



***Le service traiteur :
une innovation dynamique sur le
management des équipes***



Catherine DIALLO,
Ingénieur Blanchisserie-Restaurant,
CHU Reims



Association Nationale des Responsables
des Transports et de la Logistique à l'Hôpital

www.artlh.fr

**33^{èmes} Journées d'Etudes
et de Formation**

Transports et Logistique :
Innovation et bien-être pour le patient



*Le service traiteur : une innovation
dynamique sur le management des
équipes de restauration (Grand Est)*



CHU de REIMS





- Comment convaincre la direction et le personnel?
- Motivation d'équipe
- Création du groupe de travail
- L'organisation, la mise en œuvre
- La communication, le suivi
- Les apports



13 et 14 juin 2019 / Saint Lô



POURQUOI,
POURQUOI,
POURQUOI ?



Un service traiteur ?

- Faire autre chose
- Valoriser l'équipe de Restauration
- Heures supplémentaires
- Bénéfices pour le CHU et le service de restauration



13 et 14 juin 2019 / Saint Lô





Comment convaincre la Direction et le personnel?



#40927156



13 et 14 juin 2019 / Saint Lô



Création du groupe de travail

La procédure



La charte



13 et 14 juin 2019 / Saint Lô



L'organisation, la mise en œuvre

La carte traiteur [Carte traiteur du CHU.pdf](#)



13 et 14 juin 2019 / Saint Lô



Les résultats



13 et 14 juin 2019 / Saint Lô



Les actions similaires

Le kit ambulatoire



13 et 14 juin 2019 / Saint Lô



Les actions similaires

Les ateliers



13 et 14 juin 2019 / Saint Lô



Les actions similaires

L'atelier sucre : la cathédrale



13 et 14 juin 2019 / Saint Lô



Les actions similaires / les ateliers / les animations

Les pommes



nt Lô

Halloween





Le chocolat



13 et 14 juin 2019 / Saint Lô





ARTLH

13 et 14 juin 2019 / Saint Lô



Tout pour un sourire



13 et 14 juin 2019 / Saint Lô

