

Nei 1.756 istituti di cura italiani un milione di pasti al giorno

Una nicchia da scoprire

Millesettecentocinquantesi istituti di cura tra pubblici e privati, quasi 430 mila posti letto, 7,5 per ogni mille abitanti di cui solo il 70% risulta occupato, per un volume d'affari annuo di circa duemila miliardi. Un milione di pasti al giorno circa. È il business della ristorazione sanitaria in Italia. Aggiungendo i pasti dei dipendenti delle strutture ospedaliere, generalmente appaltati insieme a quelli dei degenti, e considerando che oggi ancora l'83% è a gestione diretta, si riesce a percepire "l'appetito" dimostrato dalle aziende leader per questa nicchia di mercato.

Gli istituti di cura pubblici sono il 63% del totale e, vista la loro maggiore capienza rispetto a quelli privati, forniscono l'83% del totale dei

posti-letto con un volume d'affari annuo di 1.500 miliardi di lire.

Per parlare oggi di ristorazione sanitaria in Italia occorre fare riferimento al Dl 502/92. Direttamente o indirettamente, tutti gli aspetti toccati dalla riforma contenuta nel decreto 502 interessano il mercato in questione. Dai nuovi confini territoriali delle Usl (delle attuali 670 ne resteranno circa 300), ai loro aspetti organizzativi, contabili, di pianificazione, alla creazione degli ospedali azienda, fino ai canali di

finanziamento del Servizio sanitario nazionale.

I criteri di economicità e di accorpamento porteranno probabilmente a una nuova concezione di gestione della "cosa pubblica", a iniziare dalla nomina del direttore generale, organo monocratico al vertice della nuova Usl, assunto con contratto di tipo privatistico e con obiettivi a scadenza. È quindi il momento di elaborare, nell'interesse di tutti ma soprattutto del degente fruitore del servizio, dei modelli per la definizione,

alla luce degli ordinamenti comunitari, di nuovi schemi per la formulazione delle gare d'appalto. I servizi in generale, e in particolare quello di ristorazione, in cui si concatenano un numero elevatissimo di componenti, non possono essere valutati solo ed esclusivamente sulla base del prezzo. Un servizio di ristorazione non è paragonabile alla fornitura di viti o mattoni tutti uguali. La valutazione su una griglia di parametri, tra cui quello del prezzo, oltre a garantire il rispetto del criterio della

economicità, diverso da quello di economia, fornisce una spinta alle aziende concorrenti per formulare nuove proposte in grado di elevare lo standard qualitativo del servizio proposto. Il settore della ristorazione non presenta in fondo grandi segreti e non nasconde chissà quali tecnologie: 40% costi del personale, 40% derrate alimentari e il resto a copertura dei costi fissi. Un prezzo manifestamente basso non è frutto di chiarezza e trasparenza, ma prologo di scadimento di qualità nel servizio, o ancor peggio insidia, per la possibilità di illeciti nelle assunzioni del personale con eventuali evasioni contributive e fiscali. E non dimentichiamoci che, in questo caso, l'ente appaltante, privato o pubblico che sia, ha una responsabilità in solido con il gestore. Per quanto si voglia credere alle teorie di marketing di penetrazione di mercato è bene ricordare che nessuno lavora per la gloria. Il profitto è la base per la sopravvivenza dell'azienda e del mercato capitalistico. Va quindi dato atto al ministero del Lavoro, con la circolare n. 87 pubblicata su «Guida normativa» de «Il Sole-24 Ore» del 27/11/93, di avere puntato l'attenzione sul problema offrendo un'opportunità di riflessione.

S.Ce.

Il Sole-24 ORE **Rapporti**

Ristorazione collettiva

R

Ristorazione

collettiva

1

IL SOLE-24 ORE - Sabato 4 Dicembre 1993 - N. 330 -

 IL VALORE DEL SERVIZIO