

Compte-rendu de la commission restauration du Mardi 5 Novembre 2024

Résidents présents :

Madame **Decroix**, *résidente de l'EHPAD.*
Madame **Hajduk**, *résidente de l'EHPAD.*
Madame **Macquet**, *résidente de l'EHPAD.*
Madame **Richart**, *résidente de l'EHPAD.*
Madame **Minart**, *résidente de l'EHPAD.*
Madame **Specq**, *résidente de l'EHPAD.*
Monsieur **Couvreur**, *résident de l'EHPAD.*
Monsieur **Letocart**, *résident de l'EHPAD.*
Monsieur **Lecreux**, *résident de l'EHPAD.*
Monsieur **Duquesne**, *résident de l'EHPAD.*

Membres présents :

Monsieur **HOUZET**, *Représentant du Conseil d'Administration.*
Monsieur **BERGER**, *Responsable SODEXO.*
Monsieur **DANIEL**, *Chef de cuisine SODEXO.*
Madame **SYLVIE**, *Chef de cuisine SODEXO.*
Madame **ELISE**, *Infirmière.*
Madame **FLORENCE**, *Animatrice.*

Début de la commission restauration à 15h00

Un panorama est proposé sur les demandes de la commission du 27 septembre 2022 :

Les résidents avaient demandé plus de fruits rouges, notamment des fraises, une pérennisation de la démarche est en cours avec une valorisation des fruits de saison.

Concernant les menus, ils ont été revus et simplifiés afin de faciliter la compréhension des résidents.

L'horaire du dîner a été décalé à 18h15 afin de faciliter l'organisation des services et de respecter le rythme de chacun lors du débarrassage des repas. Cet horaire permet aux résidents de prendre leur temps pour manger.

Un rappel est fait sur les changements trop importants dans les menus. Le menu de substitution doit être, au maximum, remplacé deux fois par semaine pour ne pas altérer la composition des menus. Le service de restauration SODEXO ne fait pas de cuisine à la carte, ni au cas par cas. Les ajustements des repas sont faits uniquement sur prescription(s) médicale(s).

Les grandes idées retenues lors du tour de table :

Concernant les résidents :

- ⇒ **Mme SPECQ** : Les services du déjeuner et du dîner sont trop rapides. Elle désire avoir son pain plus rapidement avec sa soupe lors du dîner.
- ⇒ **Mme RENAULT** : Mr Duquesne rapporte de la part de Mme Renault que les desserts gélatifiés ne sont pas adaptés aux contenants.
- ⇒ **Mr LECREUX** : Une amélioration des soupes permettrait qu'elles aient plus de goût.
- ⇒ **Mr COUVREUR** : Les glaces sont différentes en fonction des résidents (pot de glace/ liégeois). Mr Berger explique qu'il doit suivre les régimes alimentaires de tous.
- ⇒ **Mme MACQUET** : Elle est difficile mais elle mange de mieux en mieux.
- ⇒ **Mme HAJDUK** : Elle mange moins de pain au beurre en début de repas pour manger son plat de résistance.
- ⇒ **Mme RICHART** : Elle souhaiterait avoir de la viande hachée.
- ⇒ **Mr LETOCART** : Notre président du CVS a fait été questionné les autres résidents afin de récolter leurs réclamations à savoir ; un manque d'assaisonnement de certains plats et un retour général positif quant à la qualité et quantité des repas.

Concernant les professionnels :

- ⇒ Les équipes aimeraient faire un gâteau à l'UVA le mercredi.
- ⇒ Demande d'un burlodge en UVA pour que les plateaux arrivent prêts en avance. La demande avait déjà été faite auprès de Mme Leprince. Le retour avait été le suivant : le moment du repas doit rester un moment convivial pour les résidents (refus de la demande).
- ⇒ Demande pour avoir plus de couteaux à viande pour les résidents.

Concernant les proches/familles :

Demandes/Réclamations	Réponses
Les services de restauration sont rapides et trop bruyants. Il peut y avoir un manque de poivre, de sel ou de pain à table.	Plus de vigilance de la part du personnel lors des services hôteliers.
Présence de cheveux dans certains plats. Certains membres du personnel ne portent pas de charlotte.	Le personnel de Sodexo porte une tenue adaptée, les soignants vont avoir des charlottes mises à disposition en début de service.
Les repas sont souvent similaires en termes de variété.	Les menus sont établis en fonction des saisons pour avoir des produits frais.
Les repas sont faits de façon industrielle. Faire des plats plus traditionnels.	Les matières premières sont livrées en cuisine. L'équipe de restauration prépare les plats directement sur place.

Les axes d'améliorations :

- ❖ Proposition de plus d'activité culinaire dans le mois.
- ❖ L'animatrice va solliciter les nouveaux résidents avec les menus afin de connaître leurs goûts.
- ❖ Des œufs frais peuvent être mis à disposition par l'équipe de restauration en lot de 30 œufs pour les activités culinaires.
- ❖ Un repas à thème est proposé tous les 2 mois comme actuellement.
- ❖ Le menu du repas à thème : Beaujolais sera une assiette de charcuterie suivie d'une carbonnade flamande.
- ❖ Les repas à thèmes à venir en 2025 seront : Country et Italien.

Clôture de la commission restauration à 16h15.

Madame LEPRINCE, Directeur



Monsieur BERGE, Responsable SODEXO

