

## **La nutrition et la restauration, enjeux prioritaires du Groupe Korian**

**Servant près de 80 millions de repas par an en Europe, Korian a fait de la restauration de qualité une priorité, et s'engage plus particulièrement autour de la Semaine nationale de la dénutrition, organisée du 18 au 25 novembre par le collectif de lutte contre la dénutrition, et mobilise ses établissements en vue des fêtes de fin d'année.**

Dans les établissements du Groupe Korian sont servis chaque jour des menus adaptés et validés au niveau national par des diététiciens diplômés, dans le respect des apports nutritionnels recommandés. Les nouvelles recettes sont testées gustativement auprès des résidents, car la notion de plaisir autour de la nourriture est primordiale et qu'une meilleure consommation est synonyme de meilleure nutrition.

Le Groupe Korian a fait le choix de privilégier la restauration en interne, en favorisant une production sur place par ses propres équipes de professionnels de cuisine, présentes dans chaque établissement. Les chefs du Groupe Korian travaillent des produits non transformés, de saison et locaux. L'objectif est de pouvoir servir des repas avec des qualités gustatives préservées et de personnaliser au mieux l'alimentation, en fonction des envies et des goûts des résidents ou des patients, mais aussi de leurs capacités, notamment en ce qui concerne la texture des aliments.

En 2020, le Groupe Korian a par ailleurs créé le « CFA des Chefs », en coopération avec Accor, Accor Invest, Sodexo et The Adecco Group, le premier centre de formation des apprentis inter-entreprises dédié aux métiers de la restauration, avec notamment des modules spécifiques et adaptés pour répondre aux besoins de nos établissements. Près de 400 jeunes adultes, dont certains en situation de handicap, ont ainsi intégré le CFA de Chefs, sur l'un de ses 14 campus à Paris, Lyon et Marseille.

À l'occasion de la semaine nationale de la dénutrition du 18 au 25 novembre et des fêtes de fin d'année, Korian met à l'honneur l'offre de restauration dans ses maisons de retraite spécialisées en France à travers diverses actions pour les résidents et leur famille :

- Des conférences d'experts, des débats et des tables rondes dans nos établissements ;
- Un concours de cuisine « Quand la cuisine raconte une histoire de famille » ;
- Des ateliers thérapeutiques orientés vers le bien être des résidents via de l'activité physique adaptée (Bowling adapté, Renforcement musculaire...) ;
- Des ateliers culinaires suivi d'une dégustation.

De plus, une série de webinaires animés par la Direction Médicale Korian France et la Direction de l'Hôtellerie, de la Restauration et de la RSE Korian France, au sujet de la dénutrition afin d'aborder les impacts de cette maladie et d'informer sur son dépistage, sa prévention et sa prise en charge, et sera accessible aux familles et aux professionnels de santé.

### **À propos de Korian**

Korian, premier groupe européen de soin au service des personnes âgées et fragiles.  
<https://www.korian.com>

#### **Contacts presse**

Matthieu Desplats  
Directeur des relations presse  
06 58 09 01 61  
[matthieu.desplats@korian.com](mailto:matthieu.desplats@korian.com)

Julie Mary  
Responsable des relations presse  
06 59 72 50 69  
[julie.mary@korian.com](mailto:julie.mary@korian.com)

Florian Bachelet  
Responsable des relations presse  
06 79 86 78 23  
[Florian.bachelet@korian.fr](mailto:Florian.bachelet@korian.fr)