

Domani 21 giugno all'Università Liuc il convegno dal tema "I 5 sensi. Qualità della vita e stimolazione sensoriale nelle strutture socioassistenziali"

Malnutrizione negli anziani, arriva anche in Italia per le RSA il nuovo modello di ristorazione che stimola l'appetito risvegliando i sensi

In alcune RSA già registrata una riduzione del 70% di casi di malnutrizione in 6 mesi

Grazie a una ricerca dell'Università di Ottawa, Sodexo ha messo a punto una guida per gli operatori per riattivare le capacità percettive negli ospiti e migliorare il loro rapporto con il cibo, coinvolgendo anche lo chef stellato Pietro Leemann

Milano, 20 giugno 2023 - La scarsa consapevolezza del ruolo dei 5 sensi nell'anziano, soprattutto se affetto da demenza, ne sottostima l'importanza vitale, soprattutto a tavola. Lo dicono i risultati della ricerca che Sodexo ha commissionato all'Università di Ottawa che sono diventati anche indicazioni per una guida per operatori in Italia e saranno oggetto del convegno che si terrà domani 21 giugno all'Università Liuc dal tema "I 5 sensi. Qualità della vita e stimolazione sensoriale nelle RSA".

Secondo le Nazioni Unite ci sono nel mondo circa 900 milioni di persone di età superiore ai sessant'anni. L'Onu prevede che la popolazione anziana mondiale crescerà fino a 1,4 miliardi di persone entro il 2030 e secondo il Journal of the American Geriatrics Society più del 90% degli adulti avrà un deficit di almeno uno dei 5 sensi. Tra i dati quello del tasso di perdita dell'udito degli uomini sopra i trent'anni è il doppio di quello delle donne della stessa età.

"Anche se sappiamo che i sensi cambiano con l'età meno si sa su come modificare gli ambienti per garantire comfort alle persone con i sensi compromessi – afferma Franco Bruschi Ceo Schools and Health & Care di Sodexo – Per questo abbiamo ideato un nuovo progetto in cui abbiamo integrato le migliori pratiche e le evidenze emerse dallo studio commissionato all'università di Ottawa per cercare di mitigare l'effetto che il deterioramento sensoriale può avere sugli ospiti. - In alcune strutture gestite con questo modello da Sodexo si registra un -70% di casi di malnutrizione in soli 6 mesi. - L'obiettivo è creare ambienti favorevoli che aiutino i residenti a invecchiare bene. Gli anziani in alcuni contesti tendono a rifiutarsi di mangiare perché non si sentono a loro agio nel momento del pasto e questo accade per esempio a causa del rumore di sottofondo, del disordine sulla tavola e della non corretta illuminazione".

Mangiare immersi nei suoni della natura, in un ambiente soffuso, che ha rimosso l'abbagliamento, davanti a un piatto dai colori e profumi invitanti, ben presentato secondo un menù che aggancia i ricordi su una tavola ordinata può avere un impatto sorprendente sul contenimento del fenomeno della malnutrizione negli anziani. Sodexo ha anche chiesto allo **chef Pietro Leemann** di creare delle ricette multisensoriali che siano d'ispirazione per i menù nelle RSA.

Allo stesso modo sfruttare l'aromaterapia può stimolare la salivazione e quindi appetito diffondendo per esempio profumo di pane fresco o di vaniglia che è un aroma legato all'infanzia. Diversi benefici si possono ottenere attraverso la stimolazione del senso del tatto, creando giardini terapeutici e laboratori pratici che migliorano la manualità e rievocano i ricordi legati alle ricette della tradizione.

La percezione del cibo, infatti, è un'esperienza multisensoriale, che coinvolge in particolare l'olfatto, e poi il gusto, il tatto, la vista e l'udito. Questi sensi forniscono informazioni sull'aroma, la temperatura, il colore, l'aspetto e la consistenza del cibo. L'olfatto sembra più importante nel processo decisionale che definisce il tipo di scelta e il consumo alimentare, mentre il gusto ha un ruolo importante nel sistema sensoriale legato all'assunzione dei macronutrienti come i carboidrati, le proteine e i grassi.

La perdita dell'appetito – afferma **Iacopo Bertini Vice Presidente dell'Associazione Nutrizionisti (AiNut)** - altrimenti definita come anoressia senile, è una condizione clinica molto comune che riguarda circa il **15-30% delle persone anziane ospiti delle comunità**, con percentuali anche maggiori se consideriamo gli ospedali e le case di riposo. È legata a diverse condizioni cliniche e alle principali sindromi geriatriche. I cambiamenti nelle percezioni sensoriali, legate all'età, sono uno dei fattori che probabilmente contribuisce di più al fenomeno della malnutrizione.

Tra l'altro **tra i 40 e i 70 anni di età**, l'assunzione di cibo si riduce approssimativamente del 25%.

L'anoressia senile è spesso associata ad alterazioni biologiche e fisiologiche, in particolare alla salute del cavo orale e dei sensi: problemi dentali, secchezza della mucosa orale, riduzione del senso del gusto e dell'olfatto così come dello stimolo a bere e conseguente disidratazione. La ristorazione è tra i servizi alberghieri che rivestono un ruolo di primaria importanza per le RSA e anche il momento più caro alle famiglie che si preoccupano se i loro cari non si alimentano correttamente, come si evince dal progetto di ricerca che sarà presentato domani da **Antonio Sebastiano, Direttore dell'Osservatorio Settoriale sulle RSA della LIUC Business School, tra i principali relatori dell'incontro di domani.**

“Il convegno - dichiara - segna la conclusione di un progetto di ricerca condotto nel biennio 2020-2021 dall'Osservatorio Settoriale sulle RSA della LIUC Business School in stretta collaborazione con Sodexo. Il progetto, che ha visto il coinvolgimento di 22 strutture ubicate in diverse regioni, è nato con l'obiettivo di condurre un articolato processo di benchmarking economico, organizzativo e gestionale sui servizi alberghieri all'interno delle RSA. La parte più innovativa della ricerca ha riguardato la sperimentazione di un sistema di rating basato sull'applicazione di quasi 50 indicatori finalizzati a valutare la qualità intrinseca dei servizi alberghieri, con un'attenzione privilegiata al servizio di ristorazione. Sebbene tecnicamente inquadrabili come “servizi no core”, la ricerca ha confermato ancora una volta che i servizi alberghieri rivestono un ruolo di primaria importanza per le RSA, sia ponendosi nella prospettiva della qualità delle prestazioni complessivamente erogate all'utenza, sia per ciò che concerne la stringente necessità di efficientamento dei costi di gestione. Per quanto riguarda quest'ultimo aspetto, i numerosi studi condotti dall'Osservatorio, hanno sempre confermato che i costi alberghieri rappresentano la seconda categoria in ordine di peso percentuale sulla complessiva struttura dei costi della gestione caratteristica. Ciò porta i gestori a dedicare grande attenzione ad ogni soluzione che consenta di ottimizzarne il costo a posto letto. Specularmente, nei gestori è altrettanto forte la consapevolezza che i servizi alberghieri contribuiscono direttamente ad alimentare la qualità di vita degli ospiti all'interno delle strutture, soprattutto per quanto riguarda la ristorazione, nonché ad essere quelli su cui spesso i

parenti pongono un'attenzione privilegiata, essendo molto più facilmente osservabili e valutabili rispetto ai servizi core in senso stretto (es: prestazioni mediche e infermieristiche), dove vige un significativo problema di asimmetria informativa”.

A proposito di Sodexo

Il Gruppo Sodexo

Fondata a Marsiglia nel 1966 da Pierre Bellon, Sodexo è leader mondiale in materia di alimentazione sostenibile e di esperienze ad elevato valore aggiunto in ogni momento della vita: scuola, lavoro, luoghi di cura, spazi del divertimento. Siamo presenti in 53 Paesi e i nostri 422.000 collaboratori servono 100 milioni di consumatori ogni giorno. Il Gruppo Sodexo si distingue per la sua indipendenza e per la partecipazione della famiglia fondatrice, per il suo modello di business sostenibile e per una gamma di attività che include la Ristorazione i Servizi di Facility management e le soluzioni di Benefit per i dipendenti. Questa offerta diversificata risponde alle sfide della vita di ogni giorno con due obiettivi: migliorare la qualità della vita dei nostri collaboratori e di chi serviamo e contribuire allo sviluppo economico, sociale e ambientale nelle comunità ove operiamo. Per noi, crescita e responsabilità sociale vanno di pari passo. La nostra ragion d'essere è quella di migliorare la vita quotidiana delle persone e creare una vita migliore per tutti.

Sodexo è presente negli indici azionari: CAC Next 20, CAC 40 ESG, CAC SBT 1.5, FTSE4Good e DJSI.

Cifre Chiave al 04 aprile 2023

- | | |
|--|--|
| ■ 21,1 miliardi di euro di ricavi consolidati nell'anno 2022 | ■ Presenti in 53 paesi |
| ■ 422.000 collaboratori (al 31 agosto 2022) | ■ 100 milioni di consumatori serviti quotidianamente |
| ■ 2° datore di lavoro privato francese nel mondo | ■ 13,3 miliardi di euro di capitalizzazione azionaria (al 4 aprile 2023) |

Sodexo in Italia

Presente in Italia sin dal 1974, grazie ai suoi 10.400 collaboratori e attraverso divisioni specializzate, Sodexo offre servizi on-site di ristorazione, food delivery aziendale, cura e trasformazione degli spazi, professional cleaning, facility management hard & soft e servizi educativi.

Website: it.sodexo.com

Vital spaces: it.sodexo.com/vital-spaces.html

In Italia Sodexo offre anche Servizi di Benefits and Rewards. Website: www.sodexo.it

Sodexo in Italia (dati al 31 agosto 2022):

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| ■ 10 400 collaboratori | <i>Servizi Benefits & Rewards</i> |
| ■ 380 000 consumatori ogni giorno | ■ 592 000 beneficiari |
| ■ 1 300 punti servizio | ■ 100 000 affiliati |

Contacts

Media

Isaac Cozzi
+39 3938803139
isaac.cozzi@encantopr.it

Maria Starace
+39 3343782823
maria.starace@encantopr.it