Menu a misura di anziani: qualche suggerimento per attempati gourmet

original-1480861034-1358776178100-f00a3dc5

Sono ancora pochi gli alberghi e i ristoranti pronti ad accogliere clienti anziani non pienamente autosufficienti, e sono per lo più in Giappone. Ma anche supermercati e banche stanno iniziando ad usare piccoli accorgimenti per facilitare questa fascia di clientela. Eccone alcuni, da copiare.

- Mettere a disposizione cibi adattati, più morbidi o addirittura gelificati (acqua compresa) per chi ha problemi di deglutizione o masticazione.
- Offrire piatti bilanciati con poco sale e grassi, e il giusto apporto di vitamine e proteine.
- Creare spazio tra i tavoli per consentire manovra alle carrozzelle.
- Usare un’illuminazione intensa.
- Mettere occhiali per presbiopia a disposizione dei clienti per leggere il menu; predisporre menu scritti con caratteri più grandi.
- Usare pavimenti antiscivolo. • Creare offerte o carnet per pranzi o cene in prima serata

Macché Millennials, sono gli anziani la prossima frontiera (del fuori casa)