

La Provincia di Varese.it

HOME

ECONOMIA

ALLA RICERCA DEL GUSTO PERDUTO: TUTTO SULLA RISTORAZIONE NELLE RSA



Mercoledì 03 maggio 2017 (0)

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google plus](#)

Alla ricerca del gusto perduto: tutto sulla ristorazione nelle RSA

Mercoledì 4 maggio 2017, alla LIUC, i risultati dell'indagine condotta dall'Osservatorio Settoriale della Business School

Quanto costa gestire il servizio di ristorazione di una RSA? È preferibile la gestione interna o è più "conveniente" una politica di outsourcing? Come deve essere organizzato il servizio e come può essere innovato perché il momento del pranzo/cena sia anche un'occasione di ricerca del gusto per i ospiti della struttura?

Sugli aspetti economici, organizzativi e qualitativi del servizio di ristorazione nelle Residenze Sanitarie Assistenziali si parlerà giovedì 4 maggio 2017 alla LIUC – Università Cattaneo nel corso del convegno, organizzato dall'Osservatorio Settoriale sulle RSA della LIUC Business School, durante il quale saranno presentati, in anteprima, i risultati di un'indagine condotta tra la fine del 2016 e l'inizio del 2017 e a cui hanno partecipato oltre 50 RSA associate all'Osservatorio.

Gli esiti dello studio costituiscono un primo passo, importante e significativo, per riconsiderare la gestione e l'innovazione del servizio di ristorazione nelle strutture per anziani e comprenderne i modelli organizzativi attraverso delle solide evidenze empiriche, come illustrerà Antonio Sebastiano, direttore dell'Osservatorio.

Il geriatra Marco Trabucchi, Direttore Scientifico GRG Brescia, il compito di trattare gli aspetti clinici dell'alimentazione e della nutrizione in RSA mentre Ivano Boscardini, Docente di Tecniche di Comunicazione della LIUC Business School, interverrà sul delicato tema delle modalità di formazione e comunicazione tra la struttura, il parente e l'ospite.

In piena sintonia con la mission dell'Osservatorio, lo scopo del convegno è quello di favorire il dibattito tra enti gestori e stakeholder del settore, nella convinzione che il confronto basato su evidenze scientifiche possa rappresentare un importante volano per il continuo miglioramento dei servizi

Alla ricerca del gusto perduto: tutto sulla ristorazione nelle RSA

Alla ricerca del gusto perduto: tutto sulla ristorazione nelle RSA



Giovedì 4 maggio 2017, alla LIUC, i risultati dell'indagine condotta dall'Osservatorio Settoriale della Business School

Quanto costa gestire il servizio di ristorazione di una RSA? È preferibile la gestione interna o è più "conveniente" una politica di outsourcing? Come deve essere organizzato il servizio e come può essere innovato perché il momento del pranzo/cena sia anche un'occasione di ricerca del gusto per gli ospiti della struttura?

Degli aspetti economici, organizzativi e qualitativi del servizio di ristorazione nelle Residenze Sanitarie Assistenziali si parlerà giovedì 4 maggio 2017 alla LIUC – Università Cattaneo nel corso del convegno, organizzato dall'Osservatorio Settoriale sulle RSA della LIUC Business School, durante il quale saranno presentati, in anteprima, i risultati di un'indagine condotta tra la fine del 2016 e l'inizio del 2017 e a cui hanno partecipato oltre 50 RSA associate all'Osservatorio.

Gli esiti dello studio costituiscono un primo passo, importante e significativo, per riconsiderare la gestione e l'innovazione del servizio di ristorazione nelle strutture per anziani e comprenderne i modelli organizzativi attraverso delle solide evidenze empiriche, come illustrerà Antonio Sebastiano, Direttore dell'Osservatorio.

Al geriatra Marco Trabucchi, Direttore Scientifico GRG Brescia, il compito di trattare gli aspetti clinici dell'alimentazione e della nutrizione in RSA mentre Ivano Boscardini, Docente di Tecniche di Comunicazione della LIUC Business School, interverrà sul delicato tema delle modalità di

informazione e comunicazione tra la struttura, il parente e l'ospite.

In pura sintonia con la mission dell'Osservatorio, lo scopo del convegno è quello di favorire il dibattito tra enti gestori e stakeholder del settore, nella convinzione che il confronto basato su evidenze scientifiche possa rappresentare un importante volano per il continuo miglioramento dei servizi offerti dalle RSA. A tal fine saranno particolarmente rilevanti la testimonianza dello chef di Villa Ramiola Antonio Santangelo e l'intervento dell'Educatore e Pedagogista Matteo Farina sulla possibilità di coniugare il servizio di ristorazione e quello animativo a fini terapeutici.

Il convegno è realizzato con il contributo incondizionato di SALUS srl, storico sponsor dell'Osservatorio che opera da anni nella gestione dei servizi alberghieri all'interno del contesto settore socio-sanitario.

L'Osservatorio Settoriale sulle RSA della LIUC vanta la presenza di oltre 190 Residenze Sanitarie Assistenziali associate, rappresentative di oltre 25.900 posti letto. Sebbene nato con specifica focalizzazione sul contesto lombardo (più dell'85%

degli associati), negli anni hanno aderito al progetto anche RSA di altre Regioni, con presenze che vanno da Biella a Vieste, da Ronchi dei Legionari a Vallecrosia.

Da tre anni, inoltre, attraverso un processo di gemmazione, è nato un Osservatorio sulle RSA della Regione Veneto a cui aderiscono oltre 50 Centri di Servizio.

PROGRAMMA

9.00 Registrazione Partecipanti

9.30 Prima Sessione

Costi e modelli organizzativi del servizio di ristorazione: evidenze empiriche dall'Osservatorio Settoriale sulle RSA - Antonio Sebastiano, direttore Osservatorio Settoriale sulle RSA - LIUC Business

School

Aspetti clinici dell'alimentazione in RSA: la specificità delle problematiche degli ospiti - Marco Trabucchi, direttore Scientifico GRG Brescia

Informare il parente: la gestione di una relazione complessa - Ivano Boscardini, docente di Tecniche di Comunicazione - LIUC Business School

11.00Coffee Break

11.20Seconda Sessione

La ricerca del gusto perduto: un'esperienza di terapia occupazionale, Matteo Farina - Educatore e Pedagogista, Casa S. Giuseppe Opera Don Guanella

Tradizione e innovazione: la presentazione dei piatti e il ruolo dello Chef, Antonio Santangelo - Chef Responsabile in RSA, Casa di Riposo Villa Ramiola

12.30Dibattito

13.00Conclusione lavori

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Telegram Ti è piaciuto quest'articolo? Iscrivendoti al servizio Telegram, potrai ricevere le notizie più importanti direttamente sul tuo smartphone. [Clicca qui per iscriverti](#) Altri articoli
Lunedì 24 aprile 2017
Il marketing più efficiente è ancora il passaparola

Giovedì 20 aprile 2017
Arrivano le nuove direttive sulla privacy. Liuc spiega alle aziende come tutelarsi

Giovedì 12 gennaio 2017
"Crea la tua impresa" e mostra i risultati. La sfida della Liuc per gli studenti

L'Università Cattaneo di Castellanza ha realizzato un Business Gamer strategico in collaborazione con l'Ufficio scolastico regionale

Sabato 15 ottobre 2016
«L'arena per gli studenti è l'Europa»

L'Europa delle università si incontra all'ateneo di Castellanza per una tre-giorni di incontri

Sabato 01 ottobre 2016
Notte d'incontri tra ricercatori. Faccia a faccia con l'industria 4.0

All'Università Cattaneo di Castellanza, si studia e si progetta l'innovazione all'interno di "i-Fab"

Venerdì 30 settembre 2016
La Brexit e i fantasmi di domani

Articoli più letti