

DES SOLUTIONS POUR LA
DISTRIBUTION DE REPAS

Une restauration fiable pour les seniors et une aide pour le personnel soignant



Notre visite dans les
établissements de soins
Kirsch

HUPFER
we make work flow

Les exigences de la DISTRIBUTION DES REPAS EN MAISON DE RETRAITE

La distribution des repas en maison de retraite exige une grande flexibilité. Aucun résident ne se ressemble et chacun possède des exigences qui lui sont propres : les résidents les plus en forme insistent pour préparer leurs repas eux-mêmes, tandis que d'autres veulent qu'on leur serve des plats cuisinés dans la salle à manger. Les résidents très dépendants et alités doivent quant à eux recevoir tous leurs repas directement dans leur chambre.

Un système universel ne permet pas réagir avec suffisamment de souplesse à ces exigences très diverses en matière de distribution des repas dans les maisons de retraite. La flexibilité de ce service ne doit toutefois pas se faire au détriment de l'efficacité. Le personnel soignant doit consacrer le moins de temps possible à la distribution des repas.

LES DÉFIS

INDIVIDUEL Un système souple facilement manipulable qui répond aux différentes exigences.

PERSONNEL Aucune perte de temps pour le personnel soignant et facilité d'utilisation, même pour le personnel venant d'être formé.

PRÉSENTATION Présentation appétissante des aliments et portionnement correct, même lorsque les résidents ont le choix entre plusieurs plats.

MANIPULATION Des composants qui s'imbriquent parfaitement les uns dans les autres. La vaisselle doit également convenir aux personnes âgées.

TEMPÉRATURE Les températures chaudes et froides requises doivent être garanties.



DES SOLUTIONS OPTIMALES POUR LA LOGISTIQUE DE LA DISTRIBUTION DES PLATS

Quelques manipulations simples et une répartition claire des tâches sont nécessaires pour le portionnement, le maintien au chaud et au froid, la répartition ainsi que la distribution. La solution signée Hupfer pour les établissements de soins Kirsch : Dans la cuisine, le personnel de cuisine portionne les plats sur des assiettes et garde les aliments au chaud ou au froid dans le chariot de transport. Le personnel soignant transporte ensuite les chariots jusqu'à la salle de séjour et sert aux résidents le menu désiré sur un plateau. Le personnel soignant gagne ainsi beaucoup de temps et s'assure que tous les plats sont correctement préparés.

L'EFFICACITÉ COMPTE

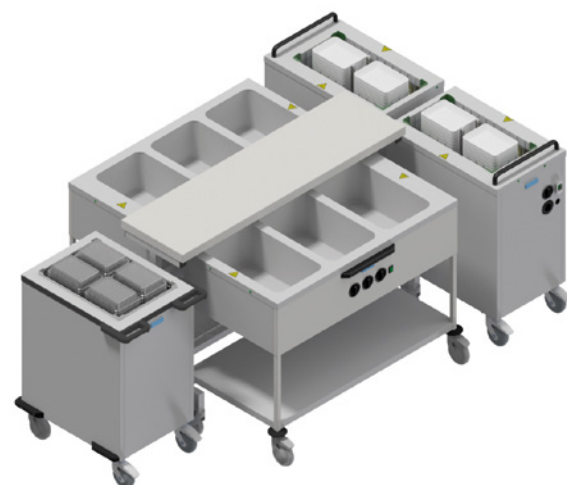
Deux plats au choix sont portionnés par seulement deux employés dans un espace très restreint. La coopération des produits Hupfer vise à assurer un déroulement rapide et sûr des étapes de travail récurrentes. La distribution des repas devient ainsi plus efficace et requiert moins de personnel.

DU PORTIONNEMENT À LA DISTRIBUTION: CHAQUE MOUVEMENT EST PARFAITEMENT COORDONNÉ



DISPOSITION OPTIMALE DE TOUS LES PRODUITS

La distribution des plats doit s'effectuer le plus rapidement possible. Seule une association optimale des appareils de rangement pour vaisselle norme porcelaine, des tables de portionnement et des chariots bain marie permet d'obtenir un tel résultat et d'assurer non seulement des processus de travail fluides, mais également d'éviter efficacement les « embouteillages » et les temps d'attente aux différentes étapes.



PROCESSUS DE TRAVAIL



PORTIONNEMENT ET RANGEMENT

Le portionnement a lieu exclusivement dans la cuisine et les tâches sont réparties de manière optimale : Chacun des deux employés s'occupe de l'un des deux menus. Un troisième employé, qui a auparavant pris les commandes dans les salles de séjour, place les assiettes dans l'ISOBOX®. La table de portionnement disposant d'un espace suffisant et les chariots bain marie avec commande située sur la face longitudinale sont parfaitement adaptés à ces opérations. Le résultat ? Un travail ergonomique sans mouvements inutiles,

MAINTIEN AU FROID OU AU CHAUD

Les aliments doivent rester exactement à la température correcte, même sur une plus longue période de temps et sur de plus grandes distances. L'ISOBOX® est parfaitement adaptée à cet usage : les compartiments sont soit préchauffés jusqu'à 90 °C par des modules de chauffage, ou pré-refroidis au moyen de plaques accumulatrices de froid ou de modules de refroidissement en option. L'isolation à double paroi des deux compartiments séparés offre aux employés la flexibilité nécessaire pour transporter les aliments jusqu'à la salle de séjour.



DISTRIBUTION ET SERVICE

puis une distribution rapide des plats par le personnel soignant. Cette tâche peut même être effectuée plus rapidement qu'avant grâce à des plateaux antidérapants sur lesquels la vaisselle norme porcelaine ainsi qu'un chariot de transport de repas fiable muni de poignées ergonomiques sur tous les côtés, de freins et de coins pare-chocs pour des mouvements fluides.



**NOS PRODUITS
EN ACTION**

www.hupfer.com/fr/kirsch



Informations techniques

230V

ISOBOX® Mobil Flex 2 / 30 37,5 AP

Pour le transport et la distribution d'aliments sur des plateaux Euro avec insertion longitudinale. Disponible avec plan de travail/galerie, plan de travail eutectique en association avec un module neutre ou, au choix, un module de refroidissement ou un module thermique.

- Réception flexible de modules
- 2 compartiments l'un à côté de l'autre

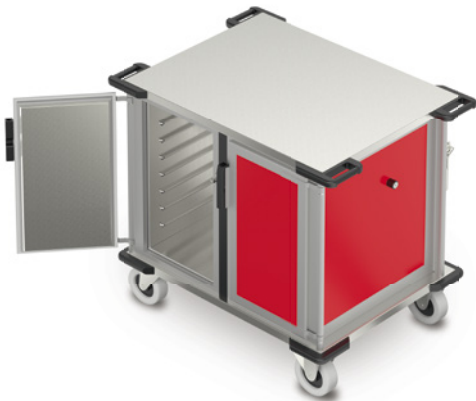


Table de portionnement mobile

adaptée à l'insertion de deux chariots bain marie.



Chariot bain marie chauffant

avec commande située sur la face longitudinale et hauteur de travail adaptée (850 mm) au portionnement.

- Avec élément de chauffage tubulaire
- 3 bacs
- Plage de température : 30 °C – 95 °C



Chariot niveau constant universel chauffant

pour chauffer les pièces de vaisselle.

- Élément de chauffage tubulaire avec circulation d'air
- Température max. de la vaisselle : 100 °C
- 2 tiges de guidage
- Jusqu'à 615 pièces de vaisselle



Chariot niveau constant pour couvercles norme en porcelaine

Chariot niveau constant universel fermé, équipé d'une plate-forme suspendue à des ressorts permettant d'accueillir des couvercles rectangulaires standard en plastique et en porcelaine.



« Dans une maison de retraite, la distribution des plats doit se dérouler sans encombre. Les processus sont rapides et les produits sont soumis à des sollicitations élevées. Les solutions Hupfer nous ont vraiment convaincus : les plats sont servis de manière attrayante, la température est toujours correcte, les appareils sont de haute qualité et stables. »

Ralf Kirsch (à droite), directeur

« J'ai été vraiment impressionné par la façon dont une distribution des plats intelligente peut diminuer le stress de notre personnel soignant. Grâce au système Hupfer, le travail principal reste dans la cuisine et l'ensemble de l'opération est bien plus rapide. »

Magnus Kirsch (à gauche), commanditaire

HUPFER RECOMMANDE



VAISSELLE NORME PORCELAINE, LE STANDARD FIABLE

Développée par Hupfer en 2011, la vaisselle norme porcelaine est une solution intelligente pour toutes les cuisines industrielles. La vaisselle rectangulaire utilise de manière optimale l'espace sur le plateau, ne requiert que très peu d'espace de stockage et est, grâce à son bord haut, également très facile à manipuler par les personnes âgées.

À recommander: Savoir-faire et expérience de nos experts

Nous vous conseillerons avec plaisir !

Remis par

Hupfer
11 B Rue du Ried · 67720 Weyersheim · France
Tél. : + 33 (0) 3 88 51 73 43
info@hupfer.com · www.hupfer.com

CY 10/19 PT 10/19 © Hupfer® 2019. Toutes les indications / dimensions sont approximatives. Sous réserve de modifications techniques.
Toute duplication, même partielle, n'est possible qu'après autorisation. Concept et mise en page : Cyrano. Gute Kommunikation, Münster.

HUPFER
we make work flow