

Sàpid

El gust per
la bona cuina



Servei d'alimentació

Protocol de dietes

El protocol de dietes en les residències amb usuaris que presenten algun tipus de discapacitat és fonamental: en funció de les seves necessitats físiques i nutricionals, s'elaboren les derivacions corresponents del menú basal.

1. **Dieta basal o normal.**
2. **Dietes modificades en textura:**
 - Dieta de fàcil masticació.
 - Dieta triturada.
3. **Dietes terapèutiques (adaptades a diverses patologies):**
 - Baixa en calories (hipocalòrica).
 - Amb control dels hidrats de carboni (diabètica).
 - Baixa en sodi (hiposòdica).
 - Baixa en greixos (hepàtica).
 - Baixa en residus.



Programa d'alimentació triturada: menús saludables i atractius

Per a tots aquells usuaris amb problemes de deglució i disfàgia, Sàpid utilitza un **texturitzador** per garantir una perfecta homogeneïtat dels productes processats. Partim del convenciment que **una dieta triturada pot ser variada, saborosa, amb un aspecte atractiu i, a la vegada, garantir una proposta equilibrada i saludable tot i la modificació de la textura.** D'aquesta manera, la seva acceptació per part de l'usuari serà major, contribuint a una millor qualitat de la ingesta i a una satisfacció i experiència alimentària garantides.



Sàpid basa el seu programa d'alimentació triturada en els següents principis:

- ✓ Respecte a la diferenciació de productes i de plats: els triturats es presenten de manera separada per productes i, també, per plats, respectant la proposta del menú basal i mantenint els sabors originals.
- ✓ Presentació per colors: es fomenta la presentació dels aliments segons la composició visual del plat.
- ✓ Presentació amb estris atractius: sempre que sigui possible, es fan associacions simbòliques dels aliments amb estris vinculats que estimulen la capacitat cognitiva dels usuaris.



Fitxa tècnica del texturitzador

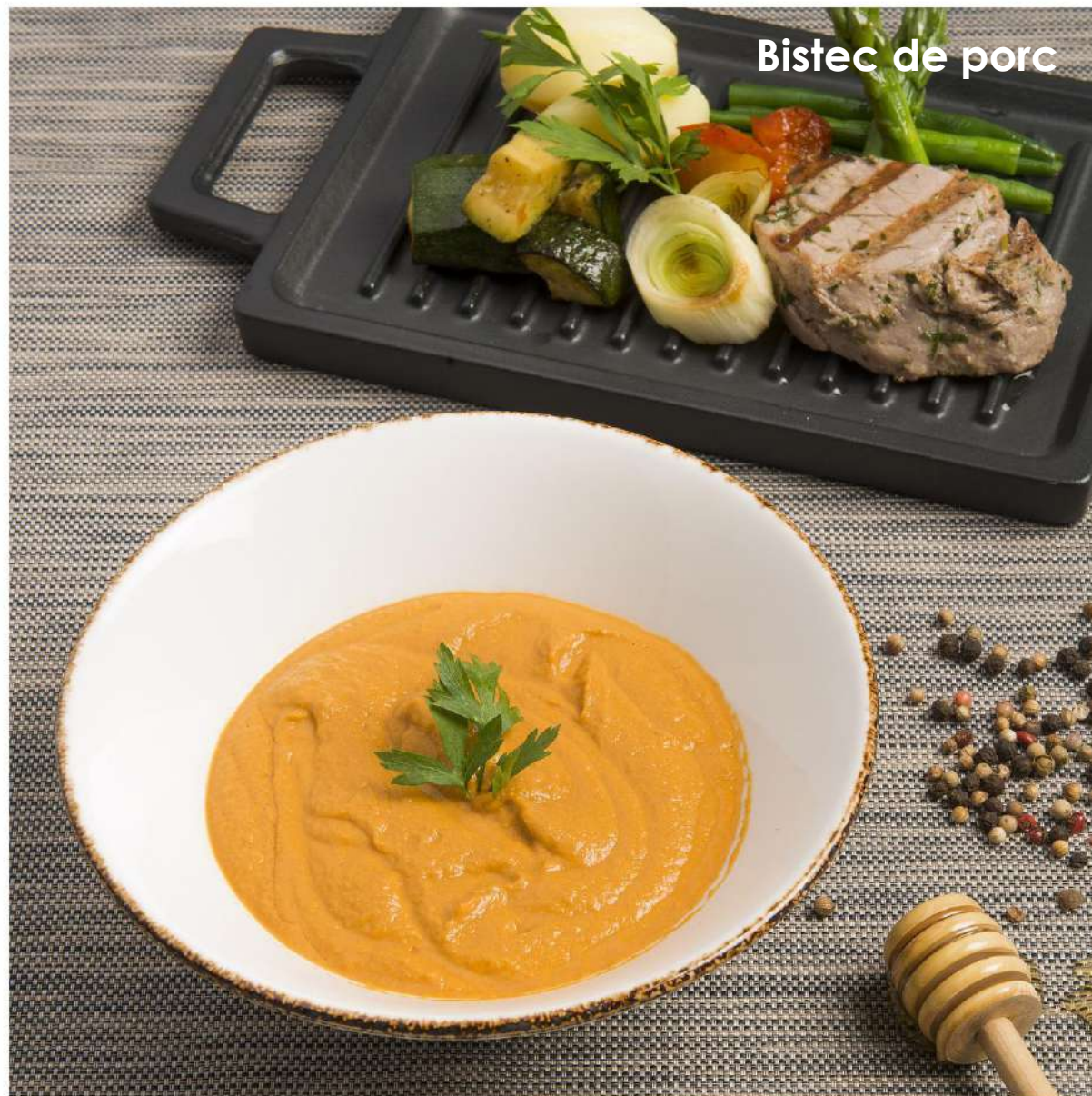
- ✓ Velocitat fixa 3000rpm.
- ✓ Fins a 2 Kg per cycle.
- ✓ Fulla de fons de dipòsit inoxidable amb nou perfil de fulles, per a una perfecta homogeneïtat dels productes processats
- ✓ Qualitat òptima de tall.
- ✓ Tapa transparent Gran Visió: control permanent i fàcil de les operacions realitzades.

Guisat de peix





Pit de pollastre



Estofat de porc



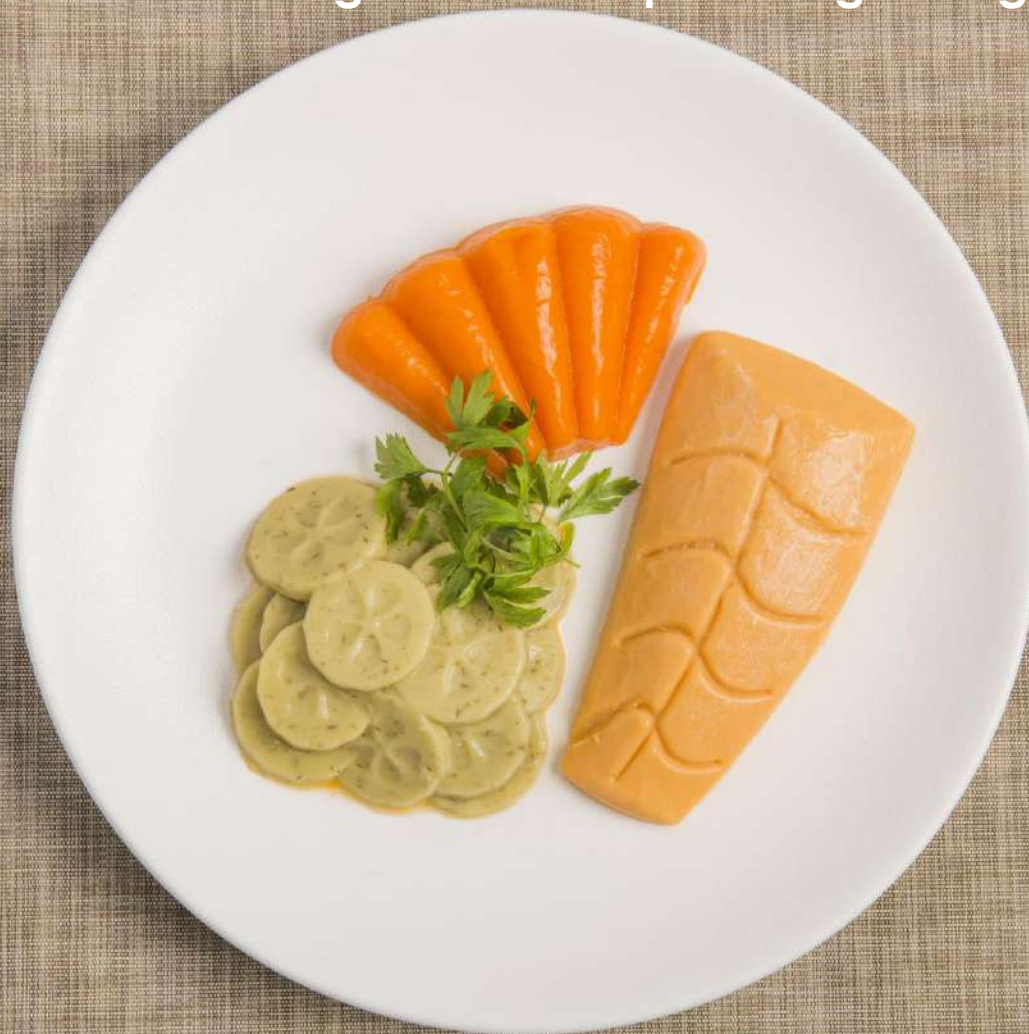
Arròs i cigrons a la cassola



Vedella amb guarnició de tomàquet i coliflor



Salmó amb guarnició de pastanaga i cogombre



Torrada amb crema de formatge i mermelada casolana



Satisfacció del servei.

L'objectiu de tota la nostra tasca és la **satisfacció dels nostres clients i usuaris directes**. A més, som conscients que hem de millorar contínuament per complir les millors expectatives. Un dels objectius de la nostra tasca és **fidelitzar als clients** mitjançant una bona satisfacció dels nostres serveis.

Per avaluar el grau de satisfacció del servei i detectar les necessitats que puguin sorgir, la metodologia que utilitzem serà per **observació indirecta** (enquestes de satisfacció) i **directa** (in situ).



Reptes pel clúster

- ✓ Estudi tècnic dels beneficis que aporta en la qualitat de vida dels usuaris el fet de poder fer dos plats de varietat.
- ✓ Sensibilització del sector.

