



FONDAZIONE BRUNO PARI DI OSTIANO - ONLUS

Via G.B. Rosa n. 42/44 - Ostiano (CR) - www.brunopari.it

CHI SIAMO

- ✓ LA FONDAZIONE BRUNO PARI DI OSTIANO ONLUS NON E' SOLO UNA STRUTTURA RESIDENZIALE, E' ANCHE ENTE EROGATORE ACCREDITATO NEI SERVIZI DEL TERRITORIO
- ✓ L'UTENTE ANZIANO E FRAGILE O LA SUA FAMIGLIA POSSONO TROVARE RISPOSTE QUALIFICATE E PERSONALIZZATE



COSA FACCIAMO

- ✓ L'OBIETTIVO GENERALE E': "LA PRESA IN CARICO GLOBALE" DEI BISOGNI E DELLE PROBLEMATICHE DELLE FAMIGLIE DI ANZIANI, DISABILI E FRAGILI CON PROPOSTA DI UN PERCORSO DI ASSISTENZA E CURA PERSONALIZZATO, FLESSIBILE, CHE CAMBIA NEL TEMPO
- ✓ IN LINEA CON GLI OBIETTIVI DI REGIONE LOMBARDIA INTENDIAMO INCREMENTARE IL NUMERO DI SOGGETTI PRESI IN CARICO ENTRO IL 2026

C-DOM
"CURE DI CUORE"

COME CONTATTARCI

- ✓ PER ATTIVARE I NOSTRI SERVIZI PRIVATI E PER INFORMAZIONI CONTATTA IL NUMERO: 037285633 INTERNO 2 - CELL. 3402322300
- ✓ SCRIVI UNA E-MAIL A: curedomiciliari@brunopari.it PER ATTIVARE SERVIZI CONVENZIONATI INVIARE IMPEGNATIVE SEGUENDO LA PROCEDURA SGDT

SERVIZI EROGATI A DOMICILIO

- ✓ CURE DOMICILIARI (C-DOM) CON SERVIZIO SANITARIO REGIONALE DIETRO PRESCRIZIONE DEL MEDICO DI MEDICINA GENERALE
- ✓ CURE DOMICILIARI IN FORMA PRIVATISTICA A PAGAMENTO
- ✓ PRELIEVI EMATICI
- ✓ MEDICAZIONI SEMPLICI O COMPLESSE
- ✓ SOMMINISTRAZIONE E PREPARAZIONE TERAPIE
- ✓ GESTIONE PRESIDI A PERMANENZA
- ✓ SERVIZI DI IGIENE PERSONALE (SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE) SIA COMUNALI CHE PRIVATI
- ✓ SERVIZI FISIOTERAPICI C-DOM A CARICO DEL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE ED IN FORMA PRIVATISTICA
- ✓ RSA APERTA A CARICO DEL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE CON INTERVENTI ASSISTENZIALI ED EDUCATIVI
- ✓ MISURA B1 A FAVORE DI DISABILI



La qualità della ristorazione al centro dell'accoglienza



Festa dei nonni: con Markas rinfresco e convivialità alla Fondazione Bruno Pari

Da alcuni anni è cresciuta l'attenzione della Fondazione Bruno Pari di Ostiano, nei riguardi dei propri Stakeholders. La formula per cui un fornitore di servizi e prestazioni non può essere semplicemente tale, ma nel tempo deve divenire un vero e proprio partner, ispira la collaborazione con la Società Markas Srl che all'interno dell'Ente gestisce due importanti segmenti: la ristorazione e le pulizie.

In particolare con riferimento al food, le progettualità in campo interessano direttamente il vissuto degli Ospiti residenti. Tutti i cibi vengono preparati all'interno della cucina di Ostiano, da personale qualificato. La selezione attenta delle materie prime ed i sistemi di controllo e monitoraggio, oltre che una gestione realizzata mediante attrezzature di cucina sempre più efficienti, risulta propedeutica al raggiungimento di standard di qualità elevati. Ma certamente in una RSA, la ristorazione deve soddisfare il coinvolgimento emotivo e sensoriale. A partire da quest'ultima considerazione è nato il progetto condiviso con le Direzioni, i Coordinatori ed il Servizio Educativo delle cosiddette "Giornate a tema: creare un piatto della tradizione". Una volta al mese, i cuochi cucinano piatti tipici lombardi. Nonni e nonne vengono intervistati per conoscere le pietanze preferite, legate al loro territorio, e ispirate alle ricette di famiglia, alle quali erano abituati. Rinascono così dalla cucina centrale sapori, ricordi ed emozioni da condividere, ma sempre nel rispetto di menù equilibrati e sani. L'ascolto ha portato a riscoprire i menù tipici della zona in rapporto alle diverse festività: i marubini in brodo per la sagra di Ostiano oppure i fagiolini dell'occhio per la festività dei morti. Stesso ragionamento sta guidando l'imminente Festa dei Nonni: un momento speciale quello che vivranno i 95 ospiti dell'RSA della Fondazio-

ne Bruno Pari di Ostiano, giovedì 2 ottobre 2025. Per loro Markas preparerà un rinfresco pomeridiano sfizioso e saporito. Un modo per vivere insieme qualche ora in condivisione, in un clima di accoglienza e familiarità. Il rinfresco sarà preparato da Markas Srl! L'Azienda leader specializzata nei servizi di ristorazione, per 365 giorni all'anno si prende cura degli Ospiti della Fondazione cucinando menù equilibrati e freschi, con particolare attenzione alla loro salute e benessere.

"Mangiare insieme significa stare bene insieme" spiega Beatrice D'Onofrio, Site Food Supervisor di Markas. I momenti di socializzazione, legati anche al cibo come quello per la Festa dei Nonni, rappresentano occasioni importanti per gli Ospiti che possono così condividere convivialità, chiacchiere e spensieratezza.

