

#Edito

Pour développer les bonnes pratiques

Le Lean management, ou gestion «au plus juste», a fait son apparition dans le monde hospitalier après avoir conquis le monde industriel. La question se pose de savoir si c'est une vraie nouveauté ou un gadget de management de plus. En clair, est-ce que cela crée de la valeur ajoutée pour les patients en améliorant la qualité et la sécurité? Est-ce que cela peut affecter positivement la manière de travailler de chacun? En résumé, devons-nous introduire ce concept à l'HNE, une question encore ouverte.

Le Lean management est un ensemble de concepts proposant une logique d'organisation et de gestion dont l'objectif est de créer de la valeur ajoutée pour les clients. Les trois termes clés à la base de cette philosophie sont Muda (prévenir le gaspillage des ressources), Muri (prévenir les excès de tout genre) et Mura (la variabilité des processus).

Le développement d'un processus Lean demande la même rigueur qu'un diagnostic médical ou infirmier. En formalisant par une cartographie l'activité de chacun et les processus, il favorise la compréhension du travail de l'autre, favoriser le travail en équipe et l'inter-professionnalité et par voie de conséquence améliorer la prise en charge des patients. Selon la littérature internationale, l'expérience du Lean permet d'innover par des pratiques meilleures qui deviennent de nouveaux standards; de dupliquer les innovations dans l'ensemble de l'hôpital en dépassant le seul pilote; d'organiser la pérennisation des nouvelles pratiques pour garantir l'application durable systématique et optimale des standards.

Pour réussir une démarche Lean à l'hôpital il faut installer une volonté de «gagnant-gagnant» aux trois niveaux que sont le patient, ceux qui soignent et ceux qui financent. Il faut se focaliser sur les processus qui apportent immédiatement un gain de qualité pour le patient. Enfin il faut organiser dès le démarrage du concept un processus d'évaluation des bonnes pratiques sous la responsabilité de la gouvernance qui est elle accompagnée d'une cellule gestion des risques. Améliorer la qualité des processus médicaux améliore l'attractivité d'un hôpital face à la concurrence.

Professeur Bernard Vermeulen
directeur médical



L'obésité, défi majeur de santé publique

Inauguration officielle du Centre de l'obésité et des maladies métaboliques

C'est une épidémie en plein essor dans les pays occidentaux. Depuis une vingtaine d'années, l'obésité est un enjeu majeur de santé publique – elle a été reconnue comme une maladie par l'OMS en 1997. En Suisse, la prévalence de cette maladie métabolique chronique et complexe atteint 11% de la population dans ses formes les plus marquées. Ce pourcentage augmente progressivement et concerne de plus en plus les adolescents et les adultes jeunes accompagné d'une augmentation significative du pourcentage des cas d'obésité grave.

Cette situation a conduit à un accroissement important de l'utilisation de la chirurgie pour le traitement de l'obésité sévère (indication chirurgicale pour 4% des patients en surcharge pondérale). Au regard de l'épidémiologie et du nombre de cas concernés par la partie chirurgicale de la filière obésité, il est nécessaire d'allouer les ressources pour garantir le respect des directives de la Swiss Society for the Study of Morbid Obesity and Metabolic Disorders (SMOB). Dans ce cadre, la prise en charge pluridisciplinaire est une condition sine qua non. La phase préparatoire à la chirurgie bariatrique est en effet particulièrement importante. Elle permet d'informer et de préparer le patient, qui doit s'engager à un suivi médical à vie.

Fin 2014, l'HNE et le CNP ont mis en place un centre de compétence pluridisciplinaire pour traiter l'obésité sévère. Il réunit tous les métiers qui s'occupent de la prise en charge conventionnelle et chirurgicale de l'obésité et des troubles du comportement alimentaire associés, soit des médecins, psychiatres, psychologues, diététiciens et chirurgiens.

Désormais bien intégrée dans le réseau santé neuchâtelois, la filière neuchâteloise a été inaugurée officiellement le 22 mars dernier à l'occasion d'une conférence publique organisée à l'auditorium de Pourtalès. Pour faire face à l'augmentation de

la demande, le centre dispose désormais d'une centrale d'appels dédiée. «Cela permet d'assurer un accueil de qualité et la bonne orientation des patients», souligne le Dr Marc Worreth, médecin-chef du département de chirurgie.

Le centre s'inscrit dans un projet romand qui vise à unifier les procédures et garantir les standards de qualité de prise en charge des patients. L'objectif, à terme, est qu'il obtienne l'accréditation pour être un centre bariatrique de référence selon les critères de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

Les hommes sont les plus touchés

En vingt ans, la proportion de personnes obèses a quasiment doublé en Suisse, passant de 6% à 11% chez les hommes et de 5% à 9% chez les femmes. Au total aujourd'hui, 41% de la population suisse est en surpoids ou obèse (51% des hommes et 32% des femmes).

Parmi les facteurs de risque, la situation socio-économique joue un rôle important. La qualité du régime alimentaire est en effet influencée par les moyens financiers du consommateur. Selon une étude réalisée par une équipe du CHUV sur 4000 Lausannois, les personnes qui jouissent d'un niveau d'éducation élevé ont les habitudes les plus proches du régime méditerranéen, considéré comme ayant une action préventive contre les maladies cardio-vasculaire, le diabète et l'obésité.



L'homme du dernier repas

Laurent Gaillot est le chef de la Chrysalide depuis 18 ans. Rencontre

Laurent Gaillot a un vrai physique de cuisinier, tout en rondeur, avec l'humour et la bonne humeur qui caractérisent les amoureux du goût. Le chef de cuisine de la Chrysalide devient grave quand il évoque ses clients en fin de vie, pour qui les plaisirs de la table ont une importance toute particulière: «Quand ils arrivent aux soins palliatifs, ils ne veulent rien louper. Je vais les voir dans leur chambre pour savoir ce qu'ils souhaitent, ainsi que leurs familles. La taille de la structure me permet de faire du sur-mesure. Tous les patients ont un nom. Ce ne sont pas des numéros.»

Les participants du dernier apéro de Noël de la Chrysalide ont eu un aperçu du talent de Laurent Gaillot. Entre autres merveilles, il proposait sa grande spécialité, le cake à la pistache, et une surprenante pâte de fruit à l'huile d'olive qui a pris un malin plaisir à égarer les papilles des convives. Une créativité que le chef a su imposer comme sa marque de fabrique. «Je propose mes menus à l'envi. J'essaie d'apporter deux nouveautés par semaine.»

En dix-huit ans de travail à la Chrysalide, le «cuisinier-soignant», comme il se définit lui-même, a emmagasiné beaucoup de souvenirs marquants. «J'essaie de ne pas ramener trop de choses à la maison, mais ce n'est pas toujours facile. Parfois, il y a des émotions qu'on n'attend pas. Je me souviens d'un patient qui avait passé plusieurs semaines dans l'institution. Je l'avais même accompagné à la pêche en me disant que son départ allait être difficile à gérer. Curieusement, j'ai été beaucoup plus touché par le décès d'un patient qui était resté trois jours. La tristesse de ses fils, qui avaient mon âge, m'a profondément marqué.»

Quand il prépare des mets mixés pour les patients qui ne peuvent plus déglutir, Laurent Gaillot apporte une attention toute particulière à la présentation. Un sens du détail qu'il souhaite transmettre dans un livre à paraître ce printemps. Son titre: «L'alimentation mixée, entre tradition et gastronomie.» Destiné aux cuisiniers qui s'occupent de l'alimentation des personnes âgées souffrantes de trouble de la déglutition, cet ouvrage peut aussi inspirer les jeunes mamans qui trouveront, parmi les 200 recettes originales proposées, des idées pour commencer l'alimentation de leur enfant. Un projet qui en appelle d'autres. Le cuisinier a été contacté par Nestlé pour donner des formations pratiques sur la nutrition quatre ou cinq fois par an. Une belle reconnaissance pour lui et pour l'HNE.

Elles partent à la retraite

Teresa Margot et France Neuenschwander, toutes deux infirmières sur le site de Pourtalès, partiront à la retraite le 31.03.2016. Merci à elles d'avoir oeuvré toutes ces années au sein de l'HNE.

Les jubilaires du mois de mars

40 ans de service pour **Anna Rita Serra**, employée de cuisine, CDF;
30 ans de service pour **Zdenka Stachova**, aide-infirmière, BER;
30 ans de service pour **Simon Vonmoos**, médecin consultant pneumologie, PRT;
30 ans de service pour **Claire Jornod**, infirmière, urgences SMUR, PRT;
30 ans de service pour **Martine Bone**, aide-soignante, VDT.

Merci à eux pour leur fidélité.



Cette rubrique reprend sur un mode synthétique les éléments qui ont fait l'actualité de l'HNE pendant le mois écoulé. Elle vous tient également au courant des échéances importantes à venir.

Budget 2017 :

les cadres supérieurs ont été informés le 15 mars du processus de construction du budget 2017, qui les implique largement. L'objectif est un retour à l'équilibre financier.

Cafés financiers :

la direction des finances a prévu sur chacun des sites des rendez-vous ouverts à tous les collaborateurs, pour échanger de manière informelle sur la situation financière de l'HNE et les pistes d'amélioration du résultat.

Les premiers cafés financiers (durée max. 1h) sont prévus

le 14 avril à 8h00

sur le site de La Chaux-de-Fonds
dans la petite salle du restaurant,

le 19 avril à 8h30

sur le site du Val-de-Ruz
dans la salle polyvalente,

le 22 avril à 8h30

sur le site du Val-de-Travers
dans la cafétéria et

le 28 avril à 8h30

à la cafétéria du site du Locle.

Les autres dates vous seront communiquées dans un prochain bulletin.

Gestion des voies aériennes sur le site de La Chaux-de-Fonds :

la direction générale a décidé de maintenir un infirmier anesthésiste sur le site de La Chaux-de-Fonds pendant les périodes de fermeture du bloc opératoire. Celui-ci intervient pour la gestion des situations de détresse respiratoire en collaboration avec les médecins du site et sous la responsabilité du piquet médical d'intubation. Celui-ci est assuré par tournus par des médecins formés des départements des urgences, des soins intensifs et de l'anesthésiologie. Dès juillet, des adaptations pourraient intervenir en fonction des décisions prises dans la réorganisation du bloc opératoire et dans les processus de transfert médicalisé entre les sites.

Restaurants du personnel :

en lien avec la faible fréquentation des restaurants de Neuchâtel et de La Chaux-de-Fonds les week-ends et jours fériés, leurs horaires d'ouverture sont réduits depuis le 21 mars à la plage horaire 10h-14h. Les horaires sont inchangés les jours de semaine avec une ouverture de 7h à 17h.