

COVID-19 Face à l'épidémie, le CHRU de Nancy réorganise sa restauration

Repenser son organisation est l'un des défis du service Restauration du CHRU de Nancy pour s'ajuster au mieux aux besoins des soignants et des patients mais également aux contraintes liées aux règles d'hygiène renforcées.

La continuité du service garantie pour les personnels

Depuis l'activation du plan blanc au CHRU de Nancy le 15 mars 2020, le service Restauration a été contraint de fermer l'ensemble des selfs du personnel qui distribuaient entre 3 000 et 3 500 repas par jour. **Afin d'assurer la continuité de service pour les professionnels hospitaliers, un nouveau dispositif a été mis en place sur les différents sites de l'établissement :**

- **7 points de vente à emporter** ont été installés au niveau des selfs, fonctionnant du matin jusqu'à 15h et proposant des produits froids type sandwichs, salades et plats en barquette à réchauffer.
- **13 distributeurs automatiques** fonctionnent 7 j/7 et 24h/24. Entre 4 à 6 passages de réapprovisionnement sont réalisés tous les jours entre 7h et 18h. Ils sont ajustés au fur et à mesure des ravitaillements et sur la base d'un stock évitant toute rupture. Chaque réapprovisionnement fait l'objet d'une désinfection du distributeur.



La fermeture des selfs a permis à une vingtaine de postes de se concentrer sur le réapprovisionnement plus régulier des distributeurs et de renforcer l'activité de restauration des patients.

« Cette organisation inédite a été adaptée au fur et à mesure de l'évolution des recommandations », explique Julien Fabbro, responsable du service Restauration. Chaque jour en moyenne, sont réalisées 520 ventes aux distributeurs automatiques et 537 ventes à emporter. A partir du 24 mars, plus de 500 repas seront distribués par jour directement dans les services de soins en première ligne comme les réanimations, les soins continus, les urgences, le SAMU, les maladies infectieuses... « Côté approvisionnement par nos fournisseurs, aucune difficulté n'est constatée, la production ayant été diminuée. »

Des règles d'hygiène renforcées pour les patients

Les mesures d'hygiène ont été renforcées pour les agents de la restauration qui sont tous équipés de masques FFP2. Les agents chargés d'assurer la livraison des offices alimentaires des services de soins et du réapprovisionnement des points de vente, sont dotés en solutions hydro-alcooliques et de lingettes pour désinfecter très régulièrement l'intérieur des véhicules.

Les patients COVID-19 pris en charge en réanimation sont sous alimentation artificielle. Une fois leur état de santé stabilisé, ils sont transférés en secteur d'hospitalisation. Ils y bénéficient de repas classiques servis dans leur chambre avec des plateaux, barquettes et couverts à usage unique, par le personnel soignant équipé de protection individuelle. Le service des repas pour les patients non concernés par le COVID-19 se déroulent dans les conditions habituelles.

CONTACT PRESSE

Adeline FRACCAROLLI, chargée de communication

03 83 85 2110 - 06 82 23 04 89 | a.fraccarolli@chru-nancy.fr

Direction de la Communication : communication@chru-nancy.fr

Nancy le 24 mars 2020

Dons alimentaires : mode d'emploi

Les élans de générosité de restaurateurs et commerçants du Grand Nancy se sont multipliés pour apporter du réconfort aux personnels soignants (*Proxy, Little Italy, Dominos Pizza, Marcotullio, Le Vivier, Il Ristorante, Le Méditerranéen...*).



Afin d'organiser au mieux les dons, **la marche à suivre est la suivante** :

- Prendre contact avec Julien Fabbro, responsable du service Restauration du CHRU de Nancy par mail uniquement à j.fabbro@chru-nancy.fr
- Désigner un interlocuteur unique du côté des restaurateurs qui favorisera les échanges avec le service Restauration du CHRU et la livraison des denrées.
- Denrées acceptées : plateau repas unique (entrée/plat/dessert). Eviter les préparations à base de produits sensibles et fragiles type œuf cru ou mi-cuit et privilégier les productions du jour-même. Il est également important de veiller au respect de la chaîne du froid et aux règles d'hygiène habituelles en restauration pour protéger les personnels.

La distribution des repas collectés dans les services de soins est organisée par le service restauration du CHRU et le cadre de santé sur un principe de roulement.

CONTACT PRESSE

Adeline FRACCAROLLI, chargée de communication

03 83 85 2110 - 06 82 23 04 89 | a.fraccarolli@chru-nancy.fr

Direction de la Communication : communication@chru-nancy.fr