



# **CENTRE HOSPITALIER D'AMBERT**

**LES LEVIERS POUR REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

**EN RESTAURATION COLLECTIVE**



## **PRESENTATION**

- **Le CH d'Ambert est un Hôpital de proximité**
- **305 Lits**
- **Avec Activités de Médecine, Soins chirurgicaux, de psychiatrie et de convalescence**
- **Et 2 Secteurs de Gériatrie(204 lits)**

## LA RESTAURATION

- **759 Repas/jour (275000/an)**
- **+80 Repas à Midi pour le SELF**
- **+80 Repas pour portage**
- **Liaison Chaude avec Bac Multi portion**

# **COMMENT CONJUGUER REPAS TEMPS FORT DE LA VIE DU RESIDENT SANS GASPILLAGE**

- **2001: Prise en compte de la problématique du repas de la personne âgée**
- **2002: Mise en Place CLAN**
- **2006: Mise en place des menus adaptés en terme de texture**
- **2007-2008: Budget Hôtelier qui continue à augmenter**
- **2009: Audit des Restes sur 1 semaine midi et soir dans toutes les unités du CH avec évaluation des restes**

## ACTIONS APRES AUDIT (1)

- Réduction de 15% des grammages
- Réduction de 10% de la quantité de pain
- Mise à plat du plan alimentaire:
  - 5 plats à midi
  - 4 plats le soir au lieu de 5

## ACTIONS APRES AUDIT (2)

- **Mise en place des textures modifiées et enrichies → diminution des produits diététiques**
- **Plats adaptés aux résidents qui font des "fausses routes » »+ Eau Gélifiée (préparation en unités)**
- **Mise en place du fiche de recueil de « non goût »**
- **Horaires du repas de midi décalés d'une ½ heure**
- **Commande de repas informatisée servant de support de distribution**

## ACTIONS APRES AUDIT (3)

- **Formation du Personnel (comment portionner les plats)**
- **Louches identiques dans les unités = 20cl = 1 bol**
- **Cuillères de service avec un grammage précis pour l'ensemble des unités**
- **1 support papier: tableau de grammage/cuillère de service**
- **En EHPAD: Corbeilles de pain distribuées au moment de l'entrée**
- **Achats: ajustement du calibre des fruits ou autres denrées [ ex: saucisse au mètre (90g) au lieu de la portion (130g) ]**

## ACTIONS (4)

- **Mise en place d'1 référent hôtelier/unité**
- **Réunion CLAN ou Commission Hôtelière (Diététicienne, les cuisiniers, les cadres et référents)**
  - **toutes les 6 semaines**
  - **Analyse des problèmes (ex: plat non apprécié...)**
  - **Réajustement**



## RESULTATS

- **Réduction du Budget de 75000 €**
- **Audit des restes alimentaires en 2014:**
  - **→116g/J au CH d'Ambert**
  - **→136g/J au niveau national**
- **A ce jour Compostage des bio déchets**