

MAIS SI, ON PEUT BIEN MANGER À L'HÔPITAL !



RÉINVESTIR L'ARGENT PERDU DANS LA QUALITÉ DES REPAS

Révolution dans les cuisines de l'hôpital de Perpignan ! Du goût dans les recettes, de la qualité dans les produits, des couleurs harmonieuses, et parfois, un service à l'assiette. De quoi redonner de l'appétit à des convives affaiblis, remotiver les équipes et réduire drastiquement le gaspillage... sans entamer le budget.

CENTRE HOSPITALIER DE PERPIGNAN

20, Avenue du Languedoc - BP 4052
66046 PERPIGNAN
04 68 61 66 33
www.ch-perpignan.fr

Contact : Stéphane Lasseur
04 68 61 66 01
stephane.lasseur@ch-perpignan.fr

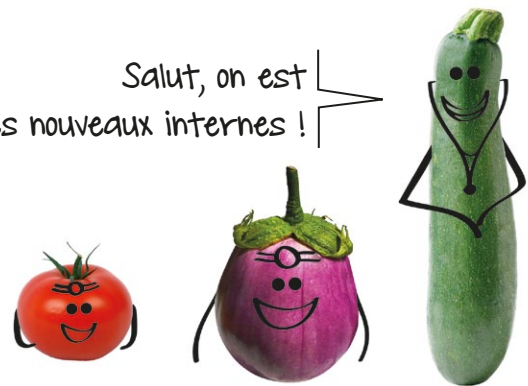


Adieu les plats fades et insipides à l'hôpital ! Les cuisiniers de l'hôpital goûtent désormais leurs plats, et des dégustations collectives permettent d'améliorer la saveur des recettes. Une véritable révolution culturelle... pour inciter le patient à manger ses barquettes.

QUATRE ANS DE RÉORGANISATION

- 2014** : Audit externe.
- 2015** : Caler le nombre de repas sur les patients réellement présents grâce au logiciel Datameal.
- Automne 2015** : Améliorer la saveur des produits et des plats.
- 2016** : Réorganiser des plans de menus sur 3 semaines, adaptés à la majorité des patients. Quitte à traiter les 6% de régimes très particuliers avec des plats surgelés.
- Fin 2016** : Changer l'organisation des plateaux : par « plats » au lieu de la chaîne. Et imprimer ainsi une carte-repas qui correspond réellement au plateau (moins de frustration).
- 2017** : Proposer à chaque patient un choix de plats potentiels comme au restaurant. Il est toujours positif de savoir ce qu'il aime plutôt que ce qu'il n'aime pas !
- Former les aides-soignants à rendre le repas plus attractif.

Salut, on est
les nouveaux internes !



Cinq cent cuisses de poulets mijotent dans une sauce à la catalane. Poivrons, tomates pour donner de la couleur, huile d'olive, bouquet garni, muscade... le tout goûté à la petite cuillère. En face, deux agents placent dans une même barquette riz au safran et haricots bien verts en louches calibrées. Scène banale de cuisine ? Non, révolution ! À force de voir les barquettes jetées en masse par surproduction et par dégoût, l'hôpital de Perpignan a décidé de dire « stop » à la fade-attitude consensuelle pour tous régimes. Sur les plateaux-repas, adieu les « paëlla-épinards », les « pâtes-carottes » sans harmonie ! Adieu les fruits trop durs et les « menus » frustrants ! Dans les chambres, les patients retrouvent de l'appétit. Ici, désormais, même les cuisiniers vous soignent.

BILAN ANTI-GASPI

Gaspillage évité

- **75%** de barquettes entières jetées en 3 ans (au départ 6000 barquettes jetées encore emballées)
- **11%** de plateaux-repas inutiles
- **20%** de pain, de fruits et de desserts commandés inutilement

Augmentation du poids moyen des patients

Investissement matériel

Module informatique, système de plats : 50 000 €

Investissement humain

- Implication du service de restauration (42 pers.),
- Communication, formation des 735 aide-soignants.

Aides au projet ADEME-DRAAF : **18 000 €**