



Nutrire con cura

La ricerca e la competenza di Elixir in programmi nutrizionali di alta qualità, modulari e personalizzati, per la ristorazione nelle RSA.

ALIMENTAZIONE NELLE RSA: QUANDO IL BUONO NON BASTA

Con l'invecchiamento, le **necessità nutrizionali** cambiano. Sono soprattutto **il gusto e l'olfatto** a modificarsi: questo può comportare un'**alterazione nei gusti alimentari**, un **minore stimolo della fame** e di conseguenza una **diminuzione nel gradimento** e nell'**assunzione** del cibo, fino ad arrivare, nei casi più gravi, alla **malnutrizione**.
Per garantire ad una persona anziana una corretta nutrizione e una migliore qualità della vita, quindi, non bastano pasti buoni e sani: **servono programmi specifici**.

**BRAIN AND
MALNUTRITION**

Chronic Diseases Association **ONLUS**

Brain and Malnutrition Association è un'associazione scientifica no profit che ha lo scopo di sostenere e promuovere attivamente la Nutrizione come cura e prevenzione della malnutrizione sia in eccesso (obesità e sovrappeso) sia in difetto (nei soggetti deboli e a rischio di malnutrizione). In particolare, si prefigge di ridurre la malnutrizione in difetto nei pazienti anziani, ricoverati, nei soggetti malati e in tutte le persone che non vogliono o non sono in grado di nutrirsi autonomamente, oppure non ne hanno i mezzi.

 **NutriAge**
NUTRIZIONE PER LA TERZA ETÀ
elior



È l'offerta di servizi innovativi elaborata da Elixir per fornire supporto alla ristorazione nelle RSA: una soluzione che mette la nutrizione al centro del piano assistenziale, per favorire il benessere psicofisico dell'ospite e garantirgli una migliore qualità di vita.

I VANTAGGI

PER GLI OSPITI

Corretto trattamento di diete e patologie con conseguente miglioramento dello stato di salute degli ospiti



Pasti contenuti in volume ma arricchiti in nutrienti
Aumento dell'apprezzamento del cibo



Apporto di nutrienti certo



PER LA STRUTTURA

Diminuzione del numero di pazienti malnutriti e conseguente riduzione del carico assistenziale

Riduzione dei rischi, grazie alla scelta di un partner esperto ed affidabile

Una stella in più al servizio di ristorazione della struttura

Riduzione del consumo di integratori

NutriAge è stato progettato in due modalità:

FULL PACKAGE,

per avere un supporto a 360° in tutte le fasi della ristorazione, dalla presa in carico dell'ospite alla tavola;

SERVICE PLATFORM,

per scegliere i servizi più adatti alla gestione autonoma della ristorazione.



FULL PACKAGE

La soluzione completa per l'intero
composta da tre moduli

servizio di ristorazione e nutrizione
interconnessi ma indipendenti.

NutriScreen

Un percorso che permette, tramite
test specifici, di valutare lo stato
nutrizionale del paziente.

1

SCREENING

Mappatura e valutazione
dello stato nutrizionale
degli ospiti.

2

ANAMNESI ALIMENTARE

Monitoraggio delle abitudini
alimentari per valutare
l'introito calorico e nutrizionale
effettivo, gusti e preferenze.

3

PIANI ALIMENTARI

Definizione di programmi
nutrizionali specifici in relazione
alle esigenze della struttura
o del singolo ospite.

4

MONITORAGGIO

Valutazione del
miglioramento/
peggioramento dello stato
nutrizionale dell'ospite.



NutriPlan

Creazione di programmi
nutrizionali specifici basati
sulle esigenze dei singoli ospiti.

DIETE PERSONALIZZATE

Elaborate sulla base delle necessità
e delle patologie del paziente:

**NORMOCALORICA
IPO-IPERCALORICA
CON EQUILIBRATO CONTENUTO DI FIBRE
A CONSISTENZA MODIFICATA (DISFAGIA)
PER PATOLOGIE NEUROVEGETATIVE
(ALZHEIMER, M.PARKINSON)**

MENÙ

Menù pensati per migliorare la qualità della vita
e favorire la riscoperta del piacere
del cibo:

ARRICCHITI IN NUTRIENTI di cui l'anziano
è abitualmente carente (proteine, calcio, vitamine,
probiotici, prebiotici) per soddisfare sue **esigenze
nutrizionali**.

POTENZIATI NEL GUSTO con **ricettazioni
specifiche e aromi** per compensare le diminuite
capacità percettive delle papille gustative.

SPERIMENTATI in una fase di **studio** a cura
di esperti nutrizionisti e dietisti Elixir.

ATTENTI AL TERRITORIO di riferimento
per stimolare la memoria alimentare
con **piatti tipici e della tradizione**.

DI DIVERSE CONSISTENZE E FORMATI per andare
incontro a problemi di **disfagia**, nei suoi vari gradi,
e di masticazione.



NutriFood

Un modello di servizio snello e completo
per gestire al meglio il servizio di ristorazione
nelle RSA.



UN SUPPORTO
A **360°**

SERVICE PLATFORM

La soluzione completa per l'intero

servizio di ristorazione e nutrizione.



SERVIZI
MODULABILI
E PERSONALIZZABILI

Una piattaforma da cui attingere **singoli elementi di servizio** per rendere più agevole la **gestione autonoma** del servizio di ristorazione.

I servizi disponibili si dividono in due tipologie:

SERVIZI PER LA RISTORAZIONE



SERVIZI DI CONSULENZA



ACQUISTO DERRATE
tramite uno strumento analitico di reporting che garantisce un completo controllo dei costi e dei processi

CONSULENZA, PROGETTAZIONE
di menù con Nutriscreen e Nutriplan

APPLICATIVI DIGITALI
in modalità cloud per la gestione di menù, fabbisogni, qualità e ordini

CHEF O DIETISTA
"as a service"

PACCHETTO FORMAZIONE
per rispondere a tutto ciò che normativamente un'azienda deve assolvere in termini formativi

PACCHETTO CERTIFICAZIONI
include la verifica dei sistemi di gestione o servizio di interfaccia di un nuovo schema certificativo

PACCHETTO NORMATIVO
per rendere conforme alla normativa cogente un'unità di ristorazione

FORMAZIONE
dello chef, powered by Food Academy Elior

PACCHETTO CONTROLLI INTERNAL AUDIT
in ambito di sicurezza alimentare, del luogo di lavoro e ambientale





Il gusto per il meglio

Via privata Venezia Giulia 5/A - 20157 Milano

Tel. 02 390391 • info@elior.it

elior.it
seguici su



Questa brochure è stata stampata esclusivamente su carta riciclata.