

L'édito

L'ESPRIT COOPÉRATIF !

Petit à petit, la vie coopérative prend forme au sein d'HESTIA ! Le Conseil de coopérative, dont le rôle est d'assister le Gérant dans les décisions les plus importantes de la vie de la société, s'est enrichi de 2 nouveaux membres et s'est choisi une Présidente en la Personne de Nathalie Novara.

Cela se fête me direz-vous ! Qu'à cela ne tienne : le 29 novembre les Artistes des Monts d'Azur dont l'association a rejoint notre groupe en début d'année, organisent la Fête de L'Avent à la Ferrière (Valderoure).

Beaucoup d'animations sont prévues au cours de cette journée à laquelle Renouer et La Cueillette Solidaire participeront également en proposant la dégustation de l'huile nouvelle ! Nous vous y souhaitons nombreux !

Auparavant, vous aurez pu participer le 28 octobre à notre Loto trimestriel et pour ceux qui souhaiteraient se familiariser avec l'informatique, ils peuvent désormais s'initier à ses joies chaque lundi avec Philippe et son association «Senior Connection».

L'esprit coopératif est donc omniprésent au sein de notre groupe, désormais rebaptisé RENOUER GROUPE en référence à notre association fondatrice !

Claude Benassi



Entre Nous

Le journal d'Hestia

**Loto**

Nous sommes de retour pour un nouveau LOTO !

MARDI 28 OCTOBRE 2014 DE 14H30 À 17H



N'hésitez pas à nous contacter pour réserver votre place, nous pouvons assurer le transport aller-retour si vous le souhaitez.

Atelier Senior Informatique

Tous les lundis après-midis, nous accueillons dans nos locaux un atelier d'informatique destiné aux seniors. Si cela vous intéresse ou si vous souhaitez avoir plus de renseignements, vous pouvez nous contacter au :

04 93 70 50 99
ou directement

Philippe au 06 24 35 23 73

CESUS PREPAYES 2014 : attention à la date !

Les cesus prépayés de 2014 ne sont encaissables que jusqu'au 31 janvier 2015. Pensez à nous les faire parvenir avant la fin de l'année pour ne pas les perdre.

VAE et formation

Cette année nous comptons parmi nos salariés deux employées à domicile qui se sont engagées dans la validation des acquis de l'expérience (VAE) par le biais de notre plan de formation. Elles seront suivies pendant plusieurs mois par le Lycée Jacques Dolle à Antibes et nous-mêmes afin d'obtenir leur diplôme d'auxiliaire de vie sociale.

Cette année encore nous avons prévu une formation pour former vos intervenantes aux bonnes postures et aux gestes de premiers secours ainsi qu'une formation sur la bientraitance et le prendre soin des personnes aidées. Nos aides à domicile bénéficient aussi mensuellement de groupes de paroles, animés par un psychologue, qui leur permettent d'échanger entre elles sur leur métier.

Ces formations ont toujours pour but d'améliorer continuellement la qualité de nos services.

Certification NF SERVICE

Nous avons obtenu cette année encore, le renouvellement de notre certification Qualité par AFNOR et ce avec peu de remarques et aucune non conformité !



SERVICES AUX PERSONNES
À DOMICILE (NF311)
www.marque-nf.com

Convention collective des Entreprises de Services à la Personne

La convention collective des entreprises de services à la personne sera applicable au 1er novembre 2014. Nous avons fait le choix de l'étoffer par des accords d'entreprises, validés par la Déléguée du personnel et le Conseil de coopérative.

Vie de la Coopérative

Deux nouveaux membres ont été élus au Conseil de coopérative : M^{me} BLANDIN Chantal, et M^{me} BENAIR Cendrine.

M^{me} NOVARA Nathalie a été élue Présidente du Conseil de coopérative par les membres du Conseil.

A CE JOUR LA COOPÉRATIVE COMPTE 58 ASSOCIÉS.

Les membres du Conseil :

- M^{me} Nathalie NOVARA, Présidente du Conseil
- M. Patrick AÏT IAAZA
- M^{me} Cendrine BENAIR
- M^{me} Chantal BLANDIN
- M^{me} Jeanine BOARETTO
- M^{me} Stéphanie BONNET
- M. Raymond CAVANNA
- M^{me} Jeanne ROCHON DU VERDIER
- M^{me} Laurence TOUBOUL
- M^{me} Annie VIGNACOURT
- M^{me} Martine LAGRAND'COURT
- M. Jean-Pierre PETTITI

**Vous avez des questions, des suggestions ?
Contactez-nous au 04.93.70.27.66**



La recette de l'automne : la confiture de châtaigne

INGRÉDIENTS

1 kg de châtaignes
1 kg de sucre
1 bâton de cannelle



Faites cuire les châtaignes après avoir enlevé la première peau.

Epluchez la 2^{ème} peau lorsque les châtaignes sont encore chaudes.

Passez-les au presse purée.

Ajoutez le sucre à poids égal et un verre d'eau par kilo de mélange ainsi qu'un bâton de cannelle.

Bon appétit !



Des nouvelles de Renouer Groupe

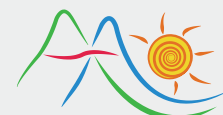


L'huile nouvelle 2014 arrive bientôt !

Cette année encore RENOUER et sa Cueillette Solidaire participeront à la campagne des olives, malgré une saison qui s'annonce difficile. Pour ne pas passer à côté de l'huile nouvelle 2014, n'oubliez pas de la réserver auprès de nous, dans nos locaux ou en téléphonant au 04.93.70.50.99 !

Fête de l'Avent le samedi 29 novembre 2014 de 14h à 21h

RENOUER et l'AAMA (Association des Artistes des Monts d'Azur) organisent à la Ferrière, la Fête de l'Avent sur le thème « Les Contes et les Saveurs d'Hiver ». Ne manquez pas de venir découvrir artistes, artisans et producteurs locaux dans l'ambiance féérique et artistique d'un des premiers Marchés de Noël de l'année. La Cueillette Solidaire et son huile d'olive nouvelle vous y attendront sur leur stand !



Association des Artistes
des Monts d'Azur

HESTIA Services à la personne - S.C.I.C. S.A.R.L. à capital variable

9 Chemin du Lac 06130 Grasse - Tél. : 04.93.70.27.66 - Fax : 04.92.42.03.95 - Email : contact@hestia06.com

www.hestia06.com - SIRET : 412 796 930 00011 - Code APE 8810 A