

L'Enrichissement de l'alimentation

la dénutrition protéino-énergétique



- Le contexte
- Vos enjeux
- Notre offre
- Déploiement
- Les outils



Le contexte

Nous sommes profondément convaincus qu'améliorer la qualité de vie est une source de progrès pour les individus et de performance pour les organisations.

Il existe un lien évident entre ce que l'on mange, notre état de santé et notre bien-être.

👉 **20 à 50 %** des patients sont **dénutris** au cours de leur séjour
en établissement de soins
(cf. dossier de synthèse du PNNS 2)

*La dénutrition peut être beaucoup plus étendue en maison de retraite,
Jusqu'à 70% des résidents. Elle est souvent sous-estimée.*

👉 **Les causes sont multiples:**

- maladie, problèmes bucco-dentaires, traitements, douleur, isolement...
- dépistage insuffisant: manque de matériel, régime trop strict, au long court (sans résidu)...

La prévention et la prise en charge de la dénutrition figurent parmi les axes majeurs du programme national nutrition santé (PNNS 3).

La Haute autorité de santé (HAS) recommande la **mise en place d'une stratégie nutritionnelle adaptée** en milieu hospitalier.

La dénutrition est prise en compte en tant que **co-morbidité associée** dans la tarification à l'activité (T2A).

Le diagnostic (HAS):

Dénutrition SIMPLE

- Adulte: IMC < 18,5 et / ou Albuminémie < 30
- Personne âgée (70 ans): IMC < 21 et / ou Albuminémie < 35

Dénutrition SEVERE

- Adulte: IMC < 17 (adulte) et / ou Albuminémie < 20
- Personne âgée: IMC: < 18 (personne âgée) et / ou Albuminémie < 18

L'enrichissement traditionnel de l'alimentation est une action prioritaire dans la prise en charge de la personne dénutrie (Haute Autorité de Santé)

“ **l'Enrichissement, du diagnostic jusqu'à la table** ” :

Une démarche globale, outillée pour faire le lien entre les différents intervenants et étapes :

- dépistage
- diagnostic
- prescription du bon dosage d'enrichissement
- relais aux professionnels Sodexo en cuisine
- garantie de la dose exacte.

Une démarche de professionnalisation des équipes: assurée par la responsable nutrition

Une prise en charge personnalisée et fiabilisée de chacun de vos patients ou résidents



**Chaque recette Nutrirenfor,
apporte 1 U.E.**

(Unité d'enrichissement) ,

Soit **10 grammes de Protéines**
et en moyenne **150 Kcal**

Les personnes dénutries
ont **le même repas que les autres**
Ex: entremets chocolat enrichi.

Présentation traditionnelle non médicalisée.

Volume identique au plat normal. Pas d'effet coupe faim.



Notre offre

Une plus grande variété de recettes:

16 potages, 30 préparations sucrées, purées, petits déjeuners

Formule PETIT REPAS NUTRIENFOR pour les petits appétits

Des recettes chiffrées nutritionnellement,

testées pour respecter la consistance, le goût:

*Lait en poudre, crème,
sucre glace, poudre de protéine d'origine laitière)*

Une prestation réalisée en cuisine. Estampillage NUTRIENFOR

Le bon de commande Nutrirenfor :
le lien le plus simple entre l'équipe
soignante,
la cuisine et les équipes
de service

Fiche de commande

date :

nom et fonction
de l'agent ayant rempli la feuille

signature

Nom	chambre	Prescription D'UE	RÉPARTITION				CNO		Observation**
			déjeuner	diner	Petit déjeuner	Gouter	Produit	Quantité par jour	
Dupont	210	2	Y	X					

* Complément Nutritionnel D'UE
** Dans les observations, indiquer si la personne a une préférence pour le sucré, le salé...

sodexo

Le guide opérationnel Nutrirenfor :

l'outil indispensable de l'équipe opérationnelle Sodexo pour la réussite de l'enrichissement de l'alimentation sur son site



Les solutions de nutrition complémentaires

Douai
25 mars 2012

LES SOLUTIONS
DE NUTRITION
DE SODEXO SANTE
MEDICO-SOCIAL ...

- Le Support Nutritionnel au Parcours de Soins
- Saveurs mixées
- Un Air de Famille

Contact
sante.medicosocial.fr@sodexo.com

- **Enrichissement traditionnel**
- **Traçabilité**
- **Accompagnement**





Merci de votre attention