Psychiatrie St. Gall Nord, Wil:

Enfin – les plats sont à nouveau chauds!

Comme l'ancien système de distribution des plats commençait quelque peu à dater, les responsables de la cuisine de la Psychiatrie St. Gall Nord s'entendaient de plus en plus souvent reprocher que les repas et les plats n'étaient pas suffisamment chauds. Une solution à ce problème a désormais été trouvée grâce au concept Double Flow/Ergoserve de la maison Socamel, planifié et mis en place par les maisons Hupfer Schweiz AG et Steffen Gastro AG.

Texte: Thomas Bürgisser | Photos: Aniela Lea Schafroth et m.à.d.

« La psychiatrie demande du dialogue. Nous rendons ce dernier possible – grâce à des offres différenciées, une responsabilité spécialisée et le respect dû à l'être humain» constate la Psychiatrie St. Gall Nord sur son site web. Cette institution de droit public autonome du canton de St. Gall est leader du traitement d'adultes souffrant d'une maladie psychique en Suisse orientale – ce qui découle sans doute de cette conviction. Ainsi, l'institution s'oriente au niveau le plus récent de la science en ce qui concerne les thérapies et les soins et propose l'ensemble des possibilités thérapeutiques psychiatriques. L'institution traite chaque année environ 7000 personnes sur 4 sites. Alors qu'à St. Gall, Rorschach et Wattwil les patients sont avant tout encadrés à domicile, de manière ambulatoire ou avec des séjours d'un jour en clinique, la majeure partie des prestations de soins stationnaires est concentrée à Wil. C'est là que se trouvent différentes stations ambulatoires et cliniques journalières ainsi que la clinique en tant que telle avec les stations les plus diverses.

1000 repas tous les jours

En moyenne, les traitements stationnaires de la Psychiatrie St. Gall Nord durent de quatre à cinq semaines. Un plan de traitement individuel, adapté au patient, en constitue toujours l'élément central – que ce soit dans le cadre de thérapies de psychoses, de schizophrénie, de dépressions, de burn-out, de dépendances et de tant d'autres choses encore. Le plus souvent, ce plan de traitement comprend non seulement des thérapies individuelles ou en groupe ainsi que des mesures

Le chef de cuisine Ruedi Custer et son équipe préparent environ 1000 repas par jour, pour les patients et les résidents mais aussi pour le propre restaurant de l'institution et d'autres institutions externes.

à base de médicaments mais également des éléments contribuant à mettre en place une certaine structure journalière tels que des activités sportives, des activités d'occupation, de l'ergothérapie et de la thérapie du mouvement. «Il faut bien être conscient que les trois repas quotidiens fournissent également une certaine structure du quotidien et représentent des repères fixes dont on se réjouit. Par conséquent, l'offre gastronomique joue un rôle déterminant. Quant au respect porté à l'être humain, il signifie que ces repas doivent être variés et de toute première qualité, préparés sur la base de produits provenant si possible de la région, ce que garantit également notre label Culinarium» souligne Ruedi Custer, responsable depuis 27 ans de la restauration de la Psychiatrie St. Gall Nord. Environ 1000 repas par jour quittent la grande cuisine de Ruedi Custer et de son équipe à Wil – sans compter ceux préparés pour diverses manifestations telles que des fêtes du personnel, des assemblées organisées par des associations ou des séminaires qui se tiennent régulièrement dans la grande salle à manger comportant jusqu'à 250 places assises. La cuisine prépare les repas, entre autres, pour le restaurant qui accueille chaque jour environ 150 clients internes et externes – mais aussi pour une crèche d'enfants et pour le département stationnaire à St. Gall qui encadre environ 20 patients. Alors que les repas sont livrés là-bas dans des bacs GN, les 15 stations à Wil reçoivent les repas de leurs patients et résidents servis sur des plateaux. Le matin, il s'agit d'un buffet de petit déjeuner alors qu'à midi et le soir, trois menus et alternatives sont proposés de manière à répondre aux besoins les plus divers. Ces plats se commandent au minimum 24 heures à l'avance. «En cuisine, nous travaillons selon le principe Cook & Chill: la majeure partie des composantes de repas sont préparées la veille avant d'être refroidies à une température de deux degrés. Le lendemain, ces mêmes composantes sont disposées à froid sur les assiettes avant d'être régénérées dans les stations» explique Ruedi Custer à Pot-au-Feu.

L'union fait la force

Depuis le mois de mai 2019, la Psychiatrie St. Gall Nord mise sur un nouveau système de distribution de repas: l'ancien système avait presque 25 ans et ne permettait plus de fournir les prestations attendues. De plus en plus souvent, la cuisine s'entendait reprocher que les repas n'étaient pas assez chauds. En 2017 déjà, l'institution est donc partie à la recherche d'une nouvelle solution. Jessica Bräm, responsable projets exploitation et infrastructures dans le domaine de l'hôtellerie de la

La plupart des composantes de repas sont épluchées et préparées la veille. Après leur préparation, les mets sont réfrigérés à une température de deux degrés pour être stockés.

«La majeure partie des composantes de repas est préparée la veille avant d'être réfrigérée à une température de deux degrés. Le lendemain, ces composants de repas sont disposées sur les assiettes avant d'être régénérées dans les stations.»

Ruedi Custer, responsable de la restauration de la Psychiatrie St. Gall Nord

Psychiatrie St. Gall Nord: «Nous nous sommes pris très consciemment beaucoup de temps pour cela, avons discuté de plusieurs options et avons intégré les demandes de plusieurs parties à un appel d'offres détaillé.»
Après avoir testé cinq concepts en pratique, nous avons retenu le concept Double Flow/Ergoserve de la maison Socamel, proposé par les deux équipementiers spécialistes de la restauration Hupfer Schweiz AG de Sempach Station et Steffen Gastro AG de Gerlafingen qui ont soumis une offre correspondante. «Pour les projets de plus grande ampleur, nous collaborons souvent. En effet, c'est également plus simple pour le client s'il se voit tout proposer d'un seul et même fournisseur» explique Tobias Kofmel, directeur de la maison Hupfer Schweiz AG, la filiale suisse de la société allemande Hupfer Metallwerke GmbH & Co. KG spécialisée en technique pour cuisines industrielles et technique médicale. Quant à Beat Steffen, au bénéfice de plus de 30 ans d'expérience dans le secteur des cuisines industrielles professionnelles et des concepts de distribution de repas avec son entreprise Steffen Gastro AG, il précise à Pot-au-Feu: «Les clients profitent ainsi également du savoir-faire combiné de deux entreprises, une méthode de travail qui a une nouvelle fois fait ses preuves sous la forme d'une structure détaillée du concept après l'appel d'offres et d'une étroite collaboration de toutes les parties prenantes.»

Nombreux avantages

Au mois de mai 2019, le nouveau système de distribution de plats a été mis en place en l'intervalle de quelques jours:

- 1 tapis roulant destiné à la distribution des plats (9 mètres),
- 4 chariots de distribution de plats réfrigérés, grâce auxquels il est possible de maintenir la chaîne du froid également sur le tapis roulant,
- 34 chariots pour plateaux Ergoserve Senior de la marque Socamel avec une capacité de 30 plateaux pour le transport vers les stations,
- 17 stations d'arrimage Double Flow Senior de Socamel pour la régénération dans les stations,
- divers appareils d'empilage pour la distribution des plats et l'ensemble de la vaisselle en porcelaine correspondante.

Sur le tapis roulant destiné à la distribution des plats, les repas de midi sont désormais préparés à partir de 9h00 du matin alors que les repas du soir sont disposés sur les assiettes au cours de l'après-midi. Là déjà se présentent les avantages du concept Double Flow/Ergoserve de Socamel: grâce à la vaisselle en porcelaine de Schönwald sélectionnée par Steffen Gastro et Hupfer Schweiz, tous les éléments du repas trouvent leur place sur un plateau, de la salade jusqu'au dessert, en passant par le plat principal. Les deux zones climatiques aménagées dans les chariots Ergoserve

Sur le nouveau tapis roulant, les mets destinés aux patients et aux résidents sont directement disposés sur les plats.

«Chez nous, les clients profitent du savoir-faire combiné de deux entreprises.»

Beat Steffen, directeur de la maison Steffen Gastro AG

garantissent que les mets, en fonction de leur placement sur les plateaux, sont maintenus simultanément au froid, respectivement au chaud et qu'ils peuvent même être réchauffés en cas de besoin. Après leur chargement, les chariots sont transportés dans les stations et c'est là qu'intervient le prochain grand avantage. Alfons Meier, responsable des services de transport et de conciergerie de la Psychiatrie St. Gall Nord: «La technique de chauffage et de réfrigération n'est pas installée dans les chariots mais dans les éléments d'arrimage dans les stations, ce qui rend les chariots nettement plus légers et donc plus simples à manier.» De ce fait, ces chariots sont également plus avantageux, ajoute la responsable de projet Jessica Bräm. «Nous avons ainsi pu acquérir le double équipement et pouvons désormais laisser les chariots dans les stations pendant la nuit, ce qui nous permet surtout d'économiser le travail du soir en cuisine de nettoyage.»

Dans les services, l'équipe de transport raccorde les chariots aux stations d'arrimage de façon à poursuivre la réfrigération de l'espace intérieur. 55 minutes avant l'heure de service du repas qui peut se programmer de manière individualisée, la station d'arrimage lance automatiquement le programme de régénération et alimente la partie chaude en air chaud. La technologie à recyclage de l'air permet d'éviter que les aliments ne se ramollissent ou ne se sèchent. De plus, elle ne nécessite aucune vaisselle spéciale. Les stations d'arrimage sont par ailleurs intégrées à un réseau permettant de contrôler et de documenter, depuis la cuisine, la sécurité des aliments dans toutes les stations. Cette fonction «iServ» peut également être utilisée pour la surveillance technique et d'éventuelles réparations. Jessica Bräm souligne que de manière générale, le service technique assuré aura également été déterminant lors

La porcelaine a été précisément sélectionnée par les deux professionnels de la restauration Hupfer Schweiz AG et Steffen Gastro AG en fonction des besoins de la Psychiatrie St. Gall Nord, de manière à ce que toutes les composantes souhaitées trouvent leur place sur un plateau.

Un important point positif: la technique de chauffage et de réfrigération ne se trouve pas sur les chariots – qu'il est par ailleurs possible d'aménager de manière individualisée-, ce qui rend ces derniers plus légers et plus simples à manier.

Les stations d'arrimage auxquelles les chariots peuvent aisément être raccordés se trouvent dans les stations. La technologie de recyclage de l'air garantit ensuite que les plats soient tout d'abord réfrigérés avant d'être régénérés ponctuellement pour l'heure de service, respectivement maintenus au frais dans le deuxième compartiment.

Ils ont collaboré étroitement et intensément afin de trouver la meilleure solution. Depuis la gauche: Dominik Heizmann, responsable-adjoint de la restauration, Alfons Meier, responsable des services de transport et de conciergerie, Ruedi Custer, responsable de la restauration, Beat Steffen de la maison Steffen Gastro AG, Jessica Bräm, responsable projet de la Psychiatrie St. Gall Nord, et Tobias Kofmel, directeur de la maison Hupfer Schweiz AG.

de la prise de décision. Une décision que l'institution ne regrette pas. «Des conseils jusqu'aux instructions, en passant par l'installation – tout a merveilleusement bien fonctionné et le concept a d'ores et déjà largement fait ses preuves puisque nous recevons enfin à nouveau des réactions positives quant à la qualité de nos repas.»

Une conclusion qui réjouit bien entendu Tobias Kofmel, directeur de la maison Hupfer Schweiz AG: «Pour nous aussi, il ne s'agissait pas d'un projet habituel et ce dernier a montré que notre encadrement étroit, combiné aux produits de pointe de Socamel, est très apprécié de la clientèle.»

Pour en savoir davantage

Psychiatrie St. Gall Nord
Exploitation et infrastructur
Zürcherstrasse 30
9500 Wil SG
Tél. 071 913 11 11
info@psgn.ch
www.psgn.ch

igeho
16–20|11|19
Messe Basel
Halle 1.0 / Stand B110

Hupfer Schweiz AG
Industriestrasse 15
6203 Sempach Station
Tél. 041 462 72 52
info@hupfer-schweiz.ch
www.hupfer-schweiz.ch

Steffen Gastro AG
Bolacker 3
4563 Gerlafingen
Tél. 032 621 26 60
info@steffengastro.ch
www.steffengastro.ch