



IL PROGETTO “LA SALUTE A TAVOLA: UNA SCELTA CONSAPEVOLE”

per le Associazioni di categoria degli esercenti la ristorazione pubblica

Premessa

Le nostre abitudini quotidiane sono importanti in quanto costituiscono un fattore protettivo per la salute e rappresentano uno dei più utili ed efficaci strumenti di prevenzione a disposizione.

È infatti ormai dimostrato che lo stile di vita agisce in modo incisivo sulla possibilità di evitare lo sviluppo di malattie croniche, di controllarne l'evoluzione o, al contrario, provocarne l'insorgenza.

L'alimentazione è un preziosissimo strumento di salute: le buone scelte alimentari adottate dall'infanzia e mantenute nell'età adulta, insieme alla pratica di una regolare attività fisica, anche moderata, contribuiscono a ridurre il rischio d'insorgenza di gravi patologie quali obesità, malattie cardiache, ipertensione arteriosa, diabete, osteoporosi e anche di alcuni tipi di tumore. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, ad esempio, sono quasi tre milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca.

L'abitudine a consumare pasti fuori casa si sta sempre più diffondendo e interessa molteplici categorie di persone. A ciò si aggiunge una maggiore conoscenza e consapevolezza delle persone sul rapporto tra alimentazione e salute e l'aumento di coloro che sono alla ricerca di pasti equilibrati e adeguati alle esigenze individuali.

In questo contesto la ristorazione commerciale (ristoranti-pizzerie, trattorie, osterie, bistrot) e la ristorazione veloce (tavole calde, snack bar, paninoteche, gastronomie, takeaway, new pub, internet caffè, self service), assumono un ruolo importante nel favorire l'adozione, da parte dei consumatori, di comportamenti quotidiani e abitudini alimentari corrette.

Obiettivo

Contribuire alla salute e al benessere dei lavoratori e dei consumatori, attraverso l'accesso e l'informazione a un'alimentazione sana ed equilibrata nel pranzo fuori casa.

Destinatari

Il progetto coinvolge gli **esercenti la ristorazione pubblica** nell'offrire, a chi consuma il pasto fuori casa, pietanze nutrizionalmente equilibrate e di qualità e nell'aiutare i consumatori a compiere scelte salutari in tema di alimentazione.

Partners di progetto

Le Associazioni di categoria, che operano per conto degli esercenti la ristorazione pubblica, rappresentano degli importanti partner per lo sviluppo del progetto, possono presentare ad ATS Brescia la propria candidatura per partecipare, in qualità di partners, al progetto “**La salute a tavola: una scelta consapevole**”, inviando la richiesta all'indirizzo e-mail promozionedellasalute@ats-brescia.it (Allegato 4). La collaborazione verrà sancita tramite la sottoscrizione di un Protocollo d'Intesa.



Il ruolo delle Associazioni

Le Associazioni che si candidano al ruolo di partner di progetto si impegnano a:

- favorire la diffusione e la conoscenza, tra i propri Associati, del progetto “La salute a tavola: una scelta consapevole”, affinché integrino la loro offerta con pasti nutrizionalmente sani e bilanciati, favorendo l’adozione e il mantenimento da parte della popolazione di comportamenti orientati alla salute e al benessere personale e collettivo;
- favorire la partecipazione degli Associati agli incontri organizzati in collaborazione con ATS Brescia;
- organizzare al proprio interno momenti formativi, rivolti agli Associati, in un’ottica di formazione tra “pari”, per supportarli nella realizzazione di quanto richiesto dal progetto.

Il ruolo dell’ATS di Brescia

L’ATS di Brescia si impegna a:

- garantire agli Associati delle Associazioni partners di progetto del territorio di ATS Brescia, attività di consulenza e sostegno metodologico, per il raggiungimento degli obiettivi specifici del progetto;
- organizzare, in collaborazione con le Associazioni partners di progetto e con la SSD Igiene Alimenti e Nutrizione di ATS Brescia, almeno due incontri annuali, rivolti agli Associati, utili al raggiungimento degli obiettivi specifici del progetto “La salute a tavola: una scelta consapevole”;
- aggiornare periodicamente, a cadenza almeno annuale, sul sito di ATS Brescia l’elenco dei ristoratori aderenti al progetto “La salute a tavola: una scelta consapevole”;
- dare visibilità agli Associati che partecipano al progetto fornendo le vetrofanie e il materiale comunicativo, e pubblicando la denominazione del locale di ristorazione e l’indirizzo sul sito istituzionale ATS;
- verificare annualmente, a carico degli esercenti la ristorazione aderenti al progetto, la sussistenza dei requisiti e delle condizioni richiesti.