

Alla ricerca del gusto perduto, la ristorazione nelle rsa

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



Quanto costa gestire il servizio di ristorazione di una **rsa** (residenze sanitarie assistenziali)? **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 della 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 2017e 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

11.00 Coffee Break

11.20 Seconda 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

12.30 **Dibattito**

13.00 Conclusione lavori