

SCORE GROUPE : SPÉCIALISTE DU SUR-MESURE



Les repas mixés élaborés par Score Groupe allient goût et plaisir de l'œil, afin de susciter l'appétit des patients.

UNE OFFRE GLOBALE
Sherpas et Amphitryon, deux filiales spécialisées de Score Groupe, interviennent à plusieurs niveaux : gestion informatisée des approvisionnements alimentaires (logiciel Easy Appro), production culinaire, services hôteliers (service de repas, bio-nettoyage, lingerie) et assistance technique.

« **A**ujourd'hui, nous avons en face de nous des décideurs bien informés et qui savent précisément ce qu'ils veulent pour leurs convives. C'est perceptible à travers leurs questions en matière d'approvisionnement ou d'organisme sanitaire », observe François Barthélémy, responsable grands comptes et chargé de la coordination nationale de Sherpas et Amphitryon, les deux filiales de restauration santé de Score Groupe. Ici, pas de concepts modulaires ou duplica-

bles mais une volonté de créer du sur-mesure et de s'inscrire dans les projets d'environnement des établissements.

Comme toute société de restauration, Sherpas et Amphitryon sont confrontées aux règles diététiques, aux régimes, à l'équilibre alimentaire et à la nécessité de garantir une qualité à tous les niveaux de la prestation. Une charte qualité a donc été rédigée. Elle répertorie les valeurs et les engagements du prestataire en matière de fréquences, de ressources humaines, de cuisine, de formation... La qualité du repas passe par des plats variés cuisinés sur place à base de produits frais de saison. « Les gérants peuvent vérifier si la charte est respectée grâce à notre logiciel adéquat », souligne le responsable grands comptes.

Outre la notion plaisir, l'aspect nutritionnel est suivi de très près grâce à l'intervention régulière de diététiciens, dans le respect de la prescription médicale. Car Score

Groupe aime à le rappeler : « Notre alimentation est notre première médecine. » Si la restauration des seniors doit allier saveur et texture adaptée, celle des établissements psychiatriques requiert un traitement très particulier. Il faut proposer des menus variés et qui suscitent l'appétit des patients. Pour les centres spécialisés, la société a donc finalisé, en fonction de la lourdeur des handicaps, des menus spécifiques et des repas à textures modifiées.

Force est de constater que les prestations tendent à devenir de plus en plus spécialisées et professionnalisées. Avec un personnel sensibilisé au comportement des différentes catégories de patients, à leurs troubles (mastication, perte d'appétit...) ainsi qu'aux solutions dont ils disposent. Et François Barthélémy de conclure : « Sans conteste, le marché tend vers une progression de la qualité, même si les contraintes économiques ne sont pas exclues. » ♦