

Senevita mise sur la technique de la cuisine moléculaire

La «smooth food» permet aux résidents de prendre plaisir à manger malgré les troubles de la déglutition.

Muri bei Bern, le 16 septembre 2021

Le groupe Senevita va introduire la «smooth food» dans tous ses établissements d'ici fin 2021. Le concept vise à offrir aux personnes souffrant de troubles permanents de la mastication et de la déglutition (dysphagie) des repas savoureux, attrayants et sains en utilisant des techniques de la cuisine moléculaire. Le groupe Senevita souligne ainsi son principe selon lequel le bien-être et le plaisir de manger sont des conditions essentielles à la qualité de vie des personnes âgées.

L'alimentation ne se limite pas à l'approvisionnement du corps et concerne tous les sens. Environ 40 % des personnes de plus de 70 ans ont des difficultés à déglutir. La «smooth food» permet de maintenir la joie et le plaisir de manger également en cas de troubles de la mastication et de la déglutition. La «smooth food» consiste en des aliments dont la forme est mise en purée et tamisée. Chez Senevita, elle est basée sur des aliments frais dont la structure et la texture sont modifiées, en purée ou tamisés. Le goût et les nutriments sont préservés dans leur ensemble. Le concept combine les méthodes de préparation classiques avec les possibilités des texturateurs modernes et couvre tous les niveaux de consistance de la nourriture en cas de troubles de la déglutition.

Le professionnel de la «smooth food» forme les équipes en cuisine de Senevita

«Les personnes concernées se sentent mieux intégrées grâce à la «smooth food» et bénéficient d'une offre de repas non seulement saine mais également attrayante», explique Sandro Kalkhi, sous-chef au Senevita Pilatusblick et pionnier dans le domaine de la «smooth food». Ces derniers mois, toutes les équipes du groupe Senevita ont été formées sous sa direction. «La «Smooth Food» permet à tous les cuisiniers de préparer des aliments frais avec peu d'efforts, rapidement et facilement, en fonction des besoins de la personne concernée», poursuit Sandro Kalkhi. Les résidents peuvent à nouveau déguster des plats populaires tels que les spaghettis à la sauce tomate, le rôti avec des pommes de terre et des légumes, ou encore des pâtisseries comme les «beignets». Il est important que le service de restauration et les soins soient impliqués dans la mise en œuvre afin que les besoins individuels des personnes concernées puissent être pris en compte.

Le plaisir de la nourriture comme condition essentielle à la qualité de vie des personnes âgées

Le groupe Senevita tient compte de la tolérance individuelle et des restrictions liées à l'âge. La «smooth food» améliore énormément la qualité de vie des personnes souffrant de troubles de la mastication et de la déglutition, c'est pourquoi nous avons également décidé d'introduire ce concept dans tous les établissements», explique Michael Fleischhacker, directeur F&B du groupe Senevita. L'offre «smooth food» de Senevita séduit par des repas de saison, savoureux, sains et

équilibrés, qui sont préparés par l'équipe de cuisine avec beaucoup d'amour et d'engagement. Le groupe Senevita souligne ainsi son principe selon lequel le bien-être et le plaisir de manger sont des conditions essentielles à la qualité de vie des personnes âgées.

Renseignement pour les médias

Sabrina Munz, responsable Ventes & communication

medienstelle@senevita.ch

À propos de Sandro Kalkhi

Sandro Kalkhi cuisine depuis huit ans pour les personnes ayant des troubles de la déglutition: lorsque sa grand-mère est tombée malade et a souffert de dysphagie (difficulté à mâcher et à avaler) il y a quelques années, il a été déçu par la nourriture proposée dans son home médicalisé. La nourriture jouant un rôle majeur dans la vie quotidienne des résidents, elle doit également être attrayante pour les personnes ayant des difficultés de déglutition. Cette mauvaise expérience l'a motivé à bricoler des recettes «smooth food» et à se pencher sur l'alimentation des personnes souffrant de dysphagie.

Depuis mars 2021, Sandro Kalkhi travaille au Senevita Pilatusblick à Ebikon/LU. Auparavant, il a notamment travaillé au centre de formation en restauration de Thoun, à l'hôtel Seeburg et à l'hôtel Schweizerhof de Lucerne. En tant que champion olympique et vice-champion du monde de l'équipe culinaire du Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne, il apporte son expertise au sujet de la «smooth food» avec passion.

Pour de plus amples informations sur Sandro Kalkhi et son travail: www.smoothfood-arts-bykalkhi.ch/

À propos de nous

Le groupe Senevita sis à Muri bei Bern est le principale prestataire intégré pour les soins stationnaires et ambulatoires en Suisse. Il offre à quelque 5500 personnes âgées une qualité de vie élevée avec des services d'habitat et d'accompagnement sur mesure dans 37 sites ainsi que des prestations d'aide et de soins à domicile (spitex) dans 26 sites Senevita Casa.

Depuis 1989, l'entreprise exploite dans toute la Suisse des institutions de soins, des résidences, des centres pour personnes âgées et fournit des services d'aide et de soins à domicile (spitex). Le groupe Senevita emploie plus de 4300 collaboratrices et collaborateurs et forme plus de 200 apprentis. Depuis 2014, Senevita fait partie du groupe français ORPEA qui, avec quelque 1000 institutions de soins et de santé, compte parmi les leaders internationaux dans ce domaine.