

Quanto costa la ristorazione nelle case di riposo?

È il quesito che è stato affrontato in un convegno alla Liuc. L'Osservatorio settoriale delle RSA ha analizzato costi, modelli e sistemi di 52 strutture



Quanto incide la ristorazione nei costi delle case di riposo? È stato il campo di indagine dell'**Osservatorio settoriale delle RSA della Liuc**. Il **direttore Antonio Sebastiano**, ha illustrato questa mattina, giovedì 4 maggio, i risultati di un sondaggio che ha coinvolto **53 strutture residenziali per anziani**.

L'indagine era finalizzata ad approfondire gli aspetti organizzativi, economici e gestionali del servizio di ristorazione.

La ristorazione è, di fatto, di un servizio che non viene considerato essenziale per l'attività ed è per questo che molte realtà, soprattutto medio piccole, hanno preferito **esternalizzarlo**. « Se ciò è vero a livello teorico – ha spiegato **Antonio Sebastiano** -, sul piano sostanziale i servizi alberghieri contribuiscono con forza a determinare le **percezioni di qualità di ospiti e familiari**,

essendo valutabili con molta più immediatezza rispetto ai servizi core (assistenza). Incidono nel determinare la qualità di vita degli ospiti in RSA, soprattutto con riferimento alla ristorazione, e occupano una posizione non secondaria sulla complessiva struttura dei costi della gestione caratteristica, al punto da essere oggetto di attenzione crescente anche da parte del terzo pagante (Regione)»

Tra il mese di settembre 2016 ed il mese di febbraio 2017, l'Osservatorio Settoriale sulle RSA della LIUC Università Cattaneo, ha condotto l'indagine, a cui ha aderito **un campione di RSA che rappresenta 6.585 utenti** (90% di Regione Lombardia e 10% provenienti da altre Regioni).

In media il 4,1% degli ospiti è alimentato artificialmente ed il 31,1% necessita di assistenza (es: imboccamento) durante i pasti. Il 29,4% degli ospiti deve seguire una dieta con consistenza modificata (addensante e/o pasto frullato). Questi dati sull'alimentazione riflettono la popolazione target prevalente di anziani oggi presente nelle RSA.

La gestione interna del servizio (45,3% del campione) e la gestione in appalto, ma sempre con cucina presente all'interno della struttura (52,8% del campione), **sono le due soluzioni prevalenti** che tendono anche ad essere abbastanza equidistribuite all'interno del campione. Il servizio interno è riscontrabile nel caso di grandi strutture, mentre l'esternalizzazione è più diffusa in RSA che accolgono al massimo 60 ospiti ma anche per RSA di medie dimensioni (max 120 ospiti)

Il costo medio del servizio di ristorazione a giornata alimentare è di 9,54 Euro/die, pur a fronte di un panorama estremamente eterogeneo (dai 6,5 ai 14 euro). In media la gestione interna risulta leggermente più conveniente rispetto all'affidamento in appalto. **Sono le RSA piccole a dover far fronte ai costi più alti per la gestione del servizio di ristorazione**, probabilmente in ragione di una maggiore incidenza dei costi fissi e l'impossibilità di beneficiare di economie di scala. Le performance economiche migliori, in termini di efficientamento del servizio, si osservano nelle RSA medio-grandi, dove la gestione interna evidenzia un costo medio di 8,21 Euro/die contro gli 8,68 Euro/die della gestione esterna.

di Redazione
redazione@varesenews.it

Pubblicato il 04 maggio 2017

Disclaimer - Copyright © 2000 - 2017 varesenews.it. Tutti i diritti riservati
VareseNews è un marchio di Varese web srl P.IVA 02588310124, Via Gianfranco Miglio n.5 - 21045 Gazzada Schianno (VA)
Tel. +39.0332.873094 / 873168
Testata registrata presso il Tribunale di Varese n.679 - Direttore responsabile: Marco Giovannelli