

Focus

Les outils numériques mobiles pour votre résidence

Les maisons de retraite commencent à surfer sur la vague des tablettes numériques. Elles sécurisent la prise de commande des repas et optimisent la gestion des plans de soins au chevet des résidents. Des programmes spécialement conçus pour les populations de seniors en font des outils ludiques de stimulation. Etat de l'art et retour d'expérience

Tablettes hôtelières

Le bon plateau au bon patient

La maison de santé Marie-Galène, en Gironde, vient d'adopter une nouvelle solution mobile pour gérer les commandes de repas au chevet des patients. Un bond technologique pour une prise en charge diététique de meilleure qualité.

« L'alimentation est un soin dans notre maison », annonce d'emblée Rémy Bironneau, adjoint de Direction chargé des prestations hôtelières et logistiques dans l'établissement Marie-Galène, situé dans le quartier résidentiel Caudéran à Bordeaux. Chaque jour, une centaine de repas est servie aux patients des services de Soins de Suite et de Réadaptation (SSR) et Soins Palliatifs. Ces patients, âgés en moyenne de 78 ans, présentent des polyopathologies qui demandent une prise en charge spécifique par la diététicienne de l'établissement. Or certains plateaux livrés se révèlent quelquefois non conformes à la commande, alors que les aides-soignantes consacrent beaucoup de temps à la prise de commandes. « Nous étions à la recherche d'une solution qui permette une meilleure transmission des commandes, tout en mobilisant moins nos équipes », résume Rémy Bironneau.

Meilleure assistance des soignants au lit des patients

Le choix de l'établissement s'est porté sur FSI et son nouvel outil de prise de commande au chevet des patients. Marie-Galène s'est dotée de cinq tablettes de 7 pouces équipées du logiciel de commande de repas et de gestion nutritionnelle Webrest. « Cette configuration a immédiatement généré une amélioration du workflow des patients et du travail des soignants », observe l'adjoint de Direction. Dès l'arrivée des patients en soins de suite et de réadaptation, un profil individuel est automatiquement créé grâce à la collecte des préférences alimentaires, aversions, allergies et régimes spécifiques. La prise de commande sur tablette au chevet des patients permet également de prendre en compte les suppléments, les repas spéciaux pour les accompagnants ou encore les collations à la demande. « Ensuite, les informations

saisies par les médecins dans le dossier informatisé de chaque patient sont automatiquement intégrées aux commandes de repas grâce à la liaison avec notre logiciel de prescription médicale », se félicite Rémy Bironneau. Un choix de plateaux-repas est disponible à partir d'une simple navigation sur la tablette numérique.



Prise de commande repas Marie-Galène.

Gestion performante de l'organisation des menus

Si le service diététique et hôtelier a incontestablement gagné en qualité, l'optimisation des coûts de la restauration n'est pas en reste. « La gestion des absences des patients étant rapidement inscrites sur les tablettes, les modules récapitulatifs permettent de mieux anticiper les modifications de commande des repas, d'une semaine à l'autre », fait observer Rémy Bironneau. L'adjoint de Direction compte d'ailleurs mettre à profit ce nouvel outil pour valoriser sous forme de compostage les déchets organiques issus de la restauration.

Nathalie Gnory



Rémy Bironneau, adjoint de Direction chargé des prestations hôtelières et logistiques