

# Ospedali, il 45 per cento dei pasti finisce nella pattumiera

Data: 8 novembre 2011 | Autore: Rosy Merola



**ROMA, 11 AGOSTO 2011**-L'Associazione nazionale delle aziende per la ristorazione collettiva aderenti alla Fipe, ha fatto una stima della spesa annuale a carico del Servizio sanitario nazionale per i pasti dei pazienti ricoverati negli ospedali. Da ciò risulta che il prezzo di una giornata alimentare, che include colazione, pranzo, merenda e cena, a seconda dei bandi di gara fatti dalle singole Asl, può oscillare dai 12 ai 18 euro. [MORE]

Quindi, considerando un prezzo medio di 15 euro, se questo viene moltiplicato per il numero delle giornate di degenza stimate dal rapporto del ministero della Salute sulle attività di ricovero 2010 (70,7 milioni, a fronte di oltre 11 milioni di ricoveri), il risultato ottenuto è un costo di oltre un miliardo di euro. Trattandosi di una stima, il suddetto valore è suscettibile di variazioni dovute ad alcuni fattori clinici, che a volte sono di difficile valutazione.

Come ha sottolineato Ilario Perotto, presidente dell'Angem, "Un conto salato che grava sulle casse dello Stato. Però non si tiene conto del gradimento dei ricoverati: se finisce nella spazzatura è perché non piace". Infatti, a quanto risulta, circa il 45% di questi pasti finisce infatti nella pattumiera.

Per i gestori delle mense, si potrebbe dare un taglio netto allo spreco se i capitolati delle gare d'appalto fossero meno rigidi e si permettesse ai fornitori dei pasti di dire la propria, come aggiunge il presidente dell'Agem, "sempre in collaborazione coi dietisti, sui menù. In questo modo potremo venire incontro anche ai gusti dei ricoverati. Lo spreco maggiore, infatti, è legato allo scarso

gradimento e alla poca varietà dei cibi offerti. Con proposte più adeguate potremmo ridurlo almeno del 50%".

Quindi, ad essere chiamati in causa sono i criteri utilizzati nei bandi di gara che, per Perotto, "Da tempo chiediamo una modifica del sistema dei capitolati imposti dall'ente appaltante. Chi appalta, infatti, oggi tiene conto solo del prezzo, della continuità dei pasti e non della varietà o di altri fattori che potrebbero garantire un maggiore gradimento ai pazienti, ma che rendono più complesso il confronto delle offerte. Oggi nelle gare si parte da un menù predisposto, sul quale le aziende devono rispondere, semplificando tutto. Le aziende, che hanno esperienza e sanno andare incontro ai gusti del cliente, sono più disponibili a una svolta che migliorerebbe sicuramente il gradimento dei pasti".

Uno spreco che, secondo i gestori delle mense, potrebbe essere drasticamente ridotto solo se i capitolati delle gare d'appalto fossero meno rigidi e si permettesse ai fornitori dei pasti di dire la propria, "sempre in collaborazione coi dietisti", sui menù. In questo modo potremo venire incontro anche ai gusti dei ricoverati. Lo spreco maggiore, infatti, è legato allo scarso gradimento e alla poca varietà dei cibi offerti. Con proposte più adeguate potremmo ridurlo almeno del 50%".

Alcuni ospedali si sono attivati per cercare di dare un taglio ai suddetti sprechi. E' l'esempio dell'ospedale Careggi di Firenze, il quale ha deciso di continuare a mantenere la propria cucina, dove lavorano 32 cuochi. Qui, ai degenti viene data la possibilità di scegliere tra 3 primi, 3 secondi e 3 contorni, per una spesa di circa 11 euro a paziente contro i circa 15 della media dei catering esterni.

Speriamo vengano trovate delle soluzioni che consentano una allocazione più efficiente delle risorse.

**Rosy Merola**

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/ospedali-il-45-per-cento-dei-pasti-finisce-nella-pattumiera/16497>