



# EMS LA CHÂTELAINE

## ESPACE DE VIE



Dans le cadre de son programme EMS 2010, le Conseil d'Etat genevois a lancé, en 2001, un vaste projet visant à mettre à disposition de la collectivité 1130 nouveaux lits d'ici à 2010. Pour atteindre cet objectif, 20 nouveaux EMS vont être construits, alors que les 50 autres déjà existants vont faire l'objet d'une rénovation totale ou partielle.

2007 a vu la naissance de trois nouvelles résidences dans le canton qui s'inscrivent dans la première étape de ce programme. Ainsi, en mai, l'EMS les Pins a ouvert ses portes à 60 résidents. Puis, ce fut au tour de l'EMS de la Rive d'accueillir 46 nouveaux pensionnaires en juin. Finalement l'EMS La Châtelaine, qui compte 87 résidents, a été inauguré en septembre.

DSR a eu le privilège d'être étroitement associé à la création de ces trois nouveaux établissements. Non seulement, notre entreprise a été reconnue pour ses compétences dans la gestion du service de restauration pour personnes âgées, mais elle a également été largement sollicitée pour fournir des conseils avisés quant à la planification des cuisines des 3 EMS et assurer le suivi de leur construction.

Pour faire davantage connaissance avec ces 3 nouveaux établissements, nous vous présentons, dans ce premier volet d'articles consacrés aux résidences récemment inaugurées, l'EMS La Châtelaine – espace de vie dirigé par Madame Véronique Schmied.

***Madame Schmied, vous êtes directrice de l'EMS La Châtelaine – espace de vie, pouvez-vous nous présenter votre établissement ?***

**Véronique Schmied :** « Notre résidence compte 87 résidents qui sont tous logés dans une chambre individuelle équipée d'un cabinet de douche, d'un lavabo et de toilette. La répartition des chambres est faite sur 5 étages qui possèdent tous un espace d'animation, une salle à manger et un salon. Chaque étage a été décoré à l'image de l'un des 5 continents du globe. Par ailleurs, nous proposons aux résidents toute une palette de services : salon de coiffure et d'esthétique, bibliothèque et cabinet médical où il est possible de consulter son médecin traitant. Notre EMS comprend aussi une unité pour les personnes souffrant de la maladie d'Alzheimer. »

## PRÉSENTATION EMS

**Pouvez-vous nous faire partager la philosophie et les valeurs que vous souhaitez instaurer au sein de votre établissement ?**

**Véronique Schmied :** « Notre projet institutionnel est orienté autour de 2 axes principaux. Tout d'abord, nous dédions toute notre organisation au service des résidents. La personne âgée est au centre de nos activités et nous souhaitons lui offrir un cadre non contraignant qui lui permette de se sentir chez elle. Ainsi, nous n'avons pas instauré d'heures fixes pour le petit déjeuner. Chaque résident possède sa boîte aux lettres individuelle et y reçoit son courrier.

« Une vie de quartier au cœur de la résidence. »

Nous avons également installé un cabinet médical pour permettre au patient de venir consulter son médecin de famille sur place. »

Le second volet de notre projet institutionnel est consacré à l'ouverture de l'EMS vers l'extérieur et à la participation des résidents à la vie quotidienne de la commune. L'idée centrale est de recréer une ambiance de quartier avec notre résidence faisant office de point de rencontre. Nous avons donc ouvert l'accès du restaurant, du salon de coiffure et d'esthétique au voisinage, un service de soins ambulatoires est mis à la disposition de personnes âgées vivant à domicile. Nous organisons également des animations pour faire participer nos résidents à l'actualité de la vie quotidienne. Ainsi, des petits déjeuners « cafés-croissants » ont été instaurés avec la présence des politiques engagés dans la dernière course aux élections. Toutes ces mesures qui nécessitent une remise en question permanente ont pour but unique de favoriser les échanges inter-générationnels.

**Quel rôle joue le service de restauration dans votre établissement ?**

**Véronique Schmied :** « L'heure du repas est un moment capital dans la journée du résident. La diffusion du plan de menus est toujours attendue impatiemment. A ce titre, notre équipe de cuisine doit être à l'écoute des personnes âgées et leur servir des repas savoureux, dans le respect des régimes éventuels auxquels certains d'entre eux sont astreints. Déguster un bon plat est l'un de leurs derniers plaisirs. Nous devons lui accorder toute notre attention.

Par ailleurs, nous attendons de nos cuisiniers qu'ils fassent preuve de créativité et surprennent leurs convives. Nous apprécions particulièrement les animations culinaires qui sont déployées et toute innovation allant dans le sens d'améliorer l'appétence des repas de nos résidents.

Véronique Schmied



