

# Qualità e benessere anche a tavola

APSP di Vallarsa

**L'**Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "don Giuseppe Cumer" di Vallarsa, ormai da diversi anni, ha intrapreso un progetto di miglioramento denominato "Dal menù alla valutazione nutrizionale: una sfida verso un'alimentazione a misura di residente".

Il progetto è nato con il principale obiettivo di promuovere e garantire la qualità di vita dei residenti che abitano la "casa" in particolare nel momento del pasto, che rappresenta uno dei piaceri della vita.

Il progetto, che ha coinvolto le varie figure professionali operanti in struttura e gli anziani residenti, è collegato al fattore Gusto del Marchio di Qualità & Benessere promosso da U.P.I.P.A. sc. Il modello di qualità sopraccitato, al quale l'ente aderisce dal 2007, definisce il fattore di qualità gusto come "(...) la possibilità di fruire di un servizio ristorazione con un'alimentazione sana, completa, varia e gustosa, adeguata alla libertà di scelta e alle condizioni di salute senza eccessive restrizioni, collegata alle tradizioni alimentari del luogo ed attenta alla valorizzazione della funzione sociale e cognitiva del momento dei pasti".

Le aree di miglioramento riguardano il servizio di ristorazione, l'ambiente della sala da pranzo, l'ascolto e la rilevazione della soddisfazione dei residenti, ed infine la valutazione dello stato di nutrizione.

Per quanto riguarda il servizio di ristorazione, il miglioramento è stato sostenuto dalla revisione



del menù estivo ed invernale, dall'elaborazione di un ricettario di ente e dalla cura della presentazione dei piatti e relativa porzionatura, con il supporto di un consulente dietista.

Per garantire la qualità del momento del pasto anche alle persone con gravi deficit sensoriali e cognitivi, si è avviato un progetto parallelo dedicato alle situazioni di persone con difficoltà di deglutizione, al fine di garantire anche ad esse un pasto gustoso, accattivante e stimolante dal punto di vista relazionale e sensoriale.

L'ambiente della sala da pranzo è stato ristrutturato nel corso degli anni per conferire un aspetto caldo ed accogliente, attraverso colori, arredi, e cura della tavola.

L'ascolto dei residenti, attraverso incontri a tema, è stato il fondamento per la revisione del menù, che è stato modificato sulla base delle preferenze raccolte, della cultura culinaria del territorio, dalla varietà delle pietanze proposte, oltre che del bilanciamento calorico.

In seguito residenti, famigliari e

personale hanno potuto esprimere la loro opinione in merito al gradimento del cibo attraverso la compilazione di una scheda di valutazione del pasto.

Infine il progetto ha promosso una più attenta e puntuale presa in carico del residente a rischio di malnutrizione, attraverso formazione del personale, l'organizzazione di un gruppo di lavoro e la valutazione dello stato di nutrizione attraverso scala scientificamente validata ed apposita procedura.

Come riconoscimento del lavoro svolto, l'ente è stato chiamato da U.P.I.P.A. sc a testimoniare l'esperienza di questo percorso di miglioramento in occasione del Convegno annuale del Marchio Qualità e Benessere, tenutosi a Levico Terme lo scorso 19 e 20 ottobre, al quale sono invitate tutte le strutture, provinciali e non, aderenti al Marchio Q&B.

Cogliamo l'occasione per ringraziarvi per questo anno trascorso insieme ed auguriamo a voi tutti un buon Natale ed un sereno anno 2018!



Semolino al latte, Pizza margherita e alle verdure, Carote al prezzemolo



Lo stesso menù adattato per residenti con problemi di deglutizione