

(Les aliments font aussi partie du traitement)

Qu'est-ce qui est au vraiment au menu?

Organisation d'un test de goût dans les hôpitaux

Introduction

L'objectif d'un test de goût en milieu hospitalier est d'attirer l'attention sur l'importance des aliments et de la nutrition en ce qui a trait à la santé et au rétablissement des patients. Nous souhaitons également encourager le personnel à réfléchir à son rôle et à la façon dont il peut encourager et soutenir les patients au moment des repas.

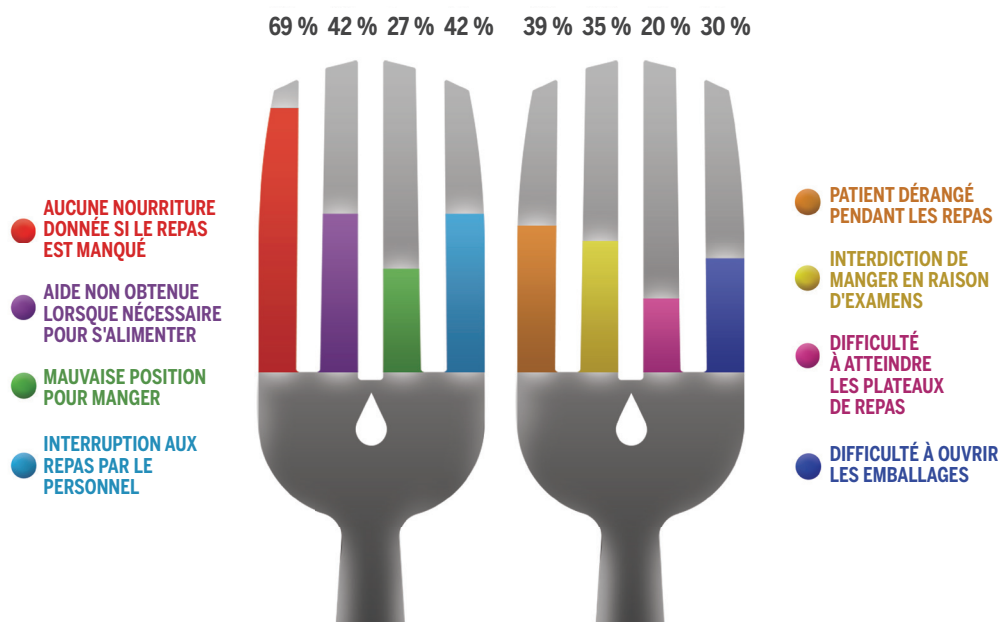
Ce programme s'attaque à la façon dont la nourriture servie dans les hôpitaux est perçue par le personnel hospitalier. Les histoires et les vieilles blagues influencent notre comportement de nombreuses façons, allant de la façon dont on parle aux patients de la nourriture jusqu'aux efforts déployés pour s'assurer que les patients mangent leurs repas.

Changer notre vision des choses

On ne peut plus se moquer de la nourriture servie dans les hôpitaux de nos jours. Elle est bien meilleure qu'on le croit. Il est temps de remettre en question notre façon de voir les choses et de modifier la perception dans les hôpitaux en véhiculant de nouvelles histoires. Il est temps de faire un test de goût.

Ce programme ne vise pas à prouver que tout ce qui est servi dans les hôpitaux a bon goût. Notre objectif est d'inciter le personnel à goûter à la nourriture et à se familiariser avec les plats qui sont servis, à découvrir les repas qui sont savoureux et, en connaissance de cause, à participer à une discussion au sujet des aspects qui peuvent être améliorés.

Avant tout, nous souhaitons que le personnel joue un rôle plus actif et aide davantage les patients au moment des repas. Comme le montre le graphique suivant, les patients ont besoin d'aide, et les solutions sont simples.



Les aliments font aussi partie du traitement

Organiser un test de goût

Cet exercice vise à changer la culture et les comportements. Bien que tout cela semble sérieux, nous vous invitons à rendre le tout amusant. Il est plus facile de faire évoluer les croyances et d'amorcer des discussions avec le sourire.

Le test de goût peut être informel, c'est-à-dire que chaque personne ou petit groupe décide de son propre gré de goûter à la nourriture servie à l'hôpital. Il peut aussi avoir un caractère plus officiel et prendre la forme d'une initiative à l'échelle de l'hôpital. D'une façon ou de l'autre, nous vous invitons à utiliser les affiches et les outils promotionnels fournis.

Si vous souhaitez organiser un test de goût à caractère plus officiel, voici quelques conseils et meilleures pratiques à respecter :

- Qui**
- Les programmes doivent être organisés conjointement par les diététistes de l'hôpital, le personnel des services d'alimentation et les gestionnaires des départements. L'objectif est d'offrir une initiative structurée et simple dans le cadre de laquelle le personnel de première ligne (qui intervient auprès des patients au moment des repas) pourra goûter aux aliments et se familiariser avec les plats servis.
- Comment**
- Créez un menu standard de dégustation reflétant les repas généralement servis et facile à gérer.
 - Permettez au personnel de sélectionner un minimum de trois repas sur une période de cinq jours, par le biais de communications internes ou de menus imprimés.
 - Indiquez la valeur nutritive pour chaque élément du menu.
 - Utilisez le sondage fourni pour permettre au personnel d'évaluer la nourriture. C'est aussi une façon de rendre l'activité simple et amusante. Voici l'échelle d'évaluation utilisée : manque de saveur, meilleur qu'anticipé, plutôt bon.
 - Consignez les repas qui ont obtenu de bons scores et indiquez qui leur a attribué ces scores. Créez un menu « choix du personnel » pour chaque étage/département, qui offre la liste des repas que le personnel a jugé plutôt bons. Présentez ces éléments sur les menus des patients comme étant les choix de Jane, etc. Il est important de rendre le tout amusant.

Les aliments font aussi partie du traitement

- Promotion**
- Utilisez les outils promotionnels offerts et faites la promotion du programme quelques semaines avant l'événement. N'hésitez pas à inventer des moyens amusants d'attirer l'attention sur votre programme de test de goût.
 - Assurez-vous d'utiliser l'affiche sur les obstacles à l'alimentation et la fiche d'évaluation du menu et d'en discuter avec le personnel de première ligne.

Engagement

- Les changements de culture surviendront plus rapidement si la haute direction participe au programme. Approchez les cadres supérieurs de votre établissement et invitez-les à participer au test de goût. Imaginez le plaisir pour le personnel et les patients de retrouver les choix du président-directeur général sur le menu.

Suivi

- Assurez un suivi en recueillant et en consignnant les résultats du sondage et tout autre commentaire anecdotique.
- Communiquez les résultats à votre propre personnel. Évaluez de quelle façon vous utiliserez ces renseignements, et un personnel dévoué, pour améliorer la qualité de la nourriture, la façon dont elle est servie et l'interaction du personnel avec les patients au moment des repas.