

## Edito

*L'actualité du SILGOM des derniers mois est encore très riche.*

*L'Antenne de blanchisserie de Josselin est consolidée, et fonctionne désormais en routine. L'activité de la blanchisserie sur le site de Saint-Avé continue à croître au rythme régulier des nouvelles adhésions.*

*L'outil Ordeip de gestion des commandes doit permettre une meilleure gestion des commandes de linge et de gestion des stocks. Dans cette perspective, il faut poursuivre l'objectif d'améliorer le taux de disponibilité des différents articles pour une meilleure adéquation entre le linge commandé et le linge livré.*

*Nous devons aussi féliciter les six agents du SILGOM qui ont préparé durant une année le CAP de blanchisserie et qui viennent tous d'obtenir leur diplôme. Le développement des compétences est au cœur des parcours professionnels réussis. La description que fait de sa carrière Jean-Claude GUILLORY, responsable de la blanchisserie, l'illustre tout à fait.*

*L'aventure de la certification ISO 22000 de la restauration a démarré avant même l'ouverture de la nouvelle cuisine. Ce chantier arrive à terme avec l'audit de certification qui vient de se dérouler. La confirmation du résultat positif est attendue dans les toutes prochaines semaines. Ce sera la deuxième activité du SILGOM certifiée selon une norme ISO.*



*Afin de poursuivre ce challenge, il est envisagé de faire basculer également l'activité de blanchisserie sur une certification ISO.*

*Enfin, le SILGOM s'ouvre aussi à d'autres acteurs de la coopération interhospitalière, le GIP Vitalys - qui traite la restauration d'hôpitaux et de maisons de retraite de la région de Quimper et le GIP Blavet-Scorff - qui dessert les hôpitaux de Lorient et de Caudan.*

*Une convention de partenariat a été signée avec pour objectifs de développer des actions communes ou de mutualisation dans le domaine des achats, de la production ou encore de la qualité.*

*Il s'agit à la fois de permettre des échanges de compétence ou d'expertise, de réaliser quand c'est possible des économies, tout en maintenant la préoccupation de la qualité des repas produits pour les patients et résidents.*

*L'ensemble des projets menés par le SILGOM réclame un investissement fort des porteurs d'actions et du personnel. Dans ce cadre, il est important de veiller également à la qualité des conditions de travail. C'est le sens qu'il faut donner aux visites de terrain conduites à partir de cette année par des membres du CHSCT, le service de santé au travail et la direction.*

*Que chacun profite de l'été pour se ressourcer.*

**Michel LE CORFF,**  
secrétaire général

**N°16**

Jun 2013

### Dans ce numéro :

Edito	P 1
La coopération avec les GIP Blavet / Scorff et Vitalys	P 1
Blanchisserie Antenne de Josselin 6 mois après l'ouverture	P 2
Restauration - Audit de certification ISO 22000	
Le bilan social 2012	
Visites CHSCT sur le terrain	P 3
L'activité en Blanchisserie	
Déploiement du module de commandes par Internet	
Plan de déplacement d'entreprise	P 4
Rôle de l'encadrement en Blanchisserie, DASRI et administration	
Evènements	

## La coopération avec les GIP Blavet / Scorff et Vitalys

Une convention cadre de partenariat a été signée entre 3 organismes publics de restauration interhospitalière, le GIP Blavet Scorff, le GIP Vitalys et le SILGOM.

Cette convention a pour but la mise en place d'échanges autour de la politique d'achat, des modes et outils de production propres à chaque établissement et des démarches qualité.

En ce qui concerne la politique d'achats, une étude sur la périodicité des marchés a été réalisée entre les 3 établissements. Il a été décidé de mutualiser certains achats via la

création d'un groupement de commandes.

Les responsables achats ont étudié les lignes de produits communs, en collaboration avec les responsables de production. Plus de 50% des produits sont communs et nous devrions bénéficier grâce à l'achat en commun de meilleurs tarifs.

La mutualisation permet de se répartir les tâches administratives et techniques, sans impact sur la qualité des produits achetés.

Le premier marché de cette nature sera lancé avec le GIP Blavet Scorff.

Il concerne les produits frais et surgelés. Les commissions techniques se réuniront en octobre 2013 et le marché prendra effet au 1<sup>er</sup> janvier 2014 pour 2 ans.

Le GIP Vitalys rejoindra le dispositif en 2015 pour les marchés de produits sec, boisson et diététique, ainsi que pour les achats de barquettes et films.

**Annaïg LOUBOUTIN**  
Responsable achats

## BLANCHISSERIE Antenne de Josselin 6 mois après l'ouverture



D DEMELIN et son équipe

Le 2 janvier 2013 les transferts d'activité entre les sites de Josselin et de Saint-Avé ont eu lieu, le site de Josselin prenant en charge « le linge résident et spécifique » et le site de Saint-Avé prenant en charge le linge à vocation industrielle « le linge plat et le linge en forme ».

Au préalable, les organisations de travail sur les 2 sites ont été étudiées, des échanges de compétences ont eu lieu et se poursuivent. Des travaux de rénovation des locaux et de modernisation ont été engagés sur le site de Josselin. Six mois après ce démarrage, les objectifs en terme de productivité et de délais de traitement des articles sont atteints. Ainsi, un article collecté dans un service à jour J est restitué dans ce même service à J + 2 ouvré.

Les articles sont lavés, séchés, pliés manuellement et conditionnés en paquet sous film.

Actuellement, le marquage des articles par codes à barre est en cours, mobilisant un agent à temps plein pendant plusieurs mois. A l'issue de cette opération, il est prévu d'implanter un équipement informatique pour faciliter le tri au porteur. Cette prestation est attendue de nos clients/adhérents. Denis DEMELIN encadre une équipe de 5 agents, formés et motivés pour cette nouvelle mission. Angélique MAUGUIN et Agnès MESLIER PAQUET, agents en poste, s'expriment: « L'activité actuelle est diversifiée et enrichissante. Elle nous responsabilise davantage. Nous assurons une prestation de qualité depuis le lavage jusqu'à l'expédition en assurant une traçabilité ».

*Denis DEMELIN et Jean-Claude GUILLORY*

**Responsable du site de JOSSELIN et responsable blanchisserie**



## Restauration - Audit de certification ISO 22000

L'audit ISO 22000 de l'activité de restauration a été conduit du 5 au 7 juin 2013, avec le concours du cabinet LRQA. Au terme de sa visite, l'auditeur a donné un avis favorable à la certification ISO 22000. Cet avis devrait se traduire dans les prochaines semaines par une décision définitive de certification.

C'est l'aboutissement d'un chantier engagé depuis plusieurs années avec le concours de l'ensemble de l'encadrement et du personnel.

Nous tenons à les féliciter pour leur professionnalisme, qui a été souligné par l'auditeur.

Au terme de cet audit, la mise en œuvre opérationnelle des dispositions définies dans le système de management a été confirmée par l'auditeur.

La maîtrise des processus permet de garantir la prise en compte des exigences clients, des exigences réglementaires et de la norme ISO 22000: 2005.

L'efficacité du système de management a été démontrée, la forte implication des acteurs, les locaux de travail et équipement récents ont permis d'obtenir des résultats probants. Nous devons corriger au plus vite les quelques non-conformités relevées lors de cet audit afin progresser dans une démarche d'amélioration continue.

*Maurice LE DOUARIN et Delphine JEANNIN*

**Responsable restauration et responsable qualité restauration**

## Le bilan social - Année 2012

### Le SILGOM comptabilise un effectif rémunéré moyen de 241.56 E.T.P. tout personnel confondu :

- Le SILGOM est l'employeur de 205 agents, 94 femmes et 111 hommes (hors personnel mis à disposition), dont 135 agents titulaires ou stagiaires.

- Un effectif majoritairement technique 198 agents/205.

- Un nombre d'agents travaillant à temps partiel relativement faible : 36 agents/205

- Taux d'absentéisme global de 6.81% dont 6.23% pour motif médical

- Nombre moyen de jours d'absence par agent : 21.06 jours pour motif médical et 1.96 jours pour motif non médical.

- Le montant des sommes retenues au titre de la journée de carence en 2012 s'élève à 5703.78 €

- 27 accidents de travail déclarés en 2012, dont 17 avec arrêt de travail.

- 217 départs en formation en soit un total de 578 jours sur l'année.

*Géraldine GOURET*

**Responsable ressources humaines**

## Visites CHSCT sur le terrain



La sécurité et l'amélioration des conditions de travail est une importante préoccupation du SILGOM. Il a été décidé de mettre en œuvre des visites d'atelier dans le cadre du CHSCT. Les visites auront lieu en dehors des séances du CHSCT, ce qui permettra de donner plus de temps pour procéder

aux analyses sur place. Le calendrier des visites CHSCT 2013 est le suivant.

Jeu 11/07 Atelier liquide-Restauration Saint-Avé

Mercredi 18/09 Train grand plat et plieuse couvertures-Blanchisserie

Mercredi 23/10 Allotissement-Restauration Vannes

Mardi 3/12 Antenne Blanchisserie Josselin

*Jean-Christophe FRINAULT*

**Chargé de sécurité et suivi des équipements**

## L'activité en BLANCHISSERIE

### De nouveaux établissements ont adhéré à la blanchisserie depuis le début d'année :

- L'EHPAD RESIDENCE DU PARC (2, Rue CASSIN Saint-Avé) a une capacité de 66 lits avec une livraison le mardi de linge plat (draps, éponges).

- L'association LANN EOL à Saint-Anne d'Auray a deux sites, KER-ANNA et SAINTE-MARIE. La capacité est de 114 lits avec une livraison deux fois la semaine le mardi et le vendredi de linge plat (draps).

- L'EHPAD RESIDENCE DE LANVAUX à Grand-Champ dispose d'une capacité de 123 lits avec une livraison deux fois la semaine le mardi et le vendredi (draps et tenues professionnelles).

- L'EHPAD LA CHAUMIERE à Elven a une capacité de 89 lits. Cet établissement vient d'être reconstruit. Les livraisons et ramassages ont lieu trois fois la semaine le lundi, le mercredi et le ven-

dredi (draps, petit plats, éponges et tenues professionnelles).

### Des services de soins à domicile (SSIAD) pour personnes âgées rejoignent le SILGOM :

Le SSIAD ALLAIRE MALANSAC ce mois-ci.

Le SSIAD de GRAND CHAMP en cours de préparation .

Le SSIAD de PLUMELEC démarrage courant de l'été.

Ces services de soins à domicile sont livrés et ramassés une fois la semaine. Ces établissements ne sont concernés que pour leurs tenues professionnelles (tuniques).

*Laurence BLOUET*

**Responsable relations adhérents / clients**

## Déploiement du module de commandes par Internet



Depuis le début janvier 2013 jusqu'à la fin juin, des réunions de formation ont été organisées au sein des différents établissements par Anne BONNY, Assistante relations adhérents / clients au sein de la blanchisserie.

### Objectif des formations :

**Mettre en place le module de gestion des commandes de linge par Internet-ORDEIP.**

A ce jour, le module est opérationnel pour l'ensemble des établissements, qui peuvent gérer de cette façon leurs besoins en linge.

### L'exemple de la mise en place à l'EPSM Saint-Avé

La première étape pour Mme TESSIER, conseillère hôtelière à l'EPSM, a consisté à créer des codes utilisateur et mots de passe pour chaque service.

Ensuite, Mme TESSIER a formé les ASH à l'utilisation du

module de commandes par internet. Les derniers services formés sont les services sans dotation fixe avec une livraison par semaine.

A ce jour, tous les référents des services de l'EPSM ont été formés et gèrent leurs besoins en linge via le site internet du SILGOM.

Selon les agents formés, le logiciel est simple et facile d'utilisation. Son fonctionnement est proche de celui utilisé pour les commandes d'épicerie de la restauration. Bien entendu, le démarrage a été plus difficile pour les agents maîtrisant peu l'outil informatique.

Pour l'établissement, ce système permet d'avoir une supervision des commandes de toutes les unités, d'améliorer la gestion des services et d'éviter les stocks inutiles.

*Laurence BLOUET*

**Responsable relations extérieures**

## Plan de déplacement d'entreprise



Trente-neuf agents ont répondu à l'enquête sur le plan de déplacement d'entreprise (PDE). Les réponses sont en cours d'analyse. Elles feront l'objet d'une présentation au groupe de travail le 12 juillet prochain. Au cours de cette séance, le mode de restitution du résultat de l'enquête ainsi que les actions à mettre en œuvre seront déterminés .

*Jean-Christophe FRINAULT*

**Chargé de sécurité et suivi des équipements**

# Rôle de l'encadrement Blanchisserie DASRI Administration



Jean-Claude GUILLORY

## RESPONSABLE BLANCHISSERIE

Différentes formations ou expériences professionnelles peuvent conduire à exercer le rôle de responsable de blanchisserie :

Recruté en 1985 en qualité d'électrotechnicien lors de la création de la BIH, j'ai rapidement exprimé le souhait de m'engager dans une formation plus généraliste, sur 3 années, pour obtenir le diplôme de technicien en blanchisserie industrielle et m'orienter vers un poste à responsabilité. J'ai réalisé cette formation à DIJON. La fonction de responsable de blanchisserie est avant tout bâtie sur la confiance : confiance par rapport à la direction, confiance par rapport aux équipes d'encadrement et au personnel.

Il est nécessaire dans cette fonction de définir les besoins - ressources en matériels nécessaires et ressources humaines - d'apporter une argumentation structurée auprès de la direction pour cibler les orientations et les priorités. Pour se faire je me fonde sur quelques principes :

- Anticiper les projets (projet d'organisation ou projet d'équipement)
- Etudier les différentes options dans des groupes de travail
- Proposer des solutions réalistes, économiques, fonctionnelles

Parallèlement, la tenue de tableaux de bord renseigne sur l'évolution de la productivité et sur les consommations d'énergie.

Mon rôle de responsable d'unité est également de sécuriser et de soutenir les responsables de secteur dans leur mission, de leur confier la gestion du travail avec un message : dynamiser les équipes, faire circuler l'information, faire émerger les compétences.

Tous les acteurs de la blanchisserie doivent trouver un intérêt au travail, s'émanciper et contribuer au bon fonctionnement de la blanchisserie et par conséquent, répondre au mieux, aux attentes des établissements et des patients. Il faut être vigilant et mettre tout en œuvre, afin que cela se réalise au quotidien.

**Jean-Claude GUILLORY**  
*Responsable blanchisserie*

## RESPONSABLE ADMINISTRATIF

Le poste de responsable administratif au SILGOM est composé de tâches multiples et variées. Les qualités requises sont disponibilité, réactivité, rigueur et exigence envers soi-même et envers les autres. Pour mener à bien ses objectifs et ses missions, le responsable administratif s'appuie sur une équipe de personnes qualifiées dans le domaine des ressources humaines, des services économiques, du secrétariat et de l'accueil. Le responsable administratif vient si besoin en appui de ses collègues si des arbitrages doivent être réalisés. Il est force de proposition auprès de la direction mais les décisions sont toujours prises ou validées par le secrétaire général ou son adjoint. Le responsable administratif effectue principalement les tâches en lien avec le budget, contrôle budgétaire, gestion de trésorerie, élaboration du plan de formation ainsi que le suivi financier des formations. Il participe, en lien avec le secrétariat, à l'organisation des instances, CHSCT, CTE et conseil d'administration ainsi qu'à la rédaction des comptes rendus. Le contrôle budgétaire consiste à suivre mensuellement le niveau de dépenses et des recettes par rapport au budget prévisionnel de l'année. Les écarts doivent être expliqués, pour ce faire des explications sont demandées aux responsables de secteur, ce qui donne parfois une image rigide... mais j'assume !!!

**Isabelle EISENECKER**  
*Responsable administratif*

## RESPONSABLE TRAITEMENT DES DECHETS

En 2007, le secrétaire général me propose de lancer une nouvelle activité au S.I.L.G.O.M : le traitement des Déchets d'Activité de Soins à Risque Infectieux. Le service traitement des déchets du SILGOM est donc une structure récente.

Disposant d'une grande autonomie, j'ai alors équipé et organisé cet atelier. De 200 tonnes la première année, il traite aujourd'hui, environ 1 000 tonnes de DASRI et 1 500 tonnes de déchets ménagers par an.



Pierre-Yves HAYS en cours de banalisation des DASRI

### Le bébé a vite grandi !

Au fur et à mesure du développement de l'activité, mes fonctions ont évolué. Tout en assurant la production quotidienne, je suis également chargé d'encadrer les agents qui travaillent avec moi, et aussi de les accompagner dans leur propre formation.

En effet, le traitement de déchets dangereux est encadré par une législation stricte. J'ai donc un rôle important de conseiller technique auprès des adhérents et de gestionnaire des actions des prestataires extérieurs.

Je gère également les achats de matériels et de consommables nécessaires au bon fonctionnement de l'atelier. Je veille au suivi des contrôles réglementaires et de la maintenance des matériels.

La gestion administrative est toute aussi riche et variée : assurer la traçabilité des opérations de traitement, le suivi technique de la norme iso 14001 et la facturation. Il faut donc savoir tout faire et être partout en même temps !

**Pierre-Yves HAYS**  
*Responsable « traitement des déchets »*

## LES ÉVÈNEMENTS

### Avancement de grade:

**Suite à la commission administrative paritaire départementale, Madame Florence LASNE est nommée au grade d'adjoint administratif principal 1ère classe.**