

## Présentation du projet de cuisine

1. **Problématique**
2. **Démarche**
3. **Opportunités/menaces de l'hôpital**
4. **Forces/faiblesses des deux prestataires**
5. **Proposition de financement**

### 1. Problématique

Au vue de l'accréditation et des conclusions du rapport des services vétérinaires, une menace de fermeture de la cuisine pèse sur l'hôpital Göüin.

- En effet, selon l'accréditation, la vétusté de la cuisine ne permet pas de garantir le respect des normes HACCP. Le CLIN s'est engagé dans une politique d'évaluation de son programme de maîtrise du risque infectieux.
- De plus, le rapport d'inspection des services vétérinaires souligne que les locaux sont délabrés et que le principe de marche en avant n'est pas possible. Ce rapport insiste donc sur le fait que les travaux doivent être réalisés rapidement.

L'hôpital Göüin doit donc réagir rapidement face à cette menace de fermeture de l'établissement.

### 2. Démarche

En 2003-2005, la restructuration de l'hôpital Göüin n'a pas touché la partie cuisine bien que des études et réflexions aient été entamées (projet Eker). A la suite de cette restructuration, il a été demandé à Mr XX de prendre en charge le projet. Ce processus a été accéléré suite au rapport des services vétérinaires et de l'accréditation.

Le plan proposé par Mr XX a été reçu favorablement par les services vétérinaires. C'est sur la base de ces plans qu'ont travaillé les sociétés X et Y pour apporter leur contribution.

Par ailleurs, les prestataires de services étant les utilisateurs de la cuisine, il est naturel de les impliquer dans le projet de la cuisine.

Deux prestataires ont retenu notre attention ; le prestataire en place X, et Y, société concurrente, mais faisant cependant partie du même groupe.

Il a été demandé à chacun d'eux de nous établir un projet architectural chiffré, un devis de matériels, des propositions d'organisation pendant la période des travaux et une organisation optimisée des ressources humaines.

Plusieurs rendez-vous ont été pris afin de pouvoir comparer les prestataires sur leurs propositions de budget et de matériel.

### **3. Opportunités/menaces de l'hôpital**

<b>Opportunités</b>	<b>Menaces</b>
° Opportunité de dynamique de nouveau projet.	° Services vétérinaires qui menacent de fermeture de la cuisine.
° Accréditation donc prise de conscience pour DASS, RH, Société Philanthropique.	° L'accréditation représente une deuxième menace.
° Opportunité pour mettre en place la cuisine diététique.	° Maintenance qui rapporte un bac à graisses rongé par la rouille et des canalisations en piteux état.
° Réaménager les ressources humaines pour optimiser le fonctionnement.	
° Participation au projet MEAH pour donner une image de l'hôpital.	
° Possibilité d'offrir de nouvelles animations aux patients.	

#### 4. Forces/faiblesses des deux prestataires

Société X		Société Y	
Forces	Faiblesses	Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>° Prestataire pour Gouin depuis plusieurs années. Interlocuteurs et personnels connus</li> <li>° Continuité de la prestation avant et après les travaux.</li> <li>° Proposition de matériel plus complète pour la cuisine et bonne argumentation.</li> <li>° Les modules pour la cuisine provisoire type Algeco permettent le maintien du personnel sur place.</li> <li>° Bonne connaissance du projet architectural de la cuisine.</li> <li>° Propositions d'animations séduisantes, touchent plus le patient.</li> <li>° Permanence dans le discours (y compris dans la durée des travaux).</li> <li>° Concept self séduisant.</li> <li>° Plans validés par les services vétérinaires.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Peu de pro activité.</li> <li>° Pas de démarche commerciale séduisante.</li> <li>° Plus cher pour les travaux de 151 143 euros et pour l'exploitation de 2000 euros par mois.</li> <li>° Les modules préfabriqués (type Algeco) posés à l'entrée de l'hôpital. Image dégradée.</li> <li>° plateaux repas durant travaux. Difficile de prévoir le délai des plateaux repas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Beaucoup de propositions et de nouvelles idées; très actifs.</li> <li>° Démarche commerciale séduisante (décoratrice,...).</li> <li>° Travaux et exploitation moins chers.</li> <li>° Concept Trolley: alternative efficace et rapide à la cuisine sur place.</li> <li>° Changement de prestataire donc renouvelaux; positif.</li> <li>° Proposition RH moins chère de 11 646 euros car effort d'optimisation.</li> <li>° Plans validés par les Services Vétérinaires.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>° Certaines questions posées sans réponse (ex:matériel).</li> <li>° Trop commercial, on ne connaît pas la réalité derrière le discours.</li> <li>° Pas de permanence dans le discours.</li> <li>° Passage par le CE pour le transfert de personnel.</li> <li>° Gouvernante n'est pas un métier.</li> </ul>
Impression générale	Sérieux	Peu de force de proposition	Nouveautés
	Stabilité	Plus onéreux	Moins onéreux
			Pas connu

## **5. Proposition de financement**

Afin de financer l'investissement de la cuisine, plusieurs hypothèses ont été étudiées avant d'arriver à la solution qui paraît la plus intéressante et supportable.

- Un emprunt de 500 000 euros serait contracté en 2007 avec des remboursements variables chaque année à compter de 2007. En effet, les remboursements des autres emprunts augmentant les prochaines années, nous souhaiterions rembourser plus en début de période afin que le montant total des remboursements n'excède pas 150 000 euros.
- Le montant de l'investissement serait réparti à 20% sur 2006 et 80% sur 2007, le plus gros des travaux s'effectuant en 2007. Ainsi les ressources sont suffisantes chaque année pour répondre à nos besoins et permet donc un excédent de l'exercice sur les prochaines années.

Un tableau s'étalant sur la période 2005-2009 nous permet d'apprécier ce plan de financement.

De plus, l'incidence sur la section d'exploitation a aussi été étudiée.

On constate que d'années en années le solde augmente car les dotations aux amortissements des immobilisations courantes et de la cuisine s'élèvent, mais cela se stabilise et diminue à partir de 2012.