

Paris, le 1^{er} décembre 2016

Marché de la santé
Gagner en autonomie :
Elior accompagne les personnes en situation de handicap

Engagé au quotidien auprès des personnes en situation de handicap, Elior lance « Régal et vous », un concept de restauration sur-mesure, qui favorise le bien manger et développe l'autonomie de chacun. Impliqué dans les projets de vie des établissements, les équipes du marché santé d'Elior ont également élaboré « Régal et vous » en adaptant les espaces de restauration aux différents handicaps, et en entourant les convives d'un personnel formé et attentif. Le repas devient ainsi un véritable moment de détente.

« *Partie prenante du projet de vie de l'établissement, notre mission consiste à créer du plaisir autour de l'assiette et de rendre le convive en situation de handicap acteur de son repas. Les équipes d'Elior Santé France conçoivent des menus équilibrés, validés par les convives, qui prennent en compte les différentes pathologies* », explique Pierre Knoché, directeur général du marché santé d'Elior France.

Elior propose des menus alliant plaisir de manger et équilibre nutritionnel. Les recettes élaborées favorisent la consommation de fruits et légumes: création de smoothies sucrés et salés, recettes originales (cake chocolat courgettes, cake sucré poivrons carottes...). Les menus sont déclinés selon différentes textures (plats ou ingrédients hachés, mixés, lisses, gélifiés...) pour permettre à chacun, selon sa pathologie, de partager le même repas.

Elior conçoit des salles de restaurant permettant de renforcer l'autonomie des convives durant leur repas, grâce à une signalétique informative et apaisante, un mobilier et une vaisselle spécifique adaptés aux différents handicaps. La vaisselle a été choisie par un ergothérapeute pour être légère, résistante et faciliter la préhension par les convives.

Dans les cuisines d'Elior, dans lesquelles travaillent des personnes en situation de handicap, l'environnement a également été adapté. Afin de faciliter les tâches quotidiennes et marquer des repères, chaque zone de la cuisine est identifiée par des couleurs différentes et une signalétique visuelle. Pour mesurer et faire progresser l'autonomie des travailleurs handicapés, les éducateurs remplissent une grille d'évaluation qui valorise leur apprentissage.

Confrontées à des comportements nécessitant une réaction adaptée, les équipes d'Elior suivent une formation dédiée. Les équipes encadrantes accompagnent ainsi au plus près le quotidien des convives et créent une ambiance rassurante. Si la qualité du repas est essentielle, l'environnement dans lequel il est pris l'est tout autant : décor convivial, ambiance chaleureuse et instants de détente sont primordiaux.

Apprendre en s'amusant permet également de se réapproprier le moment de son repas. Elior propose des activités en lien avec l'alimentation pour s'amuser et progresser. Différents ateliers sont mis en place : des jeux pour apprendre l'équilibre alimentaire, des animations pour créer des moments festifs dans l'établissement (chariot à glaces, machine à barbe à papa, crêpière...), et des ateliers de cuisine. Elior a ainsi créé un livre de recettes écrites en Makaton® (langage des signes simplifié) pour permettre à tous de suivre et de réaliser une recette.

À propos d'Elior France

N°1 français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 24 000 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de 1,3 million de convives. Elior France est particulièrement attentif à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Pour plus de renseignements <http://www.elior.fr> Elior France sur Twitter : @Elior_France

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 60

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 57