



FORNITORI

L'impatto della MLC 2006 sul catering navale

La rivoluzionaria convenzione IMO impone, fra le varie novità, anche nuovi standard in materia di forniture alimentari, come spiega la società specializzata veneta Ligabue

Con l'entrata in vigore della Maritime Labour Convention 2006 (MLC 2006) dell'IMO (International Maritime Organization) il dibattito si è concentrato sugli aspetti relativi al lavoro marittimo come salari, ore di riposo e condizioni di impiego, mentre poco si è parlato del capitolo 3 della convenzione, che sancisce nuovi standard in materia di alimentazione e di catering a bordo nave.

Secondo quanto riferito dalla società specializzata Food Inspection and Training Ltd (FIT), molti armatori sono convinti di corrispondere a tutte le nuove norme soltanto con la Dichiarazione di conformità del lavoro marittimo (DMLC), ignorando o sottovalutando il fatto che la MLC ha stabilito – sul fronte dell'alimentazione – l'adozione di un Food Safety Management system (HACCP) e l'obbligo, per il cuoco di bordo, di aver svolto un training Food Hygiene di Livello 2.

Un nuovo sistema di regolamentazioni, quello imposto dalla convenzione IMO sul lavoro marittimo, che ovviamente riguarda anche i fornitori di servizi di catering a bordo, responsabili insieme agli armatori della gestione degli approvvigionamenti alimentari sulle navi.

“Certamente la MLC 2006 ha chiarito e fissato una serie di nuovi standard in tema di catering navale – ammette Inti Ligabue, alla guida dell'omonimo gruppo veneziano, da 90 anni attivo nelle forniture alimentari per l'industria marittima, aerea e alberghiera – a cui tuttavia noi ci eravamo già adeguati da tempo, di nostra iniziativa”.

L'imprenditore ripercorre le tappe di un'evoluzione aziendale “da sempre improntata al raggiungimento dei più elevati standard qualitativi, rafforzati ulteriormente negli anni '70 quando Ligabue iniziò a lavorare anche sulle

e poi, dai nostri due hub di Venezia e Rotterdam, grazie alla totale tracciabilità siamo in grado di mantenere sempre un controllo diretto dei lotti che spediamo alle nostre consociate internazionali sparse per il mondo”.

Una filiera certificata, che si completa con un programma di educazione alimentare: “Ai clienti che lo desiderano – spiega Ligabue – siamo in grado di fornire, come servizio integrativo, un programma alimentare personalizzato, che prevede lo studio di menu dedicati ai diversi equipaggi, in base alle esigenze particolari e al tipo di lavoro svolto a bordo”.

Se quindi, per ciò che riguarda le norme contenute nel titolo 3 della MLC 2006, Ligabue era *compliant* da tempo, anche sul versante della gestione del personale, “ovvero salari, procedure di assunzione, assicurazione, ci siamo già adeguati, essendo certificati ILO MCL 2006 per il recruitment dal 2013”.

Il problema, però, è che non tutti gli operatori del settore, a livello internazionale, stanno facendo lo stesso: “Non posso non rilevare che ci sono nostri competitor che non rispettano le regole, e questo inevitabilmente crea dei problemi. Mi auguro che le autorità internazionali riescano a far applicare in modo completo e uniforme la convenzione, così da garantire una concorrenza corretta e leale tra tutte le aziende attive in questo filone di business. Anche perché molti grandi contractor stanno mostrando una sensibilità crescente verso queste tematiche”.

Francesco Bottino



Inti Ligabue

piattaforme offshore, al servizio delle grandi major petrolifere internazionali”.

Venendo all'era contemporanea, “ben prima delle nuove norme internazionali la nostra società aveva adottato come prassi un rigido sistema di controlli di qualità sui prodotti, affiancato dalla certificazione ISO 22000 sulla sicurezza alimentare. Noi acquistiamo direttamente dai fornitori