

Etablissement de soins de suite et réadaptation
La Menaudière-Groupe MGEN
Chissay en Touraine

8ème journée régionale des CLAN(S)

Le
gaspillage
alimentaire

Qui sommes nous? (1)

- 94 lits en hospitalisation complète dont :
- * 36 lits de soins de suite et de réadaptation
- * 20 lits de réadaptation nutritionnelle
- * 38 lits de rééducation fonctionnelle (MPR)
- En hospitalisation de jour : 5 places
- * Rééducation fonctionnelle (MPR) : 4 places
- * Réadaptation nutritionnelle : 1 place

**Etablissement certifié 2 fois de suite
sans réserve ni recommandation**

Qui sommes nous? (2)

- Obésité sévère
- Obésité avec facteurs de risques
- Diabète type I et II
- Stomies (adaptation diététique, autonomisation)
- Dénutrition (suites chirurgicales digestives sévères), cancérologie, Maladie de CROHN.
- Reconditionnement physique adapté

8^{ème} journée régionale des CLAN(S)

- ⦿ La restauration fait partie intégrante des soins
- ⦿ Nous sommes conscients des impacts que nos choix et nos actions ont sur la santé de nos patients et aussi sur l'environnement
- ⦿ Les repas sont préparés sur place par une équipe de cuisiniers et un vrai chef
- ⦿ L'établissement SSR de la Menaudière agit en matière de gaspillage alimentaire

NOS ACTIONS

Gestion des menus

↳ **Elaboration des menus:**

- ☑ En fonction des retours de salle à manger mais en veillant à la variété,
- ☑ En fonction des saisons

↳ **Commission** des menus mensuelle

↳ **Communication** entre les cuisiniers et les diététiciens

NOS ACTIONS

Commandes



Réexamen des fournisseurs chaque année



Inventaire hebdomadaire



Ratios calculés par aliment à la commande



Une seule personne qui passe les commandes

NOS ACTIONS

Production alimentaire



- Pour redonner plaisir et goût: Produits frais dès que possible, surgelés, préparation de crèmes enrichies et potages maison...



- Calcul du grammage de la nourriture par rapport au nombre de patients à la fabrication

NOS ACTIONS

Distribution



- Assiette témoin pour éviter la surcharge des assiettes

NOS ACTIONS

Adaptation de l'offre

Au plus près de la réalité:



- Suivi précis de la présence des patients grâce à un logiciel



- Réajustement matin et soir

NOS ACTIONS

Actions de personnalisation de l'offre alimentaire au plus près des patients:

- *Prise en compte des non goûts*
- *Prise en compte des envies (nourritures enrichies, textures modifiées...)*
- *Prise en compte des pathologies*
- *Prise en compte de l'âge, des traitements...*
- *Incitation des patients à manger en salle à manger (plus d'appétit, moins de déchets)*
- *Cours de cuisine diététique animés par les diététiciennes*

NOS ACTIONS

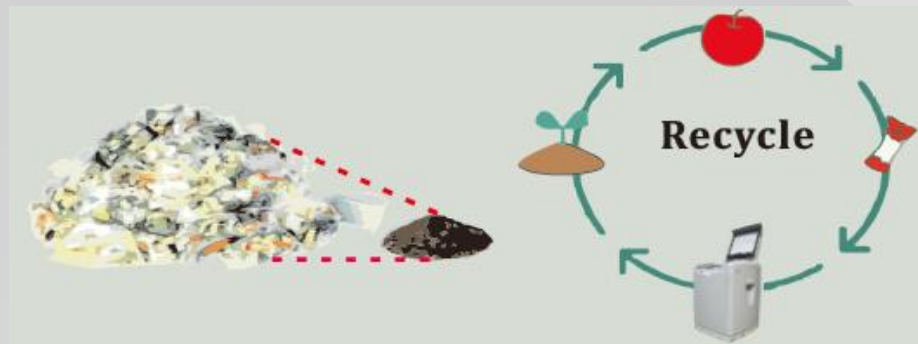
- Achat d'un éco-digesteur

Utilisation des bio-déchets pour réaliser un compost.



Ecodigesteur

- Les déchets alimentaires sont insérés dans une cuve chauffée à 70°C.
- Brassés par système de bras articulés, ils se réduisent en moins de 24 heures sous l'action d'une fermentation accélérée pour perdre jusqu'à 90 % de leur volume initial.



Les atouts

- ◉ Recyclage à la source
- ◉ Réduction significative du volume de déchets
- ◉ Une assurance en matière de sécurité et de pollution
- ◉ Diminution des coûts de traitement des déchets.