LE REPAS FRAICHEUR AU CENTRE HOSPITALIER JACQUES COEUR

CLAN

Comité de Liaison Alimentation Nutrition

Commission 2: Les REPAS à l'HOPITAL

Notre objectif

Apporter une réponse adaptée aux difficultés alimentaires des patients en soins palliatifs et en oncologie concernés par:

- Une perte d'appétit
- Des nausées
- Des dégoûts
- Une aversion pour les plats chauds

Dans une démarche globale de soins

En lien avec le projet d'Etablissement

METHODOLOGIE / HISTORIQUE

- En 2009: Inspiration venue d'un ouvrage sur l'alimentation en soins palliatifs
- Enquête et analyse des besoins des patients sous forme de questionnaires
- Définition des caractéristiques de la prestation
- Conduite du projet

Caractéristiques de la prestation

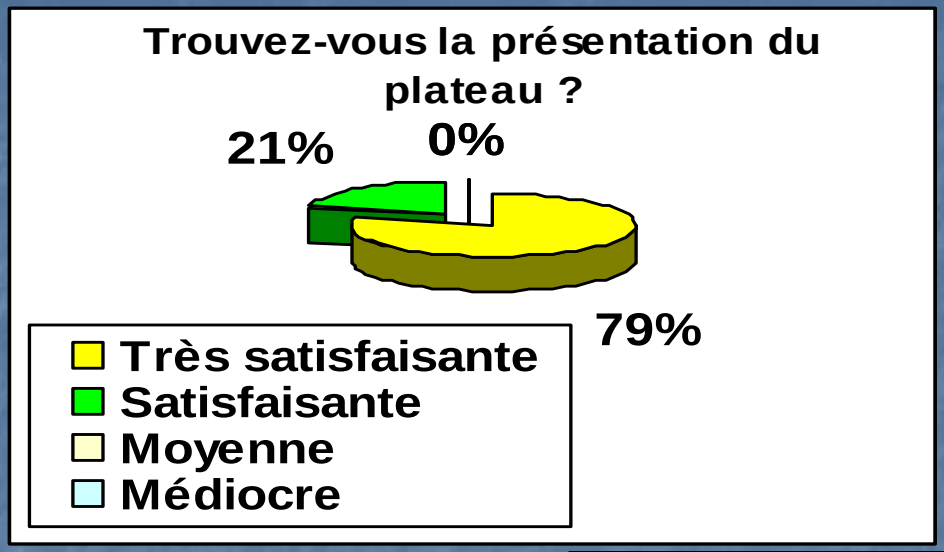
- Mettre l'accent sur la présentation:
  - Les couleurs
  - Des petites portions
  - La variété des plats proposés
  - La qualité du service hôtelier
- Proposer des plats froids salés et sucrés de texture normale
- Ne pas tenir compte des recommandations nutritionnelles

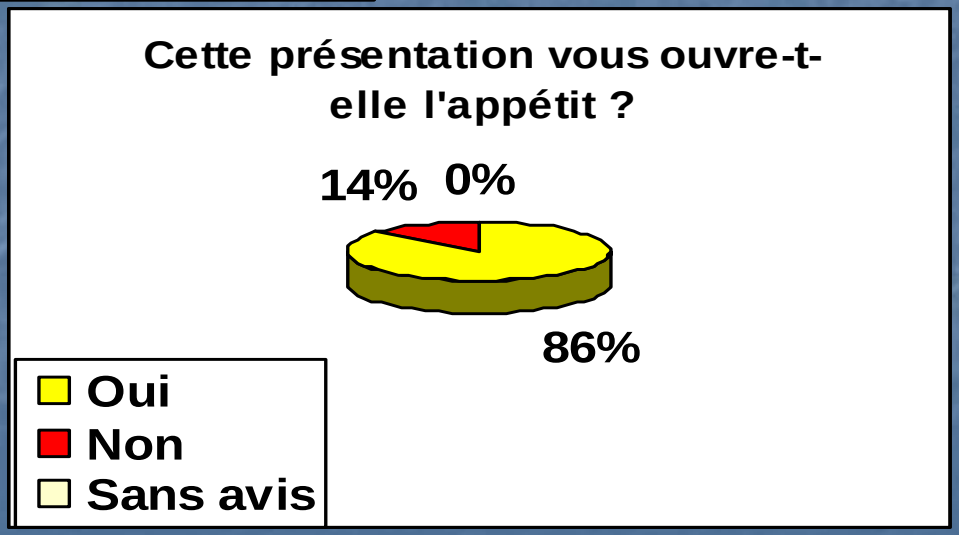
Conduite du projet

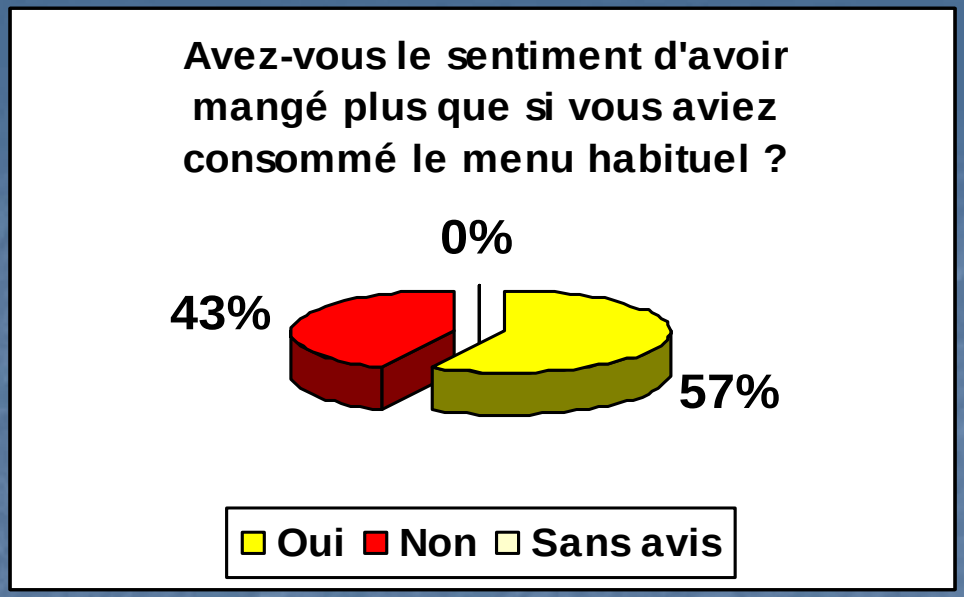
- Entre 2009 et janvier 2013
- Choix des produits et réalisation de menus spécifiques avec le service de restauration
- Implication des cuisiniers
- Réalisation de tests dans des services ciblés
- Objectifs:
  - évaluer la prestation
  - définir nos besoins en moyens humains, matériels et organisationnels

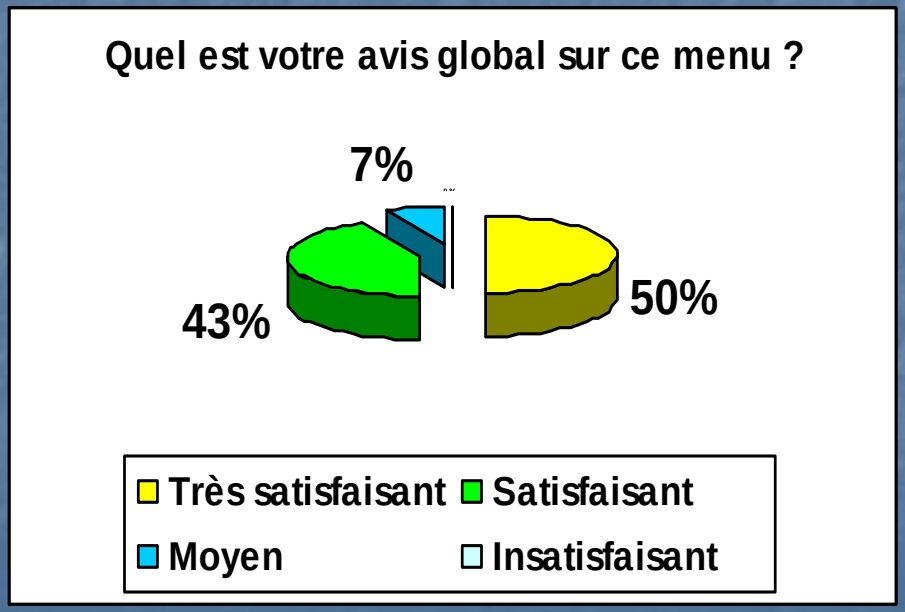
En 2011 réalisation d'une première enquête de satisfaction auprès des patients et soignants

ENQUETE PATIENTS

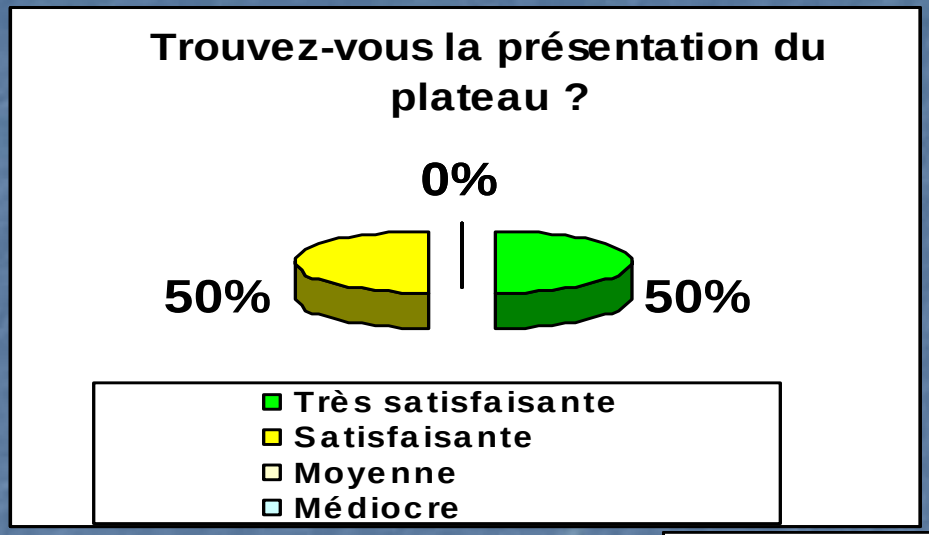


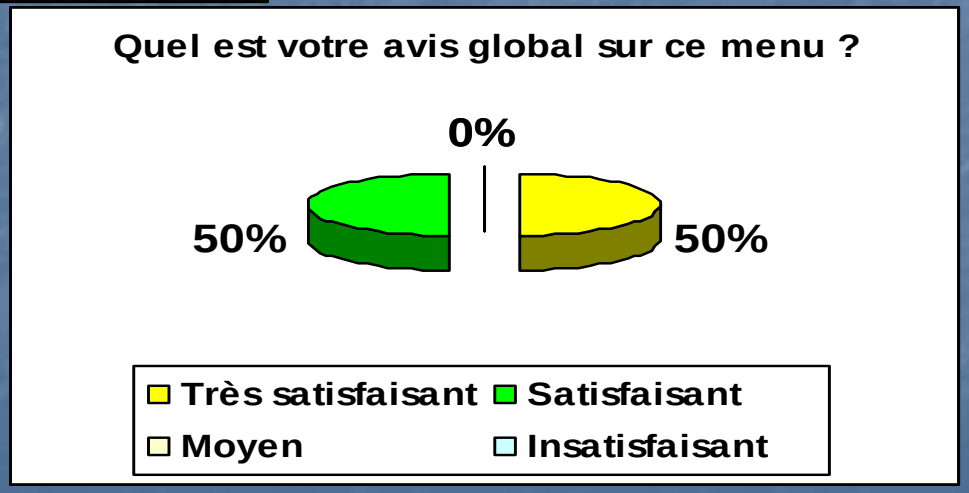



Avez-vous le sentiment d'avoir mangé plus que si vous aviez consommé le menu habituel ?
0%
43%
57%
Oui
Non
Sans avis


Quel est votre avis global sur ce menu ?
7%
43%
50%
Très satisfaisant
Satisfaisant
Moyen
Insatisfaisant

ENQUETE SOIGNANTS





FINALISATION DU PROJET

- Nom choisi par les patients: **REPAS FRAICHEUR**
- Matériel nécessaire:
  - Vaisselle en porcelaine, verrines…
  - Plateau de couleur spécifique
  - Serviettes de couleur

❖ Coût alimentaire repas fraîcheur: 1,30 €
➡moins 30%/repas normal 1,70 €

FINALISATION DU PROJET

- Nécessité de 0.50 ETP poste de cuisinier
- Capacité de production de 15 repas midi et soir du lundi au vendredi

CLAN-Centre HospitalierJacques
Coeur- Bourges - 11/2015

CLAN-Centre HospitalierJacques
Coeur- Bourges - 11/2015

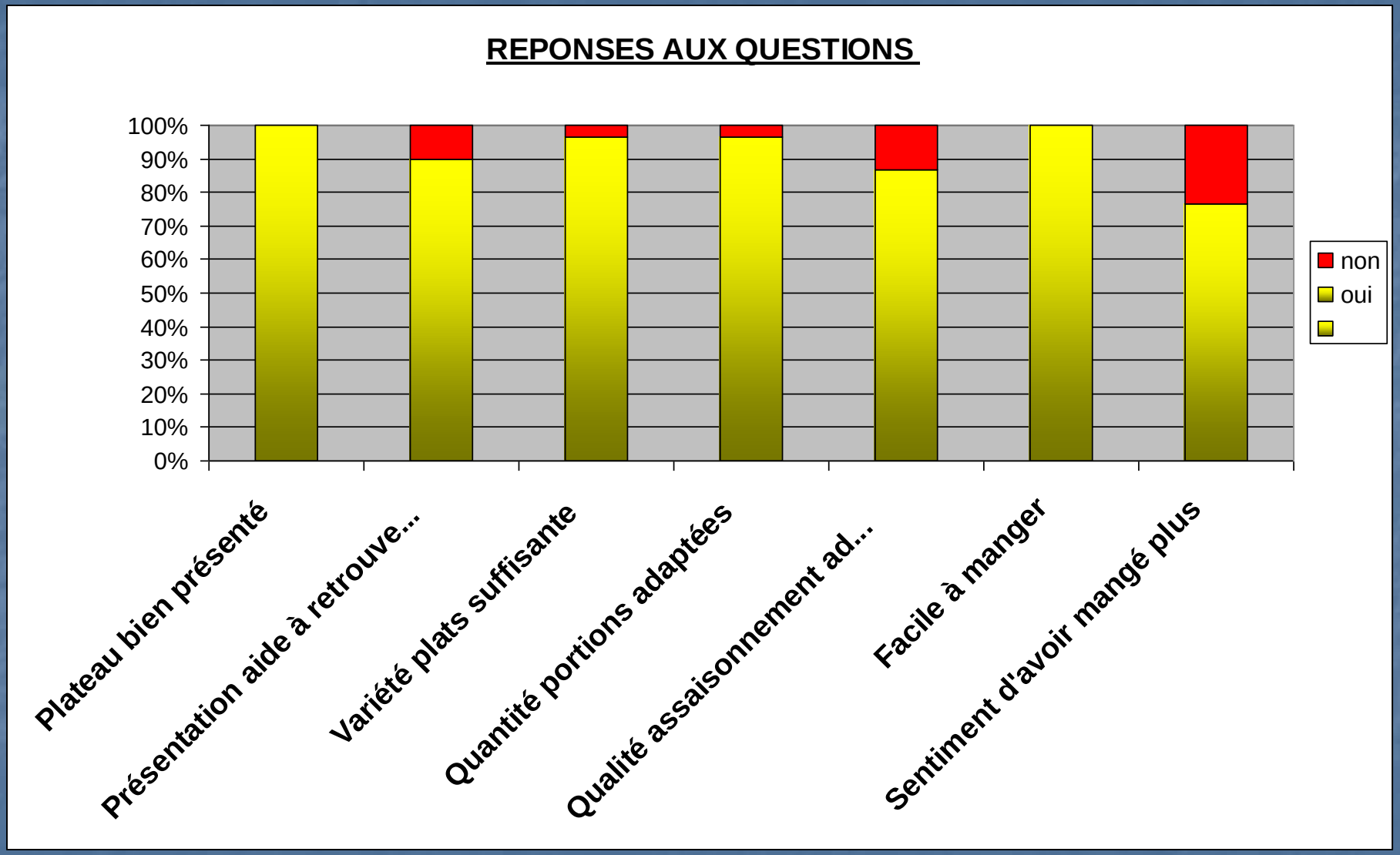
- Projet validé au niveau institutionnel
- A débuté en Janvier 2013
- Communication autour du projet:
  - ➡Création d'une plaquette, présentée et diffusée auprès des équipes soignantes de chaque service

- Evaluation du projet après 2 ans de mise en place

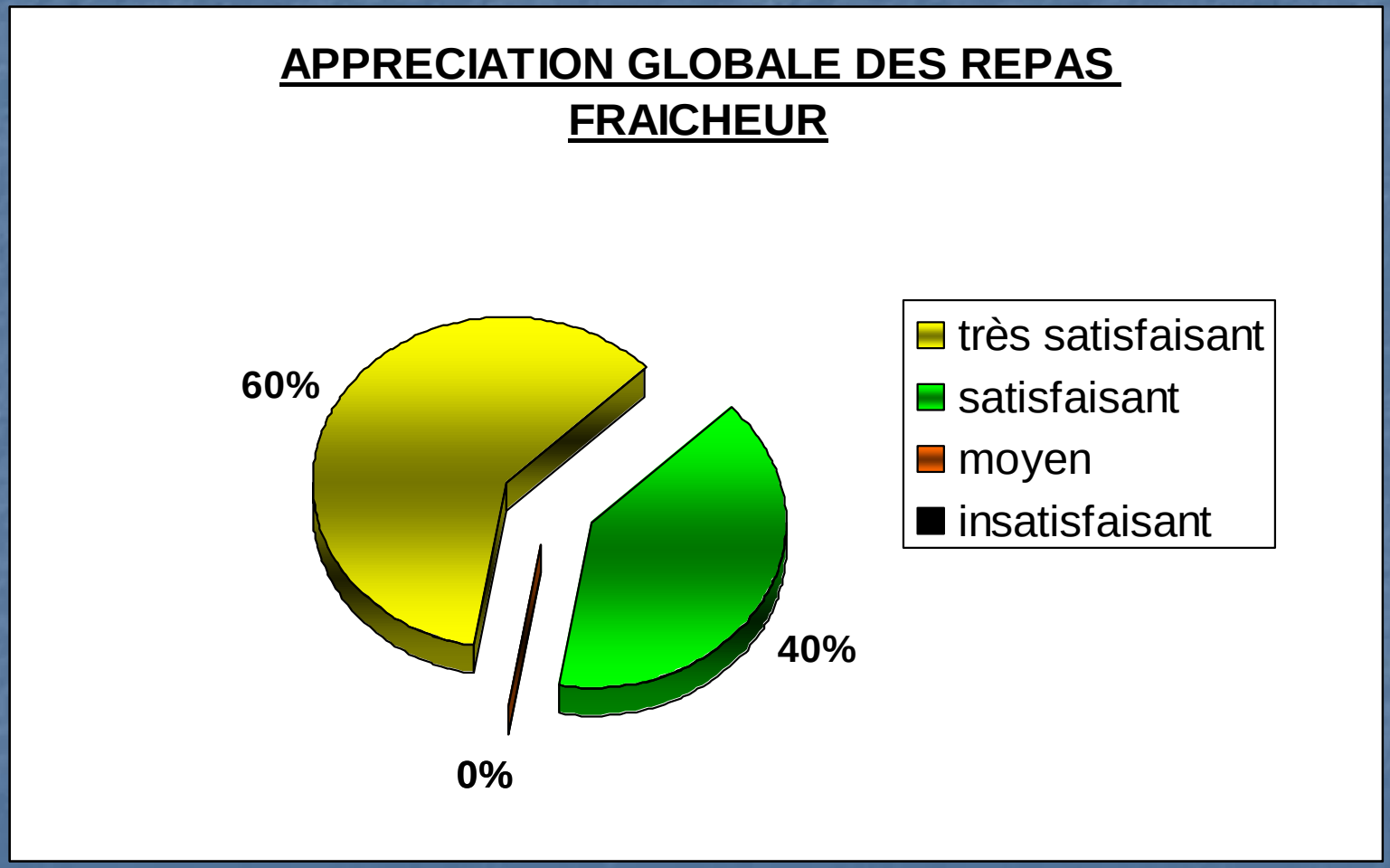
- Démarche évolutive:
  - ➡ Evolution / textures modifiées
  - ➡ Extension sur le long séjour

- Formation des cuisiniers impliqués et créatifs

RESULTATS ENQUETE 2015



RESULTATS ENQUETE 2015



CONCLUSION

- Patients très satisfaits par cette attention particulière
- Aide précieuse pour leur prise en charge
- Gratifiant pour le service restauration, le service diététique et l'institution.
- 3925 Repas fraîcheur servis au Centre Hospitalier Jacques-Coeur en 2014

CLAN-Centre HospitalierJacques
Coeur- Bourges - 11/2015

CLAN-Centre HospitalierJacques
Coeur- Bourges - 11/2015

CLAN-Centre HospitalierJacques
Coeur- Bourges - 11/2015