

Zeitschrift: Curaviva : revue spécialisée
Band: 4 (2012)
Heft: 2: Le bonheur ne connaît pas le nombre des années

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Un partenariat couronné de succès entre Betagtenzentren de la ville de Lucerne et Diversey Consulting

La gastronomie jouit d'une grande importance au Betagtenzentrum Eichhof. Il n'est pas étonnant que les affamés du quartier viennent régulièrement se régaler au restaurant ouvert au public. Dans cette cuisine où l'on prépare aussi des repas pour des séminaires ou des assemblées ainsi que pour les autres centres pour personnes âgées de la ville de Lucerne, la sécurité alimentaire y représente un pilier important dans la gestion de la qualité. Diversey Consulting entreprend des contrôles annuels par des inspections et des prélèvements.

Base du partenariat avec Diversey Consulting

Les responsables des centres pour personnes âgées de la ville de Lucerne ont décidé il y a trois ans de réaliser un concept global d'hygiène alimentaire pour les cinq centres et de laisser établir un plan de travail HACCP. Diversey Consulting a eu la possibilité de réaliser ce projet et d'élaborer un concept spécifique pour chaque centre. Lors de la formation des collaborateurs, une grande importance fut posée sur la connaissance des exigences et la compréhension et l'application pour une hygiène praticable.



Terrasse du bistro du Betagtenzentrum Eichhof Luzern



Contrôles annuels et formations des collaborateurs

L'application pratique de la sécurité alimentaire est d'une importance primordiale. C'est pourquoi des contrôles internes ont lieu dans les centres pour personnes âgées. En plus, –comme «vue de l'extérieur» – Diversey Consulting inspecte tous les centres en appliquant des prélèvements de surface et alimentaires. Les premiers résultats sont analysés sur les lieux avec les responsables. On définit les mesures à prendre et on prépare les cours de formation nécessaires pour les collaborateurs. Pour simplifier l'illustration et la compréhension lors des cours, Diversey Consulting opère souvent avec des photographies. Rien que la vue d'une image suffit et les collaborateurs reconnaissent souvent eux-mêmes ce qui aurait pu être amélioré.



Chacun connaît sa tâche. Un travail concentré sans excitation



Discussion des tests pour les analyses microbiologiques d.g.à.d. Stefan Korsonek, technologue alimentaire dipl., Diversey Consulting, Marcel Hess, responsable de la sécurité alimentaire du Betagtenzentrum Eichhof



Développement positif

Pour René Keller, responsable de l'hôtellerie du Betagtenzentrum Eichhof, la sécurité alimentaire et le service de la gastronomie ont pris un développement positif depuis le partenariat avec Diversey Consulting. La collaboration avec les autres centres a pu être simplifiée car eux aussi appliquent les mêmes bases et reçoivent les mêmes prestations de services coordonnées les unes aux autres. Les deux entreprises se réjouissent de poursuivre une collaboration profitable. Fidèle à la devise: Boire et manger doivent être à la fois une expérience et un plaisir quotidien.



Une équipe de cuisine enchantée du Eichhof à Lucerne



Diversey Consulting est le groupe indépendant de consultation et de prestation de la Société Diversey, part de Sealed Air. Diversey Consulting se compose d'experts professionnels compétents pour les domaines suivants: sécurité alimentaire, surveillance et lutte contre les parasites, gestion de la qualité et efficacité opérationnelle. Des milliers de clients et des partenaires stratégiques comptent dans le monde entier sur le portfolio des prestations et reçoivent des solutions compétentes adaptées sur mesures.

Diversey, part de Sealed Air, est représentée dans 175 pays et occupe partout dans le monde plus de 26000 employés. Comme fournisseur leader de produits et systèmes de nettoyage, Diversey est actif dans les branches suivantes: traiteur, hôtellerie et gastronomie, vente au détail, santé publique, institutions publiques et privées, industrie alimentaire et nettoyage en bâtiment.

Diversey Europe B.V., Utrecht, Zweigniederlassung Münchwilen, 9542 Münchwilen, Tel. 071 969 27 27, Fax 071 969 22 53, www.diversey.com



La cuisine du Betagtenzentrum Eichhof produit quotidiennement 1600 repas pour divers clients comme des écoles, des homes ou des entreprises qui reçoivent les repas livrés comme les centres pour personnes âgées de la ville de Lucerne (Staffelnhof, Dreilinden, Rosenberg, Wesemlin). Un service de traiteur est également à disposition pour la ville et la région lucernoise. L'entreprise travaille sept jours par semaine. Durant six jours, des repas sont produits selon le procédé «cook and chill». La production et l'administration occupe 34 employés provenant de onze nations. Le Betagtenzentrum Eichhof où sont logés 250 habitants représente le client principal.

Stadt Luzern, Heime und Alterssiedlungen, Steinhofstrasse 13, 6005 Luzern
Tel. 041 319 77 77, Fax 041 319 70 70, www.eichhof.stadtluzern.ch