

De quoi parle-t-on aujourd’hui ?

**La Restauration collective dans les
Établissements Hospitaliers**

Typologie des Etablissements

Secteur public	
CHR/CHU	
CH anciens hôpitaux locaux	≈ 1 300
CH hors anciens hôpitaux locaux	
CH spécialisés en psychiatrie	
Établissements de SLD	
Autres établissements publics	
Secteur privé non lucratif	
Centres lutte contre le cancer	
Établissements de Soins courte durée	
Établissements de soins de Suite	≈ 650
Établissements de Soins longue durée	
Autres établissements à but non lucratif	
Secteur privé à but lucratif	
Établissements de Soins courte durée	
Établissements de soins de Suite	≈ 1 000
Établissements de lutte maladies mentales	
Établissements de Soins longue durée	
Autres	

Typologie des Restaurations

PATIENTS		PERSONNELS
Nombre de lits et places	470 000	Personnel hospitalier
Nombre de repas/jour + (y compris hôpital de jour)	1 100 000	Nombre de repas/jour (Estimation 85%)
+ Petits-déjeuners & collation / jour	940 000	Nombre annuel de repas « personnel » à l'hôpital
Nombre annuel de repas « patients » à l'hôpital	440 000 000	350 000 000

Soit ≈ 750 repas/j./site
y compris le personnel

365 jours / an

Diversité des
Etablissements

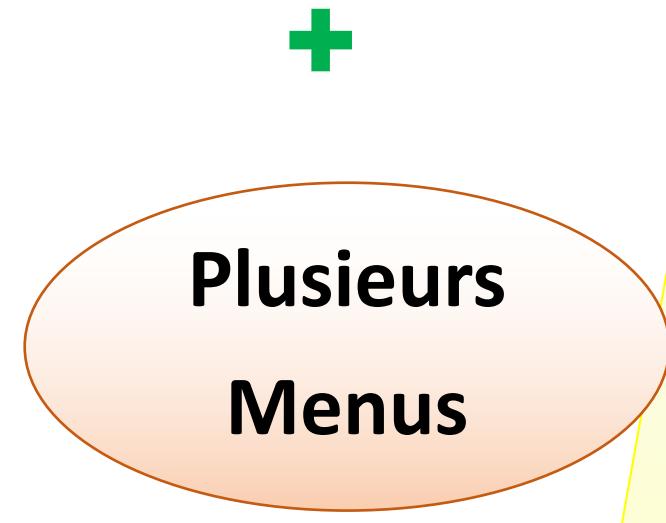


Diversité des
Statuts des
Gestionnaires



Diversité des
Organisations
techniques de la
Restauration





Déclinaisons multiples

- apports iodés,
- apport fibres,
- plats protéiques,
- plats enfants, ...

Textures modifiées

Manger main + ...

**Très grande hétérogénéité
des situations technico-administratives
de la Restauration en Hôpital**

Service public en Gestion directe

Le Personnel du Gestionnaire assure la fabrication intégrale des repas

85%

Service public en Prestation de service 1

Personnel d'un prestataire externe (chef ou équipe) qui produit les repas dans les locaux du Gestionnaire

Statut public

Service public en Prestation de service 2

Personnel d'un prestataire externe qui produit les repas et les livre au Gestionnaire

Service public en Concession (ou DSP)

Personnel d'un opérateur externe qui assure la gestion complète du service

Statut privé

Service en Gestion intégrée

Salariés du gestionnaire assurant tout ou partie du service de restauration

Service avec Contrat de gestion

Prestataire privé assurant au lieu et place du gestionnaire tout ou partie du service de restauration

Qui fait quoi sous Statut public ?

	Actions	Gestion directe	Marché de Prestation	Gestion concédée
Qui décide ?	<i>du mode de gestion ?</i>			<i>Sans objet</i>
	<i>du tarif?</i>		<i>Autorité organisatrice</i>	<i>Autorité organisatrice</i>
	<i>des menus ?</i>			
	<i>des appros ? Selon CC*</i>		<i>Prestataire selon CC*</i>	
Qui achète ?	<i>les appros ?</i>	<i>Autorité organisatrice</i>	<i>Société de restauration</i>	<i>Société de restauration</i>
Qui rend compte ?	<i>du service ?</i>			<i>Société de restauration*</i>
	<i>des tarifs ?</i>		<i>Autorité organisatrice</i>	<i>Autorité organisatrice</i>
	<i>de la loi EGALIM</i>			<i>Autorité organisatrice*</i>

* CC = Cahier des Charges

* Rapport annuel DSP

* Elle peut demander à la SRC de faire la saisie des données

Qui fait quoi sous Statut privé ?

	Actions	Gestion intégrée	Contrat de Gestion
Qui décide ?	<i>du mode de gestion ?</i>	Autorité organisatrice privée	
	<i>des tarifs ?</i>	Autorité organisatrice privée	
	<i>des menus ?</i>	Autorité organisatrice privée & Prestataire privé	
	<i>des appros ?</i>	Autorité organisatrice privée	Prestataire privé
Qui achète ?	<i>les appros ?</i>	Autorité organisatrice privée	Prestataire privé
Qui rend compte ?	<i>du service ?</i>	Autorité organisatrice privée	Prestataire privé
	<i>des tarifs ?</i>	Autorité organisatrice privée	
	<i>de la loi EGALIM ?</i>	Autorité organisatrice privée*	

*

Elle peut demander au Prestataire de faire la saisie des données