



Structure d'hébergement pour personnes âgées

CIPA Blannenheem

Rapport d'activité de l'année 2024

SOMMAIRE:

Message de la Directrice.....	3
La gérance de la Fondation.....	5
Le CIPA Blannenheem et son évolution	6
Création.....	6
MISSIONS DU CIPA BLANNENHEEM.....	7
Notre charte de conduite	9
Approche holistique.....	10
Liste des différentes professions au sein du CIPA Blannenheem :.....	11
Deux départements majeurs	13
Département de l'hôtellerie et logistique.....	13
Composition de l'équipe cuisine :.....	13
Composition de l'équipe du restaurant	15
Composition de l'équipe du Service Technique	16
Service logistique.....	18
Composition de l'équipe de la buanderie.....	18
Composition de l'équipe du service de nettoyage.....	19
Composition de l'équipe couture.....	19
Amélioration continu - projets réalisées en 2024	19
Département soins et encadrement (DES) 2024.....	20
Le service ReAktif.....	23
Formation	28

Message de la Directrice

Le CIPA Blannenheem, est une structure d'hébergement pour personnes âgées avec ou sans déficience visuelle, physique ou psychique. Nous accueillons 140 personnes dans deux bâtiments reliés.



Carole Theisen

Ce rapport de fin d'année 2024 retrace globalement la vie au CIPA Blannenheem, tous services confondus. Il s'agit d'un ensemble de compétences humaines et techniques permettant de répondre aux missions confiées, qu'elles concernent les soins, le prendre soin, la vie quotidienne ou son environnement.

La réussite dans une structure comme la nôtre ne repose pas uniquement sur des critères financiers, mais aussi sur l'investissement professionnel et humain de chacun, dont le résultat doit être la satisfaction des personnes accueillies.

Les difficultés les plus importantes rencontrées en 2024 sont similaires à celles des années précédentes. Le manque de personnel qualifié et l'équilibre financier restent des défis majeurs.

L'attractivité des différents métiers dans un CIPA ne semble pas motiver les jeunes à s'orienter vers le secteur social. De plus, les contraintes financières rendent la vie professionnelle difficile pour les responsables et salariés.

S'y ajoutent les obligations de la nouvelle loi portant sur la qualité des services pour les personnes âgées, émanant de notre ministère de tutelle, « le ministère de la Famille, des Solidarités, du Vivre Ensemble et de l'Accueil », qui d'un côté demande plus de travail administratif mais, de l'autre côté, contribue à rendre le secteur plus transparent.

Nos efforts dans les domaines de la bienveillance et de la bienveillance s'inscrivent comme le fil rouge de la vie quotidienne de nos résidents et de nos salariés.

Les différents services, décrits plus loin dans le texte, répondent aux divers besoins et demandes de nos résidents.

Garantir une prise en charge de qualité garantissant une satisfaction de nos bénéficiaires reste notre objectif primaire.

Pour cela nous promouvons :

- La formation continue pour l'ensemble de nos salariés
- Des journées de réflexion
- Des réunions de service régulières
- L'écoute de nos résidents et de leurs familles
- L'écoute de nos salariés
- La prise en compte des suggestions des salariés actuels, démissionnaires et bien évidemment, des nouvelles recrues



Bâtiment A

La gérance de la Fondation

Sans l'engagement bénévole de nos administrateurs, la Fondation et donc le CIPA Blannenheem ne pourraient pas accomplir leur travail important au service de notre communauté :

- M. Paul ENSCH, Président
- M. Albert HENKEL, Vice-Président
- M. Marcel URBE, Secrétaire-Trésorier
- Canne Blanche a.s.b.l représenté par M. Jeff BENTZ, Administrateur
- Mme Marianne BROSIUS-KOLBER, Administrateur
- M. Fernand HENGEN, Administrateur
- M. Patrick HURST, Administrateur
- M. Henri SCHULLER, Administrateur
- Mme Isabelle SIEBENALLER, Administrateur
- M. David VIAGGI, Administrateur
- M. Pierre WEICHERDING, Administrateur
- Mme Mariette WEILER, Administrateur
- M. Luc ZWANK, Administrateur

Nous tenons également à remercier le Directeur Général de la Fondation, M. Thierry LUTGEN, pour son support au cours de l'année 2024.

Finalement nous remercions nos partenaires publics pour leur soutien :

Ministère de la Famille, des Solidarités,
du Vivre ensemble et de l'Accueil

Administration d'évaluation et de contrôle de
l'assurance dépendance



Ministère de la Santé et de la Sécurité sociale

Le CIPA¹ Blannenheem et son évolution

Création

En 1976, l'inauguration d'un nouveau bâtiment a eu lieu sur le site actuel de la Fondation Lëtzebuerger Blannenvereenegung. À cette occasion, l'ensemble des bâtiments a été renommé Blannenheem, et sa vocation a été modifiée pour devenir un lieu de résidence et de vacances destiné aux personnes aveugles.

En 1984, le Blannenheem a une fois de plus adapté sa vocation pour devenir une maison de retraite destinée aux personnes malvoyantes et aveugles.

En 1988, une deuxième extension a été mise en service avec le bâtiment B, comptant 42 chambres supplémentaires. Les premiers pensionnaires ne souffrant pas de déficit visuel ont alors été admis au CIPA Blannenheem.

En 2001, la construction d'un deuxième bâtiment, connu aujourd'hui sous le nom de bâtiment A, a été achevée, offrant une capacité de 99 chambres. Cette augmentation de capacité a permis l'admission d'un nombre plus important de personnes voyantes.

Bien que l'architecture du CIPA soit spécialement adaptée aux besoins des malvoyants, le CIPA Blannenheem accueille aujourd'hui un mélange de personnes aveugles, malvoyantes et sans déficience visuelle et fait partie de la FONDATION LËTZBUERGER BLANNENVEREENEGUNG qui regroupe les 6 unités suivantes :

- Institut Betty Hirsch (IBH)
 - Betreuung, Berodung a Fräizäit (BBF)
 - Inklusiivt Liewen mat Séihbeanträchtegung (ILS)
 - Haus Mathias Schuh (HMS)
- CIPA Blannenheem
- Wäisst Schlässchen (logement encadré)
- Naturcrèche Bieschbech
- MOTUM, de mobille Fleegedéngscht
- Bieschbecher Atelier (atelier protégé)

¹ Centre intégré pour personnes âgées

Une philosophie de qualité de service et du respect envers les personnes prises en charge ne saurait être envisagée sans une culture d'entreprise identifiable à travers, d'une part, le sens des responsabilités et de l'éthique et, d'autre part, le respect des besoins et des aspirations de l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs à tous les niveaux de responsabilité et dans leurs métiers respectifs.

Ainsi, la Fondation préconise une collaboration systématique entre tous ses services et s'engage proactivement dans une politique de qualification et de formation continue de ses collaborateurs.

MISSIONS DU CIPA BLANNENHEEM

Le CIPA Blannenheem accueille principalement les personnes âgées de 60 ans et plus, qu'elles présentent ou non des déficiences visuelles et/ou physiques. Les démarches d'admission peuvent être initiées par un simple appel téléphonique au 32 90 31 1682 ou par courriel à l'adresse service.social@flb.lu. La mission principale du CIPA est d'offrir un cadre professionnel convivial et communautaire aux personnes âgées, qu'elles soient atteintes de déficience visuelle ou non, pour leur permettre de passer leur dernière étape de vie dans la dignité.

Une admission prioritaire est donnée, aux

- Résidents du logement encadré Wäisst Schlässchen
- Résidents de la résidence Hertha Winandy, résidence de copropriété située sur le terrain de la Fondation
- Clients pris en charge par notre réseau d'aides et de soins « MOTUM ».

Le CIPA Blannenheem est avant tout une structure mixte et familiale où chacun est accueilli avec ses spécificités, qu'elles soient sociales, culturelles ou religieuses.

En 2024, notre assistante sociale a effectué 22 nouvelles admissions définitives au CIPA Blannenheem (8 hommes et 14 femmes). Elle a également géré 20 admissions temporaires pour nos chambres de vacances. Cependant, elle a dû refuser 10 demandes d'admission en raison d'incompatibilités entre les besoins spécifiques des demandeurs et nos capacités d'accueil.

Pour aider les bénéficiaires à payer leur pension, elle a introduit 4 nouvelles demandes auprès du FNS (Fonds National de Solidarité). Au total, 17 résidents bénéficiaient de cette aide de l'État en l'année 2024.



Notre charte de conduite

La charte du CIPA Blannenheem est le résultat d'une journée de travail le 27 septembre 2024 de tous les chefs de service en septembre 2024. Grâce à une méthodologie nommée « Lego Serious Play » la charte a été élaborée.

Dans cette charte formalisée, les résidents sont considérés comme nos clients qui reçoivent des prestations de la part du personnel du CIPA Blannenheem.

Nous, les collaborateurs du CIPA – Blannenheem, respectons les lignes conduite de notre charte pour servir nos résidents avec une approche client :

1. Respect et dignité
 - Nous traitons nos résidents d'égal à égal et avec respect.
 - Nous préservons leur dignité et leur intimité en toutes circonstances.
2. Prise en charge centrée sur le résident
 - Nos résidents sont au centre de tous nos efforts.
 - Nous prenons le temps de nous occuper de chacun d'entre eux et les écoutons activement.
3. Qualité et professionnalisme
 - Nous visons la plus haute qualité dans tous nos services.
 - Grâce à une formation continue, nous maintenons notre expertise à jour.
4. Communication ouverte
 - Nous communiquons de manière transparente et ouverte avec les résidents, les familles et les collègues.
 - Les informations sont transmises de manière correcte et discrète.
5. Sécurité et bien-être
 - La sécurité et le bien-être de nos résidents sont notre priorité absolue.
 - Nous créons une atmosphère familiale dans laquelle chacun se sent à l'aise.
6. Travail d'équipe et ambiance de travail
 - Nous travaillons efficacement en équipe et nous nous soutenons mutuellement.
 - Un climat de travail sain est important pour nous afin d'avoir des collaborateurs satisfaits.

7. Innovation et capacité d'adaptation

- Nous sommes ouverts à la nouveauté et adaptons nos services à l'évolution des besoins.
- Nous nous efforçons d'améliorer constamment notre infrastructure et nos processus.

8. Principes éthiques

- Nous agissons avec empathie, solidarité, honnêteté et patience.
- L'objectivité et l'équité caractérisent notre action quotidienne.

Nous nous considérons comme des hôtes dans le foyer de nos résidents et mettons tout en œuvre pour le rendre heureux.

Le CIPA Blannenheem s'efforce de répondre aux besoins de nos aînés en leur permettant de maintenir leur autonomie, même en présence de divers degrés d'incapacité et de déficience visuelle.

Nous nous engageons à répondre de manière optimale et en temps opportun aux besoins des résidents. Organiser le service de manière adaptée et rationaliser nos processus de travail afin d'éviter les pertes d'informations et de temps, et de renforcer la qualité du service, est l'un de nos objectifs quotidiens.

Nous nous efforçons de répondre aux attentes des résidents en restant attentifs à leurs besoins et en adaptant nos interventions en conséquence.

Approche holistique

Une prise en charge holistique des résidents est assurée dans le respect de leur potentiel et de leur intimité. Leur rythme de vie est respecté dans tous les actes de la vie quotidienne.

Un accent particulier est mis sur les capacités des résidents. En effet, il est souvent tentant et plus rapide de faire quelque chose à la place de quelqu'un plutôt que de l'encourager à le faire lui-même ou de lui apporter de l'aide. Dans le cadre de la prévention de la dépendance, il convient donc de stimuler le résident dans les actes simples de la vie quotidienne et de mettre en place des programmes de prévention.

L'histoire de vie du résident est également prise en compte afin d'adapter sa prise en charge au plus près de ses besoins et de ses potentialités :

- Événements médicaux ou chirurgicaux passés ayant pu avoir un impact sur sa vie
- Historique récent ayant mené à l'admission au CIPA Blannenheem
- Les traumatismes subis dans le passé sont également des points de repère pour individualiser la prise en charge globale de la personne.

Les aspects incontournables de la vie quotidienne sont également pris en compte, tels que :

- Le rythme de vie
- Les occupations quotidiennes
- Les manies
- Les goûts et préférences alimentaires
- Les habitudes esthétiques et vestimentaires

Le projet de vie s'inscrit donc dans une démarche de prise en charge adaptée et de qualité, tant en ce qui concerne l'hébergement que les activités proposées.

Les personnes âgées auront ainsi la possibilité d'évoluer dans un cadre à la fois agréable et fonctionnel, leur permettant de retrouver une liberté souvent entravée par les contraintes liées à leurs pathologies.

Liste des différentes professions au sein du CIPA Blannenheem :

Au sein du CIPA les équipes sont composées de nombreuses professions :

Administration	Électricien	Peintre	Assistante sociale	Juriste
Aide-ménagère	Gérontologue	Psychomotricien	Comptable	Maître d'hôtel
Aide-soignant	Infirmier	Serveur	Cuisinier	Pâtissier
Auxiliaire de vie	Kinésithérapeute	Aide cuisinier	Ergothérapeute	Psychologue
Couturier	Non-diplômé	Aide socio-familiale	Informaticien	Orthophoniste
		Educateur	Logisticien	Ingénieur

Leurs plannings :

- Répondent qualitativement et quantitativement aux exigences législatives, médicales, d'hygiène, de sécurité et sont adaptés aux besoins réels des personnes âgées.
- Assurent la continuité des soins et la prise en charge holistique des résidents
- Prévoient des temps de chevauchement suffisants pour assurer une bonne qualité des transmissions
- Sont conformes à la convention collective SAS
- Sont informatisés tant pour l'organisation, le contrôle que la planification.

Les différents corps de métier se distinguent par une tenue professionnelle différente afin de faciliter leur reconnaissance par nos résidents.

Deux départements majeurs

Département de l'hôtellerie et logistique

Chaque personne étant différente, le CIPA veille à créer un lieu de vie dont l'organisation et la structure permettent de s'adapter aux demandes et besoins individuels de chaque résident.

Chaque résident du CIPA Blannenheem, valide ou non, est pris en charge par une équipe pluridisciplinaire afin qu'il puisse vivre dans un lieu chaleureux, accueillant et permettant le maintien d'une vie agréable la plus autonome et indépendante possible.



Nico De Borger

Le service hôtellerie a pour mission d'assurer ce cadre de vie agréable et de qualité pour les résidents, en veillant à leur bien-être à travers divers services : restauration, nettoyage, buanderie, services techniques et service logistique.

Finalement, le Blannenheem s'efforce d'offrir une restauration saine et équilibrée.

Composition de l'équipe cuisine :

L'équipe cuisine, encadré par notre chef, est composée de 6 artisans diplômés : 1 pâtissier, 9 aide-cuisinières et 1 apprenti ; la plonge étant sous-traitée à la société Dussmann.

Menus et qualité : Chaque jour, un menu varié et équilibré, composé de produits frais et régionaux, est proposé aux résidents, avec une alternative végétarienne.



Andrea Fauzzi

En plus du menu principal, une carte de cinq menus au choix changeant tous les 15 jours est disponible. Nous travaillons également selon la charte « Sou schmaacht Lëtzebuerg » et Fairtrade.

Nombre total de repas lors du déjeuner :

- Restaurant du CIPA Blannenheem : 110 repas/jour et 110 + 30 visiteurs durant les weekends
- Pour nos 4 séjours « Stiffercher » à l'étage : 64 repas
- Pour notre personnel : 22 repas
- Pour les employés du Bieschbecher Atelier : 42 repas
- Pour les enfants de notre Naturcrèche Bieschbech : 86 repas

Des menus festifs ont été proposés pour les jours de fêtes suivants : Noël, Nouvel an, Paques, Fête nationale, Ascension, Fête des mères et des pères, Gala dinner, etc... Pour ces jours, nous transformons notre salle de fête en restaurant, pour y accueillir jusqu'à 75 hôtes.



Tous les menus respectent les régimes alimentaires et consistances spécifiques ; actuellement nous prenons en compte 7 régimes différents.

Lors de la fête d'été de la Fondation nous proposons un menu fixe ainsi que différents stands « food » pour y servir environ 300 repas.

L'année 2024 en quelques chiffres :

- 1,5t de beurre « Rose »
- 9.000l de lait entier « Luxlait »
- 13t de pomme de terre de la région

Bon à savoir :

- Principaux défis quotidiens : la pénurie de certains produits frais et ajustements pour respecter les restrictions alimentaires des résidents

- Desserts : tous les desserts sont faits maison par notre pâtissier. La mise en valeur de ces desserts dans une vitrine spécialement conçue pour les promouvoir a stimulé la demande



- « Kichekommissioun » : une commission, composée du chef de cuisine, du maître d'hôtel, du responsable hôtelier, du responsable du service Reaktiv et de plusieurs pensionnaires volontaires, se réunit chaque premier lundi du mois pour discuter les menus.

Composition de l'équipe du restaurant

L'équipe se compose d'une maître d'hôtel et 12 serveurs et serveuses. Leurs espaces de travail sont répartis de manière à répondre aux besoins de chacun : le restaurant est réservé à nos résidents, tandis que la véranda accueille les visiteurs et la cafétéria. Durant l'été, deux grandes terrasses, situées à l'avant et à l'arrière du bâtiment, ainsi que le pavillon du parvis, sont mis à la disposition des résidents et de leurs familles.



Tammy Meyers

Ils prennent en charge le service au restaurant lors des trois repas du jour et servent environ 110 plats par repas. Leurs tâches sont multiples : ils dressent les tables, présentent le repas, orientent les clients malvoyants ou aveugles, donnent un coup de main en cas de besoin d'aide pour remplir un verre ou couper la viande.

Au déjeuner viennent s'ajouter en moyenne 10 visiteurs et 22 personnes du personnel de la FLB.

L'après-midi l'équipe du restaurant s'occupe de la cafétéria ; en été s'y ajoute le service pour les deux terrasses.

Chaque deuxième mardi du mois, la direction du CIPA célèbre les anniversaires des résidents. Un menu festif, incluant un amuse-bouche, une soupe, une entrée, un plat principal et un gâteau d'anniversaire, est servi dans la véranda.

Tout au long de l'année, d'autres grandes fêtes sont organisées en collaboration avec le service ReAktif. La décoration et le service lors de ces événements sont assurés par l'équipe de restauration. Parmi ces fêtes, on retrouve par exemple : les fêtes des grands âges, le carnaval, Pâques, la fête des mères, les fêtes d'été, la fête des pères, l'Oktoberfest, le Beaujolais nouveau et notre Wanteruucht en hiver.

Les terrasses : Dès les premiers rayons de soleil, nos deux terrasses deviennent très fréquentées. Cependant, leur éloignement de la cafétéria nécessite une organisation rigoureuse.

Composition de l'équipe du Service Technique

La mission du CIPA Blannenheem, consiste non seulement à rechercher en permanence la validation de la qualité des soins pour les résidents, mais aussi à créer un environnement humain et chaleureux en veillant à préserver l'âme de notre établissement.



Laurent Schuller et Serge Couto

Il découle de la volonté de la Fondation de faciliter et de soutenir, entre autres, la prise en charge globale des personnes aveugles ou malvoyantes en collaborant avec d'autres unités de la FLB.

L'équipe du service technique est composée de 3 électriciens, 1 ouvrier et 1 peintre.

Entretien des chambres : Les chambres des résidents ont été régulièrement entretenues, avec plusieurs rénovations notables. En 2024, 13 chambres ont bénéficié de la pose d'un nouveau sol aspect parquet, 119 chambres ont été dotées de nouveaux rideaux, et 27 chambres ont été entièrement remises en couleur.

23 Toilettes ont été remplacés pour raison d'usure.

Entretien du bâtiment : Le service technique est garant de l'entretien du bâtiment et du bon fonctionnement de toutes ses installations.

Activités : Le service technique s'occupe de la mise en place lors de tout événement, installation des tables et chaises, chapiteaux, raccords électriques, décoration, rangement, etc.

Astreinte : Le service technique est joignable 24h/24 et 7j/7 pour toute sorte de dépannage.

Les incidents techniques, bien que peu nombreux pour un site de notre taille, sont d'une grande diversité : trois fuites d'eau, une fuite au système de chauffage, dégât pour cause des intempéries et ses suites, trois portes ont été remplacés ; une à la cuisine, une dans la cave et dans la buanderie.

Les techniciens sont intervenus sur bien d'autres chantiers, comme p.ex. le montage des scènes pour nos fêtes et évènements externes dont le « Colors of Blindness » au théâtre de Mersch.

L'équipe a également soutenu d'autres projets d'envergure comme :

- Réalisation d'une mise en conformité de notre tableau électrique au bâtiment A
- Installation d'un nouveau tableau électrique dans la cuisine avec une amélioration énergétique considérable
- Installation de trois nouvelles machines à laver avec toutes les reconstructions murales nécessaires

A noter aussi que tous les vendredis le ST change des batteries à tour de rôle dans les appels malades ; rien qu'en 2024 environ 500 batteries ont été remplacés.

Service logistique

Le service logistique assure l'approvisionnement du CIPA.

Achats : Le service logistique a évolué et, en plus de gérer les commandes, il recherche les articles demandés et négocie les prix. Il établit les bons de commande, assure le suivi des livraisons et réceptionne les marchandises.



Geoffrey Brice

Gestion des stocks : Le service logistique est responsable de la gestion des stocks et du suivi des consommations. L'accès aux stocks a été fortement restreint pour éviter le self-service. Le service met également à jour les fiches de sécurité et les fiches techniques de chaque nouveau produit.

Contrôle des factures : Le service logistique vérifie les factures (Prognos / Toussaint Redelux) et les répartit dans les différents comptes de la comptabilité pour une distribution appropriée entre les différents services.

Composition de l'équipe de la buanderie

L'équipe de la buanderie est composée de 6 ménagères et d'un couturier se partageant différentes tâches :

Le linge privé de nos résidents est trié, lavé, repassé et distribué par leurs soins. L'étiquetage du linge et les travaux de couture sont également effectués dans notre atelier de couture spécialisé.



Manuela Malheiro

Linge professionnel : Franges, lavettes, torchons, essuies et tabliers sont lavés par la buanderie.

Le linge plat et les vêtements professionnels sont entretenus en sous-traitance.

Contrôle qualité : Un contrôle journalier du linge en sous-traitance est effectué à chaque livraison par les employées de la buanderie. Le contrôle qualité de nos prestations en buanderie et la gestion des plaintes des clients sont assurés par la cheffe de service ménage.

En aperçu, la buanderie fait tourner +/- 4300 machines à laver en 2024.

Composition de l'équipe du service de nettoyage

L'équipe de nettoyage est composée de 14 ménagères employées par la Fondation et de 5 ménagères en sous-traitance.

Nettoyage des locaux : Le nettoyage est effectué conformément à un plan d'hygiène rigoureux, établi par la référente d'hygiène et responsable du service ménage Manuela Malheiro.

Équipements et produits : Le service ménage est équipé de chariots modernes et fermés, spécifiquement conçus pour notre secteur. L'utilisation de franges et lavettes pré-trempées permet un dosage optimal des produits de nettoyage. Un nettoyeur spécial a été acquis pour le nettoyage profond des chaises et fauteuils.

Nettoyage des fenêtres : Les fenêtres sont nettoyées deux fois par an par une société spécialisée.

Composition de l'équipe couture

En 2024, le service couture a pu engager un jeune couturier compétent qui nous soutient désormais dans le soin des vêtements de nos résidents et de nos employés.

Amélioration continu - projets réalisées en 2024

- L'éclairage de certaines zones du bâtiment a été modernisé avec l'installation de nouvelles lumières à LED, améliorant ainsi la luminosité et réduisant la consommation d'énergie
- Quatre grands chariots de débarrassage pour les étages ont été mis en place pour optimiser le transport de la vaisselle, réduire le bruit et diminuer la casse de la porcelaine
- De nouveaux chariots réfrigérés ont été acquis pour améliorer le service du petit-déjeuner et du dîner dans le restaurant. L'aspect visuel et la

présentation du choix des articles sont nettement meilleurs et garantissent la conformité des repas aux normes HACCP

- Les meubles de la terrasse ont été remplacés par des équipements plus adaptés. Un chalet de vente (avec frigo, machine à café, frigo pâtisserie, congélateur à glace) a été installé sur la terrasse pour améliorer le service en extérieur, éviter les longs parcours et garantir la présence du personnel sur place.
- Des formations continues ont été réalisées et planifiées pour l'avenir (service technique et restauration)
- Des bons de commande individualisés par service ont été mis en place pour améliorer la gestion (suivi et contrôle) des commandes.

L'entretien des locaux a été bien assuré, bien que certains espaces présentent des signes de vétusté. Des projets de rénovation et de modernisation des locaux sont prévus pour les années à venir.

Des projets d'amélioration sont déjà prévus pour 2025, notamment la modernisation du restaurant et de la cafétéria. Les travaux, qui débuteront au début de l'année prochaine, viseront à rendre ces espaces plus conviviaux et à mettre en place un service à l'assiette, ce qui améliorera encore la présentation et la qualité des repas servis à nos résidents.

Nous sommes confiants que ces actions consolideront davantage la satisfaction des résidents et contribueront à offrir un cadre de vie encore plus agréable.

Département soins et encadrement (DES) 2024

Fin 2023 l'organisation dédiée au COVID était encore fort présente. Il a fallu quelque mois pour réorienter les services vers la pluridisciplinarité, favoriser l'interaction et créer l'espace pour de nouvelles idées et philosophies.

L'une de nos principales préoccupations pour l'année 2024 était de réintégrer les activités thérapeutiques et pédagogiques de manière constante. Replacer les bénéficiaires et résidents au centre des



Anja Engelbarts

préoccupations du service soins, après l'impact important de la pandémie sur ses procédures, était primordial dans la gestion de ce service essentiel. C'est pourquoi les collaborateurs de tous les secteurs du DSE ont participé à sept groupes de travail au total, touchant aux thèmes suivants :

- Alimentation
- Prévention des chutes
- Prévention des escarres
- Gestion de la douleur
- Soins palliatifs
- Stimulation basale
- Aromathérapie

Leurs participants ont élaboré plus de vingt nouvelles normes, ainsi que quatre présentations et trois brochures de conseils pour nos résidents.

Les réunions communes sont devenues régulières et continues, permettant aux collaborateurs d'évaluer leur travail avec et auprès des résidents lors de douze échanges transversaux au cours de l'année.

Au-delà des groupes de travail et réunions d'échange, le DSE a également mis en place des formations continues. En 2024, 36 collaborateurs ont suivi une formation commune sur le thème de la démence.



Nous avons formé trois collaborateurs issus du personnel soignant et éducatif, pour les certifier en tant que « formateurs » en matière de mémoire.

Au milieu de l'année, deux grandes nouveautés ont été introduites dans les soins.

La première nouveauté concerne le changement du matériel d'incontinence pour les résidents. Nous avons mis en place un programme spécial qui nous permet non seulement de fournir des soins plus personnalisés et adaptés, mais aussi d'optimiser l'utilisation de nos surfaces de stockage et de gérer le matériel de manière plus économique.

La deuxième grande adaptation concerne l'approvisionnement en médicaments de nos résidents. En collaboration avec la Pharmacie Ludovicy, les infirmières de l'établissement ont fait passer nos 140 résidents à un système de blisters tubulaires. Ce système offre l'avantage inestimable d'une sécurité nettement accrue.



Le service ReAktif

Comme mentionné plus haut, nous souhaitons décentraliser les activités et les thérapies pour les intégrer davantage dans les services.

Avec 90 mesures thérapeutiques individuelles et 70 activités de groupe ciblées par semaine, nous pensons avoir fait un bon début. En plus de ces activités, un repas thérapeutique, sous la forme d'un groupe d'activation axé sur l'alimentation et l'hydratation, est proposé chaque jour dans tous les services au « kleng Stiffchen ».



Sandro Schmit

Les éducateurs, les ergothérapeutes ainsi que notre orthophoniste qui a été engagée en février 2024, aident nos résidents à maintenir un maximum d'autonomie, de normalité et de qualité de vie dans ce domaine.

En plus de l'activation ciblée, il est également important pour notre service ReAktif de souligner les points forts de son planning d'activités « wat ass lass », ainsi que les fêtes et sorties particulières au cours d'une année civile.

Un illustre exemple est l'échange intergénérationnel avec les enfants de notre crèche, notamment de la chandeleur, du bal de carnaval, de la visite du Grand-Duc héritier,



de la coloration des œufs de Pâques, de la dégustation de glace dans le parc, de la randonnée aux herbes, de la Foire Agricole et de l'animation de l'Avent.



Sortie commune

Au cours de l'année, de nombreuses autres interactions ont eu lieu avec les enfants de la crèche, pour le plus grand plaisir des petits et des grands.

En 2024, nous avons également célébré ensemble les fêtes et traditions suivantes :

- L'Épiphanie
- Le mercredi des cendres

- La commémoration des anciens résidents
- Le dimanche des bretzels
- L'octave
- La fête des mères et des pères
- La confection de la couronne de mai



cnsta

- La bénédiction des rameaux
- Le concert de notre chorale à l'occasion de la fête nationale
- L'Assomption avec la confection de la pâte à choux
- La kermesse
- Notre fête de l'eau

Il est particulièrement important pour nous que nos résidents puissent continuer à organiser leur vie quotidienne selon leurs habitudes et leurs traditions. C'est pourquoi les traditions mentionnées ci-dessus ne doivent pas manquer au cours de l'année.

En plus des fêtes traditionnelles, nous avons également organisé des excursions vers : Berzelter Haff, Oktav, Marie-Astrid, Trio bike, Rotary Club, la kermesse de Mersch, Schueberfouer et le marché de Noël.

Au cours de l'année, nos résidents sont sortis plus de 35 fois avec nos propres bus, ce qui signifie que nous avons emmené 200 résidents en excursion et parcouru 4 500 km.

Bien entendu, nous essayons également de réaliser des vœux très personnels, lorsque cela est possible. Ainsi, l'un de nos résidents a pu faire un tour en 2CV en souvenir de sa première sortie en voiture. À cette occasion, nous tenons à remercier chaleureusement l'association « Wonschstär » qui nous a aidés à réaliser ce vœu très personnel.

Les activités récurrentes sont bien connues et appréciées par nos résidents, comme les jeux de société, le Bingo, le chant Do-Re-Mi, et bien d'autres encore.



Il ne faut pas oublier que le service ReAktiv a organisé deux ventes de chaussures dans la maison, quatre ventes de vêtements, et propose également une navette pour les résidents souhaitant faire leurs achats dans une surface commerciale.

Le domaine de la participation, de l'animation et de la vie sociale s'inscrit dans le concept d'autonomie et de récréation, contribuant ainsi au bien-être des résidents par :

- **Socialisation** : Les activités de récréation organisées par le CIPA Blannenheem offrent aux résidents l'occasion de se rencontrer, d'interagir et de créer des liens sociaux. Les activités sociales, telles que les sorties, les fêtes ou les jeux en groupe, permettent aux résidents de développer des relations positives avec leurs pairs, de se sentir intégrés dans une communauté et de maintenir un réseau social actif, contribuant ainsi à leur bien-être émotionnel. De plus, les rencontres intergénérationnelles entre les personnes âgées et les enfants de la crèche « Naturcrèche Bieschbech » lors d'activités communes offrent également de nombreux bénéfices.
- **Participation communautaire** : Les résidents bénéficient également du vaste programme proposé par la commune de Mersch, où leur participation active

et leurs interactions sont particulièrement valorisées.

- Stimulation cognitive : Le service ReAktiv propose des activités qui stimulent les capacités cognitives des résidents, telles que des jeux de mémoire, des ateliers de lecture ou des quiz. Ces activités aident à maintenir l'acuité mentale, à stimuler l'esprit et à préserver les fonctions cognitives, contribuant ainsi à l'autodétermination et à l'estime de soi des résidents.
- Prise en charge des résidents atteints de maladies démentielles : Notre approche repose sur l'inclusion dans tous les services d'encadrement, selon le principe du "bottom-up", c'est-à-dire en partant de la base pour aller vers le haut. En d'autres termes, nos résidents souffrant de maladies démentielles ne sont pas contraints de changer de logement au cours de leur séjour dans notre établissement. Ils n'ont pas à s'adapter à un nouvel environnement ni à une nouvelle équipe d'encadrement. Notre approche transparente garantit un encadrement et une intégration naturelle 24 heures sur 24 dans leur environnement habituel.

Les avantages de cette approche bénéficient non seulement aux personnes atteintes de la maladie, mais également aux autres résidents, qui se sentent rassurés de pouvoir rester dans leur logement choisi avec leur équipe d'encadrement habituelle. Les familles apprécient également la stimulation naturelle de l'environnement. Ainsi, un accompagnement jusqu'à la fin de vie est assuré, avec du personnel soignant spécialement formé à cet effet, dans le logement bien connu du résident dès son arrivée.

- Toutes nos équipes partagent la même vision et la même ligne de conduite en matière de prise en charge et de bienveillance. Le concept de bienveillance n'est pas détaillé dans ce document afin de garantir une lecture fluide, mais il peut être obtenu auprès de la direction des soins. Vous pouvez le demander par courriel à l'adresse direction.soins@flb.lu ou par téléphone au 32 90 31 1660.

- **Activités physiques** : Le ReAktiv, notre équipe d'encadrement, organise des activités adaptées aux capacités physiques des résidents. Ces activités favorisent la cognition, la mobilité, la souplesse et la force musculaire, contribuant ainsi au maintien de l'autonomie et à l'amélioration globale de la santé des résidents.

Les moments les plus marquants de l'année pour nous sont ceux où un nouveau résident s'installe au CIPA. Pour que cette transition se déroule au mieux, un travail de préparation minutieux par notre Service Social est indispensable. Juste à temps pour le début de l'année 2024, le Service Social a été repris par Mme Kim Mondot.



Kim Mondot

Au cours de l'année, nous avons accueilli 22 nouveaux résidents : 14 femmes et 8 hommes ont quitté leur domicile pour venir vivre au sein de notre communauté sécurisée.

Notre chambre de vacances, qui permet d'accueillir pour une période limitée des personnes dans le besoin, a hébergé 20 personnes.

Formation

En plus de l'introduction de nouveautés matérielles, nous sommes également fiers, pour la deuxième année consécutive, d'être une entreprise formatrice dans le domaine des soins. Aux quatre apprentis de l'année 2023, venaient s'ajouter deux apprentis ASOI et quatre AAQ en 2024.

En plus de nos apprentis le DSE accueille chaque année environ 25 jeunes pour un stage leur donnant un aperçu de nos domaines d'activité et de stimuler leur intérêt pour la profession sociale.

La formation en soit un élément clé pour garantir une même vision, une remise en question et une amélioration continue.

Secteur	Formation en interne	Formation en externe
Département soins & encadrement	475.43 hrs	1197.67 hrs

Département hôtellerie et logistique	129.50 hrs	166.40 hrs
Administration	3.5 hrs	122.20 hrs

L'ensemble du personnel du restaurant, de la cuisine et des étages doit respecter les règles de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Pour atteindre cet objectif, tous les membres de l'équipe ont été formés par notre agent dédié à la sécurité alimentaire.