



Home
du district
de Moutier



RAPPORT ANNUEL

2017

Sommaire

<u>Mots du Président</u>	p. 3-4
<u>Mots du Directeur</u>	p. 4-6
<u>Domaines d'activité</u>	
Soins	p. 6-7
Animation	p. 8-13
Accueil, réception, secrétariat	p. 13
Comptabilité, finances	p. 13-14
Cuisine	p. 14-17
Intendance, Cafétéria, Lingerie	p. 17-22
Service technique, Sécurité	p. 22-25
Foyer de jour	p. 26-28
<u>Résidants</u>	p. 28
<u>Personnel, formations</u>	p. 29
<u>Comité de direction</u>	p. 30
<u>Projets principaux pour 2018</u>	p. 30
<u>Remerciements</u>	p. 31

Mots du Président

L'année 2017 reste, dans son ensemble, une belle année remplie de rencontres, d'échanges, de questionnements et de nouveaux engagements. Mais il ne faut pas se voiler la face, l'année 2017 reste aussi une année de désaccords, de conflits, de départs volontaires et de licenciements. Donc finalement après réflexion une année tout à fait normale dans la lignée d'une vie d'entreprise. Cependant ce qui apparaît quelque peu hors-norme c'est la petite enveloppe que chaque collaborateur a reçu en fin d'année. Cette petite attention qui a, certes, parfois fait défaut dans la tête des collaborateurs, était présente cette année. Elle était bien méritée au regard de tous les efforts consentis durant l'année. Du remplacement pour maladie aux changements d'horaire journalier pour adapter la charge de travail au rythme du résidant. Et par cet investissement sans compter, le personnel a fait énormément pour le bon fonctionnement de La Colline.

Cette enveloppe reflète l'esprit du message de JF Kennedy : » Ne demandez pas ce que votre pays peut faire pour vous. Demandez ce que vous pouvez faire pour votre pays. »

Ne demandez pas ce que La Colline peut faire pour vous, mais demandez-vous ce que vous pouvez ENCORE faire pour Elle !

En décembre 2017, le comité de Direction, par le biais des membres de l'assemblée des délégués a octroyé un crédit spécial pour le service de comptabilité et facturation. Ce service a fonctionné pendant des années avec un outil informatique devenu par force obsolète ! Et en quelques mois le personnel a passé du vélo militaire au vélo électrique ! Et si aujourd'hui j'en crois les utilisatrices, on s'aventure clairement vers quelques belles victoires d'étape. Un remerciement spécial pour le service concerné qui a dû rapidement s'adapter mais aussi aux délégués qui ont accepté le projet et permis à La Colline de rester compétitive.

Durant cette année, les différents contrôles de nos instances de surveillances, principalement les assurances maladies, nous ont démontré l'importance d'avoir du personnel formé à l'utilisation de l'outil BESA. Sous l'impulsion de l'Infirmière cheffe, des IRUS et du personnel soignant en général, un énorme travail de documentation a été mis en place et a porté ses fruits puisque la dotation en soins a pu être maintenue à son plus haut niveau, n'en déplaise à certains détracteurs ! Les félicitations de certains assureurs sur la qualité de la documentation démontrent le professionnalisme des équipes soignantes de La Colline. Un grand merci va aussi aux autres secteurs de La Colline qui sont partie prenante dans ce travail rigoureux.

Le Comité remercie bien évidemment aussi les secteurs de l'Animation, du Foyer de jour, de la Cuisine et Restauration, de l'Intendance et du Service Technique pour leurs engagements au quotidien. Mais aussi pour le questionnement continu sur le bien-être du résidant en le plaçant au centre de l'action.

La cuisine pour la préparation des repas de grande qualité et d'un souci minutieux pour l'équilibre alimentaire de chaque résidant et client.

La restauration pour l'accueil chaleureux et souriant, pour l'écoute et la patience qui font que l'on s'arrête volontiers un moment à la cafétéria de La Colline.

L'intendance pour sa volonté de démontrer que l'écrin dans lequel se trouve La Colline n'est pas qu'une illusion. Elle œuvre chaque jour pour que le résidant se sente bien « comme chez lui ». De la poussière dans la chambre au repassage du linge ! « Sana in corpore sana murum » (un corps sain dans un mur sain) ! Cela pourrait être la devise de l'équipe de l'intendance.

Au service technique à qui on doit la sécurité du résidant mais aussi du collaborateur ! Toute la maintenance de la technique du bâtiment, l'entretien de l'extérieur et j'en passe. Incroyable, le travail abattu par cette équipe ! Ne vous fiez pas au terme équipe car ils ne sont que DEUX, secondés par un apprenti agent d'exploitation depuis le début 2018.

Au service d'animation et le Foyer de jour qui sans cesse remettent le pain sur la planche pour défier les lois de l'ingéniosité et trouver de nouveaux défis à relever pour rajouter de la vie aux années et non pas l'inverse !

L'objectif du Comité était de maintenir l'équilibre financier et le maintien des postes pour l'ensemble du personnel en 2017. Ces deux objectifs sont pleinement atteints ! L'objectif du maintien des postes est clairement identique pour 2018 et ce, malgré tous les changements d'ordre financier annoncés par le canton fin 2017 !

Le comité de Direction remercie le CODIR pour le travail accompli, l'écoute et le soutien aux collaborateurs dans les moments critiques. Il remercie chaleureusement tout l'ensemble du personnel du home La Colline.

Samuel De Marco
Président du Comité de direction

Mots du Directeur

Le rapport d'activités que vous détenez entre les mains dévoile avec clarté les événements clés qui ont marqué la vie de l'institution durant l'année qui vient de s'écouler mais aussi le fonctionnement plus général de La Colline. C'est un réel plaisir pour moi de rappeler que tous les secteurs de notre institution forment les maillons d'une grande chaîne. Chaque maillon ne peut fonctionner l'un sans l'autre. C'est ce qui s'appelle l'interdisciplinarité qui est mise quotidiennement en valeur entre les membres du personnel mais aussi au profit de nos résidants et des hôtes du Foyer de jour et qui nous motive chaque jour à donner encore plus de notre personne. Je n'aimerais pas manquer de remercier très sincèrement toutes les personnes qui se sont investies pleinement dans la rédaction de leurs articles. Il s'agit d'un grand travail mais très certainement aussi une certaine fierté de donner un éventail de toutes les compétences déployées par leurs collaborateurs.

En matière de projets, l'année 2017 n'est pas demeurée en reste. Notre site internet est en ligne. Il a fort belle allure et donne véritablement envie d'aller y surfer pour découvrir La Colline sous tous ses angles. La problématique de l'absentéisme a été sérieusement empoignée. Des outils ont été développés et utilisés à satisfaction. Mais l'absentéisme demeure au rendez-vous. La Colline a mis en route, comme prévu, le

réajustement de son concept d'animation en milieu de vie. La vaste palette de prestations déjà aujourd'hui à disposition des résidants témoigne de notre volonté de faire de La Colline un véritable lieu de vie. La nouvelle organisation des transports est entrée en vigueur le 1^{er} juin 2017. Elle implique davantage les familles dans la mesure où l'animation a été déchargée des transports afin que nos animatrices puissent maintenant consacrer tout leur temps aux résidentes et aux résidants. Elle se partage la semaine avec le service technique. S'agissant de la polyvalence du personnel, elle a été intensifiée efficacement de façon à pouvoir combler des absences dans certains secteurs. La qualité et la sécurité ne sont plus véritablement des projets mais bien plutôt des actions journalières où l'ensemble du personnel se sent concerné. Quant au Marronnier, il a accueilli ses premiers locataires le 1^{er} décembre 2017. Depuis lors, d'autres leur ont emboîté le pas. Les locataires se disent ravis d'avoir emménagé dans leur nouvel appartement destiné aux personnes âgées et/ou à mobilité réduite.

Le règlement du personnel a fait l'objet d'un « toilettage » dans le cadre du comité et de la Direction et d'adaptations d'ordre stratégique qui ont été rendues nécessaires en vue du maintien des postes de travail à La Colline. La commission du personnel a été régulièrement consultée. La commission du personnel n'a pas eu à accepter le règlement du personnel. C'est au niveau de l'ordonnance sur le personnel que la commission du personnel peut agir pour autant que cela relève des domaines de participation qui relèvent de ses attributions. Le 12.06.2017, l'Assemblée des délégués a approuvé à l'unanimité le règlement du personnel. Ce nouveau règlement est en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2018 tout comme l'ordonnance sur le personnel y relative qui a été acceptée par le comité dans le cadre de ses compétences.

En marge de l'élaboration du budget 2018, il y a eu lieu de suivre les mesures d'allègement 2018 préconisées par le Conseil d'Etat. Celui-ci voulait réduire les tarifs maximaux imputables dans les prestations complémentaires de Fr. 2.50 par jour par résidant. Comme la Commission financière avant lui, le Grand Conseil a rejeté cette mesure d'économie. Celle-ci a figuré à l'ordre du jour des Associations de la branche, dont l'Association des directeurs et directrices des EMS de la partie francophone du canton de Berne (ADIRO). Une délégation de l'ADIRO a d'ailleurs rencontré à La Colline la députation francophone pour s'opposer aux mesures d'économies touchant les EMS. Nous avons donc obtenu gain de cause et nous pouvons nous en réjouir. Mais que partiellement puisque les contributions du canton aux centres de jour ont été réduites de Fr. 5.- par jour. Pour l'élaboration du budget 2018, les cadres ont à nouveau retroussé leurs manches avec la Direction pour équilibrer le budget. Ce fut un travail d'équipe remarquable.

Durant l'année 2017, la gestion efficace de l'institution est demeurée au centre de nos préoccupations et de celles du comité. L'accent a été mis plus particulièrement sur la dotation du personnel, sur l'évaluation appropriée de nos résidants et sur le suivi des dépenses et des investissements, avec brio comme en témoigne le bouclage 2017. Comme chaque année, il est réjouissant de constater que les chambres de La Colline ont affiché « complet » tout au long de l'année, cela grâce aussi au Foyer de jour dont les hôtes deviennent très souvent résidants de La Colline. C'est la raison pour laquelle il est difficile d'équilibrer le budget du Foyer de jour aussi par rapport aux règles strictes en matière de dotation du personnel qui nous sont imposées par la Direction de la santé publique et de la prévoyance sociale (SAP).

Enfin, la coordination entre tous les secteurs de l'institution s'est renforcée, comme déjà observée au cours de l'année passée. Il s'agit des fruits récoltés par les colloques hebdomadaires réunissant les cadres des soins, les cadres des autres secteurs et le collège de direction composé du Directeur, de sa suppléante et de l'Infirmière cheffe. A cela s'ajoutent bien évidemment les colloques réguliers des secteurs de l'institution qui sont plus en phase avec le travail sur le terrain. Incontestablement, il s'agit de la clé du succès que nous rencontrons et que nous voulons tous ensemble faire perdurer, grâce aussi à la collaboration efficace de l'ensemble du secrétariat qui fait le lien entre les secteurs.

Jean-Daniel Renggli
Directeur

Domaine d'activité

Soins

Dans le rapport d'activité du secteur des soins 2016, il était écrit que l'année s'était terminée sur les chapeaux de roue, avec des objectifs institutionnels. Si l'on doit faire un bilan d'un objectif en particulier, qui concernait la gestion de l'absentéisme, il faut malheureusement reconnaître qu'il n'est pas encore atteint et que nous devons le remettre sur le métier pour 2018.

En effet, les absences maladies/accidents se sont poursuivies à un rythme effréné. Les heures supplémentaires de nos collaborateurs continuaient d'augmenter. C'est pourquoi, en août 2017, les responsables d'unité et l'Infirmière cheffe ont travaillé sur les horaires en vigueur dans l'institution. Des aménagements ont été faits, sans toutefois diminuer les effectifs dans les heures « chaudes », soit le matin et le soir.

A fin 2017, il est heureux de constater que les heures supplémentaires de l'ensemble du personnel des soins, toutes unités confondues, ont diminué d'un peu plus de 2000 heures. C'était un véritable challenge, relevé avec brio par les responsables d'unité.

Ceci a également été possible avec la disponibilité de notre personnel remplaçant, à l'heure, qui a fait preuve d'une grande flexibilité en devant parfois changer d'unité.

Toutes ces mesures prises ont permis à ce que les résidents bénéficient de soins de qualité, tout en respectant leur rythme.

Non seulement nous avons beaucoup d'absences, mais en plus, notre taux BESA n'a cessé d'augmenter depuis le mois d'avril. Le taux BESA est notre outil d'évaluation du degré de dépendance/indépendance des résidents. Ce taux nous octroie une dotation, fixée par la SAP (Département de la Santé Publique). Un taux BESA qui augmente signifie pour les soignants, des situations plus complexes à prendre en soin, plus de temps à consacrer aux résidents. En lien avec cette augmentation, nous avons dû adapter nos dotations en personnel soignant. Mais nous pouvons nous dire que nous faisons bien notre travail, car lors d'un *controlling* d'une assurance, il a été relevé que nous faisons de bonnes évaluations, qui correspondaient à la réalité. Ceci est un travail de tous les collaborateurs de l'institution, tous secteurs confondus. Comme quoi, chacun est un maillon d'une chaîne indispensable au bon fonctionnement d'une institution et à l'accompagnement efficient des résidents dans la vie de tous les jours.

Dans le rapport 2016, il était question du système qualité de l'institution. Quelques procédures se sont ajoutées, pour tous les secteurs, mais force est de constater que la gestion du personnel est passée en priorité, au détriment de ce projet, demandant beaucoup de temps. Tout n'a pas été laissé en plan. La séance avec les cadres de l'institution a bien eu lieu en début d'année, avec des explications concernant le fonctionnement. Cette séance a redonné un petit coup d'élan aux cadres, un peu de motivation, mais nous n'avons pas pu aller au bout et finaliser ce projet. A remettre également sur le métier pour 2018.

En parlant de projet, il est important de signaler qu'un groupe de travail, composé des cadres des soins, de la Direction, de la responsable de l'animation et d'une collaboratrice de l'animation sont à l'origine du concept « soins –animation » qui a vu le jour. Ce groupe de travail est coaché par Carmen Liaudat et il s'est retrouvé à 4 reprises. L'objectif de ce groupe est d'élaborer, en interdisciplinarité, un concept d'animation en milieu de vie qui tienne compte des besoins spécifiques des résidents. C'est avec plaisir que ce groupe poursuit son travail pour 2018.

De plus, notre formatrice externe a formé un groupe de nouveaux collaborateurs en mars, durant 4 jours. Elle a également fait une journée de coaching pour l'équipe de L'Orée, notre unité de psychogériatrie.

« Milieu de vie » signifie que nous accueillons les résidents pour le dernier bout de chemin qui leur reste. Mais nous avons également la chance d'avoir une chambre de vacances, qui est très bien fréquentée. La chambre a été occupée 276 jours dans l'année, ce qui représente environ un taux d'occupation de 75%. Ceci démontre que c'est un réel besoin pour les familles ou pour la personne qui a besoin d'une convalescence suite à un séjour hospitalier. Des liens se créent avec les résidents de notre institution et il est arrivé à deux reprises, que la personne en séjour vacances puisse entrer de manière définitive à La Colline. Il arrive également régulièrement qu'une personne venant pour la première fois, réserve la chambre pour un autre séjour à une autre période de l'année. Pour nous, cela est une marque de confiance et de satisfaction des soins et de l'accompagnement qui sont offerts durant le séjour.

Le secteur des soins est grand, vaste. Ceci signifie également budget. Un grand travail a été fait afin de regrouper les fournisseurs, pour n'en avoir plus que quelques-uns. Des économies ont pu être réalisées dans le matériel d'incontinence, sans toutefois perdre la qualité. Tout le matériel soins a également été centralisé chez un seul fournisseur, au contraire d'avant où nous en avions une dizaine. Ce réaménagement est un gain de temps, et évidemment d'argent.

Pour terminer ce rapport 2017, je tiens à remercier l'ensemble du personnel soignant pour leur investissement quotidien, pour leur flexibilité et leur engagement en faveur de l'institution, mais surtout pour les résidents qui y vivent.

Et comme le dit l'adage « le travail d'équipe rend l'impossible possible ».

J'y crois sincèrement et je pense que c'est grâce à cette collaboration interdisciplinaire que nous pouvons arriver à faire de belles choses et à avancer. Et c'est un des objectifs pour l'année 2018.

Chantal Sousa
Infirmière cheffe

LA VIE DE TOUS LES JOURS...

Les animations régulières proposées par le service d'animation font toujours partie du programme hebdomadaire. Elles rythment les journées et les mois selon les saisons, la météo, les opportunités, l'imagination et le brin de folie des animateurs mais surtout, selon la participation, les souhaits et besoins des personnes âgées.

SORTIES SPÉCIALES

Les sorties sont toujours très appréciées des résidents. Elles sont un antidépresseur, une prévention à la solitude, un regard sur l'extérieur qui apporte un autre souffle, un pont pour maintenir les contacts sociaux et une manière de sortir parfois d'un contexte journalier pas toujours facile à accepter.

En 2017, quatre sorties originales organisées par l'équipe ont spécialement été appréciées.

Chaque année, une rencontre est organisée entre les homes des Lovières et La Colline. La mise sur pied d'une telle manifestation est attribuée en alternance aux deux établissements. Pour cette première grande sortie de l'année, l'organisation de cette journée nous revenait. A la date prévue, nous avons eu la chance de pouvoir louer un tipi dressé provisoirement sur les hauteurs de Tramelan, au restaurant-ranch de la Bise-de-Cortébert. Cet endroit se trouvait ainsi transformé en paysage digne des meilleurs films de Western.



Puis un parcours d'environ 34km, jonché de différents postes avec des questions sur le thème du Far-West a été mis sur pied depuis les environs de Tavannes, direction Montbautier via Le Fuet et Mont-Tramelan pour enfin prendre la route de La Bise-de-Cortébert. Le but du jeu était de former différents équipages des deux institutions. C'est ébahi par le décor style Western, que tout le monde arriva au pays de Buffalo Bill pour se désaltérer dans un premier temps, puis pour savourer le délicieux menu concocté par le team cuisine de La Colline.

Tout s'est déroulé dans une ambiance bon-enfant et très conviviale. De plus, sous un soleil radieux, rien n'a pu perturber les généreux moments de franche rigolade et de bonne humeur entre les résidents des deux institutions.

La deuxième sortie s'est déroulée en été au parc EVOLOGIA à Cernier. Situé au cœur du Val-de-Ruz, à égale distance entre Neuchâtel et La Chaux-de-Fonds, le site accueille, sur une surface de 21 hectares, différentes activités culturelles.

Evologia est un lieu idéal pour se balader, apprendre, se divertir, voire se restaurer. Les jardins sont accessibles à tous et à tout moment.



L'espace abeille :

L'exposition nous a invités à remonter le temps et suivre l'évolution de l'abeille jusqu'à ce jour. Sur de grands panneaux imagés, chaque animateur a pu prendre connaissance de l'identité de cet insecte et expliquer aux résidents de manière dynamique et compréhensible sa structure biologique, son organisation sociale et du rôle prépondérant qu'il joue dans l'équilibre de notre environnement et notre alimentation.



Il nous a également été possible au-delà du passage devant les panneaux, de s'attarder sur un point particulier en utilisant le matériel mis à disposition à cet effet et d'admirer le marquage d'une reine par un apiculteur. Des ruches vitrées nous ont également permis de contempler l'animation qui y règne et de la sollicitude dont la reine est l'objet.

Puis la visite s'est terminée par une dégustation de différents miels suivie du dessert au restaurant du parc où le repas de midi nous avait déjà été servi.

La sortie d'août, nous a fait profiter d'une vue splendide tout en dégustant un met succulent : le filet de perche à La Capitainerie du Landeron. Cette promenade est celle qui attire le plus de participants. Un service impeccable, un cadre idyllique, un temps radieux, tout était réuni pour une journée des plus réussies !



Décembre 2017, période des préparatifs de Noël où tout s'illumine ! Pour la dernière sortie de l'année, les résidents emmitouffés de manteaux, couvertures et gants se sont rendus au marché de Noël de Bienne. Quel bonheur d'admirer les stands tous magnifiquement décorés, de goûter les produits locaux et le bon vin chaud ou encore d'acheter un souvenir ou un cadeau de Noël pour le petit-fils ou la petite-fille.



Après avoir partagé le repas du soir, il fut l'heure de rentrer après avoir une dernière fois contemplé les lumières du gigantesque sapin trônant sur la grande place de la ville.

GOÛTER-PARTAGE DANS LES UNITÉS

Depuis 2017 une nouvelle activité a été mise en place. Cette animation, nommée « Goûter-Partage » a pour but de passer un moment convivial dans les unités tout en dégustant les tartes ou desserts confectionnés le matin-même lors de l'atelier-cuisine.



Un tournus entre étages a été mis en place afin que tous les résidents puissent profiter de ces rencontres très appréciées. Bien entendu, la participation reste libre. Chacun est invité à venir s'installer autour des tables pour venir profiter d'un agréable moment de partage autour d'un délicieux goûter. Les résidents de l'étage concerné préférant ne pas rejoindre le groupe ne sont toutefois pas oubliés. Ils reçoivent, s'ils le désirent, le dessert en chambre et par la même occasion une petite visite.



Chaque semaine, ces rencontres se déroulent de manières différentes, soit par une lecture, un moment de chant, des histoires ou par diverses discussions. Le « goûter-partage » est un instant très apprécié par les résidents, ce lieu d'échanges bien souvent agrémenté par le rire, répand la joie et la bonne humeur. Ainsi une ambiance chaleureuse et colorée embaume l'unité.



De plus, cette activité permet de valoriser les résidents qui ont participé à la préparation du goûter.

NOËL DES RESIDANTS

Comme il y a plus d'une dizaine d'années, pour le Noël des résidents, nous avons renouvelé la formule du repas en commun en salle à manger à la lumière des bougies. Petite nouveauté : une plus grande participation du personnel des différents secteurs afin de faire de ce repas délicieux, une soirée d'échanges et de partage entre personnes âgées et employés.

Un programme a également été concocté spécialement pour cette soirée. Après le discours du directeur et le chant d'ouverture interprété par la chorale du personnel formée essentiellement pour cette soirée, le repas débuta par le service de l'entrée. La soirée, bercée par les chants de Noël interprétés par plus de 20 employés



accompagnés au piano et à la guitare ont ému les résidants. Puis le message apporté par le pasteur Christian Sollberger a rempli de chaleur et d'espoir toute l'assemblée pour cette veillée de Noël.

Un dernier chant résonna pour mettre un terme à cette soirée qui par son succès, sera renouvelée l'année prochaine.

Un grand merci à tout le personnel pour la réussite de cette soirée riche en émotion !

NOMBRE DE PARTICIPANTS LORS DES DIVERSES ANIMATIONS

En 2017, nous avons à nouveau établi notre liste permettant d'estimer la participation des résidants à diverses activités proposées par le service d'animation.

Ci-dessous un aperçu concernant la moyenne du nombre de fréquentation pour 2017 :

Activités	Cadence	Participation 2016 (nbre de résid. en moy.)	Participation 2017 (nbre de résid. en moy.)
Méditation	4-5x/sem.	44	36
Atelier-JEUX	1x/sem.	9	15
Atelier-LEGUMES	1x/sem.	11	10
Atelier-MÉMOIRE	1x/sem.	12	13
GYM douce	1x/sem.	14	14
CHANT	1x/sem.	42	44

CULTE	2x/mois	54	40
MESSE	2x/mois	12	14
Apéro des anniversaires du mois	1x/mois	45	43
Groupe-Partage	1x/mois	13	18
Atelier « Bien-Etre »	2x/mois	14	14
Animation musicale	2x/mois	90	92
Petites sorties (a-m)	1-2x/mois	-	22
Animation individuelle ou en petits groupes dans les unités	Variable	110/mois sans les visiteuses	106/mois sans les visiteuses

Journée « Bien-Etre »	1x/année	30	30
CINE-Rencontres	8x/année	168	168
Sortie repas à l'extérieur (Hiver : fondue / Été : filet de perche, bateau ou autre / Automne : Saint-Martin ou chasse)	4x/année en plus. groupes	180	160

Ceci reste une moyenne, la participation reste variable pour cause de maladie, de visites personnelles et médicales, selon la présence de la pédicure et de la coiffeuse,

de la disponibilité du personnel soignant pour accompagner les résidants ou simplement en raison de fatigue ou de manque d'envie.

Toutefois, nous pouvons constater de manière générale que les moyennes restent assez similaires. Le changement le plus significatif est néanmoins visible pour les méditations et les cultes où l'on peut noter une baisse non négligeable. Pour les sorties-repas à l'extérieur, la diminution enregistrée est due à la santé des personnes âgées qui ne permet plus comme auparavant de sortir une journée complète. Raison pour laquelle nous avons annulé, tout de même à regret pour ceux et celles qui l'appréciaient beaucoup, la sortie d'été pour 2018. Bonne nouvelle concernant la fréquentation de l'atelier-JEUX vu l'augmentation notable de six personnes.

La moyenne des animations individuelles effectuées durant l'année par l'équipe d'animation et du Foyer de jour est, elle, restée stable puisqu'elle se comptabilise au nombre de **106 par mois**.

ANIMATIONS MUSICALES

Cette année encore, les musiciens habitués de jouer à La Colline comme Les Fritz, Nicole Thomet, le Duo Mallet ou encore Anton Bartlomé sont venus égayer l'institution par leurs belles mélodies. Désireux de ne pas tomber dans la routine, nous sommes toujours à la recherche de nouveaux musiciens afin de varier nos animations et de combler les goûts de chacun. Pour la première fois cette année, nous avons eu l'opportunité d'accueillir différents groupes musicaux :

- ♪ La chorale des fribourgeois
- ♪ Une chorale venant directement de Madagascar de passage en Suisse
- ♪ Théo, un jeune adolescent de Chindon et sa schwitzoise
- ♪ L'Echo du Sässeli de Péry lors du 1^{er} août pour une animation folklorique
- ♪ Le trio musical avec Sylvain Dupont (guitare, accordéon, voix)
- ♪ La chanteuse classique Maria St-Paul à Sorvilier pour un concert inter-homes
- ♪ Pierre-François Pécaut à la guitare
- ♪ Collin Hermann, jeune musicien jouant de la schwytzoise

TRANSPORTS

Dès le 1^{er} juin 2017, une nouvelle procédure a été mise en place afin d'anticiper le départ en retraite de la collaboratrice responsable d'effectuer les nombreux transports des résidants chez les différents médecins, spécialistes et autres accompagnements divers. Dès cette date, les familles ont été beaucoup plus sollicitées. De plus, ce

service est devenu payant pour les usagers selon une répartition basée sur les kilomètres et le temps d'accompagnement.

Les familles des résidants n'étant pas toujours disponibles, il a tout de même fallu, pour combler le manque d'effectif, avoir recours à l'aide du personnel du service technique et une ancienne employée du Foyer de jour dans un premier temps. Puis dès octobre, l'ancienne employée partie en retraite, a accepté de reprendre provisoirement ce poste en se mettant à disposition trois jours par semaine. Habitée par ce travail qu'elle appréciait énormément, les résidants ont eu particulièrement du plaisir à la retrouver au volant du Caddie.

CHANGEMENT DE PERSONNEL

Avec grand regret, nous avons dû nous résigner à laisser quitter le navire, notre fidèle et précieuse animatrice après plus de trente années de loyaux services. Pour elle, fin juillet annonçait le début d'une retraite bien méritée. Nous la remercions vivement pour sa patience, sa bonne humeur, sa droiture sans borne et sa fidélité. Travailler en sa compagnie de si nombreuses années a été un réel plaisir. Au petit soin de chacun, elle savait adapter son accompagnement de manière personnalisée mieux que personne. Son départ laisse un vide immense car elle était très appréciée des résidants et de toute l'équipe. Depuis, elle reste disponible en tant que bénévole pour accompagner et aider le service d'animation lors de sorties ou besoins divers.



Fin juillet, l'apprentie qui a effectué sa formation d'ASE au sein de notre secteur a été engagée à un taux de 60% pour remplacer notre chère collaboratrice partie à la retraite. Après l'obtention de son diplôme, elle a débuté une formation d'éducatrice ES à l'Arpih à Yverdon. Nous lui souhaitons plein succès !

Dany-Laure Orlando
Service animation

Domaines d'activité Accueil, réception, secrétariat

La réception est toujours autant sollicitée, ce qui est en soi le but principal d'un tel poste. Sa situation proche de la cafétéria et complètement ouverte n'est pas toujours évidente. Bien sûr il y a le côté positif d'être tout de suite à disposition des résidants et des visiteurs. Mais il y a aussi quelques fois l'inconvénient du bruit engendré par la fréquentation de la cafétéria. Il est vrai que cela n'est pas toujours évident pour la concentration !

Catherine Charpilloz, Christelle Ruch, Nicole Wastian
Secrétaires

Domaines d'activité Comptabilité, finances

L'année 2017 à peine terminée, que l'heure du bouclage sonne à la porte.

Comme chaque année, l'objectif à respecter le plus précisément dans la mesure du possible est le budget.

Grâce à la bonne collaboration des cadres, cet objectif est atteint avec satisfaction.

Outre les intérêts bancaires de Fr. 284'922.00, un amortissement de la dette empruntée de Fr. 413'940.00, nous avons réalisé une provision pour les investissements futurs de Fr. 540'000.00. Un petit bénéfice de Fr. 5'168.00 complète ce bouclage.

Malheureusement le Foyer de jour se trouve encore cette année dans la tourmente car il présente un déficit de Fr. 36'587.00.

Dans le courant de l'année 2017, nous avons suivi avec mon adjointe une journée de formation sur la comptabilité analytique et la statistique du canton. A notre grande surprise, nous avons fait la connaissance d'une maison qui vend des programmes informatiques destinés uniquement aux EMS. Cela nous intéressait vivement, car notre programme devenait par faute de mises à jour indisponibles difficile à utiliser. De fil en aiguille, les choses se sont enchaînées par une démonstration du produit suivi d'une offre qui fut présentée et acceptée par le comité de direction et validée par l'Assemblée des délégués de décembre 2017.

Tout ceci pour dire que ce programme informatique sera l'objectif de l'administration en 2018. Nous nous réjouissons à l'avance de commencer l'année 2018 avec un programme à la pointe des nouveautés tout en sachant qu'un immense travail de transition nous attend.

Catherine Cangiamila
Comptable, responsable RH et suppléante du Directeur

Domaine d'activité 



Cuisine

Replongeons en arrière, voilà une année 2017 derrière nous !

Comme chaque année nous avons assaisonné avec parcimonie les diverses étapes de l'année.

Nous avons dû faire face à des événements difficiles en émotion et stressants. Un début 2017 compliqué car nous avons perdu un membre de l'équipe de cuisine, ce qui a pris du temps avant de retrouver harmonie et gaité au sein du team.

Tout au long de cette année, nous avons eu de nombreux va-et-vient au sein de notre personnel. La routine, nous ne connaissons pas ! Le départ à la retraite de l'une de nos chères aides de cuisine, nous la saluons et la remercions pour toutes ces années passées à nos côtés.

Au cours de l'année écoulée, l'un de nos cuisiniers a décidé de quitter le team pour se mettre à son compte. Heureusement, nous avons trouvé rapidement quelqu'un afin de combler cette absence ainsi qu'une nouvelle aide de cuisine. Encore dans les départs, un autre membre de la cuisine a donné son congé pour la fin de l'année, lui aussi à ce jour a été remplacé.

Parlons positif, il y a eu un départ festif et riche en succès pour la réussite des examens de notre apprenti de troisième année en juin dernier. La formation terminée à ce jour, il ne travaille plus chez nous. Il a été remplacé par une apprentie cuisinière de 1^{ère} année.

Le poste de chef de cuisine vacant, c'est le sous-chef de cuisine qui a été nommé à ce poste. Une deuxième nomination pour le poste de sous-chef de cuisine a été attribuée à un membre de la cuisine.



Voilà en quelques lignes les changements effectués au sein de l'équipe de cuisine pour 2017.

Parlons cuisine cette année, nous avons choisi de vous faire part des différentes choses que nous accomplissons tout au long de l'année et de vous donner un aperçu de ce qui se fait au sein de l'établissement.

Parlons chiffres, nous confectionnons plus de 380 repas journaliers : voici un aperçu de ce qui se trouve dans ces 380 repas.

Les différents changements journaliers

Repas éthiques (sans porc ou sans vache); végétarien ; intolérance, allergies, léger ; haché, semi-mixé ; mixé ; liquides, sans pâte, sans poisson, sans chasse etc.

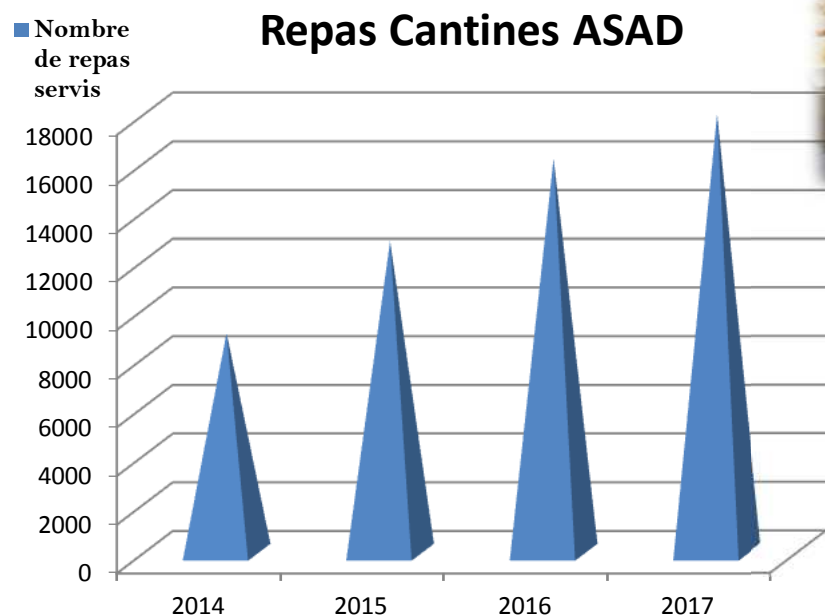
A qui sont destinés ces repas ?

- ✚ Repas à l'emporter pour les aides et soins à domicile (ASAD) (cantines)
- ✚ Repas de l'école continue de Tavannes
- ✚ Repas externes (personnels & externes)
- ✚ Repas pour les résidents de La Colline
- ✚ Repas du Foyer de jour
- ✚ Préparation atelier cuisine pour animation



Pour les repas cantines soins à domicile (ASAD), voilà une idée des augmentations de ces quatre dernières années

Voici le schéma



Les différentes fêtes et événements que nous avons festoyés à vos côtés :

- 1^{er} août et sa grillade
- Les menus de Pâques
- Fête des mères
- Présentation du Marronnier aux communes
- Fête de Noël avec les familles le 16 décembre
- Repas de Noël pour le personnel et résidents 23 décembre
- Les nombreux repas de l'Avent
- Les repas anniversaires
- La bûche du Nouvel An le 1^{er} janvier
- Les repas pour les diverses sorties (rencontres & manifestations)
- Petite carte saisonnière
- Apéro pour diverses assemblées



Tous nos repas sont servis 365 jours/an et 7jrs/7jrs



Nous espérons vous satisfaire le plus longtemps possible et nous veillons à vous offrir une alimentation saine, variée et régionale dans la limite du possible. Voilà en quelques mots comment s'est déroulée cette année 2017 pour nous. Nous osons espérer que nous avons réussi à satisfaire vos papilles tout au long de cette année.

Un grand merci à tout le Team de cuisine pour sa bonne collaboration et aussi à tous les autres secteurs pour leur partenariat.

Hervé Noirat
Chef de cuisine



Domaines d'activité Intendance, Cafétéria, Lingerie

« « La vie est un long fleuve qui n'est jamais tranquille » »

Que de chemin parcouru en l'année 2017 ! La pente à gravir fut ardue, semée d'embûches, mais notre conviction reste la même : mobiliser nos forces en vue de rester solidaire et en vue de toujours bien accompagner les personnes âgées dans tous les moments particuliers de leur vie en institution.

Intendance :

Début d'année 2017, nous remercions beaucoup la Direction d'avoir nommé mon bras droit en tant que intendante adjointe. Ce qui permet autant à ma collègue qu'au personnel, qu'elle ait son rôle, son cahier des charges et qu'elle puisse réorganiser nos responsabilités au bureau de l'intendance.



L'intendante et l'intendante adjointe ont pu mettre à profit leurs cours d'expert aux examens, en pratiquant pour les examens blancs et finaux pour les apprenties EEI et GEI.

Nous avons continué au mieux de poursuivre la qualité, mais étant donné les autres charges de travail, ce dossier n'avance pas au rythme souhaité.

Je remercie toutes les équipes du secteur intendance pour leur profond engagement durant cette année 2017, qui, à nouveau, a été tumultueuse et mouvementée. Les équipes de l'intendance toutes confondues entretien – lingerie – cafétéria ont dû faire face à plusieurs arrêts maladies, accidents. Pour les remplacements des arrêts de longue durée, la Direction nous a octroyé du personnel de remplacement. Par contre nous avons très bien ressenti la diminution des effectifs subie en 2016, en lingerie

moins 0.80%. Ainsi que la diminution de 0.90% en entretien en début d'année 2017. La cafétéria n'a pas subi de diminution d'effectif. Nous avons la chance de pouvoir compter sur du personnel polyvalent et flexible tout secteur confondu.

Dans le courant de l'automne, nous avons revu la fonction du personnel GEI, afin qu'il puisse faire un tournus dans chaque secteur de l'intendance, Il nous est paru indispensable d'en venir à cette solution pour mettre à profit dans chaque secteur les compétences pointues qu'ont les gestionnaires en intendance. Nos équipes ont été aussi appelées à aider pour les services des soins et animation

Nouveautés, pour le personnel de l'intendance, dès début avril 2017, nous avons été formé par les soins, pour écrire les observations dans le DSI (dossier soins infirmiers), afin que le résidant accompagné par nos soins soit aussi évalué par rapport à nos interventions.

Entretien :

La collaboration avec les soins est devenue encore plus étroite pour notre personnel, chaque lundi le personnel d'entretien de chaque unité, participe au colloque hebdomadaire des soins. Le projet est de mettre en place de la formation interne dans le service de l'entretien par l'intendante adjointe.

A notre grand regret nous n'avons pas pu effectuer une partie des nettoyages annuels, surtout par manque d'effectif.

Pour nous soulager, le service technique nous est venu en grande aide pour les travaux et nettoyages des chambres après un décès ou un changement d'institution. Nous les remercions vivement.

Après avoir testé les chariots au vu d'optimiser le service de l'entretien, le budget 2017 nous a permis d'acquérir 5 nouveaux chariots de nettoyage dans le but de :

Ergonomie

- Chariot allégé en enlevant des seaux remplis d'eau
- Ustensiles réglables à la hauteur des collaborateurs grâce à des manches télescopiques
- Limiter les torsions du poignet grâce à la suppression de chiffons dans les seaux d'eau
- ❖ **Ecologie / économie**
- Diminution et contrôle de la consommation de produits chimiques en utilisant des centrales de dosage
- Diminution de la consommation d'eau grâce au système à sec et mousse
- ❖ **Hygiène**
- Améliorer le niveau d'hygiène en changeant de chiffons et mops pièce par pièce, ainsi qu'au mop pré-humecté pour le sol
- ❖ **Sécurité au travail**
- Limiter la manipulation de produits chimiques grâce à l'utilisation de centrales de dosage automatique.
- Limiter le risque de projection chimique grâce à l'utilisation de mousse



❖ Temps de travail

- Gain de temps le matin nous ne remplissons plus de seaux d'eau
- Lors de chambre peu sale, gain de temps car il ne faut plus utiliser de l'eau et meilleur aspect optique
-

Economie réelle

❖ Moins :

- Coûts de personnel entre 10% et 15%
- Utilisation d'eau entre 70% et 80%
- Produits chimiques entre 30% et 50%
- Travailler ergonomiquement correctement, il en résulte jusqu'à 14% en moins de jours de maladie

❖ Augmentations :

- Augmentation de la productivité horaire des employées entre 15% - 20%
- Meilleurs résultats de nettoyage, augmentation de l'aspect visuel jusqu'à 80%
- Hygiène, augmentation entre 80% - et 120%

Réduction des coûts !

A partir des changements dans le domaine « Méthodes et système de nettoyage », du dosage correct des produits chimiques et en tenant compte à travailler ergonomiquement correctement, les coûts de nettoyage peuvent baisser entre 15% - 25%. Il faut aussi que le personnel soit bien formé.

Lingerie :

Tonnage

L'année qui vient de s'écouler a été pour la lingerie encore une augmentation de travail en kg à traiter. Chercher le linge sale, pesage, triage, lavage, séchage, pliage, repassage, calandrage, distribution du linge maison et linge résidants. Pour la toute première fois nous avons pu tenir un tableau détaillé de chaque catégorie de linge lavé en lingerie.

Tout en sachant que le linge de maison prend moins de temps de finition que du linge résidants voici quelques chiffres :

Totalité annuel 2017 = **58 630 kg / 47 366 kg**

Moyenne par mois = **4800 kg**

Moyenne hebdomadaire = **1200kg**

Linge de maison= **492kg**

Linge résidants = **270kg**

Tenues professionnelles = **130kg**

Linge de cuisine / cafétéria/ animation / FDJ = **130kg**

Linge du service d'entretien= **250kg**

Pesage journalier



Distribution linge résidants chaque jeudi



2017, ce sont aussi les conditions de travail dans lesquelles nous effectuons notre job journalier. Nous n'avons pas adapté les horaires durant les grandes chaleurs, nous avons fait en sorte de bien aérer durant la nuit, et de maintenir le plus de frais à l'intérieur. En mettant des ventilateurs ainsi qu'une climatisation, en fermant les portes et stores dès que le soleil était en direction des vitres côté cour. On sait tous que si nous souffrons de la chaleur, le rythme de travail n'est pas identique et performant.

Cafétéria – Salle à manger

Le personnel du service hôtelier a trouvé sa vitesse de croisière avec la collaboration du service de cuisine, suite aux changements et nouvelle organisation de celle-ci au niveau du nouveau chef et de la sous-chef de cuisine.

Notre cafétéria est ouverte 7j/7j du lundi au vendredi de 8h00- 17h30/ samedi de 9h30 – 11h30 / 14h45 – 17h30 / dimanche de 10h00- 11h30 / 14h45 – 17h30.

Elle est très prisée, depuis les milieux d'après-midi, mais nous relevons que les fins de semaine sont les jours les plus fréquentés. Egalement après le culte du jeudi ou la gymnastique du vendredi, les jours fériés, et par beaux jours, les deux terrasses ombragées et accueillantes sont bien courtisées.

Nouveautés :

Une petite carte a été établie, où nous trouvons la liste des repas, ainsi que les spécialités du moment, la liste des boissons et carte des vins. Ce qui facilite les visites et les familles au moment de faire leur réservation, dans leur choix du repas, c'est aussi un gain de temps dans l'organisation de la cuisine et du service.

Pour le personnel hôtelier, une nouvelle approche chaque début de mois, du résidant ayant son anniversaire, pour établir le repas avec lui, selon la liste des mets établie par la cuisine. Le résidant a le choix de combiner son repas selon ses envies. Ce nouveau système a été mis en place en janvier 2017, auparavant c'était l'animation qui avait cette tâche. Nous avons trouvé plus adéquat que le service hôtelier reprenne cette

procédure, car elle est directement liée avec la cuisine et le service à table. Pour l'équipe du service, cette nouvelle fonction est adorée, chacun et chacune trouve ce moment privilégié et enrichissant car d'autres liens et échanges se créent.

Nous relevons, que l'accompagnement et le conseil au résidant a pris une place importante dans le travail quotidien de chacune. Mais c'est aussi le côté sympathique et chaleureux d'être au service du bien-être du résidant. Une collaboration plus étroite, s'est mise en place avec le service des soins. Les résidants que nous accueillons aujourd'hui sont de plus en plus exigeants et demandent plus de soins et d'accompagnement. Le personnel a été appelé à plus d'aide au moment du repas en salle à manger. Ainsi qu'à faire plus d'accompagnements dans les unités après les repas.

Nous tenons à relever, que la feuille de coordination de l'entrée du nouveau résidant, nous permet déjà de connaître un peu ses habitudes, ses pathologies, ainsi que son rythme de vie. D'avoir chaque semaine le suivi des résidants nous aide au quotidien dans notre travail.



Accompagnement



Conseil au résidant pour le repas du soir

Les Fêtes

Tout comme le service de cuisine nous avons été appelés à servir, collaborer et œuvrer à toutes les fêtes qui se sont déroulées tout au long de l'année. Soit à élaborer l'organisation, aider à la mise en place des salles et des tables, soit à la décoration, au service des résidants, visites, familles.

Apprentie

Nous avons dû mettre un terme au contrat de notre apprentie GEI 1^{ère} année, qui avait débuté sa formation en août 2017.

Par contre nous avons reçu et suivi à nouveau une stagiaire GEI de la FRI.

Nous avons accueilli une élève ASSC 1^{ère} année du CEFF, durant 6 mois, car dans leur formation ils doivent acquérir et valider des compétences du domaine de l'intendance.

Formations

- Cours incendie obligatoire pour tous.

Fabienne Petracca
Service intendance

Domaine d'activité

Service technique

Voici quelques travaux entrepris par le service technique :

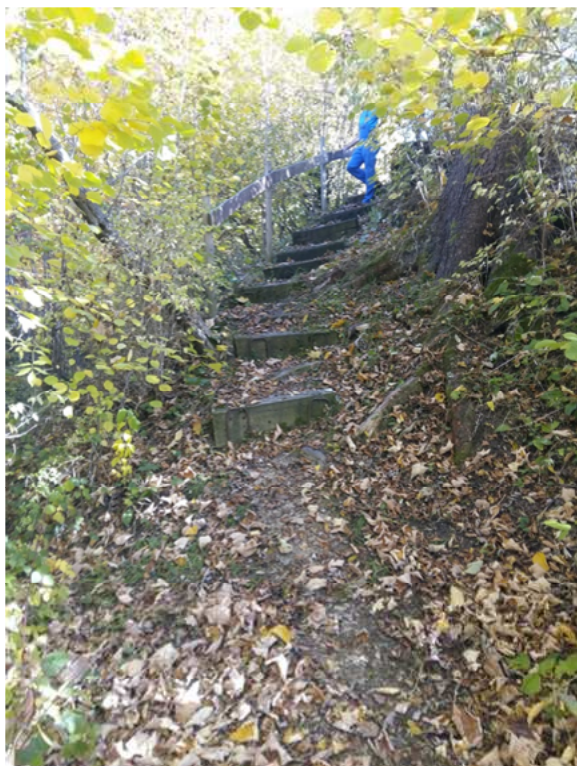


Transformation d'un évier d'usine de décolletage en jardin suspendu pour les résidents de L'Orée.



Avec le soutien d'un agriculteur du village, fauche d'un champ à proximité de La Colline pour préparer les 1,5 tonnes de fourrage nécessaire au maintien de la ligne athlétique de Doly et Mickey, nos poneys, ainsi que des 2 chèvres

Végétalisations de la digue fleurie en plantant 300 lierres afin de combler quelques surfaces dégarnies par l'érosion.



La Colline étant un lieu public, beaucoup de personnes fréquentent les extérieurs et certains de ces visiteurs empruntent le petit sentier qui se trouve derrière l'écurie et traverse La Combe sur un pont rénové il y a 2 ans.

Pour des raisons évidentes de sécurité une rénovation de ce chemin était obligatoire, puisque lors de temps humide les traverses de chemin de fer devenaient très glissantes.

Nous avons réaménagé cet accès afin qu'il puisse être praticable par n'importe quel temps.

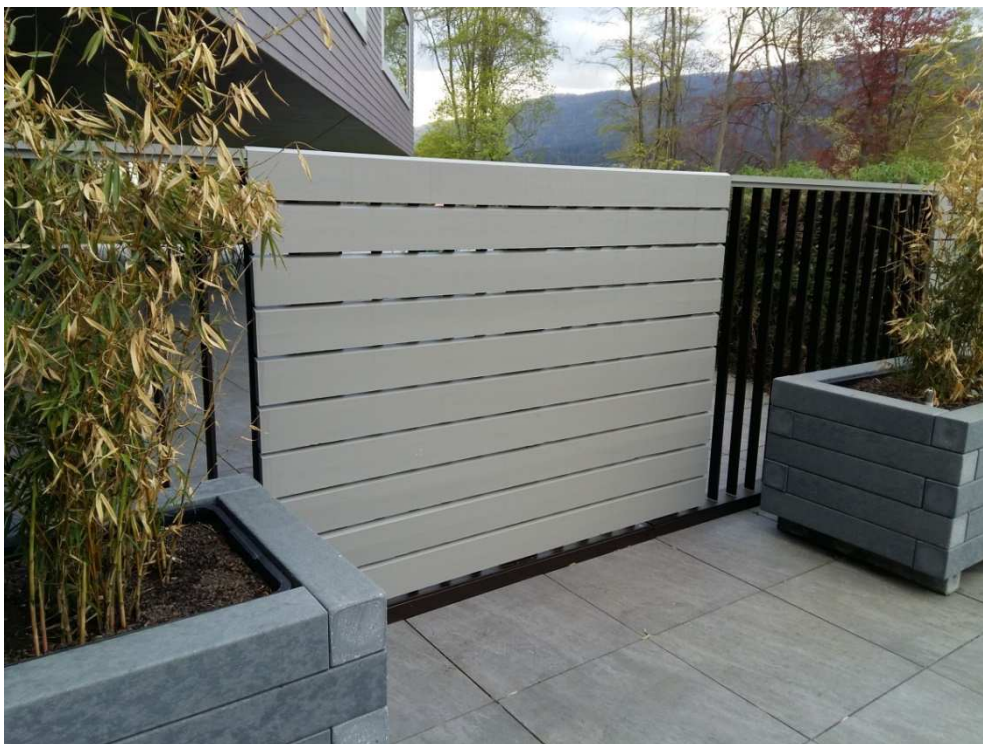


Avec l'arrivée des beaux jours, les résidents de l'unité protégée aiment sortir dans leur jardin privé. Mais le personnel a remarqué que quelques hôtes s'agrippaient de façon assez fréquente à la barrière qui, avec ces barreaux verticaux, faisait penser à une prison. Une solution a été demandée au service technique.

La voici : 3 palissades en mélèze peints séparées par 3 bacs en pet recyclés contenant des bambous.

Afin d'harmoniser la terrasse nous en avons ajouté 3, réparties entre les tables.

Le projet ainsi que la réalisation des différents éléments ont été conçus et finalisés par le service technique.



Les travaux mentionnés ci-dessus ne sont que les travaux relativement importants qui ont nécessité certaines transformations majeures.

Cependant, tout au long de l'année, nous avons également été sollicités, par les autres secteurs, pour des aménagements particuliers, selon les besoins des résidents et des collègues.

Souvent les résidents et les familles nous sollicitent directement pour des aménagements de chambres ou différentes programmations.

Nous avons aussi à gérer les nouvelles entrées qui impliquent les préparations des chambres et les mises en place des meubles, des téléviseurs et des tableaux. L'entretien extérieur prend toujours une grande partie de notre temps, mais le plaisir que procurent les extérieurs bien entretenus vaut largement les ressources et le temps consacrés.



Thoma Girardin
Chargé de sécurité

Jean-Pierre Wäfler
Service technique



FREQUENTATION

Les années se suivent et depuis 2016, le Foyer de Jour rencontre des difficultés dans sa fréquentation. Toutefois, l'année 2017 montre une augmentation de 54 entrées par rapport à 2016, soit 2163. Nous avons accueilli vingt personnes pour une journée d'essai mais seules sept sont devenues hôtes de notre Foyer de jour. Durant cette année, cinq personnes sont entrées au home La Colline.

Au fil des mois, dix journées extraordinaires ont été organisées les samedis et dimanches en plus des activités régulières proposées en semaine. Cette fréquentation durant les week-ends et jours fériés représente une moyenne de 8,5 personnes. Bien souvent, nous avons eu l'opportunité de profiter des prestations musicales organisées en collaboration avec le service d'animation. La musique folklorique et les chorales font parties des goûts musicaux préférés des hôtes. Cela met de l'ambiance et pour certain, c'est l'occasion de faire quelques pas de danse.

Afin de mieux faire connaître le Foyer de jour dans la vallée, nous sommes allées le présenter dans les paroisses catholique et protestante de Tavannes et deux rencontres vont être programmées dans les paroisses de Court et Bévillard durant l'année 2018.

PRESTATIONS

Durant l'année 2017, les hôtes du Foyer de jour ont eu la possibilité de participer à différentes ballades à travers les Franches-Montagnes, le bord du lac de Bièche, la vallée de Delémont ainsi que dans le Seeland.

Pendant les mois d'été, nous avons organisé 5 sorties d'une journée durant lesquelles les hôtes ont pu déguster truites, filets de perche, jambon-rösti et pizzas sans oublier la touche sucrée à la fin du repas.

Durant la semaine, en hiver, la fondue et la raclette ont régalé et réchauffé les hôtes alors que l'été s'est déroulé sous le signe des grillades. Même une paella a été concoctée avec soin selon la recette d'une hôte originaire d'Espagne qui a activement participé à la préparation.

Un samedi, une activité très particulière a été proposée à la plus grande joie des hôtes : « L'Arche de Noé à Vicques ».

A l'intérieur, l'exposition nous a offert de merveilleuses mises en scène nous faisant découvrir un monde impressionnant de la vie animale.



De longues heures de travail sont nécessaires au taxidermiste pour redonner un air « vivant » à tout ce monde animal afin de les exposer dans un environnement proche de leur milieu naturel. C'est un travail de longue haleine et de nombreux procédés sont nécessaires avant d'arriver au résultat final.

A la suite de cette visite, la taxidermie n'avait plus aucun secret pour les participants.



La visite du musée rural

jurassien aux Genevez fait également partie d'une sortie durant le week-end qui a été très appréciée par les hôtes.



La maison double qui abrite le musée est construite sur une parcelle qui appartenait à l'Abbaye de Bellelay. La construction de la maison date du début du XVIème siècle et elle possède encore des éléments datant de la construction.

La ferme au toit à quatre pans est entièrement couverte de bardeaux, elle est ainsi la dernière construction rurale dans le canton du Jura à posséder une telle couverture.

Selon les dires des hôtes, les journées au Foyer de jour passent vites. Elles apportent de la bonne humeur et mettent du baume au cœur. Ils apprécient de pouvoir bénéficier d'activités variées et de se sentir en « famille ».

Le Foyer de jour participe volontiers à certaines activités proposées par le service d'animation comme les animations musicales, CINE-Rencontres, les apéros des anniversaires du mois, la Party-Crêpes lors de La Chandeleur, les lotos et les fêtes telles que l'Epiphanie, Pâques, St-Nicolas et Noël. Il faut dire que le personnel du Foyer de jour et de l'animation fait partie d'une même équipe et chaque employé peut être appelé à travailler et organiser des activités dans un secteur comme dans l'autre.

Un esprit d'équipe très soudé inspire l'âme des deux services qui évoluent dans une dynamique de groupe très animée, chaleureuse et amicale, le tout agrémenté de rires et de bonne humeur.

NOUVEAUTES

Afin de favoriser les échanges entre hôtes et résidents et de varier le programme du Foyer de jour, nous participons à l'atelier-jeu le mardi matin deux fois par mois en collaboration avec le service d'animation. Selon un planning établi à l'avance, nous

effectuons un tournus quant à l'organisation de l'activité afin de pouvoir proposer des jeux diversifiés et adaptés.

Selon les possibilités et en fonction du nombre d'hôtes, nous donnons également l'occasion aux résidants de participer aux sorties de l'après-midi lorsque dans le bus des places sont encore disponibles.

MOUVEMENT DU PERSONNEL

Le 3 janvier 2017, nous avons accueilli une apprentie ASE, 1^{ère} année. Elle va terminer son apprentissage parmi nous et sa formation est suivie par la référente du Foyer de jour qui pour la première fois, après avoir fait la formation de formatrice en entreprise se lance dans cette aventure riche en nouvelles connaissances.

Depuis le 6 décembre, la référente du Foyer de jour est en congé maternité. Elle reprendra son activité le 1^{er} mai 2018. Durant son absence, une remplaçante est venue renforcer l'équipe et comme l'année dernière, la doyenne de l'équipe a repris le poste de référente et s'est occupée des questions administratives du Foyer de jour.

Nous espérons que la fréquentation du Foyer de jour soit en augmentation durant l'année 2018. Toutefois, les mentalités de la population ont de la peine à changer. Dans certaines familles, il est parfois difficile de lâcher prise et de se décharger auprès d'un Foyer de jour sans culpabiliser, ceci afin de pouvoir respirer tout en sachant que la personne sera prise en charge de manière adaptée.

Nicole Monard / Dany-Laure Orlando

Résidants

Nous avons débuté l'année 2017 avec 91 résidants. Malheureusement nous avons été endeuillés par 24 décès. Une résidante est retournée à domicile. C'est avec 90 résidants (dont 14 hommes) que nous terminons l'année.

14 personnes ont pu bénéficier d'un séjour en chambre de vacances, qui a été occupée durant 276 jours en 2017.

C'est ainsi que nous comptabilisons 33'529 nuitées pour 2017 (33'673 nuitées pour 2016) avec un taux moyen d'occupation de 100.7% (1 couple séjournant dans une seule chambre).

La moyenne de la durée de séjour des personnes ayant quitté l'établissement en 2017 s'élève à 2,33 ans.

La moyenne d'âge des résidants se situait à 87,84 ans à fin 2017.

Catherine Charpilloz
Secrétaire

Personnel, formations

Changement de personnel

En 2017, nous avons accueilli 17 nouveaux collaborateurs (14 dans les soins, 2 en cuisine, 1 à l'animation), 3 apprentis ASSC, 2 apprentis ASE, 1 apprentie éducatrice sociale ES et une apprentie cuisinière.

12 collaborateurs ont choisi une autre orientation et 3 sont partis en retraite.

4 stagiaires de la Croix-Rouge, 4 stagiaires ASSC (1^{ère} – 3^{ème} année), 7 stagiaires Pré-HES, 1 stagiaire formation HES, 1 stagiaire du CERAS et 1 stagiaire ont profité de notre personnel expérimenté pour effectuer un ou plusieurs stages à La Colline, dans le service des soins.

Afin de faire face aux situations imprévues, nous pouvons compter sur la présence de 9 personnes remplaçantes auxquelles nous pouvons faire appel dans le service des soins.

Formations

Nous félicitons 1 collaboratrice qui a obtenu un CFC d'ASE, 2 collaboratrices qui ont obtenu un CFC d'ASSC, 1 collaborateur un CFC de cuisinier et 1 collaboratrice un CFC de GEI. Toutes nos félicitations vont aussi à 1 collaborateur qui a obtenu un diplôme sur la méthode Snoezelen, 1 collaboratrice qui a obtenu son CAS de praticienne formatrice, 1 collaboratrice qui a obtenu son CFC d'ASSC art. 32 et 1 son CFC d'ASSC CEFF plein temps.

Jubilaires

La Colline compte une fantastique équipe de collaborateurs. C'est avec une grande reconnaissance que nous remercions spécialement 7 fidèles collaborateurs qui comptent 10 ans, 1 collaborateur qui compte 15 ans, 1 collaborateur qui compte 20 ans et 2 collaborateurs qui comptent 25 ans de loyaux services au sein de notre institution.

Naissances

1 collaboratrice du secteur soins et 1 du Foyer de jour ont eu la joie de donner naissance à deux petits garçons.

Le secrétariat

Comité de direction

Durant l'année 2017, le Comité de direction s'est réuni à 7 reprises. En plus de se tenir informé des affaires courantes, il s'est investi sur le plan stratégique de l'institution. Le comité a confié au directeur et à son personnel le soin de s'occuper du fonctionnement opérationnel de l'institution avec un accent plus particulier sur le suivi de la dotation du personnel soignant et sur l'évaluation rigoureuse des résidants. Le règlement du personnel a fait l'objet d'un « toilettage » dans le cadre du comité et de la Direction et d'adaptations d'ordre stratégique qui ont été rendues nécessaires en vue du maintien des postes de travail à La Colline. Dans la même lignée et dans le cadre de ses compétences, le comité a accepté l'ordonnance sur le personnel.

Les délégués du syndicat de communes du home La Colline se sont réunis à 2 reprises durant l'année 2017.

Composition du Comité de direction au 31.12.2017

Président :	M. Samuel De Marco
Vice-président :	M. Stéphane Terrier
Membres :	Mme Christine Bordigoni M. Thierry Lombard M. Manuel Gsteiger M. Claude Béroud
Directeur :	M. Jean-Daniel Renggli
Secrétaire du syndicat :	Mme Catherine Cangiamila

Samuel De Marco
Président du Comité de direction

Projets principaux 2018

- Développement et utilisation d'outils en lien avec l'absentéisme
- Poursuite du concept animation/soins
- Déploiement du nouvel outil informatique de l'Administration
- Intensification de la polyvalence du personnel
- Continuation du projet sur la qualité
- La sécurité. L'affaire de tous.
- Suivi du Marronnier

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 résidents et de nos hôtes qui ont placé leur confiance envers notre institution. Ma gratitude va aussi envers les familles de nos résidents qui sont toujours là pour leur proche afin de favoriser leur intégration et leur accompagnement dans notre institution. La prise en compte de l'entourage de nos résidents est indispensable pour notre personnel. 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 Chaindon 16
2732 Reconvilier*



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

www.home-la-colline.ch