

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



VITALREST, réinventer la restauration en établissement **médico-social et sanitaire pour allier plaisir, **santé et bien-être****

C'est un paradoxe qui ne cesse d'interroger : alors que la santé et l'alimentation sont intimement liées, la restauration en établissement médico-social et hospitalier peine encore à convaincre. La dernière enquête de satisfaction des patients e-satis, menée par la Haute Autorité de Santé (HAS), est sans appel : seuls 58 % des patients hospitalisés se disent satisfaits de leurs repas ([source](#)).

Pourtant, bien manger en établissement de santé ne relève pas seulement du confort : c'est un enjeu de santé publique. Loin d'être secondaire, l'alimentation joue un rôle clé dans la prévention de la dénutrition, une affection qui touche entre 20 et 40 % des patients adultes hospitalisés et qui ralentit significativement la guérison ([source](#)). La qualité des repas ne devrait donc jamais être une variable d'ajustement. Mais entre contraintes budgétaires, gestion logistique et adaptation aux besoins spécifiques des convives, comment offrir une restauration qui soit à la fois équilibrée, savoureuse et adaptée aux réalités du secteur médico-social ?

C'est précisément la mission que s'est donnée [VITALREST](#).

Spécialiste de la restauration collective exclusivement dédiée aux établissements médico-sociaux et sanitaires, cette entreprise française a choisi de placer l'alimentation au cœur du soin et du bien-être. Son approche ?

- Une cuisine sur-mesure, pensée pour nourrir autant que pour accompagner la santé des résidents et patients.
- Une culinarité et une proximité adaptées aux attentes des établissements comme à celles de leurs convives.

VITALREST

SPÉCIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION



Une cuisine « fait maison » qui remet la qualité et le plaisir au centre de la restauration médico-sociale

Dans un environnement où la restauration collective est souvent perçue comme fade et standardisée, VITALREST mise sur une cuisine authentique et préparée sur place. Ici, pas de plats précuisinés ni de recettes figées : chaque repas est élaboré dans les cuisines des établissements, par des cuisiniers formés aux spécificités du secteur médico-social.

Le fait maison est une signature forte de VITALREST, qui s'appuie sur des produits frais, de saison et issus de circuits courts, garantissant une cuisine plus savoureuse et adaptée aux besoins des convives. Cet engagement se traduit par :

- **Une élaboration quotidienne des repas sur place**, permettant une flexibilité et une adaptation en temps réel aux préférences et aux besoins des résidents ;
- **Un travail sur les textures et les goûts**, essentiel pour les personnes âgées ou en situation de handicap qui rencontrent des difficultés à s'alimenter.

Cette approche n'est pas qu'une question de saveur : elle joue un rôle direct dans la santé des patients et résidents. En garantissant une alimentation de qualité, mieux adaptée et plus appétissante, VITALREST participe activement à la lutte contre la dénutrition et à l'amélioration de la qualité de vie dans les établissements.



« 100% de nos recettes sont pensées, rédigées, testées par nos Chefs de cuisine VITALREST pour nos clients. »



Une expertise culinaire et une approche intégrée

Contrairement aux grands opérateurs généralistes qui se positionnent sur plusieurs segments de la restauration collective, VITALREST a fait le choix stratégique de se consacrer exclusivement aux établissements médico-sociaux et sanitaires. Ce positionnement unique en France lui permet d'offrir des prestations ultra-spécialisées, avec une compréhension fine des attentes des établissements.

En parallèle de la restauration, l'entreprise propose également une gamme complète de services en hôtellerie de santé, garantissant un environnement sain et une prise en charge globale des exigences de qualité et d'hygiène. Un véritable atout pour les établissements, qui peuvent ainsi se concentrer pleinement sur leur mission d'accompagnement des résidents.

Former pour exceller : un investissement constant dans le savoir-faire des équipes

Dans un secteur où l'humain est au cœur du service, la formation est un enjeu clé. VITALREST investit massivement dans le développement des compétences de ses équipes, notamment sur les spécificités de la restauration en milieu médico-social.

Les cuisiniers et équipes de service suivent des formations régulières sur les nouvelles techniques culinaires adaptées aux besoins des personnes âgées et en situation de handicap, l'équilibre nutritionnel et la gestion des régimes spécifiques. Cet engagement permet à VITALREST de garantir un niveau de service homogène sur l'ensemble de ses établissements partenaires.



Une restauration responsable : circuits courts, lutte contre le gaspillage et impact environnemental maîtrisé

VITALREST intègre une politique de développement durable ambitieuse. L'entreprise s'engage dans plusieurs axes forts :

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**, avec une gestion optimisée des stocks et des portions adaptées aux besoins des convives ;
- **Privilégier des circuits courts**, en travaillant avec des fournisseurs locaux et engagés dans une agriculture durable ;
- **Limiter l'empreinte carbone**, en adaptant les modes de production et en optimisant la logistique d'approvisionnement.

Mais l'engagement de VITALREST ne s'arrête pas à l'environnement. L'entreprise met aussi un point d'honneur à favoriser l'inclusion et la diversité dans ses recrutements, en valorisant les parcours professionnels dans la restauration collective et en créant des opportunités d'emploi locales.



Une ambition affirmée : innover pour anticiper les besoins des établissements médico-sociaux et sanitaires

Face à une demande croissante et à des établissements de plus en plus exigeants, VITALREST entend renforcer sa position sur le marché de la restauration médico-sociale et sanitaire.

L'entreprise mise sur l'innovation pour développer de nouvelles offres, en explorant plusieurs pistes :

- **Amélioration des repas en textures modifiées**, pour une meilleure expérience sensorielle et nutritionnelle ;
- **Développement de solutions digitales** pour un suivi nutritionnel optimisé et un meilleur accompagnement des résidents ;
- **Renforcement de la formation des équipes**, pour garantir un service toujours plus personnalisé et adapté aux réalités du terrain.

Un des défis majeurs de demain sera aussi la communication et la pédagogie autour de la restauration médico-sociale. Aujourd'hui encore, ce secteur souffre d'une image souvent peu valorisée, alors qu'il joue un rôle crucial dans le quotidien des établissements.

Avec cette approche intégrée, VITALREST s'impose comme un acteur incontournable du secteur, conjuguant culinarité, engagement social et performance opérationnelle. Un modèle qui prouve que la restauration collective peut être bien plus qu'un service : un véritable levier de bien-être et de santé publique.

VITALREST, une entreprise engagée pour une restauration au service de la santé

Il y a vingt-quatre ans, Olivier Poulenc pressent l'impact croissant de l'alimentation sur la santé. Face aux limites d'une restauration collective souvent standardisée, il fonde VITALREST avec une ambition claire : offrir aux établissements médico-sociaux et sanitaires une restauration sur-mesure, adaptée aux besoins des patients et résidents, alliant plaisir et exigences nutritionnelles.

Entreprise indépendante, VITALREST fait le choix d'une approche qualitative et spécialisée, en rupture avec les modèles généralistes. Cette vision lui permet aujourd'hui d'accompagner 418 établissements à travers la France, grâce à 1 350 collaborateurs, et d'atteindre un chiffre d'affaires de 111 millions d'euros en 2025. Toujours fidèle à sa mission, l'entreprise poursuit son développement avec un engagement inchangé : replacer l'alimentation au cœur du bien-être et du soin.

VITALREST

SPÉCIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION

Pour en savoir plus

[Site web](#)

[in](#)



Réalisé par [Mon studio graphique](#)