

Journées responsables de restauration Hospitalières

Les 16 et 17 mai 2024
Espace Charles Trenet

MENU

- Un évènement incontournable pour les professionnels et ingénieurs de la restauration hospitalière
- Deux jours pour échanger, débattre et imaginer la restauration hospitalière responsable et durable de demain

**Planning &
Informations pratiques**

Jeudi 16 mai 2024

8 H 30

Accueil sur le site de l'Espace Charles Trenet, Salon de Provence.

9 H 00 :

Ouverture des assises

Hélène SABATIER, Directrice Adjointe, Hôpital du Pays Salonais.

Béatrice LUMBROSO, Responsable Restauration Hôpital du Pays Salonais, Coordinatrice des assises 2024.

Jean Remy DUMONT, Président de l'UDIHR, Directeur de la Restauration des Hospices Civils de Lyon.

MODÉRATEUR :

Julien FABBRO, CHRU de Nancy

9 H 30

Décarbonation du système de santé, les hôpitaux s'engagent !

Intervenant à confirmer

10 H 15

Engagés vers une restauration plus responsable, paroles de pros 1/2

- **Laurent ROSSI**, Responsable Restauration A.P. Hôpitaux de Marseille

11 H 00 : Echanges Professionnels.

11 H 15

Engagés vers une restauration plus responsable, paroles de pros 2/2

- **Aline QUEAU-COMMAULT**, Responsable Restauration CHU de Brest

12 H 00

APIIRH 2023 : présentation du projet Lauréat

- **Geneviève PRESSE**, Responsable Restauration GHU Henri MONDOR APHP

12 H 45 : Déjeuner.

14 H 00 : Speed Dating Fournisseurs

16 H 00 :

Présentation des accompagnements & travaux ANAP sur le volet restauration

- **Emeline FLINOIS**, Directrice Pôle RH, investissements logistique & DD ANAP.
- **Franck CAUPIN**, Expert Logistique ANAP.

16 H 45

Signature des conventions de partenariat, ANAP, ISTHIA, Cantines responsables.

- **Jean Remy DUMONT**, Président de l'UDIHR, Directeur de la Restauration des Hospices Civils de Lyon

17 H 00

Clôture de la journée.

- **Béatrice LUMBROSO**, Responsable Restauration Hôpital du Pays Salonais, Coordinatrice des assises 2024.

17 H 10

Assemblée Générale Extraordinaire.

- Bureau UDIHR

17 H 40

Assemblée Générale Ordinaire.

- Bureau UDIHR

Vendredi 17 mai 2024

8 H 30

Accueil sur le site de l'Espace Charles Trenet, Salon de Provence

Modérateur :

Julien FABBRO, CHRU de Nancy

9 H 00

La Réduction des coûts énergétiques en cuisine collective, quelles solutions ?

- **Denis DAVEINE**, Dirigeant de ALMA Consulting, Président du FCSI.
- **Bénédicte COMPERE**, Directrice Générale METOS France.

9 H 45

L'automatisation, une solution au service des équipes de restauration

- **Sacha STOJANOVIC**, Président Directeur Général MEANWHILE

10 H 30

Contenants réemployable & inox, retour vers le futur ?

- **Sébastien MERLAND**, Directeur Commercial Collectivités MECAPACK

11 H 15 : Echanges professionnels

11 H 30

L'insertion en soutien d'une solution de réemploi en restauration.

- **Katia MAUTINO**, Directrice COOPSOC
- **Thomas D'ANDREA**, Chargé de Mission COOPSOC

12 H 15

La question de la laverie dans un projet de réemploi, la solution extérieure

- **François SATIN**, Directeur Marketing & Commercial UZAJE.

13 H 00 : Déjeuner

Modérateur :

Julien FABBRO, CHRU de Nancy

14 H 00

Evolutions 2024 du statut des ingénieurs Hospitaliers

- **Olivier BRUN**, Délégué CFDT HC Lyon.

14 H 45

Une vaisselle incassable & moins bruyante, c'est possible ?

- **Pierre BUSQUET**, Cofondateur & Directeur Commercial QUIET

15 H 30

Plateforme Ma Cantine, un outil au service de la restauration collective ?

- **Valérie MERLE**, Référente Nationale RC EGALIM Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

16 H 15

Clôture des assises

Marie CHARDEAU, Directrice Hôpital du Pays Salonais.

Béatrice LUMBROSO, Responsable Restauration Hôpital du Pays Salonais, Coordinatrice des assises 2024.

Jean Remy DUMONT, Président de l'UDIHR, Directeur de la Restauration des HC Lyon

**Une question
sur le programme ?**

Béatrice LUMBROSO
Beatrice.Lumbroso@ch-salon.fr

Julien FABBRO
julien.fabbro@chru-nancy.fr

Informations pratiques

HÉBERGEMENT

La Ville de Salon-de-Provence et ses alentours proposent une offre hôtelière de qualité. Vous trouverez ci-après une liste d'hébergements afin de planifier au mieux votre participation aux Assises UDIHR :

- L'Hôtel de Charme Le Provence (04 90 56 27 04) à 5 min à pied de l'Espace Charles Trenet
- L'Hôtel d'Angleterre (04 90 56 01 10) à 6 min
- Le Grand Hôtel de la Poste (04 90 56 01 94) à 8 min
- Le Contact Hôtel Select (04 90 56 07 17) à 10 min
- La Maison d'été (04 90 56 01 96) à 11 min
- L'Hôtel Régina (04 90 56 28 92) à 11 min
- Hôtel du Midi (04 90 53 34 67) à 11 min
- ACE Hôtel (04 90 45 51 30) à 26 min à pied et 6 min en voiture
- Ibis Salon Sud (04 90 42 23 57) 7 min
- Greet Hôtel (04 13 22 31 60) 7 min
- B&B HOTEL (0 892 70 22 09) 8 min
- Brit Hôtel (04 90 42 00 05) 8 min
- Hôtel Première Classe (0 892 70 72 95) 8 min
- Le Domaine d'Alèzen (04 90 45 39 86) 15 min

STATIONNEMENT

Deux parkings payants sont situés à proximité immédiate de l'Espace Charles Trenet :

- Parking de la Place Morgan
- Parking Jules Magne

La Ville propose aussi des solutions de stationnement gratuites :

- Les parkings relais avec navette gratuite : Parking de la Gare – Parking de l'IUT – Parking de Lurian
- Des places gratuites en périphérie immédiates du centre-ville avec le parking Torre , des espaces de stationnement gratuit autour de la piscine, autour de la Médiathèque, aux Bressons, à proximité de l'école Arnaud Beltrame...

Qui sommes-nous ?



L'UDIHR - Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration - est une association créée en 1996 par un groupe d'ingénieurs hospitaliers en restauration désireux de partager leurs valeurs, leurs expériences professionnelles et leur savoir-faire.

L'UDIHR regroupe actuellement 150 ingénieurs ou responsables d'unité centrale de production culinaire principalement en France, en Belgique et en Suisse. Tous sont chargés de conduire des projets de restauration au sein des CHU et CH.

L'ensemble des membres de l'UDIHR, pour lesquels le repas est un soin à part entière, n'a d'autre but que de satisfaire les patients et personnels en améliorant continuellement les prestations rendues dans les différents services de MCO, de SSR, en SLD ou en EPHAD.

L'UDIHR a également pour volonté la valorisation de nos équipes, cadres et futurs cadres en s'associant fortement à la formation via la participation à la création de filières diplômantes, par l'organisation de journées d'études telles que celles dispensées lors d'Hopitech et par des échanges professionnels forts avec nos collègues d'autres associations en restauration collective.



L'Hôpital du pays Salonais est un établissement public de santé, situé à Salon-de-Provence. Il est implanté au cœur d'un bassin de population dense comptant plus de 170 000 habitants, allant de Berre l'Étang jusqu'à Sénas.

L'établissement dispose d'un capacitaire de 380 lits et places. L'hôpital intègre un pôle de chirurgie et soins critiques avec, entre autres, un service des Urgences. Le pôle Femme Enfant comprend notamment une maternité labellisée IHAB depuis décembre 2022. Un pôle de gériatrie et soins de supports, un pôle transversal ainsi qu'un pôle spécialités médicales complètent l'offre de soins.

Enfin, conscient des besoins de la population du bassin salonais, l'Hôpital est engagé au cœur d'un projet de reconstruction, au sein d'un Village Santé, pour améliorer toujours plus l'offre de soins apportée à nos patients.

Inscriptions



QR Code d'inscription
pour les
fournisseurs



QR Code d'inscription
pour les
participants

**A bientôt aux prochaines
Assises de l'UDIHR**

www.udihr.fr

MERCI !

L'Hôpital du Pays Salonais et l'UDIHR remercient la Ville de Salon-de-Provence pour son accueil et la mise à disposition de l'Espace Charles Trenet.