



Stéphane Gadeyne

Ingénieur responsable du service hôtelier du CHI Lys Hirôme

Améliorer le confort hôtelier pour les patients et les résidents

Responsable du service hôtelier du centre hospitalier intercommunal Lys Hirôme dans le Maine-et-Loire, Stéphane Gadeyne met en œuvre avec des équipes pluridisciplinaires des projets pour améliorer le quotidien des patients hospitalisés et des personnes âgées en long séjour. Parmi les initiatives : un concept global de mobilité baptisé MKM pour Multi Kitchen Mobile, avec un self pour préserver l'autonomie des résidents qui peuvent se déplacer et un chariot afin d'amener la cuisine dans les lieux de vie, en salle pour des animations ou en chambre pour un repas à toute heure et être moins isolé.

► Comment est né le projet et quels étaient les objectifs ?

L'initiative est d'abord venue du directeur général, qui a créé un poste de responsable hôtelier qui n'existait pas auparavant et pour lequel j'ai été engagé. Cela s'inscrivait dans un projet hôtelier global pour retrouver le cœur de métier. Du coup, c'est tout un système qui a été revu. J'ai 4 adjoints responsables de la restauration, de la salle à manger, de la blanchisserie et du bionettoyage. Le directeur m'a parlé du concours La Maison Gourmande, autour du design et de l'innovation. Il consistait notamment à imaginer un espace convivial pour favoriser le lien social entre les personnes âgées et leurs familles. Nous avons alors réuni un groupe de travail pluridisciplinaire pour participer à ce concours, ce qui nous donnait un objectif et une motivation supplémentaires. Ce groupe a réuni des animatrices, un cadre de soins, un ergothérapeute, mes adjoints et moi-même. Nous avons remporté ce concours, mais nous avons été aussi plus loin... Nous avons été précurseurs sur les deux idées, le self en résidence et la cuisine mobile. Il y avait pourtant des freins, mais nous avons été persévérants ! Notre but était d'améliorer la convivialité et le plaisir du repas, de faire des

convives les acteurs et les partenaires de leur restauration, en inversant le cadre habituel : la restauration n'était plus un espace de simple consommation, mais de liberté et d'autonomie.

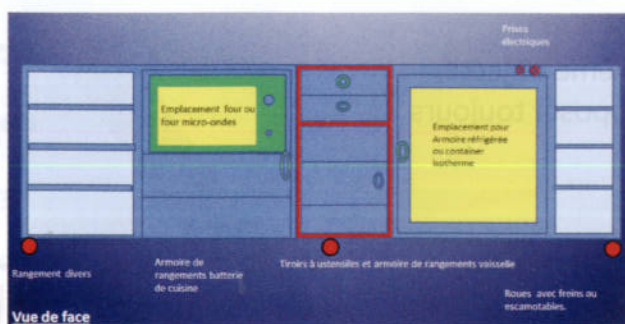
► Quelles ont été les étapes de mise en œuvre du self et du chariot MKM ?

Nous avons d'abord pensé au self et nous avons fait un test grandeur nature dans une salle à manger d'un Ehpad avec 72 résidents. Ceux-ci se sont pris au jeu ! Nous avons poursuivi après le concours La Maison Gourmande, il existe maintenant depuis plus d'un an et demi. L'ambiance du repas est plus calme, il y a une entraide entre les résidents, qui deviennent acteurs de leur repas... On ne reviendrait pas en arrière ! En parallèle, j'ai travaillé sur le projet de chariot. C'était venu d'une demande des animatrices. Nous avons relié deux petits chariots, en ajoutant tout ce qui pouvait être nécessaire : four, spatules, robots, planches, etc. Nous avons observé

si cela fonctionnait... et nous avons eu rapidement beaucoup de demandes ! Nous avons donc créé ensuite un « vrai » chariot déplaçable, un équipement mobile pouvant être amené dans les lieux d'animation ou les chambres. Je l'ai dessiné, nous avons ajouté un petit frigo et d'autres éléments. Il a nécessité au total deux ans de recherche et développement : étude, réflexion, ajustement, ajouts... J'ai recherché les besoins : nous avons par exemple des soins palliatifs et parfois les patients peuvent avoir des envies à des horaires différents. Dans ce cas, le chariot remplit son rôle en étant amené dans la chambre. Cela fonctionne aussi pour des services de fin de vie, ou bien lorsqu'un enfant subit une longue hospitalisation : les parents

À savoir

Stéphane Gadeyne a la responsabilité du service hôtelier du CHI Lys Hirôme, regroupant les sites de Chemillé-en-Anjou et de Vihiers Lys Haut Layon, de la résidence de l'Evre à Saint-Pierre-Montlimart et de la résidence Les Troënes. L'ensemble du service restauration représente 700 à 800 repas/jour en long séjour, SSR, médecine, et environ 100 repas en portage à domicile. L'établissement est membre de l'ACEP 49 (Association des centres hospitaliers locaux et Ehpads publics du Maine-et-Loire) et va par ailleurs faire partie du groupement d'achats GHT 49.



Premières esquisses pour le projet de chariot MKM