

Comunicato stampa del **Municipio**

Gli Istituti Sociali Comunalì della Città di Lugano hanno aderito all'iniziativa Actionsanté

Gli Istituti Sociali Comunalì della Città hanno aderito all'iniziativa Actionsanté, ottenendo il riconoscimento della promessa di azione dal titolo "Mangiare sano negli Istituti Sociali Comunalì della Città di Lugano". Questa iniziativa, promossa dall'Ufficio federale della sanità pubblica e lanciata nell'ambito del Programma nazionale di alimentazione e attività fisica del 2008 – 2012, intende favorire uno stile di vita più attivo e scelte alimentari sane ed equilibrate.

I responsabili di Actionsanté accolgono le promesse di azione da parte di enti, società e associazioni che soddisfino tutti i requisiti necessari a promuovere gli obiettivi prefissati. Si riconosce infatti da più parti l'esigenza di sensibilizzare la popolazione sulla stretta interdipendenza fra salute, benessere e alimentazione, offrendo i giusti mezzi per nutrirsi in modo sano e bilanciato.

La promessa di azione degli Istituti Sociali Comunalì nasce dalla volontà di incentivare un'alimentazione sana ed equilibrata nelle proprie strutture, attraverso un'attenta analisi dei cibi, dell'ambiente e del servizio offerto al momento dei pasti.

Sono state individuate alcune aree passibili di miglioramento, con l'introduzione degli standard Good practice svizzeri e anche di iniziative a favore dei collaboratori. In particolare, è stato elaborato un progetto che orienta le scelte nell'ambito della ristorazione collettiva con la collaborazione di una consulente dietista.

Gli obiettivi della promessa di azione sono orientati a:

1. offrire un'alimentazione sana ed equilibrata agli utenti della ristorazione delle strutture gestite dagli Istituti Sociali Comunalì
2. introdurre il consumo dell'acqua di rubinetto nelle sale da pranzo
3. informare i collaboratori sulle nuove direttive per l'alimentazione e promuovere il loro benessere

Sono inoltre considerate prioritarie nell'ambito del progetto:

- la scelta e l'acquisto di alimenti freschi, locali e di stagione;
- la formazione e l'aggiornamento dei cuochi sulla scelta dei menu, degli ingredienti e dei metodi di preparazione dei cibi presso le strutture geriatriche, Casa Primavera e gli asili nido;
- la creazione di menu stagionali per le strutture geriatriche;
- la cura della disposizione e dell'arredamento nelle sale pranzo al fine di creare un ambiente più confortevole per il momento dedicato ai pasti;
- la riorganizzazione interna del servizio di ristorazione con la formazione dei curanti e del personale alberghiero;
- l'incremento dell'offerta agevolata o gratuita di abbonamenti a favore dei collaboratori per la pratica di un'attività sportiva.

Il progetto, attualmente nella fase di implementazione, è monitorato dai responsabili di Actionsanté attraverso la verifica delle azioni intraprese per il perseguimento degli obiettivi prefissati.

Lugano, 21 gennaio 2015

