



## EPISODE 18 : JOHN, RESPONSABLE DE L'ASSISTANCE RESTAURATION

*« On a distribué plus de 52 000 repas médicaux dont 2 500 qui nous ont été distribués par les restaurateurs »*

Je m'appelle John Schaff, je suis responsable de l'assistance restauration. Je fais l'interface entre les services de soins et la cuisine pour tout ce qui est prestations alimentaires concernant la distribution, la préparation des repas pour les patients.

Dans ma vie personnelle, on n'y croyait pas trop, comme beaucoup. Comme beaucoup en 2020, on attendait, on écoutait les informations, enfin, moi, personnellement j'écoutais les infos. Sauf qu'au CHRU s'est arrivé vite, très vite. De ce fait, j'ai pris la mesure de la crise parce qu'il a fallu créer tous les services dans notre interface au niveau de la restauration. Toute la structure du CHRU a changé, administrativement. Et donc, pour que les repas suivent dans les bons secteurs, repas ou poches alimentaires, il fallait que notre interface suive aussi. Il a fallu se réorganiser, mettre du personnel en télétravail, ce qui n'était pas toujours évident puisqu'on avait jamais eu de postes de télétravail.

Je n'étais pas plus stressé : il fallait simplement appliquer d'autres mesures pour se protéger : distanciation, moins de contact envers le personnel, on prenait plus de distances. La crise a également eu un autre impact : celui sur les dons. On a été très, très sollicités par les secteurs extérieurs pour nous donner des aliments, de la boisson et puis des repas. Ce qui a fait que l'on a distribué plus de 52 000 repas médicaux, dont 2 500 qui nous ont été offerts par les restaurateurs de Nancy. Pour qu'on puisse dispatcher tous ces dons, sans injustice, nous nous sommes organisés en interne. On a également reçu d'autres dons : on a eu énormément de dons de chocolats puisque la crise est tombée dans la période d'avril, de Pâques. Je suis persuadé qu'on a dépassé la tonne de livraison de chocolats. Mais c'était assez conséquent tout ce qu'on a pu nous donner, c'était assez incroyable.

Une bonne partie de mon activité était justement de répartir ces dons, puisqu'on en avait très régulièrement. Les dons de repas arrivaient 2 à 3 fois par semaine. Il a fallu faire un turnover dans les secteurs, réceptionner tout ce qui était chocolats, boissons, palettes d'eau donc prendre contact avec les cadres supérieurs de secteurs pour qu'ils puissent réorganiser aussi, faire une répartition équitable. Cela prenait beaucoup de temps sur mes activités quotidiennes. Il fallait également rester en veille pour se tenir informé des changements concernant la structure administrative : d'un secteur à un autre, ça bougeait, ça fermait, rouvrait des lits, fermait des lits.

En restauration, on a toujours eu des pratiques d'hygiène qui étaient quand même assez énormes car on est certifié ISO. Par exemple, le port du masque est actif depuis des années dans les secteurs de

production. Ce qui change, c'est juste la distance au niveau des restaurants du personnel, du self. Par contre, non, au quotidien, ça ne change pas grand-chose.

Beaucoup de solidarité, oui, que ce soit dans n'importe quel secteur. Les personnels étaient très reconnaissants de tout ce qu'on a pu faire pour les aider. Ne serait-ce que pour la mise à disposition pour les repas. Ce n'est pas grand-chose pour nous. A l'heure actuelle, on continue à servir des repas pour les médicaux, ils sont hyper contents que cette prise de décision continue.