



# La ristorazione nelle residenze per anziani:

## Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia

### Presentazione

Le linee guida dedicate all'organizzazione del servizio di ristorazione delle strutture semiresidenziali e residenziali per anziani della Regione Friuli Venezia Giulia hanno lo scopo di assicurare il benessere, la tutela della salute e del diritto al cibo sano, sicuro e sostenibile di questo fragile gruppo della popolazione e rappresentano uno strumento utile a migliorare la

qualità e l'efficacia della rete dei servizi e delle organizzazioni impegnate nel rispondere ai bisogni assistenziali complessi che queste persone esprimono. Il documento si allinea agli obiettivi prioritari delle politiche alimentari dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e dell'Unione Europea volti a garantire anche ai sistemi assistenziali gli strumenti necessari per indirizzare le sfide

nutrizionali e considerare i bisogni alimentari in modo da proteggere la popolazione anziana accolta nelle istituzioni attraverso l'applicazione di modelli alimentari adeguati e attenti. In linea con tali raccomandazioni vengono sviluppati i criteri più significativi che concorrono alla qualificazione della prestazione del servizio di ristorazione, che si articolano in strategie interdiscipli-

nari. Tra queste merita citare l'attenzione al benessere dell'ospite durante i pasti, la salute orale, la dietetica, la gestione congiunta della sicurezza alimentare e nutrizionale, il ruolo dei programmi di formazione nutrizionale, la qualificazione degli approvvigionamenti alimentari quali freschezza, stagionalità, varietà e tradizioni, la prevenzione dello spreco alimentare.

## INVITO Convegno

Venerdì 16 marzo 2018  
Auditorium A. Comelli  
Palazzo della Regione  
Autonoma Friuli Venezia Giulia  
via Sabbadini 31, Udine