



Nos barquettes préservent votre savoir-faire

Une gamme complète pour le secteur hospitalier et le portage à domicile



Une gamme esthétique, ergonomique et optimisée pour la logistique



NOUVEAU

nutri-eco



Nous optimisons nos emballages pour réduire leur empreinte environnementale

nutripack
188, route de l'Alpage - 31100 Toulouse Cedex 03
Tél. : +33 (0)5 61 21 10 00 - Fax : +33 (0)5 61 21 10 01
www.nutripack.com - contact@nutripack.com



member of **Proplast**
INDUSTRIAL GROUP



Nos machines emballent votre savoir-faire



meca·think



Nous optimisons nos équipements pour améliorer votre productivité

Des solutions de conditionnement adaptées à tous vos besoins



mecapack
20, rue de la République - 31100 Toulouse Cedex 03
Tél. : +33 (0)5 61 21 10 00 - Fax : +33 (0)5 61 21 10 01
www.mecapack.com - contact@mecapack.com



member of **Proplast**
INDUSTRIAL GROUP

Cuisine 2.0

Dires d'expert : Questions à Philippe Weinstein, responsable de la filière hôtelière et restauration collective du CHU de Montpellier.



DH MAGAZINE : D'après vous qu'attendent les patients des repas pris à l'hôpital ?

Philippe Weinstein : Les patients ont des attentes différentes. Nous évoluons vers des formules de plus en plus personnalisées. Les repas doivent tenir compte des régimes particuliers, des allergies alimentaires et des intolérances liées à certaines pathologies. Cela implique d'avoir le choix entre plusieurs menus. Il est important que les patients s'alimentent correctement mais aussi qu'ils prennent du plaisir à manger. C'est ce qui ressort des enquêtes de satisfaction que nous avons pu mener au CHU de Montpellier.

DH : Après cet état des lieux, quel était l'écart entre l'offre et la demande ?

PW. – La phase d'enquête nous a permis de mesurer le décalage entre notre offre, les attentes des patients et les recommandations. Il a fallu se remettre en cause de manière globale, tant sur le plan de la production alimentaire que sur celui de la présentation.

DH : Comment avez-vous mené cette étude ?

PW. – En interne, nous avons reçu l'aide du CLAN et du service diététique. Nous avons également fait appel à un cabinet d'expertise en restauration hospitalière. Il est apparu qu'il fallait rompre avec notre production d'assemblage. Que notre système de commande de repas était obsolète et que notre plan alimentaire était en décalage avec la DMS. De plus, le nombre de barquettes sur le plateau ne mettait pas en valeur la prestation. Nous nous sommes inspirés des évolutions de la prise en charge hôtelière dans deux établissements accompagnés par le cabinet EC6 : le CHU de Toulouse avec son offre en trois composantes basée sur la DMS et le CH de Valenciennes, très avancé dans la prise en charge hôtelière globale.

DH : Suite à ces études, comment se sont repositionnées les offres hôtelière et de restauration du CHU de Montpellier ?

PW. – Nous avons l'opportunité de passer d'une cuisine d'assemblage à une production en interne, à partir de produits frais cuisinés sur place. Nous y avons intégré des techniques de cuisson particulières comme la « cuisson de nuit ». Nous avons aussi changé notre politique d'approvisionnement. En privilégiant par exemple le surgelé à la conserve, la viande fraîche à la viande cuite et conservée sous vide. Nous en avons également profité pour revoir avec nos diététiciennes et nos cuisiniers l'ensemble de notre plan alimentaire.

DH : Quelle formule avez-vous choisie ?

PW. – Nous avons opté pour une assiette à trois composantes et une assiette unique plutôt que trois barquettes indépendantes (barquette Prestige). Cela a permis de réduire les déchets et de revenir à un service « à l'assiette ». L'idée était de revenir à une assiette traditionnelle tout en restant sur de l'usage unique. Le passage à la barquette « Prestige » nous a permis de réduire considérablement nos déchets. La mise en service d'un logiciel de commande et notre robot-préparateur garantit la fiabilité de l'information.

DH : Pouvez-vous nous donner quelques chiffres sur la restauration au CHU de Montpellier ?

PW. – 10 000 repas sont produits chaque jour. 5 000 plateaux-repas individuels sont allotés par jour. Nous produisons près de 600 plateaux par heure.

DH : Comment laisser le choix au patient ?

PW. – Nous avons trouvé chez Mecapack les solutions techniques permettant d'allonger la DLC de nos produits (vide et gaz). Cela permet de proposer une carte brasserie avec cinq plats au choix en permanence. L'allongement de la DLC permet de décliner les recettes mais permet aussi d'être plus souple au niveau de la gestion des stocks. ■