



De gauche à droite : **Antoinette Diaz**, responsable hôtelière, **Sébastien Prieto**, responsable restauration, **Sylvie Clamens**, diététicienne, **Olivier Joncker**, chef de projet informatique, et **Laetitia Alard**, diététicienne

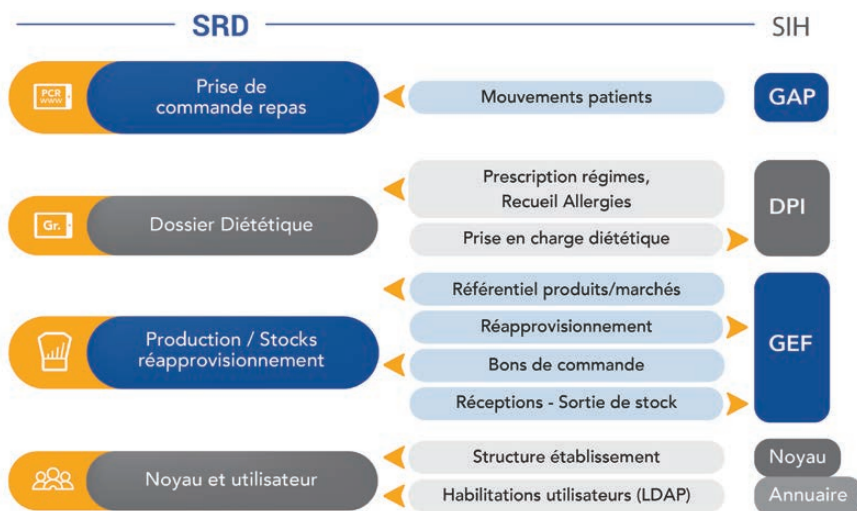
# SRD : SUCCÈS SUR TOUTE LA LIGNE À LA CLINIQUE PASTEUR DE TOULOUSE

**Par Joëlle Hayek** / S'attachant à proposer une restauration adaptée sur les plans qualitatifs, gustatifs et diététiques, mais également inscrite dans une démarche responsable, la Clinique Pasteur de Toulouse a récemment noué un partenariat avec l'éditeur Dedalus pour déployer SRD, une solution transversale parfaitement dans l'air du temps. Les explications du directeur des systèmes d'information, Olivier Geoffroy, et des chefs de projets Olivier Joncker (informaticien) et Sylvie Clamens (diététicienne-nutritionniste).

## Pourquoi avoir retenu la solution SRD ?

**Olivier Geoffroy** : Portée par une équipe dynamique qui produit et sert près de 400 000 repas chaque année, notre restauration s'appuyait sur un logiciel développé en interne, dont la technologie était devenue quelque peu datée. Il nous fallait une solution plus moderne, et SRD est rapidement sortie du lot. Sur le plan fonctionnel d'abord, puisqu'elle couvre la fonction restauration dans son intégralité en lien avec les outils

métiers. En termes d'utilisabilité ensuite, avec une ergonomie accessible, des interfaces colorées et une technologie Full Web qui autorise une grande souplesse organisationnelle. Cette solution est enfin portée par une équipe qui connaît bien nos métiers et a su rester à notre écoute, par exemple pour réinjecter dans SRD les aversions alimentaires renseignées en amont par les patients sur leur espace numérique. Le nouveau logiciel a été déployé en quatre mois seulement,



Une solution interfaçable avec l'ensemble des outils métiers.

« **TOUT LE MONDE Y GAGNE** : ORGANISATION DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION CULINAIRE, RESPECT DE LA COMPOSITION DES PLATS, MEILLEUR SUIVI NUTRITIONNEL, SATISFACTION CROISSANTE DES USAGERS... »

grâce à un accompagnement étroit et un calendrier clairement cadré.

### Comment SRD est-il aujourd'hui utilisé au sein de votre établissement ?

**Olivier Joncker** : Les prises de commandes sont effectuées par les agents des services hôteliers. Leur tâche est grandement facilitée par l'algorithme de SRD, puisque les choix proposés au patient tiennent automatiquement compte de ses allergies, de ses aversions et de l'alimentation thérapeutique prescrite. Le lieu du repas peut d'ailleurs être aisément modifié, par exemple en cas de transfert, ce qui limite les doubles commandes et le gaspillage. Les agents de production culinaire sont pour leur part guidés par des récapitulatifs détaillés et des cartes plateaux très complètes, édités par SRD et qui leur permettent d'anticiper les quantités nécessaires. Il y a donc une fois de plus de moins de pertes, et les stocks sont mieux gérés. Les cartes plateaux accompagnent les repas, pour que

les patients aient connaissance de la composition exacte de leurs plats. Une transparence qui participe à la qualité globale de la prestation.

### SRD permet en outre une gestion très fine de la diététique et de la nutrition. Pourriez-vous nous en parler ?

**Sylvie Clamens** : Tout est effectivement plus simple avec SRD. Dans notre ancien logiciel, modifier un menu était particulièrement chronophage ; il suffit désormais de quelques clics. Mais les principaux gains se font au niveau du suivi des ingestas. Auparavant, les diététiciens-nutritionnistes calculaient manuellement les calories consommées, alors que cela est désormais effectué automatiquement. Le processus est à la fois plus rapide et plus précis, pour identifier les patients à risque de dénutrition ou dénutris, et mettre en place la complémentarité adéquate. Un important travail a bien sûr dû être réalisé en amont, afin de déterminer, pour chaque plat, la liste des ingrédients et identifier



**Didier Roblot,**  
responsable  
Produit SRD chez Dedalus :

« Née il y a 35 ans en partenariat avec le CHU de Dijon, la solution SRD est aujourd'hui portée par Dedalus, l'un des plus importants éditeurs de santé en Europe. Mature, elle est enrichie de réelles connaissances de la fonction restauration, de ses métiers, de ses enjeux et de ses contraintes, tout en bénéficiant de l'expertise Dedalus pour mieux anticiper l'évolution des usages et des pratiques. Cette solution interfaçable avec tous les SIH du marché bénéficiera par exemple prochainement d'une intégration fine aux DPI de Dedalus, afin de renforcer l'articulation entre dossier alimentaire et dossier médical. Parmi ses principaux atouts, citons notamment sa grande modularité, qui lui permet d'être aussi bien utilisée à l'échelle locale que territoriale, son architecture Full Web et sa technologie responsive design, qui assurent un affichage fluide quel que soit le support, et surtout sa facilité de prise en main, aujourd'hui plébiscitée par les utilisateurs. En contribuant à libérer du temps soignant, en rendant le patient acteur de son repas, SRD est donc en pleine adéquation avec les tendances actuelles et continue, pour cela, de séduire toujours plus d'établissements ».

leurs quantités, les valeurs nutritionnelles, les allergènes, etc. Mais *in fine* tout le monde y gagne : organisation de la chaîne de production culinaire, respect de la composition des plats, meilleur suivi nutritionnel, satisfaction croissante des usagers... Nous souhaitons désormais réinjecter les données de suivi nutritionnel des patients à risque de dénutrition ou dénutris dans le Dossier Patient de Soins Informatisé, mais aussi proposer les photos des plats lors de la prise de commande. En tout état de cause, SRD a initié une nouvelle dynamique que nous comptons bien poursuivre ! ●