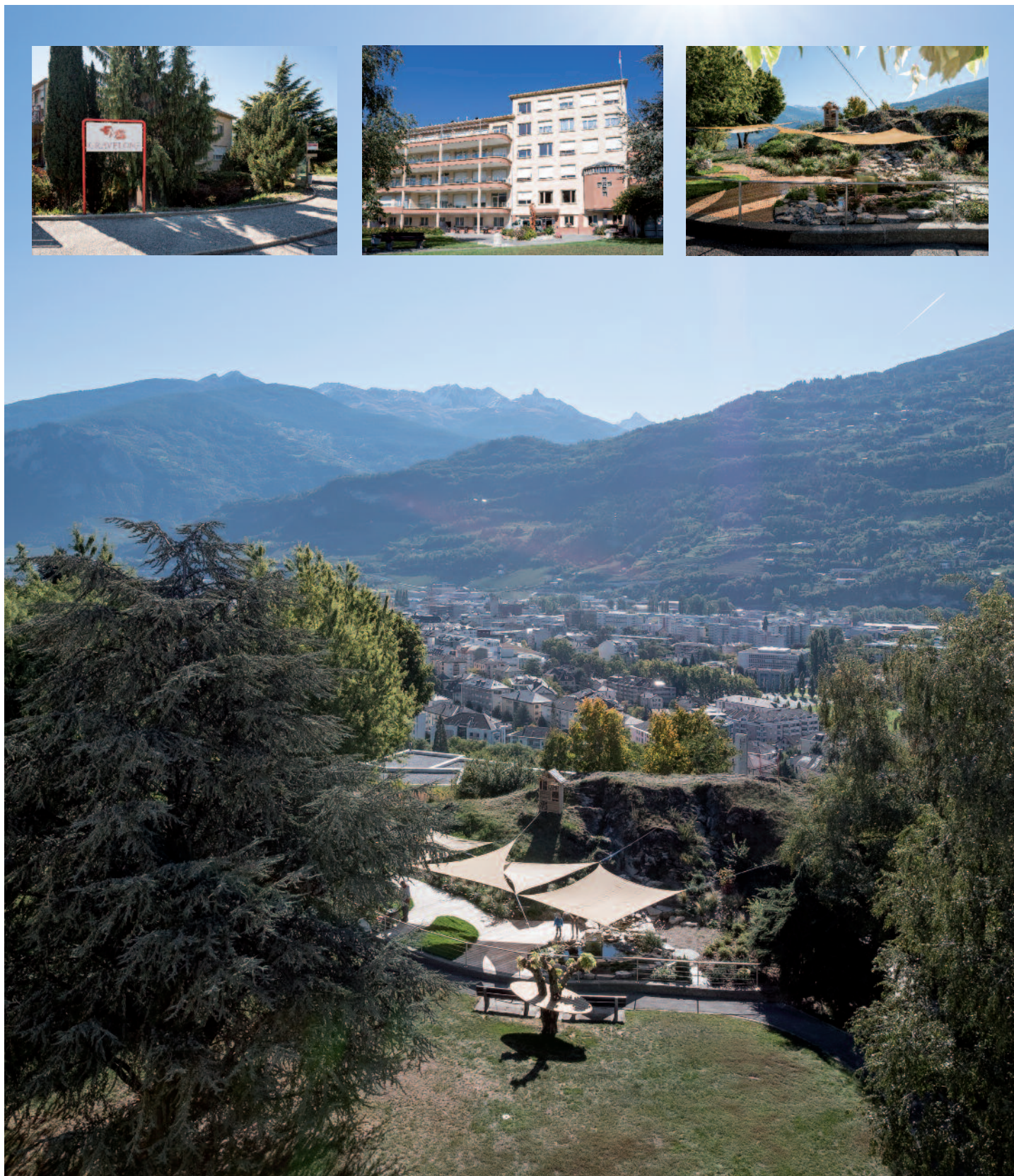


Etablissement médico-social Gravelone, Sion:

# «Cafitesse» assure une sécurité hygiénique



# maximale pour le débit de café!



Ils représentent le cœur de la sécurité hygiénique maximale du concept de débit de café et de café au lait «Cafitesse» de la maison Repa AG: les sachets «Cafitesse» hermétiquement fermés et étanches à l'air contenant les concentrés de café et de lait.

Pour les responsables de l'EMS Gravelone à Sion, la sécurité des résidents âgés est absolument prioritaire. Ils misent ainsi sur diverses innovations, dans plusieurs secteurs – en ce qui concerne le débit de café, par exemple, sur le système complet de préparation de café «Cafitesse» de la maison Repa AG, garantissant une sécurité hygiénique maximale, un maniement des plus aisés et une qualité constante du café dans la tasse.

*Texte: Stephan Frech, directeur des Editions Gourmet, photos: Nicole Stadelmann et m.à d.*

L'EMS Gravelone se situe dans les hauteurs de la ville de Sion, dans un quartier d'habitation très tranquille, entouré d'un paysage intact. Dans le passé, les lieux étaient occupés par l'ancien hôpital régional de Gravelone. Aujourd'hui, l'EMS Gravelone est un lieu de vie offrant un encadrement médical et des soins gériatriques et psycho-gériatriques. L'établissement est placé sous la gestion de l'Hôpital du Valais, issu en 2004 de la fusion de dix institutions valaisannes du domaine de la santé et présent aujourd'hui dans tout le canton du Valais.

## Soins et encadrement individualisés

L'EMS Gravelone comporte 54 chambres individuelles et neuf chambres à deux lits, dotées d'un équipement standard, que les résidents aménagent ensuite individuellement. «Chez nous, le respect du caractère individuel de chaque personne est une des principales priorités» souligne le directeur Alexandre Clot pour Pot-au-Feu. «La philosophie de notre établissement ne se résume

pas à offrir à chaque résident les mêmes prestations de services mais justement d'offrir à chacun d'entre eux très précisément ce dont il a effectivement besoin. Notre assortiment de prestations de services pour nos 72 résidents est, par conséquent, très varié.» Une chapelle propre à l'EMS constitue un paisible lieu de recueillement tandis que plusieurs salles à manger et de séjour ainsi qu'une cafétéria accessible au public invitent résidents et hôtes de passage à passer de bons moments en société. L'EMS organise par ailleurs régulièrement diverses activités, en particulier des jeux de société, la préparation de repas en commun, des après-midi cinéma, des ateliers créatifs et la lecture quotidienne de journaux.

## La gastronomie du Centre Gravelone

La responsabilité du bien-être culinaire des résidents de l'EMS Gravelone a été confiée au chef de cuisine François Guay et à sa brigade de six collaborateurs. Tous les jours, la cuisine prépare et sert environ 170 repas. Sur midi, la cuisine sert avant tout des

## Restauration hospitalière



Quelques impressions de l'EMS Gravelone à Sion: ici, une priorité absolue est vouée à la liberté et à la sécurité – également en ce qui concerne le débit de café!

repas chauds. Le soir, le menu peut également être constitué d'un repas froid et plus simple, par exemple un généreux «café complet» avec de la viande froide.

«Lorsque nous composons nos repas et nos mets, nous veillons à donner la préférence à des ingrédients de saison et de provenance régionale» explique François Guay en s'entretenant avec Pot-au-Feu. De manière générale, il porte une grande importance à une qualité élevée des ingrédients. «D'une part, notre équipe de cuisine s'est fixée elle-même des exigences de qualité très élevées et désire cuisiner à un niveau supérieur. D'autre part, nos résidents apprécient aujourd'hui, eux aussi, de bénéficier de réelles prestations gastronomiques dans notre EMS. Ces dernières années, pas mal de choses ont changé et nous devons veiller à rester à la page.»

### La liberté grâce à la sécurité

Les responsables de l'EMS Gravelone sont également à la pointe du progrès lorsqu'il s'agit d'assurer la sécurité des résidents. Ainsi, l'ensemble de ces derniers portent une sorte de montre de sécurité. «Cette dernière est non seulement équipée d'un bouton

d'urgence mais elle dispose également d'une fonction de localisation que nos collaborateurs peuvent utiliser par le biais d'un smartphone» explique le directeur Alexandre Clot. «Les résidents peuvent ainsi se déplacer partout librement tout en étant certains que nous les retrouverons en cas d'urgence. Nous sommes l'une des premières institutions en Europe à utiliser ce système.»

### Débit de café rationnel et hygiénique

Le concept de débit de café dans les étages et dans les stations mis en place dans l'EMS Gravelone constitue un autre exemple d'innovation et de mesures de sécurité orientées à l'avenir. Depuis 2016, l'établissement mise sur le concept de débit de café «Cafitesse Excellence» de la maison Repa AG.

«Nos résidents doivent pouvoir boire un café non seulement dans notre cafétéria mais également à l'étage. Cependant, comme la quantité de cafés servis dans les étages est nettement inférieure à celle de la cafétéria, l'évaluation d'un système de débit de café aura constitué pour nous un très grand défi, en particulier en ce qui concerne la sécurité hygiénique de tout ce qui touche au lait, ce



Un maniement des plus aisés: les sachets «Cafitesse», hermétiquement fermés et étanches à l'air, contenant les concentrés de café et de lait surgelés, s'échangent en quelques tours de main dans les machines à café automatiques «Cafitesse Excellence». Ces dernières se distinguent par une capacité de débit de 600 tasses par heure.

qui constitue un véritable problème avec de nombreux systèmes» précise François Guay.

Or, ce n'est pas le cas avec le concept global de débit de café innovateur «Cafitesse» de la maison Repa AG!

### Sachets «Cafitesse» certifiés HACCP

«Cafitesse» est un système global de débit de café développé aux Pays-Bas par le groupe international actif dans le marché du café Douwe Egberts et comprend tous les éléments nécessaires à un débit de café professionnel et absolument hygiénique – des machines à café automatiques jusqu'aux prestations de livraison et d'entretien, en passant par les concentrés de café et de lait – le tout proposé par un seul et même fournisseur!

En Suisse, le concept de débit de café «Cafitesse» est distribué en exclusivité par la maison Repa AG. «C'est dans un article paru dans les magazines GOURMET et Pot-au-Feu que j'ai appris pour la première fois l'existence de ce système et j'ai tout de suite compris qu'il s'agissait de la solution que nous recherchions» se souvient le chef de cuisine François Guay. «En effet, 'Cafitesse'

offre une sécurité hygiénique et une qualité maximales» confirme également Sarah Péclard, responsable des ventes pour la Suisse romande auprès de la maison Repa AG. «Nous travaillons avec des sachets fermés et étanches à l'air qui contiennent les concentrés de lait et de café. Ces sachets se recyclent sans problème après usage et garantissent par ailleurs que la fraîcheur et l'intensité de l'arôme du café se conservent longtemps.»

Sarah Péclard explique à Pot-au-Feu le fonctionnement de «Cafitesse»: «Lors de la fabrication des concentrés de café, le groupe Douwe Egberts n'utilise que du café torréfié et de l'eau potable préalablement traitée ne contenant ni additif chimique, ni d'autres substances. Le café brut est alors mélangé, torréfié et moulu. Il permet de préparer un café aromatique qui est environ dix fois plus fort qu'un expresso. Ce concentré est ensuite emballé dans les sachets 'Cafitesse', irréprochables du point de vue hygiénique et certifiés HACCP, qui sont immédiatement scellés et surgelés. Ces concentrés se conservent ensuite pendant environ une année sans perte de qualité ou d'arôme. Les concentrés de café et de lait n'entrent à nouveau en contact avec l'air que lorsque

## Restauration hospitalière



La responsable des ventes pour la Suisse romande, Sarah Péclard, explique au chef de cuisine François Guay le maniement requis lors du nettoyage de la machine à café automatique «Cafitesse Excellence» de la maison Repa AG.



les sachets sont placés dans les machines à café automatiques. Le système est donc hermétiquement fermé et une contamination bactérienne est exclue tant avec le café qu'avec le lait.»

«Nous sommes tous enthousiasmés par 'Cafitesse' – par la constance qualitative du café, par les dimensions compactes de l'appareil et des sachets de concentrés et par son maniement très aisé» souligne François Guay. Le système «Cafitesse Excellence» de l'EMS Gravelone est en général manié par le personnel de soins. Le débit de café est simple et rationnel: la machine à café automatique «Cafitesse Excellence» dispose d'une capacité de débit de 600 tasses par heure!

Le personnel de soins s'occupe par ailleurs également de l'échange

des sachets de concentrés de café et de lait. Il faut préciser que les processus correspondants se comprennent intuitivement, pratiquement sans autre. L'équipe de cuisine, quant à elle, est chargée du nettoyage des machines à café deux fois par semaine. En raison du caractère hermétique du système et parce que les concentrés ne sont mélangés automatiquement à l'eau chaude que directement sur le bec de débit, il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage plus fréquent. Par ailleurs, la brigade de cuisine se charge également de l'administration et de la gestion des commandes. «Le fait que les commandes soient directement livrées par un collaborateur du service technique, qui en profite pour contrôler la machine, est un élément particulièrement pratique pour nous en tant que client» souligne le chef de cuisine François Guay. «Nous faisons de la sorte dans l'ensemble de la Suisse – de manière à prévenir les pannes, autant que faire se peut, et afin de garantir en permanence à nos clients une qualité du café constante et optimale» souligne la responsable des ventes pour la Suisse romande de la maison Repa AG, Sarah Péclard.

Un partenariat client-fournisseur couronné de succès: la responsable des ventes pour la Suisse romande de la maison Repa AG, Sarah Péclard, encadrée par le chef de cuisine François Guay et le directeur de l'EMS Gravelone, Alexandre Clot (à gauche sur l'image).



### Conclusion

Le directeur de l'EMS, Alexandre Clot, se dit également enthousiaste de la solution «Cafitesse»: «Comme nous faisons partie du système de santé, nous sommes, nous aussi, en permanence tenus d'économiser – ceci à tous les niveaux et dans tous les domaines. Il n'est pas toujours simple de trouver l'équilibre entre les coûts, la sécurité et la qualité. En ce qui concerne le débit de café, nous avons eu la chance de trouver le concept global de débit de café 'Cafitesse' de la maison Repa AG. Malgré nos exigences qualitatives et hygiéniques très élevées, ce concept nous a même permis de réaliser des économies de coûts et de travail. C'est ainsi que les collaborateurs de la cuisine et des soins ont plus de temps pour d'autres tâches en relation avec les résidents. Vous l'aurez vite compris: une véritable situation win-win!»

