

**CELLULE DE CRISE COVID-19 AP-HP**

3 avenue Victoria  
75 004 Paris

Pour nous contacter :  
leschefs.aveclessoinants.sap@aphp.fr

Le 23 mars 2020

**Objet : Mobilisation des chefs au service des soignants**

Madame, Monsieur, chers chefs,

Nous vous remercions de votre mobilisation dans cette période particulièrement difficile, notamment pour nos professionnels soignants. A ce titre, nous accueillons votre proposition de contribution avec grand plaisir et vous proposons ci-après quelques recommandations afin de s'assurer de la bonne correspondance entre votre offre et les besoins dans les hôpitaux.

L'AP-HP s'organise actuellement pour assurer à tous les professionnels largement éprouvés par la crise sanitaire du COVID-19 un soutien inconditionnel dans leurs missions et des conditions d'exercice améliorées par des gestes de soutien. Le fameux « repas dominical » peut à ce titre venir s'insérer dans un quotidien professionnel difficile et leur témoigner tout notre et votre soutien.

Et c'est bien dans ce contexte que nous accueillons avec plaisir vos propositions pour apporter, tous les dimanches, sur un nombre de lieux et de professionnels qui sera à préciser en fonction de vos retours, une gastronomie de qualité supérieure. Nous avons d'ores et déjà ciblé un certain nombre de services de réanimation et soins intensifs de nos hôpitaux les plus exposés sur Paris et la petite couronne.

Nous souhaitons ainsi inscrire dans la durée cette proposition en s'assurant de pouvoir organiser tous les dimanches la livraison de mets à destination des professionnels soignants.

Vous imaginez toutefois bien nos contraintes logistiques d'organisation pour ces équipes dont la prise du repas elle-même n'est pas toujours simple. En fonction des services, la notion de « repas » est par ailleurs très variable, certains professionnels n'ayant pas réellement le temps de s'attabler pour un repas, d'autres privilégiant un format snack extrêmement rapide.

Pour mettre en œuvre au mieux votre proposition, nous vous proposons de prendre connaissances des modalités pratiques détaillées au verso de ce courrier.

Nous renouvelons nos remerciements au nom de l'AP-HP et vous donnons donc rendez-vous très rapidement !

**D**es repas cuisinés par des chefs pour  
améliorer le quotidien des soignants

## LES MODALITES DE RESTAURATION

- De mets destinés à être consommés tous les dimanches
- Pouvant être conservés sur au moins 48 heures sur site
- Conditionnés dans un emballage facile à stocker et à transporter
- Avec une remise en température au micro-onde

## LES QUANTITES ATTENDUES

- Des propositions calibrées autour d'un **volume seuil de 25 portions**. Ce volume standard devrait permettre de restaurer à l'échelle d'un service /unité hospitalière et de s'adapter à vos propres critères de production.

En fonction de vos retours, nous affinerons la volumétrie dans un second temps.

## LES TYPE DE METS SOUHAITES



### **Des plats chauds ou froids, des desserts y compris végétariens**

- faciles à consommer rapidement et debout
- avec peu de vaisselle

**Des collations salées, sucrées** (pâtisseries et gâteaux, mais aussi des quiches, cakes, ...) pour accompagner les professionnels au cours de la journée

### **Des sandwichs de qualité**



Les repas complets qui ne sont pas consommés entièrement

Les plats en sauce

Les aliments susceptibles d'écartier trop de personnels (porc notamment).

Pas d'assiettes de dégustation : mieux vaut aller au plus simple autour de mets uniques, encore une fois simples à consommer

Pas de quantités inférieures à 15 portions : nous ne pourrions pas concilier un nombre de portions réduit avec le souhait de diffuser équitablement cette offre au sein des services hospitaliers.

## COMMENT PARTICIPER ?

**Contactez-nous à l'adresse: [leschefs.aveclessouignants.sap@aphp.fr](mailto:leschefs.aveclessouignants.sap@aphp.fr)** Nous échangerons sur les besoins du moment et vos propositions !

Merci de nous tenir informés le plus précocement possible de vos capacités afin que nous organisions les distributions auprès de nos professionnels.