



Structure d'hébergement pour personnes âgées SHPA

CIPA - Blannenheem

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2025

Sommaire

1. Message de la Directrice
2. La gérance de la Fondation
3. Le CIPA - Blannenheem — Historique et évolution
4. Missions du CIPA - Blannenheem
5. Notre charte de conduite
6. Approche holistique et équipes pluridisciplinaires
7. Département Hôtellerie et Restauration
 - 7.1 L'équipe cuisine
 - 7.2 L'équipe restaurant
8. Département Économie domestique, Logistique et Technique
 - 8.1 Service Technique
 - 8.2 Service Logistique
 - 8.3 Buanderie et couture
 - 8.4 Service de nettoyage
 - 8.5 Amélioration continue — Projets 2025
9. Département Soins et Encadrement (DSE)
10. Le service ReAktif
11. Formation et développement des compétences

1. Message de la Directrice



Carole Theisen — Directrice

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

Ce rapport d'activité de fin d'année 2025 retrace globalement la vie au CIPA Blannenheem, tous services confondus. Il témoigne de l'ensemble des compétences humaines et techniques mobilisées pour répondre aux missions qui nous sont confiées, qu'elles concernent les soins, le « prendre soin », la vie quotidienne ou son environnement.

La réussite d'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 se traduire par la satisfaction des personnes accueillies.

Les principales difficultés rencontrées en 2025 sont similaires à celles des années précédentes. Le manque de personnel qualifié et l'équilibre financier demeurent des défis majeurs. L'attractivité des différents métiers dans un CIPA ne semble pas motiver suffisamment les jeunes à s'orienter vers le secteur social. Par ailleurs, les contraintes financières rendent la gestion quotidienne difficile, tant pour les responsables que pour les salariés.

S'y ajoutent les obligations découlant de la nouvelle loi relative à la qualité des services pour personnes âgées, émanant de notre ministère de tutelle — le Ministère de la Famille, des Solidarités, du Vivre Ensemble et de l'Accueil. Si cette loi génère un surcroît de travail administratif, elle contribue également à rendre le secteur plus transparent.

Nos efforts dans les domaines de la bientraitance et de la bienveillance s'inscrivent comme le fil rouge de la vie quotidienne de nos résidents et de nos collaborateurs. Les différents services décrits dans les pages suivantes répondent aux divers besoins de nos résidents. Garantir une prise en charge de qualité et assurer la satisfaction de nos bénéficiaires restent notre objectif premier.

Pour y parvenir, nous promouvons :

- La formation continue pour l'ensemble de nos collaborateurs
- Des journées de réflexion collective
- Des réunions de service régulières
- L'écoute attentive de nos résidents et de leurs familles
- L'écoute de nos collaborateurs
- La prise en compte des suggestions des salariés en poste, des nouveaux arrivants et des personnes quittant l'établissement

2. La gérance de la Fondation

Sans l'engagement bénévole de nos administrateurs, la Fondation et, par extension, le CIPA Blannenheem ne pourraient accomplir leur mission essentielle au service de la communauté. Nous remercions chaleureusement :

Nom	Fonction
Marianne Brosius-Kolber	Présidente
Albert Henkel	Vice-Président
Marcel Urbé	Secrétaire et Trésorier
Jeff Bentz	Membre
Roby Eischen	Membre
Patrick Hurst	Membre
Henri Schuller	Membre
Pierre Weicherding	Membre
Mariette Weiler	Membre
Luc Zwank	Membre
Fernand Hengen	Membre
David Viaggi	Membre
Isabelle Siebenaller	Membre

Nous tenons également à remercier M. Thierry Lutgen, Directeur Général de la Fondation, pour son précieux soutien tout au long de l'année 2025.

Nous remercions également nos partenaires publics pour leur soutien :



3. Le CIPA¹ Blannenheem — Historique et évolution

3.1 Création et développement

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 rebaptisé « Blannenheem » et sa vocation modifiée pour en faire un lieu de résidence et de séjour destiné aux personnes aveugles.

En 1984, le Blannenheem a adapté sa mission pour devenir une maison de retraite destinée aux personnes malvoyantes et aveugles. En 1988, le bâtiment B a été mis en service, ajoutant 42 chambres supplémentaires. C'est à cette époque que les premiers résidents ne présentant pas de déficit visuel ont été admis.

En 2001, la construction du bâtiment A a été achevée, offrant une capacité de 99 chambres et permettant l'accueil d'un nombre croissant de résidents voyants.

Aujourd'hui, bien que l'architecture du CIPA soit spécialement conçue pour répondre aux besoins des personnes malvoyantes, l'établissement accueille un public mixte : personnes aveugles, malvoyantes et personnes sans déficience visuelle.

3.2 La Fondation Lëtzebuerger Blannenvereenegung

Le CIPA Blannenheem fait partie de la Fondation Lëtzebuerger Blannenvereenegung, qui regroupe les six entités 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, le service mobile de soins à domicile
- Bieschbecher Atelier (atelier protégé)

La Fondation préconise une collaboration systématique entre toutes ses entités et s'engage résolument dans une politique de qualification et de formation continue de ses collaborateurs. Une philosophie de qualité de service et de respect envers les personnes prises en charge est au cœur de son identité.

¹ CIPA : Centre intégré pour personnes âgées

4. Missions du CIPA Blannenheem

Le CIPA Blannenheem accueille principalement des 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, afin de leur permettre de vivre leur dernière étape de vie dans la dignité.

4.1 Admissions prioritaires

Une priorité d'admission est accordée aux personnes relevant des catégories suivantes :

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

4.2 Chiffres d'admission 2025

En 2025, notre assistante sociale a procédé à 36 nouvelles admissions définitives (14 hommes et 22 femmes) et a géré 23 admissions temporaires pour nos chambres de vacances. Dix demandes ont dû être refusées en raison d'incompatibilités entre les besoins des demandeurs et nos capacités d'accueil. Au total, 15 résidents bénéficiaient de l'aide du Fonds National de Solidarité (FNS) en 2025.

Le CIPA Blannenheem est avant tout une structure mixte et familiale où chaque personne est accueillie avec ses spécificités sociales, culturelles et religieuses.

5. Notre charte de conduite

La charte du CIPA Blannenheem a été élaborée lors d'une journée de travail réunissant l'ensemble des chefs de service, le 27 septembre 2024, grâce à la méthodologie participative « Lego Serious Play ». Elle formalise les valeurs et engagements partagés par toutes les équipes.

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 et pratiquons une écoute active.

3. Qualité et professionnalisme

- Nous visons la plus haute qualité dans tous nos services.
- Grâce à la formation continue, nous maintenons notre expertise à jour.

4. Communication ouverte

- Nous communiquons de manière transparente 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 cultivons une atmosphère familiale où 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 essentiel au bien-être de nos collaborateurs.

7. Innovation et capacité d'adaptation

- Nous sommes ouverts à la nouveauté et adaptons nos services à l'évolution des besoins.
- Nous améliorons continuellement 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 au sein du foyer de nos résidents et mettons tout en œuvre pour leur bien-être. Le CIPA Blannenheem s'efforce de permettre à chacun de maintenir son autonomie, même en présence de diverses limitations ou déficiences.

6. Approche holistique et équipes pluridisciplinaires

6.1 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 préservées de chaque résident. En effet, il est souvent tentant — et plus rapide — de faire les choses à la place d'une personne, plutôt que de l'encourager à les accomplir elle-même. Dans le cadre de la prévention de la dépendance, il est essentiel de stimuler les résidents dans les actes simples du quotidien.

L'histoire de vie du résident est également prise en compte afin d'individualiser sa prise en charge :

- Antécédents médicaux ou chirurgicaux ayant pu impacter son parcours de vie
- Contexte récent ayant conduit à l'admission au CIPA Blannenheem
- Traumatismes passés, constituant des repères importants pour personnaliser l'accompagnement

Les aspects fondamentaux de la vie quotidienne sont également considérés, notamment le rythme de vie, les occupations habituelles, les préférences alimentaires et les habitudes vestimentaires et esthétiques.

Le projet de vie s'inscrit ainsi dans une démarche de prise en charge adaptée et de qualité, permettant aux résidents d'évoluer dans un cadre agréable et fonctionnel, propice au maintien de leur liberté et de leur bien-être.

6.2 Équipes pluridisciplinaires

Au sein du CIPA Blannenheem, les équipes regroupent une grande diversité de professions :

Administration	Soins	Encadrement	Hôtellerie	Support
Directrice	Infirmier(ère)	Éducateur	Cuisinier	Électricien
Assistante sociale	Aide-soignant(e)	Ergothérapeute	Pâtissier	Peintre
Comptable	Kinésithérapeute	Psychomotricien	Serveur/serveuse	Logisticien
Juriste	Psychologue	Orthophoniste	Maître d'hôtel	Couturier
Informaticien	Gérontologue	Auxiliaire de vie	Aide-cuisinier	Aide-ménagère

Les plannings des équipes répondent aux exigences législatives, médicales, d'hygiène et de sécurité, assurent la continuité des soins et la prise en charge holistique des résidents, prévoient des temps de chevauchement suffisants pour la qualité des transmissions, et sont conformes à la convention collective SAS. L'ensemble est entièrement informatisé.

Les différents corps de métier se distinguent par une tenue professionnelle spécifique, facilitant leur identification par les résidents.



7. Département Hôtellerie et Restauration

Au cours de l'année, le CIPA a veillé à adapter son offre alimentaire en fonction des besoins et des préférences de chaque résident, tout en respectant leurs habitudes et leurs exigences nutritionnelles. L'organisation des repas vise à concilier qualité, confort et bien-être, en tenant compte des régimes spécifiques et des contraintes médicales, dans le respect des normes en vigueur.

Le service hôtellerie a pour mission d'assurer un cadre de vie agréable et de qualité pour les résidents, à travers les services de restauration, de nettoyage, de buanderie, de maintenance technique et de logistique.



L'équipe cuisine — Tammy Meyers & Tobias Brenner

7.1 L'équipe cuisine

L'équipe de cuisine est composée de 6 cuisiniers diplômés, 9 aides-cuisiniers et 1 apprenti. La plonge est sous-traitée à la société Dussmann.

L'année 2025 a été marquée par trois changements successifs à la tête de la cuisine, ce qui a généré quelques turbulences organisationnelles. Cependant, l'équipe a su faire preuve d'un professionnalisme exemplaire. Le départ de notre pâtissier a également constitué un tournant ; grâce aux formations dispensées avant son départ, ses collègues assurent désormais la relève et garantissent la continuité de la qualité des desserts.

Chaque jour, un menu varié et équilibré est élaboré à partir de produits frais et régionaux. En complément du menu principal, une carte de six menus au choix, renouvelée tous les quinze jours, est proposée. La priorité est donnée aux produits luxembourgeois, afin de soutenir l'agriculture locale.

Volume de repas servis chaque jour au déjeuner

Destination	Repas / jour
Restaurant CIPA (semaine)	110
Restaurant CIPA + visiteurs (week-end)	110 + 30
Unités « Stiffchen » aux étages (4 unités)	64
Personnel du CIPA	25
Employés du Bieschbecher Atelier	42
Enfants de la Naturcrèche Bieschbech	86

Des menus festifs sont proposés pour les grandes occasions : Noël, Nouvel An, Pâques, Fête nationale, Ascension, Fête des mères, Fête des pères, etc. À ces occasions, la salle de fête est transformée en restaurant pour accueillir jusqu'à 75 convives. Lors de la fête d'été de la Fondation, un menu fixe et plusieurs stands de restauration permettent de servir environ 300 repas.

Tous les menus tiennent compte des régimes alimentaires et des textures spécifiques requis ; sept régimes différents sont actuellement pris en charge.



Exemples de plats servis aux résidents

L'année 2025 en quelques chiffres

- 1,8 tonne de beurre « Rose »
- 9 000 litres de lait entier « Luxlait »
- 13,5 tonnes de pommes de terre de la région



Initiatives clés

Gestion des approvisionnements : La gestion des ruptures en produits frais et l'adaptation permanente aux besoins alimentaires spécifiques des résidents constituent des défis quotidiens relevés avec professionnalisme.

Desserts maison : Tous les desserts sont préparés maison par l'équipe de pâtisserie. La vitrine est régulièrement renouvelée pour stimuler l'appétit et l'enthousiasme des résidents.

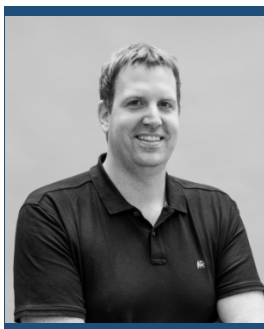
« Kichekommissioun » : Cette commission réunit le chef de cuisine, la maîtresse d'hôtel, la responsable hôtelière, le responsable du service ReAktif et plusieurs résidents volontaires pour affiner les menus et s'assurer qu'ils répondent aux attentes des résidents.

7.2 L'équipe restaurant

L'équipe du restaurant est composée d'un(e) maître d'hôtel et de 13 serveurs et serveuses. Le restaurant est réservé aux résidents, la véranda est dédiée aux visiteurs et la cafétéria, récemment entièrement rénovée, offre un espace convivial et moderne.

Pendant l'été, deux grandes terrasses — à l'avant et à l'arrière du bâtiment — ainsi que le pavillon du parvis, sont mis à disposition. L'équipe assure le service des trois repas de la journée, avec environ 110 couverts par repas. Leurs missions incluent notamment l'accompagnement des résidents malvoyants ou aveugles.

Chaque deuxième mardi du mois, la direction organise la célébration des anniversaires : un menu festif (amuse-bouche, soupe, entrée, plat principal, gâteau) est servi dans la véranda. Tout au long de l'année, l'équipe collabore avec le service ReAktif pour la décoration et le service lors des nombreuses fêtes : fête des grands âges, carnaval, Pâques, fête des mères et des pères, fête d'été, Oktoberfest, Beaujolais nouveau, Wanterschmaus, etc.



8. Département Économie domestique, Logistique et Technique

La mission du CIPA Blannenheem ne consiste pas seulement à améliorer continuellement la qualité des soins prodigués à nos résidents, mais également à créer un cadre de vie valorisant, humain et chaleureux. Nous accordons une grande importance à la préservation du caractère particulier de notre établissement ainsi qu'au maintien de son état technique irréprochable et de ses normes de sécurité élevées.

Cette exigence repose sur la philosophie de la fondation, dont l'un des objectifs est de promouvoir la prise en charge et l'accompagnement complets des personnes aveugles et malvoyantes. Cela se traduit notamment par une collaboration étroite et en réseau avec les autres institutions de la FLB.

8.1 Service Technique



Laurent Schuller & Serge Couto

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

Il est responsable de l'entretien des bâtiments ainsi que du fonctionnement sûr et sans faille de toutes les installations et équipements techniques.

Le service assure également la mise en place lors de tout événement (tables, chaises, chapiteaux, raccordements électriques, décoration) et est joignable 24h/24 et 7j/7.

La gestion de l'ensemble de l'infrastructure technique de la FLB relève de la responsabilité du Service Technique. Cela comprend notamment l'approvisionnement en énergie (électricité, chauffage et eau chaude), le système téléphonique et télévisuel, les installations de ventilation ainsi que les équipements liés à la sécurité tels que les systèmes d'alarme incendie (BMA) et les systèmes d'évacuation de fumée et de chaleur (RWA). Ces tâches complexes requièrent de vastes connaissances techniques, une grande minutie ainsi qu'une approche proactive et responsable.

En outre, le service technique assume les tâches suivantes :

- Préparation technique et accompagnement d'événements (installation de tables, chaises, tentes, branchements électriques, décorations, etc.)
- Assurer le service hivernal sur l'ensemble du site de la FLB
- Réalisation de déménagements internes de bureaux et de résidents
- Entretien et maintenance du parc automobile
- Coordination et suivi des entreprises spécialisées externes
- Gestion des déchets

Depuis mai 2025, toutes les demandes adressées au Service Technique sont transmises exclusivement par voie électronique et traitées selon une procédure structurée, similaire à un système de tickets. Pour faciliter leur travail, les collaborateurs disposent de tablettes qui leur permettent d'accéder aux documents, plans et documentation pertinents, même pendant les

réparations en cours. Cette procédure a considérablement amélioré l'efficacité du service technique ainsi que la traçabilité et l'analyse des problèmes techniques dans l'infrastructure.

Actuellement, ce système permet de signaler et de traiter en moyenne 40 à 60 commandes par semaine.

En 2025, plusieurs projets d'envergure ont également été mis en œuvre, dans lesquels le Service Technique a joué un rôle actif et central, notamment :

- Achèvement de la B-Box
- Rénovation de l'éclairage dans les parties communes du bâtiment A avec l'installation de 640 lampes LED à faible consommation d'énergie et la mise à niveau de 48 détecteurs de mouvement.
- Mise à niveau de l'ensemble du système d'accès Interflex dans le bâtiment B et Schlässchen vers la version actuelle
- Rénovation de l'entrée du CIPA
- Modernisation du comptoir et du service de restauration dans le restaurant
- Début des mesures de « mise en sécurité » dans le bâtiment B

8.2 Service Logistique



Geoffrey Brice

Le service logistique assure l'approvisionnement global du CIPA. Son périmètre s'est étendu : outre la gestion des commandes, il comprend désormais la recherche des articles, la négociation des prix, l'établissement des bons de commande, le suivi des livraisons et la réception des marchandises.

Le service est également responsable de la gestion des stocks, du suivi des consommations, de la mise à jour des fiches de sécurité et de la vérification des factures fournisseurs (Progros, Toussaint Redelux).

8.3 Buanderie et couture



Manuela Malheiro

L'équipe de la buanderie est composée de 7 agents et d'un couturier. Le linge privé des résidents est trié, lavé, repassé, étiqueté et distribué. Le linge plat et les vêtements professionnels sont entretenus par des prestataires externes. Un contrôle journalier des livraisons du sous-traitant est effectué.

8.4 Service de nettoyage

Le linge personnel des résidents est trié, lavé, repassé puis distribué de manière appropriée dans la blanchisserie. L'étiquetage des articles ainsi que tous les travaux de couture et de réparation sont effectués dans l'atelier de couture spécialisé de l'établissement.

Linge professionnel

Les textiles professionnels tels que les chiffons, les torchons, les torchons à vaisselle, les serviettes et les tabliers sont nettoyés en interne dans la blanchisserie et en partie repassés. Le traitement du linge plat et des vêtements de travail est principalement effectué par un sous-traitant externe.

contrôle de qualité

Le linge traité par des prestataires externes est soigneusement contrôlé à chaque livraison par les collaborateurs de la blanchisserie. Le contrôle qualité global des prestations de blanchisserie ainsi que le traitement des réclamations et des plaintes des clients relèvent de la responsabilité de la responsable du service de nettoyage.

En 2025, environ 4 650 lessives seront effectuées dans la blanchisserie.

En 2025, la grande machine de nettoyage a été remplacée par un nouveau modèle plus performant. De plus, depuis décembre 2025, le service de nettoyage utilise un système numérique d'enregistrement du temps de travail qui permet de saisir numériquement les congés et les absences. Cette numérisation allège les tâches administratives du CDS et contribue de manière significative à l'amélioration de l'efficacité.

8.5 Amélioration continue — Projets 2025

- L'éclairage des chambres des résidents doit être rénové dans la deuxième partie du projet afin d'atteindre également dans ce domaine le niveau technique actuel.

- Une optimisation supplémentaire des processus ainsi que l'introduction de normes dans les domaines de la technique et de la logistique sont prévues afin d'assurer la pérennité de ces domaines à long terme.

- La mise en sécurité dans le bâtiment B continue de représenter une charge de travail considérable, en particulier pour le service technique, car elle concerne presque tous les systèmes techniques du bâtiment et nécessite l'intervention répétée du service technique.

- La transformation de la nouvelle réception est en cours de planification et devrait être mise en œuvre. L'objectif est de créer un espace d'accueil moderne et représentatif, qui offre en même temps un confort de travail optimal aux employés.

Dans de nombreux domaines techniques, les systèmes existants atteignent leur limite d'âge. Il devient donc de plus en plus difficile d'obtenir une assistance technique et des pièces de rechange adaptées. Dans ce contexte, il est indispensable de poursuivre de manière cohérente les mesures de rénovation et de modernisation en cours afin de garantir à long terme l'état actuel et la fonctionnalité du bâtiment.

Tous les collaborateurs des services du département économie domestique, logistique et technique contribuent, par de nombreuses mesures souvent modestes et discrètes, à offrir aux résidents un lieu de vie où ils se sentent chez eux.



9. Département Soins et Encadrement (DSE)

Anja Engelbarts dirige le Département Soins et Encadrement. La réorienter progressivement des services vers une approche pluridisciplinaire est entretemps bien implémenter.

L'une des priorités de l'année 2025 a été de réintégrer pleinement les activités thérapeutiques et pédagogiques dans le quotidien des résidents. Les collaborateurs de tous les secteurs du DSE ont participé à sept groupes de travail portant sur :

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

Ces groupes de travail ont permis d'élaborer plus de vingt nouvelles normes de pratique, ainsi que quatre présentations et trois brochures destinées aux résidents. Les réunions communes sont devenues régulières, permettant aux collaborateurs d'évaluer leur travail lors de douze échanges transversaux organisés au cours de l'année.

En 2025 une grande partie des collaborateurs ont suivi une formation commune sur le thème de la démence. Par ailleurs, trois collaborateurs ont été certifiés en tant que formateurs en matière de mémoire.

La nouvelle approche de la bienvenue des nouveaux salariées est devenue habituel

9.1 Innovations dans les soins

Deux innovations majeures ont été introduites au cours de l'année. La première concerne le remplacement du matériel d'incontinence par un programme spécial permettant de personnaliser les soins et d'optimiser la gestion des stocks. La seconde porte sur la transition des 140 résidents vers un système de blisters tubulaires pour les médicaments, en collaboration avec la Pharmacie Ludovicy, offrant une sécurité nettement accrue.

9.2 Accueil des nouveaux résidents



En 2025, le Service Social, repris par Mme Kim Mondot en début d'année, a accueilli 36 nouveaux résidents (22 femmes et 14 hommes). La chambre de vacances a hébergé 23 personnes pour des séjours temporaires.

10. Le service ReAktif

Conformément à l'orientation stratégique définie en début d'année, le service ReAktif a œuvré à la décentralisation des activités thérapeutiques. Avec 90 mesures thérapeutiques individuelles et 70 activités de groupe ciblées par semaine, le service a posé les bases d'un travail ambitieux. Un repas thérapeutique est proposé chaque jour dans toutes les unités au « kleng Stiffchen ». L'orthophoniste, recrutée en février 2024, accompagne les résidents dans le maintien de leur autonomie.

10.1 Vie sociale et fêtes traditionnelles

L'échange intergénérationnel avec les enfants de la Naturcrèche Bieschbech constitue un temps fort de l'année, notamment lors de la Chandeleur, du bal de carnaval, de la coloration des œufs de Pâques, de la dégustation de glaces dans le parc, de la randonnée aux herbes, de la Foire Agricole et des animations de l'Avent.



Échange intergénérationnel avec les enfants de la Naturcrèche Bieschbech

En 2025, les fêtes et traditions suivantes ont également été célébrées :

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



10.2 Sorties et excursions

De nombreuses excursions ont été organisées, notamment vers Berzelter Haff, l'Oktav, la résidence Marie-Astrid, le Rotary Club, la kermesse de Mersch, la Schueberfouer et le marché de Noël.

Au cours de l'année, les résidents sont sortis plus de 35 fois à bord des bus du CIPA, représentant environ 200 résidents transportés et plus de 4 500 km parcourus.

Certains souhaits très personnels ont également pu être exaucés. Ainsi, l'un de nos résidents a réalisé son rêve de faire un tour en 2CV. Nous remercions chaleureusement l'association «Wonschstär» qui nous a aidés à concrétiser ce vœu.



10.3 Les bénéfices de l'animation pour les résidents

Socialisation

Les activités organisées par le CIPA offrent aux résidents des occasions régulières de se rencontrer, d'interagir et de créer des liens sociaux. Les rencontres intergénérationnelles avec les enfants de la crèche constituent un enrichissement particulièrement précieux.



Participation communautaire

Les résidents bénéficient également du programme proposé par la commune de Mersch, où leur participation et leurs interactions sont valorisées.



Stimulation cognitive

Les activités cognitives — jeux de mémoire, ateliers de lecture, quiz — contribuent à maintenir l'acuité mentale et à préserver les fonctions cognitives.



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 ». Les résidents atteints de maladies démentielles conservent leur environnement familial et leur équipe d'encadrement habituelle, garantissant un accompagnement naturel et continu jusqu'en fin de vie.

Activités physiques

Des activités adaptées aux capacités physiques de chaque résident sont proposées, favorisant la mobilité, la souplesse, la force musculaire et la cognition, contribuant ainsi au maintien de l'autonomie et à la santé globale.



10.4 Services complémentaires

Les activités récurrentes — jeux de société, jeux de quille sur la piste interne, Bingo, — sont bien connues et appréciées. Le service ReAktif a également organisé deux ventes de chaussures et quatre ventes de vêtements en interne, et propose une navette régulière pour les résidents souhaitant faire leurs courses.

Une nouveauté de l'an 2025, était les visites régulières de Ramazotti, un petit poney de 90cm âgée de 8 ans qui amène le grand sourire sur le visage de nos résidents. Ceci grâce à ses propriétaires, la famille Feith, qui propose cette visite entièrement comme bénévole. Un grand Merci à cet endroit.



11. Formation et développement des compétences

La formation continue constitue un pilier central de l'identité du Blannenheem. Les collaborateurs représentent la ressource la plus précieuse de l'établissement ; leur développement professionnel est considéré comme un investissement durable dans la qualité des prestations et l'avenir de l'institution.

11.1 Formations à la sécurité

Pour la deuxième année consécutive, des cours de premiers secours et des formations à l'utilisation du défibrillateur ont été organisés afin de maintenir les compétences en situation d'urgence. Chacune des cinq équipes du secteur Soins et encadrement a consacré sa journée d'équipe à un exercice de lutte contre l'incendie, réalisé en partenariat avec les sapeurs-pompiers locaux.

Suite à l'arrêt de l'ascenseur du bâtiment B pendant dix jours, 42 personnes ont bénéficié d'une formation à l'utilisation du scala-mobile pour assurer les déplacements des résidents en chaise roulante en toute sécurité.

11.2 Groupes de travail internes

Afin de pérenniser les connaissances sur des thématiques essentielles, des groupes de travail internes ont été créés en 2024. Les collaborateurs s'y réunissent trois fois par an. Les échanges portent sur : la prévention des chutes, la gestion de la douleur, les soins palliatifs, la nutrition, l'aromathérapie, la stimulation basale et la prévention des escarres. Quatre collaborateurs ont suivi des formations continues de plusieurs jours en aromathérapie.

11.3 Plateforme numérique de formation

Depuis le quatrième trimestre 2024, le Blannenheem collabore avec Pflegecampus, une plateforme d'apprentissage en ligne proposant des contenus dans les domaines des soins, du management et de l'HACCP. En 2025, les premiers supports de formation internes sous forme de vidéos pédagogiques ont été réalisés. L'accès est actuellement réservé aux responsables d'équipe.

L'établissement propose également des formations ciblées sur l'utilisation de l'EvacChair et sur l'arrimage sécurisé des fauteuils roulants dans les minibus.

11.4 Formation initiale et apprentissage

Pour la troisième année consécutive, le Blannenheem est fier d'être une entreprise formatrice dans le domaine des soins. Huit apprentis sont actuellement en formation (cuisine, ReAktif, soins) et deux ont terminé avec succès leur parcours en 2025. Le CIPA accueille également chaque année environ 25 élèves et étudiants en stage issus des lycées régionaux et d'universités internationales.

11.5 Psychogériatrie et documentation des soins

Des progrès significatifs ont été réalisés dans la formation continue en psychogériatrie, prévue par la législation. Depuis le quatrième trimestre 2024, une chargée de mission soutient les équipes dans la documentation des démarches de soins, contribuant à l'amélioration continue de la qualité.

11.6 Bilan des heures de formation

Secteur	Interne 2024	Interne 2025	Externe 2024	Externe 2025
Soins & Encadrement	475,43 h	1 693,12 h	1 197,67 h	1 416,30 h
Hôtellerie & Logistique	129,50 h	95,10 h	166,40 h	113,00 h
Administration	3,50 h	0,00 h	122,20 h	40,00 h

Note : Les données 2025 sont issues de la plateforme « Tim Client by DSK » au 31.12.2025. Ces chiffres sont susceptibles d'évoluer après clôture définitive du dossier formation 2025.