



IX edizione FORUM N.A. Bologna 22 novembre 2017

***“La ristorazione presso i centri di servizio alla Persona:
dalla parte dei fruitori e degli operatori*”**

Mangiare bene e con gusto a VILLA SERENA

Delio Fiordispina
Direttore RSA Villa Serena - MONTAIONE

Cucina gestita con proprio personale Villa Serena

n. 107.404 pasti/anno

Refezione scolastica

Asilo nido

Scuola Infanzia

Scuola primaria

n. 38.123 pasti/anno

Altri servizi

Convegni/gruppi n. 737
pasti/anno

Mensa dipendenti n. 913

Mensa Carabinieri n. 721

Rinfreschi n. 1874

Produzione di **149.772** pasti
all'anno



- **L'obiettivo principale è quello di offrire un' alimentazione completa, sana, varia, gustosa, nel rispetto della tradizione.**



Sala pranzo

4

Elaborazione e verifica del menù

- **MENU CONCORDATO** con gli anziani
- **VERIFICHE** ed **AZIONI DI MIGLIORAMENTO** con gli operatori di ogni nucleo e la cucina.
- **ASSEMBLEE** con gli anziani e **INCONTRI** con il Comitato dei familiari.
- **MENU** definito nel dettaglio dalla **DIETISTA** sulla base delle preferenze e in base alle caratteristiche tecniche dei vari piatti
- **QUESTIONARI** di Customer Satisfaction



Sala pranzo

- Per consentire una migliore visualizzazione del MENU', ne è stato realizzato uno PER IMMAGINI.
- Il menù prevede, in generale, i PIATTI TIPICI della TRADIZIONE TOSCANA

MENU' DELLA 4° SETTIMANA
PIATTI DEL GIORNO
CENA

DI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
RODO	PASTINA	PASTINA	PASTINA	TORTELLINI IN BRODO	PASTINA	PA...
						
MODORO	PASTA POMODORO	PASTA POMODORO	PASTA POMODORO	PASTA POMODORO	PASTA POMODORO	PASTA P...
						
CHINO	BOLLITO PESCE E MAIONESE	FRITTATA DI ZUCCHINE	POMODORI RIPIENI	MOZZARELLA	SIMMENTHAL	FINOC...
						

Sala

Menù della domenica e delle festività

- **Il menù della domenica prevede piatti che non vengono proposti durante la settimana e comprende sempre il DOLCE e il CAFFÈ'.**
- **Il menù delle feste comandate viene elaborato dai cuochi, preliminarmente visionato dallo staff di Villa Serena e tiene conto dei piatti tipici della tradizione per le diverse festività.**





In occasione delle festività viene servito anche l'antipasto

- **Villa Serena organizza frequentemente convegni e incontri.**
- **In alcune occasioni i partecipanti ai convegni sono stati circa trecento.**
- **Per della cena di Natale 2016 con i parenti, la struttura mette a tavola, complessivamente, circa 450 persone.**



Sal

I compleanni

- Pranzo insieme ai parenti
- La torta di compleanno personalizzata preparata dalla cucina
- Rinfresco con tutti gli anziani il 1° giovedì del mese con la festa organizzato dall'Assoc. **Il Delfino Azzurro**





In occasione di particolari festività sono preparati piatti della tradizione toscana

Offerti non solo ai residenti ma anche ai presenti alle feste, altre RSA, scuole, volontari e visitatori

- **I cenci** a Carnevale
- Le **frittelle** nel giorno di San Giuseppe
- Le **caldarroste** per la mostra mercato del tartufo



Pranzo con i parenti

- Il giorno di ingresso i parenti restano a pranzo con il loro caro
- Su richiesta, i residenti possono pranzare con parenti o amici, quando lo desiderano
- In occasione delle festività, in sala pranzo sono presenti circa 50-60 parenti dei residenti



- L'alimentazione è utilizzata anche come stimolo multisensoriale: preparare piatti....
- Attività ad ogni nucleo per soddisfare i bisogni dello stare insieme
- Il mangiare scandisce i ritmi della giornata

Sala pranzo



- Le varianti e le accortezze riguardano per esempio la sostituzione del baccalà con merluzzo senza lisce oppure **pietanze che possono essere mangiate direttamente con le mani.**
- In questi reparti le **vettovaglie sono colorate** perché il residente necessita di una maggiore visualizzazione del cibo nel piatto.
- Non vengono mai frullati insieme i cibi, ma primo, secondo e contorno in modo separato



- **Importanza del momento del pasto, da un punto di vista fisico, psicologico e relazionale**
- **Ambiente accogliente e capace di stimolare le capacità sensoriali, cognitive e relazionali delle persone**
- **Particolare attenzione al momento della distribuzione da parte del personale impegnato, favorire un clima tranquillo**
- **Apparecchiatura adeguata come se si fosse ad un ristorante**



- **Salette con pochi posti**
- **Parlare e stimolare la conversazione, incentrandola sul pasto**
- **“Studiare strategie” per contenere chi disturba**
- **Fare mangiare gli anziani il più possibile da soli, cercare di non imboccarli**
- **Per i casi problematici quando di imbrocca sedersi a tavola insieme**



Nell'ambito dei gruppi di miglioramento nel confronto dello staff con cucina e operatori abbiamo deciso, la settimana scorsa, di:

- migliorare la colazione variandola spesso, per renderla più appetitosa, e per introdurre prodotti tradizionali come il pane arrostito, il mieleed altri prodotti naturali.

-Per lottare contro la stipsi introdurre ancora più cibi con verdure, legume, crème di verdure

-PUNTARE SUL MIGLIORAMENTO CONTINUO DELLA QUALITA'



“Gustare con gli occhi”



- ▶ **VILLA SERENA** ha vinto il 1° Premio alla convention del Benfare organizzata dal marchio Q&B a Levico Terme, con questa foto di Antonio



- Viene effettuato un **monitoraggio degli avanzi** che consente di valutare il gradimento delle diverse pietanze.
- Considerato che in sala pranzo non è prevista una prenotazione dettagliata da parte dei residenti, questo determina che ci siano sempre rimanenze integre che tornano in cucina e che vengono inviate, opportunamente trattate e confezionate, ad **una associazione no profit di Castelfiorentino**.
- Questa modalità di **riutilizzo degli avanzi**, compresi quelli della refezione scolastica, ha consentito a Villa Serena di partecipare, nel rispetto di tutte le disposizioni in materia (HACCP), al **progetto “Marisa” organizzato dal USL Toscana Centro**.

Sala pranzo



**Grazie
per
l'attenzione**