



## Mois de la nutrition 2021 : comment un logiciel de services alimentaires de bout en bout peut aider les communautés de soins à fournir une alimentation personnalisée aux patients et résidents

En mars au Canada, le mois de la nutrition a pour thèmes « Bon pour vous » et « Trouver votre alimentation saine! ».

Reconnaissant qu'une alimentation saine est différente pour chacun, les *diététistes du Canada* souhaitent mettre l'accent sur la façon dont « la culture, les traditions alimentaires, les circonstances personnelles et les besoins nutritionnels contribuent à définir ce qu'est une alimentation saine pour chaque personne. »

Que ce soit pour une résidence pour aînés ou pour un établissement de soins de longue durée ou de courte durée, lorsque vous avez une communauté entière à nourrir, il est parfois difficile de s'assurer que chacun reçoit des repas et des collations adaptés à ses goûts, à ses besoins nutritionnels, à son style de vie, à ses préférences, à son régime alimentaire, etc.

La technologie de gestion des services alimentaires de bout en bout vous permet non seulement d'enregistrer plus facilement les besoins nutritionnels des patients et des résidents, mais aussi de vous assurer que vous y répondez et que vous en faites le suivi repas après repas.

Les meilleurs systèmes de gestion de régimes alimentaires pour patients ou pour résidents peuvent vous aider à fournir une alimentation adaptée à chaque personne, dès le moment où vous l'accueillez dans votre communauté. En ce mois de la nutrition, voici comment la technologie de gestion des services alimentaires de bout en bout peut vous aider à répondre aux besoins *uniques* en alimentation saine de chacun de vos patients ou résidents.

## Accédez à des milliers de recettes régulières et adaptées pour la planification de menus personnalisés

Comme vous avez déjà tellement à faire, créer pour vos patients et vos résidents des recettes et des menus tenant compte de toutes les adaptations dont ils ont besoin peut être pour le moins accablant.

Que diriez-vous si vous pouviez accéder à une collection de recettes et leurs adaptations créées par des experts que vous pouvez utiliser pour planifier des menus personnels qui correspondent parfaitement aux besoins et aux préférences de vos résidents?

Lorsque vous choisissez un logiciel de gestion des services alimentaires de bout en bout comme Synergy Tech Suite, vous avez accès à plus de 10 000 recettes ordinaires, à texture modifiée et thérapeutiques créées par des diététiciens certifiés, auxquelles s'ajoutent chaque saison des plats inédits et originaux. En plus de pouvoir utiliser ces recettes pour composer vos propres menus, des menus spéciaux saisonniers, des Fêtes et d'urgence sont proposés pour vous aider à célébrer différents moments dans l'année et à mieux faire face aux imprévus.

**Utilisez les recettes de base de Synergy, créez les vôtres ou modifiez une recette existante pour ajouter rapidement votre propre touche.**

Grâce aux modules de recettes et de menus entièrement intégrés à nos profils de personnes complets (poursuivez votre lecture pour en savoir plus à leur sujet!), il est facile de planifier un menu composé de délicieuses recettes et de répondre aux besoins alimentaires uniques de chacun de vos patients et résidents.

The screenshot displays the 'Lemon Honey Chicken' recipe page in the Synergy Tech Suite. At the top, there's a header with the recipe name and a 'Last changed: October 30, 2018 by Alexanne' timestamp. Below this, a star rating (4.5/5) and '54 Reviews' are shown, along with a 'Cost: \$00.00' and a 'Reviewed' status. Action buttons for 'DELETE', 'PUBLISH', 'PRINT/PREVIEW', 'SAVE AS', and 'SAVE' are visible. A nutrition facts table lists: Saturated Fat 9g (22%), Trans Fat 0g, Cholesterol 55mg (18%), Sodium 40mg (2%), Total Carbohydrate 17g (6%), and Dietary Fiber 1g (4%).

An 'EDIT EXTENSION' modal is open, showing '125 mL Mcd. Chicken Bkd Breast Lemon Honey' with a 'Change Portion Size' section set to 125 mL. A 'Change to' dropdown menu is open, listing options: 'Set Extension', 'Serve Existing Recipe', 'Serve Regular Recipe', 'Create [Recipe Template Name] Recipe', 'Create Recipe from Save As', and 'Do Not Serve'. The 'Do Not Serve' option is highlighted in red. In the background, a table shows recipe variations for different diets: Regular, Cardiac, and Vegetarian, with columns for recipe name, portion size, and status.

*Avec Synergy Tech Suite, vous pouvez facilement gérer les modifications de régimes et de textures d'une recette en seulement quelques clics.*

## Ayez à portée de main tous les détails alimentaires de vos résidents grâce aux profils de personnes complets.

Il ne fait aucun doute que lorsque chacun de vos patients ou résidents possède un ensemble unique de régimes alimentaires, de modifications de texture, de préférences personnelles et autres, il peut être difficile de garder le cap.

Les meilleurs systèmes de gestion de régimes alimentaires pour patients ou résidents vous offrent le soutien dont vous avez besoin grâce à des profils de personnes complets qui permettent à votre équipe de tenir compte de toute particularité importante lorsque vient le moment de prendre des commandes, de préparer un repas et de servir une personne, quels que soient ses goûts, son style de vie ou ses exigences alimentaires.

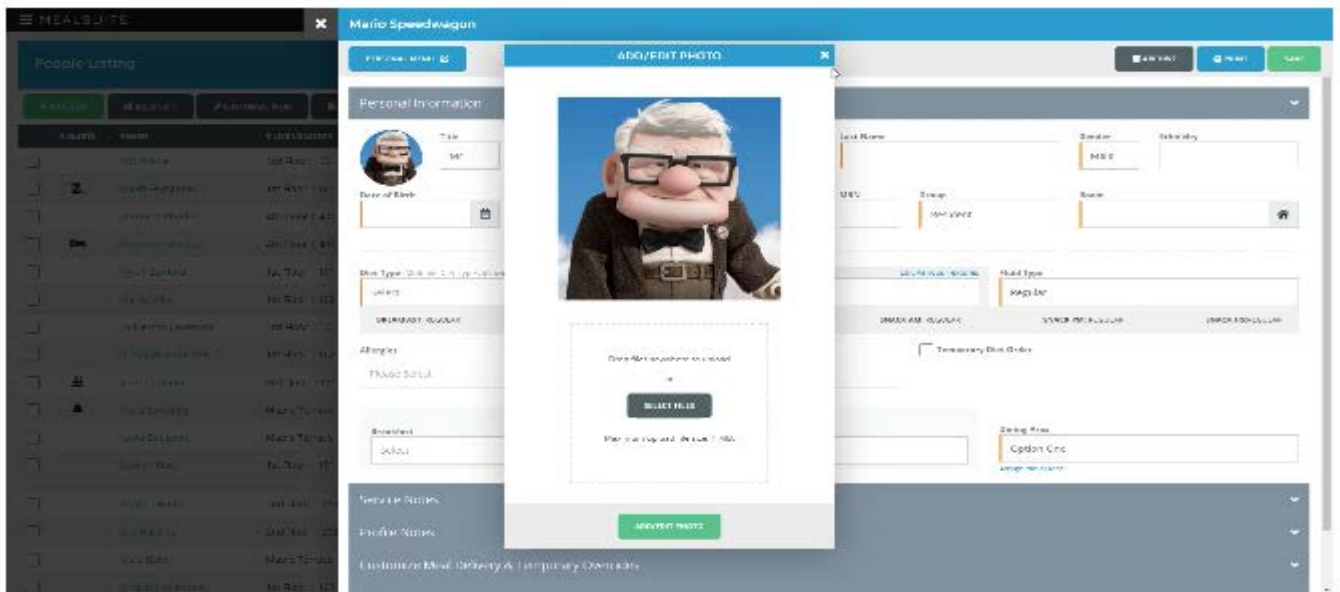
Grâce à la technologie de gestion des services alimentaires entièrement intégrée de Synergy, vous pouvez personnaliser les offres de menus et les étiquettes imprimées afin que le menu choisi par chaque personne soit attrayant et approprié pour elle.

De plus, vous pouvez visualiser un aperçu du menu hebdomadaire de chaque personne et adapter facilement les menus en fonction des préférences régionales et de la population. Vous avez également la possibilité d'appliquer des interventions alimentaires supplémentaires par l'entremise des profils de personnes, vous permettant ainsi de gérer en toute efficacité les ordonnances alimentaires, les interventions alimentaires, les allergènes et des préférences.

Avec tous ces outils disponibles et bien d'autres encore, vous pouvez garantir des aliments appropriés à vos patients et à vos résidents, tout en leur offrant une liberté de choix grâce aux modules de commande avancée et de sélection à la table.

## Restez à jour avec la technologie Connect

Que vos patients ou résidents séjournent dans votre établissement pour quelques jours ou pour une durée indéterminée, il est important de connaître les besoins uniques de chacun d'entre eux dès leur arrivée dans votre communauté, et de tenir compte de toute mise à jour.



Les meilleurs systèmes de gestion de régimes alimentaires offrent une technologie de connexion qui vous aide à veiller à ce que les exigences et les dossiers des patients et des résidents – nouveaux et anciens – soient toujours à jour, peu importe l'appareil numérique utilisé par votre personnel.

Par exemple, la technologie Connect de Synergy transmet en temps réel les données relatives aux régimes et aux allergies, ainsi qu'aux admissions, congés et transferts (ACT) de votre système de dossiers patients électroniques vers notre solution complète de nutrition, de production alimentaire et de PDV en temps réel. Ainsi, avec le bon logiciel de gestion des services alimentaires, non seulement vous pouvez accéder aux recettes dont vous avez besoin pour créer un régime alimentaire personnalisé,



mais vos équipes de services alimentaires et de nutrition clinique ont toujours les données les plus récentes à portée de main.

## Enregistrer et consulter les modifications de taille de portion



Vous pouvez également indiquer comment le repas doit être servi en fonction de ce qui convient le mieux à cette personne.

Les meilleurs systèmes de gestion de régimes alimentaires offrent un menu hebdomadaire personnel avec une fonction de substitution pour des personnalisations plus avancées, comme la taille de la portion souhaitée.

Par exemple, vous pouvez adapter la taille de la portion du mets principal, réduire celle du dessert ou modifier la portion de féculents. De plus, si votre patient ou votre résident a des besoins particuliers pour la consommation de ses repas, par exemple s'il a besoin d'une assistance supplémentaire à l'heure du repas, vous pouvez ajouter ces notes personnalisées à son profil pour pouvoir les consulter facilement lors du service et vous assurer qu'il reçoit l'apport que vous avez prévu pour lui.



## Faire le suivi de l'évolution nutritionnelle et effectuer des ajustements au besoin

Vous savez mieux que quiconque que les services alimentaires ne se résument pas à la livraison de repas. Il s'agit aussi d'aider vos patients et vos résidents à se sentir bien. L'un des meilleurs avantages de la technologie de gestion des services alimentaires de bout en bout est la possibilité de mesurer les progrès individuels afin de pouvoir personnaliser les régimes et les interventions en conséquence.

Avec Synergy Tech Suite, vous pouvez effectuer un suivi des apports nutritionnels quotidiens d'un ou de plusieurs patients, et noter la date de leur dernière évaluation alimentaire. De plus, avec la possibilité de surveiller les changements de poids sur différents intervalles de temps,

vous serez mieux outillé pour prévenir la perte de poids involontaire dans votre communauté.

Le mois de la nutrition est une excellente occasion de réfléchir à l'impact qu'une alimentation personnalisée peut avoir sur la santé, le bien-être et la qualité de vie d'un patient ou d'un résident. Lorsqu'il devient difficile d'aider chaque personne de votre communauté à « trouver son alimentation saine », la technologie de gestion des services alimentaires de bout en bout est là pour vous aider à atteindre vos objectifs.



Si vous souhaitez en savoir plus sur la nouvelle génération de logiciels de gestion des services alimentaires de Synergy, visitez le site [www.sysco.ca/fr/health/HCSL/Synergy-Tech-Suite.html](http://www.sysco.ca/fr/health/HCSL/Synergy-Tech-Suite.html)

