



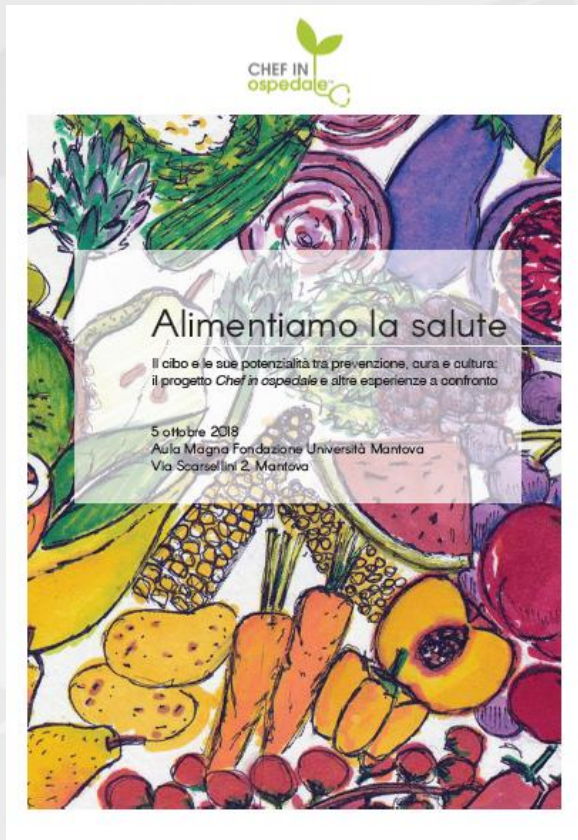
CHEF IN
ospedale

Diamo
gusto
alla salute



Carlo Poma

Sistema Socio Sanitario
 Regione
Lombardia
ASST Mantova



Progetto e percorso aziendale

Chef in Ospedale: Diamo gusto alla salute

ALIMENTIAMO LA SALUTE, MANTOVA 5 OTTOBRE 2018

Dr.ssa Consuelo Basili

Direttore Presidio Ospedaliero di Mantova

AGENDA

- **RACCONTIAMO IL PROGETTO. PROIEZIONE VIDEO:**
MANGIARE IN OSPEDALE, DALLA CUCINA AL PIATTO
- **LE POTENZIALITA' DEL CIBO: IL RUOLO DEGLI OSPEDALI**
- **OBIETTIVI ED ATTIVITA' SVOLTE**
- **SVILUPPI FUTURI**
- **LE BASI ED I PRINCIPI DEL CAMBIAMENTO – DR.SSA BASSI**
- **I VINCOLI E LE OPPORTUNITA' DELLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA: CHEF MARCHINI**

LE POTENZIALITA' DEL CIBO

LA "NUOVA" PIRAMIDE



PREVENZIONE
PATOLOGIE CRONICO -
DEGENERATIVE
OBESITA'
PROCESSO DI
GUARIGIONE



LE POTENZIALITA' DEL CIBO



IL PARADOSSO

Diamo **gusto** alla salute



Molto del cibo servito negli ospedali non
va esattamente in questa direzione....



RUOLO DEGLI OSPEDALI

.....NON SOLO DIAGNOSI E TERAPIA

*FORNIRE AI PAZIENTI INDICAZIONI
DI COME PRENDERSI CURA DI LORO
UNA VOLTA DIMESSI*



Sfortunatamente nessuna indicazione è fornita sulle lettere di dimissione rispetto a ciò che il paziente può o deve mangiare

PERCHE' E' TEMPO DI CAMBIARE



WORLD HEALTH ORGANIZATION

GLOBAL STRATEGY ON DIET, PHYSICAL ACTIVITY AND HEALTH

In May 2004, the 57th World Health Assembly (WHA) endorsed the World Health Organization (WHO) Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. The Strategy was developed through a wide-ranging series of

DATI OMS 2014: il 58% della popolazione adulta europea era in sovrappeso o obesa

ANCORA NON SI FA ABBASTANZA

- Promozione nei contesti **dove le persone si nutrono** (*mense scolastiche ed ospedaliere*)
- Promozione a partire dall'infanzia (**nelle scuole**)
- Promozione in tutte le fasi della vita (**ruolo dei sistemi sanitari**)
- Monitoraggio degli effetti



**OBESITY IS NOW A
GLOBAL EPIDEMIC!**



Carlo Poma

Sistema Socio Sai



Regior
Lomba

ASST Mantova

SALUTE, GUSTO, CONSAPEVOLEZZA

Diamo gusto alla salute



**punto di
partenza**



MANGIARE SANO

DENTRO L'OSPEDALE

CONTINUARE A MANGIARE SANO

FUORI DALL'OSPEDALE

REVISIONE DEI MENU' + PROMOZIONE DI UNA SANA ALIMENTAZIONE



Carlo Poma

Sistema Socio Sanitario




Regione
Lombardia

ASST Mantova

IL PASTO IN OSPEDALE

Diamo **gusto** alla salute



AZIENDA SOCIO SANITARIA TERRITORIALE
DI MANTOVA
Strada Lago Paolino, 10 - 46100 Mantova
Tel. 0376/990011 - Cell. P.H.C. e P.V.A. 03461840201
STRUTTURA TECNICO-EDIZIONALE E DEI SERVIZI - FAX. 0376/464091

AZIENDA SOCIO SANITARIA TERRITORIALE
DI MANTOVA
Strada Lago Paolino, 10 - 46100 Mantova
Tel. 0376/990011 - Cell. P.H.C. e P.V.A. 03461840201
STRUTTURA TECNICO-EDIZIONALE E DEI SERVIZI - FAX. 0376/464091

Menù estivo degenti dal 15/05/2017 al 01/10/2017

PRANZO

CENA

LUNEDÌ

RISO AL BURRO	PESCE AL LIMONE	CREMA	FORMAGGI MISTI
MINISTRINA IN BRODO	LOMBO ARROSTO	RISO AL BURRO	PROSCIUTTO COTTO
PASTA ALLE VERDURE	POLPETTE AL FORNO		INSALATA DI MANZO
	FONTINA		

MARTEDÌ

RISO AL BURRO	POLLO AL FORNO	PASSATO	FORMAGGI MISTI
MINISTRINA IN BRODO	ROAST BEEF	RISO AL BURRO	PROSCIUTTO COTTO
	POLPETTE AL FORNO		INSALATA CAPRESE
	EMMENTAL		

MARTEDÌ PIATTO UNICO

PASTA AL RAGU' DI CARNE PIU' CONTORNO

MERCOLEDÌ

RISO AL BURRO	SCALOPPE	MINISTRINA IN BRODO	FORMAGGI MISTI
MINISTRINA IN BRODO	ROLLE' DI TACCHINO	RISO AL BURRO	PROSCIUTTO COTTO
MINISTRONE	POLPETTE AL FORNO		PESCE AL VAPORE
	FORMAGGINI		

GIOVEDÌ

PASTA AL BURRO	INSALATA DI POLLO	CREMA	FORMAGGI MISTI
MINISTRINA IN BRODO	HAMBURGER DI MANZO	RISO AL BURRO	PROSCIUTTO COTTO
RISOTTO PRIMAVERA	POLPETTE AL FORNO		INSALATA DI FORMAGGI
	FONTINA		

VENERDÌ

RISO AL BURRO	PESCE PANAT / AL FORNO	MINISTRINA IN BRODO	PROSCIUTTO COTTO
MINISTRINA IN BRODO	ARROSTO DI MAIALE	RISO AL BURRO	FORMAGGI MISTI
MINISTRONE	POLPETTE AL FORNO		NOVA SODE
	EMMENTAL		

SABATO

RISO AL BURRO	POLPETTINE VERDURA E FORMAGGIO	MINISTRINA VEGETALE	FORMAGGI MISTI
MINISTRINA IN BRODO	BISTECCHINE DI TACCHINO	RISO AL BURRO	PROSCIUTTO COTTO
PASTA AL POMODORO	POLPETTE AL FORNO		MANZO ALLE VERDURE
	FONTINA		

DOMENICA

PASTA AL BURRO	TORTINO DI VERDURE	MINISTRINA IN BRODO	FORMAGGI MISTI
MINISTRINA IN BRODO	ARROSTO DI V. TELLO	RISO AL BURRO	PROSCIUTTO COTTO
RISOTTO	POLPETTE AL FORNO		INVOLTINI AL FORNO
	EMMENTAL		

GRASSI ANIMALI

INSACCATI

ALTO CONTENUTO DI PROTEINE

ANIMALI: di cui pesce 3 giorni su 7

**FORMAGGIO TUTTE LE SERE (+
formaggino nella minestrina!)**

POCO ASSORTIMENTO DI

VERDURE

NO LEGUMI

NO CEREALI INTEGRALI



o Poma



Sistema Socio Sanitario
Regione
Lombardia
ASST Mantova

E I PAZIENTI GRADISCONO?

Diamo gusto alla salute

INDAGINE RIVOLTA AI PAZIENTI PRIMA DELL'AVVIO DEI NUOVI MENU

CARATTERISTICHE DELLE INFORMAZIONI:

- aspetti anagrafici
- gradimento vitto
- abitudini alimentari
- misura sui rifiuti e sugli scarti



CARATTERISTICHE DELL'INDAGINE:

- osservazione 14 giorni
- pazienti collaboranti di tutti i reparti ad eccezione di cure pall., pediatria, aree intensive
- campione 317 pazienti

Valutazione complessiva della ristorazione ospedaliera



ASPETTI CRITICI

Diamo **gusto** alla salute



QUALITA' DELLE STOVIGLIE: PLASTICA!

BONTA'/GUSTOSITA'

PRESENTAZIONE

VARIETA' DEI MENU'

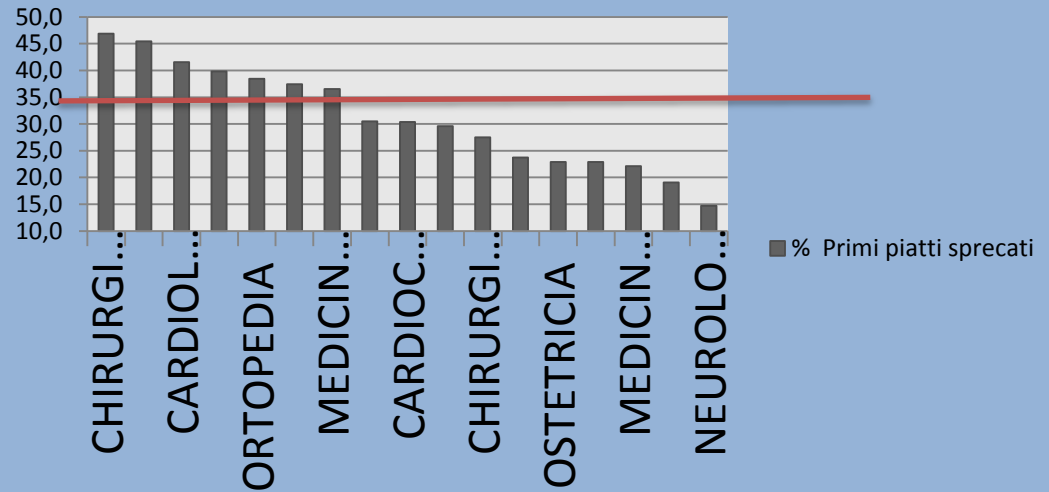
GRADO DI COTTURA

GLI SPRECHI!

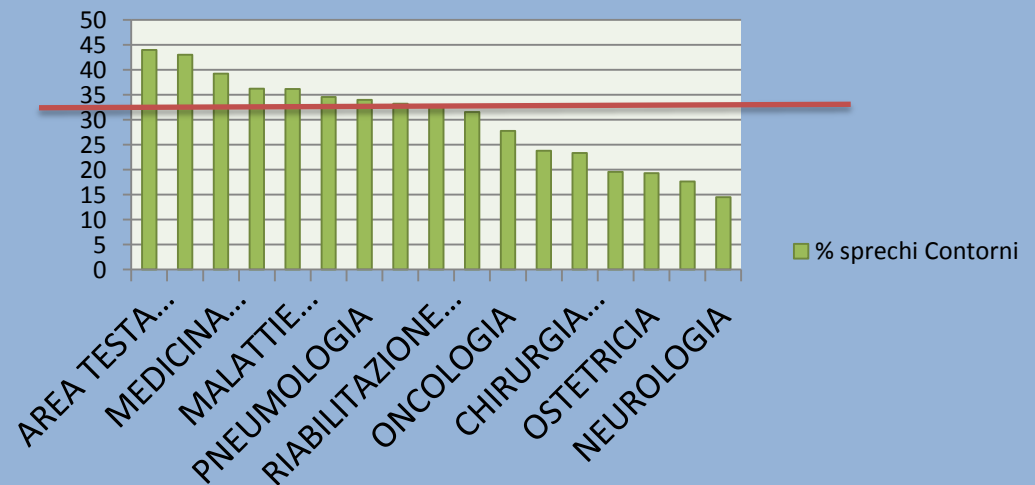
Diamo **gusto** alla salute



% Primi piatti sprecati



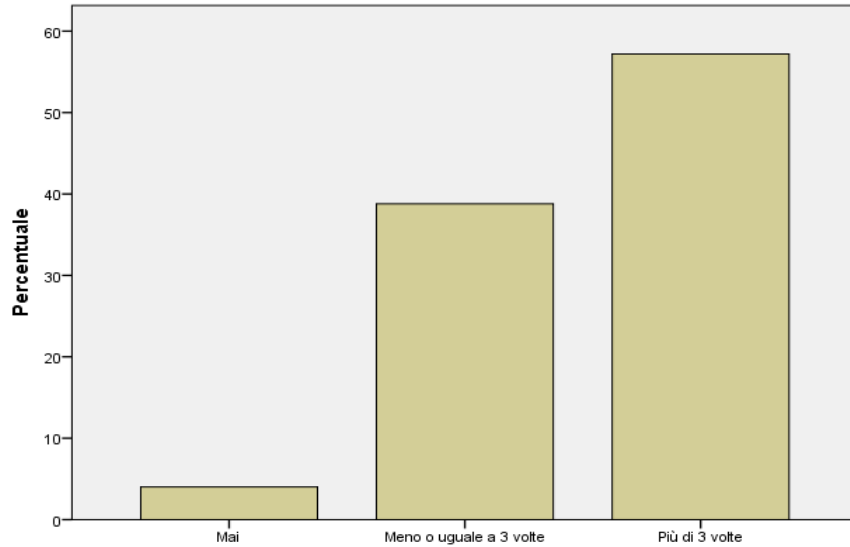
% sprechi Contorni



E I PAZIENTI COSA MANGIANO A CASA?

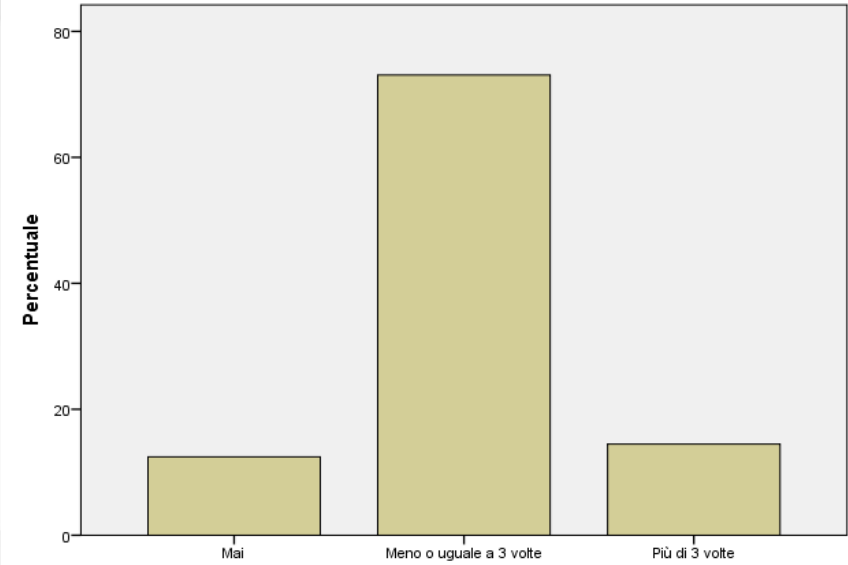
Diario gusto alla salute

Pasta a casa

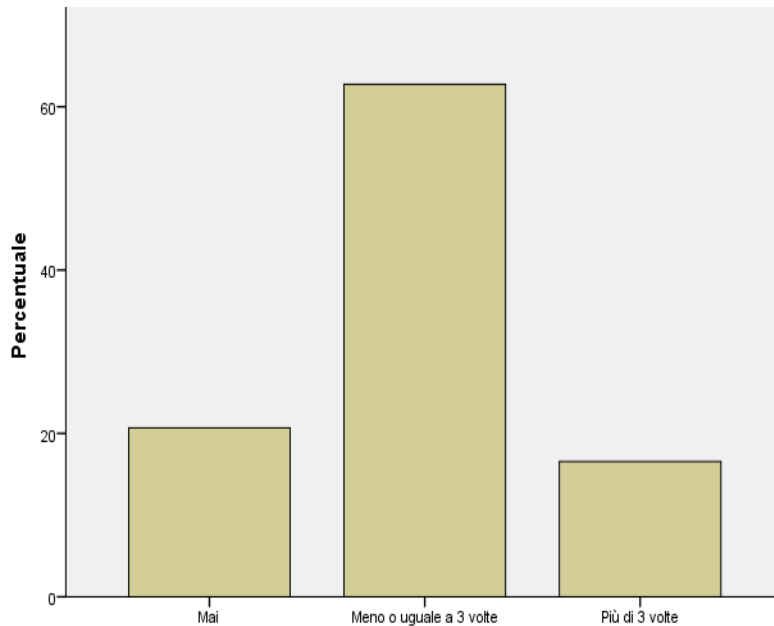


Pasta a casa

Carni rosse a casa



Carni rosse a casa



Salumi a casa

80% delle persone consuma la carne rossa e affettati in media 2 volte alla settimana con un 20% più di 3



Carlo Poma

Sistema Socio Sanitario

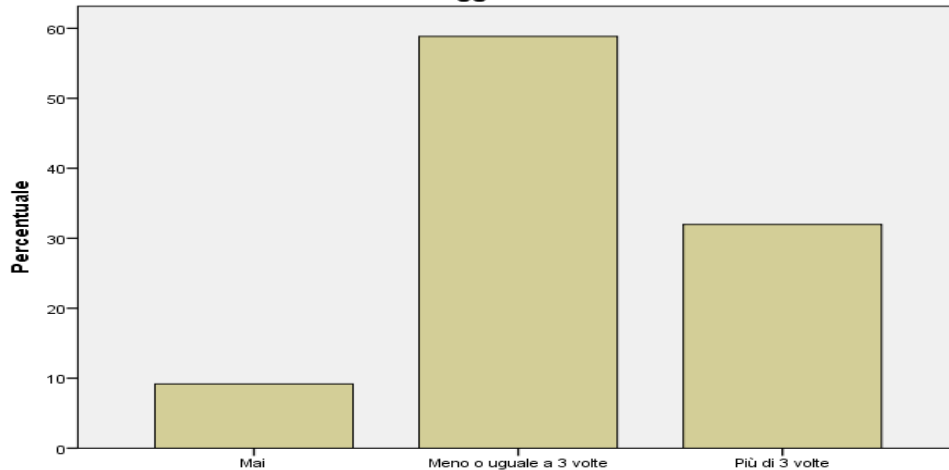


Regione Lombardia

ASST Mantova

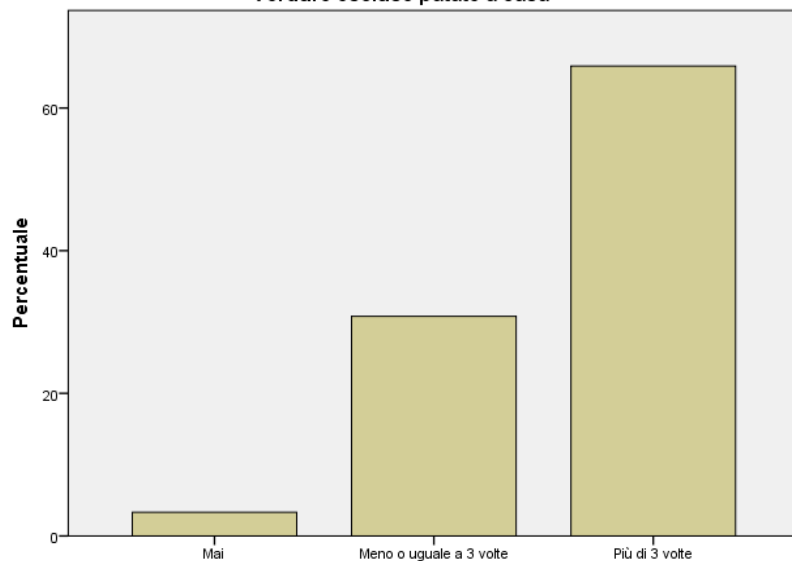
LEGUMI + CARNE?

Formaggi a casa



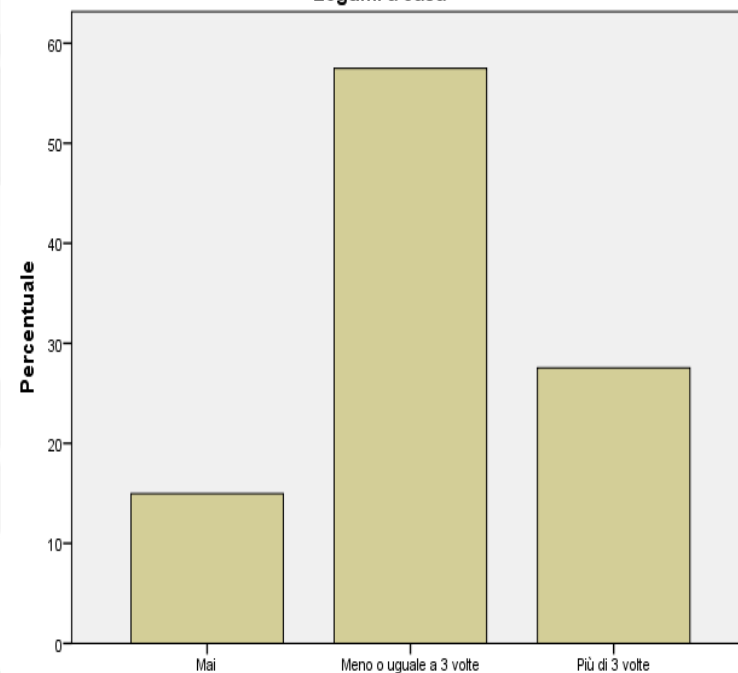
Formaggi a casa

Verdure escluse patate a casa



Verdure escluse patate a casa

Legumi a casa



Legumi a casa

DALLA CUCINA AL PIATTO

Diamo **gusto** alla salute



PUNTO DI FORZA DEL PROGETTO: CUCINA INTERNA

N.PASTI: 1.250 pasti al giorno (850 pz + 400 dip)

N. DIPENDENTI: 26 addetti alla cucina

ORARIO: 7-19

- *Scelta delle materie prime*
- *Scelta dei menu' per pazienti e dipendenti*
- *Scelta delle tecniche di trasformazione e produzione del pasto (ruolo dello CHEF)*
- *Adattamento alle richieste dei reparti per i singoli pazienti*

IL LAVORO DI SQUADRA

Diamo **gusto** alla salute

ALLEGATO 2)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

NORME GENERALI PREMESSA



Gruppo 1

Gruppo 2

Gruppo n. 3

Carni avicole

Gruppo n. 4

Carni cunicole (di conoscenza)

Gruppo n. 5

Gruppo n. 6

Gruppo n. 7

Gruppo n. 8

Gruppo n. 9

Pasta

Gruppo n. 10

Altri prodotti

Gruppo n. 11

Prodotti per prima colazione e merende

Gruppo n. 12

Prodotti per prima colazione e merende

FORMULAZIONE DEI MENU (*diete libere e diete speciali*) con Nutrizionista, Chef, Servizio dietetico e personale di cucina

ACQUISTO MATERIE PRIME- CAPITOLATO DI GARA con Nutrizionista, Dietista, Economato, Igiene Ospedaliera

TRASFORMAZIONE E REALIZZAZIONE DEL PIATTO con personale di cucina e Chef

TRASPORTO PER I REPARTI con personale di cucina e addetto ai trasporti

DISTRIBUZIONE (MENSA) con addetti mensa



IN REPARTO

Diamo **gusto** alla salute

Logo Carlo Poma, Regione Lombardia, ASST Mantova

TIMBRO U.O. ETICHETTA PAZIENTE

COGNOME _____ nato/a il _____

Diagnosi _____

Peso kg _____

SCREENING

FAR	
IM	
Calo di pe	
Riduzione a	
ultim	
Presenza di patologia severa	
TOTALE	

TRIAGE:
stato
nutrizionale
del pz

**RUOLO
FONDAMENTALE
DEL PERSONALE
INFERMIERISTICO
DI REPARTO**

Assenti	FTIA
Score	normali
Lieve	complicanze acute
Modera	(BPCO...) o
Elevata	maggiore
SCORE	(CHE > 10)
	o
	a rischio:
	gramma
	e, quando
	richiedere
	nutrizionale



**DIETA
LIBERA**

Nutrizionista + Chef

**DIETA
SPECIALE**

*Consulenza del Servizio
nutrizione clinica*

**DIETA
DEDICATA**

*Su richiesta del personale
di reparto*

**SMALTIMENTO
RIFIUTI E SCARTO**

PRENOTAZIONE



DISTRIBUZIONE



Carlo Poma

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ASST Mantova

PAST and IN PROGRESS

DENTRO L'OSPEDALE

- Revisione dei **MENU' DIPENDENTI E PAZIENTI**
- Stesura **NUOVO CAPITOLATO** per acquisto delle derrate alimentari
- **FORMAZIONE DIPENDENTI ADDETTI ALLA CUCINA** in aula e sul campo
- **FORMAZIONE DIPENDENTI REPARTI** in aula e sul campo con corsi di cucina
- **FORMAZIONE PAZIENTI:** incontri e corsi di cucina con gruppi di pazienti oncologici/cardiacologici
- Avvio **PROTOCOLLI DI RICERCA** – **Diana WEB e dieta mima-digiuno**

ATTIVITA'

PAST and IN PROGRESS

Diamo **gusto** alla salute

FUORI DALL'OSPEDALE

- **INCONTRI E CORSI/CONCORSI** di cucina gratuiti aperti alla cittadinanza
- **INCONTRI CON RISTORATORI** – *le ricette della salute*
- **INCONTRI CON STUDENTI** liceo artistico – *la bellezza salverà il piatto*
- Campagna di **PROMOZIONE MEDIATICA** – sito ASST, pagina facebook, articoli e conferenze stampa
- **PARTNERSHIP** con associazioni di categoria, clubs, volontariato, aziende del territorio

SVILUPPI FUTURI

Revisione contratto e fornitura dei
DISTRIBUTORI AUTOMATICI

AMBULATORIO MULTIDISCIPLINARE

per la gestione della nutrizione in fase di post dimissione



**RETI OSPEDALI PER UNA SANA
ALIMENTAZIONE**

Linee guida, valutazioni
economiche, studi clinici

PROGETTO CHEF A SCUOLA

promozione sana alimentazione in età infantile

PROMOZIONE E MONITORAGGIO PERMANENTE



Carlo Poma

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ASST Mantova

RINGRAZIAMENTI

Diamo **gusto** alla salute

DIREZIONE STRATEGICA

*Luca Stucchi, Maurizio Galavotti,
Anna Gerola, Renzo Boscaini*

SERVIZIO FORMAZIONE

Giovanna Mezzadrelli, Sonia Ghidini

SERVIZIO COMUNICAZIONE

Elena Miglioli, Maddalena Belli, Cristina Pavesi, Marco Venturini

STRUTTURA TECNICO-ECONOMALE E DEI SERVIZI

Nicola Marchetti, Antonella Carrara, Giacomo Giatti, Maria Teresa Andreoli

DIREZIONE SANITARIA

Manuela Nespeca, Stellina Cestari, Piero Superbi, Giuseppe Lucchini, Marco Germignasi

LUCA E CHIARA

*.....e tutti i dipendenti, pazienti e familiari per la fiducia nel
cambiamento*





**UN DOLCE PUÒ ESSERE BUONO
ANCHE SENZA ZUCCHERO!**