
EXPOSANITA' - XV Mostra internazionale al servizio della sanità e della salute
27 maggio 2006 - Bologna

Le nuove frontiere della distribuzione automatica:
dalle sperimentazioni gestionali alle garanzie per i cittadini

La filiera corta nella ristorazione dell'AUSL di Bologna

EMILIA GUBERTI

I PRESUPPOSTI DEL PROGETTO

Necessità di:

Razionalizzare il servizio di ristorazione ospedaliera a seguito della costituzione della nuova azienda sanitaria di Bologna

Sviluppare processi di coinvolgimento di pazienti, personale e comunità locale

METODOLOGIA DI LAVORO

Costituzione di un gruppo misto a carattere interdisciplinare avviato nell'ambito del **PROGRAMMA AZIENDALE HPH** (Health Promoting Hospital -OMS)

C.Lesi, P.Beltrami, E.Guberti,
C.Giannone, A.M.Barilli, D.Bosco, R.Borgogno,
M.C Chirico L.Fauni, A.Albertini, P.Magnavita
L.Prete, M. Malaguti, G.Nobili, W. Orsi, P. Pesci

Il gruppo ha **condiviso la PIANIFICAZIONE** e definito gli **OBIETTIVI** del progetto

IL PERCORSO

Analisi della situazione esistente nei **NOVE OSPEDALI** dell'Azienda USL:

AUDIT DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Studio dei fattori che influenzano il processo produttivo, analisi delle criticità e delle possibili alternative

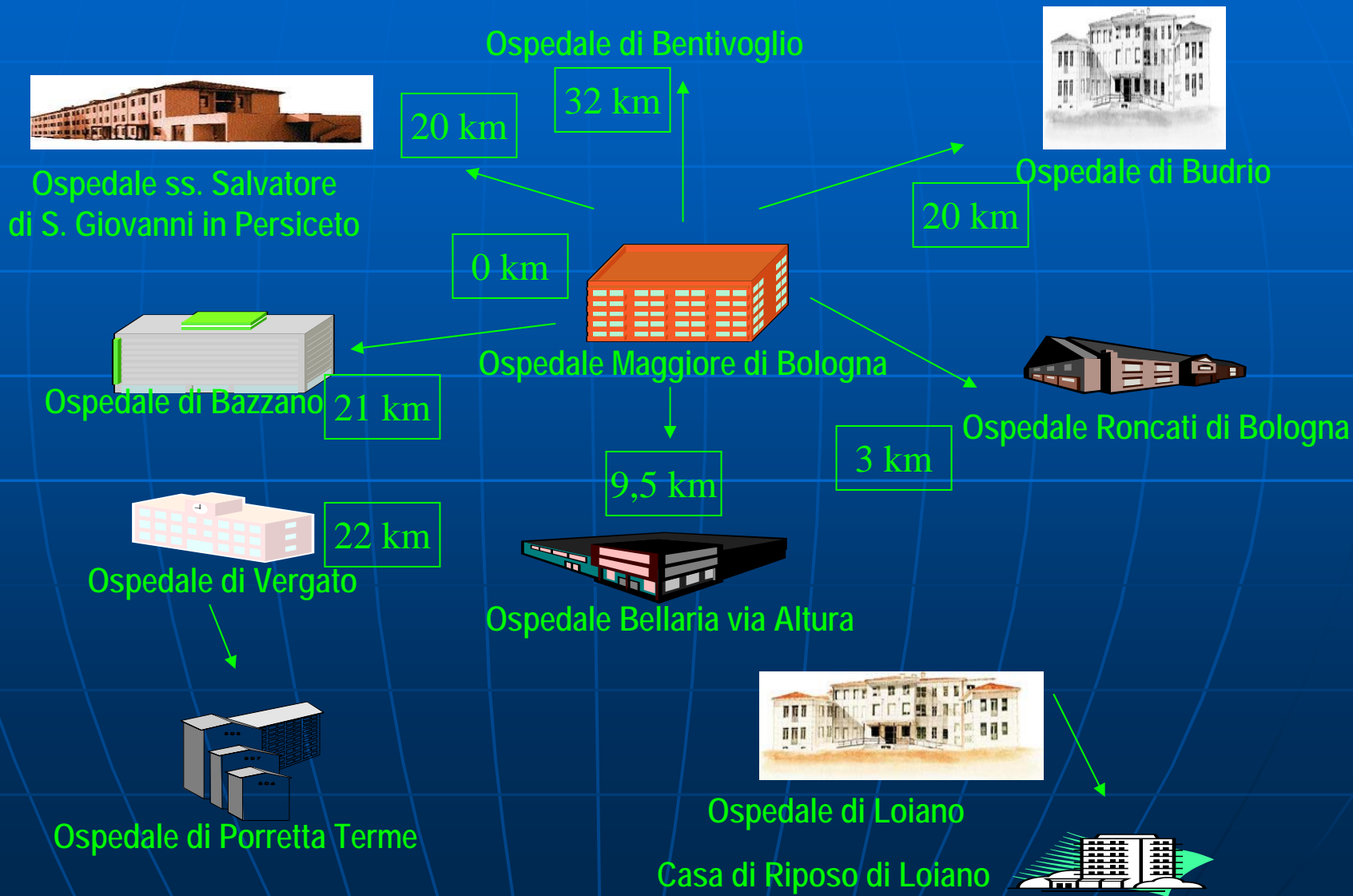
REVISIONE DEGLI STANDARD COMPLESSIVI del servizio in materia igienico sanitaria e nutrizionale

GESTIONE DELLA COMPLESSITA':

Oltre 1.100.000 pasti /anno per i degenti e 350.000 per gli operatori

Situazione logistica

Il Territorio



GLI OBIETTIVI

Sviluppare, nell'ambito della
RESPONSABILITA' SOCIALE D'IMPRESA,
percorsi tesi a :

- **SALVAGUARDARE GLI STANDARD DI LEGGE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, I REQUISITI NUTRIZIONALI E GLI ASPETTI DI COMFORT ALBERGHIERO**
- **SALVAGUARDARE L'AMBIENTE
(STRUMENTI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE)**
- **SOSTENERE LE ECONOMIE LOCALI**
- **PROMUOVERE LA SOLIDARIETA' SOCIALE**

SALVAGUARDIA DELLA SICUREZZA IGIENICA PREREQUISITO INDISPENSABILE a garanzia della qualità del Servizio di Ristorazione

Oltre a Requisiti di Legge

- **Limiti aggiuntivi parametri microbiologici e chimico-fisici** a garanzia di utenza sensibile
- **Prevista una quota di prodotti a lotta integrata o biologici, tipici e tradizionali** (L. 488/ 1999 – finanziaria 2000; L. RER n° 29 del 4 novembre 2002)
- **Garantiti prodotti e preparazioni idonee ad esigenze dietologiche particolari (celiaci, diabetici, neuropatici ecc.)** assicurando i relativi prodotti dietetici.

SALVAGUARDIA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE a garanzia della qualità del Servizio di Ristorazione

- **Progetto nello spirito delle più recenti normative europee in materia alimentare:** Regolamento CE 178/2002 prevede di coniugare **qualità e sicurezza alimentare nel rispetto delle produzioni tipiche.**
- Le **produzioni alimentari locali**, sono peraltro, caratterizzate da una rilevante presenza di produzioni a **lotta integrata** con basso utilizzo di pesticidi e da una significativa presenza di **prodotti biologici**
- Inoltre il rapido passaggio dalla produzione al consumo (**principio della catena corta**) consente il consumo di prodotti di stagione ed un ridotto impiego di conservanti

VALORIZZAZIONE DEL COMFORT: *umanizzazione della vita in ospedale e benessere relazionale*

ALCUNI OBIETTIVI SPECIFICI:

- **Garantire la personalizzazione del servizio**
(flessibilità orari ; personalizzazione ; attenzione ai bambini)
- **Fornire maggiori informazioni agli utenti e alle famiglie**
(in ambito dietetico e nutrizionale con il coinvolgimento attivo del personale dei reparti)
- **Sostenere la qualità della presentazione dei cibi e la gradibilità del pasto servito**

UN “VALORE AGGIUNTO”: attenzione ai temi
della “sostenibilità ambientale”

attraverso

Acquisti Pubblici Verdi

(Green Public Procurement-GPP)

**PRODOTTI E SERVIZI CHE HANNO UN MINORE,
OVVERO UN RIDOTTO, EFFETTO SULLA SALUTE
UMANA E SULL’AMBIENTE**

rispetto ad altri prodotti o servizi utilizzati allo stesso scopo”

e la valorizzazione delle **Biodiversità**

Acquisti Pubblici Verdi

SISTEMA INTEGRATO DI ACQUISTI ECOLOGICI

L'impatto dei **mezzi di locomozione** usati per il trasporto dei pasti

Il volume e la tipologia degli **imballaggi**

Le **tecnologie di produzione a minor consumo energetico**

Il **consumo idrico**

Il sistema di smaltimento dei **rifiuti** (compostaggio)

LA VALORIZZAZIONE DELLE BIODIVERSITÀ

Nel progetto è previsto l'introduzione nei menu di prodotti tradizionali in sostituzione di quelli convenzionali (10 giorni all'anno)

L'inserimento viene sostenuto da specifiche iniziative di carattere educativo e comunicativo rivolte a pazienti familiari ed operatori (**LABORATORI DEL GUSTO**)

L'adozione da parte dell'Azienda di questi prodotti tradizionali avviene in collaborazione con **Slow Food** in quanto molti di questi prodotti fanno parte dei **Presìdi** costituiti dalla medesima associazione

UN “VALORE AGGIUNTO”: il sostegno all’economia locale

Una sperimentazione di una proficua **sinergia tra enti**:

Azienda USL ed Ente Locale sperimentano una modalità di gestione innovativa prevedendo la preparazione dei pasti in una sede unica

Sede unica con **preparazione distinta** dei pasti per le diverse utenze

Appalto privilegia **i rapporti con l’economia e le produzioni locali**,
sulla base delle potenzialità censite sul territorio

Si premiano i concorrenti che si impegnano ad utilizzare prodotti locali, attraverso convenzioni, con fornitori di zona

(FILIERA CORTA)

e a gestire correttamente la frazione umida dei RIFIUTI (compost)

da utilizzare per la concimazione dei campi dei produttori locali

Dai prodotti nazionali/europei a quelli locali / GPP

- La gestione diretta della ristorazione da parte dell' AUSL **non le consentiva scegliere fornitori locali perché in contrasto con le leggi UE** (derrate alimentari per l'80% di provenienza nazionale e/o europea, in parte extraeuropea).
- La politica dell' AUSL, che trasferisce all'azienda di gestione esterna anche la responsabilità degli acquisti, favorisce **l'acquisto di prodotti regionali oltre che locali**. Tale provenienza è inserita nel meccanismo di valutazione delle offerte.
- Questo tipo di scelta è coerente con le direttive comunitarie 2004/17/CE relativamente alle procedure di acquisto di beni e servizi e con il **GPP (= green public procurement)**

UN PERCORSO DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Recupero di alimenti non consumati
all'interno della ristorazione ospedaliera
(**garanzia di requisiti nutrizionali e igienico sanitari**)

a favore di **soggetti svantaggiati**

Un aiuto nel garantire la sicurezza è la
vicinanza anche fisica fra donatore e
ricevente **“catena corta”**

UNA NUOVA OPPORTUNITA'

- Rinnovo trattativa privata servizio di ristoro mediante distributori automatici

OCCASIONE per

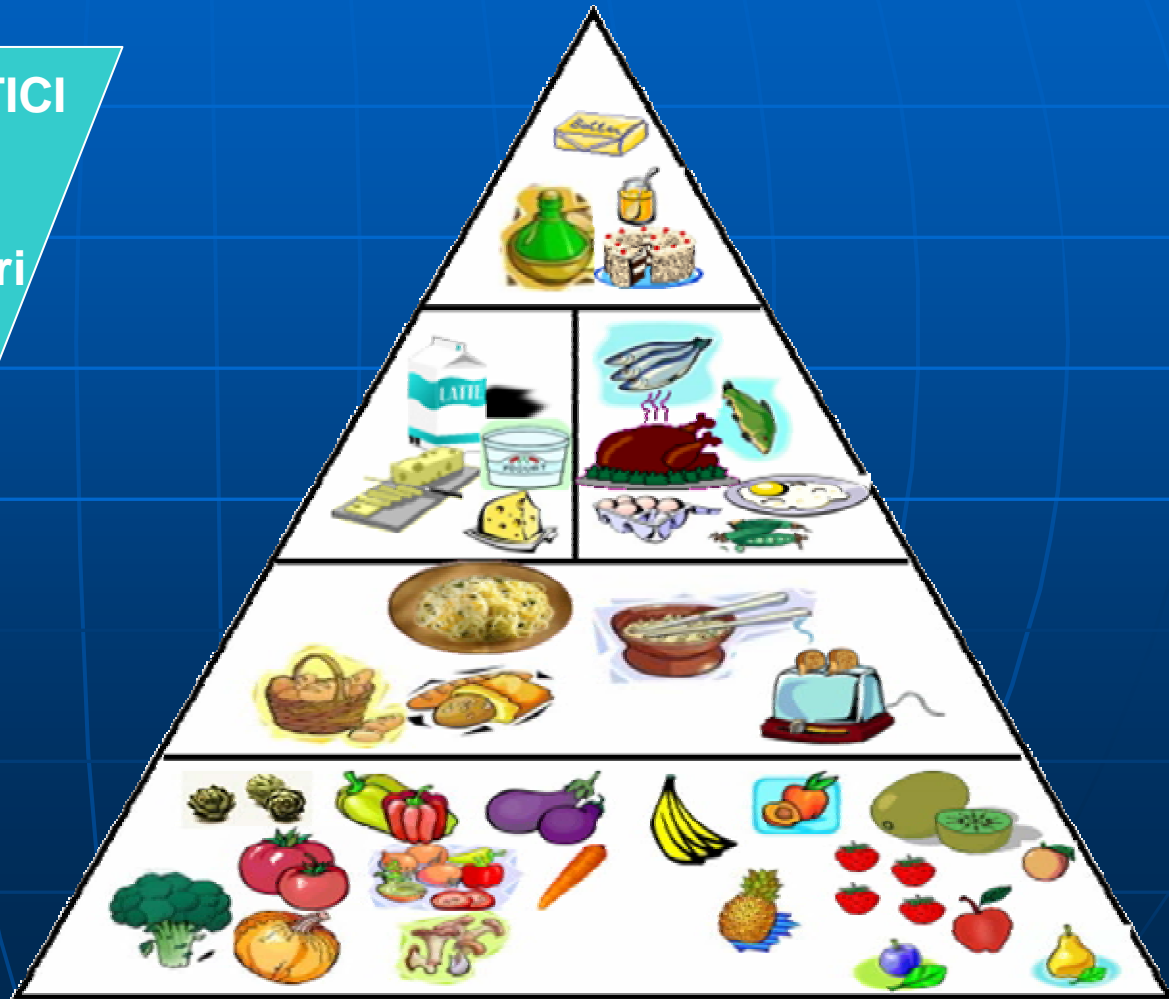
- Promuovere l'offerta di scelte dietetiche sane per dipendenti ed utenti strutture assistenziali

Invertire la Piramide degli ALIMENTI nei Distributori Automatici

DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Prodotti con eccesso
di grassi saturi, zuccheri
sale, conservanti

poveri di elementi
protettivi



Dare “voce” ai diretti interessati
SONDAGGIO GRADIMENTO
(CIBI E BEVANDE) DISTRIBUTORI AUTOMATICI
STRUTTURE DELL’AZIENDA USL DI BOLOGNA

Verificare opinione dei dipendenti/utenti dei distributori automatici (cibi e bevande) entro le strutture sanitarie dell’azienda Usl, per **migliorare la qualità e l’offerta sia dei prodotti che del servizio**, raccogliendo elementi utili alla scelta del **nuovo fornitore.**

Materiali e metodi

marzo 2006

proposto ai dipendenti dell'Azienda UsI di Bologna

- **Questionario**

(12 domande a risposte singole, multiple e aperte)
tramite la Intranet Aziendale ha raggiunto **oltre 4000 dipendenti** (pari al 50% del totale) invitati a rispondere per via telematica nell'arco di una settimana .

- **Elaborazione statistica** entro il mese di aprile 06
- **Restituzione dei risultati** entro il mese di maggio 06.

I RISULTATI

Risposte: 820 persone = 20 % interpellati

sesso : 67% donne , 33 % di uomini

età : fra 18 e 65 anni

professione: 43 % inferm., ostetrici, ASV, fisiot., dietiste
16 % tecnici sanitari, amministrativi
13 % medici, biologi, veterinari, farmacisti

sedi di lavoro: 39 % ospedali
27 % poliambulatori – poli sanitari
11 % DSP 8% DSM
6 % D. Generale 5 % , D. distretti sanitari

I RISULTATI migliorare il servizio

- a) manutenzione (mancato resto, mancata erogazione, sostituzione distributori rotti)
- b) referente per eventuali rimborsi e reclami
- c) pulizia
- d) attenzione ai cibi scaduti
- e) tempi di rifornimento considerando anche prefestivi
- d) se possibile ridurre i prezzi
- e) aumentare il numero dei distributori automatici

I RISULTATI

91,5% consuma le bevande calde:

caffè	68 %
tè al limone	31 %
cioccolato	23 %
cappuccino	15 %
caffè d'orzo	12 %
caffè decaffeinato	6 %
cioccolato al latte	5 %
latte macchiato	5 %
cappuccino d'orzo	3 %

.....

I RISULTATI

35,6% consuma le bevande fredde

56 % di acqua minerale naturale

22 % di acqua minerale gassata

17 % di tè al limone

15 % bevande a base di cola

5 % di aranciata dolce

29,5% consuma gli snack

34 % per i cibi salati

23 % dei cibi dolci

7 % dei succhi di frutta

QUALITÀ DEI PRODOTTI FORNITI

QUALITA' prodotto	buona	sufficiente	scarsa
bevande calde	20,7%	45,1%	29%
bevande fredde	45,2%	16,5%	5,5%
snack	11,5%	25,2%	21%

I RISULTATI

75% intervistati vorrebbe più possibilità di scelta e si dichiara non soddisfatto della qualità dei prodotti disponibili

cosa si vorrebbe trovare nei distributori:

54% yogurt

51% frutta fresca

36% insalate

28% panini

27% prodotti alimentari **biologici**

25% i prodotti dietetici **light**

3% i gelati

30% prodotti del commercio **equo-solidale**

PROPOSTE di miglioramento

Creare un **gruppo di “assaggiatori”** dei prodotti che saranno offerti dalle macchine distributrici sia per **scegliere** quelli migliori sia per **monitorare la loro qualità** nel corso del tempo.

Altre idee : creazione di un **‘angolo pausa ’** con sedie e tavolini, ed altri comfort (tovagliolini, fornelli scaldavivande, disponibilità di bottiglie di acqua da un litro e mezzo, di tovagliolini...)

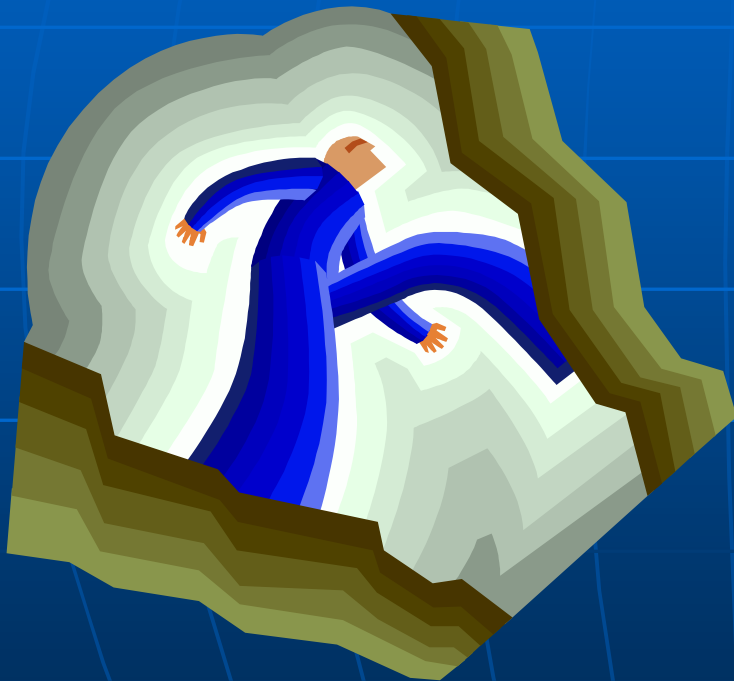
Per adulti in età lavorativa

- Promuovere l'offerta da parte dei datori di lavoro di **scelte dietetiche sane** nelle mense aziendali e **facilitare la pratica di un'attività motoria e sportiva** da parte dei dipendenti.

NELLA SCUOLA

- Favorire la disponibilità di scelte dietetiche sane a scuola
- Speciale riguardo all'eccessivo introito energetico da spuntini calorici e bevande dolcificate, *attraverso interventi*
- composizione dei menù delle mense scolastiche
- **distributori automatici** per proporre la dispensazione di spuntini a base di frutta o verdura fresche.

■ *Sfide*



Promozione Stili di Vita Protettivi per la Salute

Piano Nazionale per la prevenzione
2005/2007

Prevenzione Malattie CV
Diabete
Obesità
Tumori

**ALIMENTAZIONE ed
ATTIVITA' MOTORIA**

Estendere la rete delle collaborazioni

Attivare sinergie ed alleanze fra

- **Sanità pubblica (dipartimenti di prevenzione, servizi ospedalieri e territoriali di diagnosi e cura), SSN**
- **Imprese alimentari e loro associazioni**
- **Associazioni dei cittadini/utenti**
- **Mondo accademico**
- **Mass Media....**

Mobilitare le risorse della comunità per identificare e risolvere i problemi di stili alimentari errati anche attraverso
ricerca di nuove intuizioni e soluzioni innovative

**Grazie
dell'attenzione !**

**Unità Operativa Igiene Alimenti e
Nutrizione Az USL di Bologna
via Gramsci 12- tel 051-6079828
*e-mail mangiare sicuro@ausl.bo.it***