

Silgom. Une structure bien dans son assiette

26 janvier 2014



Pierre Le Bodo, président du Silgom, et Michel le Corff, secrétaire général, ont remis la médaille de vermeil du travail à Denis Demelin, responsable de la blanchisserie sur le site de Josselin.

Vendredi, lors de la cérémonie des vœux, Michel Le Corff, secrétaire général, et Pierre Le Bodo, président du Silgom, se sont félicités de la croissance du Syndicat interhospitalier de logistique du golfe du Morbihan. Le Silgom emploie 250 agents et assure trois activités auprès de 425 établissements : la blanchisserie, la restauration, la collecte et le traitement des déchets hospitaliers.

100.000 repas en plus à préparer en 2014

À travers quelques chiffres, Michel Le Corff a retracé les grandes lignes de l'année écoulée, le développement des activités en RST (restauration collective) qui a reçu la certification Iso 22000 pour la qualité des produits. « En 2013, nous avons créé une plateforme blanchisserie au centre hospitalier de Josselin, explique le secrétaire général. Celle-ci traite tout le linge de Josselin ». L'année 2014 est marquée par l'accord passé avec l'association Les Papillons blancs. Le Silgom assure maintenant la restauration sur une dizaine de sites de l'Adapei, à l'est du département. Cela représente plus de 100.000 repas en plus à préparer par an. L'obtention de ce nouveau marché a été accompagnée par la création de deux postes. « Je suis très surpris de constater la grande capacité d'adaptation et d'anticipation du Silgom en matière de qualité de service », a souligné Pierre Le Bodo, président, en s'adressant au personnel présent. En fin de cérémonie, il a remis la médaille de vermeil du travail à Denis Demelin, responsable de la blanchisserie sur le site de Josselin.