

OUVERTURE CH GUILLAUME RÉGNIER À RENNES



Hôpital public spécialisé en psychiatrie, l'établissement Guillaume Régnier à Rennes dispose depuis 2012 d'une nouvelle cuisine centrale, qui produit environ 4 500 repas par jour, mais sa capacité totale peut atteindre 5 500. Elle livre environ 70 sites (hôpital, Ehpad, maisons d'accueil spécialisées...). Le restaurant du personnel couvre 500 repas par jour.

Un outil efficace pour une meilleure productivité

Le service restauration du CH Guillaume Régnier de Rennes comprend près d'une soixantaine de personnes, y compris les magasins alimentaires et les administratifs. Pascal Belloir, actuellement ingénieur restauration, travaille à Régnier depuis 1979. Au début des années 80, un projet informatique a été mis en place. Changement depuis avec, désormais, l'utilisation du logiciel Datameal. « En 2005-2006, nous avons eu des remarques des services vétérinaires. Un programme a été réalisé avec MV Consultant et Maurice Vincent. Mais les hôpitaux sont souvent confrontés à des problèmes budgétaires et l'argent a été utilisé pour d'autres investissements... » Ce programme a été réactualisé en 2009 pour le projet qui a finalement vu le jour. L'architecte a été choisi en 2010, le chantier

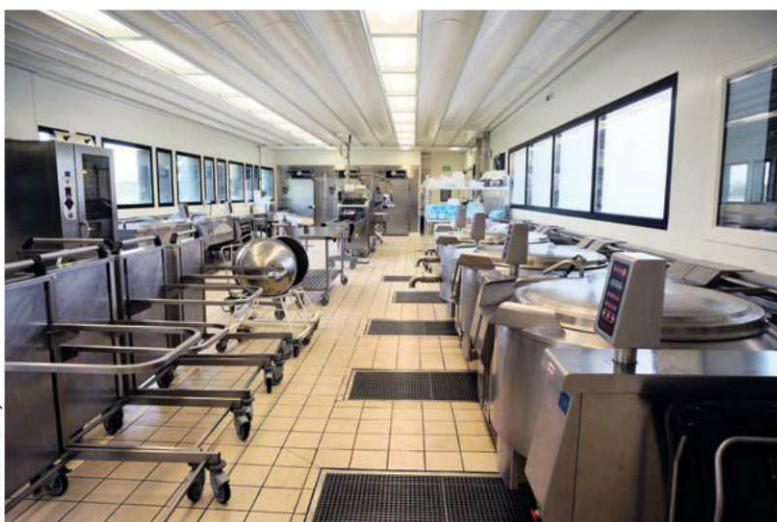
de la nouvelle cuisine centrale a débuté en janvier 2011 pour s'achever en juin 2012. Pascal Belloir s'est fortement impliqué dans ce projet avec le bureau d'études spécialisé BEGC.

UN STOCKAGE MIEUX ADAPTÉ

La cuisine a beaucoup misé sur la lumière naturelle. Côté logistique, « nous avons utilisé dès l'ouverture le Pocket PC de Datameal pour la récupération des marchandises, avec un système de gestion par code barre. » L'ancienne zone de stockage était trop grande selon Pascal Belloir. Celle de la nouvelle cuisine est correcte en termes de surface, un peu moins sur le volume. Elle comprend : produits secs de la cuisine centrale, autres produits secs livrés sur les sites, mûrisserie, sas réfrigéré (« à 3°C, pour permettre un stockage intermédiaire ») pour accéder aux chambres froides positives et négatives, produits d'entretien... « Nous procédons au tri des déchets et nous compactons le carton et le métal », précise le responsable.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Le personnel passe par le tapis de désinfection Sanipousse. Tous les lave-mains sont signés Tournus. La salle de préparation primaire est notamment équipée d'un tunnel de lavage. La zone de préparation froide est dotée d'une CF traversante vers le secteur de production et vers la laverie (avec l'espace de stockage du matériel). La préparation primaire froide est vitrée sur un patio qui donne de la lumière







naturelle pour un meilleur confort de travail. Elle comprend deux chaînes de conditionnement Rescaset et, entre autres équipements, un mélangeur à salade Kronen. La production chaude et les chambres froides bénéficient du système Microlide pour gérer toute la traçabilité des températures (graphiques...). Les équipements de cuisson ont été installés par la société Alliance Froid Cuisine (budget d'environ 242 000 euros HT). « Depuis juin 2012, nous réalisons des cuissons de nuit après une formation sur le sujet avec le groupe ec6. »

Cette zone dispose de matériels Charvet en cuisson horizontale, pour répondre aux besoins de volume et de productivité : trois sauteuses cylindriques, deux marmites bain-marie, deux sauteuses rectangulaires. En cuisson verticale, c'est la marque MKN qui a été retenue, avec trois fours 20 niveaux GN2/1. Pascal Belloir est pleinement satisfait de cette acquisition. « Ces fours sont efficaces et correspondent pleinement à notre choix sur les économies d'énergie. » Les cuissons de nuit sont réalisées dans ces fours MKN et dans les sauteuses cylindriques Charvet.

CHARIOTS AVEC SYSTÈME D'EAU GLYCOLÉE

Concernant les équipements, les différents objectifs fixés étaient un gain de personnel et la possibilité de réaliser tous les types de cuisson, avec un plan alimentaire de 6 semaines (+ été/hiver). « Nous avons un menu normal et des déclinaisons. En psychiatrie, nous avons beaucoup de textures hachées, modifiées... » Dans la zone cuisson, surmontée d'un plafond filtrant, sont également installées les cellules de refroidissement Acfri (dont une traversante vers la préparation froide) et deux Duotrack Rescaset. Le service restauration utilise des chariots avec un système d'eau glycolée (« nous étions précurseurs à l'époque ! »). La marche en avant dans la cuisine s'achève par la zone de stockage des produits finis (avec racks et cagettes rangés jour par jour) et le hall de distribution avec les chariots Electro Calorique

matériel de cuisson

- MKN : 3 fours mixtes 20 niveaux GN2/1
- Charvet : 1 plancha, 2 sauteuses braisières 180 L, 2 sauteuses basculantes à racleur 180 L, 1 sauteuse électrique à racleur 310 L, 1 marmite électrique basculante bain-marie 320 L, 1 marmite électrique bain-marie 180 L