

Juste ce qu'il faut, quand il le faut, pour chaque habitant (Hackathon 2025 - projet 'Mon assiette 2.0')

Thématique : Juste ce qu'il faut, quand il le faut, pour chaque résident.

Porteur de projet / d'atelier :

- Nom : Ariane della Faille
- Adresse mail : ariane.dellafaille@gmail.com
- Tel : +32 474 64 50 09

Intitulé de l'outil / la pratique :

'Mon Assiette 2.0'

Objectif poursuivi ou intérêt de l'outil / pratique / ...

L'objectif est de **centraliser et structurer les données et habitudes alimentaires de chaque habitant** afin de disposer d'une information actualisée et facilement accessible tout au long du processus alimentaire, de la prise de commande jusqu'au service du repas.

Cet outil permet notamment de :

- **mieux connaître les préférences et habitudes alimentaires de l'habitant** et de favoriser une alimentation adaptée à ses goûts et à ses besoins ;
- **fiabiliser la transmission des informations** entre les différents intervenants (soins, cuisine, service, etc.) ;
- **automatiser certaines tâches organisationnelles** liées aux repas : préparation des plateaux/ assiettes, plans de table, distribution des repas, commandes, ... ;
- **réduire le gaspillage alimentaire** en ajustant les achats, les préparations et les portions aux choix de menus réels ;
- **améliorer la satisfaction de l'habitant**, en lui permettant de recevoir dans son assiette les aliments et quantités qu'il apprécie ;
- **libérer du temps pour les équipes**, en diminuant les encodages, les recherches d'informations et les tâches répétitives.

L'intérêt principal de l'outil est donc de **passer d'une gestion principalement manuelle et dispersée à une gestion centralisée, personnalisée et davantage automatisée du processus alimentaire**, tout en plaçant l'habitant et ses préférences au centre de la démarche.

Descriptif de l'outil / la pratique / le dispositif :

Il s'agit d'un **fichier Excel centralisant les informations alimentaires de chaque habitant**. Pour chaque personne, une ligne reprend les données utiles à la gestion de son alimentation : habitudes, préférences, aliments appréciés ou non, choix de menus, habitudes au petit déjeuner et au goûter, quantités habituellement consommées, ainsi que les autres informations nécessaires au bon déroulement des repas.

Ces données constituent une **base de référence unique**, mise à jour au fil de l'évolution des habitudes du résident.

À partir de cette base, des **fiches et supports automatisés** peuvent être générés pour les différents moments du processus alimentaire, par exemple :

- préparation des **plateaux petit déjeuner** ;
- préparation et organisation du **service du midi** ;
- **plans de table** et répartition des résidents ;
- récapitulatifs destinés à la **cuisine et au personnel de service** ;
- calcul des **quantités à préparer et à commander** ;
- suivi des choix et des consommations permettant d'ajuster progressivement les prévisions.

Le principe est de **saisir l'information à un seul et même endroit dans le fichier central**, puis de la faire apparaître automatiquement dans les différents documents nécessaires aux équipes. Cela permet de limiter les doubles encodages et les risques d'erreur, tout en assurant une meilleure continuité de l'information.

**En résumé : connaître les habitudes => anticiper les besoins => automatiser l'organisation
=> commander au plus juste => servir à chaque habitant ce qu'il souhaite réellement manger.**