# La préparation des repas dans le nouvel établissement Adapei Loire: l'UCPA\*

Le 21 janvier, l'UCPA Adapei Loire commencera à cuisiner et livrer les repas servis dans les établissements Adapei Loire. Progressivement, de plus en plus d'établissements seront servis par les équipe de l'UCPA. Découvrez son fonctionnement!





Des professionnels, experts, diététiciens, médecins ont élaboré une offre nutritionnelle adaptée aux différents profils de consommateurs présents au sein des établissements Adapei Loire.

#### **CRÉATION DES MENUS**

La diététicienne et le chef de production ont créé de savoureux menus, équilibrés, répondant à l'ensemble des besoins nutritionnels des consommateurs.



Une fois préparés, les repas sont identifiés et expédiés vers chacun des sites.

#### **COMMANDE À L'UCPA**

Chaque site communique à l'UCPA le nombre de repas dont il a besoin, via un loigiciel spécifique.





ARRIVÉE EN ÉTABLISSEMENT

Les repas sont vérifiés et mis en température.



## **COMMANDE DE DENRÉES ALIMENTAIRES**

L'UCPA commande les denrées alimentaires auprès d'un groupement Rhône-Alpes d'achats alimentaires et de producteurs locaux rigoureusement sélectionnés.



# PRÉPARATION EN CUISINE

Les repas sont préparés dans l'UCPA Adapei Loire avec priorité aux produits frais et de qualité.



# SALLE DE RESTAURATION

Les repas sont présentés en self ou servis à table. La distribution des repas spécifiques est facilitée grâce à une « carte menu » personnalisée.



### SUIVI QUALITÉ ET SANTÉ

Les fiches de liaison et des commissions qualité restauration sont proposées aux sites clients. L'accompagnement individuel au moment du repas est assuré par les équipes éducatives.







La création de l'UCPA est l'aboutissement de la démarche « 3S » menée par Adapei Loire visant à améliorer la Satisfaction, la Santé, et la Sécurité alimentaire des repas servis dans nos établissements.



LE GUIDE NUTRITION