

**IN**  
Intelligenza  
Nutrizionale

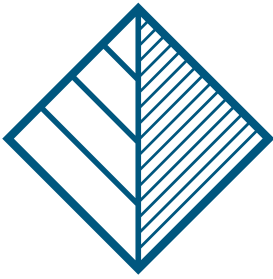


**PRESENTAZIONE PROGETTO**  
**IN – INTELLIGENZA NUTRIZIONALE**  
19 OTTOBRE 2016 , Aula Magna La Sapienza, Roma  
**CARTELLA STAMPA**



SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA





**IN**

Intelligenza  
Nutrizionale



## **INDICE**

1. Comunicato stampa presentazione Progetto IN
2. Scheda 'Le fasi del Progetto'
3. Scheda 'Linee di indirizzo' a cura del Prof. L. M. Donini
4. I Partner
5. Scheda Risultati preliminari
6. IN-Intelligenza Nutrizionale, press kit Niko Romito



**IN**

Intelligenza  
Nutrizionale



## **IN-Intelligenza Nutrizionale**

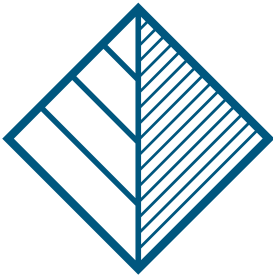
### **Innovazione, ricerca e alta cucina al servizio della scienza per la salute e il benessere del paziente in ospedale**

*Presentato oggi il protocollo di ricerca sperimentale e interdisciplinare tra Sapienza Università di Roma, Ospedale “Cristo Re”, GioService e lo Chef Niko Romito, che rivoluziona la ristorazione collettiva portando la scienza e le tecniche dell’alta cucina tra le corsie d’ospedale, perché il cibo diventi parte integrante della cura stessa. Reingegnerizzazione delle cucine ospedaliere, standardizzazione dei processi, ma anche attenzione allo stato di nutrizione e al comportamento alimentare dei pazienti e formazione altamente specializzata degli addetti: questi i nuovi paradigmi di qualità per le mense ospedaliere e per la ristorazione collettiva di domani.*

**Roma, 19 ottobre 2016** – E’ stato presentato oggi, davanti al Ministro della Salute, on.le Beatrice Lorenzin, il progetto **“IN-Intelligenza Nutrizionale”**: un protocollo di ricerca sperimentale e interdisciplinare promosso da **GioService**, società del gruppo Giomi S.p.A. che da sempre offre servizi alle strutture sanitarie italiane.

Il progetto è realizzato in collaborazione con importanti partner quali l’**Ospedale “Cristo Re” di Roma**, l’**Unità di Ricerca in Scienza dell’Alimentazione e Nutrizione Umana dell’Università Sapienza di Roma** e lo **chef 3\* Michelin Niko Romito**, che partecipa con la sua divisione "Metodo Niko Romito", e **Analysis Group**, che ha permesso di testare per la prima volta il valore nutrizionale degli alimenti dopo la trasformazione.

Primo e unico nel suo genere, il progetto **“IN-Intelligenza Nutrizionale”** si propone di re-inventare, rivoluzionandolo, il concetto stesso di mensa ospedaliera, come spiega **Lorenzo Miraglia, Amministratore Unico GioService srl**: *«forti di un’esperienza pluridecennale nel settore, abbiamo immaginato la mensa ospedaliera di domani in cui, grazie a tecniche moderne e tecnologie mutate anche dall’alta cucina, sia finalmente possibile riqualificare le modalità di preparazione del vitto. Proprio la continua ricerca di eccellenza, come risposta ai fabbisogni dei pazienti ma anche per la massimizzazione dell’efficienza dei processi industriali ci ha portato, in sinergia con i nostri partner, a ideare anche un nuovo approccio metodologico per la definizione dei menu e per la formazione degli addetti, in modo da dimostrare che anche le mense ospedaliere e il vitto offerto ai pazienti possano diventare un nuovo paradigma di qualità per la struttura sanitaria. Il nome stesso, Intelligenza Nutrizionale, vuole proprio rappresentare questo, la capacità di ripensare e riparametrare il concetto di nutrizione come momento di grande valore aggiunto per la cura delle malattie e dei servizi alla persona più in generale».*



**IN**

Intelligenza  
Nutrizionale

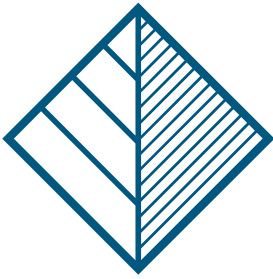


«Con il progetto *IN* – precisa il **Prof. Lorenzo Maria Donini, Responsabile dell’Unità di Ricerca in Scienza dell’Alimentazione e Nutrizione Umana del Dipartimento di Medicina Sperimentale dell’Università di Roma “Sapienza”** – *vogliamo contrastare la malnutrizione ospedaliera, per eccesso o per difetto, che ancora oggi, purtroppo, riguarda la stragrande maggioranza dei pazienti ricoverati. Dagli ospedali, alle strutture di riabilitazione e alle nursing home, quindi, si tratta di una condizione che impatta negativamente sullo stato di salute e sulla qualità di vita dei pazienti, incidendo anche sui costi assistenziali. Grazie, invece, alla messa a punto di nuove metodiche di trattamento degli alimenti, che ne preservino le qualità nutrizionali e assicurino una migliore accettabilità da parte del paziente, di nuove procedure per il processo di trasformazione degli alimenti in pietanze, che consentano di rispettare i vincoli di bilancio e limitino al massimo la variabilità inter-operatore, e alla verifica attenta e alla costante ricerca della qualità, siamo ora in grado presentare un modello di ristorazione ospedaliera innovativo e unico nel suo genere*».

“IN-Intelligenza Nutrizionale” innova in maniera dirompente la scienza dell’alimentazione e la degenza ospedaliera, poiché standardizza procedure e risultati del servizio di ristorazione, introducendo nuovi paradigmi di valutazione della qualità del servizio ospedaliero. Alla luce di un più ampio concetto di benessere che parte innanzitutto dall’alimentazione come primo elemento per il benessere fisico e psicologico dei pazienti ricoverati e riorganizza completamente la gestione della ristorazione collettiva, in ambiente ospedaliero e non. La filosofia di fondo del progetto è semplice quanto affascinante: attraverso la standardizzazione delle ricette, infatti, è possibile elevare il livello medio della qualità dei piatti e replicare una cucina di qualità in ogni luogo, anche in ospedale.

Secondo lo chef **Niko Romito**, infatti, attraverso la creazione di procedure canonizzate, facilmente replicabili da personale adeguatamente formato, è possibile applicare tecniche e conoscenze messe a punto nella ristorazione di ricerca e proporla con successo in altri luoghi meno abituali come le mense ospedaliere. «*Tutto ciò – sottolinea **Niko Romito** – è frutto di svariati anni di esperienza e di rigorosa ricerca scientifica. Soprattutto nei luoghi dove si cura la prima cura dovrebbe essere il cibo, ma così non è. Intelligenza Nutrizionale è un progetto rivoluzionario, socialmente utile, reale perché sarà immediatamente applicato. Le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei nuovi menù sviluppati, la standardizzazione e replicabilità delle ricette sono fondamentali, ma ciò che mi rende particolarmente felice è il pensiero che il paziente potrà affrontare l’esperienza ospedaliera in maniera diversa e che il progetto diventerà parte integrante del suo percorso di cura, oltre a un prezioso strumento di educazione alimentare*».

Lasciare la ristorazione collettiva ospedaliera alla diversa sensibilità di chi si trova ai fornelli, senza procedure standard dettate da esperti di ristorazione, rischia di compromettere la qualità complessiva del servizio e che i valori nutritivi e organolettici del



**IN**

Intelligenza  
Nutrizionale

pasto vengano stravolti, a tutto svantaggio dell'utente finale. Non è soltanto una questione nutrizionale o

salutare, ma anche di piacevolezza e risparmio. Un prodotto trattato secondo modelli replicabili e formule esatte conserva, oltre ai suoi valori nutritivi, un aspetto migliore, e consente di risparmiare.

Una grande attenzione è dedicata anche al tema del contenimento e ottimizzazione dei costi: l'applicazione del modello 'IN' prevede, infatti, piccoli costi differenziali rispetto ad un modello di ristorazione collettiva tradizionale (es. abbattitori e forni di ultima generazione), che vengono però ampiamente ammortizzati nel prodotto realizzato. Limare i costi del cibo significa, inoltre, ottenere un risparmio che può essere riutilizzato per acquistare materie prime di maggiore qualità. Il food cost resta invariato sotto il profilo delle derrate alimentari utilizzate, ma grazie all'utilizzo più efficiente delle tecniche di cottura si riesce ad abbattere drasticamente la percentuale del calo peso delle materie prime (da un valore medio del 25% di calo peso si ottengono risultati medi del 5%).

Sede del progetto pilota, vero e proprio apripista di "IN-Intelligenza Nutrizionale" sarà l'Ospedale "Cristo Re" di Roma, struttura d' eccellenza per l'area materno-infantile e per alcune specialità chirurgiche, in cui **la nuova cucina sarà inaugurata il prossimo 15 dicembre**. *«La nascita di un progetto così rivoluzionario – dichiara **Andrea Sponzilli General Manger GioService, vicedirettore amministrativo Ospedale Cristo Re** – che posa una nuova pietra miliare nell'approccio alla ristorazione ospedaliera e quella collettiva più in generale, in un ospedale, noto per i parti, come il Cristo Re, è una metafora che ben rappresenta la portata del lavoro di ricerca che ci ha visto impegnati tanti mesi: nutrire meglio dove nasce la vita è motivo di orgoglio e grande soddisfazione. Lungo tutto l'arco della ricerca abbiamo potuto toccare con mano e prendere atto, insieme ai pazienti, di come servire migliori pasti cambiasse la percezione dell'esperienza di degenza. Del resto, non bisogna dimenticare che il momento del pasto è psicologicamente centrale durante un ricovero in quanto unico momento di contatto con la normale quotidianità. Migliorare la variabile nutrizionale e ribaltare il paradigma per cui se è ospedaliero allora parliamo di cibo frustrante per il gusto è stato fin da subito uno dei principi fondamentali del nostro lavoro».*

**"IN-Intelligenza Nutrizionale" nasce, quindi, in ospedale ma non si ferma qui:** le possibili applicazioni future riguardano tutta la catena della ristorazione collettiva, dalle scuole alle carceri, dalle mense aziendali alle case di riposo. *«Se il Progetto ha dato risultati quanto mai brillanti – conclude Andrea Sponzilli – adesso inizia la vera sfida, volta al processo di miglioramento continuo e di esportazione della metodologia in quante più strutture possibile, per rendere veramente accessibile il nostro nuovo standard di nutrizione collettiva».*



**IN**

Intelligenza  
Nutrizionale



## LE FASI DEL PROGETTO

Il progetto di ricerca “IN-Intelligenza Nutrizionale”, i cui obiettivi primari sono incrementare qualità sensoriale e nutrizionale del vitto a parità di food-cost, è stato suddiviso in tre fasi principali:

### **Fase 1: Stato dell’arte del servizio di ristorazione collettiva presso l’Ospedale Cristo Re**

- Campionamento derrate pre e post cottura.
- Analisi nutrizionale delle derrate.
- Analisi del case-mix nella struttura di ricovero (stato di nutrizione e comorbidità);
- Customer Satisfaction.

### **Fase 2: Studio del nuovo modello produttivo e prima sperimentazione**

- Analisi derrate e menu del Cristo Re presso il laboratorio di Casadonna dello chef Niko Romito;
- Sviluppo delle nuove metodologie di lavorazione derrate ed elaborazione di procedure di cucina;
- Campionamento derrate post cottura;
- Analisi nutrizionale delle derrate lavorate;
- Somministrazione e customer satisfaction nuove preparazioni presso due reparti campione.

### **Fase 3: Sperimentazione in vivo e Follow-up**

- Applicazione del nuovo modello produttivo presso tutte le unità di degenza dell’Ospedale Cristo Re e presso la mensa dipendenti;
- Formazione del personale medico, di assistenza e di cucina;
- Customer Satisfaction;
- Analisi dello stato di nutrizione e dei comportamenti alimentari dei degenti;
- Verifica e ricerca della qualità attraverso un processo di miglioramento continuo (sulla base di feed back costanti su stato di nutrizione dei degenti, giudizi da parte del personale medico, di assistenza e di cucina e della customer satisfaction) .



**IN**

Intelligenza  
Nutrizionale



## **Progetto di Ricerca Scientifica Università La Sapienza Linee di indirizzo a cura del Prof. Lorenzo Maria Donini**

Scopo del Progetto di Ricerca: trovare un ottimale livello qualitativo tra gli aspetti nutrizionali e la qualità sensoriale del vitto ospedaliero, attraverso la standardizzazione del servizio, in grado di condizionare positivamente lo stato di nutrizione e lo stato di salute dei degenti

### **1. Qualità nutrizionale**

Il comportamento alimentare condiziona lo stato di nutrizione e di conseguenza lo stato di salute. Ruolo di un servizio di ristorazione ospedaliera è, oltre a quello di incidere positivamente sullo stato di nutrizione dei degenti, anche quello di indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta strutturazione dei menu, l'informazione sulle scelte alimentari anche nel rispetto della stagionalità, le indicazioni relative ad un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.

Nello specifico l'elaborazione dei piani alimentari dovrà avvenire:

- ✓ nel rispetto dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana - rev 2014) con un adeguato apporto di macro e micronutrienti (compresi i componenti ad attività antiossidante e antinfiammatoria presenti in moltissimi prodotti tipici Regionali DOP ed IGP);
- ✓ assicurando una varietà nelle scelte alimentari tale da garantire un apporto ottimale di micronutrienti (compresi i componenti ad attività antiossidante e antinfiammatoria presenti in moltissimi prodotti DOP ed IGP); ;
- ✓ attraverso l'utilizzo preferenziale di prodotti regionali, biologici, nell'ottica di fornire, attraverso una riduzione dei tempi di percorrenza, una maggiore qualità nutrizionale.

### **2. Qualità sensoriale**

La proposta alimentare e le preparazioni culinarie dovranno essere strutturate in maniera tale da assicurare un'ottimale qualità sensoriale, prevedendo a tal fine la misurazione del livello di soddisfazione dell'utente. La capacità degli operatori di elaborare e presentare le pietanze in modo gradevole diventa essenziale. La formazione continua del personale è un prerequisito indispensabile a tal fine.

Nello specifico, l'elaborazione dei piani alimentari deve avvenire curando la variabilità dei menu che rappresenta un criterio irrinunciabile. In tale ottica:

- la creazione di menu diversificati per le quattro stagioni con utilizzo preferenziale di carni, prodotti ortofrutticoli stagionali e regionali;



**IN**

Intelligenza  
Nutrizionale

- la varietà nelle scelte alimentari (diverse scelte per i primi e secondi piatti e contorni).

Le procedure di gestione e manipolazione degli alimenti (programmazione, ricevimento derrate, prelievo magazzino, preparazione, cottura, confezionamento, somministrazione) debbono essere strutturate secondo rigidi protocolli aziendali certificati in maniera tale da preservarne al massimo la sensorialità (ci si riferisce in particolare ai prodotti ortofrutticoli e al settore dei freschi e freschissimi [latticini e derivati, paste fresche, ecc]).

Tutto dovrà essere misurato attraverso parametri “Consumer Test” che vanno a definire la qualità sensoriale percepita dal consumatore e a definire anche le sue richieste ed aspettative.

### **3. Customer satisfaction e qualità oggettiva**

La customer satisfaction è in stretta connessione con la qualità sensoriale. Il rapporto tra i servizi di ristorazione e l’utenza rappresenta un intreccio relazionale complesso all’interno del quale è possibile individuare una serie di processi e contesti di studio. La ricerca e la verifica sulla qualità dei servizi (VRQ) e sulla soddisfazione dell’utenza sono diventati strumenti di lavoro indispensabili nell’attività di ristorazione sia a scopo conoscitivo sia per l’individuazione delle eventuali carenze offerte dal Servizio erogatore.

La Soddisfazione dell’utente e la Qualità risultano funzionalmente correlate tra di loro: se la qualità del servizio è determinata dal rispetto di numerosi parametri, la soddisfazione dell’utenza sarà il risultato della coincidenza tra le aspettative di qualità e la relativa percezione. Paradossalmente, può esistere un servizio altamente qualitativo che, invece, non soddisfa l’utenza perché non corrisponde alle sue necessità.

D’altro canto la customer satisfaction deve essere subordinata, in particolare ma non unicamente, in un contesto assistenziale, alla correttezza delle scelte alimentari dal punto di vista nutrizionale. In un sistema in cui la prevalenza della malnutrizione (sia per eccesso che per difetto) è particolarmente elevata e dipende, almeno in parte, da incongrue abitudini alimentari, è evidente che la ricerca della customer satisfaction andrà fatta con le adeguate cautele. Misurare la qualità del Servizio significa, attivare un sistema informativo diffuso ed efficiente, sia da parte del Gestore che del Committente, che eroghi un flusso continuo di dati riguardanti le caratteristiche e la percezione del Servizio erogato. Tali dati, in particolare laddove riguarderanno soggetti con abitudini alimentari nutrizionalmente non corrette, andranno adeguatamente valutati e potranno portare anche ad interventi di tipo educativo. In tale ottica, accanto al rilevamento delle valutazioni *soggettive* (accettabilità da parte degli utenti, giudizio su presentazione, variabilità e sapore, adeguatezza delle informazioni sui menu, temperatura e cottura delle pietanze), verranno effettuati controlli a campione sull’efficienza e sulla qualità del servizio di Ristorazione attraverso la misurazione di parametri *oggettivi* (peso delle porzioni, temperatura degli alimenti al momento della distribuzione, quota di alimenti scartati, rispetto delle procedure igieniche, corrispondenza degli ordini, tempi di distribuzione del vitto, ...).





**IN**

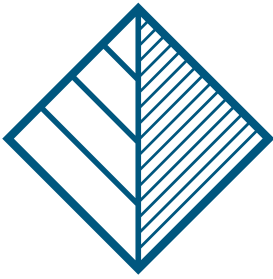
Intelligenza  
Nutrizionale



#### **4. Formazione – Informazione**

La ricerca e la verifica sulla qualità dei servizi come sopra accennata deve essere integrata da un **piano di informazione degli utenti** sulla distribuzione nell'arco della giornata e della settimana delle singole pietanze, sulle strategie di selezione delle derrate alimentari, sui controlli della qualità dei prodotti, sulle tecniche di cottura e di trasformazione delle derrate alimentari. Diventa anche essenziale un **piano di formazione del personale** che collabora a qualsiasi livello con il servizio di ristorazione: personale addetto alla produzione, personale di assistenza, medici curanti, personale amministrativo. La conoscenza delle finalità del servizio, dei vincoli strutturali-organizzativi-economici, dell'organizzazione del servizio stesso è essenziale per ottenere una cosciente ed efficace collaborazione.

Ovviamente tale attività deve partire dai principi ispiratori del sistema HACCP, ma non si deve limitare alla sola qualità igienico-sanitaria degli alimenti somministrati, ma prende in considerazione anche altri aspetti fondamentali come la qualità sensoriale ed i bisogni edonistici legati all'alimentazione che sono necessari per una piena soddisfazione del consumatore, principio base per instaurare una "Gestione del Benessere".



**IN**

Intelligenza  
Nutrizionale



## I PARTNER

**Ospedale “Cristo Re” di Roma:** sede del progetto pilota nonché Ospedale di eccellenza per l’area materno-infantile e per alcune specialità chirurgiche.

**Unità di Ricerca in Scienza dell’Alimentazione e Nutrizione Umana, Sapienza Università di Roma:** driver della metodologia di ricerca e partner strategico per la valutazione della customer satisfaction e della qualità nutrizionale del vitto;

**Niko Romito :** chef 3\* Michelin che partecipa al progetto con la sua divisione "Metodo Niko Romito", specializzata nell'applicazione di nuove tecnologie nelle cucine industriali e nell'elaborazione di protocolli innovativi per lo sviluppo di menù dedicati alla ristorazione collettiva, in un’ottica di miglioramento degli aspetti organolettici e nutrizionali, e nel rispetto dei vincoli economici e delle linee guida istituzionali.

**Analysis Group:** laboratorio analisi per lo studio dei valori nutrizionali delle derrate ante e post cottura, nella fase as-is e nella fase to-be.

Per informazioni:

Ufficio stampa Intelligenza Nutrizionale

Weber Shandwick Italia

**Elisa Accurso** – [eaccurso@webershandwick.com](mailto:eaccurso@webershandwick.com) – Tel. 02 57378258 - M +39 335 7434776

**Martina Antinucci** – [mantinucci@webershandwick.com](mailto:mantinucci@webershandwick.com) – Tel. 06 84043495 – M +39 392 2984468

**Press kit digitale scaricabile:**

link FTP: [ldn-ftp.interpublic.com](ftp://ldn-ftp.interpublic.com)

Username: [intelligenza\\_nutrizionale](#)

Password: VGdIE9t1