

# **Groupement de coopération sanitaire Cuisine Centrale Inter Hospitalière de Charleville-Mézières**



# Sommaire

## 1- PRESENTATION CUISINE CENTRALE

- Historique
- Capacité de production
- Mode de fonctionnement
- Etablissements servis par la GCS Cuisine centrale,
- Quantités de repas disponibles,
- Moyens logistiques

## 2- PLAN BLANC

- Déclanchement plan blanc
- Fiche action référent GCS IHA,
- Types de repas possibles,
- Délai de réactivité.

# Présentation de la Cuisine Centrale

## Historique et capacité de production

Crée en 1995, la cuisine centrale élabore tous les repas pour le centre hospitalier de Manchester et le centre hospitalier de Béclair. ( 4500 repas/jour )

C'est en 2008 que le Syndicat Inter Hospitalier des Ardennes (SIHA) est créé, intégrant cette cuisine et la blanchisserie située à SEDAN.

En janvier 2013, lors d'un changement de statut, le SIHA change de dénomination pour

**Le Groupement De Coopération Sanitaire Inter Hospitalier (GCSIHA)** incluant ainsi de nouveaux clients.

**Aujourd'hui la production journalière oscille entre 9500 et 7000 repas par jour.**



# **Présentation de la Cuisine Centrale**

**Fonctionnement en liaison froide à J + 5**

**En fabrication :**

**- préparation des repas à J + 2 et J + 3**

**En distribution :**

**- Livraison des repas le jour de consommation.**

# Nos Clients

- **Secteur Est des Ardennes :**

- ✓ Le Centre Hospitalier de CHARLEVILLE  
Livré depuis sa création
- ✓ Le GCS Ardennes Nord de CHARLEVILLE
- ✓ Les EHPAD de Charleville :
  - Jean Jaurès
  - La Résidence
  - Le CDS
- ✓ Le Centre Hospitalier de BELAIR
- ✓ ORPEA EPHAD de Villers Semeuse livré depuis 2013
- ✓ ORPEA EPHAD les Perdrix livré depuis 2013
- ✓ La MADEF : Conseil départemental livré depuis 2016



# Nos Clients

- **Secteur Ouest des Ardennes :**

- ✓ Le Centre hospitalier de Sedan

- ✓ Les EHPAD:

- Petite Venise
- Les Peupliers (Sedan)
- Glaire

- ✓ L'école de Glaire



# Nos Clients

- **Secteur Nord des Ardennes :**
  - ✓ Le centre hospitalier de Fumay  
Livré depuis 2008
  - ✓ AFEIPH Fumay et Revin
  - ✓ Conseil départemental (base de loisir)  
Livré depuis 2016

# Nos Clients

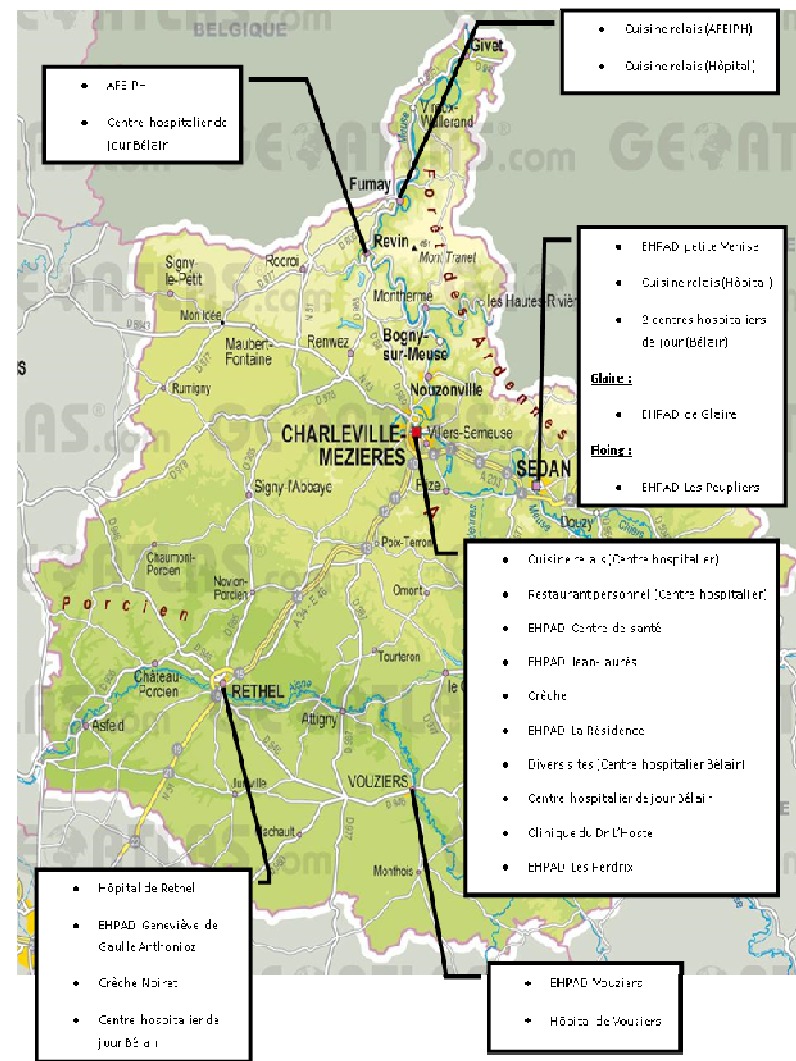
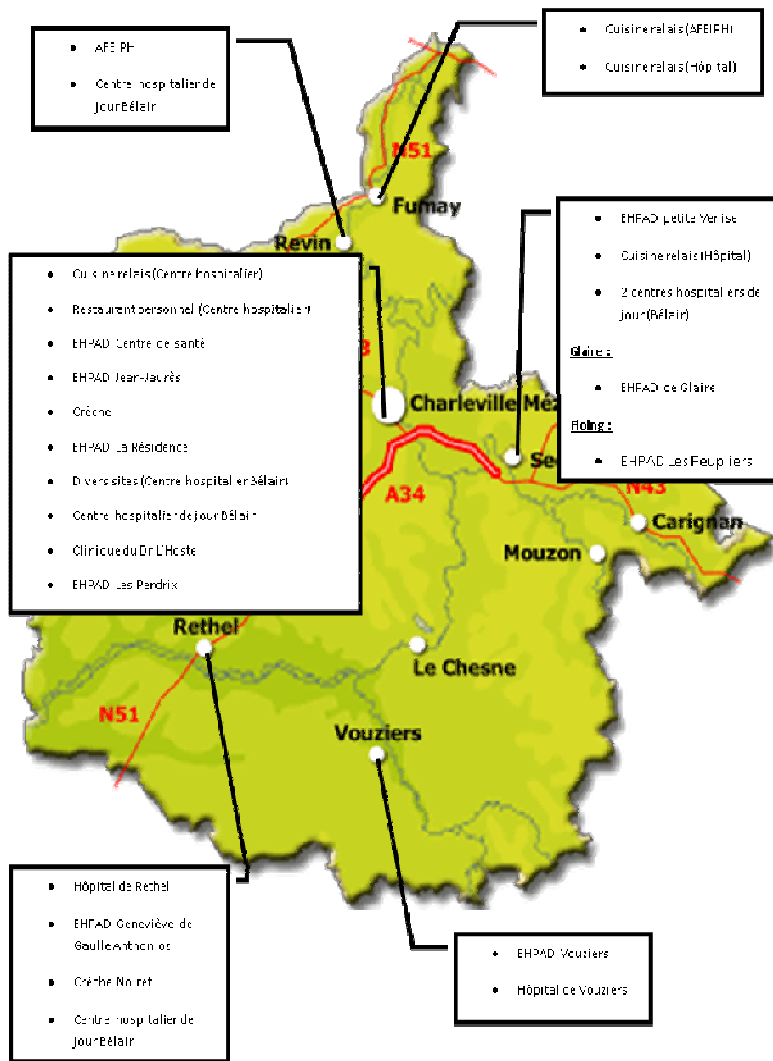
Grace à notre expérience de plusieurs années dans l'élaboration de repas pour les établissements hospitaliers, nous avons acquis un **processus d'actions** pour répondre aux besoins de nos divers clients.

- **Secteurs Sud des Ardennes :**

- ✓ L'hôpital de Rethel et son EHPAD  
Livré depuis 2013
- ✓ La crèche NOIRET de Rethel  
Livrée depuis 2013
- ✓ Maison spécialisée pour enfants  
Livrée depuis 2013
- ✓ L'hôpital de Vouziers et ses EHPAD  
Livrée depuis juillet 2015







# Présentation de la Cuisine Centrale

- Plats cuisinés en stock:

Le stock permanent de repas entre **6000 repas à 18000 repas.**

Repas prêts à partir pour consommation J+1



Repas prêts pour consommation J+2 ou J+3



# Présentation de la Cuisine Centrale

- **La logistique:**

La cuisine centrale est équipée de 5 véhicules frigorifiques.



# Plan blanc

Lors d'un déclanchement de plan :

Le directeur du GCS fait partie des membres à rappeler pour la cellule de crise.

	Incendie	Responsable securte	<input type="checkbox"/> P Morvan	/110 / /114		
Logistique	Logistique	Directeur des services techniques	<input type="checkbox"/> P Morvan	7110 / 7114		
	Pharmacie	Pharmacien chef de la pharmacie	<input type="checkbox"/> Dr Heindl	7193		
	Stérilisation	Pharmacien responsable de la stérilisation	<input type="checkbox"/> Dr Noir-Mansuy	7379		
	Repas	Directeur des services techniques / SIHA	<input type="checkbox"/> P Miette	7838		
	Linge	Responsable linge SIHA	<input type="checkbox"/> P Miette	7838		
	Déchets	Responsable déchets	<input type="checkbox"/> JM Gutknecht	7118		
	Matériel	Responsable achats	<input type="checkbox"/> VPrinet	7009		

N° / Poste : **FA- 19 / REFERENT GCS SYNDICAT INTERHOSPITALIER DES ARDENNES**

Liens hiérarchiques Directeur des services économiques

Liens fonctionnels Cellule logistique

Appelé par Directeur des services économiques

Localisation de travail SIHA

Coordonnées

### Missions pré alerte

#### **Descriptif de la mission**

#### **Personnes ressources**

---

### Missions

#### **Descriptif de la mission**

#### **Personnes ressources**

---

Il se met à disposition de la cellule de crise  
Il prend en compte les besoins pour la prise en charge des patients  
Il assure l'approvisionnement des secteurs de soins en linge et restauration

---

---

# Plan blanc

- **Le directeur du GCS Cuisine centrale contacte la personne d'astreinte de la cuisine centrale et lui donne les instructions sur le nombre et les caractéristiques et les lieux des repas à livrer,**

**Caractéristiques des repas possibles →**

## **Repas en barquettes individuelles à remettre en température sur place conditionnés par repas en sac kraft.**

### **Repas comprenant :**

**Une entrée en barquette individuelle,**

**Un plat protidique et son accompagnement en barquette individuelle micro-ondable,**

**Un produit laitier ou fromage individuel,**

**Un dessert,**

**Un petit pain 45 grs**

**Un set de couverts jetable (cuillère, fourchette, couteau serviette)**



## Repas plateaux repas froid.

Conditionné en plateaux type repas jetables,

Et composé de produit à consommer froid.

Permet de ne pas avoir à gérer la remise en température dans les services, et pas de vaisselle.





## Repas pique-nique conditionnés en sac kraft.

Composé de :

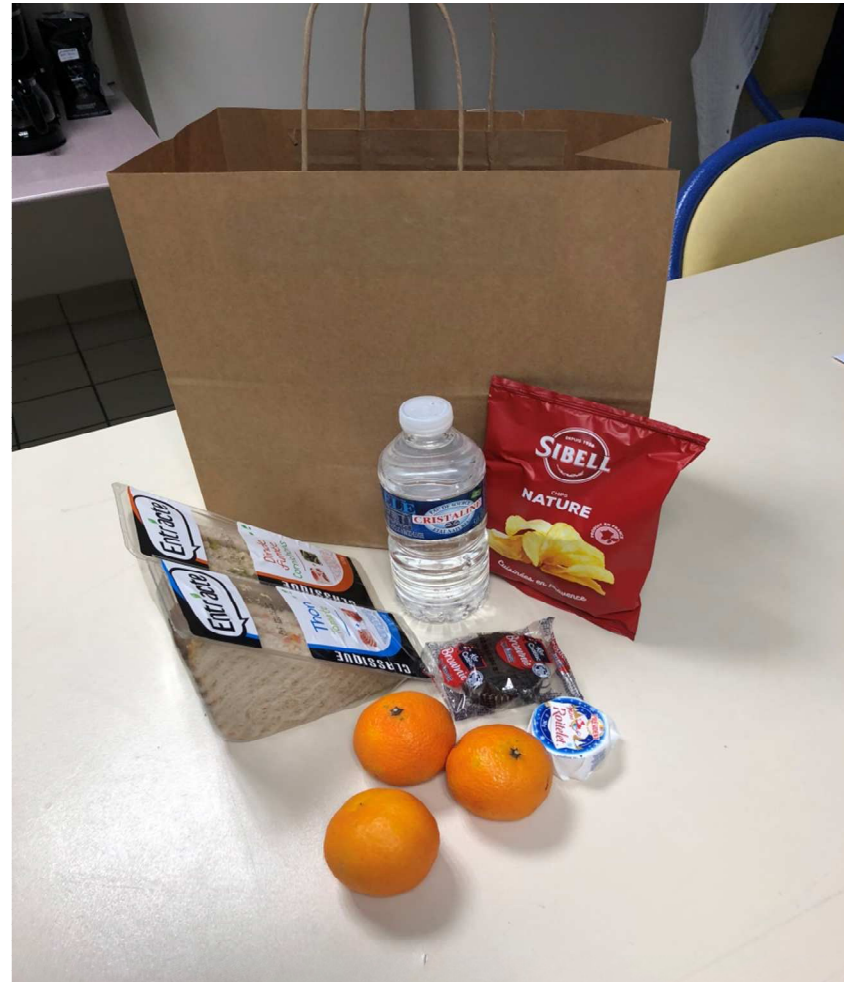
2 sandwiches,

Fruits,

Chips,

Fromage,

Boisson.



# Plan blanc

- **En fonction du nombre et du type de repas demandé le responsable d'astreinte de la cuisine centrale rappellera ou non des agents de cuisine centrale.**

Le GCS Cuisine centrale dispose d'une liste actualisée des agents avec leurs coordonnées téléphoniques et géographiques.

( rappel des agents les plus proche du site )

# **Plan blanc**

- **Ces repas sont acheminés par un chauffeur de la cuisine centrale sur le site de la cuisine relais de l'établissement en plan blanc qui dispose d'un agent rappelé par la cellule de crise partie logistique qui aura la charge de la livraison sur les lieux de consommation.**

# Plan blanc

- **Le GCS Cuisine centrale peut aussi mettre à disposition de l'établissement en plan blanc :**
  - des chambres froides mobiles et des modules de remise en température en cas de besoin.**

# Support Techniques



# Plan blanc

## Réactivité cuisine centrale pour le CH Charleville

- Livraison de 50 plateaux repas froids 4 heures.
- Livraison de 50 repas barquettes individuelles 2 heures.
- Livraison de 50 repas pique-nique 1 heure.

**Pour les autres établissements desservis par le GCS Cuisine centrale il convient d'ajouter le délai de route en fonction de l'éloignement.**