

EDITO

Les deux établissements membres du GCS Restauration (HDN et CHV) poursuivent leur politique de développement durable en travaillant à la fois sur les compétences et expertises des équipes, le process et sur les achats.

L'équipe du GCS Restauration a été progressivement recomposée et développe ses domaines d'expertise. Ces évolutions permettent d'améliorer chaque jour l'ensemble du process au sein de la cuisine centrale et de superviser les équipes des cuisines relais et des unités de soins des deux établissements.

L'accompagnement des équipes de l'EHPAD Clairefond lors de l'eménagement dans le nouveau bâtiment en juin en est un bel exemple, il contribue à garantir un service restauration de très bonne qualité à l'ensemble des résidents.

Par ailleurs, l'intégration du GCS à des contrats d'achats de produits locaux et le développement de la fabrication de produits à valeur ajoutée à destination des personnels, patients et résidents participent également à cette volonté d'aller encore plus loin au niveau qualitatif.

Nous vous souhaitons une bonne lecture de cette lettre de communication n°2.

Gilles Chambry,
Administrateur

A la rencontre de Nicolas Valette, pâtissier professionnel au sein du Pôle Production de la cuisine centrale du GCS

Cuisinier de formation, Nicolas a effectué une spécialité pâtisserie au lycée hôtelier de Tain l'Hermitage. Après plusieurs expériences en restauration traditionnelle, l'opportunité de rejoindre une cuisine collective s'offre à lui « J'ai saisi l'opportunité de travailler en cuisine centrale car je souhaitais découvrir autre chose et me former sur la collectivité ». Pour lui, les qualités requises d'un pâtissier en cuisine centrale sont l'organisation et l'adaptation. En effet, il y a deux spécificités par rapport à la cuisine traditionnelle : réaliser de la pâtisserie pour 1 400 personnes mais aussi s'adapter au régime des résidents/patients. « Ce qui me plaît dans mon métier, c'est de faire plaisir aux patients avec des gâteaux maison mais aussi la polyvalence : je suis à la fois cuisinier et pâtissier, poste que je partage avec mon collègue Ludovic Delosme ». Dans le futur, Nicolas et Ludovic souhaitent élargir la gamme des gâteaux maison !



Trophées acheteurs AgriLocal

Depuis 2015, le GCS restauration a fait le choix de construire une alimentation durable en s'approvisionnant localement sur 11 variétés de fruits dans un périmètre de 50 km autour des HDN et du CHV via AgriLocal.



AgriLocal est une plateforme dématérialisée de marchés publics qui permet la mise en concurrence des producteurs locaux. Chaque producteur pouvant répondre à une demande fait une offre de prix, sans intermédiaire, ce qui permet une juste rémunération. Pour le GCS, la qualité est un critère essentiel et chaque cuisine relais gère ses demandes. Cela permet de proposer des produits frais mais également de participer au développement des acteurs de notre région et à la diminution de notre bilan carbone. Nous remercions Mme Buffat, très impliquée dans ce projet, qui nous a permis de remporter le 6 juin 2019 le Lauréat du prix spécial Solidarité, catégorie établissement de santé, afin d'encourager notre démarche.



Le pôle qualité du GCS au service du Nouvel l'EHPAD Clairefond (Romans-sur-Isère)

Le pôle qualité du GCS - représenté par Julia Riffault (à gauche sur la photo), notre nouvelle responsable Qualité - accompagne depuis plusieurs semaines, avec le soutien de la diététicienne Alexandra Bonhomme, une nouvelle équipe hôtelière composée de 8 ASH (à droite sur la photo : Nathalie Planta, ASH Hôtelière). Les missions du pôle qualité reposent sur un appui opérationnel autour de la formation des professionnels, l'organisation du travail et l'appropriation des nouveaux équipements (dont les chariots Maître d'Hôtel). Les objectifs de cette mission portent sur une amélioration de la qualité et de la sécurité de la prestation hôtelière afin d'offrir aux résidents le meilleur service possible en terme de restauration. Ils visent aussi à professionnaliser des agents sur la fonction Hôtelière.



A VOS AGENDAS !

Mardi 15 octobre 2019

Repas rose en soutien à la manifestation Octobre Rose de lutte contre le cancer du sein.

Jedi 17 octobre 2019

Le Grand Repas ! « Partagez un menu unique sur votre territoire ». Le concept ? Partager au niveau local un même menu, grâce à la mobilisation de l'ensemble des citoyens du territoire et à l'implication de tous les acteurs de la restauration locale. Objectif : sensibiliser les citoyens aux problématiques d'une alimentation durable.

Le menu qui sera proposé est une suggestion du chef CHABRAN :

Entrée : Salade d'endives aux noix, ravioles frits

Plat : Sauté de volaille de la Drôme aux châtaignes et champignons, purée de potiron

Laitage : Yaourt issu de la production locale

Dessert : Tarte chocolat Valrhona

Jedi 7 Novembre de 9h à 12h

La cuisine centrale ouvre ses portes aux professionnels des Hôpitaux Drôme Nord et du Centre Hospitalier de Valence !

Venez découvrir nos locaux et échanger avec le personnel de la cuisine.

3 visites d'une heure, chaque visite est limitée à 8 places. Sur réservation avant le jeudi 31 Octobre.

Contact : Mme Vaudeschamps, k.vaudeschamps@hopitaux-drome-nord.fr