

.. ULTIME NEWS [Food360, la "gastronomia intelligente" on demand che copre tutti i turni di lavoro rispettando i bisogni e la salute di ogni dipendente](#) »

NEWSLETTER

Iscriviti e sarai informato direttamente via email attraverso la nostra newsletter settimanale

Iscrivendoti accetti il trattamento dei tuoi dati nel rispetto delle normative vigenti

MENU

- HOME
- POCHE MA BUONE
- MALASANITA'
- NEWS
- EDITORIALI
- COMUNICATI
- ESCLUSIVE
- FOTODENUNCIA
- RSS SANITA'
- FOTOGALLERY
- VIGNETTE
- SANITALIA CHANNEL
- RIVISTA CARTACEA
- RICEVILA GRATIS
- COLLABORA CON NOI
- GERENZA
- PUBBLICITA'

i EU E-PRIVACY DIRECTIVE

Questo sito utilizza cookies anche di terze parti (pubblicitari, di profilazione e di tracking), per gestire autenticazione, navigazione e altre funzioni, tra le quali la memorizzazione di alcuni comportamenti e gusti degli utenti. Utilizzando questo sito, accetti l'utilizzo di queste tipologie di cookies sul tuo dispositivo.

[Approfondisci la EU COOKIE LAW](#)

[Come disabilitare i cookies](#)

[Leggi l'informativa estesa](#)

[NON ACCETTO e abbandono questo sito](#)

Food360, la "gastronomia intelligente" on demand che copre tutti i turni di lavoro rispettando i bisogni e la salute di ogni dipendente

Publicato Venerdì, 20 Aprile 2018 14:36



Caserta -Elior, leader in Italia nella ristorazione collettiva con 108 milioni di pasti all'anno serviti, partecipa a [Exposanità \(Bologna, 18-19-20 aprile _ Pad. 19 - B61\)](#) con [Food360](#), un servizio di alta qualità, **disponibile H24** grazie ad una vetrina refrigerata intelligente, rivolto anche a coloro che **lavorano di notte e che desiderano un pasto caldo, in linea con i loro bisogni e le differenti tipologie di professionalità.**

Attraverso l'app JoyFood, il cliente può: prenotare e acquistare il pasto (anche notturno) come in una "gastronomia intelligente" on demand; ritirare il menu, composto da **piatti equilibrati, leggeri e buoni**, e portarlo a temperatura con un comodo microonde; consumarlo in un'area confortevole studiata ad hoc. Questa soluzione innovativa è stata ideata per andare incontro alla **destrutturazione del momento della pausa**: il personale può usufruire del pasto in ogni momento della giornata lavorativa senza sottostare ad orari precisi. I suoi punti di forza sono la modularità, le dimensioni, la sicurezza, la flessibilità.



0
Like

Share



Grand Tour VIAGGI

info@grandtourviaggi.com
tel. 0823 154 7655
Via Nazionale Appia, 228
Santa Maria a Vico (Ce)



Connola
CAMICIE E ABITI SU MISURA
P.zza Com. FROSINANO - Via San Lazzaro 11 FRODO 081 8121211

Farmacia TELESE
Via Appia Santa Maria a Vico (Ce)



LAVORA CON EMERGENCY

EMERGENCY ricerca personale medico per i suoi ospedali in AFGANISTAN, CAMBOGIA, REP. CENTRAFRICANA, SIERRA LEONE e SUDAN



5x mille

Scopri come fare >>

Codice Fiscale MSF
970 961 205 85

“La pausa-cena per chi svolge il turno di notte, così come la pausa-pranzo - spiega Rosario Ambrosino, Amministratore Delegato di Elior - per noi significa innanzitutto corretta alimentazione, cioè mettere in atto i comportamenti che permettono un buono stato di salute, seguendo le direttive del programma Workplace Health Promotion, per sostenere le aziende che vogliono avere un ruolo attivo nella promozione della salute dei propri dipendenti”. “La pausa nelle ore serali e notturne dovrebbe essere più leggera rispetto a quella del giorno - dichiara il Professor Ettore Zuccato dell'Istituto Mario Negri. *Quindi un pasto equilibrato ma non abbondante, con pochi grassi ma senza mai far mancare frutta e verdura, cercando di evitare cibi di lunga e difficile digestione, come i fritti, condimenti pesanti come il burro e la panna, dolci cremosi e cercando di non esagerare con il vino”.* Elior, specialista nella ristorazione per la terza età, gestisce in Italia **200 strutture sanitarie (ospedali, cliniche, residenze di cura e assistenza per anziani) e serve 20 milioni di pasti l'anno.** Propone soluzioni di ristorazione su misura in base agli spazi disponibili e alle diverse tipologie di degenza: dalla ristorazione tradizionale – produzione di pasti in loco o in una cucina specializzata con successiva consegna e distribuzione (in legame caldo oppure con il metodo Cook & Chill); alla gestione o consulenza su singoli servizi (compresi i servizi esclusivi per i degenti in regime di solvenza); fino ad arrivare a **PRIAMO**, il new food concept che unisce innovazione e gusto, con menu altamente personalizzati e diete speciali per ospiti con specifiche esigenze mediche o affetti da disfagia.

Gli chef ed esperti nutrizionisti lavorano fianco a fianco con il personale medico per declinare menu sani, bilanciati e completi che vengono validati dalla competenza scientifica di figure specializzate, come gli esperti dell'Istituto Mario Negri di Milano. Anche le diete speciali sono studiate per non togliere a chi soffre di patologie particolari il gusto di assaporare il cibo: i pasti, infatti, sono spesso vissuti quale unico momento di condivisione e socializzazione e possono migliorare sensibilmente lo stato psicofisico generale degli ospiti, rendendo la permanenza nelle strutture più dolce e meno problematica per gli anziani stessi, le loro famiglie nonché gli operatori sanitari.



Ecosistema studio
di Anna Galimberti

