

Tenetevi aggiornati alla fiera internazionale più importante e innovativa sulla pulizia e igiene professionale

15-18 Maggio 2018
 Registratevi ora per una visita gratuita!




Home > Elior: lavoro notturno e alimentazione

Elior: lavoro notturno e alimentazione

27 aprile 2018 - news



Elior, tra i leader in Italia nella ristorazione collettiva con 108 milioni di pasti all'anno serviti, ha partecipato a **Exposanita** con **Food360**, un servizio di alta qualità, disponibile H24, 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.

“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”.

Food360 è il più avanzato concept di ristorazione self service H24, pensato appositamente per i dipendenti delle strutture sanitarie che offre un servizio di alta qualità, disponibile per tutta la giornata lavorativa grazie ad una vetrina refrigerata intelligente.

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.

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.

www.elior.it



Tags: **Elior Food360, Ettore Zuccato, Rosario Ambrosino**

GSA
 APRILE 2018
 LEGGI SUBITO
 il nuovo numero di GSA Il Giornale dei Servizi Ambientali



Facility Management
 FMI Facility Management Italia
 E' online l'ultimo numero della rivista



FOCUS

Kiehl al vertice dell'innovazione

Prodotti per la pulizia e la manutenzione delle superfici, stoviglie e tessuti



INTERCLEAN

15 - 18 Maggio 2018



STI – The Steam Industry

VAPORE: elemento potente e noi lo rendiamo PERFETTO



SCOPRI LA PULIZIA FACILE!

Quick & Easy, il sistema di dosaggio facile e veloce

