

CONVEGNO ALLA LIUC

Ristorazione per anziani, svelati i segreti

CASTELLANZA - Ristorazione nelle residenze sanitarie assistenziali: quanto è importante? La risposta è scontata, ma l'osservatorio settoriale sulle Rsa della Liuc Business School ha provato a raccogliere dati precisi.

Tra settembre 2016 e febbraio 2017 ha condotto un'indagine su 53 residenze (13 della provincia di Varese) per un totale di circa settemila posti letto. I risultati sono stati presentati ieri alla **Liuc** - Università Cattaneo, in un convegno a cui hanno partecipato 150 tra rappresentanti di enti gestori e stakeholder. Scopo: favorire un confronto basato su evidenze scientifiche che contribuisca al miglioramento dei servizi offerti dalle Rsa.

«La ricerca - riassume Antonio Sebastiano, direttore dell'Osservatorio - ha messo in luce aspetti organizzativi, qualitativi e naturalmente economici. Per le Rsa i servizi alberghieri rappresentano circa il 20 per cento dei costi. Di questi, il 50 per cento è riconducibile alla ristorazione». In sintesi, sul versante gestionale oltre la metà delle Rsa, pur avendo cucine proprie, appalta all'esterno il servizio mentre il 45,3 per cento lo gestisce in proprio. Risulta leggermente più economica la seconda soluzione, mentre si registrano differenze sensibili se si prendono in considerazione le dimensioni delle strutture: quando sono piccole i costi salgono. Quanto agli ospiti, il quadro è influenzato dall'età



sempre più alta. Quella media di ingresso oggi è oltre gli 85 anni, con conseguenza sulle esigenze dei pazienti, che devono essere alimentati artificialmente (4,1 per cento), imboccati o comunque assistiti (31) o alimentati con una dieta a consistenza modificata (29,4). Infine un occhio di riguardo è stato riservato alle preferenze alimentari, con una vera e propria classifica dei piatti più apprezzati. «Sono dati importanti - conclude Sebastiano - perché incidono sul rapporto con le famiglie, molto attente ai servizi alberghieri. Inoltre, è facile intuirlo, la ristorazione è fondamentale per la qualità della vita».

Stefano Tosi

