

## Nolwenn Beauverger,

ingénieur restauration des hôpitaux universitaires Paris Ile-de-France Ouest

Depuis 2008, Nolwenn Beauverger pilote la mutualisation des cuisines et l'évolution de la restauration du groupe hospitalier Paris Ile-de-France Ouest. Une mission économique et logistique, qui inclut la gestion courante de la restauration.



RÉUNION DE LA COMMISSION DE MENUS

**8:30** Logée dans l'enceinte de l'établissement, Nolwenn Beauverger n'a eu à parcourir que quelques mètres avant de s'installer à son bureau de l'hôpital Raymond-Poincaré, à Garches (92). Une situation pratique, car une longue journée l'attend. Cadre au forfait, elle ne compte pas ses heures. Première tâche de la journée : le traitement de ses mails et du courrier.

« En ce moment, je travaille sur les réorganisations logistiques liées à l'activité transport des repas », précise-t-elle. Également à son planning : la gestion des ressources humaines.



VÉRIFICATION DE LA CHAÎNE DES PLATEAUX

**9:00** Une visioconférence avec le responsable de cuisine et les cadres de santé de l'hôpital de Berck (Pas-de-Calais), établissement spécialisé de rééducation, l'attend. « J'ai un rôle d'expertise technique. Nous travaillons à l'homogénéisation des pratiques des 4 sites du groupe hospitalier. » Elle intervient également à Sainte-Périne, à Paris (16<sup>e</sup>), et Ambroise-Paré, à Boulogne-Billancourt (92). Sa mission principale consiste à piloter la mutualisation des cuisines centrales de Paris Ile-de-France Ouest. Soit 3900 couverts, 100 agents et un budget de 2,5 M€ à gérer.

**14:00** Départ d'une première équipe de la cuisine. Le temps d'un café, elle échange avec les agents sur les projets, les autres cuisines... Et s'assure de la cohésion des équipes. Elle doit aussi éditer les comptes de la semaine pour vérifier les dépenses, et préparer la prochaine réunion logistique avec les cadres des services de soin. Car restauration, blanchisserie et transport ont un impact sur le fonctionnement global des établissements.



POINT TÉLÉPHONIQUE AVEC LES CUISINES

**10:00** La réunion de la commission de menus commence à Ambroise-Paré, avec les responsables de sites, un cuisinier et deux diététiciennes. Nolwenn Beauverger présente son analyse de l'enquête de satisfaction qui a été menée auprès des patients. Le constat : il faut améliorer les entrées. La révision des plans de menus se fera bientôt pour le prochain semestre.

**16:00** C'est l'heure du point téléphonique avec les techniciens hospitaliers qui gèrent les cuisines de chaque site.

**16:30** Enfin seule. L'occasion de se consacrer au projet de mutualisation de la cuisine de Sainte-Périne : le budget de travaux, d'équipement, de ressources humaines, d'exploitation, le calcul des amortissements, l'examen des plans de bâtiment pour le respect de la réglementation et de la logique d'organisation du travail...

**12:00** Après un passage en cuisine, l'ingénieur restauration règle des questions très variées.

**18:30** Nolwenn Beauverger termine sa journée. Demain, à 9 heures, elle prend sa garde administrative. Pendant trois jours, elle devra être présente vingt-quatre heures sur vingt-quatre pour régler les problèmes de fonctionnement de l'hôpital.