



# LA COLLINE

HOME DU DISTRICT DE MOUTIER

Home  
du district  
de Moutier

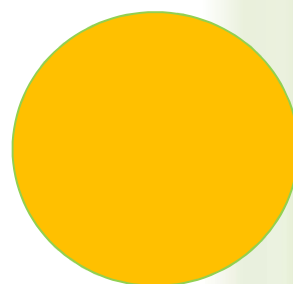


# RAPPORT ANNUEL

# 2015

---

---



<u>Mots du Président</u>	p. 3
<u>Mots du Directeur</u>	p. 4
<u>Domaines d'activité</u>	
Soins	p. 6
Animation	p. 9
Accueil, réception, secrétariat	p. 12
Comptabilité, finances	p. 12
Cuisine	p. 13
Intendance, Cafétéria, Lingerie	p. 16
Service technique, Sécurité	p. 21
Foyer de jour	p. 26
<u>Résidants</u>	p. 29
<u>Personnel, formations</u>	p. 29
<u>Comité de direction</u>	p. 30
<u>Projets principaux pour 2016</u>	p. 31
<u>Remerciements</u>	p. 31

Au premier janvier le home a retrouvé le calme, après deux ans de travaux consécutifs. Je voudrais remercier l'ensemble des cadres qui ont su d'une main de maître mener toutes ces contraintes à bon port, je ne manque pas aussi de remercier l'ensemble du personnel.

Les 7, 8 et 9 mai La Colline s'est mise sur son trente et un pour l'inauguration officielle de son agrandissement. Le jeudi 7 mai en soirée une conférence sur la maladie d'Alzheimer, le 8 mai en soirée une partie officielle et le samedi 9 mai portes-ouvertes au public avec visites guidées. Je remercie l'ensemble du personnel pour le travail fourni pour la préparation et durant la manifestation. Nous pouvons dire que c'était une réussite parfaite.

Je remercie également MM. Xavier Wittwer et Stéphane Kaiser du bureau d'architecture pour avoir mené cette construction d'une manière exemplaire.

En ce qui concerne les finances, le Foyer de jour boucle avec un déficit de Fr. 11'621.25. Il avait été budgété un bénéfice de Fr. 9'164.00, soit une différence de Fr. 20'785.25. Par rapport aux comptes 2014, cela fait 375 journées de moins...

Au niveau des comptes, La Colline aurait dû provisionner Fr. 1'040'651.20. Ce montant provient des Fr. 31.60 que l'on facture aux résidents par jour. Cette somme d'argent est vouée aux investissements. Pour 2015 c'est la somme de Fr. 781'167.05 qui a pu être provisionnée. Cela veut dire que la somme de Fr. 259'484.15 a été utilisée pour le fonctionnement ordinaire.

Je rends attentif le comité que nous n'avons pas le droit d'utiliser cet argent pour autre chose que pour les investissements. Comme déjà dit dans mon dernier rapport, la masse salariale est trop haute, il faut absolument trouver des synergies pour faire des économies.

Pour les appartements protégés, la construction est en cours. Si tout se déroule comme planifié, les appartements seront disponibles fin 2017. Un site internet a été ouvert, beaucoup de monde s'y intéresse.

Je ne manquerai pas de remercier mes collègues du comité et la direction, surtout notre administratrice des finances et notre chef infirmier qui durant l'absence du directeur ont su mener l'institution d'une manière exemplaire, les cadres et l'ensemble du personnel pour leur dévouement pour notre

institution durant cette année 2015. Je remercie aussi les délégués pour leur confiance et également les familles qui nous ont confié un de leurs parents.

Bernard Leuenberger  
Président du comité de direction

## Mots du Directeur

Le rapport d'activité 2015 de La Colline dévoile les événements clés qui ont marqué le fonctionnement de tous les secteurs de La Colline durant l'année qui vient de s'écouler. C'est l'occasion pour moi de rappeler que tous les secteurs de notre institution forment les maillons d'une grande chaîne. Chaque maillon ne peut fonctionner sans l'autre. Après plus de deux ans de travaux de grande envergure, La Colline a pris du galon. Ou, si vous me permettez l'expression, La Colline est passée à la vitesse supérieure en faisant passer sa capacité d'accueil de 67 chambres à 91 chambres. L'apothéose de l'année 2015 fut sans contexte les journées de festivités qui ont été mises sur pied du jeudi 7 mai au samedi 9 mai 2015 pour marquer la fin de l'agrandissement de La Colline et de ses travaux d'adaptations et de rénovations. J'aimerais dans ces colonnes réitérer mes plus vifs remerciements au personnel de La Colline pour la parfaite organisation de ces journées durant lesquelles notre institution avait, avec une grande fierté, revêtu ses habits de fêtes. Comme on peut bien se l'imaginer, de telles journées ne peuvent pas s'organiser d'un simple coup de baguette magique. Le personnel de La Colline a eu à cœur de préparer ces festivités avec les nombreux talents qui le caractérisent, à savoir le sens de l'accueil, de l'organisation, de l'hospitalité, l'art de la décoration, l'envie de faire plaisir et l'envie de recevoir la population dans le nouvel écrin de La Colline. Nos journées de festivités ont connu un large succès, à commencer par la conférence de qualité qui s'est tenue le jeudi soir et dont le thème portait sur l'accompagnement des personnes résidant dans la nouvelle unité de psychogériatrie, L'Orée. La partie officielle du vendredi soir a réuni une belle brochette de personnalités. Celles-ci ont pu, en primeur, découvrir toutes les facettes du nouveau complexe de La Colline. La soirée s'est poursuivie dans la convivialité, autour d'un excellent repas, avec nos invités et le personnel. Mais c'est sans nul doute la journée portes-ouvertes du samedi 9 mai 2015 qui a dépassé toutes nos attentes. Durant la journée, une foule immense s'est pressée, sans discontinuer, sur les hauts de Reconvilier. A tel point que nos visiteurs ont dû faire preuve de patience pour aller découvrir nos nouveaux locaux au travers des visites guidées parfaitement organisées. Si la fête a profité à de très nombreux visiteurs que l'on peut estimer entre 700 et 800 sur la journée du samedi, elle n'en

demeurait pas moins la fête du personnel et de nos résidants dont le quotidien a été particulièrement bousculé, plus spécialement par nos travaux réalisés sur 2014. La fête fut belle à tout point de vue. Il s'agit pour nous d'un grand signe de reconnaissance. Nous pouvons en être fiers. Avec la variété du programme de nos journées de fête, il est difficile de retenir un événement plus qu'un autre. S'il fallait se prêter à cet exercice, je retiendrais le fait que c'est la population de toute une région qui s'est sentie pleinement concernée par l'opération portes-ouvertes, ceci toutes générations confondues. Avant de clore ce chapitre consacré à l'inauguration, je ne peux m'empêcher de revenir quelques années en arrière lorsque nous avons soufflé les 20 bougies de l'ancien bâtiment de La Colline. Devant une belle palette d'invités, je me souviens comme si c'était hier, d'avoir lancé un vibrant appel en faveur de l'agrandissement de notre institution. Je crois pouvoir dire que j'ai été entendu puisque notre projet d'alors s'est concrétisé de fort belle manière. A 20 ans, on a des envies, des défis à relever, on veut décrocher la lune, on veut investir, se développer, construire une nouvelle étape. On ne croyait pas si bien dire.

Si l'agrandissement de La Colline a singulièrement bousculé les habitudes et le quotidien du personnel, force est de constater que l'année 2015 n'a pas été de tout repos non plus comme le décrit si bien le rapport d'activité que vous avez entre les mains. Le personnel de notre institution a dû composer avec de nombreux obstacles auxquels La Colline a dû faire face tout au long de l'année 2015. Et une fois de plus, l'entraide, la solidarité, la flexibilité et la conscience professionnelle du personnel ont joué un rôle capital pour faire avancer, ce grand paquebot que La Colline est devenue, comme l'intitule le service technique. Et je suis conscient que mon absence pour maladie n'a de loin pas facilité les choses et qu'elle a occasionné une redistribution des tâches et par conséquent une charge de travail supplémentaire pour le personnel et pour le comité, plus particulièrement pour son Président, M. Bernard Leuenberger. J'en profite pour réitérer mes remerciements envers toutes les personnes qui se sont mobilisées pour suppléer à mon absence parallèlement à leurs tâches quotidiennes. Pour le bien de l'institution, je me suis démis de certaines représentations que j'exerçais pour le compte de La Colline. Cela me permet ainsi de privilégier un contact étroit avec les cadres, le personnel et les résidants, d'être encore plus visible dans l'institution et de me recentrer sur ma tâche de Directeur.

Pour conclure, j'aimerais rappeler que notre institution a une très longue histoire derrière elle. J'aimerais ici exprimer ma grande gratitude envers celles et ceux qui ont veillé avec un inlassable dévouement à la bonne marche de l'institution et qui ont toujours mis le résidant au centre de toutes

leurs actions et de leurs préoccupations. Quel bel héritage ils nous ont fait. Cet héritage, nous le faisons prospérer chaque jour avec une grande fierté.

Jean-Daniel Renggli  
Directeur

*Domaine d'activité*



*Soins*

Les années se suivent et ne se ressemblent pas. Après le temps de formation du personnel soignant en 2012, le développement de divers projets d'envergure en 2013, l'agrandissement et la rénovation du bâtiment avec l'élargissement de notre mission en 2014, **l'année 2015 aurait dû être une année de consolidation** de notre organisation et de notre développement. **La crise de croissance** qui se vit lors de chaque mutation ayant certainement été sous-estimée, les objectifs fixés et les priorités ont été revus.

Au niveau de l'évaluation de la charge en soins, l'entrée en vigueur de **la version 4 de l'outil d'évaluation BESA** a nécessité la réévaluation jusqu'au 31.01.15 de tous les résidents sur la base du nouveau catalogue de prestations.

Durant cette même période, **la gestion des stocks de médicaments** par résident ainsi que **la préparation des semainiers par une assistante en pharmacie** ont été mis en place. Depuis, les diplômés assurent uniquement la préparation des changements qui pourraient survenir après une visite médicale. A L'Orée toutefois, la gestion des stocks de médicaments et les semainiers continuent d'être préparés par les diplômés de l'équipe.

Assez rapidement, **l'écart entre les pensions budgétées et celles perçues** a commencé à se creuser. Ce qui a eu pour effet la mise en place d'un certain nombre de mesures d'économie et le personnel soignant n'y a pas échappé : suppression provisoire d'un horaire par jour en gériatrie, mise en place d'un concept plus strict pour les remplacements en cas de maladie du personnel, démarches pour occuper les 3 dernières chambres de L'Orée avec adaptation de l'effectif soignant, promotion pour l'occupation de notre chambre de vacances pour n'en citer que quelques-unes.

Au printemps, dans le cadre de la demande d'une autorisation d'exploiter, **la visite d'une délégation de la SAP** a permis de vérifier l'adéquation entre le projet de construction et son aboutissement, et la pertinence du concept d'accompagnement en psychogériatrie.

Toutefois, afin de satisfaire aux exigences toujours plus pointues, un important travail restait à réaliser notamment au niveau de la qualité :

rédaction de standards d'accompagnements de résidants, processus de soins, méthodes d'évaluations de la douleur, processus administratifs et formation du personnel.

**L'inauguration de nos nouveaux locaux** a été l'un des moments forts de l'année, tant pour les résidants que pour le personnel. Le 7 mai, la conférence de Mme Carmen Liaudat et de Mme Vania Polier expliquait le concept d'accompagnement développé à L'Orée. Au travers des visites guidées durant la journée du 9 mai, bon nombre de visiteurs auront pu (re)découvrir ce lieu de vie qu'est La Colline.

Dans la foulée, les cadres de l'institution ont réfléchi à un nouveau concept pour la Fête de Noël.

Au niveau de la gestion du personnel, l'interface entre les nouvelles timbreuses (VIRTUAL) et le logiciel de planification des heures de travail (FORUM) ne fonctionne pas comme promis. Ce qui entraîne des difficultés au niveau de **la gestion des heures de travail** et contribue, entre autre, à développer un climat d'insécurité pour le personnel et les cadres qui planifient les plans mensuels.

**L'implémentation d'un nouveau logiciel de gestion des heures (VYSUAL)** développé par la même entreprise qui gère les timbreuses a mobilisé beaucoup d'énergie en termes de développement du logiciel, formation des planificateurs, définition et rédaction de procédures régissant la gestion des heures de travail à La Colline. Malgré quelques problèmes de jeunesse, l'outil fonctionne aujourd'hui à satisfaction.

Cette année aura malheureusement été marquée par de **nombreux arrêts maladies et accidents** engendrant un cercle vicieux : le personnel remplaçant et travaillant en sous-effectif s'épuise et tombe malade à son tour.

Dans un climat général de démotivation et d'une confiance fragilisée au sein de l'institution, l'absence maladie du Directeur, puis celle d'une responsable d'unité (IRU) ont considérablement impacté le travail de l'infirmier chef et, par effet de cascade, celui des IRUS. Au détriment de nos responsabilités premières, l'organisation des remplacements et autres priorités ont nécessité beaucoup de temps.

Pourtant, la concentration du personnel soignant s'est maintenue autant que possible sur **la qualité des soins et l'accompagnement de nos résidants**.

Plusieurs activités culinaires et autres moments de convivialités ont été vécus dans les unités.

**La formation continue du personnel s'est poursuivie** et de nombreux projets ont émergé, notamment à L'Orée, dans le but de développer et d'améliorer la structure et l'organisation en place. Nous avons d'ailleurs eu

l'occasion de faire le bilan après 1 an d'existence. Un collaborateur se forme actuellement avec passion en vue de développer un espace Snoezelen.

**La bonne collaboration avec l'Equipe Mobile des Soins Palliatifs (EMSP)**, dont le bureau de l'antenne du Jura bernois se trouve à La Colline est à relever. Pour les situations qui le nécessitent, leur regard d'expert est une réelle plus-value pour le confort des résidants, l'accompagnement des familles et des équipes soignantes.

#### **Au niveau de l'équipement :**

Pour répondre à la demande, en plus des 9 matelas alternating en notre possession, nous avons opté pour gérer **5 matelas alternating supplémentaires** qui sont stockés en stand-by à La Colline. En cas de besoin, ces matelas sont mis en location journalière et l'entretien des matelas et de la pompe sont assurés par l'entreprise ARJOHUNTLEIGH.

Nous avons acquis **un appareil Coagucheck** pour mesurer l'INR des résidants qui prennent un traitement anticoagulant.

De plus, **3 poussettes-seringues** de dernière génération ont remplacé les anciens modèles.

La réactivation et l'extension de **la boucle antifugue** aux 2 accès principaux du périmètre de La Colline a permis de prévenir les risques d'égarement de résidants souffrant de désorientation.

L'année s'est terminée en vivant l'esprit de Noël durant une journée de fête, avec une organisation et un déroulement inédits, à la grande satisfaction des résidants, des familles et du personnel.

**Pour 2016, plusieurs objectifs** ont été fixés pour le secteur des soins, en particulier :

- la gestion des heures du personnel par les IRUS
- la réorganisation des temps de colloques mensuels d'équipe en tenant compte des besoins actuels
- le développement d'une structure et d'une ligne commune pour le suivi des apprentis et stagiaires
- l'accueil et l'intégration d'une nouvelle IRU au Pavillon
- un accent à mettre sur la mise à jour et l'utilisation des cartes de soins, ainsi que la visibilité du rôle de référent et co-référent

Je remercie chacune et chacun pour son dévouement et son engagement durant cette année.

Yann Burri  
Infirmier-chef



## Les animations régulières

Les animations de cette année se sont déroulées selon les fêtes officielles, sorties, repas intérieurs et extérieurs, animations musicales, vacances, cinéma, apéros des anniversaires, théâtre, loto, jass, défilé de mode, thé dansant, ateliers-jeux, mémoire, cuisine, etc...



Le temps splendide que nous avons eu durant l'été nous a permis de faire des sorties en bateau sans devoir se soucier de la météo, ce qui n'avait pas été le cas en 2014. La visite de l'exposition d'orchidées à Thoune a rencontré un grand succès ainsi que les sorties fondues aux Breuleux et la sortie « shopping » pour les dames au centre commercial de Schönbühl.

Nous avons également organisé une exposition de peinture avec Francine Erard de Reconvilier durant le mois d'octobre.



## Changement dû à l'agrandissement

Depuis la réfection des nouveaux locaux et l'agrandissement de l'établissement, nous avons revu l'organisation de la fête de Noël. Il était impossible de pouvoir accueillir



autant de monde, chaque résidant ayant l'occasion d'inviter deux personnes pour le repas. Après bien des démarches pour trouver la meilleure solution permettant de regrouper tous les invités ainsi que les

bénévoles, il a été décidé d'organiser un brunch où chacun avait la possibilité de se restaurer selon ses goûts.

Ce nouveau concept a eu un grand succès. Nous avons utilisé tous les locaux de la maison et ainsi, chacun avait assez de place pour s'installer, se déplacer ou encore se retrouver pour échanger quelques mots avec diverses connaissances, familles ou amis. Le quatuor de trombones itinérant a été très apprécié. Il faut dire que ces charmants messieurs nous ont offert un spectacle de qualité. Nous avons l'intention de renouveler l'organisation de cette fête dans le même ordre d'idée tout en modifiant quelques détails pratiques afin d'en améliorer la qualité.



### *Nombre de participants lors des diverses animations*

Durant l'année 2015, nous avons établi une liste afin de pouvoir faire une estimation de la participation des résidants à diverses activités proposées par le service d'animation. Ci-dessous un petit aperçu concernant la moyenne du nombre de fréquentation.

<b>Activités</b>	<b>Cadence</b>	<b>Heures</b>	<b>Participation (nbre de résid. en moy.)</b>
Méditation	5x/semaine	9h30 -10h00	11
Atelier-JEUX	1x/semaine	10h00-11h15	15
Atelier-LEGUMES	1x/semaine	10h00-11h15	11
Atelier-MÉMOIRE	1x/semaine	10h00-11h15	13
GYM douce	1x/semaine	15h00-16h00	13
CHANT	1x/semaine	10h00-11h15	41
CULTE	2x/mois	15h00-16h00	31
MESSE	1x/mois	14h30-15h15	7
CINE-Rencontres	8x/année	14h00-17h00	20 avec le FdJ
Animation musicale	1x/mois	15h00-16h30	46

Ceci reste une moyenne, la participation reste variable pour cause de maladie, de visites personnelles et médicales, selon la présence de la pédicure et coiffeuse, de la disponibilité du personnel soignant pour accompagner les résidants ou simplement en raison de fatigue ou de manque d'envie.

L'activité « gymnastique douce » a également eu droit à quelques changements. L'Orée venant régulièrement avec quelques résidants, le

nombre de participants était devenu trop élevé pour pouvoir effectuer les mouvements de façon bénéfique. Après quelques mois d'essai et d'autres tentatives de configuration, la décision a été prise d'animer une à deux fois par semaine la gym à L'Orée avec la participation libre de quelques autres résidents des autres unités puis de revenir à l'ancien système pour les trois unités, Pavillon, Tilleul et Etang, une fois par semaine.

L'atelier « Bien-être » qui a lieu deux fois par mois connaît un très grand succès. Il y a 6 possibilités fixes de rendez-vous de 30 minutes par personne. Comme le carnet de rendez-vous est toujours rempli de mois en mois, une septième place en réserve est gardée libre afin d'avoir la possibilité de prendre une nouvelle personne en dernière minute.

Nous avons dû faire face à un grand changement de résidents durant cette année. L'encadrement adéquat des nouveaux résidents a été mis à rude épreuve. Il a été difficile d'assurer un bon suivi et d'intégrer dans les meilleures conditions les nouvelles personnes. Heureusement, nous avons un poste de 30 % pour effectuer des animations dans les étages en petit groupe afin de pouvoir au mieux encadrer nos résidents et l'équipe d'animation effectue aussi fréquemment de l'animation individuelle.

Quand le personnel du Foyer de jour n'est pas au complet, nous collaborons pour les sorties et pour aller chercher et raccompagner les hôtes à leur domicile en début et fin de journée.

### *Nouveau véhicule et transport chez les médecins*

Nous avons eu le plaisir de pouvoir acquérir un nouveau véhicule VW Caddy (remplacement de la voiture Berlingo). Il nous permet d'emmener trois résidents valides ainsi qu'un résident en chaise roulante. Ce véhicule est mieux adapté et a une meilleure structure pour sécuriser les chaises roulantes.



Depuis l'agrandissement nous avons dû faire face à une augmentation des transports. Nous effectuons en moyenne 2 transports par jour ce qui représente 40 transports par mois. Les destinations sont très souvent Moutier, Bienne et très régulièrement Berne. Nous apportons également les urines à analyser, les montres et lunettes à réparer et effectuons des achats d'habits avec les résidents. Les rendez-vous médicaux restent toutefois prioritaires. Il faut aussi gérer très rapidement les urgences et garder une



grande souplesse au sein de l'équipe. Ceci génère souvent des changements de dernières minutes c'est pourquoi, le personnel doit être très flexible et pouvoir reprendre au pied levé une animation en cours. Cela demande une grande coordination de gestion des véhicules et certaines fois nous devons avoir recours au bus quand plusieurs rendez-vous sont planifiés aux mêmes heures.

Dany-Laure Orlando  
Service animation

*Domaines d'activité*



*Accueil, réception, secrétariat*

Le 1<sup>er</sup> avril 2015 nous avons accueilli une nouvelle secrétaire qui travaille le lundi matin, le mercredi toute la journée et le vendredi matin. La réception est ainsi desservie en permanence. Notre nouvelle collègue a passé les premiers mois essentiellement à se familiariser avec son nouveau poste, dont la journée d'inauguration du 9 mai a constitué le temps fort. Nous avons eu aussi un changement au niveau de la distribution du courrier postal. En effet, l'institution ne possédant plus de case postale, le courrier est apporté chaque matin par le facteur entre 8h30 et 9h00. Ce qui entraîne un petit décalage dans les horaires de distribution du courrier auprès des résidents. Notre liste d'attente continue de s'allonger eu égard à une augmentation des demandes d'inscription à la suite, entre autre, de l'inauguration du 8 mai. La construction du Marronnier engendre un intérêt certain pour la population et nous avons eu régulièrement des demandes d'informations, ainsi que des inscriptions pour la liste d'attente. A n'en pas douter, le cadre de notre institution attire toujours plus de personnes âgées ne pouvant plus rester seules à la maison et qui sont en quête d'un endroit accueillant pour vivre encore de belles années.

Catherine Charpilloz, Nicole Wastian  
Secrétaires

*Domaines d'activité*



*Comptabilité, finances*

Bien établie dans mon nouveau bureau, je dispose actuellement d'une place de travail supplémentaire, ce qui est rassurant. Désormais, je peux bénéficier de l'aide de la secrétaire-comptable pour me seconder en comptabilité. Notre complicité dans ce travail est très importante car tout doit se faire dans la précision. Avec l'engagement d'une collaboratrice

supplémentaire à la réception, l'administration forme désormais un excellent team.

L'année 2015 a été pour moi une année difficile. Le changement de notre logiciel de gestion du temps m'a demandé des heures considérables pour le contrôle des timbrages. Avec l'absence prolongée du Directeur, j'avais la responsabilité d'assurer la suppléance. Fort heureusement, j'ai bénéficié de l'aide du Président du comité ainsi que celle de l'infirmier-chef.

En septembre, comme chaque année, il y a l'élaboration du budget à faire pour l'année suivante. Je l'appréhendais !! Avec l'agrandissement qui était déjà fonctionnel, le personnel supplémentaire et peu de recul pour se rendre compte de la réalité et des besoins.

Au 31.12.2015, presque au terme de la clôture finale des frais de construction, nous avons encore honoré des entreprises pour le montant de Fr. 2'088'044.15.

Pour le bouclage des comptes 2015, une fois le retard rattrapé, nous constatons que pour le 1<sup>er</sup> exercice après la construction, nous avons fait une dépréciation de Fr. 406'669.25, et payé des frais bancaires pour la somme de Fr. 293'589.55.

Le terrain mis à disposition pour construire les appartements du Marronnier nous laisse un bénéfice de Fr. 514'000.00.

Malheureusement, notre Foyer de jour est toujours tributaire de facteurs qui ne sont pas mesurables au niveau du budget, c'est la raison pour laquelle un suivi tout au long de l'année est impératif. Malgré cela, le Foyer de jour présente un déficit 2015 de Fr. 11'621.25.

Un point fort de cette année 2015, nous rappelle l'inauguration de la nouvelle construction avec une conférence le jeudi 07.05.2015, un repas destiné au personnel ainsi que certaines personnalités le vendredi soir 08.05.2015 et des visites guidées le samedi 09.05.2015 qui ont dépassé toutes nos attentes et où chacune et chacun ont fait preuve d'un grand professionnalisme.

*Catherine Cangiamila*  
Comptable, responsable RH et suppléante du Directeur

*Domaine d'activité*



*Puisine*

Pour commencer, j'ai eu l'envie pour changer, une fois n'est pas coutume dans un rapport d'activité, de vous parler de pourcentage, entre légumes frais et légumes congelés. Je vous ai aussi fait un petit calcul entre les desserts frais ou industriels. Et pour terminer une petite information sur nos viandes.

Pour ce faire j'ai pris la totalité des menus de 52 semaines et j'ai compté le nombre de fois que nous avons de la salade, des légumes frais et des légumes congelés.

### Total de légumes frais ou congelés par année

➤ Total de menus en une année	365 x
➤ Total menus avec salade	149 x
➤ Total menus avec légumes frais	150 x
➤ Total menus avec légumes congelés	66 x

### En pourcentage cela fait

➤ Menus salades	41%
➤ Menus légumes frais	41%
➤ Menus légumes congelés	18%

### Desserts 365 par année

➤ Total frais	220 x
➤ Total industriels	92 x
➤ Total glace	52 x

### En pourcentage

➤ Dessert frais	60%
➤ Dessert industriel	25%
➤ Dessert glace	15%

Il est intéressant de voir une fois ce que cela représente en pourcentage en une année. Vous pouvez ainsi vous rendre compte, que nous travaillons en majorité avec des produits frais. Il est clair que nous essayerons d'augmenter le pourcentage de produits frais à l'avenir. Nous allons depuis cette année travailler non seulement sur les produits frais, mais en plus de la région.

Nous travaillons depuis des années avec la maison Feuz à Malleray pour les fruits et légumes.

A cela j'ai ajouté une nouvelle maison, qui se nomme Etter&Berno et qui se trouve à Kerzers. Vous me direz pourquoi une maison aussi loin de chez nous. Et bien pour une simple raison, c'est que la maison Etter&Berno a des contrats fixes, avec tous les paysans du Seeland, qui lui garantissent l'approvisionnement en légumes, pendant toute l'année. Il est clair que hors

saison ils ont des légumes d'Italie ou d'Espagne, mais le 80% reste des produits de la région du Seeland donc suisses.

Pour terminer j'aimerais vous parler des produits du terroir. Vous avez peut-être remarqué des photos de moi tenant une assiette dans les mains. L'idée est de promouvoir les produits régionaux, appelés du terroir.

Ce système, nous l'avons commencé il y a environ une année et demie, en association avec la Fondation Rurale Interjurassienne de Courtemelon, dans le canton du Jura et cela concerne principalement les viandes. Alors pour vous expliquer je résume :

Nous avons trois bouchers qui nous livraient la viande :

- Boucherie Schnegg à Court
- Boucherie Montandon Les Ponts-de-Martel
- Boucherie Mérat à Vucherens

Nous avons abandonné la boucherie Mérat, pour travailler avec la boucherie St Hubert au Noirmont, qui est partenaire de la Fondation Rurale Interjurassienne, et qui garantit par-là, que toutes les viandes qu'ils abattent sont certifiées de la région.

Je tiens à souligner que la boucherie Schnegg et la boucherie Montandon ne font pas partie de ce groupe, mais produisent en grande partie de la viande de leur région, c'est-à-dire suisse.

Nous essayons de travailler avec des produits de qualité et pour la majeure partie du pays.

A part cela je reviens encore sur la fête de Noël qui cette année a été une première car elle s'est déroulée sous forme de buffet dinatoire. Ce fut un grand succès à tous les niveaux, et de ce fait nous reconduirons cette formule en 2016 en améliorant les petits défauts que nous avons pu constater en 2015.

Voilà un petit compte rendu pour votre information en démontrant que nous tenons à favoriser les produits frais et au maximum de la région.

Au niveau des repas je vous fais un petit rappel. Nous avons

- 92 résidants
- 35 cantines en moyenne par jour
- 50 menus par jour en moyenne pour Ecole à journée continue de Tavannes (lundi, mardi, jeudi.)
- 10 menus par jour pour la crèche de Court
- 25-30 menus personnels en moyenne par jour

- 10 menus visiteurs et externes en moyenne par jour  
Cela fait une moyenne de 200-240 repas midi.

Voilà j'espère que tous ces chiffres puissent vous donner une idée plus précise de notre travail, qui est de fournir la meilleure qualité et des produits le plus souvent que possible frais à nos hôtes.

Jean-Pierre Panizzi  
Chef de cuisine

*Domaines d'activité*  *Intendance, Cafétéria, Lingerie*

*«Il faut ajuster les trois principes de l'Homme, principe de la pensée, de la parole, de l'action, en disant ce que l'on pense et en faisant ce que l'on dit. C'est une loi d'harmonie. »*

*Martin Buber*

L'année 2015 fut une année qui devait être réjouissante suite à l'agrandissement qui s'est achevé en décembre 2014. Au contraire nous avons ressenti le contre coup, le creux de la vague, de toute l'énergie que nous avons déployée, durant plus de un an et demi et l'ampleur des travaux d'organisation, de gestion qui a été minimisée dans le projet d'agrandissement. Cette année 2015 fut une année exigeante qui a demandé aux équipes de l'institution de renforcer leur collaboration inter-service et de travailler de manière plus autonome, en raison de l'absence prolongée du Directeur pour maladie.

Les équipes de l'Intendance tout confondu entretien – lingerie – cafétéria sont stables et très disponibles. Grâce à une équipe soudée et respectueuse, l'ambiance de travail est agréable et motivante, la qualité de leur travail est très satisfaisante. Tout le personnel de l'intendance s'investit dans sa tâche du quotidien et dans l'accompagnement des résidents, avec objectif de respecter leurs valeurs et ainsi leur permettre d'avoir une qualité de vie la meilleure possible. Je remercie chaleureusement tout le personnel pour son investissement, sa bonne humeur, et toute l'humanité que chacun met dans son travail.

Un grand merci à mes collègues cadres pour leur collaboration très étroite et constructive en tout temps et à tout moment.

A fin janvier 2015, après 5 ans de loyaux services l'adjointe à l'intendance, a pris son envol en tant qu'intendante. Pour nos services nous voyons partir une personne remplie de compétences, de richesse, précieuse dans la collaboration avec sa responsable et ses collègues. Mais nous sommes



très heureux pour elle car elle peut mettre en pratique tout son savoir-faire et savoir-être en créant un poste d'intendante dans l'institution qui l'a engagée en Valais. Aujourd'hui nous la remercions pour cette magnifique collaboration durant ces cinq ans. Le duo a pris fin avec beaucoup de reconnaissance de la part de l'intendante responsable. Un grand merci pour son investissement durant son activité dans le service de l'intendance. Suite à ce départ il a fallu réfléchir quelle organisation nous voulions pour l'avenir des services de l'intendance. Assez rapidement j'ai opté de mettre en place des référentes de services. Plus responsabiliser, plus déléguer et valoriser le personnel des trois secteurs. Dans nos différents colloques nous avons travaillé sur les objectifs et méthodes de travail que nous aimerions atteindre avec cette nouvelle organisation. En faisant une rétrospective, je peux en retirer que du positif, des équipes motivées – responsables – compétentes – esprit d'équipe – confiance mutuelle. Durant mes absences, c'est très rare que je suis appelée ou dérangée. Réfléchir comment diffuser les informations que nous recevons de tous les services de façon optimale. Donc j'ai pensé à un échéancier d'informations que je donne par oral le mercredi matin et ensuite par écrit. Ceci m'a amené à faire gentiment les colloques d'équipes que tous les 2 mois pour la lingerie et toutes les 6 semaines pour la cafétéria et l'entretien. Le nouveau logiciel de gestion des heures Vysual nous a pris beaucoup de temps à la mise en place pour qu'il soit optimal. Je suis heureuse qu'en fin d'année le personnel ait pu enfin savoir où il en était avec la gestion des heures; gentiment il s'est senti en sécurité. Pour moi les heures ont mobilisé beaucoup de temps. Le concept d'hygiène qui n'avait pas été vu en début de l'agrandissement, a pris et monopolisé beaucoup de temps, d'énergie, de mouvements et de rebondissements, jusqu'au moment où une solution s'est dessinée. Nous sommes partis avec la maison de CWS pour tout ce qui est du lavage des mains, la maison Braun pour désinfection des mains et désinfection des surfaces. Le nombre de fournisseurs a été restreint, afin d'optimiser la gestion des commandes. Tout au long de l'année nous avons poursuivi la mise en place des procédures qualité pour les trois secteurs. Cet outil de travail est très utile au bon fonctionnement des services.

### **Entretien**

Nous avons mis en place durant 2 mois l'essai d'un nouveau chariot de nettoyage par la maison Wetrok, avec de nouvelles méthodes de nettoyages, une utilisation différente des produits. Ce qui consistait à une optimisation des méthodes : Transformation des chariots existants – rationalisation de la gamme des produits de nettoyage – formation du personnel à l'utilisation d'une nouvelle méthode de travail plus ergonomique, économique et écologique. Travailler avec des doseurs de

produits : ce qui évite le surdosage. Le personnel qui l'a testé, voulait l'opter directement. Malheureusement nous devons revoir la demande au prochain budget. Nous avons aussi diminué quelques prestations de nettoyage : Diminution de la fréquence de nettoyage dans les bureaux – les sanitaires dans les salles de bain des chambres - malgré l'agrandissement le samedi matin nous sommes restés à deux personnes, mais n'allons plus dans les chambres, à moins d'un accident, nous sommes présents pour les locaux annexes ou les urgences. La chambre vacances à L'Orée a eu une fréquence de nettoyage à fond de 12x. Suite aux nombreux décès, l'équipe de l'entretien, avec l'aide du service technique, a été très sollicitée. Souvent avec peu de temps pour la remise en état et le nettoyage à fond, afin qu'une entrée d'un nouveau résidant puisse se faire dans un délai très court.

### **Lingerie**

Pendant la chaleur caniculaire que nous avons vécue durant les mois de juillet à septembre, un horaire a été adapté afin de commencer plus vite le matin. Les veilleuses avaient comme mandat d'ouvrir les fenêtres tôt le matin pour apporter du frais. Des ventilateurs d'appoint ont été mis en place. Comme nous sommes un bâtiment Minergie, il nous est impossible de mettre en place des climatisations. Le personnel de la lingerie a souffert de cette période caniculaire ainsi que d'autres membres du personnel / le personnel de cuisine et aide de cuisine à la plonge. Pour le service de la lingerie, il y a eu un départ dans le personnel. La personne avait pris ses fonctions au moment de l'agrandissement, c'est-à-dire au 1<sup>er</sup> octobre 2014. En novembre, un poste à 50% a été repourvu.

L'équipe de la lingerie, est en perpétuelle réflexion d'organisation, d'amélioration, pour être encore plus performante, plus rationnelle et logique. Suite aux décès et changements de résidants, la couturière a été très sollicitée dans le marquage des habits des résidants, parfois malheureusement pour quelques semaines. Ci-dessous voici deux tableaux de traitement du linge que nous avons traité. Nous pouvons constater qu'entre l'arrivée des résidants début octobre 2014, le tonnage a augmenté de mois en mois. A fin 2015 nous voyons que nous avons lavé 9260.50 kg de plus qu'à fin 2014. Ce que nous pouvons constater c'est que nous lavons en moyenne 1 tonne par semaine.

## 2014

Mois	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5	Total
Janvier	708.30	662.10	660.80	656.80		2688.00
Février	620.30	631.80	637.30	654.40		2543.80
Mars	628.00	730.70	640.20	670.80		2669.70
Avril	635.30	629.20	622.30	591.80		2478.60
Mai	618.10	649.50	590.20	651.40	624.40	3133.60
Juin	631.50	557.10	689.90	654.90		2533.40
Juillet	637.40	623.20	733.10	799.10	751.30	3544.10
Août	679.80	764.10	693.60	797.40		2934.90
Septembre	579.40	701.60	870.20	987.30	882.20	4020.70
Octobre	815.70	857.60	893.30	854.40		3421.00
Novembre	928.50	895.20	879.20	932.00		3634.90
Décembre	973.00	941.00	939.80	833.80	828.20	4515.80
<b>Total</b>						<b>38118.50</b>

## 2015

Mois	Semaine 1	Semaine 2	Semaine 3	Semaine 4	Semaine 5	Total
Janvier	870.80	937.10	912.80	960.70		3681.40
Février	1057.80	1014.30	991.50	981.00		4044.60
Mars	955.70	948.40	902.90	957.40		3764.40
Avril	699.60	865.90	923.50	897.10		3386.10
Mai	1060.60	773.00	917.10	978.10		3728.80
Juin	917.70	908.40	897.10	1040.70		3763.90
Juillet	961.50	928.50	931.90	907.70	968.00	4697.60
Août	943.40	942.70	926.00	1002.70	1157.70	4972.50
Septembre	609.80	865.80	969.00	896.70		3341.30
Octobre	940.60	959.20	922.90	827.00		3649.70
Novembre	904.00	921.10	899.20	916.30		3640.60
Décembre	898.30	1012.50	891.10	1045.50	860.70	4708.10
<b>Total</b>						<b>47379.00</b>

### **Cafétéria – Salle à manger**

Le moment du repas reste un moment qui doit être un moment de plaisir, de partage, de satisfaire les papilles des résidants et des hôtes du Foyer de jour. Le personnel de service fait en sorte que ce moment soit privilégié, que le service se fasse dans la chaleur, la convivialité, afin que chacun et chacune puisse se sentir au mieux. Nous avons dû revoir les horaires du personnel, afin que l'on puisse être trois au service du souper. Car début

2015 les résidants se plaignaient que le service était long et qu'il sentait le personnel stressé. Durant toute l'année, nous adaptions les horaires en fonction de la fréquentation de la salle à manger : résidants – visites – hôtes du Foyer de jour. Il arrive que nous enlevons des horaires en fonction des sorties repas animation. Mais en général nous accueillons environ 70 personnes au repas de midi et 46-50 personnes pour le repas du soir. Nous avons plus de résidants seuls à table, car ils n'arrivent pas à s'adapter aux autres personnes. Pratiquement chaque week-end les visites viennent prendre leur repas avec leurs proches. Il est très important d'avoir une bonne collaboration de travail et de communication avec l'équipe de cuisine. En février nous avons engagé une personne à 40%.

La cafétéria est la carte de visite de l'institution. Elle a fait peau neuve avec une décoration sobre, humble et magnifique. Un duo de choc a été nommé pour rendre la cafétéria plus chaleureuse avant l'inauguration. Un petit coin « cosi » a été aménagé dans l'ancienne niche de service, avec deux tables rondes et une jolie décoration. Merci aux deux personnes qui ont pris énormément de plaisir à prendre et à mener ce mandat. Merci aussi à notre collègue de la cafétéria qui orne les tables de magnifiques arrangements en respectant les saisons. La cafétéria reste un lieu incontournable pour les résidants et leurs proches. Nous pouvons relever que tous les jours de la semaine ce lieu est très fréquenté. Nous relevons que des liens se sont à nouveau créés, malgré la grandeur de l'institution. L'été les résidants peuvent choisir de se faire servir sur les deux terrasses mises à disposition. Mais pour le personnel les pas ne se comptent plus en fin de journée, car les terrasses sont à l'opposé l'une de l'autre. Pas toujours pratique..... !!!

## **Les Fêtes**

En mai l'inauguration de l'agrandissement sur 2 jours et une soirée de conférence a été une fête réussie. Ceci grâce à la précieuse collaboration de tous les services. Une organisation hors pair a dû être réfléchi et coordonnée, ceci des mois durant avant le jour j. L'intendance a été très présente dans l'organisation de la manifestation, commandes du matériel, de la vaisselle, des nappes – serviettes – décorations, des boissons. Le samedi 9 mai tous les services de l'intendance ont travaillé afin de pouvoir montrer le travail qu'ils effectuent avec les nouveaux locaux, machines, matériel. Les visiteurs ont été impressionnés par la nouvelle lingerie et son concept d'hygiène. Les visites guidées très intéressantes ont pris une allure de marathon, pour montrer et expliquer le fonctionnement de l'institution aux personnes qui se sont déplacées en grand nombre.

En août la fête nationale. Pour la première fois depuis mes débuts d'intendante, elle a dû se passer à l'intérieur. C'était très convivial et cela

s'est déroulé dans une bonne ambiance. Bravo pour l'organisation à la nouvelle personne qui a repris le flambeau, après une animatrice qui s'occupait depuis des années de cette fête appréciée des résidants. Merci à l'animatrice qui durant des années nous avait fait vivre de belles fêtes nationales.

Pour clore l'année, Noël dans sa nouvelle formule, qui avait été réfléchi par les cadres. L'intendance était à nouveau bien sollicitée dans l'organisation de cette fête de lumières et de chaleur. Elle s'est déroulée un samedi à midi avec un buffet dinatoire. Une précieuse et très étroite collaboration entre les services de cuisine, soins, animation, service technique devait être de rigueur. Comme bilan de cette journée, nous pouvons relever que la fête fut une réussite et qu'elle a remporté un franc succès. Les résidants ont apprécié de pouvoir s'asseoir avec les personnes qui leur sont proches et chères, ainsi que de pouvoir se déplacer à leur guise, de choisir de manger ce que leurs papilles avaient envie. Pour avoir osé changer la formule, nous en retirons beaucoup de satisfaction, seules quelques petites améliorations à faire et c'est reparti pour Noël 2016.

Fabienne Petracca

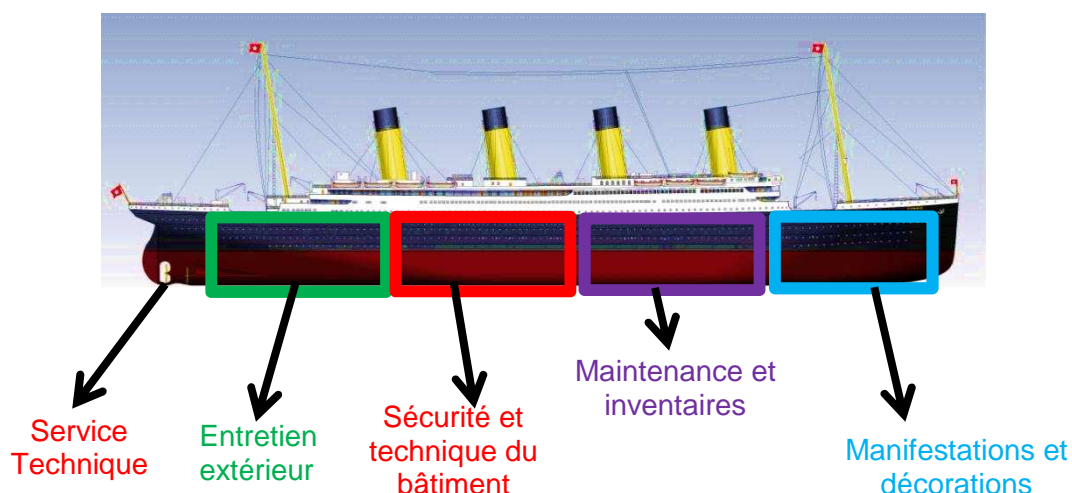
Responsable du service intendance



*Domaine d'activité*

*Service technique*

L'agrandissement de l'infrastructure ainsi que l'apparition d'installations modernes très sensibles, fait ressembler La Colline à un grand paquebot avec un petit gouvernail comparable au service technique.





Au printemps 2015 nous avons hérité d'un magnifique gazon qui n'a rien à envier aux pelouses des stades environnants.

1700m<sup>2</sup> de pelouse bordent les alentours de La Colline.

Le gazon qui tapisse le toit au niveau de la terrasse ne compte que très peu de terre sous ses pieds (30 cm). L'arrosage régulier est donc primordial.



## **L'entretien annuel du gazon se compose de :**

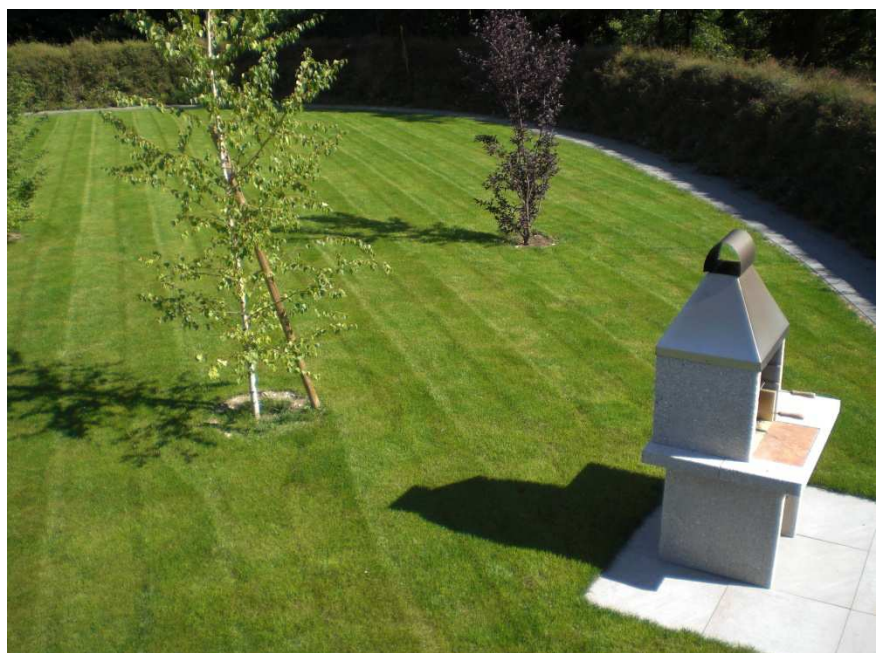
5 Passages d'engrais

2 Traitements sélectifs (contre les mauvaises herbes)

1 Traitement fongique (contre les champignons)

1 Scarification

1 Tonte hebdomadaire



Bien sûr les extérieurs ne se résument pas qu'au gazon.

**L'étang** demande un nettoyage annuel ainsi qu'une taille des plantes aquatiques qui le composent. En 2015 nous avons réaménagé ses rives en supprimant quelques arbres et arbustes qui étaient devenus trop volumineux et qui coupaient la vue. Nous avons également redélimité les massifs en périphérie à l'aide d'écorces de pin et de copeaux. Des galets ont été ajoutés pour redessiner la berge Est.

**Les foins** ont été effectués en juillet pour fournir le fourrage indispensable à la survie hivernale de la famille Poney. Un total de 200 bottes qui ont pu être stockées dans le grenier du chalet.

**Les diverses décorations florales** qu'elles soient en bac ou en terre ont une fois de plus ravi les visiteurs et égayé les journées des résidents.

**4 bacs de jardin construits** par nos soins et ornés de plantes grimpantes, de conifères et de plantes à floraisons diverses et variées ont été installés sur le toit séparant l'étage du Tilleul de L'Orée.

**Le nettoyage de printemps** s'est même appliqué au pavage extérieur. Les travaux d'aménagements extérieurs étant terminés nous avons décidé de donner un coup de neuf au chemin de promenade, au parc à poneys, à la terrasse de l'Etang ainsi que celle de la salle polyvalente.

## Sécurité et technique du bâtiment

Comme vous le savez certainement un poste a été mis au concours début 2015 pour soutenir le responsable technique mais aussi pour devenir chargé de sécurité du home La Colline. Cette fonction ayant trouvé preneur, 2015 a été l'année de la réorganisation et de la formation de la personne engagée.

En novembre il a suivi un cours de Chargé de sécurité MSST (l'acronyme pour «appel aux médecins du travail et autres spécialistes de la sécurité au travail»). Il a réorganisé la classification des fiches de réparations et préparé les classeurs par secteurs destinés à recevoir les audits, les risques décelés et les démarches à mettre en œuvre.

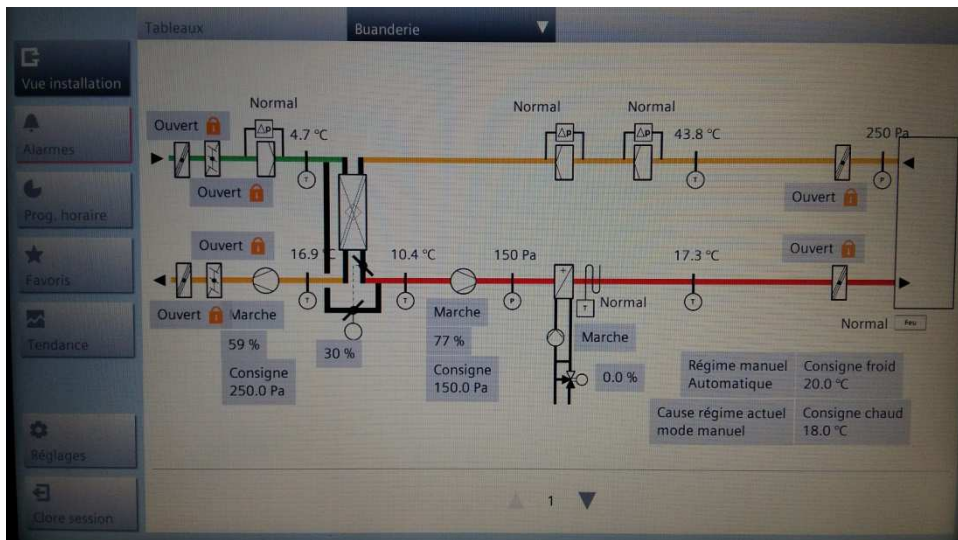
Le nouveau poste avait aussi pour but de me seconder surtout sur les aspects techniques du home comme :

- le contrôle périodique des installations aérauliques (ventilation).
- la maintenance du système d'appel en chambre.
- l'installation des appareils privés comme les téléviseurs, les radios, les télécommandes universelles, les casques d'écoute.

Le contrôle du bon fonctionnement du réseau d'eau chaude et froide comprenant : dégazage, déminéralisation, relevé du compteur, chauffage solaire, refroidisseur compresseur chambre froide, alimentation échangeur monobloc de ventilation.

Programmation horaires

Système de gestion Siemens :



## Maintenance et inventaire

**« Mieux vaut prévenir que guérir »**

Tel a été le mot d'ordre pour les appareils de soins.

Dû à la forte expansion des appareils, il est devenu indispensable de créer un inventaire précis de tous les dispositifs médicaux en notre possession.

Pour ce faire, nous avons mandaté une entreprise spécialisée dans la gestion et l'entretien des appareils médicaux afin d'établir un listing détaillé de nos machines.

Voilà ce que nous avons pu faire pour l'ensemble des appareils: Listing soins

ID	Modell	Bezeichnung	N° Série	Année		Début
				Fabrication	SLA	
1	CAS 740	Moniteur PNI SpO2	1150032	2015	R+	01.04.2016
2	Perfecto2	Concentrateur O2	11gsz790154		R+	01.04.2016
5	Clinicus I	Tensiomètre	536455		R+	01.04.2016
6	Clinicus I	Tensiomètre	non renseigné		R+	01.04.2016
7	Clinicus I	Tensiomètre	3536440		R+	01.04.2016



Pendant l'année 2015 une alternative concernant le nettoyage annuel des stores a été trouvée. Le service technique loue dorénavant une machine et procède en 2 jours au nettoyage de pas moins de 80 stores à l'aide d'une machine. Ce qui soulage l'intendance de cette tâche pour tous les stores se trouvant à plain-pied et à L'Orée.

## Manifestation et décoration

Les différents services vous auront certainement fait part de leurs travaux lors des manifestations qui ont eu lieu tout au long de l'année 2015. Puisque le but n'est pas de redire des choses déjà abordées nous nous contenterons d'énumérer quelques points où nous avons joué un rôle logistique important.

Le Noël de La Colline dans sa nouvelle version nécessite beaucoup de places assises 340 pour être précis. La tâche du service technique a donc été de fournir, voire de créer ces places en réaménageant totalement certain locaux comme le Foyer de jour.

Le sapin traditionnel de Noël a, encore cette année 2015, joué à l'équilibriste au-dessus de l'étang intérieur, afin d'offrir une prestation courte mais au combien agréable à regarder.

Outre toutes les décorations saisonnières qui sont effectuées par notre service, l'événement phare de l'année a sans aucun doute été l'inauguration de l'agrandissement. Pour l'accueil des visiteurs il a fallu monter une tente de 32m x 15m, ainsi que son aménagement intérieur : tables, chaises, scène, sonorisation, chauffage.

La décoration n'a une fois de plus pas fait défaut, ce qui a grandement contribué au sentiment positif ressenti par le grand public présent.



## Petit mot du service technique

L'année 2015 n'a pas été un long fleuve tranquille.

En tant que gouvernail exécutant la volonté du capitaine nous sommes conscients que 2016 nous réserve son lot d'icebergs, mais nous nous réjouissons de relever de nouveaux défis et de mener à bon port ce grand paquebot qu'est La Colline.

“Naviguer est une activité qui ne convient pas aux imposteurs. Dans bien des professions, on peut faire illusion et bluffer en toute impunité.

En bateau, on sait ou on ne sait pas.”

Eric Tabarly / Mémoires du large

Thoma Girardin  
Chargé de sécurité

Jean-Pierre Wäfler  
Resp. service technique

*Domaines d'activité*



*Foyer de jour*

### Fonctionnement

Cette année, le Foyer de jour n'a pu que constater la baisse de fréquentation et ce principalement dû à l'agrandissement de La Colline. Effectivement quinze hôtes venant régulièrement au Foyer de jour sont entrés à La Colline en 2015. Il a été très difficile de combler ces quelques trente et une places devenues disponibles. Malgré les vingt-huit nouvelles personnes venues passer une journée d'essai, cela n'a pas permis de remédier à cette baisse. Nous n'avons donc pas atteint les chiffres budgétés pour cette année. Les nombreuses hospitalisations, maladies et vacances d'hôtes à La Colline ne sont pas étrangères à cette situation. Nous avons comptabilisé 2539 entrées soit 375 de moins que l'année 2014 et 261 de moins selon le budget 2015. Celui-ci en prévoyait 2800 mais ce chiffre était dans tous les cas largement surestimé.

Le fonctionnement du Foyer de jour a continué de proposer le matin différentes activités, telles que les ateliers créatifs, mémoire, jeux, lecture, cuisine, musicaux et la zoothérapie. Depuis que les bus ont été homologués à neuf places, il devient difficile de contenter le secteur du Foyer de jour et de l'animation. C'est pourquoi, durant les après-midi, nous sommes restés plus souvent à La Colline, afin de permettre aux résidents de sortir avec le service d'animation. De plus, avec l'agrandissement de La



Colline, les transports médicaux pour les résidants ont augmenté. Durant l'année, nous avons constaté à plusieurs reprises qu'il manquait un véhicule pour pouvoir répondre à toutes les demandes et urgences.

Nous tenons à remercier le service de l'animation qui est toujours prêt à collaborer selon sa disponibilité lorsque que nous rencontrons des problèmes d'effectifs surtout durant les vacances des employés. Cette aide est notamment très utile en hiver lors des tournées du matin. Il est toujours plus rassurant pour nous d'être deux par bus lorsque les conditions météorologiques sont exécrables. Nous remercions également les employés de la cafétéria, quand le besoin s'en fait ressentir, ils sont toujours attentifs aux hôtes et disponibles pour les accompagner dans les locaux du Foyer de jour après le repas de midi.

### Activités durant l'année

Nous avons proposé aux hôtes du Foyer de jour quelques activités spéciales pour agrémenter la palette des prestations :

#### ❖ Les repas au Foyer de jour

Pendant la période d'hiver, nous avons préparé et dégusté de délicieuses fondues au fromage, fondues chinoises et des plats « suisses » comme par exemple un papet vaudois, dans nos locaux. Puis dès l'arrivée du soleil, nous avons profité de la terrasse pour organiser quelques grillades.

#### ❖ Les animations du week-end

Lors des animations spéciales telles que les concerts, les fêtes, l'inauguration et la fête de Noël de La Colline, le Foyer de jour a ouvert ses portes aux hôtes une journée par mois durant le week-end.

#### ❖ Les repas à l'extérieur

- |                        |   |
|------------------------|---|
| ❖ Lundi 29 juin        | Pizzas au Fumoir à Champoz                      |
| ❖ Mardi 14 juillet     | Truites à La Verte-Herbe à Goumois              |
| ❖ Vendredi 14 août     | Jambon rösti au Bison Ranch<br>aux Prés-d'Orvin |
| ❖ Mercredi 2 septembre | Filets de perches au Capriccio à Bienne         |
| ❖ Jeudi 5 novembre     | Repas Chasse à Saulcy                           |
| ❖ Vendredi 18 décembre | Pizzas au Bellevue à Saignelégier               |

## ❖ Les sorties

Les hôtes apprécient les journées au Foyer de jour et tout particulièrement les sorties. C'est pour eux l'occasion de découvrir ou revoir des lieux connus, des paysages et des régions. Nous varions nos balades en allant dans différentes régions telles que les Franches-Montagnes, la vallée de Delémont, le vallon de St-Imier, le Seeland, le Plateau de Diesse ou encore la vallée de Tavannes.



Nous avons organisé quelques sorties « originales » comme aller déguster le goûter au pied de la Tour de Moron au mois d'août. L'été, avec la canicule, nous avons privilégié les sorties sur les hauteurs afin de trouver un peu d'air frais. Nous avons ainsi profité d'occuper les terrasses des nombreuses métairies de notre région. Puis en automne, nous avons passé un après-midi au Chasseral. Admirer la mer de brouillard sur le Seeland et le coucher du soleil reste un souvenir inoubliable.

## ❖ Noël

Cette année, les hôtes du Foyer de jour et leurs familles ont fêté Noël avec les résidants du home et leurs familles. Des buffets chauds et froids étaient à disposition des invités dès 11h jusqu'à 15h. De manière générale, tout le monde a apprécié cette nouvelle formule, surtout les buffets. Seul bémol, les invités du Foyer de jour se sont sentis quelque peu mis à l'écart. Malgré le passage des musiciens dans nos locaux, l'ambiance était moins chaleureuse que les autres années, nous ont confié certains hôtes. De plus, certaines personnes sont entrées par la cafétéria et ne sont jamais arrivées jusqu'au Foyer de jour. Mais nous nous réjouissons déjà des améliorations pour l'année à venir.

*Evelyne Siegenthaler / Dany-Laure Orlando*

## Résidents



En débutant l'année 2015 avec 88 résidents, nous avons tout de même été endeuillés par 29 décès alors que 1 résident a été transféré dans une autre institution mieux adaptée à sa pathologie. C'est avec 91 résidents (dont 23 hommes) que nous terminons l'année.

12 personnes, dont 1 couple, ont pu bénéficier d'un séjour en chambre de vacances, qui a été occupée durant 295 jours en 2015.

C'est ainsi que nous comptabilisons 32'932 nuitées pour 2015 avec un taux moyen d'occupation de 99% (2 couples séjournant dans une seule chambre).

La moyenne de la durée de séjour des personnes ayant quitté l'établissement en 2015 s'élève à 2,48 ans.

La moyenne d'âge des résidents se situait à 86,74 ans à fin 2015.

## Personnel, formations



### Changement de personnel

En 2015, nous avons accueilli 13 nouveaux collaborateurs, 4 dans les soins, 1 dans le service cafétéria, 2 en cuisine, 2 à l'entretien/lingerie, 1 à l'administration, 1 au service technique, 1 au Foyer de jour, 2 apprenties ASSC, 2 apprenties dont une 3<sup>ème</sup> année en cuisine, 1 pré-apprenti GEI et 1 apprentie ASE à l'animation.

13 collaborateurs ont choisi une autre orientation.

4 stagiaires Juveso, 2 de la Croix-Rouge, 2 ASE, 9 ASSC (1<sup>ère</sup> – 3<sup>ème</sup> année) 3 stagiaires Pré-HES, 1 stagiaire Bachelor, 2 réinsertions AI ainsi que 1 stagiaire ambulancier ont profité de notre personnel expérimenté pour effectuer un ou plusieurs stages à La Colline, dans le service des soins, de l'animation et du Foyer de jour.

Afin de faire face aux situations imprévues, nous pouvons compter sur la présence de 8 personnes remplaçantes auxquelles nous pouvons faire appel dans le service des soins.

Nous avons également pu accueillir 4 civilistes dans les divers secteurs de l'institution.

### Formations

Nous félicitons 5 collaborateurs(trices) qui ont obtenu respectivement leur CFC d'ASSC, de cuisinière et de GEI.

### Jubilaires

La Colline compte une fantastique équipe de collaborateurs. C'est avec une grande reconnaissance que nous remercions spécialement 9 fidèles collaborateurs(trices) qui comptent 10, 15, 20,25, 35 ans de loyaux services au sein de notre institution.

### Naissances

1 collaboratrice du secteur cuisine a eu la joie de donner naissance à un petit garçon.



Durant l'année 2015, le comité de direction s'est réuni à 7 reprises pour traiter les affaires courantes de l'institution. Il s'est plus particulièrement investi sur le plan stratégique, laissant au Directeur le soin de s'occuper avec son personnel du fonctionnement opérationnel de l'institution.

Au mois de janvier Mme Anne-Laure Spring a remplacé Mme Cornelia Vaucher au comité et Mme Sylvia Rubin a remplacé M. Maxime Beuret. Au mois de décembre Mme Séverine Barbagallo a remplacé M. Roberto Bernasconi et à la fin de l'année sous diverses pressions, j'ai décidé de remettre mon mandat de président pour le 31 décembre 2015. Malheureusement aucun candidat ne s'est montré intéressé pour ce poste, raison pour laquelle M. Sam De Marco assure la présidence par intérim. M. Arnaud Meister est entré au comité pour 2016. Le home La Colline est devenu une entreprise d'une certaine grandeur, je pense qu'avec autant de changement en une année au sein du comité, ce n'est pas bon. Le temps que les gens se mettent au courant des dossiers, ils repartent. Les

communes peuvent être fières d'avoir une telle institution, c'est pourquoi je reviens sur la composition du comité, il faut trouver des personnes qui ont du temps, et non obligées....

Les délégués du syndicat de communes du district de Moutier « La Colline » se sont réunis à deux reprises.

Bernard Leuenberger  
Président du comité de direction

### **Composition du comité de direction au 31.12.2015 :**

Président :	M. Bernard Leuenberger
Vice-président :	M. Sam De Marco
Membres :	Mme Elisabeth Carpio Mme Sylvia Rubin M. Stéphane Terrier Mme Anne-Laure Spring Mme Séverine Barbagallo
Directeur :	M. Jean-Daniel Renggli
Secrétaire du syndicat :	Mme Catherine Cangiamila

### *Projets principaux 2016*



- ° Désignation d'une personne responsable du suivi et du développement de notre système qualité
- ° Poursuite de notre démarche sécurité, notamment par la mise sur pied de cours protection incendie destiné à l'ensemble du personnel
- ° Suivi de la construction des appartements protégés du Marronnier
- ° Démarches pour promouvoir les cantines confectionnées par La Colline
- ° Réalisation dans le parc de La Colline d'un cabanon pour les résidants
- ° Refonte du site internet

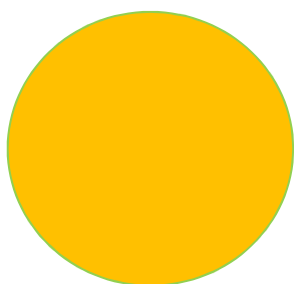
### *Remerciements*

J'aimerais remercier très sincèrement l'ensemble du personnel de mettre chaque jour son savoir-être et son savoir-faire à disposition de nos résidants et de nos hôtes qui ont placé leur confiance envers notre institution. La Colline et son Foyer de jour ont très bonne presse dans la région mais aussi loin à la ronde. Cela constitue un grand signe de reconnaissance à l'égard de notre institution et nous pouvons en être particulièrement fiers. Mes plus vifs remerciements s'adressent également aux communes, à leurs délégués, aux membres du comité, aux visiteuses, aux bénévoles, aux ecclésiastiques, à nos différents partenaires et aux nombreuses personnes qui œuvrent souvent dans l'ombre, pour le bien de notre institution et qui nous soutiennent quotidiennement dans notre belle mission.

Jean-Daniel Renggli  
Directeur



*Route de Chindon 16  
2732 Reconvilier*



*Tél. 032 482 74 00  
Fax 032 482 74 70*

*[www.home-la-colline.ch](http://www.home-la-colline.ch)*