

l'anap

agence nationale de
la performance sanitaire
et médico-sociale

Pôle logistique Thématique Restauration

Les productions à ne pas manquer!
Les travaux en cours

Juillet 2023

Présentation de vos interlocuteurs (métiers & animations)



Emeline Flinois
Directrice

Animateurs
du réseau
Logistique



Alexandre LAURENT

Equipe ANAP d'experts logistique



Jamel MAHCER

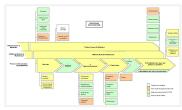


Lucile BATTAIS



Franck CAUPIN

PATRIMOINE DE L'ANAP : FONCTION REPAS ET RESTAURATION RESPONSABLE



<https://anap.fr/s/article/loistique-publication-2468>



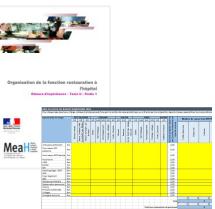
- **Guide de bonnes pratiques - Organisation de la restauration à l'hôpital**

Ce guide présente les bonnes pratiques identifiées au sein de 8 établissements de santé engagés dans l'amélioration de leur fonction restauration. <https://anap.fr/s/article/loistique-publication-2522>



- **Outil d'amélioration de la fonction « nutrition-alimentation » en service de soins**

SUIVTACH permet d'analyser et de réorganiser les tâches en service de soins (évaluation des tâches et de leur quotité de temps, planning, etc.). <https://anap.fr/s/article/gestion-des-lits-publication-2433>



- **Kit d'outils d'aide à la décision pour les projets de coopération entre établissements**

MELOG-Repas est un kit d'outil d'aide à la décision qui facilite l'exploration de nouvelles solutions organisationnelles, plus particulièrement dans le contexte de projets de coopération (process, budget, volumes de repas, etc.). <https://anap.fr/s/article/pharma-bio-ste-publication-2507>



- **Autodiagnostic en ligne et kit d'outil de Restauration Responsable**

Maison Gourmande et Responsable et l'ANAP proposent un autodiagnostic afin d'établir un état des lieux de maturité en matière de restauration responsable sous l'angle du gaspillage alimentaire, de la nutrition et de la satisfaction des résidents.

<https://anap.fr/s/article/rse-publication-2832>

D'autres outils sont proposés par la démarche globale MGR.

<https://www.maison-gourmande-responsable.org/outil-gaspillage.html>



PROGRAMME DE TRAVAIL

Exemples d'accompagnement réalisés :

- **Outil de dimensionnement organisationnel et surfacique d'une unité de restauration**
 - Mise en œuvre d'un guide d'aide au dimensionnement surfacique nécessaire aux porteurs de projet et futurs maîtres d'ouvrage
- **Planification écologique du Système de Santé**
 - Alimentation durable : Expérimentation les Lundis verts à l'hôpital (*lancement janvier 2024*)
- **Enquête nationale Logistique de soins**
 - Fonction restauration en service de soins inclus dans l'étude (*résultats septembre 2023*)