

LE GRAND REPAS Edition 2021

Le CHRU participe une nouvelle fois au Grand Repas qu'il servira aux patients et aux professionnels qui fréquentent les restaurants des personnels.

Au vu des 4 500 repas servis par jour, le CHRU a dû apporter quelques adaptations au menu proposé par le Chef Christophe Hay, afin de garantir les approvisionnements et de garder une maîtrise des coûts, les patients et les convives des selfs dégusteront :

Œuf poché aux petits Paris
Paleron de bœuf confit à la moutarde
Trilogie de céréales et carottes
Chèvre frais
Crèmeux vanille butternut

LA FONCTION RESTAURATION AU CHRU

LE CHIFFRE

En 2020, la fonction restauration a servi **1 299 727 repas** aux patients et personnels (-13% par rapport à 2019).



UNE ATTENTION PARTICULIERE

Aux achats

- Coordination de la procédure UNIHA – Epicerie – Boissons pour un groupement de structures hospitalières
> Vigilance à limiter les perturbateurs endocriniens au sein des produits retenus.

A la qualité gustative et diversité des menus

- Renforcement du nombre de « repas à thème » dans les selfs et pour les patients

Economies d'énergie

- Mise en place des cuissons de nuit

A la qualité nutritionnelle des aliments

- Création de smoothies enrichis pour les patients
- Amélioration du menu « tendre » selon les recommandations de l'IDDSI.

Au respect des règles d'hygiène

- Sensibilisations régulières et formations à l'hygiène des mains pour tous les professionnels de la cuisine centrale.



En 2020, **renouvellement de la certification ISO 9001** obtenue en 2015, avec validation de l'extension du périmètre de certification dans les selfs.



Le CHRU est membre du dispositif MON RESTAU RESPONSABLE depuis 2019

L'objectif : faire de l'alimentation un axe de changements en matière de développement durable autour de 4 thématiques principales : **le bien être des convives**, **l'assiette responsable** (approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité), **les Eco-gestes** (lutte contre le gaspillage et réduction des déchets, économies d'eau et d'énergie, etc), **l'engagement social et territorial** (travail avec les acteurs locaux, amélioration des conditions sociales des équipes).

contact presse

Anne-Karen Nancey - CHRU de Tours
02 47 47 37 57 - ak.nancey@chu-tours.fr - www.chu-tours.fr