

Nouvelles du THINIHEID

Le numéro : 0.50 € - gratuit sur www.thiniheid.be

août 2008, numéro 4

Au Service d'accueil de jour

Les travaux continuent !

Les murs extérieurs et la toiture sont maintenant terminés. L'électricien peut commencer son travail. On devrait pouvoir déménager les ateliers fin novembre.



Le CA a décidé l'attribution des marchés pour les techniques spéciales. L'entreprise LEROY fera l'électricité du nouveau bâtiment et des transformations, l'entreprise DELBRASSINE fera le chauffage (remplacement de la chaudière et installation d'une chaudière pour l'eau chaude du grand bâtiment, installation de la nouvelle chaudière au service d'accueil de jour, remplacement de la chaudière du service d'accompagnement) et l'entreprise ABOUT DE BOIS fera la ventilation au service d'accueil de jour.

Le contrat pour l'aménagement de la cuisine a été signé avec la firme RUBBENS de Stavelot

Qu'en est-il exactement de ce projet d'aménagement de la cuisine?

Depuis longtemps nous constatons que les personnes que nous accompagnons ont de réelles difficultés à s'alimenter de manière saine et équilibrée. Chez beaucoup d'entre elles, on constate une prise de poids plus ou moins importante.

Au service d'accueil de jour, nous

demandons dès le mois d'août l'aide d'un service nutritionniste pour établir des menus équilibrés, cuisinés avec des aliments frais et de saison afin de pouvoir remédier aux mauvaises habitudes alimentaires. L'éducation au goût est aussi un élément important. Aider les personnes à découvrir de nouvelles saveurs et leur donner l'envie de diversifier leur alimentation chez eux est aussi une priorité.

Quels moyens ?

Nous proposons d'installer un four polycuiseur. Il s'agit d'un

appareil qui permet une cuisson à la vapeur, une cuisson traditionnelle ou une cuisson mixte.

Cet appareil permet tout d'abord une qualité de cuisson irréprochable, de garder la saveur et les qualités nutritives des aliments. Il permet un gain de temps considérable ainsi qu'une économie d'énergie.

Les légumes goûteux, aux couleurs vives, des viandes qui restent tendres et juteuses, des poissons dont la chair est ferme et savoureuse sont autant de possibilités avec un seul appareil.

Quelles finalités ?

Dans notre travail d'accompagnement, nous devons sans cesse être vigilants au « prêt à porter ».

Aujourd'hui, il y a la même prise de conscience par rapport à la nourriture.

Gardons-nous du « prêt à manger ». Nous préserverons la santé et la vitalité des personnes que nous accompagnons par une alimentation plus saine.

Il nous semble donc important de veiller à la qualité et à l'équilibre des mets. Nous portons également une attention particulière à la convivialité des repas.

Comme l'économie d'énergie est aussi à la base du projet d'agrandissement du Service d'accueil de jour, il est nécessaire de veiller à réduire les coûts d'utilisation de certains appareils électriques. Enfin, la facilité d'utilisation et d'entretien pour la personne qui cuisine est un aspect dont il faut tenir compte.

L'activité vannerie a de nouveaux projets. Les vanniers avaient déjà travaillé l'osier avec Madame KALBUCH, vannière rencontrée lors de la participation des artisans à la Foire aux Potirons de PRIMONT.

A la demande des artisans, cette personne est revenue passer 3 journées complètes à expliquer les différentes techniques du travail de l'osier. Ce travail est plus difficile qu'avec du rotin bien que la technique reste la même. Les vanniers apprécient de plus en plus travailler ce matériel et sont fiers du résultat obtenu. Ils peuvent l'être car leurs réalisations sont très réussies ! Madame KALBUCH reviendra trois jours tous les trimestres.



Au mois de mai, les personnes sont parties en randonnée du côté de SART.

Elles ont également passé une journée de détente active au lac de WARFAAZ.



Beaucoup d'amusement, de souvenirs et de belles photos !

A propos de photos, Emmanuel BASTIN a repris en main la réalisation de l'album photo et du livre d'or du Saja. Bonne idée !

En ce qui concerne l'agenda des artisans, noter qu'ils seront le samedi 20 septembre à ENSIVAL pour participer à « Ensival en Fête » et le dimanche 28 septembre à PRIMONT pour participer à la « Fête au Potiron »

Depuis la reprise des activités ce 28 juillet 2008, Frédéric REMACLE travaille de manière définitive au Service d'accueil de jour. Comme il l'a fait alors qu'il remplaçait Valérie NEURAY, il accompagnera principalement les personnes dans l'activité K-LUMET, dans l'activité élevage et dans l'activité parc. Valérie NEURAY est également de retour. Elle reprend ses activités de fabrication de savons et de bougies, de céramique et de fabrication de décorations en bois.

L'équipe du Service d'accueil de jour se compose désormais de :

- André LEVEAUX, directeur
- Annick LECLERC, sous-directrice et assistante sociale
- Pascale BAIJOT, psychologue)
- Christine BECKER, éducatrice/accompagnatrice)
- Valérie NEURAY, éducatrice/accompagnatrice)

- Frédéric REMACLE, éducateur/accompagnateur)
- Jacques GASPARD, kinésithérapeute
- Joëlle POLYS, technicienne de surface/cuisinière)

Philippe BEAUVE, pour des raisons d'aménagement de son temps de travail, travaille au service résidentiel à mi-temps, selon la formule du plan tandem qui permet de compléter un mi-temps pour une personne de plus de 50 ans par un mi-temps d'un jeune sans ancienneté. L'autre mi-temps est dès lors assuré par Laetitia GREGOIRE, qui avait déjà fait un remplacement antérieurement.

L'équipe du Service résidentiel se compose désormais de :

- André LEVEAUX, directeur
- Annick LECLERC, sous-directrice et assistante sociale
- Mireille SCHARRES, psychologue, coordinatrice des activités
- Josiane ORBAN, éducatrice/accompagnatrice
- Anne-Marie JAMINET, éducatrice/accompagnatrice
- Christel LEONARD, éducatrice/accompagnatrice
- Georges LEVAUX, éducateur/accompagnateur
- Philippe BEAUVE, éducateur/accompagnateur
- Laëtitia GREGOIRE, éducatrice/accompagnatrice
- Joëlle POLYS, technicienne de surface
- Emmanuel HENDRICH, technicienne de surface



Au service résidentiel...



En Draisine

Le dimanche 1^{er} juin, Josiane ORBAN, éducatrice s'est rendue avec Luc, Denis et Florent à LEYKAUL. Ils y ont fait du Rail Bike (Draisine).



Il s'agit de wagonnets sur rail munis de sièges et de deux pédales. Ils permettent de parcourir une partie de la Veenbaan de LEYKAUL à SOURBRODT. Cette activité se pratique à 4 personnes maximum et demande la collaboration entre les participants. En effet, il est nécessaire de se relayer pour pédaler. Elle permet également de prendre un bon bol d'air et d'admirer les paysages magnifiques de notre région. Après avoir pris un pique nique sur place, les coéquipiers ont entrepris la première partie de la promenade. Celle-ci est ascendante et les encouragements étaient appréciés. Arrivés à SOURBRODT quelques rafraîchissements étaient bienvenus. Le retour mais cette fois en descente s'est fait dans la joie et la bonne humeur. Les participants étaient unanimes, l'activité est à refaire.

à BOKRIJK

Le samedi 7 juin, Christel LEONARD, éducatrice s'est rendue en train à BOKRIJK avec Claire, Christian, Denis, Michaël, Philippe et Stéphane.



Les participants se sont consacrés exclusivement à la visite du musée en plein air.

Dès leur arrivée, ils ont visionné le montage vidéo expliquant comment Bokrijk avait été créé il y a 50 ans. Ils ont assisté à la messe ainsi qu'à une leçon d'école et on eu l'occasion de rencontrer différents acteurs : le curé, le professeur, l'agriculteur, un chapelier, un boulanger.

A midi, ils ont pris leur repas dans une grange réservée aux pique-niques.



Tous les participants se sont montrés très intéressés par la visite. La journée était pour certains un peu fatigante mais tous s'accordent à dire qu'ils ont passé un agréable moment et que l'excursion en valait vraiment la peine.



Le THINIHEID ASBL

Rue Thiniheid, 56 à 4801 STEMBERT

Tél. : 087 27.91.40

Fax : 087 27.91.49

info@thiniheid.be

www.thiniheid.be et ... www.k-lumet.be

éditeur responsable : André LEVEAUX