

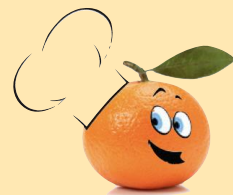
Une charte qualité pour les EHPAD

Mandarine restauration

Janvier 2020

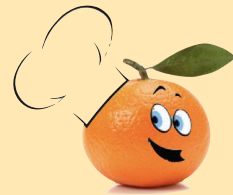
Charte de Qualité

Nos engagements en EHPAD



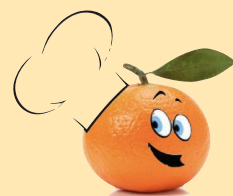
Accueil

AMABILITE
GESTE
REGARD
EMPATHIE
APPARENCE
BIENSEANCE
LANGAGE
ECOUTE



Hygiène

Respect de la procédure HACCP.
Vaisselle propre.
Points de distributions propres.



Prestation

Au minimum:

Même menu pour tous les résidents.
4 Légumes frais par semaine.
2 Desserts maison par semaine.
2 goûters maison par semaine.
1 Animation par mois.

Le respect de la saisonnalité.
La fraîcheur.
La couleur.

« Boire et manger maintiennent
l'âme et le corps rassemblés »
H.Böll

