

il Giornale

Sabato 15 novembre 2014

L'analisi dell'Osservatorio ristorazione

«Pasti nei cestini, quanti sprechi in ospedale»

■ Nel 2013, su un totale di 1,85 miliardi di pasti serviti dalle imprese della ristorazione collettiva nel nostro Paese, 657 milioni sono stati destinati a strutture sanitarie (ospedali, cliniche, case di riposo), servendo quotidianamente per tre volte oltre un milione e mezzo di ammalati o anziani. A scattare la fotografia sui pasti ospedalieri è Carlo Scarsciotti, presidente dell'Angem, l'Associazione nazionale delle aziende per la ristorazione collettiva e portavoce di Oricon, Osservatorio sulla ristorazione collettiva e la nutrizione, che aggiunge: «Chiunque abbia dovuto trascorrere qualche giorno in un ospedale o sia andato a trovare un familiare o un amico

in una clinica o in una casa di riposo, si sarà sicuramente reso conto che parte dei pasti distribuiti ai degenti finisce nella pattumiera. È innegabile quanto intollerabile che alimenti e soldi dello Stato finiscano in un cestino dei rifiuti, quando invece le soluzioni sono a portata di mano». Una battaglia, quella della lotta ai cibi sprecati in ospedale, sostenuta anche dal numero uno dell'Angem: «Le nostre aziende operanti in ambito sanitario non hanno dati certi sugli sprechi in corsia, perché il personale non è autorizzato a ritirare i vassoi - afferma - ma gli studi rilevano che una revisione dei menù, ridurrebbe drasticamente questo fenomeno».