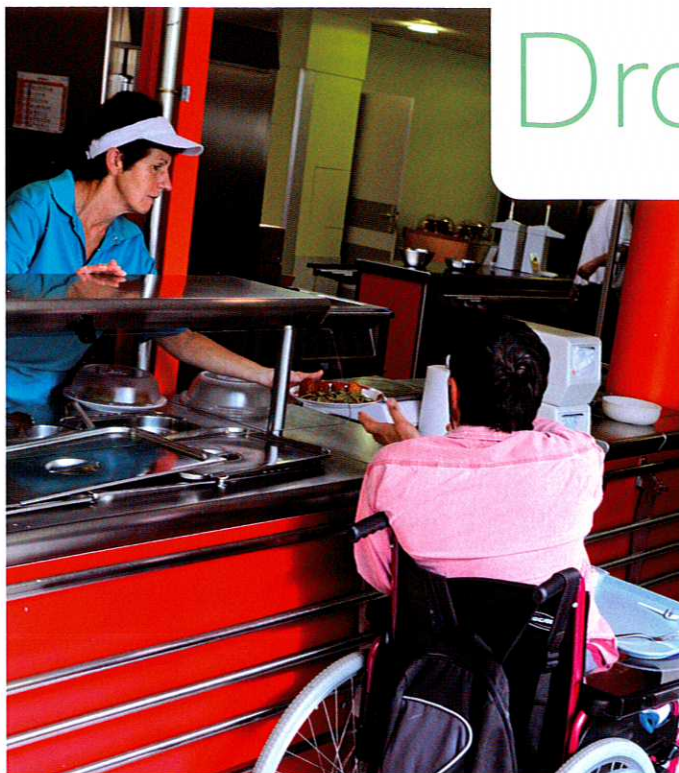


Droit au cœur



Association composée de bénévoles, parents et amis de personnes handicapées mentales, l'Adapei du Pays de Montbéliard regroupe plusieurs établissements éducatifs, foyers d'hébergement et structures de travail adapté. Chaque jour, elle y accueille 1 200 personnes, et les accompagne dans leur insertion professionnelle et sociale. Plus de trois ans après les premiers pas de Medirest à leurs côtés, découvrez une aventure humaine riche en enseignements.



Une cuisine pour douze sites

Directeur Général de l'Adapei du Pays de Montbéliard, Marc Bengel revient pour nous quelques années en arrière, quand la restauration était gérée en interne : "Aujourd'hui les contraintes et le nombre de couverts ne sont plus les mêmes. Il a bien fallu se concentrer sur notre métier, confier la restauration à des professionnels !" De fait, Medirest a été retenu le 1^{er} mai 2005 pour gérer la restauration sur les douze sites Adapei.

"Sans changer le personnel qui était déjà en place, ce qui est assez rare dans notre profession, précise avec fierté le Gérant Dominique Seyller. Nous avons été des précurseurs."

Depuis, tous les repas partent de la cuisine centrale, inaugurée à Etupes en janvier 2008, pour être livrés et remis en température sur les différents établissements. "Nous cuisinons pour une population qui va de la petite enfance au troisième âge, poursuit-il, et bien sûr les repas sont adaptés aux différents handicaps". Soit plus d'une vingtaine de déclinaisons pour un même plat, avec en moyenne 1 200 repas par jour.



Chaîne de montage d'un atelier spécialisé de l'ADAPEI

Medirest connaît tous nos convives, leurs habitudes ainsi que leurs contraintes alimentaires.

Imaginer des solutions inédites

Aujourd'hui, les objectifs économiques de la cuisine centrale externalisée sont atteints. "Avec Medirest, nous continuons chaque jour à optimiser notre système de restauration", déclare Marc Bengel.

"Le défi n'est-il pas d'offrir le maximum d'autonomie aux personnes que nous accueillons ?"

"Absolument, répond Jean-Michel Laforge, son Directeur Adjoint. Au self d'Etupes par exemple, plusieurs personnes viennent déjeuner en fauteuil roulant. Avec Medirest, nous avons imaginé une rampe plateaux escamotable, qui leur permet d'accéder facilement aux plats proposés. Nos différents îlots ont également été spécialement conçus par Medirest, pour en faciliter l'accès". Et de nous rappeler combien ce gain d'autonomie est important, que ce soit sur un plan professionnel, social ou physiologique. "Pouvoir choisir seul les éléments de son repas est un plus, très appréciable pour savoir durablement bien manger".



Jean Michel Laforge, directeur adjoint des ateliers spécialisés Technoland accompagné de Laurent Drozier, responsable d'atelier et de Stéphanie Lambert, ouvrière.

"La reprise de notre personnel par Medirest ? une très grande réussite !"

S'immerger dans le quotidien

Pour répondre précisément aux besoins d'un client, il est indispensable de bien en connaître les spécificités. Cela demande du savoir-faire, une certaine curiosité, mais également une présence active au quotidien. Ainsi, dans chaque établissement de l'Adapei, une équipe Medirest est disponible pour servir les convives, conseiller sur un plat, ou rappeler si besoin un régime alimentaire particulier. "A moi maintenant de vous poser une question, suggère Marc Bengel. Comment faites-vous pour connaître aussi bien que nous les contraintes des différents handicaps ? A tel point que l'on se demande parfois si vous n'êtes pas un service interne Adapei !". Un compliment qui nous va... droit au coeur !



Marc Bengel
Directeur Général
de l'Adapei

Un dernier mot ?

"Une dernière histoire plutôt. Un de nos établissements est voisin d'un groupe scolaire. Les enfants de cette école devaient prendre le bus pour aller déjeuner, plusieurs kilomètres plus loin. La municipalité nous a sollicités pour les accueillir dans notre restaurant. Permettre à des enfants scolarisés normalement de déjeuner avec des handicapés était pour nous une belle opportunité : rapprocher deux mondes qui trop rarement se croisent."

