



PROJET LOGISTIQUE 2020 > 2024





SOMMAIRE ● ●

INTRODUCTION..... P.4

OBSERVATIONS..... P.5

CHIFFRES CLÉS..... P.6

FICHES ACTIONS..... P.8

 **AXE 1..... P.8**

 **AXE 2..... P.10**

 **AXE 3..... P.12**

● ● INTRODUCTION

Le Centre Hospitalier Charles Perrens établit son Projet d'établissement pour les années 2020-2024. Il est notamment composé du Projet médical, du Projet de soins, du Schéma directeur immobilier et du Projet logistique. Ce dernier a pour objectif de proposer une organisation adaptée aux évolutions à venir de l'offre de soins. Il s'intègre dans les orientations stratégiques de l'établissement en fixant un calendrier prévisionnel de réorganisation des services et de développement des projets.

L'élaboration du Projet logistique a réuni une vingtaine de participants, représentant les unités de soins, les services logistiques et administratifs. Il a été piloté par le Directeur de la Logistique, des Achats, du Développement Durable, de la Culture et de la Communication, en binôme avec le Directeur des soins.

3 axes de travail ont été identifiés par les pilotes du projet : Restauration et alimentation, Équipement et investissement et Prise en charge et accueil du patient. Chaque groupe de travail s'est réuni 4 fois et une réunion plénière finale a permis de valider le projet dans son intégralité.

Le Projet logistique a été pensé pour répondre aux besoins des utilisateurs (patients, unités de soins). Il a donc été élaboré après avoir recensé les problématiques et propositions des cadres supérieurs de santé sur les 3 thématiques identifiées. Des propositions d'action ont été travaillées après avoir réalisé ce diagnostic initial. Le comité de pilotage s'assurera de la réalisation des actions sur la période du projet d'établissement.

Ce document a vocation à synthétiser les enjeux et les actions proposées par le Projet logistique, ainsi qu'à décrire leur intérêt dans le cadre du projet d'établissement.

OBSERVATIONS

Il est ressorti des groupes de travail que les organisations soignantes et logistiques sont fortement interdépendantes. Si le processus logistique répond globalement aux besoins des unités de soins, une meilleure communication et une connaissance réciproque des fonctionnements des services permettrait de fluidifier les circuits.

AXE 1 - RESTAURATION ET ALIMENTATION : une enquête de restauration a permis de montrer que la prestation alimentaire est de bonne qualité. Les patients ont attribué une note moyenne de 7,3/10 sur l'ensemble de la prestation. Il sera néanmoins nécessaire de moderniser les menus et de proposer régulièrement des animations pour les patients. L'objectif central de la restauration est de proposer des menus au goût des patients et qui répondent aux recommandations diététiques et aux restrictions alimentaires individuelles.

Par ailleurs, l'établissement s'est engagé dans une démarche de développement durable très active. L'ensemble des actions préconisées doivent donc prendre en compte ces enjeux. Le gaspillage alimentaire et le recyclage des ustensiles seront des actions prioritaires dans le Projet logistique.

AXE 2 – ÉQUIPEMENT ET INVESTISSEMENT : le groupe de travail a mis en avant la nécessité d'aller plus régulièrement au sein des unités de soins pour réaliser des achats adaptés.

L'interface entre les unités de soins et le magasin central doit aussi faire l'objet d'une attention particulière. En effet, la disponibilité et la liste des produits (linge, dotations alimentaires, produits d'hygiène...) est méconnue par les agents.

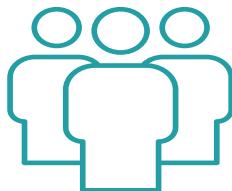
AXE 3 – PRISE EN CHARGE ET ACCUEIL DU PATIENT : la politique de l'établissement vise à renforcer les coopérations avec les établissements du département. Cette politique médicale tend à augmenter le nombre de transports sanitaires à la charge du Centre Hospitalier Charles Perrons. Ces derniers doivent donc être optimisés pour répondre aux demandes des services.

Les conditions hôtelières sont satisfaisantes, bien qu'hétérogènes selon les bâtiments. Le schéma directeur immobilier rénove ou reconstruit l'ensemble des unités vétustes, ce qui améliorera le confort global.

Enfin, le dynamisme de la politique sportive et culturelle permet de proposer aux patients un choix varié d'activités. Une meilleure articulation entre ces deux politiques permettrait d'offrir en continu des activités adaptées aux demandes des patients.

● ● EN CHIFFRES

EFFECTIF

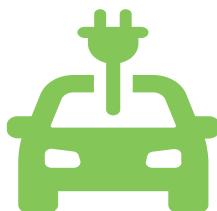


88.4 AGENTS ETP

124 VÉHICULES



2 AMBULANCES

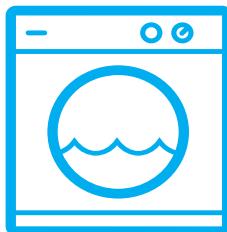


32 VOITURES
ELECTRIQUES



90 VÉHICULES
THERMIQUES

BLANCHISSERIE



391 TONNES
DE LINGES LAVÉS



RESTAURATION



420 607
REPAS PATIENTS



74 712
REPAS AGENTS

GESTION ÉCONOMIQUE



2 256 M²
DE STOCKAGE



848
FOURNISSEURS



103
MARCHÉ PUBLICS



360.61 K€
D'ACHAT D'ÉQUIPEMENTS



AXE 1 : RESTAURATION ET ALIMENTATION

Améliorer la prestation patient

Des ajustements et améliorations aux menus existants ont été identifiés par le groupe de travail, en lien avec l'enquête de satisfaction conduite en 2019. L'Unité Centrale de Production Culinaire (UCPC) devra notamment retravailler le mode de cuisson de certains aliments (poisson), diversifier les pains dans un cycle de menus et réaliser plus de desserts « faits maison ».

La prestation doit être modernisée, en introduisant notamment des plats issus des tendances culinaires contemporaines (buddha bowls, poke, salades de légumineuses...).

Le mode de consommation alimentaire peut être adapté aux convives, selon leur âge et leur niveau d'autonomie. Le manger-main pourra ainsi être mis en place pour les patients de psychiatrie

infanto-juvénile ou hospitalisés dans les unités de réhabilitation psychosociale.

Un important travail de redéfinition des dotations alimentaires doit également être effectué. Celles-ci doivent être revues à la fois dans leur contenu et dans les quantités livrées.

Le CH Charles Perrens devra également appliquer les dispositions de la loi Egalim en 2021, en mettant en place des circuits d'approvisionnement courts, locaux et bio. L'amélioration des approvisionnements doit être menée parallèlement à des modifications des recettes et des modes opératoires en cuisine, afin de conserver les propriétés et la qualité des aliments.





Garantir une production au plus juste des besoins

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu économique, écologique et sociétal. Cela nécessite de pouvoir quantifier et analyser l'origine du gaspillage alimentaire (quantités trop importantes, saisonnalité du menu, aversion pour les ingrédients) grâce à un système de poubelle-balance. Un objectif chiffré de réduction du gaspillage alimentaire sera déterminé avec l'ensemble des acteurs intervenant dans le processus.

Par ailleurs, la production alimentaire doit être calibré au plus proche des besoins afin d'éviter les repas inutiles ou inadaptés en raison de leur texture ou de leur régime. Un objectif de 2% de surproduction a été fixé pour 2019, puis 1,5% en 2020.

Pour gagner plus de souplesse et de réactivité, l'organisation de l'UCPC doit évoluer. La production doit être réalisée au plus proche de la consommation et non 4 jours avant.

Par ailleurs, l'UCPC devra s'engager dans une démarche de labellisation « éco-responsable » afin de structurer la politique de réduction du gaspillage alimentaire.





AXE 2 : ÉQUIPEMENTS ET INVESTISSEMENT

Professionaliser la gestion des stocks pour faciliter les circuits logistiques

Afin de proposer aux unités une politique proactive d'achat et d'équipement, il est nécessaire de réaliser un inventaire informatisé exhaustif du mobilier. Le chargé d'inventaire sera informé des projets de travaux et de déménagements afin de proposer la mise à disposition de mobilier existant ou le rachat d'éléments nouveaux.

De la même façon, un recensement exhaustif des dispositifs médicaux et des équipements de travail adaptés pour les agents (dans le cadre de la prévention des risques ou du matériel adapté à certaines restrictions médicales) permettra d'améliorer les circuits logistiques.

Pour faciliter le travail de commande et de demandes d'achat des unités, un catalogue des produits disponibles va être élaboré. Il sera organisé par catégorie (produits hôteliers, médicaux...) mentionnant leur disponibilité, et faisant apparaître les fiches techniques et cas d'usage. Le service communication sera mobilisé pour réaliser un catalogue lisible et didactique.

Pour éviter les ruptures de stock ou les surstockage et perte de produits, le CH Charles Perrens souhaite investir dans des solutions logicielles performantes. Ces dernières auront vocation à professionnaliser la gestion de stocks et à faciliter les analyses de consommation pour le service Achat.

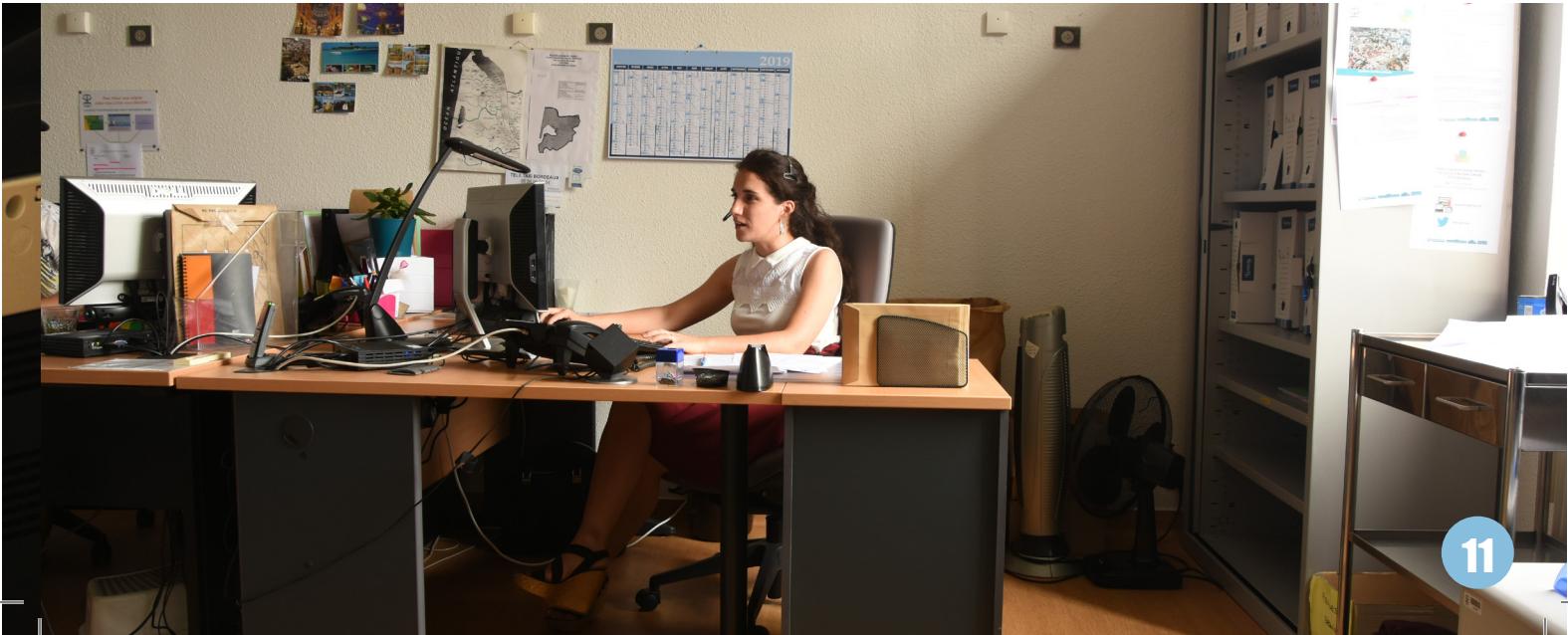




Structurer un plan d'investissement dédié à l'innovation

L'innovation industrielle permet d'offrir des solutions techniques adaptées aux problématiques rencontrées par le CH Charles Perrens dans l'organisation et la réalisation de ses missions. Ces innovations peuvent concerner les outils de travail (équipements, machines), les solutions logicielles et technologiques (géolocalisation, deep learning).

Le prix élevé de ces outils de pointe doit inviter le CH Charles Perrens à être dans une démarche de veille et de sourcing permanente afin de se proposer comme établissement pilote. L'établissement pourra ainsi bénéficier à moindre coût de solutions innovantes. Une étude détaillée de chaque expérimentation permettra d'inscrire ou non un nouvel équipement innovant dans le plan d'investissement pluri-annuel.





AXE 3 : PRISE EN CHARGE ET ACCUEIL DU PATIENT

Optimiser l'organisation des transports sanitaires

Le service transports sanitaires doit optimiser la gestion de la flotte ainsi que son organisation afin d'internaliser autant de déplacements que possible. Une plateforme ou un logiciel de régulation devra être acquis en 2020 pour optimiser l'utilisation des ressources humaines et matérielles du service.

Systematiser et formaliser le suivi des prestataires extérieurs

La présence sur site de prestataires extérieurs (entretien, logistique, travaux, transports sanitaires...) doit être un sujet de vigilance pour les cadres des unités. En effet, l'établissement est garant du respect de la confidentialité des données du patient, et de la qualité de sa prise en charge. Le faible contact entre les prestataires extérieurs, notamment pour l'entretien, et l'équipe de l'unité peut entraîner des pertes de qualité dans les interventions.

Ainsi, face au non-respect de bonnes pratiques ou des cahiers des charges des prestataires extérieurs, il est nécessaire d'intervenir immédiatement auprès du cadre concerné (responsable hôtelière, responsable pôle logistique...) pour reprendre les attendus et appliquer des pénalités financières.



Ce suivi et cette formalisation de réponse nécessitent la mise en place de documents de traçabilité des interventions qui soient complétés de façon commentée et adaptée à la situation observée. Ensuite, il revient au Directeur concerné d'appliquer les pénalités financières prévues dans le cadre du marché.



Mener une réflexion sur les accompagnements à l'extérieur des soignants

La question des mobilisations d'agents à l'extérieur a été posée (activités culturelles, sportives, rendez-vous médicaux, transferts et subsistances). Au sein du périmètre de la DLADDCC, le projet culturel va intégrer cette donnée et proposer des actions pour répondre à la difficulté des unités à se déplacer pour accompagner les patients.

Pour la mise en place d'une politique plus globale, il convient de mener une réflexion avec la DRH et la Direction des soins dans le cadre de leurs projets, afin d'acter ce qui sera mis en place. A titre d'exemple, certains établissements ont fait le choix de recourir à des pools internes d'accompagnement, des agents de convivialité ou des services civiques pour réaliser ces missions.







© Crédit photo Centre Hospitalier Charles perrens

CENTRE HOSPITALIER CHARLES PERRENS
121 RUE DE LA BÉCHADE CS81285
33076 BORDEAUX

TÉL : 05.56.56.34.34

Courriel : centre-hospitalier@ch-perrens.fr



www.ch-perrens.fr



**Centre Hospitalier
Charles Perrens**



@ch_perrens



ch_charles_perrens



**Centre Hospitalier
Charles Perrens**