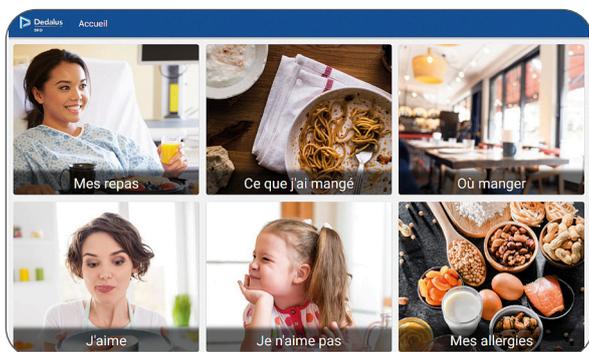
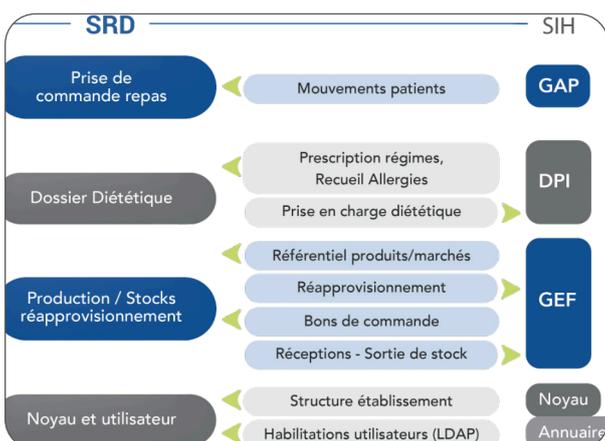
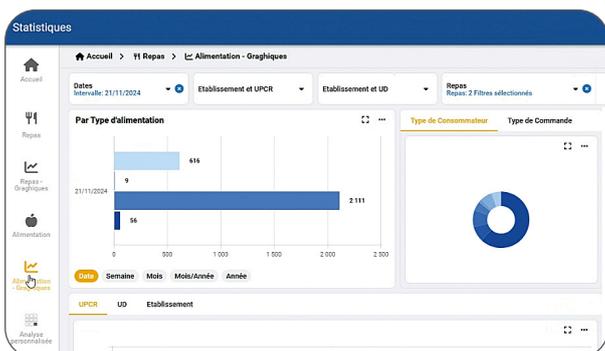


SRD (DEDALUS) : en 2024, des innovations pour une restauration de santé moderne



1/ SRD, une solution mature, boostée par les innovations 2024

La solution SRD – Santé, Restauration, Diététique – de Dedalus accompagne depuis 38 ans les professionnels de la restauration collective de la santé, du médico-social et des collectivités. Née en 1986 au CHU de Dijon, la suite logicielle web couvre la gestion des commandes des repas, leur production et leur distribution grâce à de nombreux modules en lien avec les outils métiers. SRD équipe aujourd'hui 180 établissements, garantissant un suivi sur mesure des repas des patients, sur le plan qualitatif et diététique. Le module PCR optimise la prise de commandes des repas en tenant compte des alimentations thérapeutiques, des aversions, des allergies. 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 de Biberonnerie permet de réaliser les prescriptions et d'assurer la fabrication et livraison des biberons. En 2024, des évolutions clés pour permettre une gestion moderne et efficace ont été développées : le module Cocina dédié à la gestion responsable des stocks intègre désormais la traçabilité ; la solution étant conçue dans une logique de réduction des gaspillages, avec une production des rapports EGALIM et la télédéclaration 'Ma cantine', obligatoire depuis le printemps 2024. Toute la planification de la production est prise en charge, ainsi que le réapprovisionnement auprès des fournisseurs. De plus, l'outil SRD BI4H nouvellement intégré à SRD aide les responsables et décideurs à piloter l'activité avec des tableaux de bord, graphiques et exports vers les outils bureautiques.

2/ Une offre modulable et interopérable, parfaitement intégrée au SI des établissements

Outre sa complétude fonctionnelle et sa modularité, SRD s'intègre facilement au SI des établissements, qu'il s'agisse d'un établissement autonome (Clinique Pasteur à Toulouse), de structures territoriales (CHU de Nancy) ou encore d'organisations multisites (AP-HP, GHT ou GCS). 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, 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 le provisionnement des comptes utilisateurs en s'approvisionnant auprès d'un annuaire numérique (ex : Active Directory).

3/ Une prise de commande connectée pour placer le patient au cœur du processus

L'innovation fait partie de l'ADN de SRD, plaçant le patient au cœur du processus. Le portail Patient rend ce dernier acteur de son repas. SRD répond à une nouvelle orientation des établissements de santé de placer le patient au cœur du système, en lui donnant un rôle d'acteur sur l'ensemble de son profil alimentaire et de ses choix de consommation. Aussi, la prise de commande de repas mobile, basée sur les photos des plats pour les patients étrangers ou aphasiques, apporte une plus-value à la relation patient-soignant. En EHPAD, des plans de tables digitalisés modernisent les salles à manger des résidents, tandis que la confection de plateaux-repas au plot via écran tactile améliore qualité et rapidité d'exécution. Retrouvez les experts Dedalus à l'atelier « SRD, patient acteur de son repas au travers du portail Patient 'Mypop' », le 30 janvier prochain lors du D4Evolution 2025 à Paris.