

COMPTE RENDU Commission de Restauration Du 02/04/2021 Durée : 1H15

Début de la réunion : 14h30

1) Année 2020

Année très particulière avec la Covid
Isolement en chambre

Rapidement, nous avons décidé de rouvrir nos salles à manger, et cela, contre les recommandations qui demandaient une distanciation entre les tables et sur les tables (2 personnes, plexiglas...).

Nous avons aussi réalisé un repas de Noël sur chaque étage avec une animation.

2) Coût des repas

En 2020, nous avons stabilisé le coût à 5.59€/jour (matières 1ères) grâce à une meilleure gestion des commandes et la négociation des prix avec les fournisseurs.

Nous proposons des repas de qualité car la moyenne nationale est sous les 5€.

Dans les mois à venir, le coût va surement augmenter : obligation de commander 50% de bio et de local (Loi égalime).

Point relevé par les résidents : les parts sont trop importantes, générant du gaspillage

Réponse : avec la Loi égalime, nous devons mieux gérer nos quantités pour éviter le gaspillage. Il est aussi difficile de ne pas jeter : en fonction des menus et avec le nombre important de résidents, le calcul des quantités est aléatoire.

C'est aussi aux résidents de demander la quantité qu'ils désirent.

3) Les goûts et les dégoûts

- Nous avons mis en place des fiches de dégoût et proposons des plats de substitution. Il ne s'agit pas d'un menu de substitution, bien trop difficile à gérer, d'autant plus qu'il y a de plus en plus de demande de « régimes à la carte » (végétarien, sans gluten, ...)
- Nous faisons également des fiches sur les allergènes

4) Point vu avec la diététicienne

Les repas sont adaptés à la population accueillie :

- Ils sont plus riches, car les personnes âgées ont tendance à perdre du poids. Nous vous pesons d'ailleurs 1 fois par mois pour évaluer la courbe de poids de chaque résident.
- Les repas du soir ne doivent pas être trop légers, car le jeun de nuit est long (de 19h30 à 8h00).

5) Projets avec l'animation

- Tous les évènements sont réalisés en collaboration avec les cuisiniers :
 - o Animations musicales (goûter)
 - o Les anniversaires 1 fois par mois
 - o Nous espérons reprendre les repas spéciaux (repas des familles, pique-niques...)
- Des repas à thème avec pour fil rouge, les pays d'Europe. Cette année, nous avons déjà fait 2 repas sur ce thème :
 - o Repas italien
 - o Repas grec
- Nous avons aussi organisé un repas réunionnais avec Nadia
- Pour les familles, les menus sont désormais sur notre site internet.
- Et bientôt, ils seront disponibles sur les télévisions dans les chambres.

6) Les repas / temps d'échanges

Nous avons mis en place un cahier d'échange entre les étages et la cuisine pour transmettre les remarques sur les repas afin d'améliorer le service pour les prochaines fois.

- **Petit déjeuner** : bien
- **Déjeuner**
 - o Trop de plats en sauce
 - Réponse : quand il n'y a pas de sauce, les résidents ont du mal à manger. Et la sauce permet d'enrichir les plats.
 - Cependant, il faut demander aux ASH si vous ne souhaitez pas de sauce
 - o Des demandes :
 - Problème avec la cuisson d'un rôti : Nous avons vu le problème
 - Les steaks hachés sont trop secs : nous sommes obligés de les cuire pour des raisons de sécurités sanitaires. Nous allons essayer des steaks à hamburger qui sont moins secs.
- **Dîner** :
 - o Davantage de soupe en quantité
 - o Laitages : bien. Les riz au lait et semoule sont très appréciés

7) Divers

- **Les résidents souhaitent** :
 - o Moules-frites : Seront proposées en saison
 - o Couscous
 - o Poursuivre les fruits comme les kiwis
- **Les résidents ne souhaitent plus : 0**

Fin de la réunion : 15h30
Goûter

THOMAS Gilles