

Distribution des repas à l'hôpital : des technologies adaptées aux besoins

Fin 2015, toutes les activités médicales et logistiques du Centre hospitalier régional d'Orléans (CHRO) seront regroupées dans des infrastructures de pointe au sud d'Orléans la Source. Dans ce projet, 3 000 m² ont été réservés à la construction d'une Unité centrale de production alimentaire (UCPA), d'un self de 400 places pour le personnel et de 22 offices hôteliers. Pour livrer les 2500 plateaux-repas par jour, le CHRO a choisi les Transports automatiques légers (TAL) Ergoserv de Socamel dirigés par bornes WiFi.

Le chariot est un équipement transversal utilisé aussi bien par les agents logistiques, les services de soins, que les agents techniques.

« Il était important de tenir compte de la diversité des structures et de l'organisation des services pour mettre en place la distribution des repas et trouver un équipement ergonomique, convivial, techniquement performant, facile à nettoyer et à entretenir », explique Pierre Lefebvre, responsable restauration du CHR d'Orléans. La distribution des repas a en effet un impact sur l'organisation des services de soins qui

assurent la remise du plateau au chevet des patients. Entre autres choses, « la distribution des repas, qui, conformément à la réglementation en vigueur doivent être servis à la bonne température, doit s'effectuer dans les meilleures conditions physiques, sanitaires et de souplesse organisationnelle », ajoute-t-il.

L'évolution de la restauration hospitalière, laquelle propose de plus en plus de cartes fixes pour offrir plus de choix aux patients, a également été bouleversée par le développement de l'hospitalisation en ambulatoire qui exige plus de polyvalence et d'autonomie de la part des services. « Au CHRO, nous avons opté pour une remise en température des plateaux-repas dans

chaque office alimentaire avec, en amont, un maintien en mode réfrigéré pour l'ensemble du plateau, afin que les navettes puissent être livrées à tout moment de la journée sans rupture de la chaîne du froid ». Plusieurs raisons ont poussé l'établissement à choisir le chariot Ergoserv connecté à des bornes fixes, et sans technique embarquée, de Socamel. « D'abord, sa technologie à air pulsé performante remet en température l'ensemble de la navette et permet de superposer les barquettes, ce qui est appréciable pour les produits les plus sensibles ». La navette assure aussi un bon maintien en température des plats chauds le temps de la distribution des repas. « Le maintien au froid est aussi de très bonne qualité ». Le réglage et le contrôle du degré de température au niveau des bornes sont très précis.

Les plateaux Socamel offrent aussi un plus grand espace côté froid avec la possibilité de superposer les barquettes. « L'autre avantage vient de l'ergonomie et de la maniabilité des navettes : le chariot de 16 ou de 24 plateaux est léger, facile à manœuvrer et sa hauteur adaptée pour le service en chambre ou en salle à manger ». Le dessus de la navette de 16 plateaux peut servir de plan de travail pour transporter des produits supplémentaires (voir photo). « Les freins des navettes sont souples et le système d'élan mécanique pour connecter la navette à la borne fait l'unanimité ». Enfin, les navettes de Socamel se vident entièrement et sont faciles à nettoyer et à désinfecter. Le système de désinfection par lance vapeur Sanivap est très performant et ne laisse aucune trace d'eau. « Après la désinfection, les navettes peuvent être rechargées en un temps record tout en respectant une température inférieure à 10 °C ». Atout supplémentaire : le personnel apprécie également la borne à écran de commande tactile avec ses informations. Il peut par exemple suivre la température de chaque navette en temps réel jusqu'à la fin de la remise en température, sans oublier que chaque borne est paramétrable à distance à partir d'un PC. ■

