

**CARLO SCARSCIOTTI (ANGEM): LA GIORNATA ALIMENTARE DI UN MALATO È PARTE INTEGRANTE DELLA CURA. NO A TAGLI LINEARI MA PROPOSTE CONCRETE PER UN RISPARMIO RAZIONALE**

**DELLA SPESA PUBBLICA IN AMBITO SANITARIO**

*MILANO, 26 settembre 2014.* “A molti di noi è capitato di dovere *trascorrere* qualche giorno in un ospedale; di andare a trovare un familiare o un amico in una clinica o in una casa di riposo. Ma quando ci troviamo in una struttura sanitaria, difficilmente riflettiamo quanto i pasti siano parte integrante ed essenziale della cura del paziente”.

Con questa riflessione di **Carlo Scarsciotti, Presidente di Angem, Associazione Nazionale della Ristorazione Collettiva**, sono iniziati questa mattina i lavori della seconda giornata di Ristorazione2014, la Mostra-Convegno promossa da Ristorando e in programma oggi e domani a Milano (Centro Convegni Le Stelline).

Nel 2013, su un totale di **1,65 miliardi pasti** serviti dalle Imprese della Ristorazione Collettiva nel nostro Paese, **657 milioni** sono stati destinati alle **strutture sanitarie** (ospedali, cliniche, case di riposo), servendo quotidianamente per tre volte oltre **1 milione e mezzo di ammalati o anziani**. In Italia, il settore della ristorazione sanitaria è **gestito dalle Imprese della Ristorazione per il 41,1%**, con un **fatturato pari a € 2,687 miliardi**. Degli **80.000 dipendenti della Ristorazione collettiva**, **27.000 sono dedicati al settore sanità**.

Da anni, gli investimenti in ristorazione sanitaria sono sottoposti a forti contrazioni: non solo si è dovuto registrare una forte crescita delle gare al massimo ribasso, ma ben due sono stati gli interventi di riduzione dei contratti già in essere per un valore cumulato del 5% con la prima “*spending review*”, raddoppiata successivamente con la Legge di Stabilità entrata in vigore nel 2013.

A queste misure si è aggiunto, inoltre, l’obbligo di adeguare i costi della ristorazione ospedaliera in caso di scostamento superiore al 20% ai prezzi di riferimento stabiliti dall’Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici (AVCP, oggi ANAC). Tali prezzi, infatti, hanno alla base un numero molto limitato di aggiudicazioni e non si riesce a capire - per l’incomprensibile rifiuto dell’Autorità a fornire l’indicazione delle gare prese a riferimento - quali siano le fattispecie operative prese a riferimento. (i costi variano, e non poco, in relazione sia al tipo di servizio che alle strutture a disposizione).

“I continui tagli lineari non fanno che peggiorare il servizio sanitario nazionale e crea danni ingente al settore **della ristorazione collettiva, che peraltro incide per poco più dell’1,2%**”, ha dichiarato Scarsciotti. “L’AIOP, Associazione Italiana Ospedalità Privata ha, infatti, recentemente stimato in **€ 870 il costo giornaliero del posto letto per ricovero ospedaliero**; di questi **870 € la giornata alimentare – colazione, pranzo e cena – costa tra € 9,50 e € 10,50**”.

“Ma sappiamo perfettamente in che condizioni grava il Paese. E per questo Angem, insieme a ORiCoN, l’Osservatorio su Ristorazione e Nutrizione nato dalla volontà di alcune imprese del settore, ha iniziato una nuova stagione, che si basa su proposte e soluzioni per migliorare il servizio e ridurre la spesa pubblica in maniera razionale”.

Tra le proposte di Angem in ambito sanitario da attuare a breve termine:

- adottare standard regionali per i capitolati di gara. Attualmente ogni ente ospedaliero quando bandisce una gara riscrive il capitolato, con un evidente esborso per consulenti;
- rivedere i menù (oggi con un eccessivo intake calorico e con troppi prodotti, che rimangono nel vassoio aumentando gli sprechi alimentari), puntando su prodotti nazionali e comunitari e non biologici o a Km0, che non inducono miglioramenti nel paziente da un punto di vista nutrizionale e hanno dei costi che in questo momento il Paese non può permettersi;

- Per gli enti ospedalieri di piccole dimensioni (sotto i 100 posti letto), recuperare gli spazi delle cucine (attualmente autogestite) per creare ambulatori, day hospital, esternalizzando i servizi di ristorazione (un ente ospedaliero non avrà mai un'economia di scala pari a un'impresa del settore);
- Rivedere i prezzi di riferimento dell'AVCP/ANAC, calcolando le specificità del servizio offerto.

“Se Stato, Regioni e strutture sanitarie accogliessero le nostre proposte, alcune delle quali immediatamente attuabili, oltre a un beneficio per il paziente, avremmo un risparmio abbiamo calcolato un risparmio della per la spesa pubblica dai **190 a 285 milioni di euro l'anno, altro che il 5%!**”, ha concluso **Scarsciotti**.