

## Inauguration de la nouvelle cuisine centrale de Vivalia

**Après d’importants travaux de transformation, d’extension et d’aménagement, la cuisine centrale de Vivalia, située à l’hôpital de Bertrix, dispose à présent d’un nouvel outil de travail, inauguré ce 1<sup>er</sup> octobre.**

Grâce au savoir-faire de ses collaborateurs, la nouvelle cuisine centrale de Vivalia développe des techniques de production novatrices, parfaitement adaptées au secteur des soins de santé. Ces nouvelles infrastructures assurent actuellement l’ensemble des étapes du processus de production pour **400.000 repas par an, destinés à nos patients, résidents et institutions partenaires**, depuis l’achat des matières premières jusqu’au service des repas.

Ces nouvelles cuisines rénovées permettront de **produire mieux** (plus de couleurs et de saveurs, des textures encore mieux adaptées, de plus grandes possibilités de conservation) **et en plus grande quantité** (augmentation des capacités de production), tout **en améliorant l’ergonomie du travail** pour le personnel (matériel ergonomique, plus d’assistance mécanique/motorisée). Cela permettra de proposer davantage de choix et de **répondre, avec des produits qualitatifs, aux besoins de consommateurs aux profils variés** : enfants, adultes, personnes âgées, malades ou en bonne santé.

La nouvelle cuisine centrale représente un **investissement total de 6 millions d’euros**, traduisant la volonté de Vivalia d’améliorer constamment son offre en matière d’alimentation. Au niveau des infrastructures, l’investissement (4,5 millions €) porte également sur les travaux de rénovation du restaurant de l’hôpital Vivalia de Bertrix. Le budget d’investissement en matériel de cuisine s’élève quant à lui à 1,6 millions, permettant l’acquisition de plusieurs équipements spécifiques : des marmites à bras mélangeur d’une capacité de 300 litres, **un tunnel de braisage unique en Belgique dans le domaine des cuisines de collectivité**, un cuiseur de féculents, une operculeuse liquide, une thermoformeuse, une thermoscelleuse et une cellule de cuisson de grande capacité.

Depuis ses crèches, en passant par ses hôpitaux et jusqu'à ses maisons de repos, Vivalia assure, à travers le travail fourni par ses Départements restauration et diététique, la gestion d'un **parcours global de vie alimentaire**.

Aujourd'hui, la nouvelle cuisine centrale de Vivalia est désormais équipée pour répondre non seulement aux besoins de ses différents sites mais également à ceux d'autres structures collectives, externes à Vivalia (CPAS, communes, crèches, écoles, maisons de repos, etc.), en leur proposant **un service tant quantitatif que qualitatif**.

**Plus d'infos ?**

Fabian NAMUR – Directeur de la communication

[fabian.namur@vivalia.be](mailto:fabian.namur@vivalia.be)

0475/33.84.70