

La Ristorazione Sanitaria



Cos'è la qualità in un servizio di ristorazione per un ospedale o una RSA?

Cosa si aspetta l'ospite dal pasto quotidiano? E cosa si aspettano le comunità assistenziali, le amministrazioni e gli operatori sanitari?

Abbiamo provato a rispondere....

- Fornire attraverso il pasto quotidiano al soggetto in cura gli **apporti energetici necessari, in quantità e qualità**, ponendo particolare attenzione alle specifiche patologie di ogni singolo individuo.
- Garantire **l'assoluta sicurezza alimentare** del prodotto, come abbattimento del rischio da contaminanti fisici, chimici, biologici, presso tutta la filiera produttiva di approvvigionamento
- **Supportare attivamente le strutture sanitarie** e socio-assistenziali attraverso un team di professionisti dell'alimentazione, dietisti, nutrizionisti e tecnici dell'alimentazione nella cura della persona in uno degli aspetti più importanti per la salute.
- assicurare la più ampia informazione sul processo alimentare, includendo i dati relativi a: origine e tracciabilità degli alimenti, modalità di produzione, impatti ambientali del servizio.

Sommario

La ristorazione sanitaria	1
Chi siamo	2
La qualità quotidiana	2
Un moderno centro di produzione	3
Progetti sociali	4
Il Banqueting	4
Info e contatti	4

Approfondimenti

Certificazioni	2
Il sistema cook&chill	3

Chi siamo



La Romana nasce nel 2009 da un gruppo di operatori della ristorazione: tecnici della qualità, manager di produzione, cuochi, dietisti.

Abbiamo in comune una idea semplice: far da mangiare è prima di tutto un servizio alla persona.

Per l'anziano che nella cura meticolosa del pasto quotidiano esprime il suo attaccamento alla vita.

Per chi deve trattenersi in ospedale e nell'alimentazione corretta cerca ristoro e salute.

Per tutti noi, stressati dai ritmi di vita e di lavoro di questa esistenza precarizzata, che vorremmo una vita più serena, con più attenzione alla salute, ai tempi e ai sapori.

Dal 2010 La Romana si aggiudica significative gare pubbliche: attualmente gestisce servizi di ristorazione per importanti Istituti ed Enti di rilevanza nazionale.

Nel 2011 inizia l'esperienza della ristorazione veicolata: oggi una rete di trasporto di pasti pronti serve più di 200 realtà socio-sanitarie, scuole, centri sportivi e ricreativi, in tutta la provincia di Roma.

Nel 2012 iniziano le gestioni dei punti di ristoro e bar all'interno di strutture pubbliche e private.

Dal 2013 si aggiunge la divisione banqueting che organizza eventi eleganti per prestigiosi committenti.

Lo sviluppo del sistema di produzione di pasti veicolati caldi e refrigerati porta ai risultati odierni:

attualmente, dal centro di cottura e dalle diverse cucine interne agli Istituti, **produciamo 800mila pasti all'anno.**

“Cucinare cibi di stagione è sempre più conveniente che acquistare prodotti alimentari trasformati.” Jamie Oliver.

Certificati di garanzia

La Romana è certificata ai sensi della Norma ISO 9001:2015, per la gestione dei sistemi di qualità; ai sensi della Norma ISO 14001:2004 per la gestione di sistemi ambientali; in accordo alla Norma ISO 22000:2005 per la gestione di sistemi di sicurezza alimentare HACCP; infine è certificata secondo la norma OHSAS 18001:2007 per la sicurezza dei lavoratori



La qualità quotidiana

Per garantire un elevato standard qualitativo La Romana ha individuato tre punti chiave fondamentali:

- **Reti territoriali di approvvigionamento.**

L'ortofrutta è tutta a filiera corta, attraverso due importanti distributori del Lazio: Lazio Frutta e BioSolidale Distribuzione. L'integrazione con le filiere locali permette, oltre alla vastissima rete di produttori territoriali, una tracciabilità interamente controllata su fornitori e materie prime fino al campo e un abbattimento dei costi di approvvigionamento grazie alla riduzione delle distanze del trasporto su gomma. Per i prodotti lattiero-caseari ci affidiamo a un'eccellenza produttiva del Lazio: Latte di Nepi, che consegna giornalmente prodotti freschi con un elevato standard qualitativo. La restante parte delle derrate (pasta, legumi, carni esclusivamente fresche ecc.) vengono acquistate da piattaforme di distribuzione certificate e capillari.

- **Biodiversità dei menù.**

I nostri menù progressivi annuali sono ad alto tasso di stagionalità a rotazione mensile differenziati su due macro stagioni (autunno-inverno e primavera-estate). Utilizziamo i prodotti del campo solo nelle stagioni di produzione. Minimizziamo l'uso di prodotti surgelati, al di fuori della loro stagione di produzione locale, come piselli, spinaci, fave, fagiolini, funghi.

La diversificazione del menù consente di dare la più ampia varietà alimentare possibile; nell'arco dell'anno solare vengono preparate oltre 300 ricette diverse, rendendo così il pasto non solo una forma di nutrimento, ma anche un momento di gusto e condivisione.

- **Tecnici dell'alimentazione.**

La Romana mette a disposizione dei suoi clienti il proprio team di tecnici dell'alimentazione. I nutrizionisti e i dietisti, in costante dialogo con gli utenti, si occupano di stilare menù nutrizionalmente equilibrati e al contempo gustosi. È fondamentale l'interazione con gli operatori sanitari incaricati della cura del paziente presso la struttura ospitante. Vengono perciò organizzati incontri periodici di verifica e miglioramento del servizio.



Un moderno centro di produzione

Il centro di cottura è dotato delle più moderne apparecchiature per la cottura e il confezionamento dei pasti, passando dalla macchina per la cottura degli alimenti in ATM alle moderne tecniche per la preparazione di pasti **Cook&Chill** (a legame refrigerato) fino ad arrivare alle macchine di confezionamento con taratura personalizzabile delle grammature in completa automazione. Il Sistema di produzione pasti veicolati de La Romana è certificato secondo le seguenti Norme

- Norma UNI EN ISO 9001:2015 (Sistema di Gestione per la Qualità)
- Norma UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di Gestione Ambientale)
- Norma UNI EN ISO 22000:2005 (Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare).
- Norma UNI EN ISO 22005:2007 (Sistema di Gestione Catena di Produzione)
- Norma OHSAS 18001 :2007 (Sistema di gestione della sicurezza sul lavoro)

Il centro, con circa 1500 mq di superficie ha unacapacità produttiva di 8000 pasti giornalieri. Attraverso una flotta di 21 mezzi, registrati per il trasporto alimentare, veicoliamo i nostri pasti su tutto il territorio di Roma e provincia e anche fuori regione (Aquila). Il centro cottura, per ottimizzare al massimo le strutture e gli impianti esistenti al suo interno, ha implementato sei diverse linee produttive:

- Ristorazione sanitaria.
- Ristorazione anziani fragili.
- Ristorazione scolastica materne ed elementari.
- Ristorazione asili nido
- Ristorazione aziende.
- Ristorazione sociale (centri di accoglienza e ricreativi)

Ognuna di queste linee produttive prevede.

- Un gruppo omogeneo di clienti, che presentano esigenze simili,.
- uno specifico processo di lavoro codificato in procedure ed istruzioni dettagliate: ad esempio, il processo di confezionamento monoporzione delle diete nella ristorazione sanitaria, oppure la preparazione di box per gli eventi dei centri sportivi , oppure il processo di omogeneizzazione massicciamente presente nella linea Asili Nido
- L'utilizzo di specifiche attrezzature/aree di lavoro necessarie a una determinata linea produttiva, come nel caso della **zona preparazione diete** per le lavorazioni di preparazione RSA e strutture semiresidenziali.



Il sistema Cook&Chill

Innovativo sistema nella preparazione di vivande, il cook&chill consiste nella cottura prolungata delle pietanze per poi essere immediatamente refrigerate.

Attraverso questo sistema vengono ridotti al minimo i rischi di contaminazione e proliferazione batterica, i pasti arriveranno pronti da scaldare e mangiare senza perdere le caratteristiche organolettiche e il loro sapore originale.

Il sistema Cook&Chill ha 3 grandi vantaggi rispetto al classico servizio di ristorazione:

Maggiore sicurezza alimentare

Migliore gestione del servizio da parte del cliente

Risparmio economico





Progetti sociali

La Romana è co-fondatrice di un servizio per il recupero delle eccedenze alimentari su base cittadina, denominato OPERAZIONE MISERICORDIA. Il recupero delle eccedenze alimentari, in collaborazione con diverse realtà di volontariato avviene in tutte le strutture gestite da La Romana.

Tutti gli alimenti eccedenti non riutilizzabili destinati all'eliminazione seppur ancora commestibili, vengono adeguatamente etichettati, confezionati e successivamente trasportati presso strutture limitrofe a quella di produzione (case di accoglienza, enti caritatevoli, parrocchie e mense sociali) che si occuperanno della distribuzione in favore di persone che versano in condizioni economico-sociali sfavorevoli. Il piano "OPERAZIONE MISERICORDIA" nasce nel 2015 con la collaborazione della parrocchia Santa Maria Madre della Misericordia a via dei Gordiani che gestisce una casa di accoglienza volta ad aiutare i cittadini del quartiere con gravi difficoltà economiche. Successivamente il progetto si è esteso grazie anche alla collaborazione di diverse realtà sociali come il Banco Alimentare di Roma e la Cooperativa San Francesco.



Il banqueting

La divisione Banqueting organizza eventi di ogni tipo, dai convegni lavorativi a comunioni e matrimoni, mettendo a disposizione del cliente molteplici soluzioni di allestimento e servizio (dal materiale monouso al tovagliato in fiandra e stoviglie in porcellana). Disponiamo di tutta l'attrezzatura per la cucina in loco e di una squadra di camerieri preparati. Tra i nostri clienti ci sono illustri realtà istituzionali come l'Istituto Superiore di Sanità, ACI Roma sede centrale, ENAC, ENAV, Università La Sapienza, Terza università di Roma, MIBACT.

Info e contatti

La Romana è con te 24/h 365 giorni l'anno; opera principalmente in formato telematico attraverso una efficiente piattaforma web mantenendo al contempo i più classici canali di informazione. Garantiamo risposte immediate alle richieste pervenute (max 24H dalla richiesta) mettendo a disposizione del cliente un tecnico dedicato con cui interloquire.

Web : www.laromanacooperativa.it

Mail: commerciale@laromanacooperativa.it

Linea WhatsApp: 380 7514255

335 6504109

Voce e SMS: 380 7514255

