

# Migliorare SI PUÒ

**Budget in sofferenza, una qualità del pasto che scende. Anche se alle P.A. non mancano soluzioni alternative dai risultati apprezzabili**

In un momento di grave carenza di risorse economiche, gli enti pubblici (Comuni, ospedali, etc.) si trovano tra due fuochi: da un lato devono fare i conti con risorse economiche limitate, dall'altro garantire i servizi ad un livello di qualità accettabile. Tra questi rientrano i servizi di ristorazione.

Le stazioni appaltanti pubbliche, per far quadrare i conti, nella maggior parte dei casi intervengono sulla tipologia delle derrate, acquistando quelle che costano di meno sul mercato, come per esempio, prodotti convenzionali piuttosto che biologici. Queste scelte spesso incontrano l'opposizione da parte dei rappresentanti delle utenze, specie i genitori dei bambini, che non vogliono saperne di modificare il livello di qualità del servizio. Anzi, negli ultimi anni, le loro richieste si sono fatte più sofisticate, in alcuni casi si è arrivati a proteste clamorose, come a Milano dove hanno inscenato lo "sciopero antimensa", reclamando per i loro figli solo pasti dietetici. Motivo scatenante: i piccoli rifiutavano la carne non macinata nei centri cottura. In un'altra occasione, oggetto della contestazione è stata la provenienza delle mozzarelle: venivano dalla Germania. Non sono esempi isolati, e mettono a dura prova sia le aziende di ristorazione che le amministrazioni comunali.

## Prodotti del territorio

A diffondere la cultura della tradizione locale c'è anche un timore: che alcuni alimenti provenienti dall'estero siano geneticamente modificati, laddove la garanzia offerta dai prodotti nazionali è sicuramente maggiore. Le preoccupazioni, per la verità non sempre giustificate, sono amplificate dagli organi di stampa e da esponenti sia delle associazioni di categoria che di importanti istituzioni. Le amministrazioni, anche quelle più sensibili, si trovano nella difficoltà di coniugare l'esigenza di contenere i costi con quella di rispondere alle domande dei genitori, visto che non è sufficiente eliminare qualche prodotto per risolvere il problema.

Nella maggior parte dei casi, gli enti pubblici ripropongono pari pari i capi-



tolati precedenti, con le stesse specifiche tecniche, e magari con gli stessi prezzi. Non solo. Si registrano diversi casi in cui le amministrazioni, oltre al servizio di ristorazione, chiedono al gestore del servizio anche la ristrutturazione di cucine di proprietà, se non addirittura la costruzione di nuove, il che impone investimenti che verrebbero restituiti come quota di ammortamento nel prezzo del pasto; tuttavia, l'esiguo numero di coperti determina quote di ammortamento sempre elevate, che fanno lievitare il prezzo posto a base di gara. Inoltre, non sempre il prezzo tiene conto dei reali costi del servizio richiesto: in pratica, le stazioni appaltanti pretendono servizi con costi di produzione superiori al valore stimato posto a base di gara.

### Un mercato inquinato

Questo modo di operare determina l'affermarsi di aziende un po' avventuriere, che partecipano alle gare creando però problemi durante la gestione quando non rispettano le previsioni dei capitolati e le specifiche tecniche, con la speranza che nessuno effettui controlli. Come già detto in precedenza, ciò crea effetti negativi a cascata sul territorio, perché le amministrazioni vengono influenzate da questi prezzi.

Esistono percorsi alternativi per evitare tutto ciò? La risposta è sì. In primis, gli enti pubblici dovrebbero aggregarsi



per gestire in simbiosi alcuni servizi, come quello di ristorazione; tali aggregazioni dovrebbero coinvolgere non solo amministrazioni omogenee come i Comuni, ma anche i Comuni con le aziende sanitarie, le Rsa, etc.

In secondo luogo, è logico che se per ipotesi, tre Comuni confinanti erogano rispettivamente 1.500, 2.000 e 3.000 pasti al giorno, essi, invece di costruirsi ciascuno una propria cucina, gestissero

insieme il servizio, con le dovute specificità, appoggiandosi a un solo centro cottura, ne risulterebbe un abbattimento dei costi.

Lo stesso dicasi laddove, in piccoli centri, mettiamo caso l'ospedale, la scuola e la Rsa abbiano una propria cucina, con costi di conduzione da ristoranti di lusso: anche qui sarebbe più intelligente avere un solo centro che lavora per tutti.

### Come risparmiare

Per rendere più chiara l'utilità di questo modo di concepire la gestione di un servizio, facciamo l'ipotesi dei tre Comuni, che intendono costruirsi la propria cucina: nel primo caso, dovendo preparare 1.500 pasti, occorre una struttura di circa 600 mq, con un investimento (comprese le spese tecniche di oneri finanziari su un appalto che duri nove anni) di circa 1.600.000 euro; nel secondo caso si confezionano 2.000 pasti, il che implica una superficie di 900/1.000 mq e una spesa intorno ai 2.600.000 euro; nel terzo caso, infine, per preparare 3.000 pasti occorre una superficie di 1.500 mq, con un investimento su per giù di 3.850.000 euro. Complessivamente dunque, prevedendo tre cucine separate, occorrono spazi di circa 3.000 mq (più tutte le aree esterne





per transito automezzi e parcheggio), con un costo di circa 8.050.000 euro. Se in alternativa, ne venisse realizzata una sola per tutti e tre i Comuni, la superficie necessaria sarebbe di circa 2.000 mq con un costo di circa 5.100.000 euro, più basso rispetto alla prima ipotesi del 40%. Di più: a tale risparmio iniziale, vanno aggiunti quelli derivanti della gestione del servizio, a partire dal costo del personale (per esempio, per quanto attiene alle figure direzionali, si avrebbe un solo direttore e non tre, e un solo responsabile della sicurezza). Inoltre, la produttività oraria sarebbe sicuramente più elevata: le attrezzature sarebbero meglio sfruttate, diminuendo le ore di non utilizzo. Tutti questi argomenti dovrebbero essere sufficienti a convincere le stazioni appaltanti a cercare soluzioni di sinergia sul territorio con altre realtà: questa strategia garantirebbe servizi con standard di qualità elevati, a costi più

contenuti. Strategie di questo tipo rientrano a pieno titolo nel novero delle indicazioni che vengono fornite dal piano nazionale degli acquisiti verdi (GPP), perché riducono i volumi costruiti, gli utilizzi di energia necessaria ad alimentare le macchine e le attrezzature, l'impiego di acqua e di detersivi. Allo stesso tempo, liberano risorse. Infine, grazie ai risparmi ottenuti, si possono anche acquistare materiali da costruzione ecologicamente compatibili, si può usare energia proveniente da fonti rinnovabili (geotermica, fotovoltaica, etc.) e si può avere un servizio complessivamente più sostenibile sia dal punto di vista ambientale che economico.

### **Un'assurda resistenza**

A questo punto sorge una domanda: perché le amministrazioni, tranne rare eccezioni, si ostinano a seguire percorsi diversi, tradizionali, che spesso hanno come effetto quello di aumentare i costi



del servizio? I motivi sono di natura sostanzialmente politica: intanto, le amministrazioni hanno giunte che sono espressione di schieramenti politici diversi; in più, esistono pregiudizi duri a morire per cui si ritiene che i pasti per i bambini non possano essere preparati nella cucina di un ospedale. Certo è che i pasti, come la gestione efficiente di un servizio, non hanno o perlomeno non dovrebbero avere, colore politico, ma solamente un obiettivo: assicurare il miglior servizio al minor costo. Questo dovrebbe essere lo scopo di qualunque ente che gestisce la cosa pubblica.

La realtà purtroppo ci insegna che non sempre semplici considerazioni di buon senso trovano adepti tra i gestori del ser-

vizio. Un esempio per tutti: un Comune della Lombardia aveva previsto un appalto che contemplava la costruzione di un unico centro cottura al posto delle sette cucine dove in precedenza erano prodotti i 1.200 pasti giornalieri: in strutture vecchie, quasi tutte fuori norma per di più, tanto che mancavano spogliatoi e le celle erano mal posizionate, il che determinava costi altissimi sia di personale sia di gestione. Il prezzo del servizio sarebbe più o meno rimasto identico a quello della gestione precedente (con le sette cucine); una scelta intelligente in quanto i risparmi ottenuti con una migliore organizzazione del servizio sarebbero stati dirottati per la costruzione della nuova cucina.

A seguito delle elezioni politiche, però, la giunta era stata sostituita nel frattempo da una nuova formazione di segno opposto. La quale, tra le prime cose, anziché ringraziare i predecessori per la scelta effettuata, ha affermato la propria contrarietà alla soluzione della cucina unica, ritenendola errata. Lascio al lettore ogni commento. Le amministrazioni limitrofe dello stesso orientamento politico già da tempo avevano optato per la cucina unica, ma quando il pregiudizio prevale sul buon senso è difficile ottenere dei risultati positivi.

### Una disponibilità premiante

Esistono sicuramente delle "oasi felici" in cui sono stati superati questi pregiudizi, con esiti più che favorevoli. Basti ricordare l'accordo raggiunto tra la ASL di Bologna e l'Istituto Ortopedico Rizzoli, il Comune di Loiano e quello di Bazzano, che tre anni fa hanno deciso di gestire con un unico appalto tutti i servizi, utilizzando nel territorio di Loiano e di Bazzano le cucine degli ospedali per gli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie. Risultato: una riduzione significativa del prezzo di acquisto dei pasti e il miglioramento della qualità del servizio, in particolar modo del livello delle derrate impiegate, che provengono per la maggior parte dal territorio nazionale (nel caso del comune di Loiano), oppure dal territorio dell'Emilia Romagna. Inoltre, tutti gli enti che hanno preso parte all'accordo hanno ottenuto benefici economici importanti. Esempi come questo potrebbero essere riprodotti in moltissime realtà, soprattutto in aree di piccole dimensioni. Come è noto, alcune Regioni lungimiranti hanno assunto provvedimenti che prevedono l'obbligo di utilizzare prodotti locali nelle scuole e negli ospedali (tra esse ricordiamo la Regione Sardegna e la regione Veneto). Poiché spesso i prodotti locali, contrariamente a quanto si pensa, hanno costi maggiori rispetto a quelli provenienti da altre aree (a causa di problemi legati ad una logistica insufficiente), sarebbe stato interessante obbligare gli enti a consorzarsi per la gestione dei servizi di ristorazione, in modo da avere risorse finanziarie da destinare all'acquisto di derrate appunto del prodotto in loco. ●

