

Senevita Insights²⁰²²

À table chez Senevita

Nos restaurants Senevita
Clinica Holistica Engiadina
Journée «On change de côté»



Exercices de ballon et pliage du linge au lieu du travail de bureau: Lors de la journée «On change de côté», le personnel du siège a eu l'occasion de jeter un coup d'œil au-delà du propre domaine d'activité. Un reportage.



Sommaire

THÉRAPIE

4 Ancre de l'âme

SENEVITA

8 Sous un même toit

PERSONNEL

10 Journée «On change de côté»

CONSTRUCTION & DÉVELOPPEMENT

14 Lieu de rencontre

PARTENARIAT PUBLIC-PRIVÉ

16 Main dans la main

RÉTROSPECTIVE ANNUELLE

18 Retour sur 2021

FOCUS PLAISIR CULINAIRE

20 Ouvert à toutes et tous

Les restaurants publics ont un concept: la participation sociale est tout aussi indispensable à la qualité de vie que la nourriture en soi. C'est pourquoi Senevita encourage activement le mélange des clients internes et externes.



Éditeur: Groupe Senevita, Worbstrasse 46, case postale 345, CH-3074 Muri b. Bern
Rédaction, concept et organisation: Groupe Senevita, Viviane Santschi, Céline Stofer, KOMET Werbeagentur AG LSA, www.komet.ch
Texte: Karin Hänzi, www.karinundkarin.ch
Images: Micha Riechsteiner, www.michariechsteiner.ch

Chères lectrices, chers lecteurs,

Peu importe le sujet que vous lirez dans Insights cette année: rien de tout cela ne serait possible sans nos collaboratrices et collaborateurs. Ils sont quotidiennement au service de nos résidentes et résidents et de nos clientes et clients, préparent leurs appartements protégés et leurs chambres de soins ainsi que leurs menus et le programme de leur journée, organisent des partenariats pour des prestations supplémentaires utiles, font en sorte que les soins ambulatoires et stationnaires aillent de pair, collaborent entre les différents sites et voient toujours plus loin que le bout de leur nez.

Lors de la journée «On change de côté», par exemple, le personnel du siège a mis la main à la pâte sur différents sites. Dans la rubrique Personnel, cinq d'entre eux racontent leur expérience et quels enseignements précieux ils ont pu ramener au bureau. Les soins ambulatoires et les soins hospitaliers se rapprochent également: là où cela s'avère géographiquement judicieux, Senevita et Senevita Casa seront désormais réunies sous un même toit. Les échanges entre les 32 sites avec des restaurants publics sont tout aussi animés. Recettes, nouveaux modes de préparation, formations, tout est partagé. Une émulsion à laquelle vous pouvez également participer: désormais, douze de nos restaurants sont présents sur www.thefork.ch, une plateforme qui combine réservation de table et évaluation sur un seul et même site.

Je vous souhaite une lecture savoureuse et inspirante.

Daniel Braun

Daniel Braun
COO du groupe Senevita

ANCRE DE L'ÂME



Lorsque les choses se gâtent à un point tel que l'état d'épuisement ne permet plus rien, la Clinica Holistica Engiadina est la bonne adresse. Au cœur de l'imposant paysage montagneux de l'Engadine, le corps, l'âme et l'esprit retrouvent ici leur sérénité.

«Nous sommes la première et jusqu'à présent la seule clinique psychiatrique entièrement spécialisée dans les maladies liées au stress dans toute la Suisse. Notre concept de traitement suit une approche globale qui tient compte à la fois du corps, de l'âme et de l'esprit dans le processus psychothérapeutique. Mais aussi: nous considérons la souffrance psychique humaine comme l'expression d'un processus de maturation.» Tels sont les propos du directeur médical et médecin-chef, Dr Michael Pfaff, lorsqu'on lui demande de décrire la Clinica Holistica Engiadina en trois phrases. L'acceptation est le point de départ de tout traitement, car, selon Michael Pfaff, «on ne peut guérir d'une maladie que si

«Notre concept de traitement suit une approche globale qui tient compte à la fois du corps, de l'âme et de l'esprit dans le processus psychothérapeutique.»

Docteur Michael Pfaff, directeur médical et médecin-chef

l'on se tourne vers elle, l'accepte et lui laisse l'espace dont elle a besoin». Il compare ce moment crucial du processus de guérison à l'attitude à adopter face à un début de grippe: «Là aussi, j'ai le choix: soit je continue à foncer en prenant des médicaments et je dois m'attendre à peu près certainement à attraper une pneumonie. Soit je me mets au lit parce que je reconnais qu'il y a quelque chose qui cloche et que mon corps réclame du repos.»

La première chose que les patientes et patients de la Clinica Holistica entendent, c'est qu'ils n'ont plus à jouer la comédie et qu'ils peuvent se montrer aussi malades qu'ils le sont réellement. Pleurnichard, épuisé, compliqué, chaque sentiment et chaque état a sa place ici. Ils se trouvent ainsi déjà au cœur du traitement, qui repose sur cinq piliers: 1. Trouver et accepter la distance; 2. Régénérer et reconstituer la capacité de résistance; 3. Traiter de façon psychothérapeutique les facteurs de conflit et de stress; 4. Renforcer la recherche de sens et de valeurs/soins personnels et 5. Intégrer l'environnement. Dans ce contexte, l'emplacement de la clinique est un fil rouge tout au long des différentes étapes. En ce qui concerne le point 1, cela signifie: «Sortir de l'environnement professionnel et privé, entrer dans le monde éloigné et isolé de la montagne». Ce changement de décor est une étape très importante, constate Michael Pfaff. «Contrairement à ce que l'on pense encore trop souvent, le burnout n'est pas une maladie à la mode. Il s'agit plutôt d'une voie d'accès à des maladies secondaires telles que la dépression, l'anxiété et les troubles psychosomatiques. Si elles sont déjà manifestes, un traitement hospitalier, de préférence loin de l'environnement local habituel, est indispensable.»

Faire le vide

Dans un deuxième temps, nous nous attaquons à ce parcours et à l'épuisement qui en résulte. «Si nous accordons autant d'importance à la régénération à la Clinica Holistica, c'est aussi parce que le corps joue un rôle crucial dans l'épuisement et qu'il met parfois le plus de temps à récupérer.» Les patientes et les patients sont donc soutenus dans le rétablissement de leur capacité de récupération par différentes méthodes passives telles que le shiatsu aquatique, les massages ou l'acupuncture, ainsi que par des thérapies expérientielles et créatives, tout en étant invités à expérimenter de nouvelles choses par le jeu et le plaisir. «L'objectif est de créer de petites expériences de réussite et, si possible, de faire le vide dans notre tête avant d'y plonger réellement.» Quant au processus psychothérapeutique, 3^e pilier du traitement, il a souvent un caractère rétrospectif, selon Michael Pfaff: «Nous abordons les facteurs de stress internes et externes dans une alternance de thérapies individuelles et de groupe ainsi que sous forme verbale et non verbale, nous mettons en lumière les caractéristiques et les moteurs ainsi que ce stress qui est perçu de l'extérieur.» Le service social est toujours aux côtés des psychothérapeutes, «pour le soutien concret», par exemple pour les questions de travail ou de ressources financières.

Prendre soin de soi plutôt que de courir sans arrêt

Vient ensuite la réflexion sur ses propres valeurs et sur le thème de prendre soin de soi. «Une crise de burnout est presque toujours une crise de sens», explique

Élément du groupe Senevita

La Clinica Holistica Engiadina a ouvert ses portes en octobre 2010 et s'est rapidement établie dans le paysage de la santé suisse.

Depuis juillet 2018, le groupe Senevita détient 100% des actions de la clinique. Par cette décision, Mattias Bulfoni, fondateur et propriétaire de la Clinica Holistica à l'époque, a réglé sa succession et assuré en même temps la poursuite de l'œuvre de sa vie.

De son côté, Senevita a élargi son portefeuille en reprenant ce domaine d'activité adapté au groupe.

Michael Pfaff. Cette étape du traitement s'articule autour des faits suivants: l'être humain n'est pas fait pour la course d'endurance, l'amour propre passe avant l'amour du prochain, et l'attention portée aux autres présuppose toujours l'attention portée à soi-même. «Nous voulons faire comprendre à nos patientes et patients qu'il est important de bien connaître sa propre base et de savoir jusqu'où elle peut nous porter. Que tension et relâchement doivent s'équilibrer, que la vie doit se poursuivre différemment, plus sainement, après le séjour chez nous, et leur donner des instruments adaptés.» Ainsi, la boucle du traitement est bouclée, du moins en ce qui concerne la Clinica Holistica, et on passe à la prise en compte de l'environnement. «Si l'on veut que le traitement d'un burnout soit durable, il ne peut jamais être centré uniquement sur le



«La nature est une grande ressource, tout particulièrement lorsqu'elle se trouve, comme chez nous, aux portes de la clinique.»

Docteur Michael Pfaff, directeur médical et médecin-chef



patient», explique Michael Pfaff. «Le transfert du milieu hospitalier au milieu ambulatoire est donc l'un des points les plus importants et les plus difficiles du processus de guérison.» Afin de préparer au mieux la réintégration, la Clinica Holistica propose des entretiens en couple ou avec l'employeur. Le séjour se termine donc par un événement correspondant qui constitue un programme obligatoire pour toutes les personnes sortantes. Il est également possible de suivre une thérapie ambulatoire en petits groupes pendant six semaines afin d'approfondir ce qui a été vu à la clinique.

La nature bienfaisante

Comme trait d'union entre tous les piliers, Michael Pfaff revient à la fin de l'entretien sur la situation de la Clinica Holistica. «La nature est une grande ressource, tout particulièrement lorsqu'elle se trouve, comme chez nous, aux portes de la clinique. La faune et la flore peuvent produire un effet thérapeutique tout à fait particulier. Et, sans doute le point le plus important: entouré de hauts sommets, on relativise bien des choses, à commencer par l'insignifiance de l'existence humaine.»

Sous un même toit

Le groupe Senevita propose déjà depuis 2016 un service tout-en-un. Désormais, la transition sans rupture entre les soins ambulatoires et les soins stationnaires est également regroupée au niveau local: là où cela s'avère géographiquement judicieux, Senevita et Senevita Casa se retrouveront à la même adresse.

Selon la nouvelle présentation, la nouvelle adresse est précédée par: afin de mettre encore plus l'accent sur l'association des soins ambulatoires et stationnaires, Senevita et Senevita Casa collaborent désormais également au niveau local. Les Senevita Casa de Lucerne, Berne-ville, Muri-Gümligen, région de Soleure, Zurich Unterland et Argovie sont déjà intégrées dans un établissement existant ou nouvellement ouvert, d'autres devraient suivre dans le courant de l'année. Ainsi, «tout-en-un» est complété par «sous un même toit».

Un rapprochement local qui présente de nombreux avantages (voir également l'interview à la page suivante), tant pour les clientes et clients et les résidentes et résidents que pour les collaboratrices et collaborateurs. Les voies de communication sont raccourcies et simplifiées dans toutes les directions, les interlocuteurs importants se trouvent tous au même endroit, et lorsqu'une invitation est lancée à

l'occasion d'une journée portes ouvertes ou d'autres événements, l'enchaînement des soins ambulatoires et stationnaires est encore plus évident.

Thomas Zimmerli insiste sur ce point lorsqu'on lui pose la question. Il est responsable du site de Senevita Casa Argovie et a récemment déménagé avec son équipe dans le Senevita Güpf à Wohlen, «une bonne chose également car nous sommes ainsi accessibles en 30 à 35 minutes depuis presque partout en Argovie». Le fait que les soins ambulatoires et stationnaires soient littéralement réunis sous un même toit grâce à l'intégration locale est avant tout un grand avantage pour les clientes et clients ainsi que les résidentes et résidents. «Quel que soit le niveau d'assistance et de soins dont ils bénéficient actuellement, ils rencontrent partout des visages familiers. Cela facilite et fluidifie encore davantage le passage des soins ambulatoires aux soins stationnaires.»

«Le rapprochement favorise la compréhension du fait que nous sommes une entreprise unie avec des objectifs communs.»

Après la nouvelle présentation, Senevita Casa se réoriente sur le plan local. Quels sont les avantages de cette intégration? Felix Wintsch: Ils sont nombreux. Cela permet d'une part d'exploiter les synergies les plus diverses, par exemple dans le domaine des soins et de l'assistance, mais aussi dans la gestion des partenaires référents. La proximité géographique nous permet de pallier les pénuries de personnel de manière beaucoup plus simple et surtout au profit des équipes concernées. Au lieu de devoir faire appel à des personnes en congé en cas d'absence, les soins ambulatoires et stationnaires peuvent se prêter main forte mutuellement. D'autre part, les voies de communication dans toutes les directions sont nettement plus courtes et donc plus simples. Mais aussi: le rapprochement favorise la compréhension du fait que nous sommes une entreprise unie avec des objectifs communs.

Comment l'intégration se déroule-t-elle sur le plan organisationnel?

Désormais, les responsables de site de Senevita Casa sont rattachés aux directrices et directeurs des sites concernés. Ainsi, leur responsabilité s'étend aux soins ambulatoires, ce qui implique de nouvelles tâches passionnantes. De plus, ce regroupement organisationnel permet également de mieux cibler la communication en direction du siège: désormais, je n'aurai plus qu'un rapport avec une personne au lieu de deux, qui couvrira à la fois l'ambulatoire et le stationnaire.

L'intégration simplifie-t-elle d'autres situations?

Oui, en premier lieu dans la formation professionnelle: comme tout est réuni sous un même toit, les apprentis peuvent facilement se familiariser avec les différents domaines, par exemple sous la forme d'un stage, et découvrir ainsi la diversité de leur métier sur place. L'intégration est donc également très orientée vers l'avenir de ce point de vue.



LA PERSONNE

Felix Wintsch, originaire de Cologne, a commencé sa carrière par une formation d'infirmier en psychogériatrie. Il a ensuite suivi diverses formations continues, dont un master en management des institutions de soins de santé, avant de s'installer en Suisse en 2005 et de rejoindre Senevita en 2019. Felix Wintsch y a d'abord travaillé comme directeur de Senevita Obstgarten, puis comme directeur régional depuis décembre 2021.

JOURNÉE «ON CHANGE DE CÔTÉ»

Le siège en tournée: en avril 2022, des collaboratrices et collaborateurs du siège principal ont, le temps d'une journée, changé de camp et participé aux affaires courantes sur différents sites. Un retour en mots et en images.



Au siège, de nombreux liens se tissent, l'opérationnel s'oriente vers le stratégique et se projette dans l'avenir. Le fait d'être de temps à autre entièrement actif dans le présent et de vivre certains de ces liens avec ses propres mains et ses propres yeux favorise la compréhension mutuelle. C'est précisément pour cette raison que Senevita a organisé la journée «On change de côté» au printemps 2022: les collaboratrices et collaborateurs du siège principal ont quitté leur poste de travail habituel pour une journée afin de travailler sur les sites. L'objectif était de leur donner un aperçu complet des activités quotidiennes. Qu'il s'agisse de soins, d'activation, d'économie domestique ou de restauration: de précieux aperçus, des rencontres touchantes, des rires chaleureux et des discussions animées étaient partout au programme. Mais voyez et lisez par vous-même.

Michael Fleischhacker, directeur F&B

«À l'origine, je viens du secteur opérationnel, je connais donc en théorie son importance. Pouvoir le vivre dans la pratique pendant une journée, c'est quand même quelque chose de très différent. Rien que pour cela, la journée «On change de côté» et le changement de rôle associé valaient leur pesant d'or.

«À l'origine, je viens du secteur opérationnel, je connais donc en théorie son importance. Pouvoir le vivre dans la pratique pendant une journée, c'est quand même quelque chose de très différent.»

Michael Fleischhacker, directeur F&B

Il suffit de voir tout ce qu'il faut faire en amont pour transmettre aux résidents la joie de vivre avec et autour des animaux, comme le fait Stefan au Senevita Berthoud. C'est énorme. Le fait de pouvoir lui donner un coup de main a été un grand enrichissement. Il en va de même pour l'expérience au sein du département Démence: un lieu où la notion de pénurie de personnel soignant prend un tout autre sens. L'après-midi, un loto avec les résidents était au programme. Comme auparavant avec les membres du personnel, cet échange a été important et enrichissant. Conclusion: pour que nous atteignions les performances escomptées sur les sites, le siège doit opérer en tant que prestataire de services.»

Kathrin Liegl, conseillère RH

«J'ai commencé dans le service de soins de la Senevita Residenz Multengut, en réveillant, accueillant et habillant les résidents. Cette proximité avec des personnes que je ne connais pas du tout était inhabituelle. C'était d'autant plus agréable de retrouver certaines d'entre elles l'après-midi dans le cadre de l'activation et de les voir dans un tout autre contexte. Ce fut très touchant de constater que tous les résidents concernés sont impliqués et apprécient beaucoup ces activités. Entre-temps, j'ai travaillé dans le service de l'intendance et j'ai été étonnée de l'efficacité avec laquelle les appartements sont nettoyés. Chez moi, cela me prend plus de temps. Le service du dîner était lui aussi parfaitement préparé et organisé. Là, c'est plutôt moi qui me mettais dans les pattes par manque d'expérience. Et pour cause: même si les impressions étaient passionnantes et instructives, je me sens plus à l'aise derrière mon bureau.»





«J'ai trouvé très impressionnant qu'un documentaire a priori austère puisse produire un tel effet.»

Madlaina Campell, conseillère RH

Madlaina Campell, conseillère RH

«Ma journée au Senevita Bernerrose a commencé au room service, où j'ai servi le café, le thé et le lait aux résidents pour leur petit-déjeuner. Ensuite, l'activation avec le thème de l'agence de voyage s'est poursuivie à Turin, du moins à l'écran: un documentaire nous a fait visiter la ville, les marchés et les places, et souvent c'était comme si nous y étions nous-mêmes, tant les résidents se sont sentis immergés dans le film. J'ai trouvé très impressionnant qu'un documentaire a priori austère puisse produire un tel effet. Dans l'économie domestique, j'ai été surprise par l'énorme quantité de linge qui arrive ici et par la structure claire qui maintient tout ensemble. Mais mon temps fort a incontestablement été l'après-midi en soins: J'ai pu accompagner un résident qui avait passé les 14 premières années de sa vie à Davos. Il a été tellement séduit par mon dialecte grison qu'il a dit à l'infirmière que Mme Campell passerait désormais chez lui et qu'elle pourrait s'occuper d'autres.»

Pirmin Köhl, spécialiste Paie

«En 2019, j'ai déjà pu jeter un coup d'œil derrière les coulisses lors de la journée «On change de côté» au Senevita Wydenpark et j'étais donc très curieux de voir comment tout cela se déroulait dans un établissement plus grand comme le Senevita Bernerrose. Après avoir

commencé au room service, j'ai été affecté à l'activation, ce qui a presque suscité ma plus grande curiosité. Il y a tellement de notions et de possibilités dans ce mot. J'ai craint au début que devoir éplucher des pommes de terre allait m'ennuyer un peu. Mais c'est le contraire qui s'est passé: j'ai ainsi pu discuter avec les résidents et apprendre beaucoup de choses sur leur passé. En même temps, j'ai trouvé très enrichissant d'assister de près à une toute autre façon de travailler. Dans mon travail, les délais et le stress font partie du quotidien. En revanche, dans le cadre de l'activation, les collaboratrices et collaborateurs prennent leur temps. Un ralentissement qui m'a également fait du bien. Il en va de même pour les échanges avec les membres du personnel. Ce genre de discussions favorise la compréhension dans les deux sens.»

Diana Fuhrer, support d'application

«Je me suis beaucoup réjouie à l'idée de la journée «On change de côté», car j'ai commencé à travailler chez Senevita pendant le lockdown et je ne me suis pas beaucoup déplacée sur les sites jusqu'à présent. La matinée a tout de suite commencé e faisant remonter des souvenirs de famille à la surface, dans le département Démence de Senevita Berthoud. Une maladie qui a également touché mon grand-père. J'ai été très impressionnée par la manière dont les collaboratrices et collaborateurs gèrent ce quotidien qui est tout sauf planifiable. La grande patience et la cordialité avec lesquelles ils s'attellent à la tâche, même lorsqu'une question est posée pour la dixième fois. Le midi, le service du dîner m'a fait tomber à la renverse. Tant de détails et de petits plus auxquels il faut penser. C'est fascinant de voir tout ce que les collaboratrices et collaborateurs du restaurant accomplissent en si peu de temps et le lien personnel qu'ils ont avec les résidents. Savoir que nous travaillons au siège pour ces mêmes personnes est très agréable et motivant.»



Lieu de rencontre

En mai, le Senevita Dorfmatte a ouvert ses portes à Münsingen et a d'emblée attiré près de 3000 visiteurs. Un coup d'œil dans les coulisses du tout nouveau site Senevita.

C'était un prélude avec roulements de tambour: alors que les inaugurations de Senevita attirent habituellement entre 300 et 400 personnes, celle de Senevita Dorfmatte en a attiré 3000. Une quantité qui correspond merveilleusement à l'essence même du site Senevita de Münsingen: sur quatre et six étages, le bâtiment situé sur la Place de la gare réunit 80 appartements et 50 chambres avec soins, auxquels s'ajoutent un restaurant avec une terrasse dans la cour intérieure, un café avec une offre variée de plats à emporter ainsi que différents prestataires de services comme un coiffeur, un podologue, un praticien Feldenkrais, un peintre-thérapeute et une esthéticienne. Un lieu qui offre donc aux résidents tout ce dont ils ont besoin pour un quotidien autonome et socialement intégré, au cœur des activités de la commune de Münsingen.

«Les rencontres sont alors souhaitées et encouragées à tous points de vue», explique Michael Winkler, responsable du département Projets de construction chez Senevita. Le café est donc accessible depuis la Place de la gare, le restaurant dispose d'un accès direct via le parking public, les vélos électriques, la voiture Mobility et les stations de recharge sont également à la disposition de tout un chacun, et les prestataires de services sont des offres externes et publiques. Les locaux sont donc clairs et ouverts: «Cette fois-ci, le Bauhaus des années 1920 a servi de modèle», explique Michael Winkler, «en particulier les formes et les couleurs très avancées pour l'époque.» Dans le Senevita Dorfmatte, elles se manifestent aussi bien dans les papiers peints que dans les meubles et les tableaux. Les cartes postales de l'immense collection du natif de Münsingen Roland Kohler et de son frère jumeau assurent le lien local. «Münsingen y est représenté parfois il y a 120 ans. En version agrandie, les motifs sont visibles aussi bien dans le restaurant que dans les couloirs.»

Une installation solaire trône sur le toit «qui génère près de 95% de l'énergie dont nous avons besoin pendant la journée en été», explique Michael Winkler.



«Les rencontres sont souhaitées et encouragées à tous points de vue Senevita Dorfmatte.»

Michael Winkler,
responsable Projets immobiliers et immobilier



Sa présence est également liée au label «Site 2000 watts», qui est une exigence de la Cité de l'énergie de Münsingen dans et autour du Senevita Dorfmatte. En 1998, Münsingen avait été la première commune bernoise à être distinguée en tant que telle, suivie en 2009 par le «European Energy Award Gold». Un label qui est régulièrement confirmé, la dernière fois en 2018 avec un taux de conformité de 83,2%. Le «Site 2000 watts» doit permettre de poursuivre ces efforts. «Notre construction en a été le prélude.» Dans les années à venir, d'autres bâtiments viendront s'y ajouter et seront certifiés dans leur ensemble. Pendant ce temps, chez Senevita, on peut déjà s'exercer à la mobilité partagée.

De la théorie à la pratique

Autant Michael Winkler est tout feu tout flamme pour les thèmes de la construction et de l'aménagement, autant il est très clair sur ce point: «Tout le travail de conception ne sert à rien si l'idée de l'établissement n'est pas portée et vécue à l'extérieur une fois terminé.» La Senevita Dorfmatte est également une aubaine à cet égard: «Ce que l'équipe autour de la directrice Sarah Weishaupt, de la directrice des soins Sibylle Kathriner, du responsable de l'hôtellerie Roman Josi et de la cheffe-cuisinière Nathalie Hänni-Stupf accomplit depuis l'ouverture est tout simplement formidable.» En effet, «Quelle que soit la qualité de la préparation de la mise en service d'un tel nouveau bâtiment, il y a toujours quelque chose qui ne se passe pas comme prévu à la fin. Ils ont surmonté ces obstacles avec brio, dans l'intérêt de nos résidents et de notre clientèle.»

MAIN DANS LA MAIN

Afin de pouvoir offrir aux résidentes et résidents ainsi qu'aux clientes et clients le soutien le plus avancé à tous points de vue, Senevita entretient des partenariats sélectionnés.



«Zäme geits besser» (ensemble, c'est mieux) – une maxime vécue aussi bien en interne qu'en externe chez Senevita, notamment sous forme de partenariats avec l'extérieur. La Ligue suisse contre le rhumatisme fait partie de ces partenaires de longue date. Depuis dix ans déjà, les deux institutions collaborent, parfois de manière informelle, parfois de manière plus étroite, mais toujours dans le but de maintenir la qualité de vie des résidentes et résidents ainsi que des clientes et clients et d'encourager leur autonomie.

Une collaboration très précieuse pour Senevita, comme le souligne Urs Hirsig, directeur des affaires publiques. «D'une part, la reconnaissance et le soutien de la Ligue contre le rhumatisme nous renforcent dans notre position de prestataire de soins stationnaires et ambulatoires, et d'autre part, nous pouvons profiter de son savoir-faire spécifique en matière de formation,

«Nous proposons de nombreux services aux personnes âgées. Ce partenariat leur permettra d'accroître leur portée et leur visibilité.»

Valérie Krafft
Directrice de la Ligue suisse contre le rhumatisme

notamment dans le cadre de conférences lors de congrès.» Valérie Krafft, directrice de la Ligue suisse contre le rhumatisme, se joint à l'enthousiasme: «Nous proposons de nombreux services aux personnes âgées. Ce partenariat leur permettra d'accroître leur portée et leur visibilité.» La Ligue suisse contre le rhumatisme propose par exemple de nombreuses offres d'information et de formation et gère une boutique avec de nombreux moyens auxiliaires pour faciliter le quotidien. «Les projets sur mesure que nous développons ensemble pour les résidentes et résidents ainsi que les clientes et clients de Senevita sont en outre toujours un enrichissement. Mais aussi: en tant qu'association à but non lucratif, nous ne sommes financés qu'à hauteur de 18% par les pouvoirs publics. Les partenariats à long terme comme celui avec Senevita jouent également un rôle important à cet égard.»

Tout récemment, le spécialiste des appareils auditifs Amplifon compte également parmi les partenaires de Senevita. «Un rapprochement qui nous permet de

réaliser des tests auditifs sur l'ensemble de nos sites, tout en bénéficiant de conditions d'achat avantageuses que nous répercutons directement sur nos résidents», explique Daniel Braun, COO du groupe Senevita. «Le partenariat est donc en quelque sorte à la fois une aubaine pour eux et une réassurance pour nous d'avoir accès à l'expertise la plus récente.»

La proximité du savoir-faire est également soulignée par Désirée von Allmen, Marketing Manager d'Amplifon: «Les deux entreprises s'engagent en faveur d'une bonne qualité de vie et sont conscientes de la grande pertinence qu'elle revêt pour les personnes âgées et leurs proches. Par le biais d'un dialogue permanent et d'une collaboration active, ils veillent à ce que ces mêmes personnes bénéficient d'un accès optimal à une prise en charge de qualité, adaptée à leurs besoins et à leurs attentes, avec les moyens auxiliaires et les informations nécessaires, ainsi que de l'assistance et des conseils correspondants, qui tiennent compte des spécificités de l'âge.»



Retour sur 2021

Que ce soit en représentation, en formation, dans l'esprit d'équipe ou à table: en 2021 également, Senevita s'est résolument rapprochée de vous.



1.7.

«Spitex pour la Ville et la Campagne» devient «Senevita Casa»: dès à présent, l'offre ambulatoire se présente sous un nouveau nom et un nouveau logo et rassemble ainsi l'association de l'ambulatoire et du stationnaire sous un même toit, en mots et en images. Le même jour, le Senevita Ahornpark ouvre ses portes à Bätterkinden. Les résidents y mènent une vie indépendante dans 54 appartements et 40 chambres avec soins, tout en bénéficiant d'une intégration sociale variée.

17.9.

Pour la huitième fois déjà, la fondation Senevita et l'Institut Alter de la Haute école spécialisée bernoise (HESB) décernent le prix d'encouragement «Organisation de la vie durant la vieillesse». Ils souhaitent ainsi encourager la recherche et la discussion sur des thèmes liés à la vieillesse et éveiller l'intérêt des étudiants à ce sujet. En 2021, ils ont désigné deux lauréates principales: dans son travail, Karin Hardmeier examine comment les organisations d'aide et de soins à domicile peuvent mieux répondre aux besoins des personnes atteintes de démence grâce à des équipes spécialisées dans ce domaine. Agnes Leukens se consacre à la question de savoir comment la procédure d'avis de mise en danger chez les personnes atteintes de démence pourrait être conçue de manière plus adaptée aux besoins et en impliquant les personnes concernées plutôt qu'en les ignorant.



18./19.9.

Participation au salon avec distinction: au salon des métiers d'Ämtl, les apprentis du Senevita Obstgarten ont décroché la deuxième place. Pendant deux jours, ils étaient présents sur un stand commun avec l'hôpital d'Affoltern, Spitex Knaueramt, le centre de soins Sonnenberg et l'hôpital pédiatrique Reha.

22.9.

En plus de l'Académie Senevita, les membres du personnel ont désormais accès au Senevita Campus: une plateforme d'apprentissage en ligne qui propose une multitude de cours axés sur les besoins et qui peuvent être suivis n'importe où et n'importe quand. Après avoir réussi le contrôle des connaissances, les collaboratrices et collaborateurs reçoivent un certificat personnalisé. Une forme flexible et moderne de formation initiale et continue qui se fait en coopération avec l'Institut des sciences et de la pratique des soins de l'Université privée de médecine Paracelsus à Salzbourg (PMU).



25.10.

Parce que les performances inédites doivent être particulièrement récompensées, le Senevita Award est décerné pour la première fois. Pour ce prix, tous les membres du personnel pouvaient nommer un ou une collègue d'équipe qui avait accompli des choses extraordinaires, notamment au cours des deux années de pandémie. Le premier prix, un week-end à Prague, est remporté par Erika von Niederhäusern. En tant qu'assistante de soins CRS au Senevita Casa Muri-Gümligen, elle est un exemple éclatant de ce que signifie être «Plus proche des gens» dans la pratique. Le deuxième prix est attribué à Emanuela Beck, collaboratrice de l'administration au Senevita Erlenmatt, le troisième à Roman Bär, cuisinier au Senevita Mülbach.



4.10.

Et à la deuxième place: lors de la Swiss Culinary Cup de cette année, Nathalie Hänni-Stupf, cheffe cuisinière du Senevita Berthoud, est montée sur le podium et a remporté la médaille d'argent. Le concours est organisé par la Société suisse des cuisiniers.



30.11.

Le concept «smooth food» est déployé dans presque tous les sites et fait partie du plan de menus quotidiens. Grâce aux techniques de la cuisine moléculaire et aux moules en silicone les plus divers, même les personnes souffrant de troubles de la mastication et de la déglutition peuvent profiter de plats savoureux et joliment présentés et retrouver ainsi le plaisir et la joie de manger. Les recettes ont été développées par le pionnier de la «smooth food» Sandro Koch, qui travaille comme sous-chef au Senevita Pilatusblick.

OUVERT À TOUTES ET TOUS

La participation sociale favorise la qualité de vie, tout comme l'alimentation, le plaisir et l'autodétermination. Les restaurants des sites Senevita sont donc presque tous ouverts au public et accueillent aussi bien les clients internes qu'externes.



«Nous voulons mélanger les générations et apporter de la vie dans nos sites.»

Michael Fleischhacker,
directeur F&B

Jeunes et moins jeunes réunis, parfois à la même table, mais en tout cas dans le même restaurant, parfois en conversation animée, parfois en observant avec curiosité, toujours en saluant - c'est l'image qui frappe en entrant dans un restaurant de Senevita. Dans le but de garder les portes et les cœurs ouverts et de permettre aux résidents de participer à la vie sociale sans barrières et de manière simple, les restaurants sont, dans la plupart des cas, ouverts au public. «Nous voulons mélanger les générations et apporter de la vie dans nos sites», indique Michael Fleischhacker, directeur Food&Beverage, pour expliquer l'idée derrière l'accessibilité au public. L'objectif est que les résidents, les voisins, les commerciaux, les amis et les connaissances, les associations, les personnes qui passent par hasard et les habitués de longue date s'assoient à la même table et se

régalent de menus frais, régionaux et de saison. Car, le responsable de la restauration chez Senevita en est convaincu: «Les restaurants comme le nôtre sont peut-être poussiéreux dans l'esprit des gens, mais pas dans la vie réelle.»

Le Senevita Dorfmat à Münsingen, qui ouvrira ses portes en mai 2022, en est un parfait exemple. L'établissement est situé directement sur la place de la gare et dispose, en plus d'un restaurant, d'un café avec de nombreuses possibilités de plats à emporter. «Une offre qui, grâce à sa situation hypercentrale, est très utilisée», déclare Michael Fleischhacker. La cheffe cuisinière de Dorfmat, Nathalie Hänni-Stupf, ressent elle aussi la différence avec son ancien établissement. «Ici, nous sommes littéralement au cœur de l'action, ce qui a un impact notable sur le nombre de clients

externes.» Elle est très satisfaite que les restaurants Senevita soient ouverts au public. «D'une part, cela permet aux maisons de retraite et aux restaurants de se faire de la publicité mutuellement, et d'autre part, c'est un beau défi de pouvoir satisfaire les clients les plus divers par notre travail.» Comme tous les sites, le Senevita Dorfmat suit le concept gastronomique général, «un fil conducteur qui peut être adapté individuellement à chaque restaurant», comme nous confie Michael Fleischhacker. Ainsi, les particularités et spécialités locales trouvent toujours leur place, tout comme les éventuels souhaits de menus des résidents. «Tant que les compositions sont variées, équilibrées et plaisantes, presque tout est possible.»

Apprécié et utilisé

La demande sur différents sites montre que le concept fonctionne et qu'il est également apprécié par des personnes extérieures. Dans la Senevita Residenz Nordlicht à Zurich, par exemple, «des hommes d'affaires des environs s'arrêtent régulièrement à midi»,

raconte Andrea Meyer, responsable de la restauration. «Par ailleurs, un café est toujours organisé le samedi.» C'est la Zurichoise Regula Rau qui l'a mis en place. «Au début, nous nous rencontrions au restaurant Coop, mais cela ne nous convenait que modérément.» Elle s'est donc mise à la recherche d'alternatives et a découvert la Senevita Residenz Nordlicht en se promenant sur la place Max Bill. «Lorsque j'ai demandé si le restaurant était ouvert au public et s'il y avait de la place pour un café hebdomadaire, on m'a répondu par l'affirmative de manière très cordiale et bienveillante. Et c'est ainsi que nous nous retrouvons ici tous les samedis depuis de nombreuses années et avons désormais le plaisir de voir plusieurs résidents se joindre à nous.» Le Senevita Wangenmatt à Berne est également très bien connecté au quartier. «Le personnel le mieux représenté au restaurant Rosso est celui de l'entreprise Graeb, dont les bureaux se trouvent au coin de la rue», explique Monika Gerber, responsable du service. «Je leur envoie chaque vendredi le menu de la semaine suivante.» Un service très apprécié, selon





Sabrina Riedo, qui travaille au service clients de Graeb. «Outre la courte distance, le service et la cuisine m'ont également convaincue. Toujours aimable, toujours varié, et puis il y a les résidents qui sont toujours très contents de nous voir. C'est un atout supplémentaire.»

Le même enthousiasme se fait entendre au Senevita Giesserei d'Arbon. «J'aime venir à la Giesserei parce que je me déplace avec un déambulateur et que tout est si agréablement accessible et sans barrières. Je suis toujours satisfaite de la qualité, et c'est agréable de voir que l'on est toujours très bien accueilli ici», déclare Anna Lechleitner, 97 ans, qui habite dans le quartier. La famille Hartmann et son fils d'un an et demi ajoutent: «Nous aimons la Giesserei surtout parce que notre fils Johannes se sent bien avec les pensionnaires sympathiques, le personnel de service affectueux et attentif et les super locaux. Ainsi, nous pouvons régulièrement savourer l'excellent repas de midi ensemble en famille et, grâce aux prix raisonnables, nous pouvons même parfois inviter la grand-mère.» Le négociant en vin Guido Walliser souligne quant à lui la cuisine de saison et fraîche ainsi que le bon rapport

qualité-prix et se réjouit du fait que «le chef de service s'y connaisse en vin.»

Une affluence qui devrait encore s'accroître à l'avenir. Dans le cadre d'un projet pilote, 12 des restaurants Senevita sont désormais enregistrés sur www.thefork.ch, le système de réservation en ligne de Tripadvisor. «Cela nous permet d'être encore plus présents sur le marché, tant au niveau des réservations que des évaluations, et de comparer automatiquement les réservations internes et externes», explique Michael Fleischhacker. Un site web est également en préparation, sur lequel les restaurants seront listés indépendamment de leur emplacement et pourront ainsi être consultés en un coup d'œil, «ce qui devrait nous permettre de gagner encore en visibilité.» Les banquets, qui sont proposés sur tous les sites et font depuis peu l'objet d'une brochure spécifique, ont un effet similaire. «Si les clients viennent une fois, nous avons presque toujours gagné. Les banquets sont donc comme un six sur six au loto.»

À bientôt et bon appétit!



«Si les clients viennent une fois, nous avons presque toujours gagné. Les banquets sont donc comme un six sur six au loto.»

Michael Fleischhacker, directeur F&B



Une poubelle intelligente pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Installer, mesurer, analyser, éviter le gaspillage alimentaire: la start-up suisse Kitro prouve qu'il est bel et bien possible de lutter contre le gaspillage alimentaire de manière aussi simple. Le produit du même nom est installé au-dessus de la poubelle et enregistre tous les déchets alimentaires, y compris leur poids. Une collecte de données générée par l'intelligence artificielle qui indique en temps réel les possibilités d'économie et lutte ainsi contre le gaspillage alimentaire à la racine. Actuellement, Kitro fonctionne comme pilote au Senevita Bernerrose et sera déployé sur d'autres sites si le succès est au rendez-vous. En attendant, ces derniers mesurent leurs déchets alimentaires avec l'application Waste Tracker de Foodways.

Un emploi chez Senevita vaut la peine

Plus proche de vous - une promesse qui ne peut être tenue que si nous vivons notre credo également vis-à-vis de nos collaboratrices et collaborateurs. Ils peuvent donc compter sur de nombreux avantages et réductions: qu'il s'agisse de la prise en charge de l'abonnement demi-tarif, de la gratuité des collations, de la formation continue gratuite grâce à l'Académie Senevita, d'un horaire de travail annuel flexible, de rabais auprès des partenaires les plus divers ou d'une participation active au sein de la commission du personnel, nous les écoutons et veillons à ce qu'ils se sentent bien. Parce que nous ne pouvons répondre à notre exigence de qualité que si nous sommes partout à l'écoute des besoins.



senevita
Groupe

Groupe Senevita, Worbstrasse 46, case postale 345, CH-3074 Muri b. Bern
Téléphone +41 31 960 99 99, Fax +41 31 960 99 90, info@senevita.ch, www.senevita.ch

ORPEA
GROUP