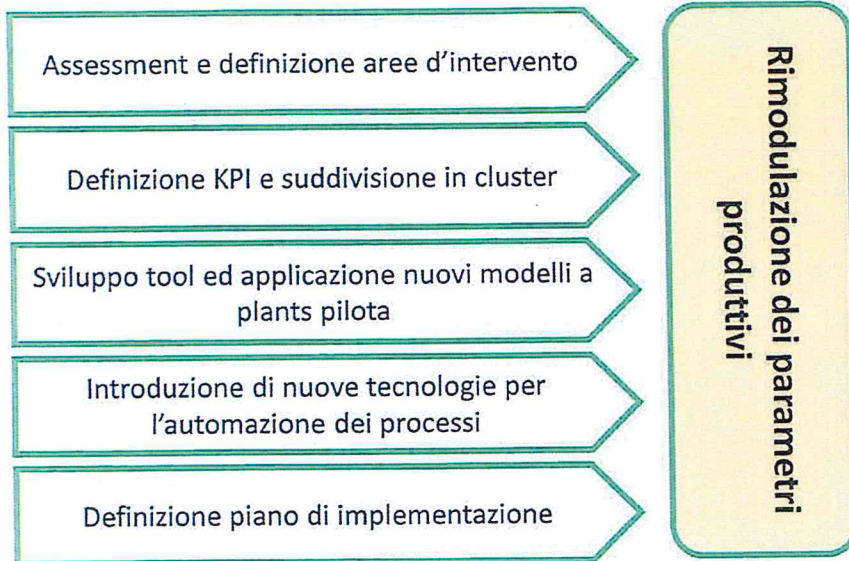
In alcuni siti, risulta necessario il ricorso al lavoro straordinario, mentre in altri esiste dispersione di capacità produttiva in misura pari o superiore alle necessità.

Molto spesso è possibile realizzare un equalizzazione della capacità produttiva tra siti geograficamente vicini.



- Highlights
- Gli obiettivi
- Le modalità
- Le tempistiche
- Le soluzioni attuative
- I risultati attesi

# Il progetto



Sono stati individuati KPI che nell'ambito dei singoli stream, e dei plants confrontabili (in ordine alle dimensioni, la tipologia di servizio, etc.), consentono di individuare le best practices, e le worst practices.

**Gli approfondimenti confermano che le differenze di incidenza del costo del lavoro sono essenzialmente correlate a modelli organizzativi diversi.**

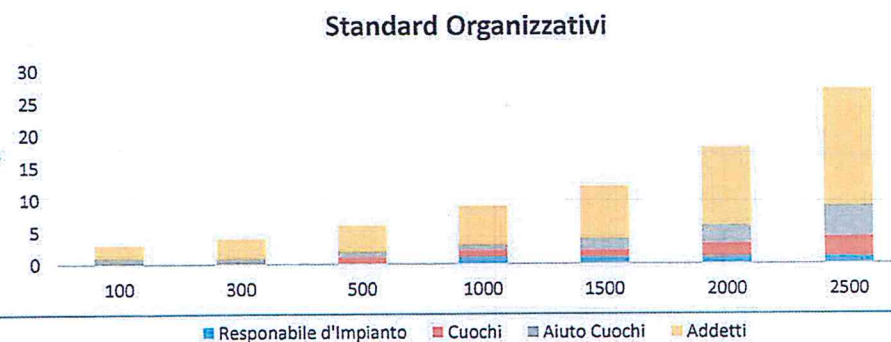
**Le analisi sul campo consentono di individuare le best practices organizzative e metodologiche.**

# Standard organizzativi

La suddivisione in cluster tiene conto di più aspetti:

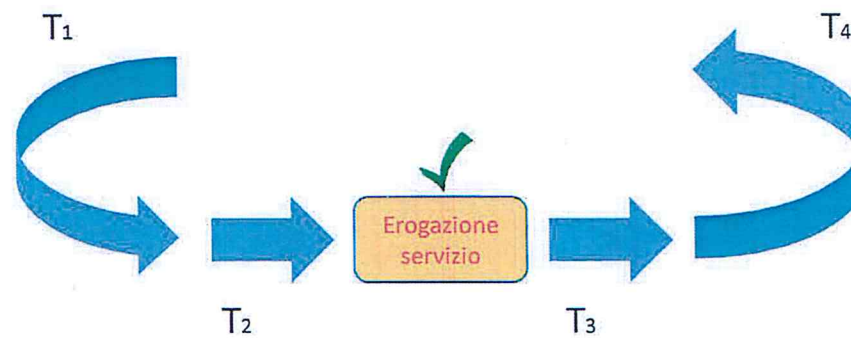
- Le dimensioni;
- Le similitudini contrattuali;
- Numero di turni giornalieri;
- Articolazione su base settimanale del servizio;

Grafico  
esemplificativo



## Scomposizione dei piani di lavoro in Macro e Micro - Attività

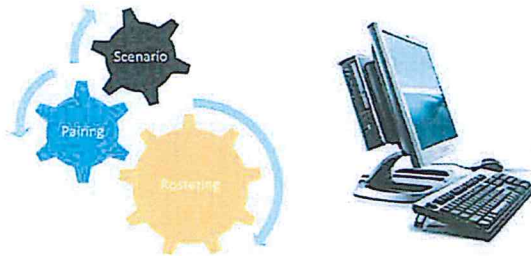
Determinazione dei tempi necessari per la realizzazione delle tipologie di pasti, attraverso la scomposizione delle varie attività, utilizzando Le best practice.



Tempi	Declinazione giornata lavorativa in Macro - Attività
T <sub>1</sub>	Attività preliminari (ricevimento merce; stockaggio; Predisposizione)
T <sub>2</sub>	Realizzazione ricette; cottura.
✓	Erogazione servizio
T <sub>3</sub>	Attività post erogazione e di cleaning
T <sub>4</sub>	Attività propedeutiche al giorno successivo

## L'introduzione della tecnologia

Introduzione di supporti tecnologici per l'ottimizzazione dei piani di lavoro giornalieri in grado di tenere debitamente conto delle peculiarità dei singoli impianti ed in grado di modulare la definizione del fabbisogno organico, in ragione dei volumi di produzione che insistono sull'impianto stesso.



Sviluppo di supporti informativi dedicati

Mappatura delle competenze esistenti sul territorio declinata per singolo plant.

Definizione ottimizzata delle necessità declinata per plant e per profili d'impiego.

Identificazione delle opportunità di corretta allocazione delle risorse

- Highlights
- Gli obiettivi
- Le modalità
- Le tempistiche
- Le soluzioni attuative
- I risultati attesi

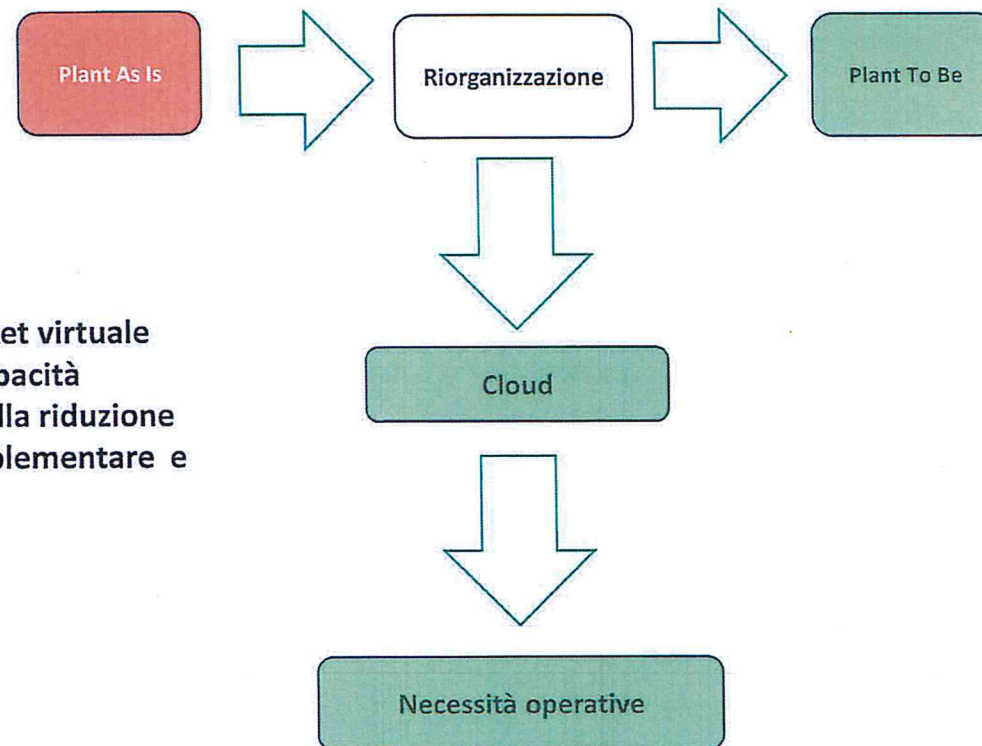
## Piano di implementazione



- Highlights
- Quali obiettivi
- Le modalità
- Le tempistiche
- Le soluzioni attuative
- I risultati attesi

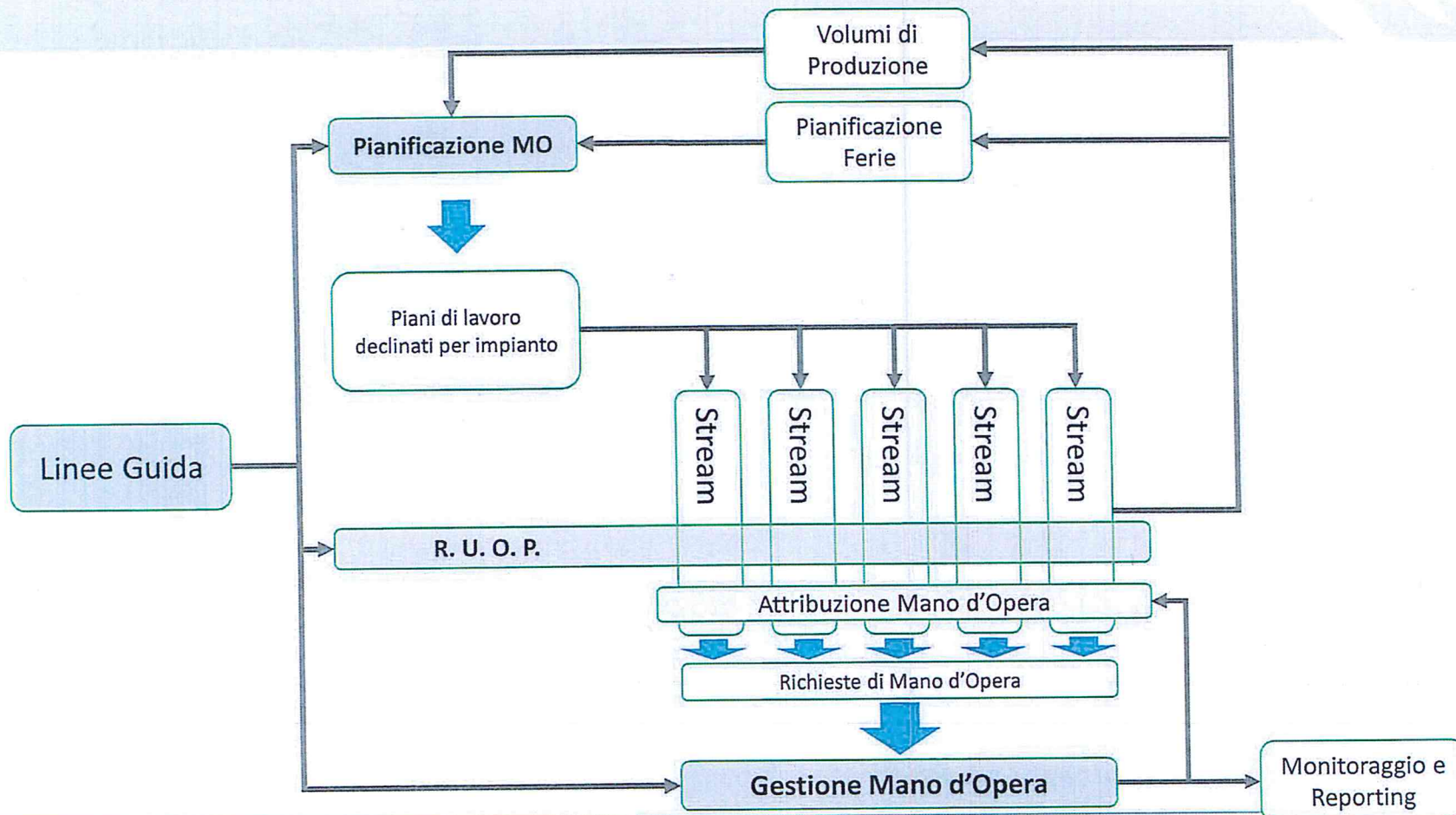
## Il «Cloud»

Il processo riorganizzativo permette di identificare la migliore allocazione delle risorse rispetto alle necessità produttive.



Il Cloud rappresenta uno specifico basket virtuale con cui gestire la distribuzione della capacità produttiva secondo logiche orientate alla riduzione del ricorso al lavoro straordinario, supplementare e somministrato.

# Flussi delle attività



- Highlights
- Quali obiettivi
- Le modalità
- Le tempistiche
- Le soluzioni attuative
- I risultati attesi

## Risultati attesi:

- Riduzione del ricorso al lavoro straordinario, supplementare, somministrato;
- Miglioramento della qualità erogata e quindi percepita;
- Maggiore efficienza produttiva e conseguente riduzione dei costi;