

NOTE D'INFORMATION N°13-2020

A l'attention de l'ensemble des personnels
et résidents/patients de la Maison Bethel

OBJET : PASSAGE EN MODE DEGRADE POUR LA PRODUCTION DES REPAS A BETHEL

L'Alsacienne de Restauration passera en mode dégradé à compter du vendredi 27/03/2020.

La production des repas ne s'effectuera plus sur place C'est la cuisine centrale de l'Alsacienne de Restauration située à Schiltigheim qui nous livrera. **Les effectifs des repas** sont d'ores et déjà anticipés pour permettre les approvisionnements de la cuisine centrale. **Une livraison aura lieu tous les 2 jours pour les repas commandés.**

Le dressage des plats sera réalisé en barquette repas sous-vide, les desserts seront de type operculés ou emballés individuellement.

Les repas normaux, mixés, hachés et tout haché sont maintenus. Les régimes prescrits également.

Seuls les repas enrichis ne sont pas pris en compte et doivent faire l'objet d'un renforcement des Compléments Nutritionnels Oraux dans les différents services concernés (Personne ressource : Corinne Rodrigues Diététicienne).

Les collations type assiette de charcuterie/fromage ne seront plus livrées dans les services (information pour les personnels de proximité).

Pour le service SSR Oncologique est prévu d'ores et déjà un repas normal et un repas mixé supplémentaire tous les jours de la semaine POUR ANTICIPER TOUTE ADMISSION de dernière minute.

Le cycle de menus actuel sera remplacé. La cuisine centrale nous communiquera les menus qui pourront faire l'objet de modification de dernière minute selon les approvisionnements. Ces modifications seront portées à la connaissance des personnels et des résidents, dans la mesure du possible, par voie d'affichage sur les chariots repas livrés quotidiennement.

Dans ce contexte, la trame des menus sur HESTIA ne sera pas modifiée, **les cartes plateaux serviront exclusivement à identifier le résident ainsi que le type de repas à servir** (repas normal, ou texture modifiée ou régime prescrit). **Les aversions poisson seront prises en compte dans la mesure du possible.**

Afin de maintenir l'organisation du travail à Bethel, le prestataire assurera la présence effective de 6 personnes pour assurer les missions/services suivants :

- Préparation des dotations en pain frais tous les matins pour les petits- déjeuner des résidents.
- Préparation des dotations en produits frais type beurre/yaourts/fromage tous les matins pour les unités de vie.
- Préparation des eaux gélifiées journalières selon les demandes (stock en place pour 20 jours qui sera renforcé pour 30 jours).
- Plonge vaisselle des unités de vie pour le petit- déjeuner, du midi, du goûter, du dîner.

- **Le réchauffage des barquettes repas** sur place midi et soir par un cuisinier.
- Préparation des plateaux individuels repas midi et soir.
- Transfert des chariots repas dans les unités de vie à partir de 11H30 et 17H30.
- Préparation des dotations hebdomadaires en produits d'épicerie le mercredi en début d'après-midi.
- **Les mesures d'hygiène renforcées** pour l'entretien des locaux, des matériels et de la vaisselle.
- La gestion des stocks et des commandes pour le petit-déjeuner et le goûter.

LES REPAS DES PERSONNELS ET VEILLEURS DE NUIT DE BETHEL :

La production des repas n'étant plus réalisée sur place à compter du 27/03/2020, il est nécessaire d'anticiper les commandes repas des personnels de Bethel. Les repas proposés sont identiques à ceux des résidents/patients.

Pour les veilleurs de nuit : Une livraison de repas froids en barquette à réchauffer seront livrés chaque soir avec les repas des résidents. Ils seront ensuite entreposés dans les réfrigérateurs des offices alimentaires des unités habituellement concernées, soit les services du 1C/SSR/USLD/MAS1/3D.

Pour anticiper tout retard ou oubli de commande repas, seront prévus quotidiennement, 16 plateaux repas à répartir sur ces unités.

Pour les personnels fréquentant habituellement le self le midi :

Les personnels sont invités à réserver leur plateau repas en complétant la feuille « réservation repas » qui est communiqué par mail chaque début de semaine par la responsable restauration.

Les commandes sont figées le jeudi soir pour la semaine suivante.

En cas d'imprévu, merci de contacter la responsable restauration par mail (nathalie.ammerich@amreso-bethel.fr) ou par téléphone au poste 336.

Bien cordialement,

Stéphanie De Lartigue,

Directrice

