

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : revue spécialisée**

Band (Jahr): **8 (2016)**

Heft 4: **Le coût de la fin de vie : repenser les modèles d'accompagnement de la vieillesse**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

LORSQUE LES REPAS DEVIENNENT LA CARTE DE VISITE

Au Centre Schlossmatt, dans la région de Burgdorf, la Gastronomie Care revêt une importance particulière. L'équipe de cuisine concocte environ 700 repas par jour. Dont quelque 60 menus spéciaux. Les clients du Schlossmatt sont aussi différents que le sont les menus.



Outre les résidents, les cuisiniers du centre régional de soins et de compétence gâtent quotidiennement les enfants fréquentant la garderie ou l'école à horaire continu juste à côté, les entreprises de la région, de même que des clients du propre restaurant «Schlossmatt» avec leurs créations de menus équilibrés. Le restaurant est ouvert pour tous. Un lieu de rendez-vous animé, qui est connu pour son excellente qualité. Le buffet de midi est particulièrement apprécié des ouvriers, employés de bureau, des personnes âgées du quartier, de même que des propres collaborateurs.

Gastronomie Care très variée

«La Gastronomie Care est très variée. En plus des plats «normaux», nos cuisiniers préparent quotidiennement quelque 60 menus spéciaux. Des portions diététiques de même que des plats tenant compte des allergies, des régimes pauvres en sel ou moulinsés et bien plus encore», énumère Reto Zuberbühler, responsable de la gastronomie. «Notre restauration sert l'image globale et fait aussi office de carte de visite. Au plus tard quand il est temps de démé-

LE CENTRE SCHLOSSMATT SE PRÉSENTE

Le Centre Schlossmatt offre 165 places de résidents pour des séjours de longue ou de courte durée, tout comme pour la prise en charge en cas de soins hospitaliers d'urgence (7 x 24 h). Le centre fait aussi preuve d'une grande compétence dans les soins complets de la dernière phase de vie (soins palliatifs) et en matière de



soins liés à la démence. Le centre d'accueil de jour intégré sert à décharger les proches soignants. Des thérapies et des offres additionnelles garantissent le bien-être et favorisent l'autonomie des résidents. Des personnes de moins de 65 ans ont la possibilité d'habiter des unités d'habitation spécialement équipées pour

elles. L'organisation de la vie quotidienne est spécialement adaptée à leurs besoins. L'éventail des offres est complété par une garderie publique. Au maximum 12 enfants par jour – des collaborateurs du centre tout comme de personnes externes – peuvent y être pris en charge.

nager dans le centre, le futur résident est content de savoir que la nourriture y est bonne», souligne-t-il.

Qualité de vie

Ceux qui fêtent leur anniversaire au Schlossmatt peuvent se réjouir d'une attention spéciale de la cuisine. En effet, ils sont à cette occasion choyés avec une assiette de desserts personnalisée. A base d'ingrédients frais et élaborés avec beaucoup de passion – comme tout le reste dans la cuisine Schlossmatt. «Les résidents se réjouissent chaque année à nouveau pour ce geste», déclare-t-il. Les carences alimentaires constituent un autre défi auprès des personnes âgées. «C'est pourquoi il est important que les résidents puissent s'exprimer eu égard à la conception des menus», fait savoir le responsable de la gastronomie. «Dans notre groupe pour le choix des menus, les résidents peuvent émettre des souhaits, dire ce qu'ils aimeraient bien manger et apportent parfois même leurs propres recettes. L'équipe autour du chef Res Zaugg a même déjà reproduit des recettes, qui étaient rédigées en écriture ancienne – après que les cuisiniers se soient fait lire les recettes», dit Zuberbühler en souriant. Les visites régulières des enfants de la garderie dans les départements sont un autre enrichissement pour les personnes âgées. «Ces «highlights» permettent des contacts sociaux importants entre les enfants et nos résidents», se réjouit Reto Zuberbühler et ajoute: «notre objectif est une qualité de vie supérieure pour tous les résidents, 24 heures sur 24.»



TOUT D'UNE SEULE SOURCE

La diversité a un coût. A la recherche d'approches de solutions, Pistor, le fournisseur de longue date, et l'équipe Schlossmatt ont organisé un workshop commun. Ils ont analysé ensemble le processus d'approvisionnement. Des possibilités d'optimiser les coûts, de gagner du temps et d'atteindre de meilleures conditions générales ont été indiquées. «Autrefois, nous avions plus de 50 fournisseurs différents, auprès desquels nous achetions nos aliments. De plus le processus de commande par fax ou téléphone prenait beaucoup de temps à notre équipe de cuisine», dit Zuberbühler pour décrire la situation de départ d'il y a un an et demi. De plus, le groupe de travail a redéfini ensemble les assortiments. Ce faisant, on a prêté une attention par-



ticulière à s'assurer des produits régionaux et des spécialités, de même qu'à se concentrer sur des marques ou des producteurs. «Avec Pistor comme fournisseur principal pour tous les produits d'économat, et un choix de produits frais, secs ou même surgelés, nous avons pu réduire considérablement le nombre de nos fournisseurs et augmenter par contre sensiblement le volume d'achat», illustre Reto Zuberbühler. Le chauffeur de Pistor amène tous les articles en une seule et même livraison. Il connaît bien les direc-

tives de déchargement au Schlossmatt et garantit que les produits soient déposés dans la bonne zone de température. «Cela décharge les collaborateurs en cuisine et il n'y a plus qu'un bulletin de livraison à contrôler», dit le responsable de la gastronomie pour décrire les optimisations.

Commandes 24 heures sur 24

«Je veux des cuisiniers qui cuisinent et non pas qui doivent constamment être assis au bureau», déclare Zuberbühler pour formuler l'objectif ambitieux. Depuis environ une année, toutes les commandes sont effectuées avec les deux appareils à codes-barres de Pistor. En scannant les codes-barres, les commandes de marchandises peuvent confortablement être déposées 24 heures sur 24 à l'aide de l'appareil. Directement depuis la cuisine, le dépôt de marchandises, le kiosque ou le bureau. Des commandes à des fournisseurs tiers de la région, comme par exemple au boulanger ou au marchand de légumes, peuvent aussi être saisies avec l'appareil et être envoyées commodément par e-mail. «Faire l'inventaire est aussi plus efficace grâce au nouveau système de commande», constate avec plaisir le responsable de la gastronomie. «Nous gagnons aussi du temps lors de la comptabilisation. Sur le relevé mensuel de Pistor, toutes les factures sont réunies de manière claire dans un décompte et déjà pré-comptabilisées selon nos souhaits.»

Pistor AG
**Service de Boulangerie-
Pâtisserie-Gastronomie**
Route de Saint-Marcel 22
CH-1373 Chavornay
Tél. 041 447 37 37
Fax 041 447 37 00
info@pistor.ch
www.pistor.ch