



Webinar 17/11/2023

***Standard of Care
Differenziamo la nostra offerta
2° parte***

DYSPHAGICAL



— Nuovi dati clinici e regolatori

01 Linee guida e Standard of care, passaggio dall'offerta all'assunzione

02 Standard of care Harg

03 Nuovi menù 2024

04

Linee guida e Standard of care, passaggio dall'offerta all'assunzione

DATI WEANCARE

Solo 41 % consuma tutto il pasto (65pz su 110 monitorati in 2° tornata dati Weancare).

- maggiori difficoltà sono nelle 3 portate del pranzo/cena.
- ridurre sensazione di pasti voluminosi (la segnalazione arriva dai pasti).
- essere più vicini alle necessità REALI → meno sprechi.

Standard of care: 1670 kcal – 58 g proteine offerte con menù Weancare Completo.

Riduzione del 15% della porzione standard solo dei pasti.

Linee guida:

>75 anni, 160cm 57,6kg, LAF 1,4
1820 kcal, M
1660 kcal, F

>75 anni, 170 cm 65,0kg, LAF 1,4
1910 kcal, M
1760 kcal, F

1560 kcal, M
1425 kcal, F

LAF: allettato 1,2

1640 kcal, M
1510 kcal, F

Standard of care HARG

Standard of care: 1670 kcal – 58 g proteine – 2100ml H₂O (pz di 55 kg) → Pranzo/ cena da 545g a 485 g

- Mantengo colazione e merende 100% (consumata al 94% in toto);
- Riduco leggermente pasti ed evito:
 - percezioni errate (anche se mangia il necessario e lascia qualcosa → percezione che PZ non mangi);
 - erogare quantità che poi vengono buttate (meno sprechi);
 - che vedendo i residui, le cucine e i clienti per 30 pazienti erogano meno pasti.
- Mi permette, con il confronto costante con il cliente di intervenire solo sui pazienti che abbiano una criticità:
 - calo peso / maggior necessità → aumento porzione, merenda supplementare, ecc ecc

Nuovi menù 2024



ADEGUAMENTO AGLI INTAKE REALI

- Adeguamento allo SOC, proponendo comunque un miglioramento degli intake calorici e proteici.
- Porzioni ridotte per evitare gli sprechi e per permettere al paziente di completare l'intero pasto.



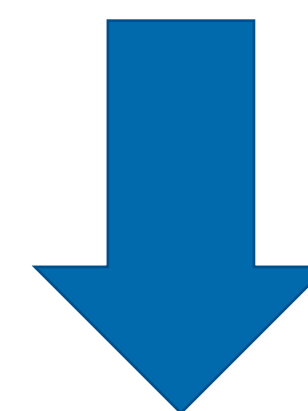
PERSONALIZZAZIONE

- Menu personalizzati in base alle esigenze nutrizionali del cliente.



VARIETA'

- Menù diversificati e più rotazione delle referenze.
- Rotazione in base alla disponibilità e ai costi delle materie prime.



3 menù con un product mix diverso in cui verranno inseriti nuovi gusti



Per ogni menù ci sarà la possibilità di variare l'apporto calorico-proteico.



- 1400 Kcal, 45 g Proteine
- 1600 Kcal, 55 g Proteine
- 1900 Kcal, 65 g proteine

Nuovi menù 2024





Domande?

Thank you!



Via Cefalonia, 70 - 25124 Brescia (BS)
info@harg.it - www.harg.it - +39 03721980109