

COMMUNIQUE DE PRESSE

15 septembre 2020

Elior et Epha Conseil livrent leur vision de « la restauration du futur dans l'Ehpad du futur »

Au moment où chacun imagine « l'Ehpad du futur », Elior, leader de la restauration collective en France et le cabinet EHPA Conseil, spécialiste des questions liées au vieillissement ont voulu imaginer ensemble « la restauration du futur dans l'Ehpad du futur », en coproduisant un livre blanc intitulé « Ehpad et Restauration : quels modèles pour demain ? ».

Quelle forme prendra l'Ehpad de 2030 ? Pouvoirs publics, professionnels, experts auront, dans le cadre du prochain « Laroque de l'Autonomie » que souhaite lancer le Gouvernement cet automne, à répondre à cette question. Mais Elior et EHPA Conseil ont voulu apporter une première brique à la réflexion : pilier essentiel de la vie en Ehpad, la restauration fut centrale dans la construction du modèle d'hier et aujourd'hui. Pour accompagner les mutations de demain, elle devra donc, elle aussi, se réinventer.

En matière de restauration, quels seront les futurs besoins et attentes des nouvelles générations de résidents ? Comment prendra t-on en compte les exigences nouvelles des *babyboomers* qui, en Ehpad, voudront une restauration plus diversifiée, plus personnalisée, une restauration tirant les conséquences de la digitalisation et des enjeux liés au développement durable ?

Pour répondre à ces interrogations, Elior et Epha Conseil sont allés à la rencontre de directeurs d'établissements, de soignants, de professionnels de la restauration, de responsables de fédérations, de médecins, ou encore de sociologues, afin d'ancrer la réflexion dans le réel. Que tous soient ici remerciés pour avoir contribué à cette réflexion collective sur un thème essentiel.

« Notre ambition est de continuer à transformer la restauration en Ehpad en anticipant les besoins et les aspirations d'une nouvelle génération de personnes âgées Ce livre blanc va dans ce sens et donne la vision de nos actions pour les prochaines années : créer des offres de restauration plus personnalisées à l'instar de notre offre textures Idequatio déjà disponible, saines et respectueuses de l'environnement », explique Damien Pénin, directeur général du marché santé d'Elior France.

Face aux défis qui sont devant eux, les Ehpad vont devoir s'adapter et se transformer. Ce livrable a vocation à les accompagner dans le domaine, essentiel, qu'est celui de la restauration.

[Téléchargez ICI le livre blanc](#)

À propos d'Elior France : Leader 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 24 200 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentive 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 : www.elior.fr / Elior sur Twitter : http://twitter.com/Elior_France

Contacts presse Elior : Thibault Joseph – thibault.joseph@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 57

Amélie Zorga – amelie.zorga@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 56

À propos d'EHPA Conseil : EHPA Conseil est un cabinet de conseil spécialisé sur les questions liées aux politiques du vieillissement et à la Silver Economy. Dirigé par Luc Broussy, auteur d'un rapport interministériel remis au Premier ministre en 2013 sur l'adaptation de la société au vieillissement, le cabinet EHPA Conseil est la branche conseil du Mensuel des Maisons de Retraite, journal qui informe les dirigeants d'Ehpad depuis près de 25 ans.

Pour plus de renseignements : www.ehpa.fr / EHPA sur Twitter : http://twitter.com/Ehpa_Presse

Contacts presse EHPA Conseil : Anna Kuhn Lafont – anna.kuhnlafont@ehpa.fr / +33 (0) 1 40 21 72 11