



# REGARD D'EXPERT *Arwytec, ingénierie restauration*

## Spécialisé dans les conseils, l'étude et la réalisation de projets

**Le bureau d'études Arwytec est une société créée en 1986 pour répondre à toutes les problématiques de la restauration collective. Arwytec est spécialisé dans les conseils, les études et les réalisations sur tous les secteurs (scolaire, hospitalier, entreprise, etc.) et pour des projets de toutes tailles. Arwytec intervient sur l'ensemble des domaines d'intervention tant en assistance maîtrise d'ouvrage qu'en maîtrise d'œuvre. En assistance à maîtrise d'ouvrage, Arwytec**

**réalise des audits, définition de besoin, faisabilité, programme fonctionnel et programme technique détaillé, soit seul, soit en équipe avec des programmeurs ou bureau d'études spécialisées ou tout corps d'état. En maîtrise d'œuvre, Arwytec est présent de la conception jusqu'à la livraison et intervient dans le cadre d'une équipe de maîtrise d'œuvre avec des architectes et des bureaux d'études fluides, techniques et HQE.**

Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview

### Propos recueillis auprès de Pierre Kaskassian, gérant du bureau d'études Arwytec

#### Quel est le rôle de votre bureau d'études dans les différents projets de cuisine centrale des établissements de santé ?

**Pierre Kaskassian :** Notre premier rôle concerne l'identification de la typologie des clients et des spécificités de pathologies ou de services. Nous travaillons également sur l'organisation fonctionnelle des locaux en corrélation avec le besoin final des établissements. Nous avons une bonne connaissance et une bonne expérience sur toutes les problématiques des établissements de santé aussi bien dans des EHPAD que dans des cuisines centrales externalisées ou intégrées dans un hôpital. Le point sensible reste vraiment la définition et l'identification, par le biais d'un audit dans les établissements, des besoins et des contraintes spécifiques. Sur le secteur de la santé, la clientèle peut être plus « à risques » qu'une clientèle classique avec des diversités de menus et de prestations plus larges que le secteur scolaire, par exemple.

#### Quelle a été la nature de votre collaboration avec le centre hospitalier de Givors ?

**P.K :** Nous avons préalablement répondu à un concours de conception construction avec une équipe composée d'Eiffage Construction Rhône-

Alpes, du cabinet d'architectes Garbit et Blondeau ainsi que du bureau d'études IOSIS (EGIS). Dans le cadre de cette équipe, nous avons travaillé en collaboration sur la base d'un programme. Ensuite, nous avons réfléchi directement sur la définition exacte des besoins de l'établissement et sur ses spécificités. Le premier objectif concernait la production des repas en liaison froide à destination des patients avec un circuit de livraison en interne par le biais de la galerie souterraine, point de contact entre les deux bâtiments, le pôle logistique et l'hôpital. Le deuxième objectif reposait sur la production des repas pour le restaurant du personnel qui est intégré au bâtiment logistique. Enfin, nous avons travaillé directement avec l'exploitant sur la définition des équipements et sur l'organisation de la cuisine en termes d'ergonomie, de fonctionnalité et de prescription performantielle des équipements.

#### Comment a évolué l'ingénierie en restauration dans le milieu de santé ces dernières années ?

**P.K :** Cette évolution de l'ingénierie est assez ancienne mais les outils de mise en pratique sont de plus en plus aboutis. Parmi ces évolutions, nous travaillons sur la recherche de l'allongement de la DLC tout en conservant une qualité organo-

leptique et sanitaire du produit par le biais des cuissons longues ou des conservations sous atmosphère protégée lors de conditionnement. Cet allongement de la DLC permet de résoudre une grosse partie de la problématique hospitalière, notamment autour de la logistique et des services 7 jours sur 7 pour l'ensemble des offices tout en permettant à une cuisine de fonctionner uniquement sur cinq jours. Il favorise également une souplesse au niveau de la production en proposant un plus large choix et une plus grande variété de produits. Par ailleurs, Arwytec est également de plus en plus présent aujourd'hui sur des secteurs qui se sont développés avec l'allongement de la durée de vie à savoir les services à la personne, notamment dans le cadre de la livraison à domicile, mais également en maison médicalisée.