

## Cuisine mobile, repas fraîcheur.. le service restauration de l'hôpital innove !



### Au Centre Hospitalier de Bourges, l'innovation passe aussi par les assiettes des résidents et des patients les plus fragiles.

Pour les patients présentant des difficultés avec l'alimentation (perte d'appétit, nausées, dégoût...), le repas peut être un moment difficile. Aussi, dans le cadre du Comité de Liaison Alimentation Nutrition, le service Restauration et le service Diététique proposent des repas adaptés pour redonner, à chacun, l'envie et le plaisir de manger.

#### **L'installation d'une « cuisine mobile » à Taillegrain**

- Mise en place en septembre 2017, la « cuisine mobile » permet aux résidents de l'EHPAD/USLD\* de manger comme à la maison grâce à une installation mobile facile à déplacer d'une unité à l'autre.
- Le cuisinier présent propose aux résidents des plats cuisinés (élaborés en concertation avec la diététicienne) et préparés devant les résidents : oeuf au plat, steak, émincé de volaille, filet de poisson...
- Objectifs :
  - Stimuler les sens des résidents avec des plats variés
  - Créer une animation pendant le service
  - Lutter contre la dénutrition

#### **La proposition de « repas fraîcheur »**

- Depuis 2013, le Centre Hospitalier de Bourges propose, sur prescription médicale, des repas particulièrement appétissants aux patients ayant le plus de difficultés avec l'alimentation. 4214 repas ont ainsi été servis en 2017.
- Les repas sont préparés par le service Restauration et s'appuient sur :
  - une présentation colorée
  - des portions adaptées
  - une vaisselle de qualité
  - des plats variés...
- Objectif : redonner l'envie et le plaisir de manger pour faciliter la prise en charge du patient par l'équipe soignante.

\* Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes / Unité de Soins de Longue Durée