

# Le CHU de Besançon s'offre le nouveau stockage antibactérien !



La direction de la restauration du CHU de Besançon intègre en son sein des compétences pluridisciplinaires, ce qui lui permet d'évaluer des matériels innovants sous une approche globale. Elle intègre naturellement le coût d'investissement initial, mais aussi le bénéfice à l'utilisation et donc le retour sur investissement.

ment dans toutes ses dimensions. D'une capacité d'accueil de 1 291 lits, le CHU réalise quotidiennement 5 000 repas pour les patients et le personnel. Sa cuisine centrale alimente 3 centres relais. Elle travaille en liaison froide. Jusque-là, le conditionnement des préparations froides était réalisé en plaques gastro avec couvercles qui étaient ensuite transportées sur navettes isothermes. C'est en juillet 2010 que le service de la restauration coordonné par Henri Goguey décide de tester le nouveau bac antibactérien Gilac. Il opte pour deux modèles : le bac 600 x 400 mm d'une capacité de 25 l et 55 l sur contenus bruts de faible densité d'une part, le 400 x 300 mm d'une capacité de 12 l et 15 l sur contenus bruts, à risque, crudités râpées, et/ou assaisonnés et préparés à J-1 d'autre part.

De juillet 2010 à janvier 2011, le CHU de Besançon a testé le nouveau bac antibactérien Gilactiv sur toutes ses préparations froides. Un matériel désormais adopté par les équipes qui ne voudraient pour rien au monde revenir à l'ancien mode de stockage et de manutention... Reportage.



## UN CONCEPT ANTIBACTÉRIEN RASSURANT

« Le concept est rassurant », déclare Henri Goguey, responsable de la restauration. Et d'ajouter : « En effet, le transport sécurisé des aliments sensibles, avec couvercles couvrants, permet d'assurer la sécurité alimentaire des contenus en associant l'utilisation des bacs à des protocoles de lavage assurant la décontamination. » Une solution qui permet aussi de limiter les risques de contamination croisée en réservant ces contenants aux entrées et desserts. L'efficacité antibactérienne a pu être vérifiée par des tests de surface réalisés sur les contenants, validant ainsi la pertinence de cette solution.

## LA GESTION DES EXPÉDITIONS ET DES RETOURS SIMPLIFIÉE

Autre apport du concept Gilactiv : la simplification de la gestion des expéditions et des retours de bacs grâce à l'utilisation de codes couleur pour identifier en un clin d'œil les lieux de destination. Sans oublier l'étiquette IML surmoulée (indestructible) qui remplace l'étiquette adhésive. Pour une traçabilité à toute épreuve, elle permet de suivre le produit en précisant la date de préparation, la D.L.C., la température de conservation et enfin le poids du contenu.

## DES BÉNÉFICES EN TERMES D'ORGANISATION

« Le gain de temps sur les préparations froides - disponibilité en envoi et retour des contenants - est important », explique Jacky Audebert, responsable de la distribution et de l'allotissement. La manipulation, elle, est facilitée par l'ergonomie des bacs qui équivalent chacun à 3 plaques gastro. Donc plus de besoin d'échelles ! « Nous apprécions aussi le fait que les bacs soient utilisables sur des socles standards de 600 x 400. » Enfin, le contrôle du poids des contenus est simplifié grâce à l'utilisation beaucoup plus facile de la balance. Côté environnement, on limite ainsi le volume de déchets en supprimant purement et simplement l'utilisation des barquettes à usage unique.

SERVICE CONSOMMATEUR GILAC

**N° Azur 0 810 16 07 31**

PRIX APPEL LOCAL

## LA GAMME GILACTIV

Avec la gamme de bacs Gilactiv développée par Gilac, les professionnels de la restauration collective possèdent désormais un outil permettant de simplifier le déploiement d'une démarche HACCP lors des phases de stockage et de manutention. Le plus produit ? C'est l'utilisation des sels d'argent associés à une matrice spécifique qui, grâce à leurs propriétés biocides, assurent la destruction des bactéries au contact du bac. L'efficacité antibactérienne a été prouvée sur un large spectre de germes - notamment sur les souches proposées par le règlement européen 2073/2005/EC : E.Coli, Staphylocoque Doré, Salmonelle, Listéria, etc. - et pour une durée de deux ans\*. Les bacs sont disponibles en 5 volumes avec couvercles et en 3 couleurs.

\*A partir de la date d'expédition du produit



**Gilac**  
PROFESSIONNEL