



## ZOOM n°6 sous les masques !

*Comment les professionnels vivent la crise sanitaire liée au COVID-19 ?*

*Quels sont les impacts dans l'organisation de leur travail ?*

Deux fois par semaine, nous vous proposons l'interview de professionnels du CHDB, l'occasion de lever le masque sur la gestion de cette crise à différents postes de l'hôpital !



**Marielle SATTLER**

Responsable de l'UCP

**« Pour nous, l'essentiel est que les patients et résidents aient un repas fait maison à déguster chaque jour ».**

*« La Cuisine centrale rencontre actuellement des **difficultés par rapport aux fournisseurs**. L'équipe doit s'adapter à leurs disponibilités, l'allongement des délais de livraison, aux ruptures de stock, aux dates limites de consommation des produits, ... Les menus sont revus régulièrement. Pour les cuisiniers, cette situation n'est pas évidente car pour une même production, il faut parfois cuisiner deux produits différents car nous n'avons pas forcément la quantité nécessaire pour l'ensemble des repas à réaliser.*

*En cette période de crise, **nous avons eu la chance d'avoir beaucoup de denrées alimentaires offertes**. Pour Pâques, nous avons réalisé un cocktail maison avec des fraises et du jus de pomme offerts pour les patients, les résidents et les professionnels en poste. Depuis le début du confinement, l'Association Vivre Nord Alsace nous offre 280 repas provenant d'un traiteur local, pour les agents qui travaillent le dimanche. Il faut certes les allotir et les répartir dans tous les services, mais si cela peut faire plaisir, tant mieux ! ».*



**Frédéric BOURDIN**

Cuisinier

« Nous avons eu du **renfort de provenant de la ville de Bischwiller**. A la cuisine, une personne est affectée au secteur froid ».

« La crise n'a pas véritablement modifié nos pratiques de cuisine, sauf lorsque l'on ne reçoit pas toutes les livraisons en temps et en heure. A ce moment-là, il faut s'adapter ! **On essaie toujours de respecter ce qu'il y a au menu.**

Au niveau de l'hygiène, il n'y a pas de changement particulier. Depuis toujours en cuisine, nous avons des protocoles précis à suivre : **lavage régulier des mains, port de la charlotte et des gants, port du masque dans le secteur hachage...** ».



L'équipe de la Cuisine centrale a également contribué à la mise en place des **gestes barrières, du respect des règles d'hygiène et de distanciation sociale au self**. Désormais, les plateaux sont préparés en amont (verre, couverts, serviette). Les agents respectent la limite d'un mètre de distance dans la file d'attente. Les tables et chaises sont espacées. Il n'y a plus de buffet salade en self service et l'ensemble des crudités, desserts et fromages sont emballés et présentés sur assiette individuelle.

