

I metodi di confezionamento dei pasti destinati ai pazienti ospedalieri hanno subito una grossa mutazione nel corso degli ultimi dieci anni; dal vecchio sistema della distribuzione con carrello in multi porzione si è passati, in molte realtà, al vassoio personalizzato.

Per la verità, il sistema del vassoio personalizzato era molto diffuso già negli anni Ottanta (in molti ricorderanno il "mitico" sistema "episistem" brevettato dalla Zanussi con i coperchi in acciaio inox del peso di circa 700 grammi cadauno). Parecchi ospedali che l'avevano adottato, dopo qualche tempo l'abbandonarono, per tornare al più tradizionale carrello multi porzione. I motivi che indussero svariate amministrazioni a tornare sui propri passi furono molteplici. In primo luogo, la non alta professionalità degli operatori, per lo più dipendenti dagli enti, e la scarsa elasticità nell'organizzazione del lavoro: trattandosi infatti di personale con contratto a tempo pieno, si aveva il paradosso di disporre di un monte ore elevato ed un numero di

Ritorno AL PASSATO

In tempo di crisi, il vassoio personalizzato lascia lentamente il posto al carrello multi porzione. Vediamo perché

operatori insufficiente rispetto alle reali necessità per consentire il corretto funzionamento del modello di erogazione dei pasti in corsia. In molti casi, il sistema di distribuzione con vassoio personalizzato era stato adottato anche in ospedali con un flusso di degenti inadeguato al modello organizzativo, soprattutto perché il personale non era sufficiente per un corretto svolgimento delle operazioni.

Questa considerazione è tutt'oggi valida. Infatti è ormai dimostrato che il suo impiego non è consigliabile quando il numero dei pasti prodotti per turno è inferiore a 300/400.

Sul finire degli anni Novanta si è assistito ad una ripresa negli ospedali del sistema di confezionamento dei pasti con vassoio personalizzato. Questo trend è stato alimentato dalla fase di passaggio dalla gestione diretta alla





gestione in appalto del servizio di ristorazione, poichè i caterer hanno potuto mettere in campo un'elasticità maggiore nell'organizzazione del lavoro preclusa a un ente pubblico. Parallelamente, le aziende produttrici di attrezzature hanno investito molto nella ricerca, mettendo a disposizione del mercato apparecchiature sofisticate, con alto livello di tecnologia, in grado di garantire il mantenimento delle temperature all'interno dei valori prefissati nel campo dei sistemi di conservazione dei pasti confezionati, proprio col sistema del vassoio personalizzato. Il sistema prevede la dotazione della cucina di un nastro di confezionamento della lunghezza variabile (da nove a undici metri), di carrelli per il contenimento dei vasellami, di carrelli per il mantenimento del cibo e per la conservazione durante il trasporto delle vivande. Per far funzionare il nastro a regime occorrono in media dai sette ai nove operatori anche in presenza di un numero di pasti limitato, altrimenti, in molti casi, il nastro trasportatore finirebbe per essere usato come piano d'appoggio per comporre il vassoio, con conseguente abbassamento di temperatura per le pietanze calde ed innalzamento di temperatura per quelle refrigerate, non risultando più un processo in continuo. Il numero dei vassoi che viene confezionato su un nastro a pieno regime è pari a circa sette al minuto.

Una questione di costi

Per facilitare il confronto prendiamo come riferimento un ospedale in cui siano richiesti cinquecento pasti a

pranzo ed altrettanti a cena, con venticinque reparti e venti pazienti per reparto. I vassoi utilizzati possono essere di due tipi a seconda del tipo di carrello impiegato. I carrelli possono essere "attivi", vale a dire che durante lo stazionamento ed il trasporto sono alimentati elettricamente sia l'impianto frigorifero sia il vano caldo, in modo da mantenere la temperatura ai livelli prefissati (altri carrelli possono essere attivi solo nella fase di stazionamento ed isotermici durante il trasporto); oppure appartenere alla categoria dei cosiddetti neutri. Nel caso dei carrelli attivi, i vassoi utilizzati sono neutri e le vivande rispettano un lay out predefinito, in

modo tale che i piatti refrigerati siano inseriti nei vani refrigerati e i piatti caldi nel vano riscaldato. Nel caso dei carrelli neutri invece, sono utilizzati vassoi isotermici in grado di mantenere la temperatura durante il trasporto. La scelta della tipologia dei carrelli è legata alla distanza da percorrere, al loro costo e a quello della manutenzione, chiaramente più elevato nei carrelli attivi. Il costo di un carrello termico attivo fra quelli più utilizzati è di circa ottomila euro ed esso ha una durata, se ben mantenuto, di otto o nove anni. Il prezzo di piatti posate e bicchieri ammonta a circa venticinque euro per vassoio. Per soddisfare le esigenze del caso in esame occorrono venticinque carrelli, per un costo complessivo di duecentomila euro, mentre per piatti posate e bicchieri occorrono dodicimilacinquecento euro. In termini di ore necessarie per il confezionamento considerando sette pasti al minuto, occorrono undici ore lavorative per il pranzo ed altrettante per la cena, con l'impiego di otto persone per un tempo di un ora e dieci minuti; a questi vanno aggiunti i tempi di trasporto, comunque uguali nei due sistemi. Per la distribuzione dei reparti, in media il tempo è di



venti minuti (un vassoio al minuto), per un tempo complessivo di otto ore e mezza per turno. A questo dato va aggiunto il tempo necessario per il ritiro dei vassoi, che ammonta a quattro ore complessive (escludendo il tempo per il trasporto). Quindi, complessivamente, occorrono ventitre ore circa per il pranzo ed altrettante per la cena. Con questi dati siamo in grado di calcolare l'incidenza per pasto del costo del sistema di confezionamento con vassoio personalizzato.

Un passo indietro

Prendiamo ora in considerazione il sistema di confezionamento multi porzione. Partendo però da una considerazione: la prenotazione dei pasti personalizzata prescinde dalla modalità di confezionamento. L'unica differenza sta nel fatto che la composizione del vassoio avviene in un caso al nastro e nell'altro nel momento della

somministrazione. Con il carrello multi porzione non vi è la necessità di un'organizzazione rigida del personale al momento del confezionamento: le vivande sono inserite nei carrelli termici direttamente dal personale di cucina man mano che le preparazioni



sono pronte. Anche gli spazi necessari sono ridotti. Il sistema quindi ha un'organizzazione elastica e ben si adatta anche alle piccole realtà, nè si ha necessità di disporre di personale specifico per il confezionamento.

Anche in questo campo le aziende che producono attrezzature hanno migliorato l'offerta proponendo al mercato modelli di carrelli curati nell'estetica e tecnologicamente avanzati. In sostituzione dei prodotti di qualche anno fa, vengono proposti veri e propri self service mobili. Vediamo ora, innanzitutto, quante ore sono necessarie con questo sistema.

Abbiamo visto che non sono richieste ore in più rispetto a quelle di produzione dei pasti, se non in minima quantità. Per la distribuzione occorrono circa trenta minuti per reparto.

Complessivamente ci vorranno quindi dodici ore e cinquanta minuti. Per la raccolta dei vassoi vuoti occorrono in questo caso circa sei ore. Il problema

RISTORAZIONE SANITARIA

che si pone come criticità è, in questo caso, il cibo avanzato, in particolare per i liquidi. La questione non si pone se i reparti posseggono una zona lavaggio, ma questa circostanza si verifica di rado, quindi occorre un carrello ove convogliare ciò che resta nei piatti e un altro carrello per quelli sporchi (stesso carrello che conteneva i piatti puliti). Il costo di un carrello per la multi porzione è di circa settemilacinquecento euro; il costo del set completo di piatti, bicchieri e posate è uguale a quello del primo caso (venticinque euro a vassoio).

Date le premesse, è possibile procedere ad un confronto tra i due sistemi ed i relativi costi.

Dalla tabella sottostante si evince chiaramente che il sistema multi porzione è imbattibile sotto il profilo degli esborsi.

Tali considerazioni di carattere economico non devono essere sfuggite a molti amministratori di aziende sanitarie inglesi e tedesche che hanno abbandonato il vassoio personalizzato per tornare alla multi porzione.

Tutti e due i sistemi danno garanzie igieniche, a condizione che vengano rispettate le normali buone norme di lavorazione. In ultimo, affrontiamo il tema della prima colazione, di cui ci siamo occupati in un precedente articolo, a cui rimandiamo per eventuali



approfondimenti. Per questo momento della giornata alimentare, possiamo avere tre modalità di preparazione e confezionamento: con vassoio personalizzato, in multi porzione oppure con sistema alberghiero, in cui il vassoio è preparato direttamente nei reparti. In base ai nostri calcoli reali,

il costo della prima colazione è di un euro e ottanta centesimi nel caso del vassoio personalizzato, di un euro e venti centesimi nel caso del sistema multi porzione e di ottanta centesimi di euro nel caso della preparazione nei reparti. Sono molti gli enti che hanno adottato quest'ultimo sistema. ●

MODELLI A CONFRONTO

	VASSOIO PERSONALIZZATO	SISTEMA IN MULTI PORZIONE
investimento carrelli in euro	200.000	187.500
personale confezionamento	8	0
ore per confezionamento	11	0
ore per distribuzione	8 + 1/2	12 + 1/2
ore recupero vassoi	4	6
ore totali	23 + 1/2	18 + 1/2
costo personale in euro	376	296

Risparmio giornaliero (pranzo e cena) sul personale: 160 euro

Risparmio annuale: 58.400 euro