

LA SANITÀ IN ITALIA

FALSI MITI E VERE ECCELLENZE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Roma, mercoledì 22 aprile 2015

1. In mensa si mangia male: FALSO.

Le aziende della Ristorazione Collettiva garantiscono sempre la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti – oltre che le proprietà organolettiche dei prodotti – attraverso:

- la continua qualificazione dei fornitori che garantiscono la qualità delle materie prime
- l'applicazione del protocollo HACCP, che rappresenta un insieme di procedure volte a prevenire i pericoli di contaminazione alimentare
- il rispetto dei contenuti dei capitolati di gara, definiti dalle stazioni appaltanti
- la formazione continua su aspetti nutrizionali, sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro dedicato a tutto il personale delle mense.

2. Nelle mense si spreca il cibo: FALSO.

Le aziende rispettano fedelmente i contenuti dei capitolati di gara, predisposti dalle stazioni appaltanti. Possono esserci degli sfridi (residui) della lavorazione, anche se le Aziende stanno investendo molto per ridurli al minimo. La lotta agli sprechi alimentari è possibile attraverso la revisione di quei capitolati di gara che prevedono:

- un eccessivo intake calorico rispetto alle reali necessità del fruitore (ad es. i degenti ospedalizzati che ricevono 2.800Kcal al giorno a fronte delle 2.000 Kcal indicate dai LARN per un menù bilanciato).
- la disponibilità della cd. fine linea, che evidentemente provoca un'eccedenza di prodotti con relativo spreco.
- Menu nella ristorazione scolastica con grammature in eccesso o tentativi di cibi etnici che non trovano riscontro di gusto e appetibilità nei nostri bambini

Interventi di questo tipo, inoltre, sarebbero di grande utilità per la spending review, poiché garantirebbero alla Pubblica Amministrazione un risparmio di spesa ben superiore rispetto a quanto previsto dai precedenti provvedimenti legislativi.

3. Il biologico è più sano del prodotto convenzionale: FALSO.

Non ci sono evidenze scientifiche che dimostrano le qualità organolettiche superiori del biologico in confronto al prodotto convenzionale. E le attuali norme sulla tracciabilità dei prodotti garantiscono in ugual misura la sicurezza del prodotto convenzionale. Inoltre, la quasi totalità delle famiglie italiane acquista cibi da agricoltura convenzionale, con il risultato che su una media di 1.300 pasti consumati da un giovane durante in un anno, soltanto 200 sono consumati a scuola e possono essere interamente bio. È vero invece che i prodotti biologici incidono in maniera significativa sul costo del pasto rispetto al prodotto non-bio.

4. **Le mense non sono consigliate per regimi alimentari speciali. FALSO.**

Le aziende del settore da sempre sono attente e impegnate nel prevedere, in coerenza con quanto stabilito dal Ministero della Salute, la sostituzione di alimenti per utenti che richiedono diete speciali per particolari esigenze sanitarie (allergie e/o intolleranze) e/o etico-religiose. Ogni menù, controllato da dietisti e nutrizionisti, viene preparato in zone speciali per evitare la contaminazione crociata (cross contamination) con altri prodotti alimentari.

5. **Il costo del pasto è troppo alto. FALSO.**

Il costo del pasto varia in funzione del menù previsto dal capitolato di gara, predisposto dalla stazione appaltante. Se si prende in considerazione la ristorazione ospedaliera, il costo giornaliero di un ricovero è pari a 870 euro, mentre la giornata alimentare (colazione, pranzo e cena) varia dalle 8,50 ai 10,50 euro. Ciò significa che il costo del pasto incide solo per l'1,2%, rispetto al costo complessivo giornaliero... e potrebbe diminuire ancora, semplicemente considerando la rotazione dei menù in relazione alla media dei giorni di degenza (5), e non settimanalmente, come invece previsto in quasi tutti i capitolati. Il costo della gestione delle mense *in house* è sicuramente superiore al costo di gestione di un'azienda di ristorazione collettiva, che risulta essere molto più competitiva negli acquisti, e non solo. Ma il mantenimento di gestioni *in house* ha solo logiche di consenso territoriale senza alcuna rilevanza economica.

La Ristorazione Collettiva

In Italia, ogni giorno **undici milioni di persone** - lavoratori, studenti, ma anche degenti, anziani, militari - mangiano fuori casa. Di questi, il **50%** lo fa grazie alla **Ristorazione Collettiva**, un servizio rivolto a comunità delimitate e definite. Peculiarità della Ristorazione Collettiva è il contratto, definito tra un'Impresa del settore e un Committente; si distingue in *Ristorazione Collettiva Istituzionale*, regolata da un contratto in cui il committente, che ne determina i requisiti, è rappresentato dall'Amministrazione pubblica e gli utenti del servizio sono Scuole/Università, Ospedali o Istituti penitenziari; in *Ristorazione Collettiva privata*, dove il committente è rappresentato da soggetti privati.

Quello della Ristorazione Collettiva è un ruolo di alto valore sociale, grazie agli 80.000 operatori che quotidianamente lavorano per garantire ai propri fruitori, per lo più le fasce più deboli del Paese, bambini e anziani, **una sana e corretta nutrizione**. Grazie alla capillare organizzazione sul territorio, la Ristorazione Collettiva rappresenta, inoltre, un'eccezionale occasione per veicolare comportamenti per una corretta nutrizione, educando le nuove generazioni a mangiare meglio e ridurre le malattie derivanti da una errata alimentazione, che pesano in modo evidente sulla sostenibilità del servizio sanitario nazionale.