

EDITO

Chères salariées, chers salariés,

Vous étiez une quinzaine d'employé(e)s à participer à l'Assemblée Générale annuelle et aux 25 ans de GARDE le 30 mai dernier. Vous avez pu y découvrir le bilan global de l'année 2010. Comme beaucoup d'autres structures du département, GARDE fait apparaître un résultat à nouveau déficitaire. De nombreuses concertations avec les acteurs associatifs ont actuellement lieu pour constituer des collectifs et tenter de faire changer la situation auprès des politiques...

En attendant, toute l'équipe reste déterminée à maintenir et développer les activités sur des principes de qualité d'emploi, de qualité de vie et de solidarité. Vous trouverez les chiffres détaillés et de nombreuses informations pratiques dans ce nouveau numéro de GARDE Actus.

Tout ce qui vous concerne en quelques lignes !



Bon été à tous !

Assemblée Générale

Les chiffres

Bilan de l'année	2009	2010
Nombre de salarié(e)s	590	560
	130	142
Nombre d'employeurs ou clients	750	665
	270	350
Nombres d'heures effectuées	457 000	383 000
	50 000	60 000
Nombre d'heures effectuées pour les Emplois Familiaux	73 000	71 000
	15 000	19 940
Interventions pour la GIN	9 580	11 465
Heures effectuées pour le SSIAD	-	9 640
Nombre de patients	-	31
Nombre de salarié(e)s	-	7

- MANDATAIRE
- PRESTATAIRE
- SSIAD



Une centaine d'invités était présente aux 25 ans de GARDE

Le SMIC revalorisé

En raison d'une inflation importante depuis le début de l'année, le SMIC sera très probablement revalorisé durant cet été.

Il devrait ainsi augmenter de 2% et donc passer à 9,18€ brut de l'heure contre 9€ aujourd'hui.

La date exacte d'application de cette mesure n'est pas encore connue.

Informations pratiques

Parrainez un nouvel embauché !

Parce que débiter dans l'aide à domicile et découvrir une nouvelle structure n'est pas toujours évident, GARDE souhaite mettre en place un système de parrainage pour les nouveaux arrivés.

Qu'est-ce qu'être parrain chez GARDE ?

Vous acceptez d'être contacté(e) sur votre téléphone par le nouvel embauché durant ses deux premiers mois de travail en cas de questions, conseils pratiques qui pourraient l'aider à mieux s'intégrer et comprendre le fonctionnement de l'association.

Ce système repose sur la base du volontariat, aucune obligation ne vous est imposée.

Si vous êtes tenté(e) par cette expérience, contactez Mlle Julie LAURENT, assistante communication au 03.83.35.68.02 ou par mail à jlarent@garde.asso.fr



Jeunes artistes, fous à vos crayons !

Tout comme l'année dernière, GARDE organise un grand concours de dessins pour vos enfants mais aussi pour les enfants pris en charge par le service Emplois Familiaux et le service Autisme (de 2 à 12 ans).

Le thème de cette année est :

« **Dessine ton super-héros/héroïne préféré(e) !** ».

Les chefs d'oeuvre doivent être annotés des coordonnées et de l'âge de l'enfant puis, déposés ou envoyés à GARDE **avant le 16 septembre 2011**.

De nombreux cadeaux sont à gagner selon les différentes catégories d'âge (2-4 ans, 4-6 ans...).

Bonne chance à tous !



Zoom SuR

Hommage à Mme Marie-Noëlle COLLINET

Nous avons appris le décès de Mme Marie-Noëlle COLLINET survenu le 16 juin 2011 dans sa 55^{ème} année.

Toute l'équipe de GARDE souhaite lui rendre hommage. Originaire de Custines, Mme COLLINET travaillait à l'association en tant qu'employée à domicile depuis 2006. Sa conscience professionnelle et sa rigueur étaient appréciées de tous. Nous adressons toutes nos condoléances à sa famille, ses proches et à toutes celles et ceux qui l'ont connue.



Dernières Actus

Une bactérie nommée Escherichia coli...

Ces derniers temps, vous avez certainement entendu parler de la bactérie E.coli qui a déjà contaminé plusieurs personnes et entraîné des décès.

Par mesure de prévention, voici quelques conseils pour se prémunir de cette bactérie qui peut être responsable de diarrhées, gastro-entérites et diverses infections... surtout auprès de personnes fragiles (personnes âgées, enfants en bas âge).

1. Pour les légumes crus, il est conseillé d'effectuer un lavage particulièrement minutieux et, si possible, de les éplucher.
2. Le lait cru destiné à la consommation de jeunes enfants (moins de 5 ans) ou des personnes fragiles doit être porté à ébullition.
3. La bactérie est également sensible à la température; la cuisson est donc susceptible de la détruire partiellement voire totalement. Il est vivement conseillé de maintenir une température à coeur de 70° pendant 2 minutes pour la cuisson des viandes (steaks et steaks hachés en particulier).
4. Il est recommandé de bien nettoyer les surfaces ayant été en contact avec des aliments crus (exemple, ne pas remettre de la viande cuite dans un plat ayant contenu de la viande crue sans l'avoir lavé entre temps, cas fréquent lors de barbecues..).

Enfin, un bon lavage des mains pour toute la famille avant de manger et après avoir été aux toilettes, reste un geste indispensable pour limiter tout contact avec les bactéries !

RAPPEL

Envoyer ou déposer à GARDE une photo d'identité pour obtenir ma carte professionnelle*

* Permet de justifier son identité professionnelle auprès des usagers