Prevenzione Alimentazione Nutrizione

La Salute vien mangiando… dalla nascita

Roma, 25 ottobre 2006

Ogni giorno, un giorno migliore

Sodexho

Coniugare piacere e salute? Si può!

Raffaele Dell'Acqua
Responsabile Sistemi Qualità e Sicurezza Alimentare

Il contesto mondiale

- **OMS-FAO (*Dieta, nutrizione e prevenzione delle malattie croniche - 2002*)**
- **"Piattaforma Europea" per la lotta all'obesità (2005)**
- **Piano nazionale per la prevenzione 2005-2007**

Chiamano in causa le aziende alimentari nella lotta contro l'obesità

Sodexho Alliance raccoglie l'appello lanciato dalle autorità sanitarie a "giocare un ruolo chiave" in questa azione che, per avere successo, deve veder convergere gli sforzi di tutti, ciascuno nel proprio ambito.

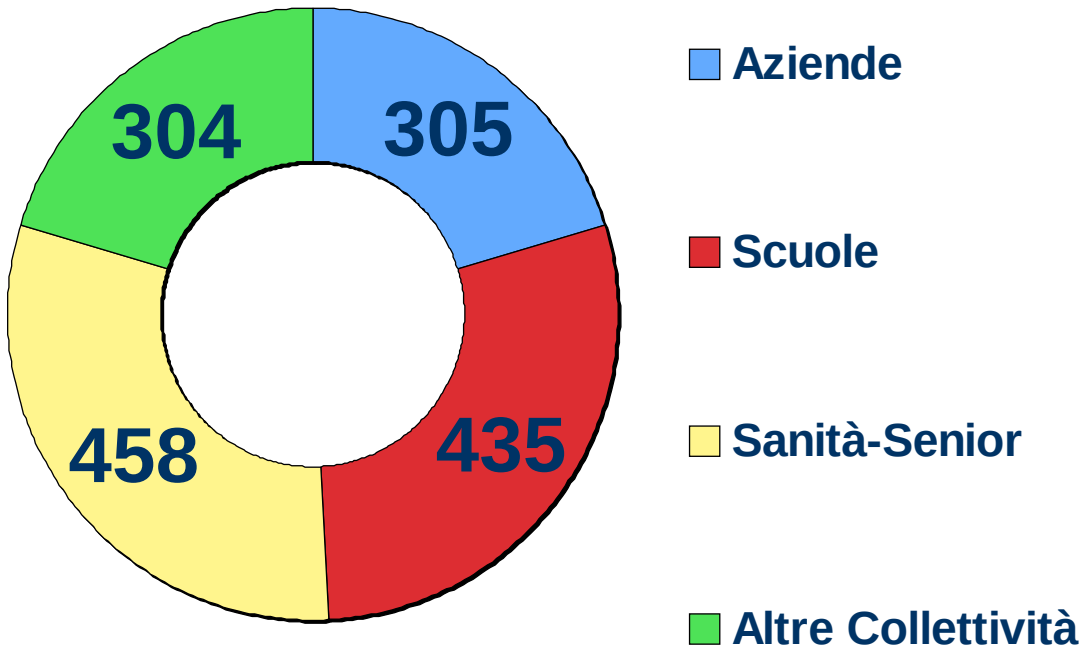
FERCO aderisce alla Piattaforma Europea

Il contesto

Per “ristorazione collettiva” si intende il servizio di preparazione e consegna su larga scala di pasti completi per collettività (ristoranti aziendali, scolatici, universitari, servizio di ristorazione negli ospedali, case di cura, case di riposo, carceri ecc.)

L'importanza della ristorazione collettiva per la prevenzione attraverso l'alimentazione

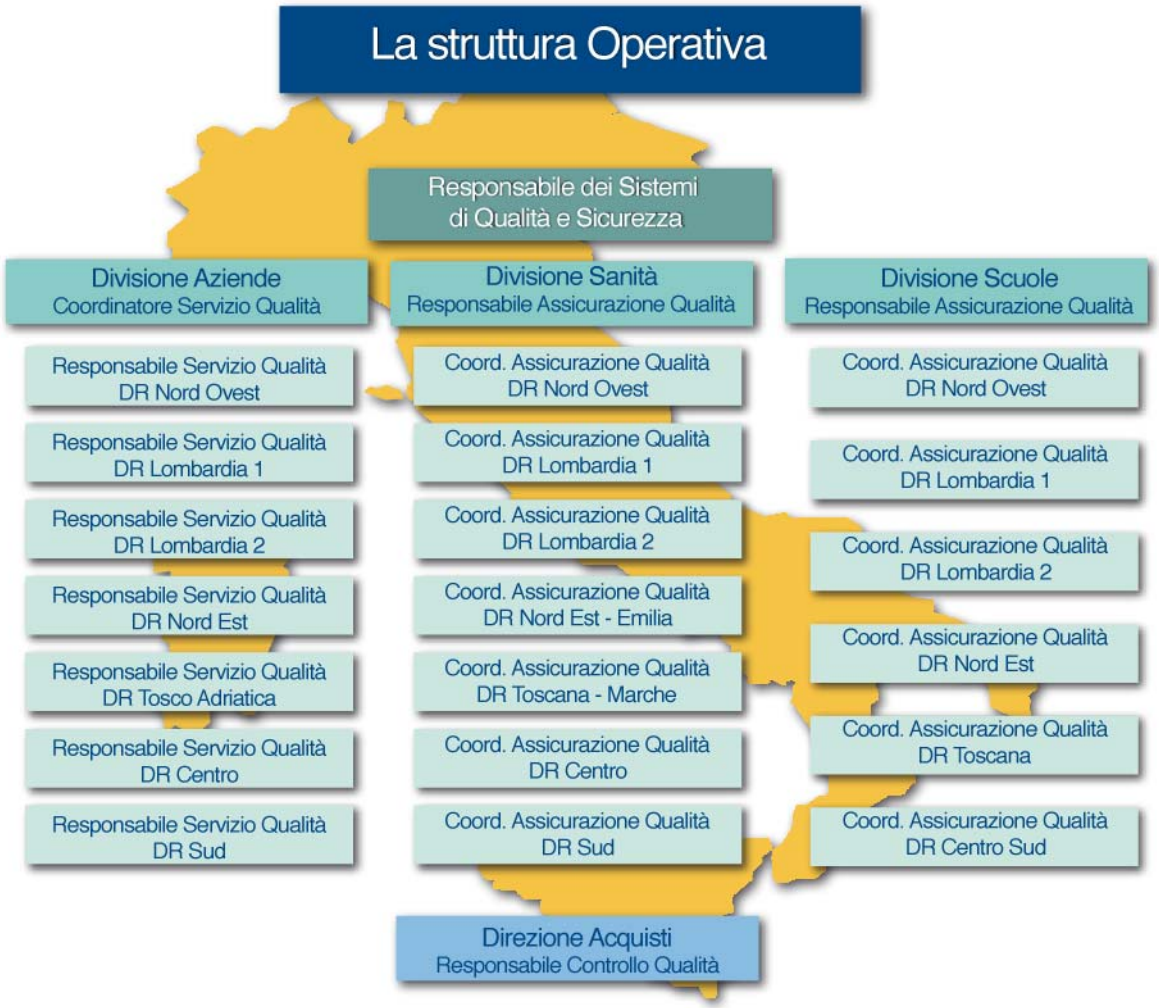
La Ristorazione Collettiva in Italia: 1,5 miliardi di pasti/anno



Ogni giorno circa 5 milioni di persone
adulti, bambini, ragazzi, anziani, degenti
vengono serviti dalle strutture di ristorazione collettiva

L'approccio Sodexho ai temi della sicurezza alimentare e nutrizionale

Coordinamento Igiene e Nutrizione Sodexho (Cins)



Il Comitato Scientifico

Organismo di consulenza scientifica che opera in modo indipendente



Obiettivo: orientare e sostenere l'azione di Sodexho nel campo della Sicurezza alimentare e della Nutrizione umana

L'approccio Sodexho ai temi della sicurezza alimentare e nutrizionale

Gli impegni con i nostri clienti e commensali

Carta per la Sicurezza alimentare



Carta di impegni per la *Sicurezza alimentare* delle aziende del gruppo Sodexho in Italia

Sottoscritta dal Comitato di Direzione Sodexho, dai Comitati di Direzione di Divisione, da tutto il Servizio Acquisti, dal Coordinamento Igiene e Nutrizione Sodexho e dai circa 400 responsabili di Area e di Unità.

Sodexho Italia, pienamente consapevole delle proprie responsabilità in tema di difesa e promozione della salute pubblica, considera la sicurezza alimentare e le politiche per garantirla un tema permanente di lavoro e ricerca nel quale opera insieme a tutto il gruppo Sodexho nel mondo. Si impegna perciò in una politica volontaria di sicurezza alimentare, nello scrupoloso rispetto della normativa in vigore e nel far proprie, in ogni occasione possibile, anche le raccomandazioni che non hanno ancora forza di legge. Si impegna altresì in attività di informazione sui temi nutrizionali rivolta ai propri clienti e commensali.

Nel campo della nutrizione umana e dell'igiene degli alimenti, molti progressi vengono costantemente compiuti e molti cambiamenti intervengono a mutare gli scenari. Per questi motivi Sodexho si è dotata di un Servizio Assicurazione Qualità (Cisq) presente su tutto il territorio nazionale, i cui compiti sono:

- aggiornare le procedure operative in materia di sicurezza alimentare, igiene e nutrizione;
- aggiornare e attivare le procedure di allerta e di urgenza;
- predisporre pacchetti formativi su questi temi e piani annuali di formazione e aggiornamento;
- predisporre ed attuare i piani annuali dei controlli chimico-fisici e microbiologici effettuati presso laboratori convenzionati in tutta Italia.

Per supportare questo lavoro, Sodexho ha istituito un Comitato scientifico composto di esperti indipendenti con l'obiettivo di avere l'accesso più rapido possibile alle nuove informazioni scientifiche e tecniche per basare anche su di esse le proprie metodologie operative e regole interne.

Per quanto concerne i temi della promozione della salute attraverso una corretta nutrizione Sodexho ha predisposto strumenti e attività di educazione alimentare rivolti in particolare alle fasce più sensibili della popolazione.

Gli aspetti fondamentali che concorrono ad una politica attiva per la sicurezza alimentare e sui quali Sodexho Italia e tutti i suoi collaboratori, ciascuno secondo il proprio ruolo, si impegnano in prima persona nell'operatività quotidiana sono:

- la scelta delle materie prime
- la definizione dei menu
- le fasi di preparazione e distribuzione dei pasti
- la comunicazione e l'informazione interna e esterna

Le materie prime: l'approvvigionamento dei ristoranti

La salubrità delle materie prime è il pre-requisito della sicurezza alimentare. Per questo la selezione, il monitoraggio e l'approvvigionamento delle materie prime sono operazioni che Sodexho si impegna a svolgere, tramite il Servizio Acquisti, osservando le seguenti procedure:

- selezione e qualifica dei fornitori, in base a criteri legati a: qualità dei prodotti, metodologie produttive, organizzazione e capacità distributiva, strumenti di autocontrollo, procedure di assicurazione qualità, prezzi applicati. Criterio preferenziale nella scelta dei fornitori è la capacità di garantire per i propri prodotti il massimo della tracciabilità a monte;
- monitoraggio costante dei fornitori attraverso audit sulle diverse fasi operative (inclusi sistemi di stoccaggio e trasporto), analisi sulle materie prime e gestione delle non conformità, con il supporto del Servizio Assicurazione Qualità Acquisti;
- creazione e aggiornamento continuo del "Catalogo Sodexho" definito in base alle indicazioni e necessità dei ristoranti e dal quale le unità produttive si impegnano a scegliere tutti i prodotti necessari alla realizzazione del servizio.

In caso di allerta su particolari alimenti, il Servizio Assicurazione Qualità ha predisposto una procedura che permette il tempestivo blocco e il ritiro del prodotto in questione. Proceduta che tutti i Servizi interessati e le Unità si impegnano ad attuare.

La definizione dei menu

Laddove è Sodexho ad averne la responsabilità, i menu sono elaborati tenendo conto delle diverse abitudini alimentari, delle tradizioni locali, dei bisogni nutrizionali e delle attese dei commensali, dalle necessità organizzative del cliente oltre che dei vincoli strutturali dell'impianto all'interno del quale si opera.

Quando i menu sono definiti dai capitolati del cliente, su responsabilità ad esempio delle Aziende Sanitarie Locali, Sodexho si impegna a rispettarli scrupolosamente, rendendo comunque disponibile il proprio know how in materia.

Preparazione e servizio

Il personale opera in ogni fase del ciclo di produzione (ricevimento e stoccaggio merci, lavorazione degli alimenti, trasporto e servizio), secondo le procedure aziendali definite dalle Norme di buona fabbricazione Sodexho e dal Manuale di Corretta Prassi Igienica Sodexho.

Tutte le Unità produttive applicano il proprio Piano di autocontrollo Haccp definito secondo le linee-guida del Manuale di Corretta Prassi Igienica Sodexho, adattato alle particolari caratteristiche di ciascuna Unità.Tutti gli addetti Sodexho sono formati su questi temi e, periodicamente, sono predisposti piani di aggiornamento per il personale.

È compito della struttura gerarchica ad ogni livello, ciascuno per le proprie competenze, applicare tutte le procedure e vigilare sulla loro corretta applicazione.

Trasparenza e comunicazione

Sodexho opera su questi temi secondo una politica di trasparenza e comunicazione.

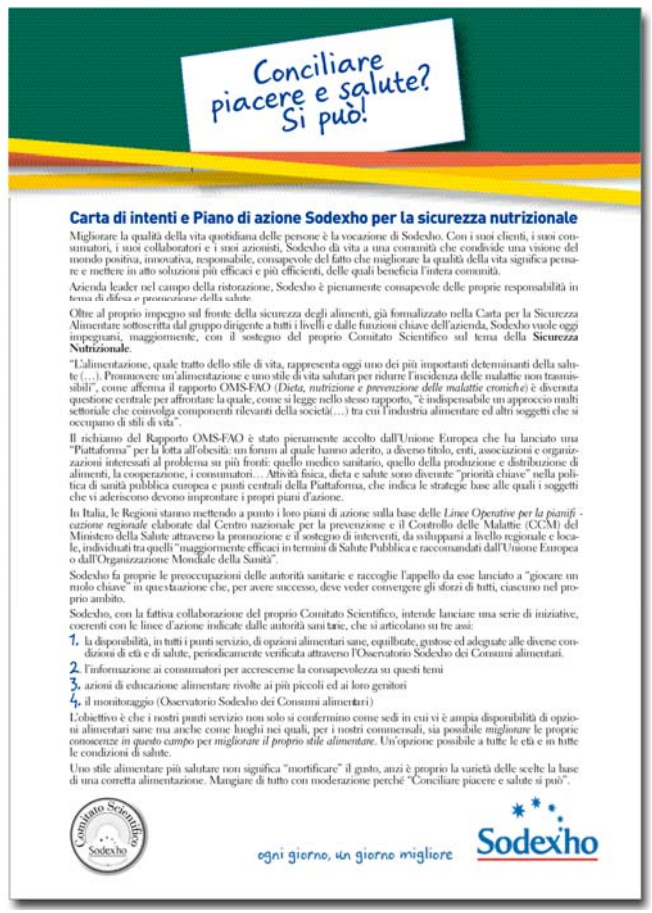
- le procedure di acquisto sono a disposizione di ciascuno dei nostri clienti, così come le procedure operative e di autocontrollo;
- i commensali sono informati delle misure adottate da Sodexho attraverso gli strumenti disponibili. Sodexho si impegna altresì ad affiancare il cliente nell'analisi dello stato delle strutture, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione affinché questi possa mantenerle sempre corrispondenti alle condizioni di legge, permettendo così la piena applicazione delle normative in vigore nonché della presente carta di impegni.

I Direttori Regionali
I Responsabili di Area
I Responsabili di Unità

Sodexho Ristorazione e Servizi

Comitato Scientifico Sodexho

Carta per la Sicurezza nutrizionale



Conciliare piacere e salute? Si può!

Carta di intenti e Piano di azione Sodexho per la sicurezza nutrizionale

Migliorare la qualità della vita quotidiana delle persone è la vocazione di Sodexho. Con i suoi clienti, i suoi consumatori, i suoi collaboratori e i suoi azionisti, Sodexho dà vita a una comunità che condivide una visione del mondo positiva, innovativa, responsabile, consapevole del fatto che migliorare la qualità della vita significa pensare e mettere in atto soluzioni più efficaci e più efficienti, delle quali beneficia l'intera comunità.

Azienda leader nel campo della ristorazione, Sodexho è pienamente consapevole delle proprie responsabilità in tema di difesa e promozione della salute.

Oltre al proprio impegno sul fronte della sicurezza degli alimenti, già formalizzato nella Carta per la Sicurezza Alimentare sottoscritta dal gruppo dirigente a tutti i livelli e dalle funzioni chiave dell'azienda, Sodexho vuole oggi impegnarsi, maggiormente, con il sostegno del proprio Comitato Scientifico sul tema della **Sicurezza Nutrizionale**.

"L'alimentazione, quale tratto dello stile di vita, rappresenta oggi uno dei più importanti determinanti della salute (…). Promuovere un'alimentazione e uno stile di vita salutari per ridurre l'incidenza delle malattie non trasmissibili", come afferma il rapporto OMS-FAO (*Dieta, nutrizione e prevenzione delle malattie croniche*) è diventata questione centrale per affrontare la quale, come si legge nello stesso rapporto, "è indispensabile un approccio multi settoriale che coinvolga componenti rilevanti della società(…) tra cui l'industria alimentare ed altri soggetti che si occupano di stili di vita".

Il richiamo del Rapporto OMS-FAO è stato pienamente accolto dall'Unione Europea che ha lanciato una "Piattaforma" per la lotta all'obesità: un forum al quale hanno aderito, a diverso titolo, enti, associazioni e organizzazioni interessati al problema su più fronti: quello medico sanitario, quello della produzione e distribuzione di alimenti, la cooperazione, i consumatori… Attività fisica, dieta e salute sono diventate "priorità chiave" nella politica di sanità pubblica europea e punti centrali della Piattaforma, che indica le strategie base alle quali i soggetti che vi aderiscono devono improntare i propri piani d'azione.

In Italia, le Regioni stanno mettendo a punto i loro piani di azione sulla base delle *Linee Operative per la pianificazione regionale* elaborate dal Centro nazionale per la prevenzione e il Controllo delle Malattie (CCM) del Ministero della Salute attraverso la promozione e il sostegno di interventi, da svilupparsi a livello regionale e locale, individuati tra quelli "maggiormente efficaci in termini di Salute Pubblica e raccomandati dall'Unione Europea o dall'Organizzazione Mondiale della Sanità".

Sodexho fa proprie le preoccupazioni delle autorità sanitarie e raccoglie l'appello da esse lanciato a "giocare un ruolo chiave" in questaazione che, per avere successo, deve veder convergere gli sforzi di tutti, ciascuno nel proprio ambito.

Sodexho, con la fattiva collaborazione del proprio Comitato Scientifico, intende lanciare una serie di iniziative, coerenti con le linee d'azione indicate dalle autorità sani tarie, che si articolano su tre assi:

1. la disponibilità, in tutti i punti servizio, di opzioni alimentari sane, equilibrate, gustose ed adeguate alle diverse condizioni di età e di salute, periodicamente verificata attraverso l'Osservatorio Sodexho dei Consumi alimentari.
2. l'informazione ai consumatori per accrescerne la consapevolezza su questi temi
3. azioni di educazione alimentare rivolte ai più piccoli ed ai loro genitori
4. il monitoraggio (Osservatorio Sodexho dei Consumi alimentari)

L'obiettivo è che i nostri punti servizio non solo si confermino come sedi in cui vi è ampia disponibilità di opzioni alimentari sane ma anche come luoghi nei quali, per i nostri commensali, sia possibile *migliorare* le proprie conoscenze *in questo campo* per *migliorare il proprio stile alimentare*. Un'opzione possibile a tutte le età e in tutte le condizioni di salute.

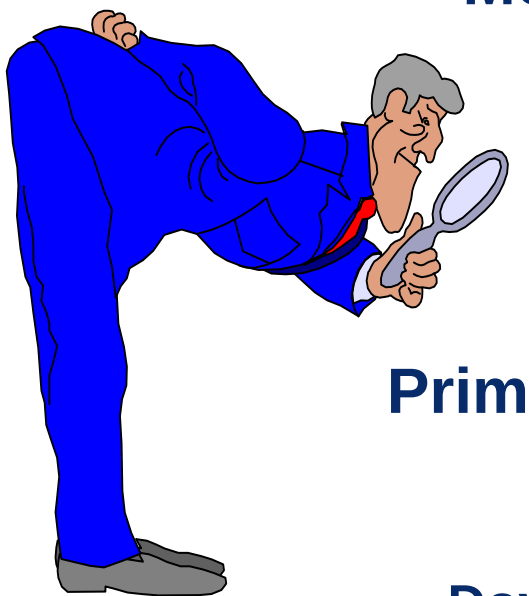
Uno stile alimentare più salutare non significa "mortificare" il gusto, anzi è proprio la varietà delle scelte la base di una corretta alimentazione. Mangiare di tutto con moderazione perché "Conciliare piacere e salute si può".

Comitato Scientifico Sodexho

ogni giorno, un giorno migliore

Sodexho

Come si mangia in Sodexho?



Monitoraggio dell'evoluzione dei consumi

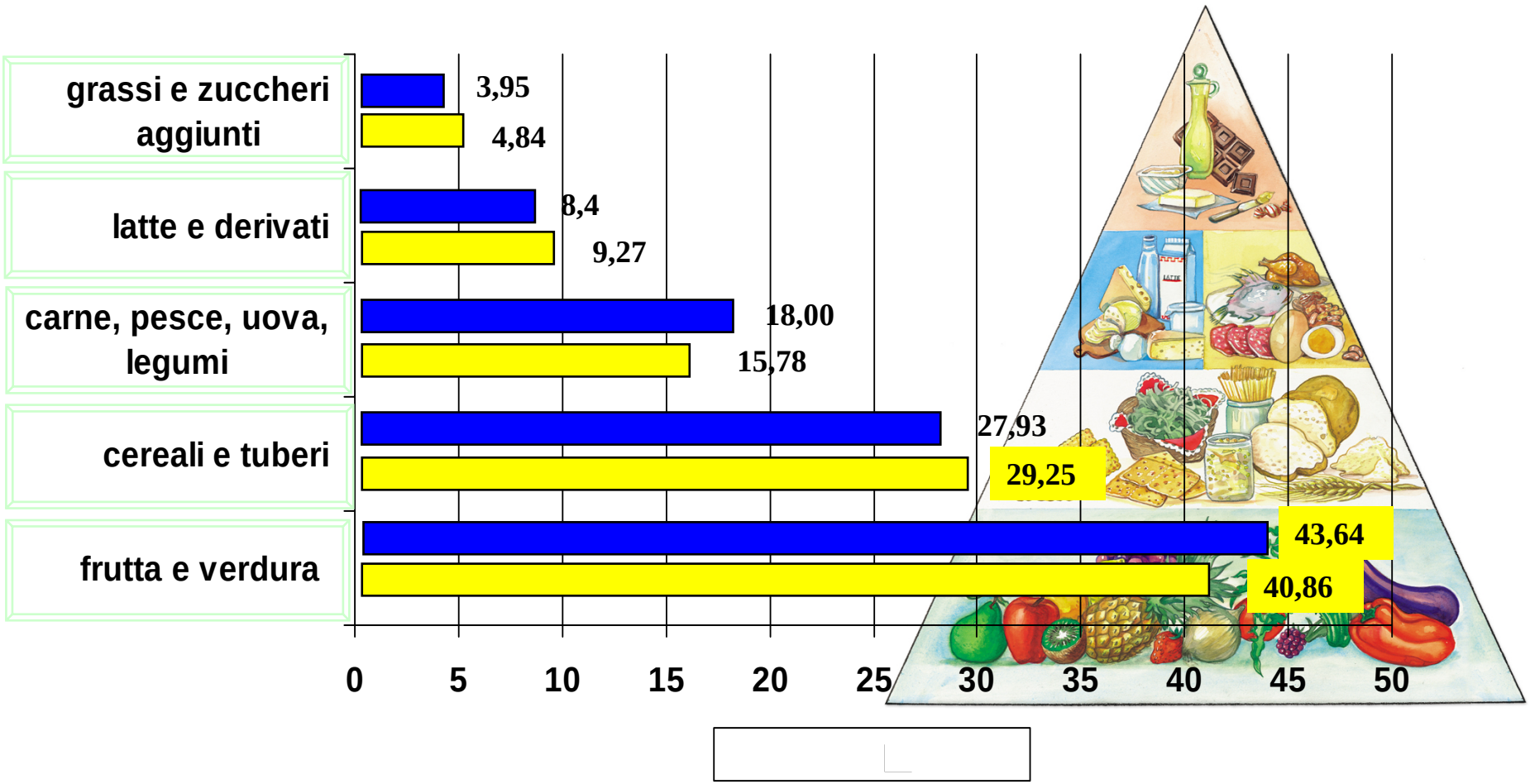
Primo rapporto dell'Osservatorio Sodexho

Dove: ristorazione aziendale e scolastica

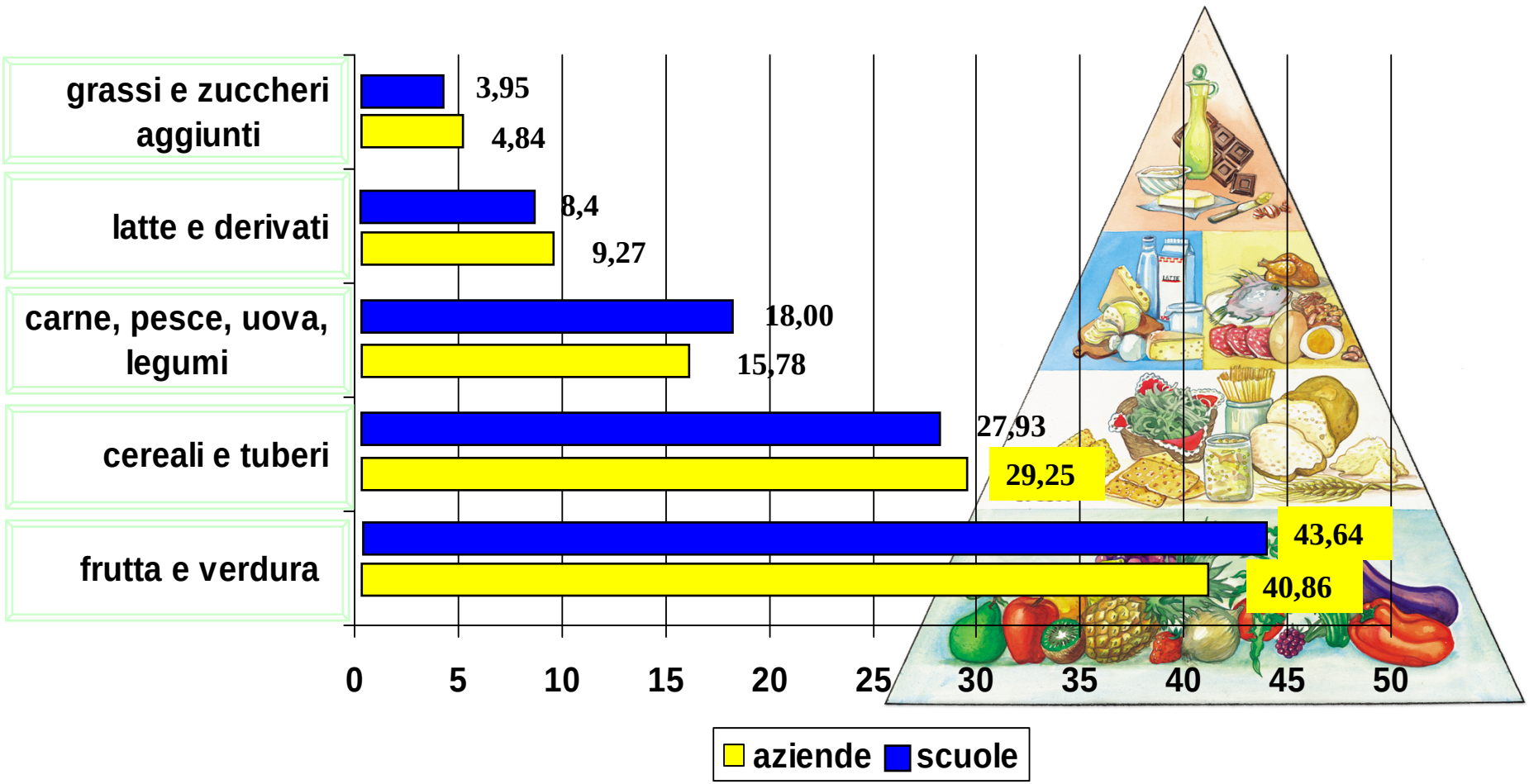
Durata: 1 mese

Campione di riferimento : 5.880.353 pasti

Come si mangia in Sodexho?



Come mangiano i commensali di Sodexho?



I campi di azione indicati:

- **informazione dei consumatori**
- **istruzione**
- **promozione dell'attività fisica**
- **la commercializzazione e la pubblicità**
- **la composizione dei prodotti alimentari**
- **la disponibilità di opzioni alimentari sane**
- **le dimensioni delle porzioni**

Gli assi

1. **Disponibilità, in tutti i punti servizio, di opzioni alimentari sane, equilibrate e gustose**
2. **Percorsi di educazione alimentare rivolti ai più piccoli, ai loro genitori e insegnanti**
3. **L'informazione ai consumatori per accrescere la consapevolezza su temi alimentari**
4. **Il monitoraggio (Osservatorio Sodexho dei consumi alimentari)**

Comitato Scientifico

2 – Percorsi di educazione alimentare rivolti ai più piccoli, ai loro genitori ed insegnanti



- **Il gusto di imparare con Sodexho**
- **A tavola insieme con gusto**
- **Le giornate del gusto**
- **Il club Frimousse**

3 – Informazione ai consumatori

Per rendere i nostri punti servizio
luoghi nei quali i nostri commensali
possono migliorare
le proprie conoscenze in campo alimentare
per migliorare
il proprio stile di vita.

Campagna di comunicazione per gli adulti

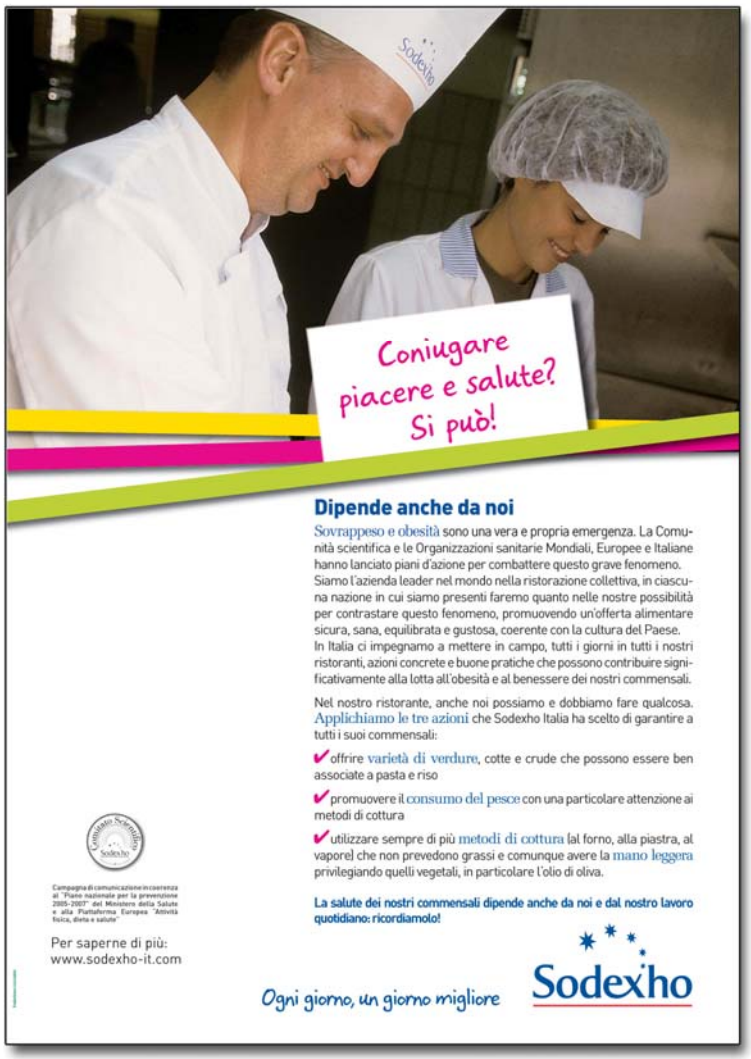
Sodexho Italia ha deciso di rendere più concreto il proprio impegno su questi temi attraverso alcune azioni da attivare in tutti i ristoranti e lanciando, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2006 una campagna di informazione rivolta ai commensali adulti:

Coniugare piacere e salute? Si può!

Gli strumenti:

-Manifesti
-Tovagliette
-www.sodexho-it.com: pagine dedicate al tema

A) Comunicazioni e azioni da intraprendere in tutti i ristoranti (Campagna Interna)



LE AZIONI

- **Offrire varietà di verdure, cotte e crude che possono essere ben associate a pasta e riso**
- **Promuovere il consumo del pesce con una particolare attenzione ai metodi di cottura**
- **Utilizzare sempre più metodi di cottura (al forno, alla piastra, al vapore) che non prevedono grassi e comunque avere la "mano leggera" privilegiando quelli vegetali, in particolare l'olio di oliva**

B) Per i ristoranti che servono persone adulte
ristoranti aziendali, ristoranti universitari, ristoranti per dipendenti di Ospedali Case di Cura e di riposo

Sodexho



IMC: come si calcola

Fabbisogno giornaliero (in Kcal)

	Donna	Uomo
Sedentari	1.800	2.300
Attivi	2.200	2.700
Sportivi	2.500	3.100

Dispendio in Kcal(*) per 30 minuti di attività...

Sedentaria	
Al computer	50
Guida	65
Igiene personale	80
In piedi	100
Moderata	
Camminare	120
Ballare	140
Salire le scale	160
Andare in bicicletta	180
Sportiva	
Ginnastica	200
Nuoto	230
Calcio	250
Corsa	270

(*) Stime

Per saperne di più:
www.sodexho-it.com

Comitato Scientifico Sodexho

Campagna di comunicazione in coerenza al "Piano nazionale per la prevenzione 2005-2007" del Ministero della Salute e alla Piattaforma Europea "Attività fisica, dieta e salute"

Praticando attività motoria, miglioriamo qualità della vita e autostima

Coniugare
piacere e salute?
Si può!

Ogni giorno, un giorno migliore

Sodexho

Il Sito Web


Chi siamo
Sodexho per voi
Sistema di Qualità
Piacere e salute
Comitato Scientifico
Lavorare con noi
Ufficio stampa
Sodexho
Ristorazione e Servizi
Aziende
Scuole
Sanità
Senior
Per chi vola
Info@Sodexho
E-brochure
Contattaci
Mappa del sito
Sodexho Italia Spa
02 69684 1
Benvenuti in Sodexho
Ristorazione e Servizi
Copyright Sodexho 2002
by
Net Promotion
NumeroFormato
PassagioMenu 3
Sodexho in Italia
Sodexho Alliance
Primo piano
La salute è un bene prezioso.
Una buona alimentazione è importante per vivere in forma.
Ogni giorno ci prendiamo cura della vostra salute proponendo un'offerta alimentare varia, gustosa, equilibrata.
Piatti freschi, cucinati con la cura dai nostri chef con alimenti selezionati e sicuri.
Coniugare piacere e salute? Si può!
Controlliamo il nostro peso!
Adulti
Bambini

Conclusioni

In un contesto che sembra portarci verso stili alimentari non certo corretti…

La Ristorazione Collettiva ha un ruolo importante
- **nella tutela della corretta alimentazione;**
- **nel mantenimento della cultura e tradizione alimentare italiana (piatti regionali, ecc…);**

ma…

Conclusioni

•Occorrono criteri di aggiudicazione diversi dagli attuali che valorizzano l'impegno:

•numero e qualifica delle persone dedicate alle tematiche igienico nutrizionali (struttura adeguata alla dimensione aziendale…)
•investimenti nella formazione ed aggiornamento del personale tecnico-operativo
•investimenti nei controlli (analisi, ecc…)
• attività volontarie di informazione nutrizionale messe in atto.

Solo in questo modo le aziende che investono in risorse, formazione, innovazione verranno premiate con benefici per tutti noi.