

Communiqué de presse

La Restauration en établissement de Santé

Au service du bien-être de la personne âgée dans les EHPAD, l'Alimentation est également un volet important pour les patients des établissements de soins court séjour.

Comment un groupement d'achats comme Helpévia accompagne les Directeurs d'Établissements & les équipes Restauration au quotidien ou sur des projets de longue haleine ?

LE MARCHÉ ALIMENTATION

Il regroupe toutes les denrées alimentaires dont les structures ont besoin : fruits et légumes, produits surgelés, viandes, crèmerie, boissons, biscuiterie,... Il permet aux chefs de cuisine de passer leurs commandes en ligne, auprès de fournisseurs nationaux ou locaux qui respectent le cahier des charges Helpévia. Le marché a été renouvelé en avril 2020 et l'équipe **Helpévia s'est entourée de chefs de cuisine représentant les adhérents pour recevoir et négocier avec les fournisseurs.**

Impact de la Loi EGALIM

Elle promet dès le 1^{er} janvier 2022 **une alimentation saine, sûre et durable pour tous, avec un minimum de 50% de produits de qualité dans les assiettes dont 20% minimum issus de l'Agriculture Biologique.** Afin de répondre à ces enjeux et accompagner les adhérents dans cette démarche de transition, Helpévia a fait évoluer son catalogue : de nouvelles rubriques ont été ajoutées telles qu'une large gamme de produits Bio, produits labellisés et produits d'origine France.

Le logiciel Help'O'Menu

C'est un outil de **commandes de denrées et de gestion des stocks.** Il permet, en quelques clics, de créer ses menus à partir de fiches recettes, gérer son budget mais aussi d'effectuer un reporting rigoureux, en temps réel, à la direction de l'établissement.

Une diététicienne Helpévia pour accompagner les chefs de cuisine

Le logiciel Help O'Menu permet de proposer des plans alimentaires **conformes au GEM-RCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).** Ils peuvent être personnalisés pour chaque établissement. Nous proposons également des Ateliers Culinaires en partenariat avec nos fournisseurs : les thématiques proposées répondent directement à des demandes formulées par nos adhérents (dénutrition, textures modifiées...).

LE MATERIEL DE CUISINE

L'équipe Marché Hôtelier travaille avec une dizaine de fournisseurs qui proposent les matériels et prestations de maintenance liés à la Restauration : équipements de cuisine : (fours, rôtissoires, cellules froides, laveuses, meubles de self) les achats buanderie (...) mais aussi la fourniture de vaisselle, de petit matériel de cuisine jusqu'au linge d'hébergement et les tenues du personnel.

Un premier levier budgétaire

Les fournisseurs référencés accordent **des tarifs préférentiels aux adhérents Helpévia toute l'année.** De plus, ponctuellement à l'automne, une offre regroupe plus de 80 produits en promotion.

La valeur ajoutée du groupement d'achats réside également dans l'accompagnement pour **des besoins ponctuels ou de projets d'envergure**, par exemple, l'aménagement de nouvelles structures. L'équipe Helpévia construit des dossiers sur mesure avec la recherche de fournisseurs, l'envoi des appels d'offres et l'analyse des réponses sur le volet Fournitures Hôtelières.

LES AUDITS RESTAURATION

Un audit c'est un **regard extérieur dans l'établissement pour optimiser les coûts et les pratiques dans la restauration collective.** Les objectifs diffèrent selon les structures : besoin d'améliorer l'organisation de la cuisine, d'investir pour agrandir, de regrouper le fonctionnement de plusieurs cuisines, de valider la conformité aux réglementations en vigueur, d'optimiser les achats de denrées ou encore, d'asseoir une démarche Développement Durable en diminuant le gaspillage alimentaire et les déchets, etc...

Le Chef produits Restauration Helpévia : l'interlocuteur privilégié des établissements

Il a 30 ans d'expérience en restauration collective et commerciale (de formation cuisinier). Il a notamment été directeur de cuisine centrale et responsable restauration d'un CHU. **Une connaissance « terrain » et une maîtrise de l'ensemble des aspects techniques et réglementaires** autant d'atouts pour l'organisation cuisine, l'optimisation de la production culinaire, des préconisations techniques, le respect de la réglementation en matière d'hygiène, etc ...

L'ACCOMPAGNEMENT SOUS TRAITANCE

Certaines structures souhaitent confier à un prestataire toute la gestion et l'organisation de la restauration : de la gestion du personnel aux frais d'exploitation en passant par les relations avec les services officiels. Un vaste projet qui nécessite **une attention particulière, un recul impartial et la connaissance des acteurs du marché.**

Un suivi du dossier de A à Z

Le Chef Produit Restauration Helpévia accompagne les équipes de l'établissement lors de la création du cahier des charges de la mise en contexte pour le fournisseur jusqu'aux critères d'évaluation à mettre en place. Il soumet une liste de fournisseurs référencés, l'établissement choisit d'en interroger 4 ou 5. Il organise ensuite l'appel d'offres et l'analyse des réponses. Puis vient le temps de la négociation avec les fournisseurs, lors de leur soutenance devant la direction de l'établissement, qui décidera de son prestataire. Enfin, l'équipe assure la relecture du contrat et le suivi de la satisfaction de la prestation par des revues de contrats régulières.

LES CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES

Obligatoires en cuisine

La réglementation sanitaire rend obligatoire le respect de certaines normes sur les conditions d'hygiène des locaux, de préparation, de lavage, de stockage, de gestion du matériel et des circulations. Des risques de contamination existent tout au long de ce processus : un plan de contrôle idéal permet de couvrir les dangers identifiés.

Dans le cadre du Marché « hygiène hospitalière - contrôles environnementaux », **Helpévia propose les services de 2 laboratoires d'analyses, reconnus nationalement**, pour aider les établissements de santé à répondre aux exigences réglementaires en matière de qualité des eaux, de l'air, des surfaces et des aliments.

CONTACT

Sophie Tabouelle – Directrice de la Communication
sophie.tabouelle@helpevia.fr – 06.82.24.58.19



GROUPEMENT D'ACHATS ET DE RÉFÉRENCEMENT

- 3 700 adhérents dont plus de 400 établissements sanitaires (MCO, SSR, PSY, PSAD, DIALYSE, HAD) et plus de 3 200 médico sociaux (EHPAD, MAS, FAM, HANDICAP, PETITE ENFANCE)
- 70 collaborateurs dont 20 Acheteurs issus d'États de Santé ou de l'Industrie (Cadres de Santé, Pharmaciens, Experts Restauration Collective, Infirmiers & I.B.O.D.E Ingénieur Biomédical, Cadres de l'industrie, Directeurs etc..)
- 9 responsables régionaux répartis sur l'ensemble du territoire
- Chiffre d'affaires 2019 : plus de 11 M€
- 1,5 milliards d'euros de potentiels d'achats
- 10% des achats de santé public / privé français
- 20% du secteur privé
- + de 70 marchés négociés