

RistoSano[®]

soluzioni per l'alimentazione sanitaria e sociosanitaria



RistoSano®

Sistema innovativo per la preparazione delle diete frullate, rivolto in particolare ad ospiti con problemi di masticazione e/o deglutizione a supporto del servizio di ristorazione.

Permette la distribuzione di ricette e alimenti omogenei e nutrienti mediante:

- prodotti con materie prime di alta qualità, cotti, disidratati e polverizzati
- macchine automatizzate e calibrate

Vantaggi principali:

- sicurezza nell'omogeneità
- certezza degli apporti nutrizionali
- costanza nel gusto
- varietà dei menù
- igienicità
- efficienza nella distribuzione
- riduzione dei costi organizzativi



alimentazione e salute

Una adeguata alimentazione è alla base dello stato di salute.

Una scarsa alimentazione può rendere inefficace la cura medica.

Se l'alimentazione è una fonte di piacere e non un momento di frustrazione e disagio lo stato di salute è favorito.

Problemi che condizionano l'alimentazione, peggiorando lo stato di salute:

- disfagia grave
- disfagia lieve
- leggere difficoltà nella deglutizione
- difficoltà nella masticazione





disfagia

I problemi di deglutizione sono tra le cause principali della denutrizione dell'ospite.

Semplici difficoltà nella deglutizione possono peggiorare molto rapidamente se non affrontate in modo adeguato e tempestivo.

L'inserimento di alimenti tramite dispositivi meccanici rappresenta una soluzione estrema: per questo è importante mettere in campo tutte le soluzioni per prevenire tale necessità.

Gli obiettivi da tenere in considerazione per individuare le soluzioni ottimali sono molteplici: sicurezza reologica, apporto nutrizionale, varietà dei menù, gusto e aspetto del cibo.

RistoSano[®] risponde in modo ottimale a questi obiettivi e può rappresentare uno strumento concreto di fronte al problema della disfagia.

figure coinvolte nella soluzione



approccio integrato

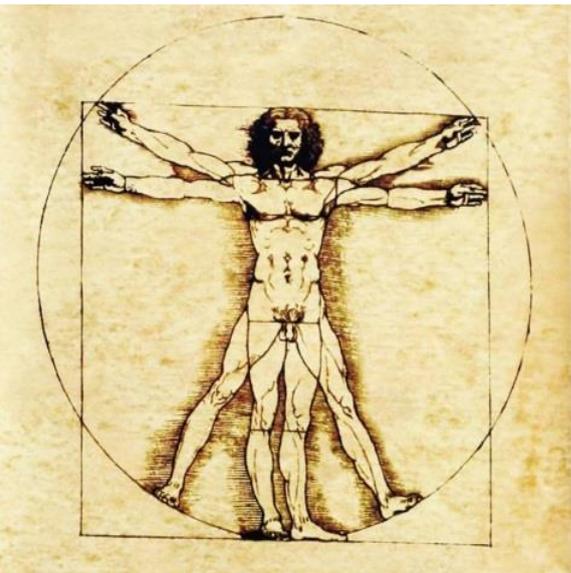


Alimentarsi non è un'operazione meccanica, ma un'azione complessa, ricca di significati e di valori culturali, emotivi, psicologici, simbolici, sensoriali.

Per questo è importante cercare di fare in modo che l'ospite con difficoltà di deglutizione continui a provare il piacere del cibo. In questo modo anche la quantità del cibo e quindi dei nutrienti, calorie e proteine prima di tutto, potrà essere adeguata.

Un approccio parziale, quantitativo e meccanico, al calcolo nutrizionale è puramente teorico, non prendendo in considerazione l'elemento soggettivo che determina la quantità effettiva di cibo assunto.

La varietà dei menù, la ricerca di ricette tradizionali e tipiche, l'accentuazione dei colori e dei gusti, l'appetibilità: sono strumenti e caratteristiche di RistoSano[®], che aiutano a rafforzare e mantenere l'interesse, l'attenzione e il piacere del cibo, migliorando di conseguenza anche l'apporto nutrizionale.



il valore della memoria alimentare

Ognuno ha una memoria personale e soggettiva del cibo, solo in parte riconducibile a vari fattori tra cui:

- cultura culinaria personale
- cultura alimentare della propria comunità
- gusti personali occasionali
- stile di vita
- preferenze legate a esperienze vissute
- intolleranze alimentari
- insofferenza per cibi particolari

Dalla memoria alimentare derivano preferenze, piacere, fastidio o repulsione per il cibo proposto. Di fronte a un ospite disfagico non si deve quindi dimenticare o sottovalutare il valore della memoria alimentare, offrendo, ad esempio, una varietà di piatti molto ampia, tale da abbracciare e corrispondere al gradimento del maggior numero possibile di ospiti.



i colori della salute

Le **percezioni** sensoriali visive e olfattive determinano il primo approccio rispetto ad appetibilità delle pietanze, efficacia della dieta, assunzione delle quantità di cibo.

È decisiva in tal senso l'**immagine** del prodotto: aspetto, forma, colore.

Il **colore**, in particolar modo, gioca un ruolo preponderante, in quanto associato alla qualità del prodotto e alla riconoscibilità del piatto.

È quindi necessario valorizzare la connotazione e **variazione cromatica** dei piatti.

Per questo il sistema RistoSano[®] punta anche su una forte **connotazione cromatica** delle pietanze: nell'arco del singolo pasto, della giornata alimentare e del menù settimanale.



varietà dei menù

Un menù poco vario e poco riconoscibile riduce il piacere del cibo e di conseguenza l'interesse e l'**appetito** del paziente.

La **mancanza di varietà** e di gusto riduce indirettamente anche la quantità del cibo consumato e l'apporto nutrizionale.

Per mantenere vivo negli ospiti l'interesse a mangiare e nutrirsi è quindi necessario garantire la **varietà dei piatti** e offrire gusti riconoscibili, appetitosi e gradevoli.

RistoSano[®] permette la massima **varietà e qualità dei menù**, senza aumentare costi e impegno organizzativo.





dolci nutrienti

La percezione del gusto «dolce» in generale è più gradita del gusto «salato» dagli ospiti disfagici.

Inoltre nella nostra tradizione il consumo dei «dolci» rappresenta una gratificazione in generale collegata ad occasioni di festa o conviviali ed è importante preservare per l'ospite questa abitudine con dolci legati alla propria tradizione.

Tuttavia nei menù standard e nelle linee guida per la ristorazione sanitaria il dolce scarsamente viene valorizzato, probabilmente a fronte della presenza di zucchero saccarosio e di una valutazione di scarso apporto nutrizionale.

Nell'ambito della nostra gamma sono presenti molte ricette di dolci tradizionali frullati, caratterizzate dall'assenza di saccarosio e da significativo apporto calorico e proteico.

Crediamo che disporre costantemente di un'ampia varietà di dolci nutrienti, da inserire nel menù tradizionale o da offrire durante la giornata alimentare, possa risultare molto utile sia dal punto di vista nutrizionale che di gratificazione dell'ospite.



elasticità nella somministrazione

È importante offrire all'ospite con problemi di disfagia la possibilità di alimentarsi con frequenze, orari e quantità di cibo variabili e non prefissate in modo rigido.

RistoSano[®] permette in modo elastico una serie di azioni altrimenti di difficile realizzazione:

- variare costantemente la quantità del cibo
- distribuire alimenti in orari diversi da quelli del pasto
- disporre di quantità variabili rispetto allo standard
- comporre il pasto in modo diverso dallo standard
- somministrare al bisogno piccole quantità di cibo
- disporre di cibo caldo e nutriente 24 ore su 24



le soluzioni possibili

Piatti cucinati e frullati

Frullare il cibo preparato in cucina, a causa della difficoltà di applicare in modo preciso procedure e dosaggi nella preparazione, non garantisce sicurezza e costanza reologica e organolettica

Piatti e prodotti preconfezionati

I prodotti omogeneizzati preconfezionati sono affidabili dal punto di vista reologico, ma presentano altri significativi problemi tra i quali:

- difficoltà organizzativa nella gestione in cucina del prodotto
- varietà limitata di ricette per la realizzazione dei menù
- impatto ambientale significativo degli imballaggi
- costi elevati rispetto alle altre soluzioni

RistoSano

La soluzione RistoSano[®] coniuga i vantaggi delle altre opzioni:

- sicurezza e costanza reologica e organolettica
- grande varietà dei menù
- flessibilità d'uso
- integrazione nella cucina tradizionale
- riduzione dei costi diretti e indiretti



come si realizza il servizio

- analizziamo le vostre esigenze generali e gli obiettivi nutrizionali
- vi proponiamo un menù mensile e una previsione nutrizionale
- effettuiamo i test per gli assaggi e per la valutazione da parte vostra
- analizziamo i risultati con voi e con i vostri specialisti
- modifichiamo i menù e in alcuni casi le ricette in base alle valutazioni
- installiamo gratuitamente le attrezzature RistoSano[®]
- iniziamo la fornitura dei prodotti e la realizzazione del servizio
- effettuiamo l'assistenza e la formazione continua del personale
- controlliamo costantemente con voi i risultati



vantaggi

VARIETÀ	➔	ampia e continua varietà nei menù
DISFAGIA	➔	costanza dei parametri reologici
NUTRIZIONE	➔	certezza degli apporti proteici e calorici
IGIENE	➔	assenza di manipolazione e minor rischio igienico
EMERGENZE	➔	disponibilità dei piatti 24 ore su 24
SPRECO	➔	erogazione solo del prodotto necessario
ORGANIZZAZIONE	➔	semplificazione della logistica
AMBIENTE	➔	riduzione drastica dei rifiuti e dei trasporti
COSTI	➔	riduzione generale dei costi



varietà dei prodotti RistoSano®

- vellutate di verdura
- paste frullate
- pizze frullate
- creme di cereali
- purè di verdure
- omogeneizzati di carne
- mousse
- piatti unici frullati
- prodotti arricchiti con proteine
- piatti regionali
- piatti internazionali
- mousse di frutta
- dessert e dolci frullati
- bevande gelificate
- tè e biscotti frullati
- latte e biscotti frullati



qualità delle materie prime

Le materie prime utilizzate per la realizzazione dei piatti RistoSano® sono totalmente naturali.

Le nostre ricette sono caratterizzate da:

- assenza di additivi chimici
- assenza di glutammato
- assenza di grassi idrogenati
- assenza di grasso di palma
- assenza di prodotti OGM
- qualità certificata delle materie prime
- tracciabilità garantita della filiera



vantaggi dell'utilizzo di olio di girasole alto oleico

La presenza nei prodotti RistoSano® dell'olio di girasole alto oleico (al posto del grasso di palma) permette di diminuire drasticamente la quantità di acidi grassi saturi, in particolar modo quelli a corta catena che, se troppo presenti nella dieta, possono portare a problematiche di ipercolesterolemia.



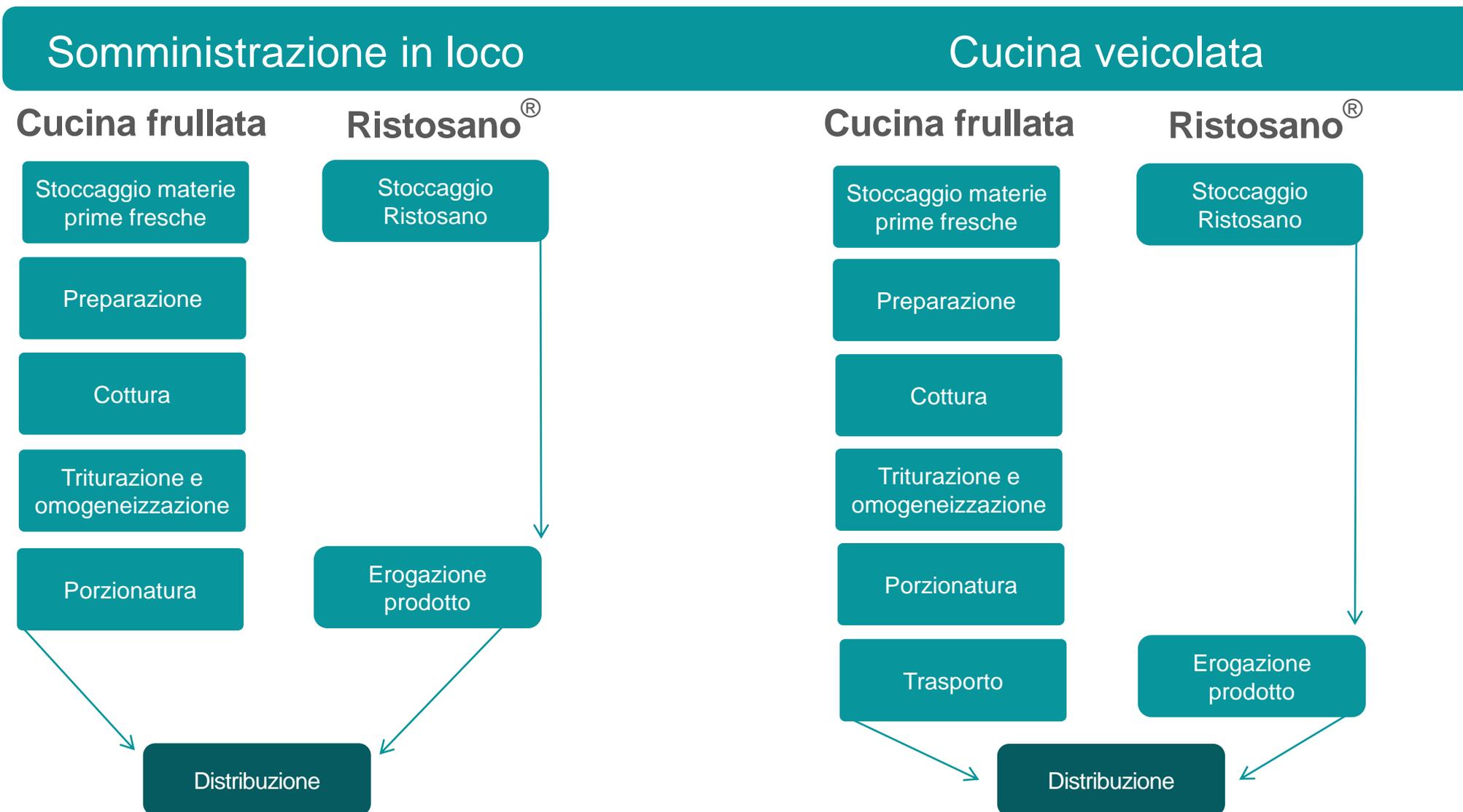
Rimpiazzare i grassi saturi nella dieta con acido oleico consentirà infatti di abbassare la produzione di colesterolo totale e in particolare di colesterolo LDL (conosciuto come colesterolo cattivo) e di alzare il colesterolo HDL (colesterolo buono).

L'olio di girasole alto oleico determina inoltre una maggiore stabilità dei nostri prodotti rispetto all'ossidazione provocata da luce, calore e aria: l'acido oleico ha infatti potere antiossidante ed è molto stabile.

rischi igienico-sanitari a confronto

Il sistema RistoSano[®], grazie all'eliminazione di varie fasi di preparazione, lavorazione e trasporto, permette di ridurre i rischi igienico-sanitari rispetto alla cucina tradizionale frullata.

Di seguito trovate una comparazione delle fasi Ristosano[®] sia rispetto alla cucina tradizionale frullata con somministrazione in loco sia rispetto alla cucina tradizionale frullata veicolata da centri cottura.



pianificazione nutrizionale

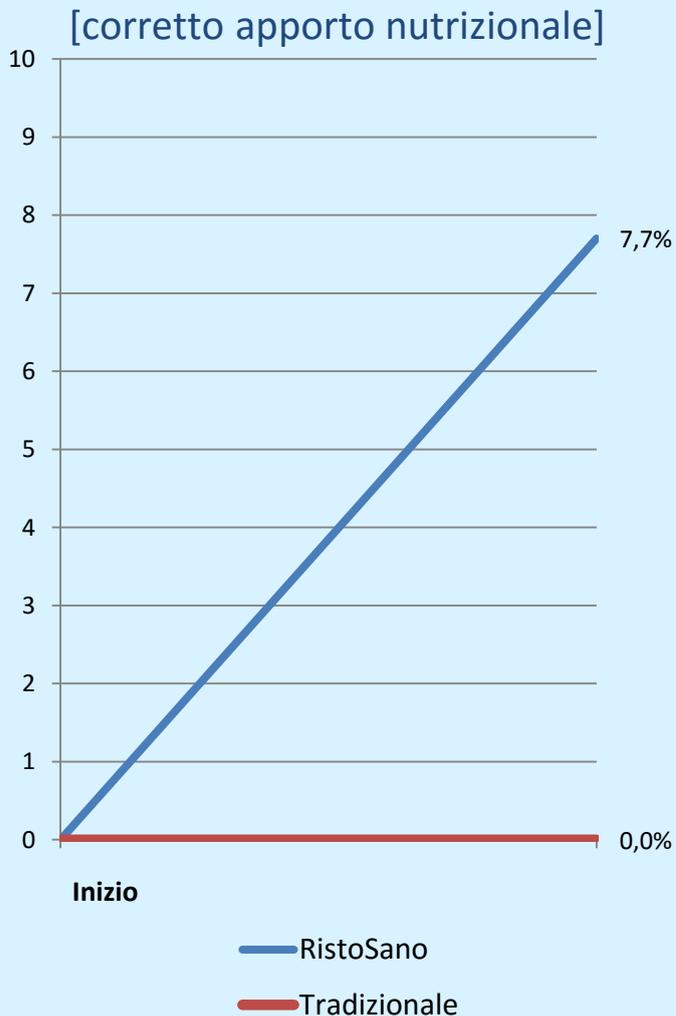
Dal punto di vista nutrizionale RistoSano® permette:

- la possibilità di effettuare previsioni e verifiche sugli apporti nutrizionali
- la possibilità di valutare il rispetto degli apporti proteici e calorici raccomandati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e dalle Linee Guida Nazionali
- la possibilità di incrementare i nutrienti assunti attraverso varietà, gradevolezza e percezione
- la possibilità di integrare gli apporti calorici con aggiunta di olio di oliva
- la possibilità di integrare i menù con piatti arricchiti di proteine



apporto nutrizionale complessivo

aumento percentuale di soggetti con regolarità di peso durante la sperimentazione



L'Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione di un importante centro universitario ha sviluppato, in collaborazione con la direzione sanitaria di una Casa di Riposo, uno studio finalizzato alla verifica degli apporti nutrizionali assimilati da ospiti anziani disfagici. Nell'arco di due mesi sono state effettuate misurazioni antropometriche ed ematiche di un numero significativo di ospiti, suddivisi in gruppi diversi, alimentati con le due soluzioni – RistoSano® e cucina tradizionale frullata – identiche nel menù, nella rotazione e nelle grammature delle portate.

Al termine del periodo, per quanto riguarda gli ospiti già caratterizzati da una corretta assunzione di apporti nutrizionali (peso regolare e parametri ematici nella norma) non si sono evidenziate differenze tra i due gruppi. Per quanto riguarda invece gli ospiti che al momento di avvio dello studio presentavano uno stato di malnutrizione più o meno accentuato, si è riscontrato un significativo aumento di peso e valori ematici di coloro che sono stati alimentati con il sistema RistoSano®.

Le rilevazioni effettuate e le successive valutazioni hanno confermato come tale risultato positivo sia derivato da un miglior apporto nutrizionale e da una maggiore quantità di cibo effettivamente consumata, grazie alle caratteristiche reologiche e organolettiche ottimali della soluzione RistoSano®.

costanza reologica

RistoSano[®] garantisce costanza e sicurezza rispetto ai diversi parametri reologici:

- omogeneità
- granulometria
- elasticità
- viscosità
- assenza doppia fase



test di comparazione reologica

Riportiamo sotto la sintesi di un test comparativo effettuato su un campione di 20 ospiti applicando le diverse tipologie di diete e di soluzioni nella omogeneizzazione delle diete.

Soluzione	Numero rilevazioni	Presenza grumi	Percentuale	Doppia fase	Percentuale	Consistenza*	Viscosità*	Adesività*	Granulometria*
RistoSano [®]	60	1	1,7%	1	1,7%	7%	5%	6%	5%
Tradizionale	39	21	54%	9	23%	50%	25%	30%	45%

* variabilità rispetto al parametro ottimale

menù base settimanale: modulo esemplificativo

Lunedì	PRANZO	Pasta al pomodoro	Piatto pollo-zucca	Purè di carote
	CENA	Vellutata di verdure	Piatto manzo-pomodoro	Purè di piselli
Martedì	PRANZO	Pasta al formaggio	Omogeneizzato di manzo	Purè di patate
	CENA	Semolino condito	Piatto pollo-carote	Purè di fagioli bianchi
Mercoledì	PRANZO	Pasta al ragù	Mousse uovo e speck	Purè di verza
	CENA	Vellutata di porri	Piatto pesce e patate	Purè di verdure
Giovedì	PRANZO	Pasta al pesto	Piatto manzo-spinaci	Purè di fagiolini
	CENA	Vellutata di carote	Mousse di formaggio	Purè di porro
Venerdì	PRANZO	Vellutata di cipolle	Omogeneizzato di vitello	Purè di zucchine
	CENA	Brodo vegetale	Mousse di salmone	Purè di broccoli
Sabato	PRANZO	Pasta e fagioli	Mousse di prosciutto	Purè di zucca
	CENA	Vellutata di asparagi	Omogeneizzato di pollo	Purè di sedano
Domenica	PRANZO	Pizza margherita	Mousse di baccalà	Purè di fagioli bruni
	CENA	Vellutata di piselli	Omogeneizzato di tacchino	Purè di lenticchie

primi e secondi RistoSano®

Vellutate		Pasta frullata	Pizza frullata	Creme e brodi
Verdure	Carote	al Pomodoro	Margherita	Semolino
Piselli	Patate	al Formaggio	Napoli	Crema di riso
Zucca	Cipolle	al Ragù	Marinara	Brodo di pollo
Porro	Asparagi	al Pesto		Brodo vegetale
Pomodoro	Funghi			Brodo di manzo
Fagioli				

Omogeneizzati	Mousse	Piatti unici integrati con proteine
Manzo	Formaggio	Piatto rosso manzo-pomodoro
Pollo	Prosciutto	Piatto verde manzo-spinaci
Merluzzo	Salmone	Piatto giallo pollo-zucca
Tacchino	Baccalà	Piatto bianco pesce-patate
Vitello	Preparati con uovo	Piatto arancione pollo-carota
Maiale	Frittata di patate	
	Mousse uovo e speck	

primi

secondi

contorni e piatti regionali Italia RistoSano®

Purè di verdura

contorni

Piselli	Patate	Fagiolini	Broccoli
Fagioli bianchi	Verdure	Zucca	Sedano
Fagioli bruni	Verza	Peperoni	Zucchine
Lenticchie	Carote	Cavolfiore	Porro

Piatti regionali Italia

regionali

Tortellini al ragù	Pasta e ceci
Tortellini in brodo	Pasta e lenticchie
Risotto alla milanese	Pasta alla carbonara
Lasagne alla bolognese	Risi e bisi
Cotoletta alla milanese	Ribollita toscana
Cotechino con lenticchie	Pasta e fagioli

piatti internazionali RistoSano®

Piatti austriaci	Piatti francesi
Legierte Grießsuppe Minestra di semolino con panna	Potage Saint-Germain Zuppa di verdure e pancetta
Semmelknödel Canederli di pane	Blanquette de veau Spezzatino di vitello
Sellerierahmsuppe Crema di panna e sedano	Fromage blanc Formaggio bianco
Fleischstrudel Strudel di carne	Omelette Parmentier Omelette con patate
Schulterscherzel Manzo bollito con verdure	Omelette au fromage Omelette al formaggio
Wiener Schnitzel Cotoletta alla viennese	Velouté poulet et champignons Vellutata di pollo e funghi
Süßen Reiskuchen Torta di riso dolce	Soupe de poisson Zuppa di pesce

internazionali

dessert, frutta e bevande RistoSano®

dolci e frutta

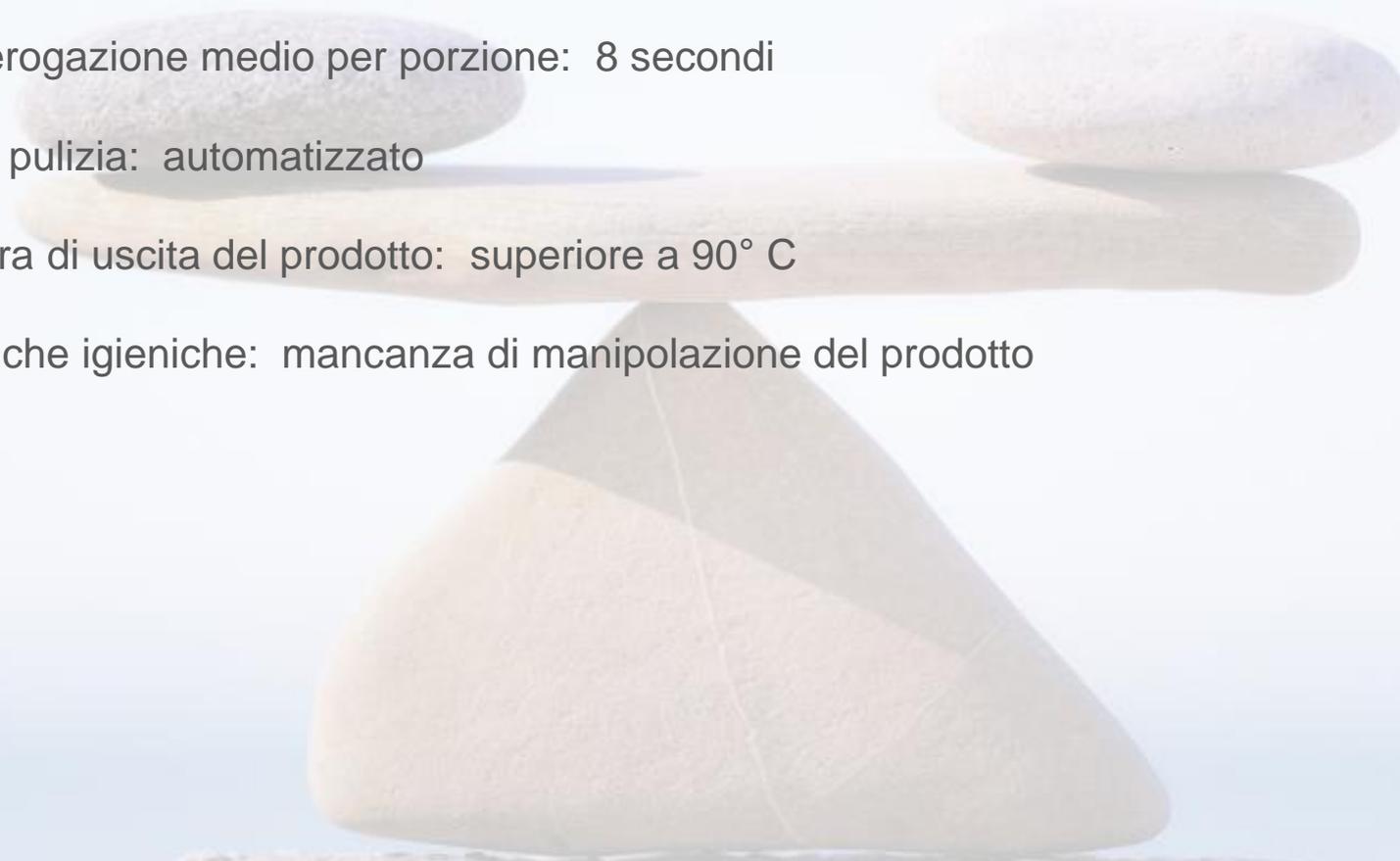
Dessert		Frutta
Torta di riso dolce	Sachertorte	Mousse banana
Crêpes cioccolato	Torta di mele	Mousse mela
Crêpes frutti di bosco	Crema catalana	Mousse prugne
Crema all'uovo	Panna cotta	Mousse 5 frutti
Budino vaniglia	Arricchiti con proteine	Mousse albicocca
Budino cioccolato	Cacao con proteine	Mousse pesca-mela
Mousse al cioccolato	Bianco con proteine	Mousse frutti rossi

bevande

Bevande colazione	Bevande gelificate (light o con fruttosio)	
Latte e biscotti frullati	Arancia bionda	Limone
Latte e biscotti frullati plus	Frutti di bosco	Tè
Tè e biscotti frullati	Menta	Camomilla
Cappuccino e biscotti	Fragola	Melone
	Mela verde	Bevogel PLUS (con inulina)
	Bevogel neutro	

sistema automatizzato

- miscelazione istantanea dei preparati disidratati con acqua bollente
- varietà di prodotti per ciascun distributore: 6
- sistema di dosaggio: calibrato mediante dispositivi elettronici
- sistema di conteggio: possibilità di rilevare il numero di piatti distribuiti
- porzioni possibili: singolo piatto e/o multiporzione
- tempo di erogazione medio per porzione: 8 secondi
- sistema di pulizia: automatizzato
- temperatura di uscita del prodotto: superiore a 90° C
- caratteristiche igieniche: mancanza di manipolazione del prodotto



BevoSano®

RistoSano® viene integrato dal servizio BevoSano®: bevande calde per la colazione e bevande fredde per l'idratazione, con la possibilità di scegliere tra prodotti tradizionali e specifici per il settore sanitario:

- bevande calde tradizionali
- latte e biscotti e tè e biscotti frullati
- latte e biscotti frullati PLUS (con proteine)
- bevande gelificate
- bevande gelificate PLUS (con inulina)
- bevande calde light suggerite per diabetici
- tisane dolcificate con stevia rebaudiana
- latte di soia e altre bevande senza lattosio
- bevande bio
- acqua microfiltrata
- bevande con stevia rebaudiana e aloe vera
- bevande regionali
- succhi di frutta





bevande gelificate

La distribuzione di bevande gel preconfezionate presenta, oltre ai costi elevati, il problema della mono-densità non adeguata a tutti i diversi gradi di disfagia.

Viceversa l'utilizzo di polveri gelificanti porta difficoltà e rischi legati alla diluizione e al corretto dosaggio.

La soluzione **IO sano** si presenta come innovativa per risolvere entrambe le problematiche:

- consistenza delle bevande variabile a seconda delle esigenze (standard, cremosa, molto cremosa)
- Possibilità di utilizzare prodotti gelificati arricchiti con inulina o addensati arricchiti con proteine
- ampia varietà per favorire l'assunzione:
 - Bevande gelificate zuccherate e light
arancia, frutti di bosco, fragola, limone, menta, mela verde, melone, tè, camomilla, neutra
 - Bevande gelificate PLUS (con inulina)
arancia, frutti di bosco, limone
 - Latte e biscotti frullati
 - Tè e biscotti frullati
 - Latte e biscotti frullati PLUS (con proteine)

sostenibilità ambientale ed economica

- riduzione impatto ambientale
- eliminazione rifiuti materie prime
- eliminazione imballaggi omogeneizzati confezionati
- riduzione dei trasporti di prodotti confezionati
- riduzione dello spreco alimentare
- riduzione dei costi di logistica e preparazione
- riduzione dei costi in generale
- certezza dei costi grazie al sistema costo fisso



il partner

Il servizio RistoSano[®] è realizzato da IO sano, divisione per il settore sanitario di General Beverage:

- gestione diretta di oltre 12.000 sistemi di distribuzione
- produttrice dei prodotti e delle macchine
- certificata ISO 9001:2008
- certificata ISO 14001:2004
- qualità alimentare e sostenibilità ambientale
- collaborazioni con Università e Enti di ricerca
- premi istituzionali





www.iosano.com

by General Beverage
tel. + 39 0187 832305
info@iosano.com