

Conférence des Financeurs de la prévention de la perte d'autonomie des  
personnes âgées du Haut-Rhin

DEMANDE DE FINANCEMENT D' ACTIONS DE PREVENTION  
COLLECTIVES EN EHPAD POUR L' ANNEE 2018

Dossier de candidature

*Les dossiers de demande de financement doivent être impérativement retournés avant le 24 septembre 2018 au Secrétariat de la Conférence des financeurs par e-mail à [solidarite.dpah@haut-rhin.fr](mailto:solidarite.dpah@haut-rhin.fr), avec copie à [mochel@haut-rhin.fr](mailto:mochel@haut-rhin.fr).*

**I- Présentation du demandeur**

**Identification de la structure**

Nom : EHPAD La Roselière

Adresse postale : 4, Rue Jules Verne 68320 KUNHEIM

Tél. : 03 89.78.81.81 / Portable 06.11.46.51.39

Courriel : robertkohler@wanadoo.fr

**Représentant légal**

Nom, prénom : Dr Marc BOUCHE

Qualité : Président du Conseil d'Administration

**Référent chargé du suivi du dossier à contacter**

Nom, prénom : Robert KOHLER

Qualité : Directeur

Tél. : 06.11.46.51.39

Courriel : robertkohler@wanadoo.fr

## II- Présentation du projet

**Intitulé du projet : alimentation et nutrition**

**Thématique(s) retenue (s)**

**Descriptif détaillé du projet et modalités de réalisation**

**Titre du projet :** Démarche de prise en soins des personnes âgées lors des repas pris en salle à manger

**Public ciblé :** Personnes dépendantes accueillies à la Roselière ne pouvant s'alimenter seules

Depuis plusieurs années, nous accueillons à la Roselière des personnes de plus en plus dépendantes qui nous ont contraint à changer nos pratiques d'accompagnement quotidienne, dont les repas.

Nous avons fait le choix d'améliorer nos prestations d'hôtellerie et de restauration afin qu'elles soient un plaisir pour les personnes que nous accueillons, mais également un élément de reconnaissance pour notre personnel.

L'alimentation reste un soin fondamental dans la prise en charge de la personne âgée dépendante évitant les risques de dénutrition ou d'escarre. Elle permet notamment:

- d'éviter les risques de dénutrition et d'escarre
- de faire encore plus du repas qui est un repère fondamental en institution, un moment de partage dans la sérénité, sans contrainte horaire, dans un moment consacré exclusivement à la personne et non à plusieurs personnes
- de valoriser la personne dépendante
- de stimuler par la discussion un esprit affaibli
- de proposer un soin de « bien-être »...

Dans cet esprit nous avons développé un service d'hôtellerie et de restauration dont les niveaux de prestation sont équivalentes à la restauration traditionnelle.

Nous avons deux chefs de cuisine, Monsieur Christophe CORDONNIER (ancien chef de cuisine du restaurant Groff - aux 2 Clés - de Biesheim) et Monsieur David SCHULTZ (ancien cuisinier du Chambard à Kaysersberg - 2 étoiles Michelin). Ce dernier a d'ailleurs gagné au mois de juin le concours SILVERFOURCHETTE qui consacre le meilleur cuisinier des EHPAD de France.

Le service en salle est réalisé par un personnel qualifié dont les responsables sont issus des écoles d'hôtellerie, dont Monsieur Cédric EBER (chef de salle) et Monsieur Philippe AGISSON (diplômé de l'école hôtelière de Strasbourg) qui supervise l'ensemble des services d'hôtellerie et de restauration. Les tenues et l'habillement du personnel sont ceux des restaurants (pantalon noir, chemisier blanc).

L'architecture de la salle de restauration et son agencement correspondent aux normes de la profession: nappe, sur-nappe, 2 verres, tables et chaises très confortables et de conception gériatrique. La décoration de la salle est douce avec un sol en Flotex (fibres en polyamide adaptés au secteur de la santé) qui permet un confort acoustique optimal et un plafond insonorisées. Des rideaux, doubles-rideaux et des tableaux parachèvent l'ensemble.

Outre la qualité des repas préparés, dont 80% sont élaborés avec des produits frais, nous proposons à nos résidents des boissons, desserts et fruits à volonté toute la journée. Nous précisons nos convives bénéficient midi et soir d'un chariot de fromages et d'un chariot de desserts.

Notre restaurant est également ouvert aux familles de nos résidents et nous servons annuellement plus de 6.000 repas dans ce cadre.



Les prestations hôtelières et de restauration constituent un axe important de développement de la qualité des services offerts aux résidents et à leurs familles.



### Soins et humanité

*"Ton aliment sera ton premier médicament"* (Hippocrate)

L'alimentation et l'architecture d'une salle à manger font partie intégrante des soins à la personnes, et plus particulièrement celles en situation de faiblesse



Le corps ne réclame non seulement des soins techniques, mais également des soins relationnels avec des besoins fondamentaux qui restent identiques à toutes les âges de la vie.

Notre projet se base sur cette réalité humaine que nous essayons de bonifier par des aides bénévoles, dans un cadre de plaisir qu'est l'instant du repas.

Dans le cadre de cette demande de financement d'actions de prévention, nous souhaitons faire l'acquisition de chaises, tables et fauteuil destinés à renouveler partiellement notre mobilier de restauration, ainsi que l'aménagement d'un espace de vie contigu à la salle de restauration qui a pour objectif de devenir un lieu de rencontre avant de se rendre en salle à manger et à son sortir.

Nous vous en remercions très chaleureusement.

**Calendrier de réalisation : décembre 2018**

**Bénéficiaires**

- 127 résidents de la maison de retraite

**Budget Prévisionnel (par action)**

*Il est impératif de présenter un budget équilibré en dépenses et en recettes*

<b>CHARGES</b>	<b>MONTANT</b>	<b>PRODUITS</b>	<b>MONTANT</b>
<b>Charges spécifiques à l'action</b>		<b>Autofinancement</b>	
Achats	15.000		
Prestations de services		<b>Subventions demandées</b> (A Préciser)	<b>15.000</b>
Matières et fournitures			
<b>Services Extérieurs</b>			
Locations			
Entretien			
Assurances			
<b>Autres services extérieurs</b>			
Honoraires			
Publicité			
Déplacements, missions			
<b>Charges de personnel</b>			
Salaires et charges			
<b>Frais généraux</b>			
<b>Autres charges</b> (A préciser)		<b>Autres recettes</b> (A préciser)	
		<b>Ressources indirectes affectées</b>	
<b>Coût total du projet</b>		<b>Total des recettes</b>	
Emplois des contributions volontaires en nature		Contributions volontaires en nature ( <i>mise à disposition du personnel</i> )	
Mise à disposition gratuite de biens et prestations		Prestations en nature ( <i>locaux, matériel, ...</i> )	
Personnel bénévole		Bénévolat	
<b>TOTAL</b>	<b>15.000</b>	<b>TOTAL</b>	<b>15.000</b>

**Date, signature et qualité du signataire**

17/09/2018  
Robert KOHLER  
Directeur

