



## Bel Foodservice pone a disposición de sus clientes los 'Libros de menús para residencias'

28-04-2016

Como apoyo a la *Guía de nutrición del anciano institucionalizado*, Bel Foodservice ha editado y puesto a disposición de sus clientes los 'Libros de menús para residencias'; una herramienta de apoyo y guía para el profesional elaborada teniendo en cuenta no sólo las necesidades nutricionales del anciano, sino las características del servicio en una residencia.

Como apoyo a la *Guía de nutrición del anciano institucionalizado*, Bel Foodservice pone a disposición de sus clientes los 'Libros de menús para residencias'. Estos libros han sido elaborados para responder a las necesidades del sector teniendo en cuenta:

- Las necesidades nutricionales específicas de la tercera edad.
- La limitación de las cocinas de colectividades en cuanto a medios, tiempo, control de riesgos y procesos.
- Los costes por menú que se demandan en el sector.
- La preocupación por la reducción del desperdicio alimentario.
- La utilización de materias primas de calidad y confianza, que cumplan los requerimientos y restricciones más exigentes.

Los libros se componen de ejemplos prácticos de menús equilibrados para residencias de ancianos acompañados de la información técnica relevante relacionada con el diseño de dichos menús.

Para cada uno de los meses se incluye:

- **Menú mensual de comidas y cenas:** planificado desde la perspectiva de un plan alimentario equilibrado en el que se incluyen una relación de platos elaborados con productos del Grupo Bel, adecuados para los ancianos institucionalizados. La valoración nutricional de los menús está basada en los parámetros nutricionales asignados a cada denominación de plato, teniendo en cuenta los ingredientes que han de componer la receta y la ración apropiada para adultos de edad avanzada.
- **Plan alimentario:** programa mensual en el que se recoge la distribución de los grupos de alimentos principales que componen los platos elegidos para el menú.

–**Recetas:** para los platos elaborados con productos del Grupo Bel se añaden las fichas técnicas con el detalle de los ingredientes que incluye el plato y el gramaje específico para una y cincuenta raciones. También recogen los pasos para la elaboración de la receta, así como una breve explicación de algunas de las cualidades nutricionales que aporta el plato por los ingredientes que lo componen y gracias a la inclusión de productos de alta calidad como los quesos del Grupo Bel.

– **Propuesta de desayunos y meriendas:** ambas propuestas se presentan como una única semana en la que se incluye un lácteo acompañado de galletas, tostadas, bollería y zumo de frutas, grupos de alimentos que deben de encontrarse diariamente en la dieta de los ancianos.

Los libros han sido diseñados teniendo en cuentas las vigentes legislaciones y respaldados por una detallada bibliografía que se incluye como información.

[www.belfoodservice.es](http://www.belfoodservice.es)