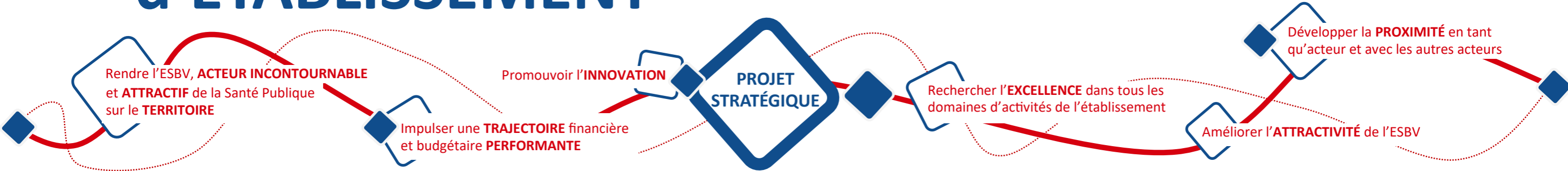


# PROJET 2021-2025 d'ÉTABLISSEMENT



PROJET MÉDICO-SOIGNANT	PROJET DES USAGERS DU TERRITOIRE	PROJET HÔTELIER	PROJET MAINTENANCE, SÉCURITÉ ET SÛRETÉ	PROJET DU SYSTÈME D'INFORMATION	PROJET SOCIAL	PROJET QUALITÉ GESTION DES RISQUES	PROJET DE GESTION	PROJET COMMUNICATION	PROJET DÉVELOPPEMENT DURABLE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Renforcer la place de l'ESBV dans la filière sanitaire</li> <li>Structurer l'offre de l'ESBV sur le territoire</li> <li>Promouvoir le soin gériatrique et l'adapter aux personnes âgées dans le secteur médico-social de l'ESBV</li> <li>Rechercher l'excellence et innover dans les prises en charge des personnes</li> <li>Sécuriser la prise en charge médicamenteuse</li> <li>Pérenniser et développer la pharmacie clinique</li> <li>Optimiser les ressources et le fonctionnement de la pharmacie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valoriser la place des usagers du territoire au sein du fonctionnement de l'établissement</li> <li>Présenter le projet des Familles et le déployer dans les organisations</li> </ul>	<p><b>RESTAURATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Valoriser la fonction Restauration en développant la notion de plaisir et les instants de convivialité et de sociabilité</li> <li>Optimiser l'organisation d'une restauration authentique et responsable</li> <li>Permettre et développer la parole du consommateur</li> <li>Garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire</li> <li>Développer les prestations extérieures</li> </ul> <p><b>BLANCHISSERIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Valoriser la fonction Linge dans l'établissement</li> <li>Définir un niveau d'exigence du linge livré</li> <li>Développer les prestations extérieures</li> </ul> <p><b>LOGISTIQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Valoriser la fonction Magasin dans l'établissement</li> <li>Permettre une démarche participative accrue et positionner l'acte d'achat comme un enjeu partagé</li> <li>Améliorer la maîtrise des circuits d'approvisionnement : depuis l'expression des services utilisateurs jusqu'à la livraison</li> </ul> <p><b>HÔTELLERIE ET HYGIÈNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurer une prestation de nettoyage de qualité au regard des règles d'hygiène hospitalière</li> <li>Développer l'esprit hôtelier au sein de l'établissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Développer et planifier la politique de maintenance et de travaux</li> <li>Poursuivre les objectifs d'optimisation de notre politique de sécurité</li> <li>Mettre en place une stratégie et une politique en matière de sûreté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire du système d'information, un outil constant d'amélioration des prises en charge</li> <li>Accompagner l'évolution des processus métiers / pratiques professionnelles</li> <li>Assurer la convergence du système d'information et de sa gestion dans le cadre du système d'information du Groupement Hospitalier du Territoire</li> <li>Développer une politique d'amélioration continue de la performance du système d'information</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Développer une gestion prévisionnelle des métiers et des compétences</li> <li>Rendre plus efficiente la politique de formation de l'ESBV</li> <li>Impulser la notion d'appartenance à l'ESBV en favorisant la qualité de vie au travail</li> <li>Être support dans l'innovation des organisations de travail</li> <li>Développer les outils de pilotage du temps de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organiser, piloter et coordonner le système de management de la qualité et de la gestion des risques</li> <li>Optimiser la gestion des événements indésirables</li> <li>Optimiser la gestion documentaire</li> <li>Poursuivre la politique d'évaluation de la satisfaction des usagers</li> <li>Poursuivre la politique d'évaluation des pratiques professionnelles</li> <li>Élaborer, alimenter, conduire et suivre le programme QGDR</li> <li>Communiquer sur la démarche qualité et gestion des risques et s'inscrire dans un travail en réseau sur le territoire</li> </ul>	<p><b>FINANCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définir et mettre en place des outils de pilotage médico-économiques</li> <li>Définir et mettre en place les outils de dialogue de gestion</li> <li>Intégrer et optimiser la fiscalité dans la gestion financière</li> <li>Optimiser les dépenses et les recettes de l'établissement</li> </ul> <p><b>ACCUEIL ADMISSIONS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Développer une politique d'amélioration continue de l'accueil et faciliter les formalités administratives des usagers</li> </ul> <p><b>ACHATS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Structurer et optimiser les achats et les approvisionnements</li> <li>Développer l'achat responsable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en place une stratégie de communication : la sublimer et la rajouter</li> <li>Déployer et valoriser la communication digitale</li> <li>Créer un véritable enrichissement de la communication vers les proches et les usagers et l'établissement</li> <li>Maitriser les différentes communications et la veille sur les réseaux sociaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Optimiser la gestion des flux et des ressources en énergie</li> <li>Garantir la gestion et le tri des déchets</li> <li>Promouvoir le développement durable</li> <li>Intégrer les exigences du développement durable dans la gestion hôtelière</li> </ul>

**TOUS ENGAGÉS  
POUR VOUS !**

