Résultats des audits

Analyses & prélèvements de surface	Satisfaisant:	100%
	Non satisfaisant	

Le saviez-vous ?

En un an, sur la Direction Régionale Grand Sud Santé Médico Social, Sodexo a fait réaliser 982 analyses bactériologiques sur des produits finis.

98.5 %

de ces analyses étaient satisfaisantes

Sodexo vous garantit l'application du plan de maitrise sanitaire.

Chaque année :
- 1 audit Locaux-Matériels
- 2 audits Hygiène
- 12 analyses microbiologiques
- 8 prélèvements de surface

sodexo
Solutions de Qualité de Vie au Quotidien

Garantir la qualité et la sécurité des denrées sur votre établissement

Des achats responsables

Au moment du référencement, un audit est réalisé chez le fournisseur pour vérifier qu'il respecte bien notre cahier des charges en termes d'équipements, d'hygiène, de sécurité, de qualité, de traçabilité et d'environnement.
Le fournisseur s'engage, notamment, à respecter notre cahier des charges.
il est ensuite suivi par le service Achats. Ce suivi fournisseur implique des audits réguliers en matière de qualité de la prestation et de sécurité alimentaire, des contrôles phytosanitaires, mais aussi des négociations des tarifs des produits référencés

Huile de palme :
-Sodexo limite la teneur en huile de palme dans les produits référencés
-Différentes matières grasses utilisées dans les recettes
-Sodexo choisit l'huile de palme cultivée de manière responsable
- tous nos produits sont certifiés RSPO

Pêche durable :
15 espèces menacées exclues de nos menus
Sélection de filière d'élevage responsable

Depuis 2000, Sodexo France a exclu de ses approvisionnements tout produit mentionnant la présence d'OGM dans sa composition.

Sodexo
Santé Médico Social
est certifié ISO 9001

BON A SAVOIR :

Lors de la dernière **crise sanitaire** portant sur l'utilisation de **Cheval** dans les plats cuisinés, Sodexo a pu garantir très rapidement que tous les plats servis aux consommateurs ne contenaient pas de viande de cheval.
Vous apporter cette efficacité grâce à :
-Le choix de filières courtes qui impliquent un minimum d'intermédiaire et permettent de connaître précisément l'origine des produits.
-Des cahiers des charges très stricts avec nos fournisseurs. Par exemple, pour les plats contenant de la viande, l'obligation d'indiquer les pays d'origine de la viande
-Des audits menés régulièrement chez les fabricants

sodexo
Solutions de Qualité de Vie au Quotidien

Partager les enjeux Nutrition sur votre établissement

Diététicienne diplômée, inscrite au fichier ADELI, Agnès SENAY est entièrement dédiée aux établissements de la Direction Régionale. Depuis 1999, elle s'est spécialisée sur les problématiques de nutrition dans les environnements particuliers de la Santé et du Médico-Social.
Professionnelle de la nutrition, c'est un référent technique au quotidien pour professionnaliser les équipes de cuisine et vous accompagner dans la vos projets nutritionnels.
Elle intervient sur simple demande.

Les menus proposés sont élaborés par une commission d'experts métier sur la base d'un plan alimentaire rédigé par des Diététiciennes pour garantir le respect des recommandations du PNNS, de la saisonnalité et des habitudes régionales ou traditions « maison ».
Les apports nutritionnels sont évalués pour valider le respect des apports en nutriments.
Chaque menu est accompagné d'une déclinaison des régimes les plus courants pour répondre aux prescription usuelles.
En cas de nécessité un régime individualisé est défini et rédigé.

INFORMATION NUTRITION

FLASH SPECIAL
« MENUS AUTOMNE-HIVER 2013-2014 »

La restauration et l'alimentation au cœur de nos actions quotidiennes.

Actualité du mois :

Mise en place de la nouvelle gamme de menus automne-hiver.

Vous informer:
Lancement de la première « lettre Nutrition » dont la vocation est de vous faire partager nos engagements nutritionnels.

BON A SAVOIR :

Contribuer, au sein de votre établissement à l'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'alimentation par des actions concrètes relayant les politiques de santé publique :

La maîtrise du sel dans nos recettes : réapprendre à doser la juste quantité de sel et sélectionner des produits pour un don le taux de sel est adapté au besoins de l'organisme.

Moins de sucre pour autant de plaisir : trouver le juste dosage de sucre pour allier santé et plaisir gustatif dans nos produits et nos recettes.

LE PETIT TRUC EN PLUS MOINS DE SUCRE POUR AUTANT DE PLAISIR !

Agnès SENAY vous a accompagné dans le cadre du plan canicule avec l'élaboration de menus spécifiques, de suggestions de goûter et la sensibilisation des équipes

L'enrichissement Naturel : un enjeu de santé public

Favoriser et enrichir l'alimentation des plus fragiles tout en respectant leur pathologie, leur habitudes et leurs envies par des recettes simples et savoureuses riches en calories et protéines.

NutriRenfor

sodexo
Solutions de Qualité de Vie au Quotidien

Une priorité nationale

Un partenariat de 5 ans avec c2ds

OBJECTIF

Manger plus sain et préserver son environnement

NOS ENGAGEMENTS

SANTÉ & NUTRITION

- Réduire les consommations de sel, sucre et matières grasses
- Adapter nos menus aux pathologies et typologies des patients
- Réduire l'exposition du personnel aux CMR, notamment en cuisine
- Proscrire l'aspartame dans les maternités
- Proscrire les emballages en matière plastique

ENVIRONNEMENT

- Réduire nos déchets organiques et non-organiques
- Favoriser les achats de proximité et de saison
- Réduire notre empreinte énergétique

sodexo
Solutions de Qualité de Vie au Quotidien