

GOODSANTÉ

ACCOMPAGNE LES PATIENTS



Contacts K-Santé :

Site web : www.goodsante.fr
Tél. : 01 83 77 17 00

En savoir plus :

www.goodsante.fr/goodsante-media



LE MOT DU FONDATEUR

Chaque année en France plus de 50 000 personnes atteintes d'obésité massive ou morbide sont opérées d'une chirurgie bariatrique.

Alertés par Anne-Sophie Joly, Présidente du Collectif National des Associations d'Obèses, sur les difficultés qu'ont les patients à appliquer les directives nutritionnelles lors de leur retour à domicile, nous avons lancé, en octobre 2016, Goodsanté, la 1ère solution alimentaire à textures et portions adaptées, enrichie en protéines, et Bariadrink, la 1ère complémentation liquide en vitamines et minéraux « tout en un » adaptée Sleeve / Anneau et By-pass.

Goodsanté est aujourd'hui intégré par les équipes pluridisciplinaires et les associations de patients comme outil de prise en charge alimentaire en post opératoire immédiat (de 2 à 8 semaines) pour limiter les risques importants liés à l'inobservance de patients pendant la cicatrisation et accroître le confort et diminuer leur anxiété lorsqu'ils rentrent à domicile.

Nous sommes également fiers de partager avec vous dans ce dossier les témoignages de patients et aussi de praticiens avec qui nous travaillons au quotidien pour accompagner le mieux possible le patient dans la première étape de sa nouvelle vie.

Bonne lecture



Vincent Guillet
Fondateur



Obésité

L'ALIMENTATION DES PATIENTS APRÈS UNE CHIRURGIE BARIATRIQUE : UN ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE MAJEUR

Dans un contexte d'accroissement important de l'obésité en Europe et tout particulièrement en France, le recours à la chirurgie bariatrique pour les patients souffrant d'obésité sévère ou morbide* a explosé ces 10 dernières années.

L'efficacité de l'opération repose en grande partie sur la qualité du suivi post-opératoire : alimentation adaptée et consultations médicales régulières sur le long terme sont essentielles à sa réussite. En cas d'inobservance, les risques de complications se multiplient avec parfois de graves conséquences : les carences en vitamines et minéraux, à titre d'exemple, peuvent entraîner des dommages neurologiques sévères. Améliorer la prise en charge des patients aussi bien sur le plan nutritionnel et psychologique qu'en matière d'activité physique est donc une nécessité.

A ces enjeux s'ajoute la dimension parfois sous-estimée de l'angoisse des patients livrés à eux-mêmes dans l'élaboration et la consommation de leurs repas après une opération stressante physiologiquement, alors même que leur rapport à l'alimentation est souvent complexe. Si les médecins leur livrent de précieux conseils, le retour à la vraie vie après l'intervention et leur mise en pratique au quotidien se révèlent compliqués.

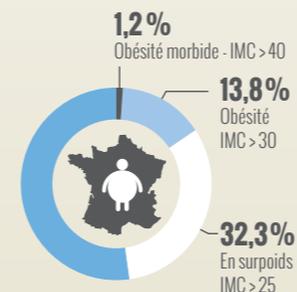
Alors que l'accompagnement des patients après une chirurgie bariatrique est identifié comme une priorité par l'ensemble des acteurs de la chaîne de soin, GoodSanté a été conçu pour aider les patients à s'alimenter en post opératoire immédiat soit dès leur retour de l'hôpital et leur faciliter la vie.

« Après l'opération, il faut surtout une alimentation qui respecte le plus possible l'équilibre nutritionnel général. Cette alimentation sera forcément hypocalorique car les quantités ingérées sont faibles. Il faut qu'il y ait assez de protéines, des sucres lents, des fibres pour un transit correct, des vitamines, des sels minéraux. Les programmes tels que GoodSanté permettent d'initier cela et donnent la possibilité de ne pas laisser le patient seul face à la complexité de cette mise en place. »

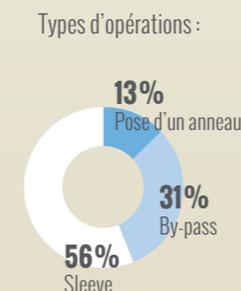
Docteur Pierre Azam,
Médecin nutritionniste, Endocrinologue, Président de l'Observatoire de l'Obésité, Paris (75)



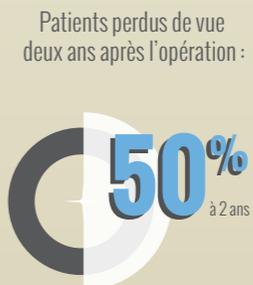
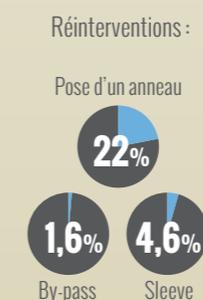
* IMC > 40 ou IMC > 35 avec des comorbidités



(Sources Obepi 2012)



PMSI, Assurance Maladie, Académie Nationale de Chirurgie, SOFFCOM



Assurance Maladie, HAS, Sjöström et al 2007, SOS Study New England J. of Med 2007

« Les risques liés à une alimentation inadaptée peuvent être une occlusion digestive haute par les aliments qui s'impactent dans l'anastomose gastrojéjunale. Je l'ai rencontré quelques fois, toujours sans conséquences, juste quelques frayeurs pour le patient. Il existe également un risque théorique de perforation de l'anastomose gastrojéjunale ou de bézoard que je n'ai personnellement jamais rencontré chez mes 1500 bypass. »



Docteur Philippe Keller,
Chirurgien digestif et viscéral, Chirurgien bariatrique, Hôpitaux Civils de Colmar (67)



« Les 15 premiers jours sont la période charnière de cicatrisation de l'estomac. En plus du caractère mécanique du risque, la réalimentation est essentielle pour éviter les carences. »



Docteur Guillaume Pourcher,
Chirurgien viscéral et digestif, Centre de prise en charge de la maladie Obésité, Institut Mutualiste Montsouris, Paris (75)
Président de la Ligue IDF



« Goodsanté facilite l'ingestion alimentaire chez un patient qui ne sait pas quoi manger après ce type d'intervention. »



Docteur Tahrat,
Chirurgien viscéral et digestif, chirurgien bariatrique, Clinique Claude Bernard, Ermont (95)

GOODSANTÉ, LA RÉPONSE ALIMENTAIRE COMPLÈTE APRÈS UNE CHIRURGIE BARIATRIQUE

GoodSanté est une gamme de repas frais élaborés par Mauro Colagreco, chef ★★ Michelin, sur la base d'un cahier des charges strict.



Nos repas sont conçus avec des textures et portions adaptées au profil des patients : liquide et semi-liquides ou «mixé lisse» selon les appellations, mixé ou haché. Ils offrent des apports en protéines de 60 à 80 grammes par jour afin de couvrir les besoins nutritionnels des patients.

La gamme GoodSanté est également fondée sur la conviction que l'alimentation est bien plus qu'un simple carburant : pour que les patients puissent réapprendre à manger sainement et à apprécier la nourriture, les repas doivent être des moments de plaisir avec des mets savoureux et variés. C'est pourquoi GoodSanté a fait l'objet de recherches culinaires approfondies pour proposer des plats riches en goût, diversifiés et appétissants.

Les patients peuvent commander leurs repas sur le site www.goodsante.fr ou par téléphone, soit dans le cadre d'un programme complet soit à la carte. Ils sont livrés en 48 heures partout en France en camion réfrigéré.

Pour être accessible au plus grand nombre, GoodSanté propose des tarifs abordables : le programme complet est ainsi disponible à partir de 9 euros par jour.



« Goodsanté, c'est bon et c'est utile. C'est gouteux ; quand on l'a en bouche, on sent que c'est parfaitement adapté. C'est adapté en termes de textures, c'est adapté en termes de nutriments. Donc cela revient à « Manger plaisir et utile. »

Anne Sophie Joly,
Présidente du Collectif
National des Associations
d'Obèses (CNAO)



« J'ai même découvert que Goodsanté pouvait diminuer le stress de la reprise du travail et ses premières pauses déjeuner, sources d'appréhension pour les patients opérés. Un certain nombre de patients commandent Goodsanté avant de reprendre leur activité et le fait de prendre leurs plats les rassure. »

Docteur Nicolas Veyrie
Chirurgien général et digestif,
Chirurgien bariatrique,
membre fondateur de l'IOCP,
Paris (75)



« Goodsanté diminue l'anxiété des patients par sa simplicité et car c'est une alimentation adaptée. »

Docteur Pierre Blanc,
Chirurgien viscéral et digestif,
Chirurgien bariatrique,
Clinique Chirurgicale Mutualiste,
Saint-Etienne (42)



« Goodsanté pourrait être utile pour les patients ne sachant pas ou ne pouvant pas se préparer les repas adaptés tant en texture qu'en qualité nutritionnelle. Le risque chez ces personnes est alors d'avoir des apports globaux insuffisants, en particulier en protéines. Ce risque est important le mois post opératoire. La solution proposée par Goodsanté pourrait être une alternative nutritionnelle à proposer à ces patients afin d'éviter des pertes pondérales mal contrôlées et de mauvaise qualité. »

Docteur Cyril Gauthier
Médecin Nutritionniste,
Coordinateur Clinique du Chalonnais
et Clinique Sainte Marthe, Référent
Nutrition-Obésité RamsayGDS

« A la question pensez vous que Goodsanté pourrait correspondre à une certaine typologie de patients je réponds oui. Je pense notamment aux patients anxieux. Je pense également aux patients qui n'ont aucune connaissance en diététique ou de très faibles bases. Ces produits peuvent également être destinés aux gens seuls, aux mamans débordées qui ne bénéficient d'aucun soutien à domicile. Et puis il y a tout simplement celles et ceux qui sont dans l'incapacité d'appliquer le protocole défini par les médecins nutritionnistes et les diététiciens et qui est généralement transmis aux patients durant le parcours préopératoire. »

Docteur Matthieu Girodet,
Chirurgien viscéral et digestif,
Paris (91)



VOTRE JOURNÉE GOODSANTÉ

Les horaires sont donnés à titre informatif mais peuvent varier en fonction de vos préférences et habitudes

Alimentation Liquide/Mixée →

<p>1 7h30</p> <p>PETIT DÉJEUNER</p> <p>→ 1 boisson au choix de 100 ml</p> <p>Thé ou thé au lait écrémé / café ou café au lait écrémé / lait écrémé nature ou cacao chaud ou froid.</p> <p>Prenez votre temps, buvez par petites gorgées, en 1 heure.</p> <p>→ ½ crème pour petit déjeuner GOODSANTÉ</p> <p>Reconstituez la moitié d'un sachet de votre crème pour petit déjeuner en ajoutant plus ou moins d'eau selon la texture que vous souhaitez obtenir pour votre confort. Elle pourra être de moins en moins liquide jour après jour.</p>	<p>1 10h00</p> <p>COLLATION</p> <p>→ ½ crème pour petit déjeuner GOODSANTÉ</p> <p>Reconstituez l'autre moitié de votre crème pour petit déjeuner en ajoutant plus ou moins d'eau selon la texture que vous souhaitez obtenir pour votre confort. Elle pourra être de moins en moins liquide jour après jour.</p>	<p>1 12h30</p> <p>DÉJEUNER</p> <p>→ 1 soupe GOODSANTÉ</p> <p>→ ½ yaourt nature maigre</p> <p>Consommez la moitié de l'un des yaourts nature reçus dans votre livraison et conservez la moitié restante au réfrigérateur en vue d'une collation dans la journée.</p>	<p>1 16h00</p> <p>COLLATION</p> <p>→ ½ compote de fruits sans sucres ajoutés</p> <p>Consommez la moitié de l'une des compotes sans sucres ajoutés reçues dans votre livraison et conservez la moitié restante au réfrigérateur en vue de la collation de 18h.</p>	<p>1 19h30</p> <p>DÎNER</p> <p>→ 1 soupe GOODSANTÉ</p> <p>Vous pouvez la consommer telle quelle ou diluée avec un peu d'eau si vous en ressentez le besoin.</p> <p>→ ½ yaourt nature maigre</p> <p>Consommez la moitié restante de votre yaourt.</p>	<p>1 21h30</p> <p>COLLATION</p> <p>→ ½ compote de fruits sans sucres ajoutés</p> <p>Consommez l'autre moitié de votre compote.</p>
--	--	---	---	--	--



CONSEIL 1

Mangez à heures fixes, lentement, dans le calme. Respectez scrupuleusement les recommandations de votre médecin et ne sautez ni repas ni collation.



CONSEIL 2

Veillez à consommer 2 à 3 cuillerées à café toutes les 10 minutes en mangeant petite pointe de cuillère à café par petite pointe, de façon à bien liquéfier les aliments avec la salive.



CONSEIL 3

Ne buvez pas en mangeant. Buvez entre les repas, par petites gorgées, à partir de 1h30 après le repas et jusqu'à 30 minutes avant le repas suivant. De 500 ml à 1 litre d'eau par jour.



CONSEIL 4

Vous pouvez si vous le souhaitez permuter les collations entre elles.

Alimentation Mixée /Hachée →

<p>1 7h30</p> <p>PETIT DÉJEUNER</p> <p>→ 1 boisson au choix de 100 ml</p> <p>Thé ou thé au lait écrémé / café ou café au lait écrémé / lait écrémé nature ou cacao chaud ou froid.</p> <p>Prenez votre temps, buvez par petites gorgées.</p> <p>→ ½ crème pour petit déjeuner GOODSANTÉ</p> <p>Reconstituez la moitié d'un sachet de votre crème pour petit déjeuner en ajoutant plus ou moins d'eau selon la texture que vous souhaitez obtenir pour votre confort. Elle pourra être de moins en moins liquide jour après jour.</p>	<p>1 10h00</p> <p>COLLATION</p> <p>→ ½ crème pour petit déjeuner GOODSANTÉ</p> <p>Reconstituez l'autre moitié de votre crème pour petit déjeuner en ajoutant plus ou moins d'eau selon la texture que vous souhaitez obtenir pour votre confort. Elle pourra être de moins en moins liquide jour après jour.</p>	<p>1 12h30</p> <p>DÉJEUNER</p> <p>→ 1 soupe GOODSANTÉ et/ou</p> <p>→ 1 plat GOODSANTÉ</p> <p>→ ½ yaourt nature maigre</p> <p>Consommez la moitié de l'un des yaourts natures reçus dans votre livraison et conservez la moitié restante au réfrigérateur en vue d'une collation dans la journée.</p>	<p>1 16h00</p> <p>COLLATION</p> <p>→ ½ compote de fruits sans sucres ajoutés</p> <p>Consommez la moitié de l'une des compotes sans sucres ajoutés reçues dans votre livraison et conservez la moitié restante au réfrigérateur en vue de la collation de 18h.</p>	<p>1 19h30</p> <p>DÎNER</p> <p>→ 1 plat GOODSANTÉ</p> <p>→ ½ yaourt nature maigre</p> <p>Consommez la moitié restante de votre yaourt.</p>	<p>1 21h30</p> <p>COLLATION</p> <p>→ ½ compote de fruits sans sucres ajoutés</p> <p>Consommez l'autre moitié de votre compote.</p>
--	--	--	---	--	--

CONSEIL 1

Mangez à heures fixes, lentement, dans le calme. Respectez scrupuleusement les recommandations de votre médecin et ne sautez ni repas ni collation.

CONSEIL 2

Mangez avec une cuillère à café : petite pointe de cuillère à café par petite pointe, de façon à bien liquéfier les aliments avec la salive.

CONSEIL 3

Ne buvez pas en mangeant. Buvez entre les repas, par petites gorgées, à partir de 1h30 après le repas et jusqu'à 30 minutes avant le repas suivant. Jusqu'à 1 litre d'eau par jour.

CONSEIL 4

Vous pouvez si vous le souhaitez permuter les collations entre elles.

(?) peut-être retirer les ampoules...

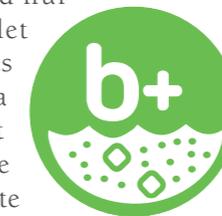
BARIADRINK BY GOODSANTÉ

La 1ère complémentation « Tout-en-un » à boire, adaptée spécifiquement aux besoins en vitamines et minéraux des patients après une chirurgie bariatrique.

BARIADRINK est proposé sous la forme d'un flacon de 14 doses de 35 ml avec bouchon doseur. Avec 1 dose de BARIADRINK chaque jour diluée dans 0,5 à 1 litre d'eau aromatisée ou non, ou dans votre boisson préférée, les patients couvrent l'ensemble de leurs besoins en vitamines et minéraux.

BARIADRINK est aujourd'hui le produit le plus complet pour couvrir les besoins des patients. Sa forme liquide a été pensée spécifiquement pour les patients en phase post-opératoire. Elle les incite à boire, l'hydratation étant parfois insuffisante après l'opération alors qu'elle est primordiale. De plus, elle leur évite l'ingestion souvent pénible pour eux de comprimés ou gélules. Enfin, la prise des nutriments s'étale sur toute la journée, ce qui favorise leur bonne absorption par l'organisme.

Les patients peuvent commander Bariadrink dans le cadre d'un programme ou « à la carte ». Bariadrink se décline en plusieurs versions selon l'intervention chirurgicale subie (sleeve, anneau, by pass et dérivation biliopancréatique) pour s'adapter aux besoins spécifiques des patients. Bariadrink est disponible à partir de 0,60€ par jour.



Nouvelles formules



« BARIADRINK me paraît bien adapté pour les patients, surtout sa nouvelle version : c'est liquide et donc simple à avaler; il n'y a donc plus l'angoisse du cachet qui peut faire mal ou peur; c'est frais et sans aucun goût. Et en plus il y a tout dedans. »

Anne Sophie Joly, Présidente du Collectif National des Associations d'Obèses (CNAO)

« La supplémentation vitaminique est totalement indispensable quel que soit le type d'intervention. »



Docteur Nicolas Veyrie, Chirurgien général et digestif, Chirurgien bariatrique, membre fondateur de l'IOCP, Paris (75)

Découvrez de nouveaux témoignages sur :

www.goodsante.fr

GOODSANTÉ... ENTRE PRATICIENS ET PATIENTS

■ Entretien avec le Docteur Diane Cunin, Chirurgien viscéral et digestif, Morbihan.

« J'ai ressenti de vraies angoisses chez les patients sur le retour à la maison en matière de réalimentation tant en termes de quantité que de produits autorisés. Malgré les consultations diététiques en phase préopératoire, le jour J passé, replonger dans la vraie vie avec l'organisation des repas est très difficile. Entre la fatigue, les médicaments, les piqûres, il faut simplifier l'étape repas pour que cela ne soit pas une source de stress supplémentaire, en particulier chez les patients qui n'ont jamais cuisiné. Les repas se doivent d'être variés pour lutter contre le risque de lassitude et l'erreur diététique. Les produits Goodsanté sont bons et sont exactement au bon volume. »



■ Entretiens croisés praticiens/patients



Docteur Patricia Le Roux Bouanani,
Médecin nutritionniste, Hôpital Privé
Claude Galien, Quincy-Sous-Sénart (91)

« Je pense que Goodsanté permet un passage doux d'une réalimentation spécifique à l'état de post opératoire immédiat vers une alimentation équilibrée que le patient se préparera lui-même ! C'est une alimentation variée avec des petites quantités. Le fait d'avoir la rassurance de l'alimentation proportionnée est quelque chose qui fait considérablement baisser l'anxiété. »



Docteur Emmanuel Attal,
Chirurgien viscéral et digestif, Chirurgien
bariatrique, Clinique St Côme, Compiègne (60),
Hôpital Saint Antoine, Paris (75)

« Goodsanté c'est à mon avis un soulagement psychologique, le patient a une alimentation qui le sécurise et, de retour à la maison, après une intervention chirurgicale de ce type, même s'il est bien préparé par nos équipes en préopératoire sous forme d'éducation nutritionnelle, je pense que ce type de produit le rassure et lui ôte un gros poids dans l'organisation post-opératoire de la réalimentation. Cela nous rassure également que les patients aient une alimentation adaptée. »



Marie-Catherine B,
Patiente Sleevee depuis février 2017

« Goodsanté m'a beaucoup aidée après mon by-pass. Et en plus les plats sont délicieux. C'était super bon. Goodsanté m'a permis de réapprendre ce qu'est l'équilibre alimentaire. Je me prépare mes repas sans problème aujourd'hui. »



Hamida,
Patiente Sleevee depuis octobre 2016

« Quand je suis rentrée chez moi franchement j'étais perdue. Les gens n'osent pas le dire de peur que les médecins pensent que cela traduise encore un manque de volonté. J'ai commandé Goodsanté et Goodsanté m'a aidée à trouver mes repères. »



Cathy Le Gallo,
Diététicienne, Centre de prise en charge
de la maladie Obésité, Institut Mutualiste
Montsouris, Paris (75)

« Goodsanté est une alimentation adaptée tant sur le plan qualitatif que quantitatif avec un apport en protéines optimisé et un apport énergétique adapté. La texture adaptée participe à un confort digestif. »

« Goodsanté est un accompagnement et une aide sur le premier mois de la réalimentation aidant à obtenir une alimentation équilibrée. »



Docteur Nicolas Veyrie,
Chirurgien général et digestif, Chirurgien
bariatrique, membre fondateur de l'IOCP, Paris (75)

« Goodsanté aide à permettre aux patients d'aborder cette période post-opératoire si particulière : ils doivent réapprendre à retrouver certaines sensations. Tout est bouleversé (le goût, la sensation de faim, les rythmes et quantités..) et ils ne peuvent plus s'appuyer sur leurs repères d'avant. Il faut donc tout mettre en œuvre pour qu'ils se réapproprient au mieux ces nouvelles sensations. C'est un des buts de la chirurgie : réécrire sur « une page vierge » les nouvelles conduites alimentaires qui seules permettront de conserver les résultats induits par la chirurgie ! »



Fhono YM
50 ans, sleevee depuis mars 2017

« J'ai découvert les produits Goodsanté grâce à la diététicienne qui m'accompagne depuis le démarrage de mon parcours. En sortant de l'hôpital, je savais très bien que je ne pourrais pas cuisiner tout de suite. Je savais que je serais très fatiguée. Et puis j'avais besoin de comprendre les quantités et m'habituer à celles-ci. Du coup j'ai commandé Goodsanté. Les soupes sont super bonnes. J'ai fini mon programme il y a quelques jours et je me suis remise tranquillement à cuisiner. Je pense que Goodsanté m'a permis de garder la pêche pendant cette période de post op immédiat ! »



Sami O,
Patient sleevee depuis novembre 2016

« En fait j'ai trouvé ça tout simplement super pendant cette phase de post op immédiat. J'ai choisi de suivre Goodsanté pendant toute la durée de mon arrêt de travail. J'ai été arrêté 3 semaines. Et Goodsanté m'a permis de rythmer mes journées. J'ai suivi le programme des 6 repas fractionnés par jour. J'ai bien bu entre et à distance des repas. J'avais un peu peur de tourner en rond chez moi pendant cette phase et bien non. Je le redis Goodsanté a rythmé mes journées. »



« J'accompagne les patients, travaille avec eux sur leur hygiène de vie et leur équilibre alimentaire avant et après une chirurgie de l'obésité. Ce travail se fait avec mon équipe d'éducation thérapeutique : diététiciennes, psychologues, éducateur sportifs et psychomotricien. Nous tenons compte et adaptons notre discours en fonction de leurs difficultés et de leurs envies. Nous avons remarqué que, les repas proposés par Goodsanté, permettaient aux patients de moins angoisser après la chirurgie car, cela évite le tracas de faire soi-même des préparations adaptées. »

Nadia Blanc,
Infirmière coordinatrice en chirurgie bariatrique, Centre Médical Mutualiste des 7 Collines, Saint-Etienne (42)



GOODSANTÉ, RECOMMANDÉ PAR LES ASSOCIATIONS DE PATIENTS



« Très bons produits ; j'aurais adoré les avoir après mon intervention aussi bien à la clinique que lors de mon retour à domicile. Ils sont savoureux, c'est pratique avec une texture adaptée à chaque étape de notre protocole. Certains patients de l'association ont commandé les produits Goodsanté pour le premier mois et ils sont enchantés. Une de nos adhérentes a été très perturbée au retour à la maison pendant 15 jours. Les repas Goodsanté lui ont redonné confiance en elle et en la nourriture qui est redevenue un plaisir ! »

Laetitia Dujardin-Mariller,
Présidente de l'association
Krysalide31 (31)



« Ce sont des produits très adaptés après une chirurgie bariatrique qui s'adressent aux personnes qui ont des difficultés avec l'alimentation. Ce sont des produits parfaitement calibrés en textures, enrichis en protéines, et gouteux. Grâce à Goodsanté, il y a une variété alimentaire (repas et collations). C'est une très belle alternative proposée aujourd'hui aux patients en difficulté ! De nombreux adhérents ont commandé des plats Goodsanté et les retours sont très positifs. »

Claudine Canale,
Présidente de l'association
Les poids Plumes France

« Je trouve que c'est dommage que ces produits ne soient sortis qu'en octobre 2016. Je les aurais eus en mai 1998, cela m'aurait vraiment arrangé. Visuellement c'est joli et ça fait envie. Quant au goût, c'est délicieux. Je parle de Goodsanté avec l'accord de tous les chirurgiens avec lesquels je travaille, et je présente les produits en réunion d'information. Je connais aujourd'hui un certain nombre de patients qui ont commandé Goodsanté et les retours sont très positifs. Pour le patient, Goodsanté est rassurant ; en mangeant Goodsanté on sait que c'est adapté et que l'on ne fait pas d'erreur ! »

Martine Munsch,
Présidente de l'association Stop Obésité (67-68)



LES RENCONTRES **GOODSANTÉ**

Lancées en mars 2017, les Rencontres Goodsanté permettent de découvrir le parcours d'un patient opéré. Il est systématiquement accompagné par un expert dont le rôle est celui d'un modérateur.

Tous les sujets sont abordés sans exception et sans limite, de manière intime et respectueuse. Ces moments de confession sont accessibles à tous depuis la page Facebook Goodsanté :

<https://www.facebook.com/GoodsanteRepas/>



« Je trouve que ce sont des produits appétissants et qui donnent envie. La quantité est géniale. Je pense notamment au volume proposé pour les plats liquides semi liquides, aucun gaspillage. La variété est adaptée aux besoins de chacun et au goût de chacun. Je recommande les produits Goodsanté à nos adhérents. On ne peut que proposer ce type de produits à des personnes by passées et sleeveées qui travaillent et qui n'ont pas le temps de cuisiner. Il est toujours intéressant d'avoir chez soi quelques plats d'avance en cas d'inconfort digestif passager ! »

Sonia Baumgarten,
Présidente de l'association Les amis de Sonia (06), IBODE (CH Antibes)

« Ce que j'ai aimé particulièrement ce sont les plats mixés hachés. Les portions sont de bonne taille, gouteuses et donnent envie. Je dis souvent qu'on mange avec les yeux et ce sont des plats très colorés. C'est très important de réconcilier à ce moment précis la personne opérée avec l'alimentation. D'ailleurs, je recommande Goodsanté auprès des nouveaux opérés et j'ai beaucoup de questions sur le sujet. »

Yolande,
Présidente de l'association Vers un Nouveau regard (75)



MIEUX ACCOMPAGNER VOS PATIENTS

En complément des repas et de Bariadrink, plusieurs outils pour accompagner les patients sont mis à leur disposition : une hotline téléphonique et un espace personnel intégrant des conseils en Activité Physique.

L'espace personnel fournit de nombreux conseils, généraux et selon le type d'intervention afin de répondre aux questions des patients sur les repas, leur préparation, ou plus largement le suivi nutritionnel. Une hotline permet également de s'entretenir avec une diététicienne formée en chirurgie bariatrique. Enfin, les patients peuvent poser leurs questions par e-mail.

En collaboration avec le Professeur Martine DUCLOS, qui dirige le service Médecine du Sport du CHU de Clermont-Ferrand et son équipe, GOODSANTÉ propose aux patients une série d'ateliers de rééducation post bariatrique que les patients pourront entamer entre 4 et 8 semaines après leur retour à domicile selon l'avis du chirurgien. Des tutoriels vidéos en ligne sont ainsi mis à leur disposition pour les aider à retrouver la forme après l'intervention.



« Les méta-analyses démontrent que l'activité physique est un facteur impliqué dans l'importance de la perte de poids et dans le maintien de la perte de poids après chirurgie bariatrique. »

« Le rôle de l'activité physique est de limiter la perte de masse musculaire et de favoriser la perte de masse grasse, mais également de diminuer les facteurs de risques cardio-vasculaires et d'améliorer la qualité de vie... »

« Si on compare les règles de l'activité physique avec celles de l'alimentation, pour que cela fonctionne, il faut que ce soit varié et que cela vous fasse plaisir et c'est ce que propose Goodsanté. »

Professeur Martine Duclos
 Chef de service Médecine du Sport, CHU Clermont Ferrand (63)



A PROPOS DE K-SANTÉ

Fondée en 2009 par Vincent GUILLET et Mauro COLAGRECO, K-SANTÉ conçoit et commercialise des programmes de prise en charge et de contrôle du poids construits autour de la livraison à domicile de repas frais équilibrés et l'accompagnement d'une diététicienne.

Nos programmes et repas sont accessibles sur :
www.kitchendiet.fr
 et www.dietbon.fr





GOODSANTÉ

Contacts K-Santé :

Site web : www.goodsante.fr

Tél. : 01 83 77 17 00

En savoir plus :

www.goodsante.fr/goodsante-media

01.83.77.17.00



www.goodsante.fr