

Toulouse, le 31 Octobre 2011

INVITATION PRESSE*

Nouvelle restauration au CHU de Toulouse : Un concept innovant centré sur la satisfaction du patient

Jean-Jacques Romatet, Directeur Général du CHU de Toulouse et le Professeur Bernard Pradère, Président de la Commission Médicale d'Établissement, ont le plaisir de vous inviter à une rencontre presse, suivie d'une dégustation des nouveaux plats servis aux patients du CHU de Toulouse, le :

**Jeudi 10 Novembre 2011 à 11 h
Hôpital Larrey (Salle 3 - niveau - 2)
24, chemin de Pouvoirville (Métro ligne B, Bus 88)**

En présence de Jean-Marie Gurné, Président Directeur Général de Davigel et de Michel Guérard - Chef 3 Etoiles.

Un projet innovant adapté aux patients hospitalisés

Le CHU de Toulouse a entrepris de repenser complètement sa fonction restauration en tenant compte des évolutions relatives aux nouvelles normes d'hygiène, à la durée de séjour plus courte et au développement de l'activité ambulatoire ; ces changements importants conjugués à une attente forte des patients ont présidé à cette réflexion.

Des valeurs communes fédératrices centrées sur le patient

Un comité de projet rassemblant plusieurs métiers de l'hôpital a été mis en place pour définir le projet sur la base d'un constat montrant une perte du plaisir de manger et de nombreux repas non consommés. L'objectif était donc à partir des valeurs de plaisir et de soin, orientées autour du patient, de définir des axes structurants (choix du plat par le patient selon son goût, remise à température des plats au cœur des unités de soins...).

Un concept de restauration en établissement hospitalier unique en France

Face à plusieurs options possibles entre « le faire », « le faire faire » et « le faire avec », le CHU de Toulouse a choisi de « faire avec » grâce au concours d'un partenaire extérieur chargé d'élaborer le plat principal ; les petits-déjeuners, hors d'œuvre et dessert restant du ressort exclusif du service hospitalier de restauration.

Un nouveau partenaire depuis un an

Le CHU de Toulouse a donc choisi de travailler avec **Davigel** à l'issue d'un appel d'offres construit autour de critères précis et rigoureux relatifs à :

- la qualité : sensorielle, nutritionnelle, sécurité alimentaire, traçabilité
- la recherche et le développement : le potentiel du partenaire
- la logistique : analyse des flux et plan de continuité
- le rapport qualité/prix

*Confirmation impérative
de présence au :
05 61 32 42 41



Ce projet mené conjointement avec **Davigel** depuis le 1^{er} décembre 2010 permet d'ajuster les recettes selon la popularité des plats, de les adapter aux besoins particuliers de patients, mais aussi de proposer de nouveaux plats, tout en s'adaptant aux contraintes liées au déploiement du projet.

Le concours d'un expert de la cuisine plaisir

Michel Guérard, Chef 3 Etoiles, nous fera également l'honneur d'être présent et nous fera bénéficier de son expérience face à ce projet innovant.

Cette rencontre sera organisée autour de 3 temps complémentaires :

- présentation et point d'étape du projet
- visite dans un service au moment du déjeuner
- dégustation des plats proposés ce jour là aux patients (chaque journaliste présent choisira à 11h le plat qu'il souhaitera manger vers 13h)

Elle commencera à 11h précises pour se terminer vers 14h.

La restauration du CHU en chiffres

- 7 000 à 8 000 repas par jour
- 2,7 millions de repas par an
- 1,7 million de repas pour les patients hospitalisés
- 790 000 repas pour les personnels hospitaliers
- 225 000 repas pour des personnes extérieures