

Tabella 1. La lista delle priorità della ristorazione collettiva ospedaliera
(le priorità non hanno un ordine di esecuzione ma debbono essere contestuali)

Per facilitare la creazione di un proprio elenco di priorità, si fornisce una traccia con relativi pesi percentuali specifici, frutto di una mediazione equilibrata tra razionalità ed evidenza scientifica, con esigenze di sostenibilità, nell'accezione più ampia del termine.

Macroarea	Posizione della priorità	Priorità	Indicazione sul Peso % della priorità ± 3 punti	
Promozione della salute	01	Accorgimenti igienici (<i>prevenzione delle tossinfezioni ed avvelenamenti</i>)	15	29
	02	Aspetti nutrizionali (<i>promozione del benessere, prevenzione delle patologie croniche, terapia nutrizionale</i>)	14	
Gestione	03	Qualità delle materie prime (<i>marchi e denominazioni d'origine, prodotti BIO</i>)	13	50
	04	Comunicazione, informazione, educazione alimentare	12	
	05	Aspetti gastronomici	10	
	06	Definizione del costo minimo del pasto	9	
	08	Gestione delle emergenze	6	
Sviluppo sostenibile	07	Aspetti di sostenibilità ambientale nell'acquisto delle materie prime	8	12
	10	Gestione degli avanzi	4	
Legame con il territorio	09	Criteri etico-culturali identitari del territorio nella scelta dei prodotti (<i>da agricoltura sostenibile, da allevamenti garanti del benessere animale</i>)	5	9
	11	Potenziale ricaduta sulla popolazione locale	3	
	12	Valorizzazione dei prodotti a filiera locale	1	

Con tali indicazioni è possibile costruire strategie di ristorazione e capitolati dalle priorità chiaramente esplicitate, i cui effetti risultino più facilmente ed oggettivamente confrontabili, specie per macroarea.

