

Pugliese-Ciaccio, lodi a nuovo servizio ristorazione

Valutato positivamente dal 93% dei pazienti intervistati



- **redazione**
- Il 11 settembre 2017

Sono più che positivi i dati raccolti nel primo semestre del 2017 dal servizio dietetico dell'Azienda Ospedaliera Pugliese-Ciaccio di Catanzaro, guidata dal direttore generale dott. Giuseppe Panella, relativi al gradimento dei pazienti per il servizio di ristorazione ospedaliera gestita, da gennaio di quest'anno, dalle aziende Ristorart Toscana- Elior.

Soddisfazione è stata espressa dal direttore generale «per la qualità del servizio di ristorazione e per il risparmio prodotto dalla nuova gestione come evidenziato dal gradimento manifestato dal 93% dei pazienti intervistati. E' fondamentale per i soggetti ospedalizzati – ha continuato il dott. Panella – condurre una sana alimentazione ed avere un'elevata qualità della vita. Proprio per questo il mio ringraziamento va a quanti quotidianamente lavorano per il raggiungimento di tale obiettivo, dalla direzione medica al servizio dietetico e al personale tutto. I complimenti vanno anche alle aziende Ristorart Toscana – Elior – ha concluso – per aver iniziato in tempi record questo nuovo servizio, interagendo quotidianamente con il nostro personale ed ottenendo un risultato di gradimento importante da parte dei pazienti».

Il questionario, composto da 13 domande, è stato somministrato, nel rispetto dell'anonimato, ad un campione di 230 pazienti che sono stati ricoverati per almeno 3 giorni nei presidi ospedalieri dell'azienda sanitaria. Lo scopo di questa indagine frontale è continuare a promuovere il miglioramento del servizio offerto attraverso il coinvolgimento ed i suggerimenti dell'utenza, nella consapevolezza che il vitto ospedaliero gioca un ruolo determinante nella qualità di vita del paziente, nei tempi di degenza e riabilitazione ed, anche, nei costi a carico del Servizio Sanitario Nazionale. Non a caso le Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera ed Assistenziale riconoscono come elementi fondanti la centralità del paziente ospedalizzato ed il rispetto delle sue esigenze nutrizionali specifiche dal momento che proprio lo stato nutrizionale contribuisce non solo alla qualità della vita ma può costituire fattore di rischio per numerose malattie.

Tante le innovazioni significative apportate come l'opportunità di scegliere il pasto sui menu, per i pazienti sottoposti a dietoterapia specifica; l'utilizzo di contenitori separati per i condimenti dei primi piatti, al fine di mantenere il calore e migliorare lo stato di cottura dei cibi e un nuovo sistema di prenotazione dei pasti gestito da personale qualificato.