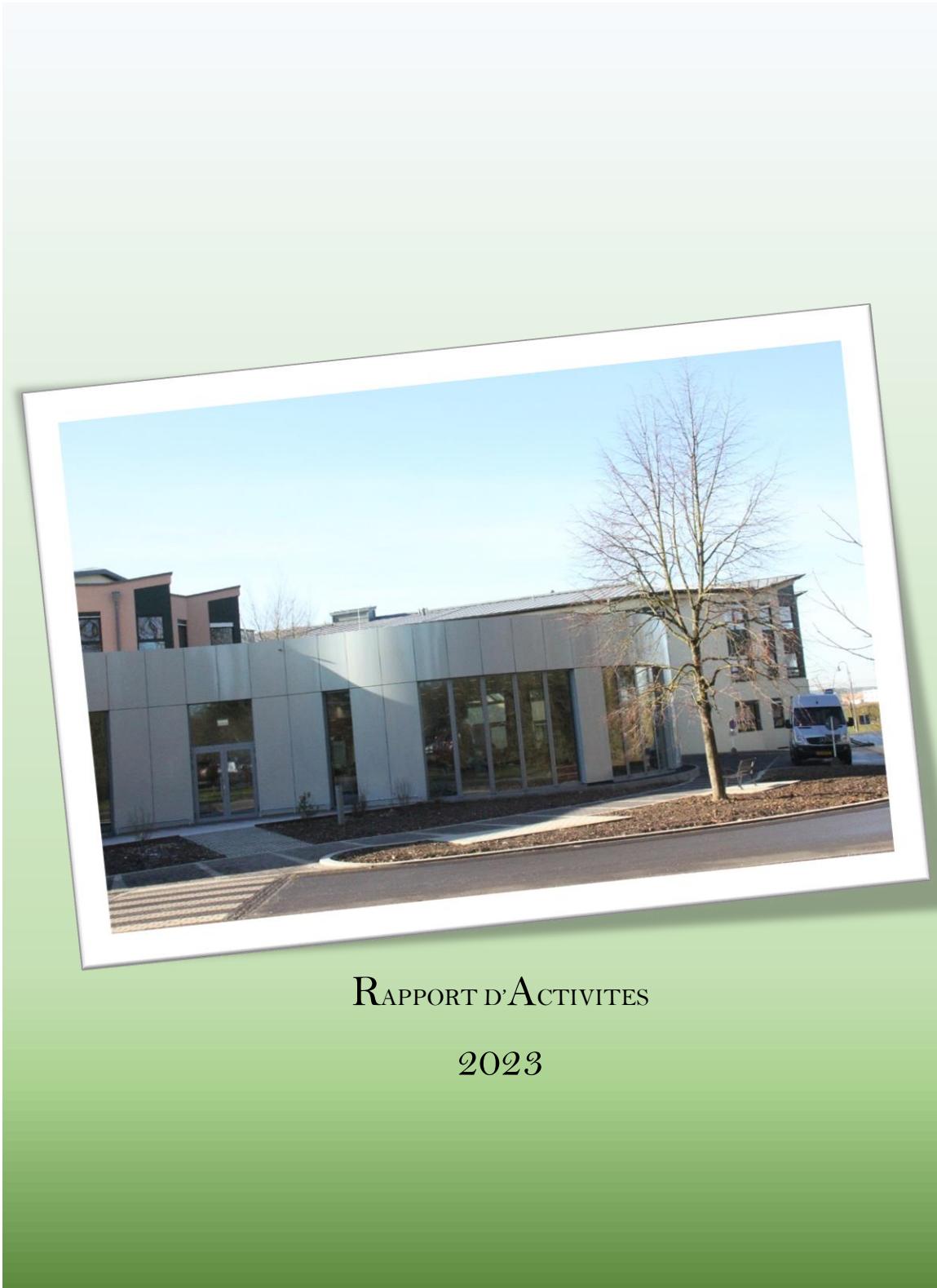




LES PARCS  
DU TROISIÈME ÂGE



RAPPORT D'ACTIVITES

2023



## Mot de bienvenue

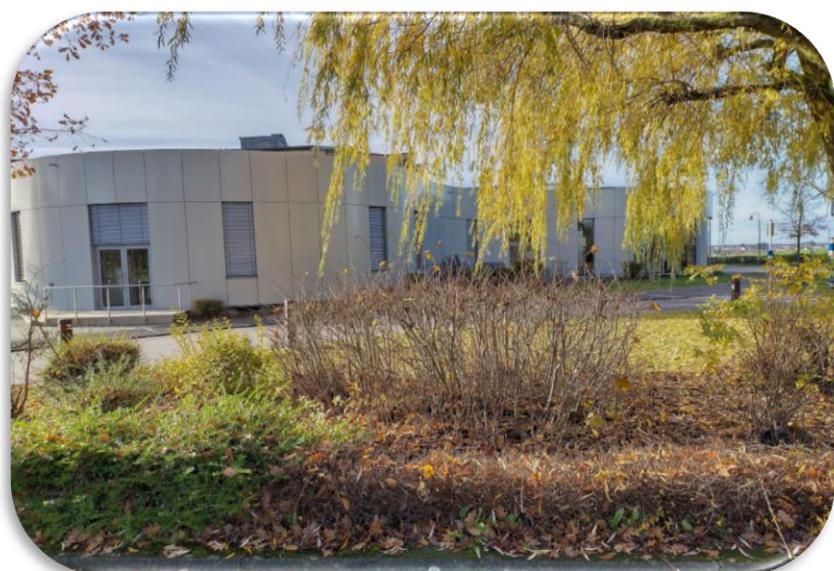
La Fondation « Les Parcs du Troisième Âge », active dans le secteur des aides et soins à Luxembourg depuis 30 ans, n'avait jusqu'à ce jour jamais eu l'occasion de présenter ses domaines de compétences et leurs différentes mises en œuvre. En effet, la priorité pour notre équipe dynamique et engagée était avant tout d'abord centrée sur l'accompagnement concret des résidents et de leur entourage.

Nous avons donc souhaité initier une brève revue des activités pour l'année 2023. La nouvelle loi portant sur la qualité des services pour personnes âgées nous permettra de mettre encore davantage en lumière les investissements et les succès de nos actions.

Nous vous souhaitons une bonne lecture.

Chantal Müller-Koenig

Chargée de Direction



# **30<sup>ème</sup> anniversaire de La Fondation**

## **« Les Parcs du Troisième Âge »**

Célébrer un 30<sup>ème</sup> anniversaire d'entreprise n'est pas seulement l'occasion de fêter un anniversaire « rond » mais également de revenir sur les valeurs immuables de l'établissement, la transformation d'idées en actions réelles ainsi que sur la constitution d'une équipe soudée.

Ces trois décennies ont été remplies de moments mémorables, de partenariats précieux et de réalisations exceptionnelles. L'opportunité était idéale afin de réunir l'ensemble des acteurs de notre réussite et en janvier 2023, nous en avons profité pour remercier nos équipes dévouées et nos clients pour leur soutien constant.



C'est avec une immense gratitude qu'en date du 11 janvier 2023, nous avons ainsi partagé ce moment avec nos résidents, les membres de notre conseil d'administration et nos autres partenaires. Autour d'un verre offert par la maison et en dégustant un excellent morceau de gâteau d'anniversaire fait maison, nous avons fêté cet événement avec tous ceux qui ont contribué à notre succès.

Le 20 janvier 2023, nous avons ensuite célébré ce 30<sup>ème</sup> anniversaire avec nos employés, dans un esprit de joie et de reconnaissance. Lors de cette fête enthousiasmante, nombreux ont été les salariés honorés pour leur engagement de longue date ; 33 collaborateurs pour leurs 10 années de service, 38 collaborateurs pour leurs 20 années et enfin 15 collaborateurs pour leurs 30 ans.

Ensemble, nous avons affronté des moments difficiles, mais nous avons toujours cru en notre vision et en notre capacité à surmonter les obstacles. Notre entreprise constitue plus qu'un simple lieu de travail. Il s'agit d'une communauté unie par une passion commune et un objectif partagé.

Merci à toutes celles et ceux qui ont œuvré à la réputation de notre établissement.

Tournés avec optimisme vers l'avenir, nous continuerons à écrire l'histoire de notre maison.

Michèle Krecké

Directrice Administration

# **L'importance de la formation constante des collaborateurs sur base de l'exemple des formations réalisées au niveau de la sécurité**

La Fondation « Les Parcs du Troisième Âge » met l'accent sur la formation professionnelle continue des salariés, celle-ci n'étant pas uniquement un moyen d'assimiler de nouveaux savoirs mais aussi de perfectionner les techniques pratiques.

Le secteur de la santé étant en perpétuelle évolution, il est de notre devoir de rester actif et d'adapter nos compétences.



## **Formation évacuation P3A**

L'incendie étant particulièrement destructeur pour les vies humaines et leur environnement, il est primordial de mettre en place des mesures préventives pour y faire face.

Afin d'observer toutes les consignes en cas d'incendie, des formations bimensuelles sont données au sein de la maison. Ces cours ont pour vocation d'informer chaque membre du personnel sur les démarches à suivre afin d'enrayer un feu dès sa naissance. Chaque nouvel employé est d'office inscrit à ces formations avec un nouveau cycle endéans 6 mois. Les anciens collaborateurs ont une piqûre de rappel une fois par an.

Le personnel qui, en cas de permanence feu fait aussi office de chargé d'évacuation, doit pouvoir faire une reconnaissance de l'alerte incendie avec toutes les précautions de sécurité requises. Il doit, le cas échéant, savoir comment donner l'alerte aux services de secours respectivement l'alarme au sein de la maison. Il aura la responsabilité pour que l'évacuation se déroule rapidement et le plus calmement possible dans l'attente de l'arrivée des secours. Une fois sur place, ceux-ci prendront la direction de toutes les opérations.

En 2023, plus de 40% du personnel a été formé aux procédures en cas d'alerte incendie et d'évacuation. Les cours avec le « CGDIS », suspendus lors de la période Covid et post-Covid, vont reprendre cette année et je tiens à remercier l'excellente coopération lors des différents échanges et visites sur notre site.

Joao Santos  
Responsable Service technique



# Notre vision pour la prise en soins des résidents

Dans une démarche de bientraitance et en correspondance avec notre vision de l'accompagnement des résidents au sein de notre établissement où le « chez soi » prend sens pour chacun, nous avons opté de nous inspirer de la philosophie de l'Humanitude®.

Cette philosophie est basée sur 5 principes qui sont :

- Zéro soin de force, sans abandon de soin
- Respect de la singularité et de l'intimité
- Vivre et mourir debout
- Ouverture vers l'extérieur
- Lieu de vie, lieu d'envies



Notre vision des soins est de voir l'autre comme son semblable et l'accompagnement doit se faire au quotidien et lors de chaque acte de la vie en respectant ses habitudes et ses désirs, que ceux-ci soient exprimés par ce dernier, soit inspirés de sa biographie ou des récits de l'entourage ou encore lors de visites du lieu de vie de la personne avant l'entrée en établissement.

Chaque personne étant un être humain unique, notre objectif est de respecter, du mieux possible, la singularité de chacun des résidents accueillis, malgré les contraintes d'une vie en collectivité.

Une grande majorité des équipes soignantes a pu suivre une formation d'initiation pour se familiariser avec ce concept de prise en soins. Dans une approche interdisciplinaire,

des formations Humanitude® ont également été dispensées pour nos équipes de restauration, cuisine, hôtellerie, techniques et administratives.

Nos équipes travaillent ainsi selon une méthodologie de soin caractérisée par :

- un regard horizontal, axial, long et proche
- un ton doux, mélodieux et calme
- un toucher professionnel, progressif, permanent et pacifiant
- un prendre-soin debout, tant que possible

Elles peuvent, par ailleurs, s'appuyer au quotidien sur les avis judicieux et précieux conseils de deux soignantes référentes Humanitude® ayant suivi une formation approfondie et qui, en outre, dispensent deux ateliers spécifiques en manutention relationnelle chaque mois.

Florence Zanon

Mustapha Dilmi

Responsables Unité de vie

## Promouvoir la digitalisation du secteur d'aides et de soins : GI mobile

Le monde ne sera plus envisageable sans outils digitaux. Le secteur des aides et des soins est également partie prenante pour toute idée innovative dans ce contexte. En collaboration avec notre partenaire « GI Solutions », nous travaillons en permanence sur l'évolution du dossier digital pour la prise en charge de la personne âgée.

Afin de pouvoir offrir une plus grande flexibilité aux salariés, nous avons décidé de mettre en place des tablettes pour l'utilisation des fonctionnalités de GI Care en version mobile.

Cela permettra l'encodage des médicaments, des prestations de soins, des transmissions, de la surveillance hydrique et de nombreuses autres informations relatives à l'état de santé des résidents.



Avant le déploiement des tablettes à l'ensemble de la maison, une phase de test est menée au RDC afin d'aider au développement de l'application en étroite collaboration avec notre partenaire « GI Solutions » et de permettre aux soignants de tester GI Mobile en mode kiosk (tablettes fixées à un point précis dans l'unité de vie) ou nomade (tablettes mobiles pour toute l'unité de vie).

Après corrections des derniers bugs et une période d'utilisation significative, une évaluation sera demandée aux soignants afin de déterminer le mode de déploiement des tablettes dans le reste de la maison, c'est-à-dire en mode kiosk, mobile ou mixte.

Jacques Piton

Informaticien

## Cuisinier pour la personne âgée

Contrairement aux idées reçues, les besoins nutritionnels ne diminuent pas avec l'âge. Ils se modifient pour répondre aux évolutions du métabolisme. Pour vieillir en bonne santé, il est essentiel d'adopter de bonnes pratiques alimentaires afin de fournir à l'organisme tous les nutriments dont il a besoin.

Une alimentation équilibrée permet à la personne âgée de viser cet objectif. Il n'y a ni "bons" ni "mauvais" aliments. La clé est de manger des produits variés, de qualité (de préférence non transformés) et en quantité raisonnable.



Les personnes âgées sont très concernées par les risques de carences, de dénutrition ou encore de déshydratation ; les apports nutritionnels doivent ainsi être adaptés afin d'éviter certaines problématiques fréquentes (troubles digestifs, ostéoporose, ...).

Le cuisinier est ainsi chargé de la production et de la distribution des repas adaptés aux besoins gérontologiques et aux différentes pathologies. Il adapte également l'alimentation pour les personnes atteintes de maladies neurodégénératives, soit dans sa texture, son apparence ou encore sa composition.

Dans une maison de soins comme la nôtre, la prise du repas en communauté est un moment privilégié de la journée. La personne âgée vit un instant de convivialité, de communication et la stimulation des sens par le goût, l'odorat, l'écoute et le toucher.

Pour toutes ces raisons, le rôle du cuisinier d'un établissement de soins dépasse celui en restauration collective. Réaliser les plats classiques de la gastronomie luxembourgeoise, française et européenne, travailler des ingrédients frais, régionaux et saisonniers, produire du salé ou sucré en les adaptant à une population âgée, représente notre quotidien.

Notre objectif sera toujours celui de donner au résident l'envie et la satisfaction de découvrir et de déguster nos plats, confectionnés avec attention et dévouement.

Romain Schambourg  
Chef cuisinier





LES PARCS  
DU TROISIÈME ÂGE

3, Am Bongert  
L-8081 Bertrange  
Luxembourg  
[info@p3a.lu](mailto:info@p3a.lu)  
[www.p3a.lu](http://www.p3a.lu)