

*La partnership con il Policlinico decolla dal primo agosto grazie al progetto Smart Hospital e alla nuova concessione*



Bologna, 30 luglio 2016 – L'avvio del progetto Smart Hospital porterà numerose novità all'interno del Sant'Orsola, grazie a una partnership con il privato che investirà in questa direzione oltre 3 milioni di euro nei prossimi nove anni.

“Abbiamo voluto costruire – spiega il direttore dei Servizi di supporto alla persona Marco Storchi – un sistema di servizi diffusi innovativo, dinamico e sostenibile, capace di offrire un'accoglienza di qualità alle 20mila persone che ogni giorno frequentano il Policlinico tra pazienti, famigliari, personale sanitario e tecnico-amministrativo, studenti, volontari e fornitori. Con Smart Hospital realizziamo inoltre un passo in più per valorizzare il cibo come elemento della cura e supporto per rimanere in salute”.

Il progetto Smart Hospital è stata la base su cui – giunti a scadenza i precedenti contratti – sono stati messi a gara i servizi commerciali all'interno del Policlinico in modo integrato, superando la frammentarietà nella gestione. Con un'unica procedura sono stati affidati così la gestione dei bar e delle edicole, i distributori automatici per bevande e alimenti, la pubblicità all'interno dell'ospedale, il noleggio di televisori ed altri dispositivi per i pazienti, chiedendo ai partecipanti la disponibilità ad investire e ideare servizi integrativi per migliorare l'accoglienza.

La concessione è stata vinta da un raggruppamento di imprese che oltre alla capofila Sirio Ristorazione vede la presenza di Daem, Arch-o, Meneghini & Associati. La concessione partirà il primo agosto 2016 e avrà una durata di 9 anni. Per la gestione dei servizi le quattro aziende verseranno al Policlinico, oltre al pagamento delle utenze, un canone di 1,7 milioni ogni anno che potrà essere incrementato in proporzione all'eventuale aumento degli introiti.

Tra i servizi aggiuntivi previsti oltre all'allungamento degli orari dei bar (tre dalle 6.30 alle 20.00; uno dalle 6.30 alle 21.00; altri due dalle 6.30 alle 15.30) e alla maggiore apertura sia al sabato sia alla domenica, sempre fino alle 20 (eccetto il Padiglione 17 che garantirà il servizio fino alle ore 21.00), sempre sul fronte ristorazione spiccano l'apertura per step di nuovi esercizi come una pizzeria, laboratori

per incontri sul cibo aperti alla cittadinanza, una nuova linea di prodotti salutistici all'interno dei distributori automatici, l'allestimento di un orto interno.

Obiettivo di Smart Hospital è migliorare i servizi a 360 gradi: nel pacchetto, che sarà attivato gradualmente, sono compresi così anche un nuovo servizio di navetta interna, che a partire dall'autunno entrerà in supporto alla navetta aziendale, un servizio di bike & car sharing e un'offerta innovativa di dispositivi multimediali per i pazienti, con l'estensione del wi-fi.

*fonte: ufficio stampa*