

SANITA': PASTI IN OSPEDALE, CIRCA 40% FINISCE NEL CESTINO

CARLO SCARSCIOTTI (ANGEM): ESISTONO LE SOLUZIONI PER UN RISPARMIO RAZIONALE DELLA SPESA IN AMBITO SANITARIO SENZA RICORRERE A DANNOSI TAGLI LINEARI

Chiunque abbia dovuto trascorrere qualche giorno in un ospedale o sia andato a trovare un familiare o un amico in una clinica o in una casa di riposo, si sarà sicuramente reso conto che parte dei pasti distribuiti ai degenti finisce nella pattumiera. È innegabile quanto intollerabile che alimenti e soldi dello Stato finiscano in un cestino dei rifiuti, quando invece le soluzioni sono a portata di mano. A scattare all'Adnkronos Salute la fotografia sui costi giornalieri dei pasti ospedalieri è Carlo Scarsciotti, presidente dell'Angem, l'Associazione nazionale delle aziende per la ristorazione collettiva e Portavoce di Oricon, Osservatorio sulla Ristorazione Collettiva e la Nutrizione.

Una battaglia, quella della lotta ai cibi sprecati in ospedale, sostenuta anche dal numero uno dell'Angem: "Le nostre aziende operanti in ambito sanitario non hanno dati certi sugli sprechi alimentari in corsia, perché il personale non è autorizzato a ritirare i vassoi – afferma all'AdnKronos Salute – ma gli studi rilevano che una revisione dei menù, oggi con un eccessivo intake calorico e troppi prodotti, ridurrebbe drasticamente questo fenomeno. Dobbiamo inoltre puntare 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.

Secondo Scarsciotti, ridurre gli sprechi porterebbe certamente ossigeno alle casse dello Stato, ma sono anche altre le proposte che Angem indica per migliorare il servizio e ridurre la spesa pubblica in maniera razionale, evitando i tagli lineari, da sempre criticati in maniera bipartisan. I dati parlano chiaro: "La ristorazione incide per poco più dell'1,2%" - spiega Scarsciotti - Una stima dell'AIOP, Associazione Italiana Ospedalità Privata ha, infatti, recentemente quantificato 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”.

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; 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; 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, abbiamo calcolato una riduzione pari a circa € 1 a giornata alimentare, con un risparmio per la spesa pubblica ben superiore rispetto a quanto richiesto dall’ultima spending review”, ha concluso Scarsciotti.

ANGEM E LA RISTORAZIONE SANITARIA IN CIFRE

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**.