Une base documentaire... Pour quoi faire?

Pour vous* accompagner vers une meilleure connaissance des spécificités des personnes accueillies.

* Aidants familiaux, particuliers, agents hôteliers, infirmiers(ères), diététiciens(nes), directeurs(ices), cuisiniers(ères), agents de services logistiques, aide-soignant(e)s, ergothérapeutes, aide-médicopsychologique, psychomotricien(ne)s, médecins, orthophonistes, kinésithérapeutes, etc.

Notre porte d'entrée est le repas, choisi comme catalyseur.

Le repas regroupe et fédère toutes les générations, toutes les cultures. Il intègre l'ensemble des lois et recommandations, fait appel aux compétences de l'ensemble des professionnels dans une logique de pertinence, de responsabilité sociale et de développement durable.

Cette base vous propose des outils de simplification, qui favorise notamment la communication entre les utilisateurs, les différents services et professionnels (efficacité - pertinence).

Concrètement, quels changements?

LA BASE DOCUMENTAIRE

www.nutri-culture.com

PERMET

1. De réaliser des observations précises et utiles (repérage des postures, facultés, quantités...)
2. De communiquer aisément entre les services (suivi, dépistage, prescription)
3. D'aider au repérage ou au diagnostic des situations difficiles (refus alimentaire, dysphagie...)
4. De favoriser l'indépendance (nombre de personnes mangeant seules, disponibilité des équipes)
5. D'adapter les portions, de limiter les textures et les compléments nutritionnels (productions adaptées et réduction des gaspillages)
6. D'augmenter le pourcentage d'assiettes revenant vides (cuissons à justes T°, appétence, satisfaction, plaisir)
7. De diminuer le nombre de personnes dénutries, de chutes et d'hospitalisations (réduction des coûts, réduction du temps effectif mobilisé aux soins, pour le respect de chacun).
8. D'accroitre la satisfaction des résidents, équipes et familles
9. D'inscrire le projet dans une démarche de responsabilité sociale de l'organisation

Nutri-Culture©
Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire
19 rue Junien Rigaud - 87200 Saint Junien - France
www.nutri-culture.com / contact@nutri-culture.com

CONSTAT

jusqu'à **45%** De personnes dénutries en ESMS

2 M De personnes dénutries à l'hôpital

161g De nourriture jetée chaque jour / personne et par repas en ESMS

PROJET RENESSENS

"DIAGNOSTIQUER POUR MIEUX NOURRIR"

Coordonné par le Dr Es Science Nutrition de la personne âgée : Virginie Van Wylmelbeke

Nous rencontrons différents profils de mangeurs chez les séniors dépendants

7% sont des **mangeurs normaux**

51% sont de **petits mangeurs**

42% sont de **tout petits mangeurs** (ratios caloriques et protéiques < 66% des Apports Nutritionnels Conseillés)

QUE FAIRE ?

Comprendre les facultés des convives pour **s'adapter**.

POURQUOI LE FAIRE ?

1 - Parce que cela a du sens du point de vue du respect des Attentes, Besoins et Droits de chaque convive.

2 - Pour réallouer les sommes considérables dépensées sur le soin curatif (conséquences de la dénutrition) sur une **dimension préventive**.

COMMENT LE FAIRE ?

Nutri-Culture propose des formations, de l'expertise et des bases documentaires comprenant des fiches techniques, outils d'identification/repérage, d'aide à la prescription, de production et de suivi.

Indicateurs

- Satisfaction des convives
- Sécurisation de la déglutition
- Bon état nutritionnel
- Réduction des gaspillages

Nutri-Culture©
Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire
19 rue Junien Rigaud - 87200 Saint Junien - France
www.nutri-culture.com / contact@nutri-culture.com

Carsat Retraite & Santé au travail · Nouvelle-Aquitaine · malakoff médéric humanis · Autonom'lab activateur de projets innovants pour l'autonomie des personnes

ECONOMIES pour un ESMS

ESMS de **100** résidents

Economie sur les CNO

(Compléments nutritionnels oraux)

45 personnes dénutries en moyenne → **Avec nos outils** → **22** personnes dénutries environ (% divisé par 2)

CNO
Economie de **50%** de 3 CNO / Jour soit 3€ / personne

22 personnes x **3** euros x **365** jours = **24 090 €** économisés sur les CNO

+

Economie sur les Déchets

161 g gaspillage moyen / personne / repas → **1/3** du prix de journée alimentaire → Coût de la journée = **4 €**

Avec nos outils

économies possibles*
- **4/3** = 1.33 (4€ / 3 repas par jour)
- **1.33 x 100** = 133 (1,33€ x 100 résidents)
- **133 x 365** = 48 545 € (133€ x 365 jours)

= **48 545 €** économisés sur les déchets

Nutri-Culture propose une approche transversale qui permet non seulement d'accroitre les connaissances, de valoriser les compétences mais aussi d'avoir une incidence sur :

* (épluchages, cuissons, portions adaptées, textures modifiées limitées…)
Nos formations permettent d'acquérir une meilleure connaissance des produits (techniques, modes de cuisson…)

les coûts directs = 72 000 € par an de matières premières

Economies indirectes : réduction arrêts maladie, dénutrition, chutes, hospitalisations, escarres, CNO…

Mesurez dès maintenant vos impacts et engagez-vous dans une démarche responsable

VOTRE BASE DOCUMENTAIRE

490€ / an

Nutri-Culture©
Organisation de l'Economie Sociale & Solidaire
19 rue Junien Rigaud - 87200 Saint Junien - France
www.nutri-culture.com / contact@nutri-culture.com

Carsat Retraite & Santé au travail · Région Nouvelle-Aquitaine · malakoff médéric humanis · Autonom'lab activateur de projets innovants pour l'autonomie des personnes