



**G R O U P E
H O S P I T A L I E R
D U H A V R E**

**Pôle Stratégie et
Pilotage**

**Direction de la
communication et
de la santé publique**

Sylvie BEAUCOUSIN
Responsable
communication
02 32 73 37 05
sylvie.beaucousin@ch-havre.fr

Brigitte GAUDIN
Secrétaire de la Direction de
la Communication et de la
Santé Publique
02 32 73 38 12
brigitte.gaudin@ch-havre.fr

Service Communication

Laëtitia ROBERT
Assistante Communication
02 32 73 30 58
sec.com@ch-havre.fr

Samira MESSIE
Webmestre
02 32 73 30 16
samira.messie@ch-havre.fr

Hôpital Flaubert

Culture

Eric DUTEIL
Réfèrent culturel
02 32 73 37 31
06 16 66 00 42
eric.duteil@ch-havre.fr

Hôpital Flaubert

BP 24
76083 Le Havre Cedex
tél : 02 32 73 32 32
fax : 02 32 73 38 90

INVITATION MEDIAS

DATE : 20 01 2017

PAGES
Celle-ci incluse : 1

De : Sylvie BEAUCOUSIN

Service :

Direction de la communication et de la santé publique

Tél: 02 32 73 30 58

Mail : sylvie.beaucousin@ch-havre.fr

Je vous prie de bien vouloir trouver ci-joint l'information
du Groupe Hospitalier du Havre :

Le Service Restauration du Groupe Hospitalier du Havre propose une nouvelle offre alimentaire pour les patients

Une enquête de satisfaction menée en 2015 auprès des patients de l'établissement a conduit le Service Restauration à reconcevoir entièrement son offre alimentaire.

Un travail conjoint d'une année entre les équipes de la restauration et celles du service diététique a permis la reconstruction d'un véritable plan alimentaire.

Depuis début janvier de cette année, les nouveautés ont pris effet : **variété, nouveaux plats, qualité nutritionnelle, qualité gustative, respect des goûts et habitudes des patients sont les maîtres-mots** de la réalisation de ce plan dont les premières évaluations auront lieu en mars 2017.

L'offre pour la majorité des patients du GHH est recentrée sur un « **Menu du jour** » avec une longue séquence de 56 repas non répétitifs. L'offre est donc variée d'une semaine à l'autre ce qui évite les répétitions pour les personnes ayant de longs séjours (psychiatrie, gériatrie).

Les plats proposés sont traditionnels et conviennent au plus grande nombre. Ce sont **des plats élaborés et cuisinés** afin d'augmenter l'appétence des patients et de lutter contre la dénutrition. Chaque repas a d'ailleurs été conçu pour être **nutritionnellement équilibré**.

Ce « Menu du jour » permet les déclinaisons nécessaires pour respecter les régimes médicalement prescrits et les textures demandées.

La prise en compte des aversions est réalisée à l'entrée du patient dans l'unité.

Les équipes de la restauration et de la diététique se sont fortement mobilisées sur ce projet de nouvelle offre alimentaire. L'utilisation de nouvelles recettes, de nouveaux produits, de nouveaux dressages,... met réellement en valeur leurs compétences et savoir-faire.

Pour plus d'informations, nous vous proposons une rencontre avec Mr Bernard Fagnoni, responsable du service restauration du GHH.

Contact :

Sylvie BEAUCOUSIN

Directeur de la Communication et de la Santé Publique

Téléphone : 02 32 73 30 58

A l'avance merci pour votre collaboration.

Sylvie BEAUCOUSIN