

L'ECHO DE L'INTERMEDE

N°1



Mesdames, Messieurs,
-Les bénéficiaires de l'accueil de jour L'INTERMEDE,
-Et à vous tous, les familles, les aidants et les proches des usagers accueillis.

Comme la totalité du secteur du Grand Age, notre établissement a connu une période de repli en 2022, en raison des suites de la pandémie COVID 19 et de la crise des vocations.

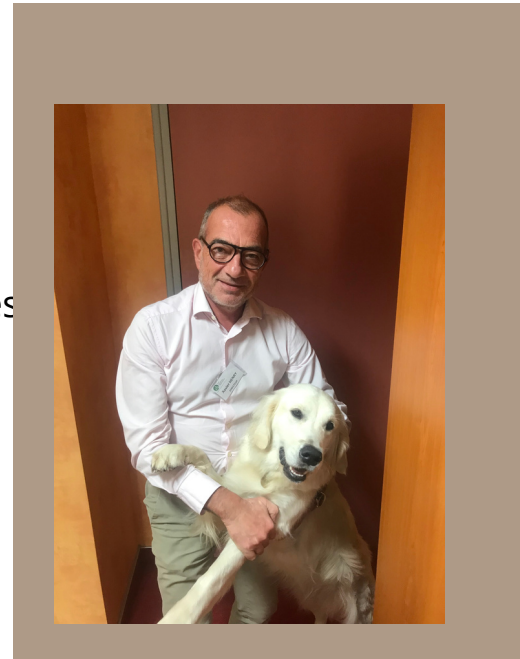
Preuve d'un élan retrouvé, de nombreux chantiers d'amélioration ont été menés depuis fin 2022 (réactivation des instances, nouvelle organisation du travail, changement de prestataire de restauration, recrutements de professionnels. Et surtout, l'accueil de jour a progressivement réouvert.

L'année 2023 sera elle aussi riche de changement.

Un rendez-vous d'importance aura lieu fin avril et mi-mai : la visite d'évaluation par des experts sur la base d'exigences nouvellement définies par la Haute Autorité de Santé (HAS). Depuis le début de l'année, nous préparons activement cette rencontre capitale pour notre avenir. Au-delà, nous avons décidé d'impulser une démarche d'amélioration continue à tous les niveaux.

Dans cette perspective, nous avons construit une politique qualité sur la base de 10 orientations :

1. Promouvoir la bienveillance de nos résidents
2. Améliorer la sécurité des bâtiments
3. Impulser une dynamique d'amélioration continue
4. Sécuriser le circuit du médicament
5. Garantir l'équilibre financier de l'établissement
6. Favoriser un bon climat social pour fidéliser les salariés
7. Développer l'animation et la vie sociale en s'appuyant sur l'ensemble des équipes
8. Mettre en place un pôle hôtelier pour un meilleur confort des résidents
9. Ouvrir l'établissement sur l'extérieur en construisant des partenariats
10. S'engager dans une démarche de développement durable



Dans ce contexte de transformation, nous avons le plaisir de vous adresser le 1er numéro de la gazette de l'Intermède, fruit d'une co-construction de l'équipe de l'accueil de jour. Cette publication vous permettra de prendre connaissance des évènements et des faits marquants qui ont rythmés le trimestre qui vient de s'achever et de mieux appréhender la vie de l'établissement.

Bonne lecture à toutes et à tous.

Xavier HENRY – Directeur de transition.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'X. Henry', written in a cursive style.

RETOUR EN IMAGES

Jeudi 19 Janvier

**Moment de partage
entre l'équipe et les
bénéficiaires en
dansant**



Jeudi 26 janvier
**Partage d'un moment
autour d'une galette
avec les bénéficiaires,
les familles, le
directeur, la cadre et
l'équipe Intermede**

Mardi 14 février
**Préparation de carte pour la
Saint Valentin**



Jeudi 9 Mars
Rencontre avec les enfants de
l'école de Saint Germain du
Corbeis, préparation de gâteau
et dégustation de crêpes



Mardi 14 Mars
Promenade à l'extérieur

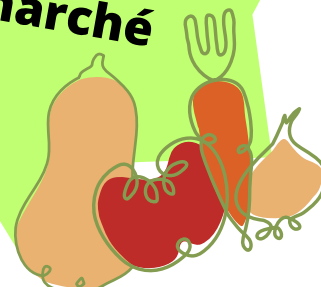


PROCHAINEMENT

**Visite du jardin
pédagogique de la
société
d'horticulture de
l'Orne**



**Sorties au
marché**



**Sorties au
cinéma**



**Septembre prochain
Visite de la classe de CP de
saint Germain du Corbeis
pour lecture d'histoires**



LE POLE SOINS

Partenariat fin 2022-2023

Convention Normand'hygiene

Travail en cours sur l'hygiène des mains (formation des professionnels, sensibilisation des résidents, mise en place de manugel aux endroits stratégiques).

Mise en place d'une démarche d'analyse et de maîtrise du risque infectieux (DAMRI)

Fréquence des réunions : tous les mois.

Convention OMEDIT (observatoires des médicaments, dispositifs médicaux et innovations thérapeutiques)

Partenariat d'un an pour sécuriser le circuit du médicament.

Pilotes : Sloane et Virginie

Convention avec l'ASPO (association des soins palliatif de l'Orne)

Partenariat permettant d'offrir une écoute et une présence pour les résidents en soins palliatif OU isolés.



Sensibilisation aux directives anticipées et personne de confiance

**Sensibilisation
des
professionnels
le 17 et 20
février**

**Sensibilisation des
résidents d'Arpège
le 24 février**

**Aide à la rédaction des
directives anticipées
avec le jeu
"A VOS SOUHAITS"
Pilotes : Aurore et
Suzanne**



Les évènements indésirables

Qu'est ce que c'est?

- ★ « Un évènement indésirable est un évènement qui constitue **une menace pour la santé, la sécurité ou le bien-être d'une personne** »

Source : instruction DGAS n° 2007-112 du 22 mars 2017

- ★ « C'est un évènement **inattendu** survenant au sein d'un organisme ayant des **conséquences potentiellement négatives** en terme de **santé** des résidents ou des patients, de **sécurité des biens et des personnes** prises en charge, **d'organisation**, de **fonctionnement** »

Source ARS Rhône-Alpes/Auvergne

- ★ **Une réclamation** recouvre **toute requête, plainte ou doléance écrite émanant d'un usager ou de son entourage => FEI**

Une sensibilisation a été faite à l'équipe le 17 et 20/03/2023

Qui peut déclarer?



L'entourage, la famille...



Les résidents.



Les professionnels

Comment déclarer?

En complétant une fiche d'évènement indésirable (les feuilles se trouvent à l'entrée). Un fois remplie, il faut la remettre à un membre de l'équipe

Nouvelle équipe Intermède depuis le 9 Janvier



Maryne (AES), Suzanne (Psychologue), Manon (ASG) et Marina absente (ASH)

Nouvelle équipe en cuisine



Laetitia
Chef de cuisine



Christophe
Cuisinier



Roselyne
Aide cuisinière

Nouvel équipement en cuisine

avec de nouveaux visiteurs



LES ARRIVÉES

ET LES DÉPARTS

Bienvenue parmi nous :

Les nouveaux bénéficiaires

Mr Fontenelle Jean-Claude le 11/01

Mme Willert Sarah le 28/02

Les départs

Mr Tonnelier le 12/02 (EHPAD)

Mme Monguillon (Retour à domicile)



**Mr Fontenelle
Jean-Claude**



**Mme Willert
Sarah**

DIVERTISSEMENT

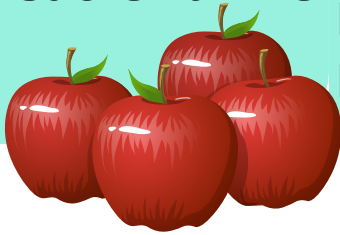


Cake moelleux aux pommes façon grand mère

INGREDIENTS:



3 oeufs
200g de farine
150g de sucre
175g de beurre
1/2 sachet de levure
chimique
1 sachet de sucre vanillé
2 pommes



Pelez les pommes et les couper en morceaux.

Battre le sucre, le sucre vanillé et les oeufs.

Faire fondre le beurre et le mélanger avec le mélange oeufs et sucre.

Rajouter doucement la farine et la levure en mélangeant.

Incorporez les morceaux de pommes au mélange.

Beurrez le moule, verser le mélange.

Mettre au four à 180° pendant 50 min.

DICTONS DE SAISON

**Il faut toujours un hiver pour
bercer un printemps**

**Les fleurs du printemps sont les rêves de l'hiver
racontés, le matin, à la table des anges**



Les mots de fin journée de nos bénéficiaires

" Très bien, pas de défaut"

"Bien on reviendra"

"Journée parfaite vraiment"

"On s'est pas amusé, on s'est détendu"

"On se sent pas vieux"

"Elles ont les mains froides mais le coeur chaud"

"C'est convivial pour les retraités"

"Sa fait du bien d'être avec vous"

"Les échanges sont toujours intéressant"