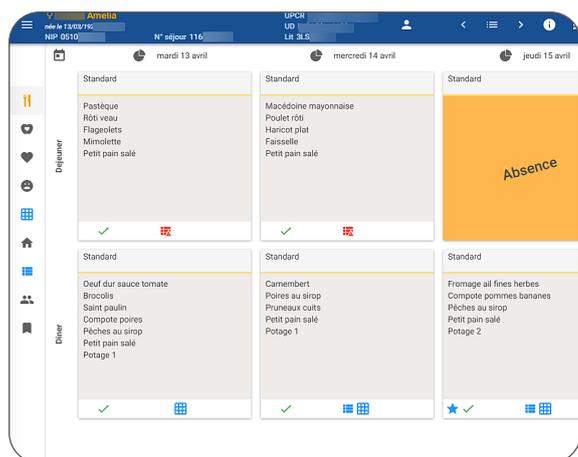
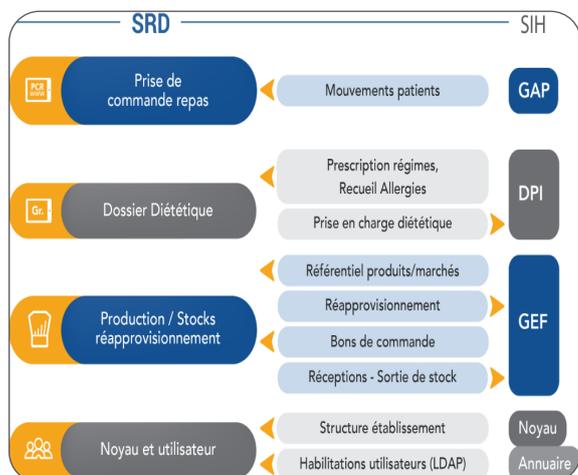


DEDALUS : l'innovation comme ADN



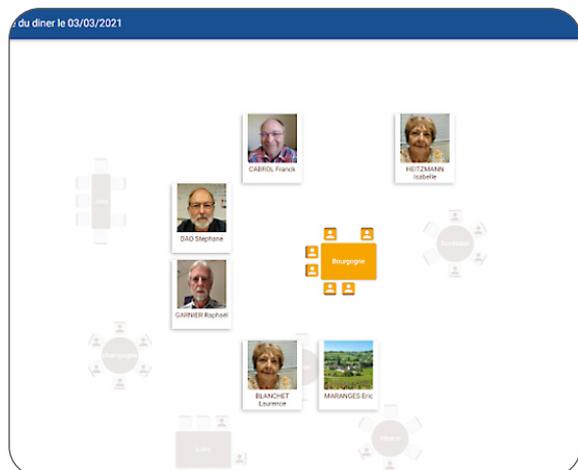
1/ La solution SRD : mature et universelle

La solution SRD - Santé, Restauration, Diététique - éditée par Dedalus répond depuis 35 ans aux besoins de l'ensemble des professionnels de la restauration collective du secteur de la Santé. Née en 1986 au CHU de Dijon, la suite logicielle couvre la prise de commande des repas, la production et la distribution au travers de nombreux modules en lien avec les outils métiers. La solution SRD assure aux 156 établissements de santé qu'elle équipe, une gestion responsable des stocks et un suivi sur mesure des repas des patients, tant sur le plan qualitatif que diététique. Le module PCR optimise la prise de commandes des repas en tenant compte des alimentations thérapeutiques, des aversions, des allergies. Côté exploitation, la solution est conçue dans une logique de réduction des gaspillages et de gain en efficacité. Le module Diaeta permet aux diététiciens d'assurer un meilleur suivi nutritionnel des patients sur la base d'enquêtes alimentaires, d'ingestas et de bilans nutritionnels. Le module Cocina est dédié à la gestion de la production, des stocks et du réapprovisionnement. Enfin, le module de Biberonnerie permet de réaliser les prescriptions et d'assurer la fabrication et livraison des biberons.



2/ Une offre modulaire et interopérable

Outre sa complétude fonctionnelle et sa modularité, l'un des principaux atouts de l'offre SRD est sa capacité à être intégrée au SI des établissements. Le principe de modularité permet une adaptation rapide à tout type de structure de santé : établissement autonome (exemple de la clinique Pasteur à Toulouse), structures territoriales (CHU de Nancy) ou encore organisations multisites telles que l'AP-HP ou les GHT. La solution se déploie avec une très forte intégration au SI. Elle gère les identités et les mouvements depuis la GAP, reçoit le recueil des allergies alimentaires et les alimentations thérapeutiques ou standards ainsi que les textures prescrites dans le DPI. SRD s'appuie sur le référentiel produits/marchés et gère les demandes d'approvisionnement avec la GEF ainsi que les mises à jour de structure de site à partir du noyau du SIH.



3/ La digitalisation de la prise des commandes

L'innovation fait partie de l'ADN de SRD. Ainsi, la confection des plateaux repas au plot, sur écran tactile fixe, permet un gain de temps et un niveau de qualité accrue. La solution a été déployée dans cette configuration au CHR de Metz Thionville. La prise de commande de repas mobile, basée sur les photos des plats pour les patients étrangers ou aphasiques apporte une plus-value importante à la relation Patient-Soignant. Le portail Patient rend par ailleurs ce dernier acteur de son repas. En EHPAD, l'innovation s'immisce jusqu'aux salles à manger des résidents grâce à des plans de tables digitalisés. Ce principe, en production à l'Ehpad Terre-Nègre à Bordeaux, a conduit un résultat « zéro-papier » avec un service facilité et optimisé par la visualisation sur grand écran de toute la salle à manger, de chaque table, de chaque place avec la photo du résident et la possibilité de consulter son menu.