

CRP Les Marronniers

TOURNAI



CRP Les Marronniers

DOORNIK

L'Award Waste Management décerné par l'équipe du Gault&Millau récompense des collectivités qui ont fait preuve d'efforts significatifs pour gérer de manière responsable leurs déchets et réduire leur empreinte environnementale.

Le Chef de cuisine Dominique D'Almagne et le Centre Régional Psychiatrique Les Marronniers ont pris des mesures significatives pour réduire le gaspillage et adopter une gestion des déchets plus responsable, ce qui les rend éligibles pour l'Award Waste Management, une reconnaissance de leurs efforts en matière de durabilité environnementale.

L'établissement est situé sur un site de 34 hectares. C'est un des plus grands employeurs de la ville de Tournai, avec plus de 1000 agents. Il compte 700 patients répartis en 3 secteurs (30 Unités) : HPS (Hôpital Psychiatrique Sécurisé), CHS (Centre hospitalier Spécialisé), MSP (Maison de soin Psychiatrique). Les repas gérés par 40 agents (Cuisiniers, Commis, Chauffeurs, Diététiciens, Magasiniers) sont livrés en liaison chaude.

Actions entreprises pour cet Award Waste Management:

Prévention externe (achats auprès des fournisseurs) : Le CRP Les Marronniers s'efforce d'éviter les emballages inutiles et de

privilégier les solutions durables lors de ses achats. Lors du processus d'attribution de leur marché public, le cahier des charges tient compte de la réduction des déchets, du recyclage et de la réutilisation des matériaux.

Prévention interne (offre aux clients) : Le CRP Les Marronniers propose des emballages de service durables et du matériel réutilisable à ses patients, évitant ainsi les conditionnements à usage unique et le plastique.

Réduction du gaspillage alimentaire: Ils ont mis en place une application de gestion de cuisine qui se base sur les admissions et les présences des patients pour réduire le gaspillage. Des mesures sont prises pour mieux cibler les goûts des patients et éviter la production de repas qui finiraient à la poubelle.

Tri des déchets en cuisine : Le personnel effectue le tri des différents flux de déchets tels que PMC, papier/carton, déchets organiques, encombrants, et bris de verres. Des initiatives de sensibilisation et de formation sont mises en place pour encourager un tri correct.

Tri des déchets dans les espaces publics (par les patients et visiteurs) : des îlots de tri sont disponibles dans les réfectoires des patients, et des affichages ainsi que des chartes des bonnes pratiques sensibilisent le personnel accompagnant des patients.

De Waste Management Award, uitgereikt door Gault&Millau, is een prijs voor lokale overheden die aanzienlijke inspanningen leveren om hun afval op een verantwoorde manier te beheren en hun ecologische voetafdruk te verkleinen.

Chef-kok Dominique D'Almagne en het Centre Régional Psychiatrique Les Marronniers hebben ingrijpende maatregelen genomen om verspilling tegen te gaan en een verantwoord afvalbeheer in te voeren. Daardoor komen ze nu in aanmerking voor de Waste Management Award – een erkenning van hun inspanningen voor een duurzaam milieu.

De instelling is gelegen op een terrein van 34 hectare. Met meer dan 1000 medewerkers is het een van de grootste werkgevers van de stad Doornik. Les Marronniers telt 700 patiënten verdeeld over 3 afdelingen (30 eenheden): HPS (beveiligd psychiatisch ziekenhuis), CHS (gespecialiseerd ziekenhuiscentrum), MSP (psychiatisch verzorgingstehuis). Maar liefst 40 medewerkers (koks, bedienden, chauffeurs, diëtisten, magazijnbeheerders), staan in voor de warm geleverde maaltijden.

Acties om in aanmerking te komen voor de Waste Management Award

Externe preventie (aankopen bij leveranciers): CRP Les Marronniers probeert onno-

dige verpakkingen te vermijden en geeft bij de inkoop de voorkeur aan duurzame oplossingen. Voor de gunning van overheidsopdrachten wordt in het bestek rekening gehouden met afvalvermindering, recyclage en hergebruik van materialen.

Interne preventie (klantenaanbod): CRP Les Marronniers biedt zijn patiënten duurzame serviceverpakkingen en herbruikbare materialen aan. Zo vermijdt het wegwerpverpakkingen en plastic.

Minder voedselverspilling: een keukenapplicatie baseert zich op het aantal opgenomen en aanwezige patiënten om verspilling tegen te gaan. Met speciale maatregelen wordt beter ingespeeld op de smaak van patiënten om te voorkomen dat er maaltijden in de vuilnisbak belanden.

Afvalsortering in de keuken: het personeel sorteert de verschillende afvalstromen zoals PMD, papier/karton, organisch afval, grofvuil en gebroken glas. Met bewustmakingsinitiatieven en opleidingen wordt correct sorteren aangemoedigd.

Afvalsortering in openbare ruimten (door patiënten en bezoekers): in de patiëntenrestaurants zijn sorteereilanden opgesteld en met posters en best practice charters wordt het bewustzijn vergroot bij het personeel dat de patiënten begeleidt.