

SODEXO S'ENGAGE

POUR LE BIEN-ÊTRE DE LA PERSONNE ÂGÉE

Notre philosophie

La Qualité de Vie est un facteur de bien-être pour les seniors et leurs proches qui exige savoir-faire et savoir-être. Sodexo Luxembourg s'engage depuis plus de 30 ans pour accompagner les personnes âgées avec toujours plus d'humanité et d'efficacité.

Aujourd'hui nous gérons 5 Résidences Seniors et un Club Aktiv Plus au Grand-Duché du Luxembourg.

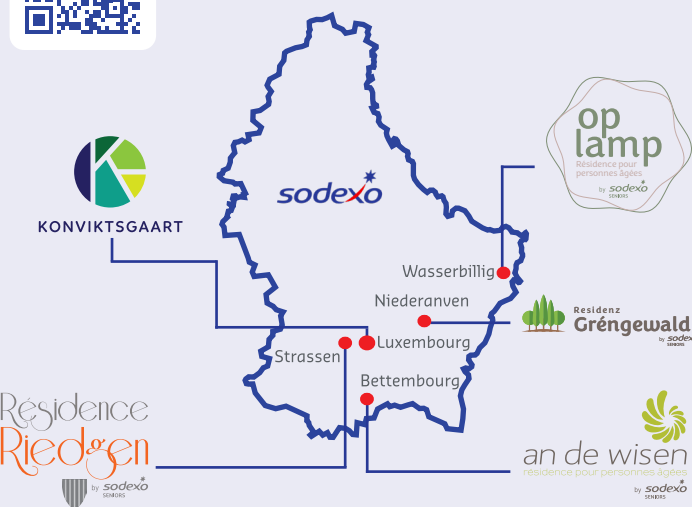
Notre vision

Aider les seniors à bien vieillir !
Notre priorité est de répondre aux besoins spécifiques et aux attentes des seniors au Luxembourg pour que
« **chaque jour, soit un jour meilleur** ».

Nos Résidences Seniors



Découvrez toutes nos Résidences Seniors en scannant le QR Code.



Au service des résidents



Notre concept d'encadrement humaniste est le garant du bien-être de nos résidents.

L'ensemble de nos valeurs et de notre expertise se retrouvent dans l'ensemble de nos services.

Nos équipes démontrent au quotidien leur savoir-faire en assurant le bien-être des résidents à travers des services personnalisés qui permettent à tous de se sentir à la maison.

Chaque jour, plus de 750 collaborateurs dans nos 5 Résidences fournissent des services de Qualité de Vie, qui comprennent entre autres :



Un accompagnement en soins et santé par du personnel hautement qualifié.



Des programmes d'activités qui stimulent l'autonomie et encouragent la vie sociale des résidents.



Des prestations culinaires qui garantissent le plaisir du goût et du partage.



Des services de support, de maintenance et de nettoyage qui créent un environnement sain et sécurisant.



La dignité de l'être humain et la prise en compte des souhaits individuels sont au cœur de nos préoccupations.



SODEXO AMÉLIORE L'EXPÉRIENCE HOSPITALIÈRE

Notre philosophie

Les établissements de santé sont soumis à de nombreuses exigences : excellence du personnel médical, qualité et sécurité des soins, satisfaction des patients... chacune impactant directement leur réputation.

Nous prestons nos services de qualité dans plusieurs hôpitaux et établissements du secteur médico-social afin d'améliorer le quotidien des patients et des résidents ainsi que la Qualité de Vie au travail du personnel de santé et d'encadrement.

La Qualité de Vie au travail

des professionnels de la santé détermine leur efficacité et celle du système de santé. Nous facilitons leur quotidien afin qu'ils puissent se concentrer sur leur cœur de métier.

Accompagnement nutritionnel

Parce qu'il existe un lien évident entre ce que l'on mange, notre santé et notre bien-être, nos diététiciens et diététiciennes adaptent et créent des menus sur mesure en fonction des besoins des patients, pour leur apporter plaisir et réconfort.

L'expérience hospitalière

prend une place grandissante dans les esprits. Nous vous procurons les clés d'un environnement favorable à une expérience augmentée : cafétérias, conciergerie, nettoyage et shop en ligne... de vrais lieux de vie et de répit pour les professionnels, les patients et leurs proches.

SODEXO INNOVE POUR VOUS

La diversité de nos services s'inscrit dans une démarche d'innovation constante et vous permet de vous concentrer sur votre cœur de métier !

Des savoir-faire culinaires alignés sur le référentiel de l'IDDSI

L'adaptation des textures alimentaires aux besoins des personnes dysphagiques représente un enjeu croissant en matière de santé et de qualité de vie. Le risque accru de dénutrition dans cette population rend cette problématique d'autant plus cruciale. Or, chaque établissement de soins applique ses propres critères, ce qui complexifie la prise en charge nutritionnelle pour les résident-e-s/patient-e-s, les diététicien-ne-s, les orthophonistes, les équipes de cuisine et les soignants.

Afin de faciliter une approche cohérente et sécurisée, la nomenclature IDDSI*, mise en place en 2019, propose une classification standardisée des niveaux de texture et de déglutition. Cette initiative permet d'harmoniser la communication entre les professionnels de santé, tout en structurant les pratiques culinaires adaptées à la dysphagie.

Conscient de ces enjeux, Sodexo s'est engagé à développer des savoir-faire innovants, en proposant des menus conçus pour répondre aux différents troubles de la déglutition, dans le strict respect des recommandations du référentiel IDDSI.

*International Dysphagia Diet Standardization Initiative

Harmonie Textures et autonomie pour les Seniors

Préserver la bonne santé des personnes âgées en leur proposant une alimentation équilibrée et en réduisant significativement les risques de dénutrition ? C'est tout l'enjeu de l'offre Harmonie Textures. Celle-ci veille à faire redécouvrir aux résidents atteints de troubles de la déglutition la texture des aliments à travers des recettes spécifiques. Une approche bienveillante qui concilie plats traditionnels, apports nutritionnels et plaisir de manger.

CONTACT

DIRECTION SENIOR ET SANTÉ

ANNE
DRAPIÉ

Directrice des activités
Healthcare & Seniors
anne.drapie@sodexo.com
+ 352 26 109 223

MANON WEBER

Head of Hospitality
manon.weber@sodexo.com
+352 26 109 320

CONSTANT
LEMAIRE

Attaché de Direction - Senior
constant.lemaire@sodexo.com
+352 26 109 200

PHILIPPE
NICOLET

District Manager - Santé
philippe.nicolet@sodexo.com
+352 26 109 200

SODEXO ENGAGIERT SICH FÜR DAS WOHLBEFINDEN ÄLTERER MENSCHEN

Unsere Philosophie

Die Lebensqualität ist ein Faktor für das Wohlergehen von Senioren und ihre Nächsten, wofür Sozial- und Fachkompetenz erforderlich sind. Sodexo Luxembourg engagiert sich seit mehr als 30 Jahren, um Senioren mit stetig wachsender Menschlichkeit und Effizienz zu begleiten. Heute betreiben wir im Großherzogtum Luxemburg 5 Seniorenresidenzen und einen Aktiv Plus

Unsere Vision

Senioren unterstützen, in Würde zu altern!
Unsere Priorität ist es, den besonderen Bedürfnissen und Erwartungen der Senioren in Luxemburg nachzukommen, um aus
„jedem Tag einen besseren Tag zu machen“.

Unsere Seniorenheime



Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie alle unsere Seniorenresidenzen.



Im Dienste der Bewohner



Die Gesundheit älterer Menschen durch eine ausgewogene Ernährung erhalten und das Risiko einer Mangelernährung deutlich reduzieren? Genau darum geht es beim Angebot Harmonie Textures.

Es sorgt dafür, dass Bewohner mit Schluckbeschwerden durch spezielle Rezepte die Textur von Lebensmitteln wiederentdecken können. Ein wohlwollender Ansatz, der traditionelle Gerichte, Nährstoffzufuhr und Essensgenuss miteinander in Einklang bringt.

Jeden Tag erbringen über 750 Mitarbeitende in unseren 5 Residenzen Dienstleistungen für mehr Lebensqualität. Diese umfassen unter anderem:



Pflege- und Gesundheitsbegleitung durch hochqualifiziertes Fachpersonal.



Aktivitätsprogramme, welche die Selbstständigkeit fördern und das soziale Leben der Bewohner bereichern.



Kulinarische Leistungen, die das Geschmackserlebnis und die Freude an der Gemeinschaft sicherstellen.



Unterstützungs-, Wartungs- und Reinigungsdienste, die für eine gesundheitsfördernde und sichere Umgebung sorgen.

Die Menschenwürde und die Berücksichtigung individueller Wünsche stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit.

SODEXO VERBESSERT DAS KRANKENHAUSERLEBNIS

Unsere Philosophie

Gesundheitseinrichtungen müssen vielfältigen Ansprüchen genügen: Fachlich hochqualifiziertes medizinisches Personal, Pflegequalität und Sicherheit, Zufriedenheit der Patienten – jeder einzelne Aspekt hat Einfluss auf ihre Reputation.

Wir erbringen in mehreren Krankenhäusern und sozialmedizinischen Einrichtungen Dienstleistungen für mehr Lebensqualität, um den Alltag von Patienten und Bewohnern sowie die Arbeitsqualität des Gesundheits- und Pflegepersonals zu verbessern.



Die Lebensqualität am Arbeitsplatz

der Mitarbeiter der Gesundheitsberufe bestimmt ihre Effektivität und die des Gesundheitssystems. Wir erleichtern ihnen den Alltag, damit sie sich auf ihre Hauptaufgabe konzentrieren können.

Ernährungsbegleitung

Es gibt einen klaren Zusammenhang zwischen dem, was wir essen, unserer Gesundheit und unserem Wohlbefinden. Daher passen unsere Diätassistenten und Diätassistentinnen die Menüs an die Bedürfnisse der Patienten an und erstellen individuelle Menüs, um ihnen eine Freude zu bereiten.



Das Krankenhauserlebnis

spielt für viele Menschen eine immer größere Rolle. Wir bieten Ihnen eine Umgebung für eine positive und gehobene Erfahrung: Cafeterias, Concierge-Service, Reinigungsdienste und Online-Shop ... „echte“ und erholsame Lebensräume für Fachkräfte, Patienten und ihre Angehörigen.

SODEXO SCHAFFT INNOVATIONEN FÜR SIE

Die Vielfalt unserer Dienstleistungen ist Teil eines ständigen Innovationsprozesses und ermöglicht es Ihnen, sich auf Ihre Haupttätigkeit zu konzentrieren!

Kulinarisches Know-how, das dem IDDSI-Referenzrahmen entspricht

Die Anpassung der Lebensmitteltexturen an die Bedürfnisse von Menschen mit Dysphagie stellt eine wachsende Herausforderung für die Gesundheit und Lebensqualität dar. Das erhöhte Risiko einer Mangelernährung in dieser Bevölkerungsgruppe macht dieses Problem umso wichtiger. Allerdings wendet jede Pflegeeinrichtung ihre eigenen Kriterien an, was die Ernährungsversorgung für Bewohner/ Patienten, Ernährungsberater, Logopäden, Küchenteams und Pflegekräfte erschwert. Um einen einheitlichen und sicheren Ansatz zu ermöglichen, bietet die 2019 eingeführte IDDSI*-Nomenklatur eine standardisierte Klassifizierung der Textur- und Schluckstufen. Diese Initiative ermöglicht eine harmonisierte Kommunikation zwischen den Gesundheitsfachkräften und strukturiert gleichzeitig die für Dysphagie geeigneten kulinarischen Praktiken. Sodexo ist sich dieser Herausforderungen bewusst und hat sich verpflichtet, innovatives Know-how zu entwickeln und Menüs anzubieten, die auf die verschiedenen Schluckstörungen zugeschnitten sind und die Empfehlungen der IDDSI-Referenz strikt einhalten.

*International Dysphagia Diet Standardization Initiative

“Harmonie Textures” und Autonomie für Senioren

Die Gesundheit älterer Menschen durch eine ausgewogene Ernährung erhalten und das Risiko einer Mangelernährung deutlich reduzieren? Genau darum geht es beim Angebot Harmonie Textures.

Es sorgt dafür, dass Bewohner mit Schluckbeschwerden durch spezielle Rezepte die Textur von Lebensmitteln wiederentdecken können. Ein wohlwollender Ansatz, der traditionelle Gerichte, Nährstoffzufuhr und Essensgenuss miteinander in Einklang bringt.



ACCUEILLIR ET PRENDRE SOIN DES PATIENTS ET DES RÉSIDENTS

