

GRANDES CUISINES

LE PREMIER MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA GRANDE CUISINE



DOSSIER EXCLUSIF INSTALLATEURS 2019

POINTS DE VUE ; DONNÉES & ANALYSES



INDUSTRIEL
LINK INOX



BUREAU D'ÉTUDES (ASSOCIATION)
RESTO FRANCE EXPERTS



REPORTAGE
L'HOTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE**



Fleuron de la Croix-Rouge Française, le nouveau Centre hospitalier des Massues à Lyon, inauguré en octobre 2019, regroupe trois établissements sanitaires lyonnais. Il dispose d'une nouvelle cuisine agrandie, dotée d'équipements neufs, où il est fabriqué une moyenne de 800 repas par jour, en liaison froide. Cet outil de travail, d'une capacité de 1 000 repas par jour, est bien adapté au développement de l'activité, intégrant les nouvelles filières gériatrie et soins palliatifs.

Une nouvelle cuisine, susceptible de répondre au développement de l'activité

À l'issue d'un peu plus de deux ans de chantier, le Centre médico-chirurgical de réadaptation des Massues (fondé en 1960), l'hôpital gériatrique des Charmettes et le Centre de Réadaptation de la Pinède ont été regroupés sur un même site, intégrant des activités ambulatoires, de courts séjours, de soins de suite et de réadaptation. L'important soutien de l'Agence Régionale de Santé Auvergne-Rhône-Alpes a engendré une modernisation de la structure, mais également la construction d'un bâtiment neuf à l'ouest du site, qui bénéficie d'un environnement verdoyant. En activité depuis 2018, le nouveau Centre hospitalier des Massues est un établissement de santé privé d'intérêt public et un fleuron de la Croix-Rouge Française, dont il fait partie depuis 2010.

Sous la direction de Philippe Orliac, il s'agit d'un établissement de pointe, doté des dernières technologies, en matière de prise en charge chirurgicale, rééducation, réadaptation et réinsertion du patient qui a subi des traitements, parfois lourds. « Il s'avère incontournable dans le paysage hospitalier de la région Auvergne-Rhône-Alpes et même au-delà, en raison de son offre globalisée de l'enfant à l'accompagnement en fin de vie, en passant par l'âge adulte et la personne âgée », comme l'a rappelé le professeur Jean-Jacques Eledjam, président de la Croix-Rouge Française, lors de l'inauguration en octobre 2019.

UNE MOYENNE DE 800 REPAS PAR JOUR

C'est dans ce contexte, qu'a vu le jour la cuisine agrandie à l'emplacement de la zone du self personnel, gagnant ainsi 25% de surface en production chaude. Auparavant, elle s'étendait sur 570 m² et aujourd'hui, sur 810 m², zones de stockage comprises. « Mise en service début octobre 2018, elle réalise une moyenne de 800 repas par jour, au lieu de 500 à 550 repas par jour. Elle dispose d'une capacité de 1 000 repas, compte tenu des nouveaux équipements installés et nouvelles zones de stockage », affirme François Chollat, responsable du service Restauration qui, auparavant, a officié en restauration d'entreprise, pour une société de restauration collective. Rappelons que depuis 1960, la cuisine fonctionne en gestion directe et qu'en 2001, elle a fait l'objet de gros travaux. Cette année-là, lors de son arrivée au



Photos © C. Reynaud



Centre des Massues, François Chollat met en place notamment les chariots de remise en température dans les unités et la distribution des repas sur plateaux, en salle à manger et dans les unités.

DU MENU DE BASE AUX TEXTURES MODIFIÉES

« *Compte tenu du nouveau chantier, il a fallu, pendant huit mois, délocaliser le service restauration dans une cuisine provisoire* », indique-t-il. Puis, avec l'intégration de nouvelles filières (gériatrie et soins palliatifs) et le renforcement des filières existantes (chirurgie orthopédique, secteur ambulatoire avec une montée en charge à 55 places), l'activité restauration ne



Photos © C. Reynaud

pouvait que se développer. Une année aura été nécessaire pour que l'équipe s'adapte aux locaux, aux volumes à fabriquer, aux spécificités de la gériatrie. L'opération de rénovation du service restauration a été l'occasion de redéfinir une marche en avant plus performante et de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire, adapté aux enjeux d'espaces, de production et distribution.

Concrètement, en matière de restauration, le plan alimentaire est établi sur six semaines et les menus sont validés par deux diététiciennes. Tout en conservant un menu unique et une carte de remplacement, la cuisine gère une dizaine de déclinaisons (sans sel, diabétiques, hypocaloriques...) et répond à l'activité gériatrique, en proposant des textures modifiées. « *Auparavant, une dizaine de patients étaient concernés par ces textures modifiées. Aujourd'hui, ils sont entre quarante et cinquante. 60 % des repas sont hachés ou moulinsés* », précise François Chollat. Concernant l'effectif, il est passé de 17 à 22 personnes, dont 4 cuisiniers, 10 employés polyvalents de restauration (production froide, conditionnement des plateaux) et 6 employés polyvalents de restauration (nettoyage des locaux, plonge).

MARCHE EN AVANT ET ERGONOMIE

Côté équipements, de l'ancienne cuisine, ont été préservés une marmite Charvet avec bras agitateur, une sauteuse et une marmite Thirode et un



Repères

- 423 lits et places d'une superficie de 38 000 m², répartis dans 1 unité de chirurgie de 50 lits (dont 4 lits USC), 4 unités de rééducation adultes de 139 lits, 1 unité de rééducation pédiatrique de 35 lits, 4 unités de médecine et SSR gériatriques de 124 lits, 1 unité ambulatoire de 55 places, 1 unité de soins palliatifs de 10 lits
- 600 professionnels
- Cuisine : installation par CPS Solutions, investissement de 500 000€ pour le matériel et le mobilier
- Salle à manger pour les patients de 140 places, avec vue sur le parc (120 à 130 repas/service, 40% mangent en salle)
- Salle à manger pour les enfants de 40 places, le service Animation gérant la distribution et le service des repas
- Self personnel de 120 places (150 repas à midi)



lave-vaisselle Winterhalter, avec tunnel de lavage. La cuisine a été pourvue de trois fours SelfCooking-Center Rational, « faciles d'utilisation et pratiques grâce à leur système auto-nettoyant », fait remarquer François Chollat. Ont été également installées une sauteuse et deux friteuses OFFCAR (service de frites, une fois par semaine, dans les unités de soins et salles à manger), une cellule de refroidissement Boréole GN2/1, deux cellules de refroidissement Boréole GN1/1, des chambres froides de stockage dimensionnées pour faciliter le travail de maintenance. En outre, entre la zone de pré-traitement (déboîtage, décartonnage) et la zone de production, une chambre froide positive et une autre négative accueillent un « stock tampon » de produits, prêts à être traités en préparation froide et chaude. « La marche en avant et la productivité sont ainsi optimisées », poursuit François Chollat. Par ailleurs, le parc de chariots de remise en température a été entièrement renouvelé. « Les chariots Burlodge, soit une vingtaine, sont directement branchés dans les services, telles des bornes. Très légers, les racks de transport plateaux sont faciles à manipuler par les agents sur la chaîne plateaux et les aides-soignantes viennent les chercher au service restauration. Nous apprécions la performance des compartiments froids et chauds », commente le responsable du service Restauration.

BAR À LÉGUMES ET À SALADES EN PERSPECTIVE

Quant au self du personnel, non attendant à la cuisine, il propose, outre le menu de base, une offre diversifiée d'entrées, de plats chauds, de légumes et féculents, et de desserts. La ligne de distribution a été complétée par un meuble chaud Enodis qui accueillera, courant 2020, un bar à légumes, en libre-service. Un salad'bar sera également mis à dis-

position du personnel, pour répondre aux attentes. Le self est également équipé d'une friteuse OFFCAR et de deux armoires froides Enodis (échelles GN2/1) pour éviter les ruptures (entrées, plats, desserts) au cours du service. À noter enfin que, pour compléter ses connaissances, l'ensemble de l'équipe a suivi des formations HACCP, assurées par RHB Consultants. Les cuisiniers se sont, en outre, formés à la maîtrise des préparations à textures modifiées et des process de cuisson basse température, en vue de faire évoluer les pratiques.

● CHRISTEL REYNAUD

Principaux matériels



Cuisson

- 3 fours SCC Rational
- 1 sauteuse et 2 friteuses Offcar
- 1 marmite Charvet, avec bras agitateur
- 1 sauteuse et 1 marmite Thirode



Froid

- 3 cellules de refroidissement Boréole
- 2 armoires froides Enodis (self du personnel)



Distribution

- Une vingtaine de chariots de remise en température Burlodge
- 1 meuble chaud Enodis (self du personnel)



Laverie

- 1 lave-vaisselle avec tunnel de lavage Winterhalter