

2 :: 2022

Die helfen. Seit 1958.

Hand in Hand

Das Magazin des Schwesternverbandes

ISSN 1866-198X



SCHWERPUNKT

Das Team im Background



IMPRESSUM

„Hand in Hand“
Das Magazin
des Schwesternverbandes
ISSN 1866-198X
Nr. 2 | 2022
Auflage: 4230 Exemplare

HERAUSGEBER

Schwesternverband
Pflege und Assistenz gGmbH
Geschäftsführung
Im Eichenwäldchen 10
66564 Ottweiler
www.schwesternverband.de

REDAKTION:

Bettina Hönig (V.i.S.d.P.),
T. 06824 909-105
marketing@schwesternverband.de

FOTOS: Schwesternverband,
soweit nicht anders angegeben

DRUCK: reha GmbH, Saarbrücken



Namentlich gekennzeichnete
Artikel geben nicht unbedingt die
Ansicht des Herausgebers wieder.

Liebe Leser*innen,

die Pandemie war und ist immer noch für uns alle eine schwere Zeit und Ihr aller Einsatz ist unersetzlich. Nicht nur die Mitarbeiter*innen in der Pflege hatten in den letzten beiden Jahren mit großen Herausforderungen zu kämpfen, auch die vielen Hauswirtschafts- und Reinigungskräfte, die Mitarbeiter*innen der Technik und und und. Wir sind sehr froh und dankbar, dass Sie alle mit uns diesen schweren Weg gegangen sind und wir gemeinsam die Zeit überstanden haben.

Das Team im Background taucht nicht so oft in den Schlagzeilen auf und tritt auch nicht ganz so oft bei Facebook und Co. in Erscheinung. Um aber auch diesen Mitarbeiter*innen ein Gesicht zu geben und deren Arbeit zu würdigen, legen wir in dieser Ausgabe den Schwerpunkt auf die Mitarbeiter*innen, die im Hintergrund Tag für Tag ihr Bestes geben.

Besonders froh sind wir, dass unsere Schwesternverband Dienstleistungsgesellschaft mbH nun bereits zum zweiten Mal durch das „audit berufundfamilie“ zertifiziert wurde. Wie auch in den anderen Unternehmen werden bei der Dienstleistungsgesellschaft Arbeitszeitmodelle umgesetzt, um die Arbeit im Schwesternverband mit den Anforderungen aus dem privaten Bereich wie Kinderbetreuung, Pflege von Angehörigen oder auch Weiterqualifizierungen bestmöglich zu vereinbaren.

Und vor allem freut es uns für die Senior*innen, die in diesem Jahr endlich wieder eine schöne Zeit bei Sommerfesten und Ausflügen verbringen können. Lesen Sie selbst, was in unseren Einrichtungen alles los ist und auch welche neuen Projekte in Umsetzung sind oder bereits realisiert wurden. Viel Vergnügen!

Ihr THOMAS DANE
Vorstandsvorsitzender



Von Barnaul nach Ottweiler

Ignat Kühn ist beim Schwesternverband „der Herr der Autos“

Zum Ende letzten Jahres beschäftigten der Schwesternverband und seine Unternehmen 4.138 Mitarbeiter*innen. 83 % davon sind Frauen. Der Altersdurchschnitt liegt bei 44. Auch wenn mehr als die Hälfte der Beschäftigten dem Bereich Pflege zuzurechnen sind, arbeiten rund 1.200 Mitarbeiter*innen im Hintergrund: in der Hauswirtschaft, Reinigung, Verwaltung, Technik oder der Küche. Diese im Background beschäftigten Mitarbeiter*innen halten den Pflege- und Assistenzkräften sowie dem pädagogischen Personal den Rücken frei und unterstützen damit die tägliche Arbeit in der Pflege auf unterschiedlichste Art und Weise. Deshalb widmet sich der Schwerpunkt dieser Ausgabe dem Team im Background. Zu diesem gehört auch Ignat Kühn aus Ottweiler.

Der Herr der Autos – so könnte eine spannende Film-Trilogie heißen, die das Arbeitsspektrum von Ignat Kühn beschreibt. Als Operativer Fuhrparkmanager ist er im Schwesternverband angestellt und „kümmert“ sich um die momentan rund 315 Kraftfahrzeuge, die für den Schwesternverband auf Deutschlands Straßen unterwegs sind. Das sind zum Beispiel die Autos der ambulanten Pflegedienste oder des „Fachdienst Selbstbestimmtes Wohnen“, das sind die Dienstautos von Beschäftigten, die Busse der Tagespflegen und Einrichtungen, die Autos der Techniker sowie Anhänger und natürlich auch die LKWs der Zentralküche. Ignat Kühn hat sie alle im Blick, führt quasi ein „Tagebuch“ über jedes einzelne Kraftfahrzeug „und auch über E-Bikes“, wie er lächelnd hinzufügt. Denn diese gehören seit etwa zwei Jahren ebenso zum Bestand des Verbandes.

Ignat Kühn selbst ist schon ein paar Jahre länger an Bord des Unternehmens – genauer gesagt seit 2011. Da wurde er im Bereich Technik als Fahrer in den „Häusern im Eichenwäldchen“ eingestellt. Die Pflegeeinrichtung hatte er über eines von vielen Praktika kennengelernt, die er im Rahmen einer Rehabilitationsmaßnahme bei der Arbeitsagentur absolvierte. Und das, obwohl er diplomierter Landwirtschaftstechniker und ausgebildeter KFZ-Mechaniker ist. Aber sein Werdegang, den er in Russland vollzogen hatte, wurde in Deutschland leider nicht anerkannt.

Vom Landwirtschaftstechniker zum Bauleiter

Ignat Kühn wurde 1957 in Russland in Barnaul geboren. Er wuchs als „Deutscher“ auf: „Meine Großeltern und Eltern waren ebenso Deutsch. Wir sprachen auch alle Deutsch“, erzählt er. Nach seinem fünfjährigen Studium zum Landwirtschaftstechniker und drei Jahren beim Militär, in welchen er seinen LKW-Führerschein machte, fand er, „wie so viele Studierende“ keinen Job in diesem Bereich. Er begann eine neue Ausbildung als KFZ-Mechaniker und arbeitete nebenbei auf dem Bau. Dort blieb er hängen, da ihm in diesem Bereich die besten Perspektiven geboten wurden.

Bevor er nach Deutschland kam war er zwei Jahre lang bei einer Firma als Bauleiter beschäftigt und sah durch seine gute Position auch eigentlich gar keinen Grund auszuwandern. „Aber 1990 gingen plötzlich alle nach Deutschland. Meine Schwester ging rüber und auch der Rest meiner Familie wollte nicht in Russland bleiben. Also habe ich einen Antrag gestellt und es dauerte nicht lange, dass er genehmigt wurde und wir unsere Sachen packten.“ Seine Schwester war bereits seit einiger Zeit im Saarland angekommen, also verschlug es Familie Kühn ebenso in den Südwesten Deutschlands. Zunächst kam die Großfamilie in Lebach an, wurde anschließend mehrere Monate in einer Turnhalle in Hüttigweiler untergebracht. Mit insgesamt 12 Personen bezogen sie schließlich eine 64 m² große Wohnung in Steinertshaus. „Das war eine sehr schwere Zeit, mit so vielen Leuten auf so engem Raum“, erinnert sich Ignat Kühn.

Doch dieser Zustand war keine Option für ihn und deshalb besorgte sich Ignat Kühn ziemlich schnell eine Arbeit. Bei einer kleinen Baufirma wurde er im Hoch- und Tiefbau eingestellt, er war zufrieden. Einige Jahre später wollte sich die Firma jedoch verkleinern und entließ Ignat Kühn nach elf Jahren.

Über Umwege zum Schwesternverband

Es blieb ihm zuletzt nur der Gang zum Arbeitsamt, das ihm eine Rehabilitationsmaßnahme mit verschiedenen Praktika empfahl. „Eigentlich wollte ich einfach nur was schaffen; ich bin technisch sehr begabt, aber mit nunmehr über 50 Jahren musste ich holen was mir angeboten wurde“, sagt der Familienvater. Durch die Hospitationen in unterschiedlichen Bereichen lernte er den Schwesternverband kennen und war einige Wochen in den „Häusern im Eichenwäldchen“ tätig. Die damalige Einrichtungsleitung bot ihm eine Anstellung an, sobald die damaligen Zivildienstleistenden ihren Dienst beendet haben. So brachte Ignat Kühn zunächst die Maßnahme zu Ende und ein paar Monate später fing er in der Fürther Straße als „Fahrer“ an. Zunächst nur als 400 Euro-Kraft später in Vollzeit und in Festanstellung. Für ihn war das ein Glücksgriff, da er mit seiner Familie in Ottweiler wohnte und damit die Arbeit vor der Haustür hatte.

Seit Oktober 2018 ist Ignat Kühn im Schwesternverband für das operative Fuhrparkmanagement zuständig. Er „überwacht“ quasi alle Autos aller Einrichtung in allen Regionen. Das heißt, er ist zum Beispiel für die An- und Abmeldungen der Kraftfahrzeuge zuständig, macht Bestandsaufnahmen, bei denen er die jeweilige Ausstattung schriftlich festhält, er führt über jedes Auto Protokoll, bewertet und dokumentiert jeden Kratzer. Im Grunde mache er nun das, was er immer wollte: was Technisches. „Und ich bin mein eigener Herr“, sagt Ignat Kühn froh. Auch wenn er sich mit den Kolleg*innen aus den Einrichtungen und seinem Teamleiter David Breidt abstimmen muss, so habe er viele Freiheiten, kann sich seine Termine legen, wie es für ihn passt. Er sei viel unterwegs; gerade ging es für ihn vier Tage nach Südbaden, wie er erzählt.

Seine Arbeit erfordere auch operatives Denken und großes Organisationsvermögen, schließlich muss er viele Abstimmungen mit den Leitungskräften und der Technik vornehmen. „Mittlerweile führe ich sogar einen Outlook-Kalender“, lächelt der 65-Jährige verschmitzt, denn die digitalen Neuerungen waren ihm doch lange fremd. Trotz seines Alters und dem nahenden Renteneintritt hat er sich in den letzten Jahren stets weitergebildet: unter anderem nahm er an einer Outlook-Fortbildung teil, 2019 schloss er beim TÜV die Prüfung zum Sachkoordinator von Fahrzeugen ab und 2021 absolvierte er einen Lehrgang zur sicheren Beförderung von Menschen mit Beeinträchtigungen.

Er sei zufrieden mit seinem Werdegang: „Ich hatte in meinem Leben jede Menge an Herausforderungen und habe mich entwickelt.“ Ein bis zwei Jahre könne er sich noch vorstellen, weiter beim Schwesternverband zu arbeiten. Aber auch in der Rente wird es Ignat Kühn nicht langweilig werden, denn sein Garten komme momentan doch etwas zu kurz und könne ebenso mehr operatives Management vertragen.

Wir danken Ignat Kühn für das Gespräch und wünschen ihm für die Zukunft beste Gesundheit und alles Gute!



Leichte Sprache

Beim Schwesternverband arbeiten mehr als 4000 Mitarbeiter. Viele arbeiten in der Pflege. Aber einige arbeiten in anderen Bereichen. Zum Beispiel in der Küche. Oder in der Technik. Oder in der Haus-Wirtschaft. Auch diese Mitarbeiter sind sehr wichtig. Deshalb können wir in dieser Zeitung viel über diese Bereiche lesen. Zum Beispiel über Ignat Kühn. Er arbeitet in der Technik. Er kümmert sich um alle Autos. Der Schwesternverband hat 315 Autos. Ignat Kühn macht Termine bei der Werkstatt. Er kontrolliert die Autos und hat viel zu tun.



Eine Reportage von unserem Mitarbeiter Aaron Francus.



► René Stein ist der Küchenleiter der „Zentralküche Saarland“.

Tageseinsatz in der Großküche

Einblicke in die „Zentralküche Saarland“ des Schwesternverbandes

Montagsmorgen, 6:15 Uhr in Illingen. Ich bin zugegeben noch etwas müde, dennoch gespannt, als ich vor der „Zentralküche Saarland“ des Schwesternverbandes ankomme. Hier bin ich heute mit René Stein, dem Küchenleiter des Betriebs, verabredet. Mit seiner Unterstützung soll ich in die Arbeit und Abläufe innerhalb einer

Großküche einblicken dürfen. Insgesamt packen dort 48 Mitarbeiter*innen mit an, sodass täglich circa 1.800 Mahlzeiten zubereitet werden, die an alle saarländischen und teils rheinland-pfälzischen Einrichtungen des Schwesternverbandes geliefert werden.

Instinktiv folge ich zunächst der Reihe an LKWs, die bereits an den Be- und Entladeplätzen der Gebäudewand parken. Am letzten Transporter der Schlange angekommen, sehe ich, wie dessen Fahrer bereits einige Kartons sowie rollende Metallgestelle, auf den sich zahlreiche Joghurtpaletten stapeln, von seiner Laderampe schiebt. „Sein Arbeits-

tag hat wohl noch früher begonnen“, stelle ich, der sich noch immer wegen des frühen Aufstehens selbstbemitleidet, demütig fest. Jedenfalls scheine ich hier richtig zu sein. Ich bewege mich also Richtung Anlieferung und muss noch wenige Augenblicke warten, bis ich von einem freundlich grinsenden René Stein begrüßt werde. Nach einer kurzen Vorstellung geht es dann auch sofort los.

Ich folge dem Küchenleiter durch die durchsichtige Tür hinein und durchquere mit ihm helle Flure und Räumlichkeiten, ehe wir sein Büro erreichen. Dort werde ich von René Stein mit weißem Kittel und Kopfhaube ausgestattet. Während ich mich also in Schale schmeiße, erklärt mir der gelernte Koch und Küchenmeister, was heute auf dem Plan steht: Gulasch. „Klingt schon mal gut“, finde ich und bleibe weiterhin neugierig. Fertig eingekleidet, gehen wir zurück auf den Flur, wo ich mir nochmal die Hände waschen soll. An dieser Stelle geht es

allerdings nur durch ein Drehkreuz weiter. „Fast wie in der U-Bahn“, denk ich mir. Allerdings benötigt es hier keine Tickets, um die Blockade zu entsperren, sondern meine Hände, die ich zur Desinfektion nochmals in einen oberhalb angebrachten Apparat einführen muss.

Faszinierende Größe und Organisation

Nach den notwendigen Hygienemaßnahmen öffnet sich das Drehkreuz und ich bin endlich da, wo ich hinwollte: in der Küche. Ich weiß gar nicht so wirklich wo ich zuerst hinschauen soll: auf das faszinierend große Küchenequipment, bei dem ich in einigen Fällen den jeweiligen Gebrauch höchstens erraten könnte. Oder das Personal, das in riesigen Wasserwannen Nudeln kocht, mit XXL-Pürrierstäben hantiert und in aller Routine von A nach B marschiert. René Stein scheint mir einen Augenblick Zeit einzuräumen, um meine ersten

Eindrücke zu verarbeiten. Für ein erstes Verständnis zeigt er mir zunächst den Speiseplan, wie er für die belieferten Pflegeeinrichtungen in dieser Woche vorgesehen ist. Generell rotieren diese Wochenpläne im Sechs-Wochen-Zyklus und werden zwei Mal im Jahr entsprechend den „Frühjahr/Sommer- und Herbst-/Winter-Essgewohnheiten“ angepasst. „Wir produzieren hier selbstverständlich auch vor. Das heißt, das Gulasch, das wir heute zubereiten, wird den Bewohnern und Bewohnerinnen der jeweiligen Einrichtungen erst am Donnerstag serviert. Anders wäre das ja gar nicht machbar“, erklärt mir Stein. Mit Blick auf den Plan bemerke ich, dass es für jeden Tag mehrere Gerichte zur Auswahl gibt. Neben einer vegetarischen Alternative zu jedem Fleischgericht, wird zusätzlich eine passierte Kreation angeboten, auf die rund 220 bis 250 Bewohner*innen laut Stein angewiesen sind. Weiter hinzu kommen verschiedene





► Mitarbeiter Peter Probst stellt den Mercedes unter den Küchengeräten vor.



► Im "Kälterudi" werden zum Beispiel Suppen gerührt und gekocht.

Beilagen, Suppen, Salate und Desserts. Schnell wird mir klar, dass hier heute weitaus mehr als „nur“ Gulasch auf der Agenda steht. Es werden demzufolge zeitgleich auch Komponenten für den nächsten und übernächsten Tag vorbereitet. „Also wann genau was zubereitet wird, hängt natürlich immer mit den jeweiligen Komponenten und ihrem verbundenen Aufwand zusammen. Der Produktionsablauf ist somit immer auch ein wenig variabel und optimierbar“, klärt mich René Stein auf. Ich bin ganz ehrlich gesagt etwas überfordert, diese organisatorische Planung ganz zu durchblicken. Das Küchenpersonal ist es ganz offensichtlich nicht. Gerade wegen meiner eigenen Verwirrung, bin ich so fasziniert davon, wie jede hier anwesende Person ganz genau zu wissen scheint, was sie gerade zu tun hat. Ich habe also nochmal nach, wie genau sich die Mitarbeiter*innen hier untereinander organisieren.

„Mit mir einbegriffen sind sechs

Köche bei uns angestellt. Davon sind an jedem Produktionstag zwei am arbeiten, die dann alles weitestgehend im Blick behalten. Die Basis, sowohl für Köch*innen als auch für Küchenhelfer*innen, sind die Speisepläne und die jeweiligen Rezepturen. Diese werden im Vorfeld, in Zusammenarbeit mit den Küchenleitungen aus den Regionen Eifel, Südbaden und Saarland sowie der Diätleitung Rebecca Pink, erstellt“, erläutert René Stein. Auch die Speisenwünsche der Bewohner*innen werden berücksichtigt.

Cook & Chill

Was seit Beginn der mittlerweile fast vier Jahre alten Zentralküche umgesetzt wird, ist das sogenannte „Cook & Chill-Verfahren“, durch das sich die Produktion der Illinger Großküche auszeichnet. Bei diesem Verfahren werden die frisch zubereiteten Speisen kurz vor Ende des Garungsprozesses auf +3° C heruntergekühlt und eben-

falls gekühlt an die Einrichtungen ausgeliefert. Erst dort werden die Speisen dann vor der tatsächlichen Ausgabe fertig gegart und serviert.

Im Zusammenhang mit diesem Verfahren, stellt mir René Stein das sogenannte „SelfCookingCenter“ und den „Kälterudi“ vor. Bei Ersterem handelt es sich um ein Gerät, das durch die Kombination von Hitze und Dampf mehrere Speisen gleichzeitig garen oder grillen kann. Davon besitzt die „Zentralküche Saarland“ gleich fünf an der Zahl. Beim „Kälterudi“ handelt es sich um ein außerordentlich großes Koch- und Rührgefäß, welches unterschiedlich einsetzbar ist. Eines von Dreien rührt gerade eine cremige Suppe. „Der Mercedes unter diesen Geräten“, wie ihn René Stein stolz bezeichnet. Wie die Speisen erhitzt und gegart werden ist somit schon mal geklärt. Jetzt ist laut „Cook & Chill“ also das schnelle Abkühlen an der Reihe. Dafür zeigt mir René Stein die entsprechenden Kältekammern, die sich

hinter massiven Stahltüren direkt gegenüber der „Self Cooking Centers“ befinden.

In den Tiefen der Kältekammern

Hinter diesen Kammern geht's für uns beide kalt weiter. Denn sind die Speisen entsprechend heruntergekühlt, gilt es sie zu verpacken. Auch dafür müssen die Raumtemperaturen zwischen 8 und 10° C liegen. Heute wird eine vegetarische Currywurst und eine Rindfleisch-Reispfanne, die für Mittwoch auf dem Speiseplan stehen, abgepackt. Noch nie habe ich eine so große Menge Reis auf einmal gesehen. Nach und nach wird dieser aus dem riesigen Gefäß portionsweise abgewogen und auf kleinere Einwegschalen umgefüllt, die bereits mit dem jeweiligen Einrichtungsnamen etikettiert sind. Mithilfe einer Maschine werden die einzelnen Portionen mit einer Folie verschweißt

und im Anschluss in die weiter hinten liegende Räumlichkeit gebracht. Diese ist voll mit fahrbaren Edelstahl-Regalen, die nach den verschiedenen Einrichtungen sortiert sind. Dort werden die Speisen zunächst gesammelt und gelagert. Sind die Regale vollständig befüllt, geht die Speise-Reise weiter

in die wieder dahinterliegende Räumlichkeit, wo die jeweiligen Lieferungen für die Einrichtungen transportfertig gemacht werden. Zum einen werden dabei die Mittagsgesamte in einem sogenannten „Shuttle“ verstaut und bis zum Transport gekühlt gelagert. Sind die Shuttles in der Einrichtung

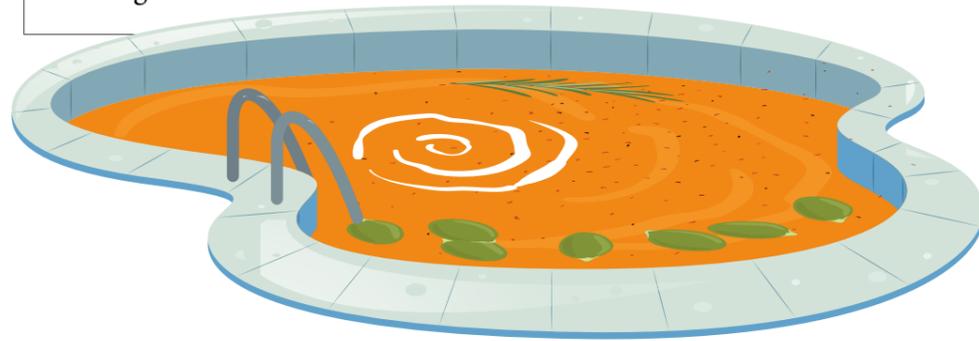


► Astrid Valentin beim Sortieren der Speisen.

Was Sie noch nicht über den Schwesternverband wussten:

zirka **32.850 Liter**

Suppe werden pro Jahr gekocht. Das sind rund 90 Liter am Tag und 2.700 Liter pro Monat. Das entspricht dem Volumen von ca. 217 Badewannen oder einem größeren Pool.



angekommen, werden sie dort bis zum Verzehrtag ebenso im Kühlraum untergebracht und vor dem Servieren in die Regenerationswägen eingeräumt und erhitzt. Es gibt auch Mittagessen, die im Ofen erhitzt werden müssen. Diese werden vorab in Thermoboxen verpackt und bis zum Verzehr ebenso gekühlt gelagert.

Darüber hinaus werden für die Einrichtungen große Styroporboxen mit weiteren Zulieferprodukten wie Wurst, Käse, Müsli und vielem mehr befüllt, die vor allem für das Frühstück und Abendessen sowie Zwischenmahlzeiten benötigt werden. Diese Lebensmittel werden im Raum nebenan fleißig sortiert und bis zum Transport ebenso gekühlt bei +3° C gelagert. Auch hier bemerke ich wieder das enorme organisatorische Geschick, das dabei benötigt wird. Da es in all diesen Lager- und Sortierstationen entsprechend kühl ist, komme auch ich so langsam etwas ins Zittern.

René Stein erklärt mir demzufolge schmunzelnd, dass die dort eingesetzten Mitarbeiter*innen nicht ohne Grund mit dickerer Jacke und teilweise Mütze arbeiten. Aufgrund des höheren Energieverbrauchs stünden diesen Mitarbeiter*innen auch mehr Pausenzeit zu. Neben guten Arbeitsbedingungen werden

auch regelmäßig ethisch relevante Aspekte, wie beispielsweise den der Nachhaltigkeit, hinterfragt. Gemeinsam mit Betriebsleiter Bernd Merker und Qualitätsmanagerin Rebecca Pink gehören für den jungen Küchenleiter mit Sterne-Küchen-Erfahrung solche Herausforderungen zum Job dazu.



► Manches muss auch von Hand (vor)gespült werden.



► Die lange Waschstraße beeindruckte.

An der letzten Station unseres kleinen Rundgangs ist es zu meiner Freude wieder wärmer. Dort zeigt mir René Stein die beeindruckend lange Waschstraße, in der gerade die Kisten für den Lebensmittel-Transport gereinigt werden. Eine solche Maschine habe ich zuvor noch nie gesehen. Apropos „gesehen“: davon habe ich inzwischen so Einiges; doch noch nicht das versprochene Highlight: die Zubereitung des Gulaschs. Heute gäbe es leider ein paar nicht abzuschätzende Verzögerungen bei der Fleischlieferung, die dazu benötigt wird, entschuldigt sich Stein. Na gut, schließlich gehören eben auch solche Komplikationen hin und wieder dazu. Ich verabrede mich mit dem Küchenleiter wieder für 11 Uhr, in der Hoffnung, dass die Lieferung bis dahin ankommt. Für mich heißt das erstmal eine Stunde Zeit, die gesammelten Eindrücke an der frischen Luft sacken zu lassen. Ich merke, wie

beeindruckt ich von all den Details bin, die beachtet werden müssen. Ich bin vor allem überrascht, wie unerwartet unhektisch die Arbeit in der Großküche abläuft. Irgendwie hatte ich mir das anders vorgestellt, gerade angesichts der Tatsache, dass dort jeden Tag fast 2.000 Mahlzeiten gekocht werden. Aber es braucht ja noch lange kein hektisches Durcheinander, wenn die Organisation von Abläufen sowie Mitarbeiter*innen Hand und Fuß hat. Am Ende meiner Pause komme ich draußen noch mit Bodo Dorst, einem der Transportfahrer, ins Gespräch. Er kommt gerade aus der Gemeinde Nalbach und entlädt die leeren Lebensmittel-Boxen aus seinem Fahrzeug. Als ich ihn nach den Routen frage, die er regelmäßig fährt, schätzt er deren Länge, je nach Tour, zwischen 110 und 240 Kilometer. Insgesamt werden die Lebensmittel in die Einrichtungen mit vier LKW-Touren täglich ausgefahren. Dabei fallen rund 680

Kilometer pro Tag an. Leider muss ich die nette Unterhaltung zu einem frühzeitigen Ende kommen lassen, denn schließlich bin ich verabredet.

Sensorische Prüfung und Speiseverkostung

Zu meiner Überraschung finde ich sogar noch selbst den Weg ins Büro von René Stein. Dort bekleide ich mich wieder mit Kittel und Kopfhaut und betrete nach den bereits bekannten Hygiene-Maßnahmen die Küche, wo ich schon von dem gebürtigen Berliner erwartet werde. Die Zubereitung des Gulaschs ist nun schon im vollen Gange. Eine der großen Koch-Wannen ist randvoll mit dem Ragout-Gericht gefüllt. Eine zweite Wanne ermöglicht mir einen etwas genaueren Einblick in den Kochprozess. Darin werden gerade die Fleischwürfel zusammen mit frisch gehacktem Gemüse angebraten, ehe auch dieses



► Heute steht Gulasch auf dem Kochplan.



Leichte Sprache

Unser Mitarbeiter Aaron hat sich die Zentral-Küche genauer angesehen. Die Küche ist in Illingen-Uchtelfangen. Dort wird das Essen für die Bewohner im Saarland gekocht.

René Stein ist Küchenleiter.

Er hat Aaron die Küche gezeigt.

Sie ist riesengroß.

Auch die Küchen-Maschinen sind riesig.

Aaron war beeindruckt.

An dem Tag wurde Gulasch gekocht.

Aber auch noch viel mehr.

Zum Beispiel Suppe,
Gemüse und Nudeln.

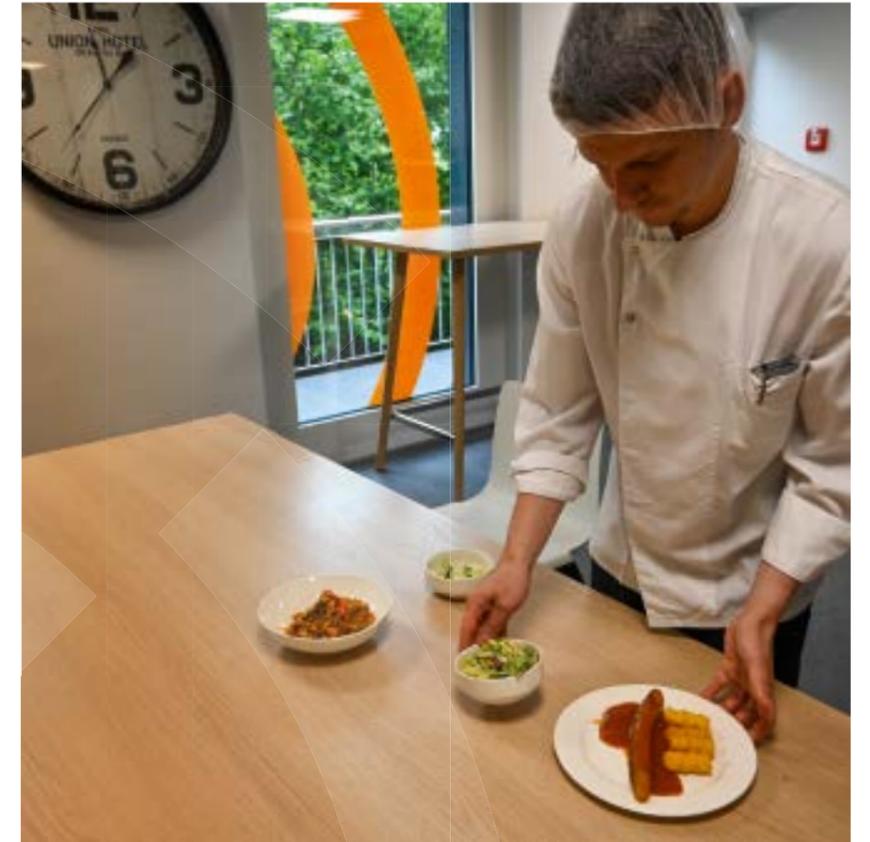
Hitze-Becken mit entsprechenden Gewürzen und Soßen aufgefüllt wird. Aus irgendeinem Grund könnte ich dem Schweinefleisch noch Stunden lang dabei zuschauen, wie es sich in dem brutzelnden Fett langsam gold-braun färbt. Allerdings bleibt hierfür keine Zeit, denn René Stein hat noch eine Aufgabe zu erledigen, bei der ich ihn begleiten darf. Der Küchenleiter rüstet sich mit ein paar bereits verpackten Speisebehältern und führt mich über das Treppenhaus in die obere Etage des Betriebsgebäudes. Gemeinsam betreten wir den Kantinen-Saal, der auch von externen Unternehmen für Sitzungsveranstaltungen angemietet werden kann.

Dort richtet René Stein nun die Reispfanne mit Gurkensalat und die vegetarische Currywurst mit Kroketten und Eisbergsalat zur sogenannten „sensorischen Prüfung“ an. Dabei handelt es sich im Endeffekt um eine Geschmacksverkostung, die in der Regel von Betriebsleiter Bernd Merker, Diätleiterin Rebecca Pink, der Küchenwirtschafterin Petra Müller sowie dem Lebensmitteleinkäufer Stefan Kirrbach vollzogen wird. René Stein findet es besonders wichtig, dass die sensorische Prüfung nicht ausschließlich von Köch*innen durchgeführt wird. Oftmals gewöhnen sich diese durch das mehrfache Abschmecken an die zubereiteten Speisen, sodass ihnen dann bei der Geschmacksbeurteilung selbst oftmals die nötige Objektivität und ‚Distanz‘ zum Gericht fehlt.

Beide Gerichtvarianten sollen am Mittwoch den Bewohner*innen der Einrichtungen serviert werden und heute grünes Licht für die Auslieferung erhalten. Die Verkostung für das Gulasch steht demnach erst am folgenden Tag auf dem Programm.

Die Verkostung selbst bekomme ich nicht mehr mit. Meine Besuchszeit neigt sich nämlich ihrem Ende zu. Ein guter Abschluss wie ich finde, jetzt wo ich das fertige Essen auf dem Teller liegen sehe. Mir fällt auf, dass es noch einen Bereich „Verwaltung“ in der „Zentralküche Saarland“ gibt, die in dem Prozess der Speisenversorgung ebenfalls beteiligt ist, aber leider konnte ich heute aus zeitlichen Gründen keine Eindrücke in diesem Bereich gewinnen.

Am Ende kann ich mich bei René Stein nur bedanken, der mir an diesem spannenden Tag stets Rede und Antwort stand. Ich verabschiede mich und verspüre einen großen Appetit auf Gulasch.



► René Stein richtet die Speisen für die sensorische Prüfung.

Was Sie noch nicht über den Schwesternverband wussten:

rund **248.000 km**

fahren die LKW's im Jahr, um die Lebensmittel zu den Einrichtungen zu bringen. Das entspricht ca. 6 Erdumrundungen.





Eine neue Heimat in Endingen gefunden

Von der Hilfskraft zur leitenden Hauswirtschaftskraft

Vor 27 Jahren kam Juliana Bucur aus dem damals kommunistischen Rumänien nach Deutschland. Heute kann sie glücklich und stolz behaupten, dass sich ihre damalige Hoffnung auf ein neues Leben ausgezahlt hat. Nach Jahren harter Arbeit ist sie als leitende Hauswirtschaftskraft im „Haus St. Katharina“ tätig und fühlt sich mit ihrer Familie in Endingen angekommen.

Als Tochter eines Bauarbeiters wuchs Juliana Bucur mit zwei Schwestern in Mediasch (Rumänien) auf. Mit 18 absolvierte sie ihr Abitur und begann bei einer Emaille-Firma zu arbeiten. Sie hatte zu diesem Zeitpunkt stetigen Briefkontakt mit einem engen Freund und ehemaligen Nachbarn, der bereits 1988, als 15-Jähriger, mit seiner Familie nach Deutschland ausgewandert war, um dem kommunistischen Ceausescu-Regime zu entkommen. Sieben Jahre lang bestand die Brieffreundschaft, 1993 besuchte Juliana Bucur die Familie in Deutschland. Schon zuvor hatte sie sich oft gefragt, wie ihr die Strukturen ihres Heimatlandes ein erfülltes Leben ermöglichen sollten, doch nach dem Besuch in Deutschland stand für sie endgültig fest, dass sie nicht in Rumänien bleiben wollte.

Dies lag wohl nicht zuletzt an der Tatsache, dass sich zu diesem Zeitpunkt aus der langjährigen Brieffreundschaft eine romantische Beziehung entwickelt

hatte, sodass sie den einstigen Nachbarsjungen 1995 in der rumänischen Botschaft in Straßburg heiratete. Ohne deutsche Staatsangehörigkeit war die Hochzeit in einer Botschaft die einzige Möglichkeit, sich gegenseitig die Treue zu schwören. Bei den rumänischen Botschaften in Stuttgart oder Bonn gab es keine passenden Termine für die beiden, sodass sie sich letztendlich im Elsass das Ja-Wort gaben. Bis heute sind sie ein glückliches Paar. „Natürlich war meine Liebe auch mit ausschlaggebend, nach Deutschland zu gehen, ganz klar. Aber auch die Perspektiven, die sich mir dort aufzeigten. Die hatte ich in Rumänien einfach nicht“, erinnert sich die heute 49-Jährige zurück. Sie hatte aber nicht nur berufliche Pläne, wie sie verrät: „Ich wusste, dass ich definitiv irgendwann eine Familie gründen wollte, der ich auch etwas bieten kann.“

Neuer Anfang in Deutschland

Angetrieben von diesem Wunsch packte die damals 22-Jährige ihre Sachen und verließ ihr gesamtes familiäres und freundschaftliches Umfeld. „Natürlich fiel

mir das extrem schwer damals, gerade in dem Alter“, erklärt sie. Aber die positiven Zukunftspläne überwogen und sie ging nach Deutschland. Der Großteil ihrer Familie lebt auch heute noch in Rumänien. Vor 18 Jahren war sie das letzte Mal dort. Zu ihrer Mutter pflegt sie noch guten Kontakt. Schon des Öfteren wurde sie von ihr in Deutschland besucht. Andere emotionale Bindungen litten hingegen mehr unter dieser Entscheidung. So ist der Kontakt zu ihren beiden Schwestern weniger geworden. Diese haben sich inzwischen ebenfalls ein neues Leben in Österreich und Spanien aufgebaut.

Angekommen in Deutschland sprach sie zunächst kein Wort Deutsch. Sie brachte sich selbst die Sprache bei und versuchte dabei gleichzeitig, in der Arbeitswelt Fuß zu fassen. Als sie sich für eine Stelle auf dem Arbeitsamt interessierte, folgte schnell Ernüchterung. Ohne die nötige Qualifizierung bekam sie dort keine Chance. Ein Plan B musste her. Erst nach einer Beschäftigung als Putzfrau und circa sieben Jahren Tätigkeit in der Gastronomie, landete Juliana Bucur 2007 im „Haus St. Katharina“ des Schwesternverbandes.



Leichte Sprache

Juliana Bucur lebt in Endingen.
 Sie arbeitet auch in Endingen.
 Beim Schwesternverband im Haus Sankt Katharina.
 Sie kam vor langer Zeit aus dem Land Rumänien nach Deutschland.
 Sie war früher Hilfskraft.
 Heute organisiert sie den Bereich Haus-Wirtschaft.
 Sie bestellt zum Beispiel das Essen.
 Und sie arbeitet neue Mitarbeiter ein.
 Das macht ihr Spaß und
 sie fühlt sich wohl bei der Arbeit und in Endingen.



Ein Arbeitgeber fürs Leben

Mitarbeiterin Regina Göbel feiert Jubiläum



Sie begann in der Wäscherei, arbeitete anschließend als Hilfskraft auf einem Wohnbereich und in der Küche. Inspiriert von ihrem Arbeitsumfeld entschied sie sich im Jahr 2013 zu einem Fernlehrgang als Hauswirtschaftskraft bei der Studiengemeinschaft Darmstadt. Während Juliana Bucur all diese Stationen durchlief, waren sie und ihr Mann als Eltern von zwei kleinen Kindern zusätzlich gefordert. Doch das eingespielte Team meisterte neben ihrer erfolgreichen Integration auch das Großziehen ihrer mittlerweile erwachsenen Söhne. Im Zusammenhang damit betont sie auch die Familienfreundlichkeit des Schwesternverbandes: „Ich wohne ja nur zehn Minuten vom ‚Haus St. Katharina‘ weg und schon damals gab es bei der Vereinbarkeit von der Arbeit mit den kleinen Kindern nie ein Problem.“

Beruflich und privat angekommen

Seit sechs Jahren ist Juliana Bucur koordinierende Hauswirtschaftskraft in der Endinger Pflegeeinrichtung. In dieser Funktion arbeitet sie neue Mitarbeiter*innen im Service-Bereich ein, koordiniert die Einsätze der weiteren Hauswirtschaftskräfte und verwaltet Bestellungen oder Lieferungen etwa von Putzmitteln und Lebensmitteln. Sie selbst sagt über sich, dass sie schon immer ein Mensch war, der Sauberkeit und Ordnung liebt. Auch das Koordinieren bei der Arbeit bereitet ihr besonders viel Freude. Sie gibt jedoch zu, dass sie sich anfangs in dieser Führungsposition ein wenig zurechtfinden musste: „Ich würde von mir behaupten,

dass ich ein einfacher und bodenständiger Mensch bin, der eigentlich nicht so gerne im Mittelpunkt steht“, erklärt sie. Doch nach relativ kurzer Zeit blühte Juliana Bucur in ihrer neuen Rolle und Verantwortung richtig auf und ist für Einrichtungsleiter Michael Zimmermann und Serviceleiterin Annette Herz-Eichenrode gar nicht mehr wegzudenken.

Ihre berufliche Entwicklung und das gute Team im „Haus St. Katharina“ haben sicherlich dazu beigetragen, dass sich Juliana Bucur heute wie zu Hause in ihrer neuen Heimat Edingen fühlt. Aber die ambitionierte Deutsch-Rumänin hat längst nicht alles aus ihrer Vergangenheit hinter sich gelassen. Aus Rumänien mitgenommen hat Juliana Bucur schließlich ihre Leidenschaft für den Fußball. Schon in Rumänien spielte sie gerne, sodass das jährliche Betriebs-Turnier vom „Haus St. Katharina“ für sie immer ein Highlight war. Inzwischen schnürt sie sich jedoch nicht mehr so oft die Fußballschuhe, sondern lässt es lieber ein wenig ruhiger angehen. Sie strickt gerne und arbeitet viel im Garten. Bei gutem Wetter lässt es sich dort nach einem anstrengenden Arbeitstag am besten entspannen.

Für die Zukunft möchte Juliana Bucur weiterhin dazulernen, denn ihre Lernbereitschaft spornt sie Tag für Tag aufs Neue an. Darüber hinaus darf ihrerseits alles gerne so bleiben wie es ist, vor allem die tolle Zusammenarbeit im Mitarbeiter*innen-Team. Denn auch gerade deshalb macht ihr die Arbeit so viel Spaß und vermittelt ihr das Gefühl, richtig im Leben angekommen zu sein.

So kam es jedenfalls, dass Regina Göbel dann zwei Jahre nach ihrer Lehre im Bitburger „Eifelhaus“ eingestellt wurde. Ihr Ziel war es immer, gut zu den alten Leuten zu sein und ihnen helfen zu können. Besonders gerne macht sie dies auch heute noch im Rahmen einer sogenannten „aktivierenden Pflege“, nach der die Pflegebedürftigen die größtmögliche Selbstständigkeit bei der Durchführung alltäglicher Bewegungsabläufe wiedererlangen sollen. Nach 40 Jahren gibt es da natürlich so einige Erlebnisse, an die sich Regina Göbel gut und gerne zurückerinnert: „Ich kann mich an eine Frau aus dem ‚Eifelhaus‘ erinnern, die schwer bettlägerig war. Immer wieder haben wir sie aktiviert, sind mit ihr zum Beispiel spazieren gegangen. Sie meckerte und beklagte sich viel dabei. Auch wir bekamen ihren Unmut hin und wieder zu spüren. Doch als sie dann plötzlich wieder ganz alleine ohne Stock und ohne Rollator laufen konnte, durfte sie das ‚Eifelhaus‘ wieder verlassen und wir Pfleger*innen waren auf einmal die allerbesten. Das war mein schönstes Erlebnis in all der Zeit“, erzählt die langjährige Mitarbeiterin mit einem Schmunzeln.

Entscheidung für die Pflege und den Schwesternverband nie bereut

Regina Göbel ist sich der Tatsache bewusst, dass es bei ihrer Arbeit beide Parteien nicht immer unbedingt leicht haben, sowohl die Mitarbeiter*innen als auch die zu pflegenden Menschen. Nichtsdestotrotz

Bereits 40 Jahre arbeitet Regina Göbel als Pflegefachkraft für den Schwesternverband. In dieser Zeit durfte sie schon so einiges erleben und viele Erfahrungen sammeln. Sowohl das „Eifelhaus“ als auch die „Tagespflege Bitburg“, in der sie aktuell immer noch angestellt ist, bereicherte sie mit ihrer Leidenschaft zur Pflege.

Der Beginn des Werdegangs von Regina Göbel ist jedoch in der Hauswirtschaft zu verzeichnen. In einem Pflegeheim im nordrhein-westfälischen St. Augustin fand sie dort ihren Einstieg ins Berufsleben. Somit war allerdings der erste Kontakt zur Pflege bereits hergestellt und sollte weiter intensiviert werden. Fasziniert von der Arbeit innerhalb der Pflegeeinrichtung entschloss sie sich zu einem Praktikum in der Pflege bei ihrem

damaligen Arbeitgeber. Überzeugt durch das Praktikum meldete sich Regina Göbel 1980 in einer Altenpflegeschule, ebenfalls in St. Augustin, an. Für ihre Erfahrungen in der Stadt nahe Bonn verließ sie zusammen mit ihrem heutigen Ehemann ihren Heimatort Dahlem aus dem Kreis Bitburg. Während sie zu dieser Zeit bei ihrer dort lebenden Tante wohnte, lebte ihr Mann jedoch in Bonn und war dort in den 70er Jahren im Verkehrsministerium tätig. „Damals war das mit dem Zusammenwohnen alles noch ein wenig ‚strenger‘“, erinnert sich die heute 62-Jährige amüsiert zurück.

Vor allem auf den Wunsch ihres sehnsüchtigen Schwiegervaters, entschied sich das Paar, das inzwischen 42 Jahre verheiratet ist, zurück nach Dahlem zu kommen. Auch heute noch leben sie glücklich in dem kleinen Dorf in der Eifel.



würde sie sich jederzeit wieder für ihren Werdegang entscheiden, insbesondere auch für die Arbeit in einer Pflegeeinrichtung anstatt beispielsweise in einem Krankenhaus. „Ob in der vollstationären- oder der Tagespflege – man verbringt mit den älteren Menschen regelmäßig eine längere Zeit. Da wachsen einem die Leute natürlich ans Herz und dann macht das auch einfach Spaß auf der Arbeit. Ich fühl mich dort wirklich fast wie zu Hause“, erzählt die Pflegefachkraft stolz.

Doch nicht nur der Pflegeberuf selbst stellte sich für Regina Göbel als die richtige Wahl heraus, sondern auch speziell die Entscheidung für den Schwesternverband erwies sich als Volltreffer. Als Ehefrau und Mutter eines Sohnes hatte sie nie die geringsten Probleme ihr Berufsleben mit privaten Verantwortlichkeiten zu vereinbaren. Auch als ihre Mutter krank wurde und ihre Unterstützung benötigte, nahmen Führungskräfte und das gesamte Mitarbeiter*innen-Team stets Rücksicht auf ihre familiäre Situation. „Da gab es nie irgendwelche Schwierigkeiten, wenn ich mal früher gehen musste oder mal eine Schicht tauschen wollte“, er-

klärt Regina Göbel, die sich auch heute noch sehr glücklich über diese Unterstützung schätzt.

Regina Göbel spricht zudem ganz offen und ehrlich darüber, wovon auch sie leider nicht verschont geblieben ist: dem Alter. Nach wie vor mache ihr die Arbeit viel Spaß, doch sie merke, dass manche Dinge mittlerweile etwas schwerer fallen als früher. „Die Knochen wer-

den morsch“, scherzt die Jubilarin. Natürlich ist es demnach naheliegend, dass sie dann doch ab und an in Gedanken an den wohlverdienten Ruhestand schwärmt: „Ich hoffe, dass ich letztendlich in der Rente auch so viel machen kann, wie ich mir das vorgestellt habe“, grübelt sie, ohne dabei ihren Optimismus bedeckt zu halten. Dabei denkt sie vor allem an ihre Hobbies wie das Wandern und das Radfahren, die sie dann gemeinsam mit ihrem Mann noch mehr ausleben möchte. Bisher hat sie schon einige Routen in der Pfalz, der Eifel und sogar auf Teneriffa erklommen. Konkrete Streckenziele für die Zeit im Ruhestand gibt es bisher noch nicht, aber um sich darüber Gedanken zu machen, hat Regina Göbel auch noch zwei Jahre Zeit.

Wir wünschen Regina Göbel für die Zukunft alles Gute, freuen uns über die noch übrigbleibende Zeit, in der sie tatkräftig bei uns im Schwesternverband mit anpackt! Herzlichen Dank für das Engagement!



Leichte Sprache

Regina Göbel arbeitet seit 40 Jahren beim Schwesternverband.
Früher war sie im Eifelhaus.
Heute arbeitet sie in der Tages-Pflege in Bitburg.
Sie ist Altenpflegerin.
Sie pflegt und betreut alte Menschen.
Sie liebt ihre Arbeit und die Menschen.

Mitarbeiterin des „Service-Center-Oberkirch“ geht in Ruhestand

So ein Abschied kann schmerzen. Besonders dann, wenn es der einer so guten Mitarbeiterin wie Ingrid Witt vom „Service-Center-Oberkirch“ ist. Nach 26 ½ Jahren und dreimaliger Verlängerung der Altersteilzeit geht die langjährige Mitarbeiterin in den mehr als wohlverdienten Ruhestand. Was dem Kolleg*innen-Team aus Oberkirch jedoch bleibt, sind die vielen schönen Erinnerungen, die ihnen Ingrid Witt bescherte. Für ein würdiges „Auf Wiedersehen“ gab es an ihrem letzten Tag zwei Kuchen und eine große, belegte Brezel. Und natürlich erhielt die Rentnerin auch ein kleines Abschiedspräsent. Das Team des „Service-Center-Oberkirch“ und der gesamte Schwesternverband wünschen Ingrid Witt alles Gute für den weiteren Lebensweg.



► Pflegedienstleiter Karl-Heinz Haupt verabschiedet seine langjährige Mitarbeiterin.



Puppen in der Pflege

Akademie bildet „Puppen-Expert*innen“ aus

Die beiden Mitarbeiter*innen Margit Frombach und Silvia Schieder vom „Haus im Glantal“ machten sich im Rahmen einer Fortbildung an der „Akademie“ des Schwesternverbandes zu echten Puppen-Expert*innen. Dabei handelt es sich jedoch nicht einfach um irgendwelche Puppen, sondern um sogenannte Therapiepuppen, bezüglich deren Handhabung und Anwendung sie sich in einem zweitägigen Seminar schulen ließen.

Von einer Therapiepuppen-Fortbildung hören viele vielleicht zum ersten Mal, allerdings wird dieses spannende Seminar beim Schwesternverband in seinen drei unternehmenseigenen Pflegeschulen (Neunkirchen, Bitburg und Nonnenweier) angeboten. Denn besonders im Umgang mit Menschen, die von einer demenziellen Erkrankung betroffen sind, kann der Einsatz solcher Puppen als wahrer Türenöffner fungieren. Mit ihnen gelingt es, positive Reaktionen auf der Gefühlsebene aus-

zulösen und somit einen Kontakt zu den betroffenen Personen zu erleichtern. Darüber hinaus können sie kommunikative Fähigkeiten fördern sowie Wachheits- und Konzentrationsgrad erhöhen.

Wer glaubt es handele sich dabei um einfache „Spielereien“ oder eine simple Form der Belustigung, den können Silvia Schieder und Margit Frombach nun vom Gegenteil überzeugen. Dozent Walter Görg leitete die Teilnehmer*innen in dem Seminar zu einem professionellen Umgang mit der Puppe

an, lehrte diese wie der Kontakt zwischen Puppe und Bewohner*in aufgebaut wird oder auch wie mit Hilfe der Puppe Problemsituationen gelöst werden können. Es liegt natürlich nahe, dass in dieser Schulung in gewissem Maße auch Entertainer-Qualitäten vermittelt werden, wie beispielsweise das anschauliche Erzählen von Geschichten und Märchen. Mit besonderem Augenmerk zielt die Veranstaltung vor allem darauf ab, das Erlernete im praktischen Alltag umzusetzen und zu integrieren.

Die Welt dreht und entwickelt sich bekanntlich immer weiter. Genauso tun das auch die Pflegeberufe. Dessen ist man sich auch beim Schwesternverband bewusst. Sowohl Wissenschaft und Forschung, als auch die per-

manent gemachten Erfahrungen liefern inzwischen etliche Möglichkeiten und verschiedenste Ansätze, um die Lebensqualität und Fähigkeiten pflegebedürftiger Menschen zu fördern. Der Pflegeträger achtet es demnach als sein Selbstverständnis, sich immer wieder aufs Neue selbst zu reflektieren, um somit nicht in festgefahrenen Mustern zu verharren und sich dadurch Fortschritt und Qualitätsgewinn zu verschließen. Umso erfreulicher ist dann zu sehen, dass das Angebot entsprechend geschätzt und auch angenommen wird. Margit Frombach und Silvia Scheider berichteten von all dem Spaß, den sie dabei hatten und dass sie es kaum erwarten können, das Erlernete in der Praxis anzuwenden.





Zwei Schwestern im Schwesternverband

Marianne Kinnen und Hildegard Weyres
arbeiten beim „Service-Center Bettingen“

Hildegard Weyres ist mit dem Schwesternverband groß geworden. Bereits ihre Ausbildung absolvierte sie bei dem Träger für stationäre und ambulante Dienste für *innen sowie Menschen mit Beeinträchtigungen. Sie hat viele Arbeitsbereiche ausprobiert: vom Nachtdienst über Tagespflege bis hin zum ambulanten Pflegedienst in Bettingen. Hier fühlt sie sich nun angekommen, hat nette Kolleg*innen. Darunter auch ihre Schwester Marianne Kinnen, die beim „Service-Center Bettingen“ in der Verwaltung arbeitet.



„Wir sind ein schönes Team von Jung und Alt und kommen gut zusammen klar“, schwärmt Marianne Kinnen, die seit Mai 2016 beim Schwesternverband arbeitet. Zuerst war sie in Bitburg in der Tagespflege angestellt, seit Dezember 2017 arbeitet sie in der Verwaltung des Bettinger Pflegedienstes. Hier hat sie viele Kundenkontakte, auch mit den Bewohner*innen der „Service-Wohnungen“, die vom Schwesternverband vermietet werden. Sie mag ihre Arbeit, findet sie abwechslungsreich: „Es ist ein schönes, facettenreiches und individuelles Arbeiten. Es ist wirklich spannend. Ich habe schon viele interessante Menschen kennengelernt, gerade im Bereich des Service-Wohnens.“ In Rücksprache mit Daniela Willemsen, der Pflegedienst- und Regionalleiterin für ambulante und teilstationäre Angebote beim Schwesternverband in der Eifel, kann sie sich ihre Bürozeiten flexibel einteilen.

Flexible Dienstzeiten sind im Büro natürlich einfacher zu gestalten als in der Pflege, aber auch die Mitarbeiter*innen des Pflegedienstes loben die Berücksichtigung der individuellen Dienstplanwünsche.

Chefin Daniela Willemsen hat hier eine lösungsorientierte und gut funktionierende Struktur gefunden, wie sie den Wünschen ihrer Arbeitnehmer nahkommen kann. Ob „Mutti-Touren“ oder auch mal kurzfristige Änderungen – im „Service-Center Bettingen“ ist das kein Problem.

„Bei uns ist eine individuelle Arbeitszeitgestaltung möglich“, sagt Hildegard Weyres aus Rittersdorf. Sie ist die Schwester von Marianne Kinnen und wohnt wie sie in Rittersdorf. Seit 1989 arbeitet sie schon beim Schwesternverband, hat bereits ihre Ausbildung zur Altenpflegerin im „Eifelhaus“ in Bitburg absolviert. Unter anderem nach 14 Jahren im Nachtdienst, sechs Jahren in der Tagespflege ist sie Anfang 2020 beim ambulanten Pflegedienst gelandet. Eigentlich durch Zufall, denn zu Beginn der Coronapandemie wurden die Tagespflegen geschlossen und für die Mitarbeiter*innen wurde eine neue Arbeitsmöglichkeit gesucht. „Ich habe immer gedacht, ich sei ein stationärer Typ. Ich hätte nie geglaubt, dass es mir in der ambulanten Pflege so gut gefällt“, sagt Hildegard Weyres: „Die ambulan-

ten Kunden sind so froh, dass sie zuhause versorgt werden können. Sie sind sehr dankbar und freundlich.“ Die Arbeit macht ihr so viel Freude, dass sie sich sogar nochmal weitergebildet hat und seit September 2021 Praxisanleiterin beim Bettinger Pflegedienst geworden und damit für die Betreuung der Schüler*innen zuständig ist.

Aber die Freude an der Arbeit hat sie – zumindest zum Teil – ebenso dem guten Team und Chefin Daniela Willemsen zu verdanken. „Unsere Pflegedienstleiterin geht auf uns ein und versucht unseren Dienstplanwünschen nachzukommen. Ihr ist es wichtig, dass die Mitarbeiter zufrieden sind. Auch kurzfristige Dienstplanänderungen sind bei Bedarf möglich und es klappt sehr gut“, lobt sie die Zusammenarbeit. Wechseln zurück in den stationären oder teilstationären Bereich will sie auf jeden Fall nicht mehr: „Es ist wirklich sehr harmonisch. Und ich empfinde die ambulante Pflege nicht so anstrengend, wie den stationären Bereich. Vielleicht ist ambulant wirklich was für Ältere.“



► Personalleiterin Heike Müller-Grübner (rechts) mit zwei Azubis der Hauswirtschaft und Serviceleiterin Lisa Druschke (links) aus dem „Haus Hubwald“.

Organisationsentwicklung im Miteinander

Schwesternverband Dienstleistungsgesellschaft mbH für lebensphasenbewusste Personalpolitik geehrt

Die Schwesternverband Dienstleistungsgesellschaft mbH ist mit dem Zertifikat zum „audit berufundfamilie“ geehrt worden. Bereits zum zweiten Mal – wie ein Jahr zuvor auch schon die anderen Unternehmen des Schwesternverbandes. Erfolgte die Zertifizierung bereits Ende letzten Jahres, so fand nun die Würdigung für die strategisch angelegte familien- und lebensphasenbewusste Personalpolitik im Rahmen eines Zertifikats-Online-Events statt, zu dem sich zahlreiche Gratulant*innen einfanden: u.a. Bundesfamilienministerin Lisa Paus MdB.

Die webbasierte Veranstaltung war insgesamt 343 Arbeitgeber*innen gewidmet, die in den vorangegangenen zwölf Monaten erfolgreich das „audit berufundfamilie“ oder „audit familiengerechte hochschule“ durchlaufen hatten. Das von der berufundfamilie Service GmbH angebotene Managementinstrument sorgt dafür, dass eine familien- und lebensphasenbewusste Personalpolitik nachhaltig gesteuert und umgesetzt werden.

Oliver Schmitz, Geschäftsführer der berufundfamilie Service GmbH, unterstrich anlässlich des Zertifikats-Online-Events: „Die Coronapandemie hat

nochmals unser Bewusstsein dafür geschärft, wie sehr Entwicklung, Umsetzung und Nutzen von Vereinbarkeitsangeboten von dem Miteinander abhängig sind – dem Miteinander von Arbeitgebern und Arbeitnehmenden sowie vor allem auch von Beschäftigten untereinander. Kurzum: Eine familien- und lebensphasenbewusste Personalpolitik braucht solidarisches Denken und Handeln. Gegenseitige Unterstützung und Zusammenarbeit ermöglichen bzw. stärken tragfähige Vereinbarkeitslösungen und schaffen die Basis für ein faires und gesundes Betriebsklima – insbesondere in einer Zeit der Umbrüche. Das stellen auch die nach dem „audit berufundfamilie“ oder „audit familiengerechte hochschule“ zertifizierten Organisationen eindrucksvoll unter Beweis. Der mit 343 Zertifikatsempfängern besonders starke Jahrgang hat vor und in der Krise unzählige Ideen und Maßnahmen entwickelt, die unser Jahresmotto „miteinander vereinbaren – gesund, fair, zusammen“ absolut untermauern und zudem zukunftsweisend für die jeweilige Organisation und für die gesamte Arbeitswelt sind. Wir freuen uns daher nicht nur über das Erreichte, sondern auch auf das, was noch entsteht!“

Livica 
...weil Leben wertvoll ist

Unsere speziell ausgebildeten Pflegekräfte stehen Ihnen bei den beratungs- und betreuungsintensiven Therapiefeldern in der ambulanten Versorgung zu Hause und in der Pflege zur Seite.

VERSORGUNGSBEREICHE

- ◆ Infusionstherapie
- ◆ Parenterale Ernährung
- ◆ Schmerztherapie
- ◆ Sonstige Pharmazeutische Therapie
- ◆ Enterale Ernährung
- ◆ Tracheostomaversorgung
- ◆ Stomaversorgung
- ◆ Wundversorgung
- ◆ Kontinenzversorgung

Bundesweit Unabhängig Herstellerneutral 

kostenlose Hotline
0800 - 91 79 900



Tolles Kooperations-Projekt

„Akademie“ des Schwesternverbandes
sorgt für Gesundheit der Auszubildenden

Wer sich für einen Beruf in der Pflege entscheidet, der entscheidet sich vor allem dafür, die Gesundheit und Lebensqualität anderer Menschen zu fördern. Doch dabei sollte eines auf keinen Fall in Vergessenheit geraten: nämlich die eigene Gesundheit.

So schloss sich die „Akademie“ des Schwesternverbandes mit der Barmer Krankenkasse und der Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege für ein gemeinsames Projekt zusammen. Das Ziel dahinter ist es, die Auszubildenden der generalistischen Pflege- und Pflegeassistentenausbildung zu begleiten und neben den fachspezifischen Kompetenzen, den Blick für deren eigene Gesundheit zu schärfen.

Bereits im Oktober letzten Jahres wurden die Azubis für Themen wie Arbeitsschutz, Hautschutz und Bewegung sensibilisiert. Im März dieses Jahres waren dann Themen wie Rückengesundheit, Kinästhetik, Gehirntraining mittels Koordinationsübungen und Selbsterfahrungen bezüglich altersbedingter, körperlicher Einschränkungen dran.

Der Schwesternverband freut sich sehr über das Projekt und die fortschrittliche Denkweise hinter der Idee. Als Pflegeträger haben bei dem Verband Anliegen wie Gesundheit, Lebensqualität und Selbstverwirklichung oberste Priorität. Das gilt sowohl für Mitarbeiter*innen als auch für die Klient*innen und Bewohner*innen.



Folgen Sie uns bei Instagram, dort erfahren Sie mehr zum Thema Ausbildung:





Werde SUPERRELEVANT beim Schwesternverband – Wir brauchen Dich mehr denn je!

Spätestens seit der Corona-Pandemie wissen wir, wie wichtig Pflegekräfte sind. Die Bewohner*innen von Pflegeeinrichtungen brauchen Menschen, die für sie da sind. Und das geben sie auch zurück – mit einem Lächeln, einem Dankeswort oder einer einfachen Geste. Das berührt emotional und macht einem deutlich, wie sehr man gebraucht wird.

Wenn Du das auch so siehst, dann ist eine Ausbildung in der Pflege (Pflegefachmann/frau oder Pflegehelfer*in bzw. Pflegeassistent*in) beim Schwesternverband für Dich die richtige Perspektive. Eine intensive Einarbeitung mit einer umfänglichen Betreuung stehen bei uns an erster Stelle. Praxisanleiter*innen und Führungskräfte haben immer ein offenes Ohr. Eine dienstfreie Zeit während des Schulblocks sowie eine Übernahme nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung sind garantiert. Fort- und Weiterbildungen werden beim Schwesternverband groß geschrieben. Ein „Aufstieg“ innerhalb des Unternehmens und eine individuelle Karriereplanung werden unterstützt, auch mit Wechsel von Einsatzort oder -bereich – schließlich ist der Schwesternverband an rund 50 Standorten in fünf Bundesländern aktiv.

Die Ausbildung im Saarland – Mehr als Pflege

Am Sitz des Schwesternverbandes sind neben den Ausbildungen in der Pflege weitere Einstiege in die vielfältigen Arbeitsbereiche des Trägers möglich. Unsere „Akademie“ in Neunkirchen ermöglicht dabei die theoretische Wissensvermittlung und bildet **Pflegefachmänner und -frauen, Pflegeassistent*innen** und auch **Heilerziehungspfleger*innen** aus. Letzteres wird ab dem kommenden Schuljahr beim Schwesternverband sogar mit einem Ausbildungsgehalt vergütet. Als einziger Träger im Saarland geben wir damit der Ausbildung den Stellenwert, den sie verdient.

Doch nicht nur die Pflege bietet Ausbildungsmöglichkeiten. An verschiedenen Standorten wie Eppelborn und Ottweiler wird auch zum/zur **Hauswirtschaftler*in** ausgebildet. In drei Jahren werden die Azubis zu wahren Organisationstalenten, die in vielen verschiedenen Bereichen angelehrt werden. Zum Beispiel üben sie das professionelle Eindecken der Tische bei Feierlichkeiten, sie zeichnen sich für die saisonale Dekoration der Einrichtungen verantwortlich, erhalten unter anderem Einblicke in die Bereiche Küche, Wäsche und Reinigung. Unsere Kindertagesstätte in Heusweiler hat aber auch einiges zu bieten. Seit 2021 bilden wir hier auch **Erzieher*innen** im Rahmen der praxisintegrierten Ausbildung aus.

Freiwilligendienste

Natürlich sind in allen unseren Einrichtungen in allen Bundesländern auch Freiwilligendienste (Freiwilliges Soziales Jahr oder Bundesfreiwilligendienst) möglich. Hier erhalten die meist jungen Erwachsenen einen ersten Eindruck in die Arbeit in unseren Häusern und können im Anschluss entscheiden, ob und welche Ausbildung für sie infrage kommt.

Hört sich gut an?
Dann informier Dich gerne auf unserer Homepage über unsere verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten:
www.ausbildung.schwesterverband.de

Auch Mitarbeiterin Sophie Kiefer vom Recruiting hilft gerne bei Fragen weiter:
sophie.kiefer@schwesterverband.de,
T. 06824 909 148.



Wohlfühlen mitten im Ort

Die neuen Service-Wohnungen in Schrozberg

Unabhängig bleiben, solange wie möglich – das ist der Wunsch vieler Senior*innen. Aber das eigene, oft große Haus mit Garten wird im Alter oft zu Last. Deshalb bietet der Schwesternverband in Schrozberg seit Anfang des Jahres 18 barrierefreie Mietwohnungen an, für Senior*innen, die auf verkleinertem Raum weiterhin ein völlig selbstbestimmtes Leben innerhalb der eigenen vier Wände führen möchten.

Bei Bedarf besteht für diese die Möglichkeit, auf Unterstützung zurückzugreifen. Dafür haben der Schwesternverband und die Diakoniestation Blaufelden das „Pflegebündnis Schrozberg“ gegründet. Die Mieter*innen können die hausinterne Tagespflege der Diakoniestation Blaufelden besuchen, die ebenso ambulante Pflege und hauswirtschaftliche Leistungen anbietet – ganz nach den individu-

ellen Wünschen. Für Kurzzeit- oder Verhinderungspflege steht wiederum der Schwesternverband mit der stationären Einrichtung „Haus am Brühlpark“ bereit.

Die Wohnungen sind zwischen 65 und 84 m² groß und barrierefrei. Sie verfügen über ein Schlafzimmer, Badezimmer mit bodengleicher Dusche, einen Hauswirtschaftsraum sowie ein großzügiges Wohn-Ess-Zimmer mit Küchenbereich. Die meisten Wohnungen verfügen über eine Einbauküche. Zu jeder Wohnung gehört ein Balkon oder eine (Dach-)Terrasse. In einer Tiefgarage können die Fahrzeuge der Bewohner*innen sicher untergebracht werden. Beim Bau wurde nicht nur auf eine einladende Gestaltung ein Augenmerk gelegt, sondern auch auf eine durchdachte Energieversorgung, sodass die Energiekosten für die künftigen Mieter*innen so gering wie möglich bleiben.

Das alltägliche Leben, geprägt durch Erledigungen bei Banken und Apotheken oder Besuche in Cafés und Friseursalons, kann aufgrund der günstigen, zentralen Lage weiterhin in der Gemeinde fortgesetzt werden.



Interessent*innen können sich an das Team Service-Wohnen wenden, erreichbar unter T. 06824 909 – 167.

Ein neues Zuhause

Der Umzug in das „Haus an der Tauber“

Ein Umzug bedeutet immer einen Neuanfang, aber auch ganz viel Arbeit. Das kann nun auch Petra Meyer bestätigen. Die Einrichtungsleitung des alten „Emma-Weizsäcker-Hauses“ verantwortete den kompletten Umzug der Pflegeeinrichtung in den Neubau „Haus an der Tauber“ in Creglingen, der am 01. Juni stattfand. Zusammen mit Katrin Sturm (Pflegedienstleitung), Benedikt Scheder (Serviceleitung) und Michael Waits (technischer Koordinator des Schwesternverbandes für den Main-Tauber-Kreis) plante Petra Meyer den gesamten organisatorischen Ablauf des Umzugs und hatte dabei alle Hände voll zu tun.



Jemand, der bereits selbst schon einen oder sogar mehrere Umzüge hinter sich gebracht hat, der kann wahrscheinlich schon ganz gut nachempfinden, welcher Aufwand den Leitungskräften bevorstand. Zumindest im Ansatz. Doch der Umzug eines gesamten Pflegebetriebs mit 25, teilweise sehr immobilen Bewohner*innen, ist dann im wahrsten Sinne des Wortes eine ganz andere Hausnummer. Bei dieser Monsteraufgabe beanspruchte das Organisationsteam keine Unterstützung eines externen Umzugsunternehmens, sondern regelte die Angelegenheit mit Unterstützung des gesamten Personals auf eigene Faust. Bevor jedoch gepackt, geschleppt und transpor-

tiert wurde, musste ein Plan her. Denn ohne eine gut durchdachte und strukturierte Strategie, lauert unerwünschtes Chaos hinter jeder Ecke.

Umziehen beginnt vor dem Umzug

Um diesen Plan zu schmieden, traf sich Petra Meyer, die ebenfalls als Regionalleitung für alle stationären Einrichtungen des Schwesternverbandes im Main-Tauber-Kreis agiert, mit ihrem Umzugsteam zu regelmäßigen Vorbesprechungen und -planungen. Diese fanden bereits in den Räumlichkeiten des neuen „Haus an der Tauber“ statt. Denn sowohl Einrichtungs- als



auch Pflegedienstleitung waren schon eine gute Woche vor dem „großen Tag“ umgezogen. Vor Ort konnten sich die Leitungskräfte zu weiteren Planungsinhalten wie z.B. der Zimmereinteilung einen besseren Überblick verschaffen und sich selbst bereits mit der Einrichtung vertraut machen. Ebenfalls vorher umgesiedelt wurden zum Beispiel all die Dinge, die die Bewohner*innen vor dem Umzug nicht mehr brauchten. Oder die Sachen, die nach dem Umzug notwendigerweise direkt vor Ort sein mussten, wie

Petra Meyer berichtet. Darunter fallen beispielsweise das gesamte Aktenlager der Verwaltung, sanitäre Matratzen oder gewisse Bestände von Inkontinenzartikeln, Sauerstoffgeräten und Medikamenten.

Einen Tag vor dem Umzug der Senior*innen wurden Rollstühle und Rollatoren zur neuen Herberge gebracht, die den Ausstieg nach dem Transport möglichst einfach, zügig und vor allem so angenehm wie möglich für die Senior*innen gestalten sollten. Auch das IT-Personal richtete bereits einen Tag vor

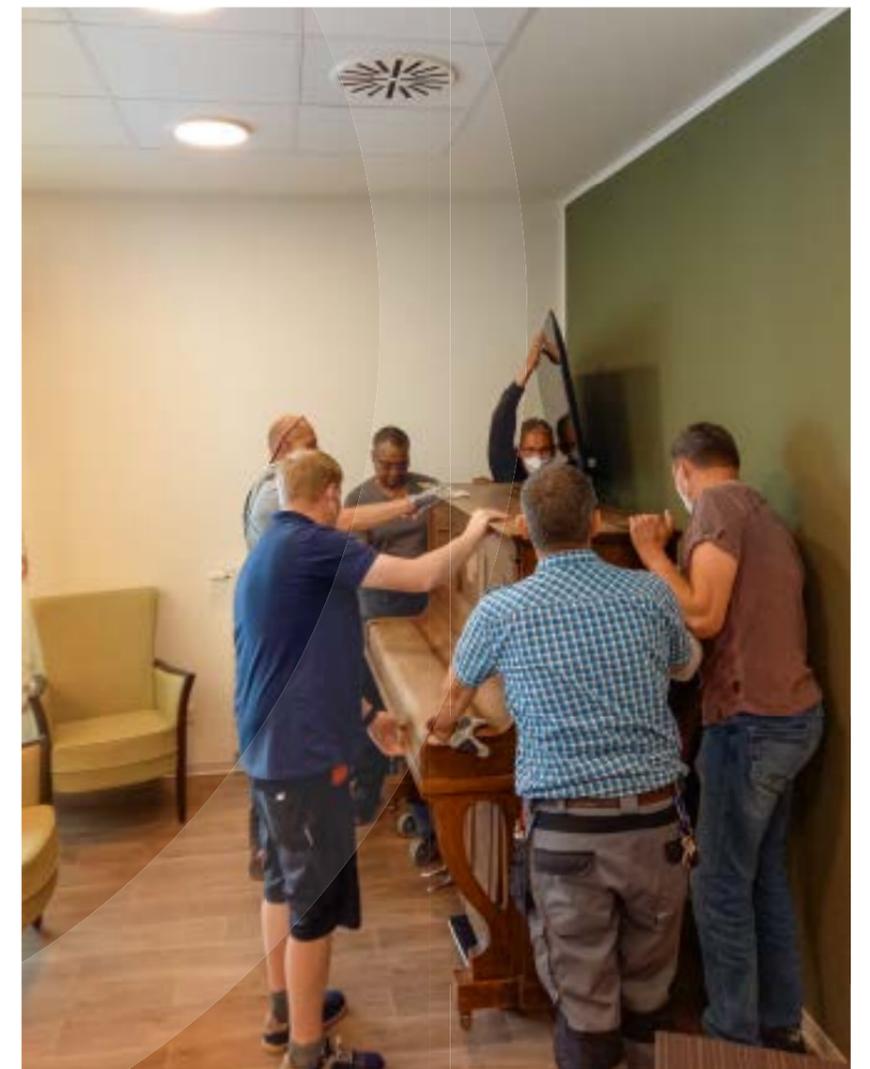
dem ersten Juni ihren Arbeitsplatz ein und kümmerte sich um die Aktivierung von Not- und Klingelsystemen. Zur Sicherheit hielt sogar ein Mitarbeiter des IT-Teams auch noch in der letzten Nacht die Stellung im „Emma-Weizsäcker-Haus“. Relativ schnell wurde klar, dass ein Großteil der Arbeit nicht nur den Umzug selbst betraf, sondern vor allem die zu treffenden Vorkehrungen, die den Bewohner*innen eine reibungslos-fortwährende Pflege und Versorgung sowie eine schnelle Eingewöhnung an das neue Zu-



► v.l.n.r. Benedikt Scheder, Petra Meyer und Michael Waits.

Hause gewährleistet. Demnach musste sich darum gekümmert werden, dass unter anderem auch das Mittagessen für diesen ersten Tag gleich an die neue Adresse geliefert wurde. Generell wurden im Vorhinein externe Dienstleister wie Physiotherapeut*innen oder Lieferanten über die neue Anschrift des Betriebs informiert. Eine erhebliche Erleichterung für alle Beteiligten waren die neuen und modernen Betten, die bereits in die neue Einrichtung geliefert wurden und somit die alten Betten des „Emma-Weizsäcker-Haus“ nicht mit übernommen werden mussten. Anders hingegen sah es bei der Küche und der neuen Spülmaschine aus. Diese verließen erst zusammen mit dem Auszug der Bewohner*innen die alte Pflegestätte. Von großer Bedeutung war vor allem auch die Aufklärungsarbeit, die das Pflege- und Betreuungspersonal schon lange im Vorhinein leistete. Denn letztendlich sind es vor allem die Bewohner*innen, die auf diesen neuen Lebensabschnitt vorbereitet werden mussten.

Aus diesem Grund suchten die



► Das Klavier war wohl einer der schwersten Gegenstände, der transportiert werden musste.



Mitarbeiter*innen immer wieder das Gespräch und die Nähe zu den Senior*innen, um ihnen den Hauswechsel zu vermitteln. Dies stellte sich in so manchem Fall als schwieriges Unterfangen heraus. Gerade als der Umzug immer näher rückte,

wurde die Unruhe und Aufregung der Bewohner*innen immer spürbarer. Besonders dann war das Einfühlungsvermögen der Mitarbeiter*innen gefragt, um die Nervosität etwas zu mindern. Viele Senior*innen freuten sich aber auch

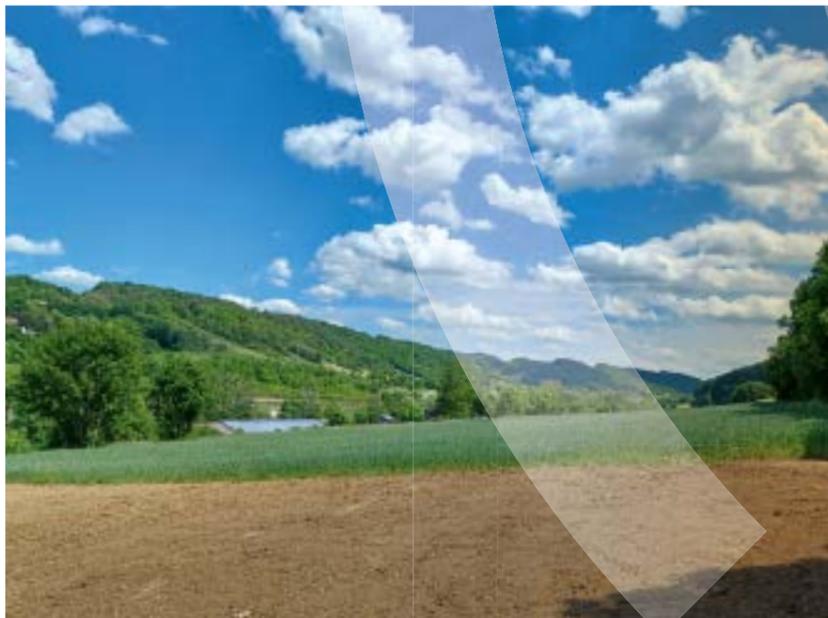
auf den Umzug und konnten es gar nicht erwarten, den schönen Panoramablick, den man vom „Haus an der Tauber“ hat, zu genießen.

Der große Tag

Am ersten Juni war es so weit: Der Umzug stand an. Allerdings lag das Hauptaugenmerk an diesem Tag fast ausschließlich auf dem Umzug der Bewohner*innen und deren Eigentum. Das Einrichtungsinventar oder z.B. hauswirtschaftliche Utensilien wurden zum Teil schon vorher zum „Haus an der Tauber“ verfrachtet oder werden noch nachträglich aus dem alten „Emma-Weizsäcker-Haus“ abgeholt.

Der offizielle Termin war für Petra Meyer allerdings der Tag, der ihrer Meinung nach, die größte Herausforderung mit sich bringen würde. Aufgrund der Tatsache, dass viele Bewohner*innen der Pflege-

einrichtung sehr eingeschränkt in ihrer Mobilität sind, war ihr bewusst, dass dieser Tag zu einem sowohl körperlichen als auch organisatorisch höchst anspruchsvollen Kraftakt werden würde. Nichtsdestotrotz sah sich die Einrichtungsleiterin zusammen mit ihrem Team „sehr gut gewappnet“ für diese Aufgabe. Der Ablaufplan ließ jedenfalls die Träume eines manchen Langschläfers zu einem schnellen Ende kommen. Um 6:15 Uhr in der Früh war Beginn des aufregenden Tags. Das Team aus Mitarbeiter*innen wurde vorab auf konkrete Aufgabenbereiche aufgeteilt. So waren manche für die Rundum-Versorgung der Bewohner*innen vor Ort zuständig und packten die Sachen für diese zusammen. Eine andere Gruppe begleitete die Bewohner*innen beim Transfers zu der neuen Einrichtung, während wiederum eine andere Gruppe den Empfang der



► Der wunderschöne Blick in die Natur.



Informationen

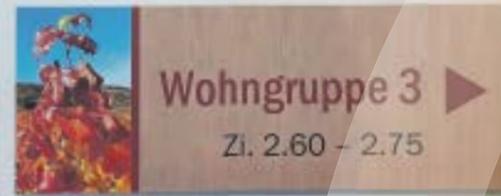
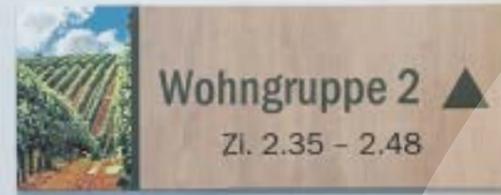
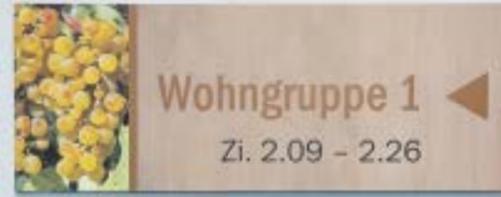


Foto: Fränkische Nachrichten



Foto: Fränkische Nachrichten

Senior*innen übernahm und unter anderem auf ihre neuen Zimmer führte. Oberstes Ziel innerhalb jedes Zuständigkeitsbereichs war es, stets das Wohlergehen der Bewohner*innen sicherzustellen. Weitere Unterstützung wurde aus Ottweiler, der Verbandszentrale des Schwesternverbandes, entsandt. Vier fleißige Techniker packten mit an und übernahmen die Transportfahrten der Bewohner*innen-Gruppen und der Gepäckstücke. Allein diese Einteilung und Koordinierung aller Beteiligten beanspruchte einen unheimlich hohen logistischen Arbeitsaufwand. Doch diese Arbeit wurde von dem Organisationsteam mehr als gründlich erledigt, sodass bereits um 11:15 Uhr alle Bewoh-

ner*innen im „Haus an der Tauber“ glücklich in ihren Zimmern angekommen waren. Petra Meyer schwärmt davon, wie reibungslos der gesamte Tag verlaufen war: „Wir waren alle zusammen ein super Team, bei dem alles Hand in Hand gegangen ist. Deshalb hat der gesamte Umzug auch so hervorragend geklappt. Dafür möchte ich allen Helfern und Helferinnen von Herzen danken.“

Einen Tag nach dem Umzug wurde mit dem einrichtungseigenen Klavier auch schon der größte Gegenstand zur neuen Einrichtung transportiert. Bis zum 30. Juni hatte der Betrieb noch Zeit, sich um weitere Angelegenheiten im „Emma-Weizsäcker-Haus“ zu

kümmern, ehe die Türen endgültig geschlossen wurden. Für Mitarbeiter*innen und Bewohner*innen gilt es jetzt zunächst, sich an die neue Umgebung zu gewöhnen und sich entsprechend einzurichten. Schließlich handelt es sich hierbei nicht um einen einfachen Gebäudewechsel, sondern um den Beginn in einem neuen Zuhause für viele Senior*innen.

Wir wünschen allen Beteiligten ganz viel Glück und Erfolg bei der Einfeldung in diesen neuen Abschnitt.



Leichte Sprache

Das Emma-Weizsäcker-Haus steht in Creglingen.
Dort haben alte Menschen gelebt.
Das Haus war aber sehr alt.
Deshalb wurde im Ort ein neues Haus gebaut:
Das Haus an der Tauber.
Jetzt konnten die alten Menschen umziehen.
Sie leben jetzt in dem neuen Haus.
Es gefällt ihnen sehr gut.
Alle haben ein eigenes und modernes Zimmer.



► Das neue „Wohnen am Kloster“..



► ...in Eppelborn.

„Wohnen am Kloster“ in Betrieb

Dezentrale Heimversorgung in Eppelborn gestartet

14 Bewohner*innen des „Haus Hubwald“ sind in das neue „Wohnen am Kloster“ umgezogen. Im November 2020 waren dazu die Bauarbeiten gestartet, die durch das Eppelborner Ehepaar Kühn als Bauherr und überwiegend ortsansässige und regionale Firmen durchgeführt wurden.

Im neuen Gebäude entstanden nun 14 Plätze für eine sogenannte Dezentrale Heimversorgung (DHV). Normalität wird hier großgeschrieben und ein Klinikcharakter vermieden, auch wenn das Angebot der vollstationären Versorgung zugeordnet ist. Die Gestaltung der Wohngruppen orientiert sich an den Privathaushalten eines selbstständigen Wohnens. Die Wohngruppen selbst sind eingebunden in „normale“ Wohnhäusern. Dadurch können alltagspraktische Fähigkeiten unter realen Bedingungen erlernt und ausprobiert werden.

Die Wohnungen und das Umfeld sind inklusiv, also mitten in der Gemeinde verankert, denn die Normalität wirkt sich positiv auf die Menschen mit Beeinträchtigungen aus. Die Bewohner*innen können das vielfältige Angebot der Stadt Eppelborn nutzen. Die Fußgängerzone, Einkaufsangebote und Freizeitaktivitäten sind direkt erreichbar. Zahlreiche Geschäfte, gastronomische Angebote und Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung stehen zur Verfügung.



► In Merzig betreibt der Schwesternverband bereits seit einigen Jahren WGs der Dezentralen Heimversorgung

Das Recovery-Konzept

Die Menschen im „Wohnen am Kloster“ haben überwiegend psychische Beeinträchtigungen. In diesem sozialpsychiatrischen Bereich arbeitet der Schwesternverband nach dem Recovery-Konzept. Die Mitarbeiter*innen orientieren sich am individuellen Unterstützungsbedarf des/der Klient*innen. Auf vorgefertigte Lösungen wird verzichtet. Die Bedürfnisse des/der Bewohner*in werden im jeweiligen persönlichen Lebensumfeld betrachtet. Die individuell gesteuerte Teilhabe am Leben in der Gesellschaft (Inklusion) des Betroffenen steht im Vordergrund sowohl durch die Unterstützung von außen (Angehörige, Freunde etc.) als auch durch die Wahrung des persönlichen Lebensumfeldes. Außerdem wird ein Fokus auf die Förderung der gesunden Anteile der Klient*innen und deren Stärken und Fähigkeiten gelegt. Dabei spielt auch die Stärkung des Selbstbewusstseins und Vertrauens in die eigenen Fähigkeiten eine Rolle. Krisen werden nach dem Recovery-Konzept nicht als Katastrophen wahrgenommen, sondern als Chancen für einen Neuanfang. Kleinere Schritte und Verbesserungen

werden gewürdigt. Darüber hinaus arbeiten die Mitarbeiter*innen partnerschaftlich – auf Augenhöhe – mit den Klient*innen. Es wird zum selbständigen Handeln angeleitet, wobei die Selbstbestimmung und die Wiederaufnahme der Interessen der Bewohner*innen im Vordergrund steht.

Weitere zehn Plätze der DHV sollen nun in einem Gebäude am Marktplatz in Eppelborn entstehen, die derzeit umgebaut werden. In diesem Gebäude wird es auch eine interne Tagesstruktur geben, die der Beschäftigung der Menschen mit Beeinträchtigungen dient und Arbeitsnormalität vermitteln soll, bis schließlich die Aufnahme einer sozialversicherungspflichtigen Arbeit erfolgen kann. An beiden Wohnstandorten wird pädagogisches Betreuungspersonal vorhanden sein, welches die Menschen unterstützt und zum selbständigen Handeln anleitet. Das „Wohnen am Kloster“ ist – wie auch die künftige Wohngruppe am Marktplatz – organisatorisch dem „Haus Hubwald“ angegliedert. Die DHV ist eine Dezentralisierungsmaßnahme der Komplexeinrichtung im Ortsteil Habach, in der momentan insgesamt 196 Menschen mit Beeinträchtigungen leben.



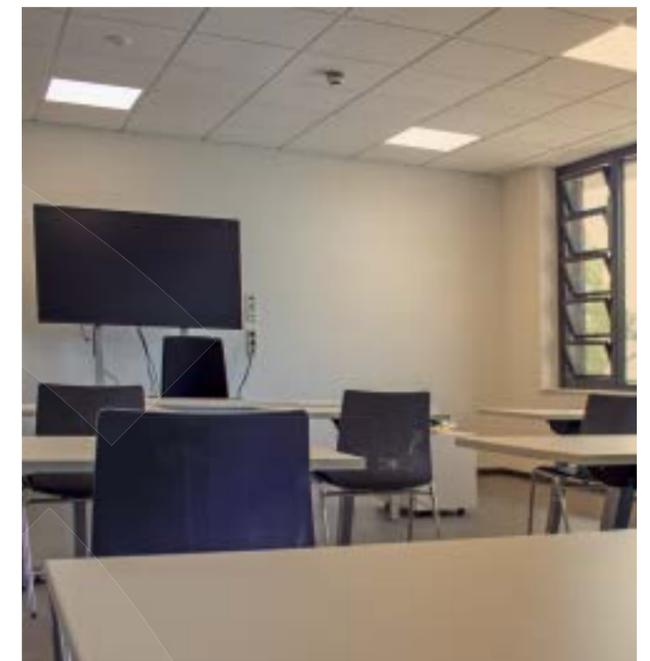
Eine der modernsten berufsbildenden Schulen im Saarland

Schwesternverband nimmt neue „Akademie“ für Pflegeberufe in Neunkirchen in Betrieb



Noch vor den Ferien öffnete der Schwesternverband seine neu gebaute „Akademie“ für Pflegeberufe in Neunkirchen. Damit hat der gemeinnützige Träger eine der modernsten berufsbildenden Schulen des Saarlandes in Betrieb genommen. Die neue „Akademie“ im Jägermeisterpfad 3, nur ein paar wenige Schritte vom alten Standort entfernt, bietet modernste und helle Kursräume für die Teilnehmer.

Hier werden die Ausbildung zum/zur Pflegefachmann/Pflegefachfrau, dem Pflegeassistenten und der Pflegeassistentin als auch dem/der Heilerziehungspfleger*in angeboten. Neben diesen Ausbildungsberufen beheimatet die „Akademie“ einen großen Bereich der Fort- und Weiterbildung, der auf aktuelle Bildungsbedarfe und Qualifikationen für Gesundheits- und Sozialberufe spezialisiert ist.



Die Unterrichtsmethoden werden unterstützt von modernen EDV Präsentationssystemen wie Smartboards und vielfältige Möglichkeiten modernen online Unterricht gestalten zu können. Die praktischen Übungen können in einem großzügigen SkillsLab vertieft werden. Ein Raum, für praxisnahen Unterricht mit einem eigens dafür installierten Aufzeichnungssystem, das die Analyse der Durchführung von Pflege und Unterstützungsprozessen detailliert gelingen lässt.

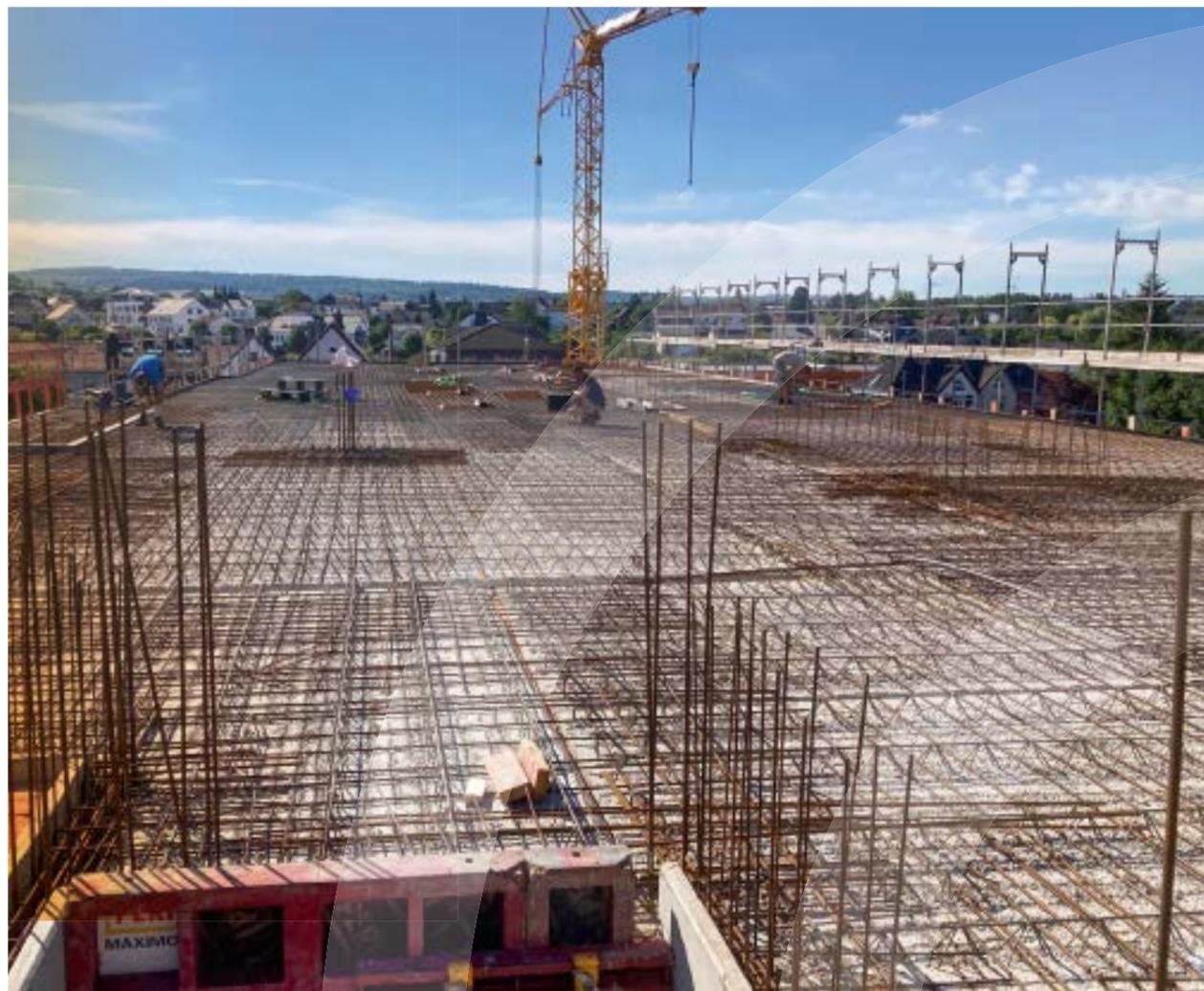
Das ganze Gebäude verfügt über Internet und WLAN, das für alle zugänglich ist. Der neu eingerichtete PC-Raum und die angrenzende Fachbibliothek, mit Online-Arbeitsplätzen leistet seinen Beitrag zu moderner Bildung. Der Schwesternverband investierte in den Neubau 4 Millionen Euro. Die Barrierefreiheit im Gebäude entspricht dem Anspruch des Schwesternverbandes an die Sicherung der sozialen Teilhabe in Bildung. Zukünftig wird eine ausgebildete Schulsozialarbeiterin aus dem Lehrerteam die Auszubildenden auf ihrem individuellen Lernweg begleiten und in ihrer persönlichen Entwicklung unterstützen.

In der „Akademie“ finden rund 200 Auszubildende in der Pflege und 100 Auszubildende in der Heilerziehungspflege ihren Platz. Die Kooperation mit anderen Trägern in den Themen der Pflege und Betreuung ist ein weiterer Kompetenzgewinn im Sinne der Vielfalt der Bildungsprozesse.

Im Bereich Fort- und Weiterbildung kann die „Akademie“ rund 80 Seminare und Kurse im Jahr anbieten. Hinzu kommen passgenaue Bildungsangebote in Form von Inhouse-Schulungen. Das jährlich entworfene Bildungsprogramm komplettiert die Angebotspalette der Akademie. Ein Blick hinein lohnt sich.



Mehr über die Angebote der Akademie finden Sie auch im Internet:
www.akademie.schwesternverband.de



Generationenprojekt im Saarland

Name für neue Pflegeeinrichtung in Heusweiler gesucht

In der Schillerstraße in der saarländischen Gemeinde Heusweiler entsteht ein neues Generationen-Projekt des Schwesternverbandes: im Bau ist eine neue Senioren-Pflegeeinrichtung, die im Herbst 2023 eröffnen soll. Direkt benachbart – verbunden durch einen gemeinsamen Garten – soll der Neubau der Kindertageseinrichtung „Haus Benjamin“ entstehen.

Die neue Pflegeeinrichtung wird 80 Plätze in vier Wohngruppen umfassen. Wie immer beim Schwesternverband steht die Wohnlichkeit ganz oben auf der Gestaltungsliste: Holztöne, warme intensive Farben und gemütliche Möbel werden möglichst viel „Wohnzimmergefühl“ bieten. Die geräumigen Einzelzimmer und die als Wohn-Esszimmer gestalteten Aufenthalts-

bereiche mit offenen Küchen sind die lebendigen Räume für das gemeinsame Leben.

Für die künftigen Mitarbeiter*innen bietet der Schwesternverband neben familienfreundlichen Arbeitszeitmodellen inklusive benachbarter KiTa und den Vorteilen der Tarifentlohnung eine durchdachte Planung mit kurzen Wegen für Pflege- und Hauswirtschaftskräfte.

Doch noch eines fehlt: ein Name für die neue Einrichtung. Dabei wünscht sich der Schwesternverband einen Namen, der einen Bezug zu Heusweiler und dem Leben der künftigen Bewohner*innen hat. Also bekannter „Dorfheiliger“, ein Gewandname oder Ähnliches. Schicken Sie uns doch gerne Vorschläge an marketing@schwesternverband.de.

Schöne Taschen fürs Geld

Bewohner*innen der „Laurentiushöhe“ fertigen Geldbörsen

Die Anlieferung einer Couch der Firma C. Flasche aus Rehlingen in die „Laurentiushöhe“ war sozusagen die Initialzündung zu dem Projekt von einer Kreativgruppe der Einrichtung. Denn Gruppenleiter Holger Maximini kam dadurch auf eine tolle Idee: Aus Lederresten lassen sich doch mit Sicherheit noch schöne Sachen herstellen. Und auf die Idee folgte direkt die Umsetzung.

Ein Anruf bei der Möbelfirma führte dazu, dass umgehend zwei Säcke mit Lederresten dort abgeholt werden konnten. Daraus sollten dann Geldbörsen hergestellt werden, denn oft ist eine stabile Aufbewahrungstasche für Geldkarten und Kleingeld Mangelware. Die Produktion aus Resten kann und soll dann zusätzlich dem Gedanken der Resteverwertung und insofern der Nachhaltigkeit Rechnung tragen.



Die Umsetzung erfolgte folgendermaßen: Gruppenleiter Maximini fertigte Schablonen an, mit deren Hilfe der Zuschnitt des Leders verständlich und somit leicht umsetzbar war. Die Endfertigung bedarf anschließend nur noch einer Faltung und darauffolgenden Vernietung. Der Zuschnitt und die Weiterverarbeitung liegen dabei in unterschiedlichen Händen, so dass

Teamwork gefragt war. Bei beiden Arbeitsschritten geht es jedenfalls seitens der Bearbeiter*innen um (Förderung der) Fingerfertigkeit, um Hand-Augen-Koordination sowie um die geflissentliche Beachtung und Umsetzung von Präzision.

Die Ergebnisse können sich sehen lassen: entstanden ist bislang schon eine bunte Vielfalt an Geldbörsen, die insbesondere „auf das



Konto“ von zwei Bewohnern gehen: Frank Augustin sowie Swen Wolter. Die beiden arbeiten dabei durchweg selbständig, das heißt: ohne besondere Assistenz des Gruppenleiters. Falls die Börsen nach und nach noch zu „Bestsellern“ werden, ist eine Erweiterung der Produktion auf noch mehr Bewohner*innen geplant. Denn anvisiert wird eine Zusammenarbeit mit der Möbelfirma, in welcher Form auch immer: zum Beispiel, dass die Börsen zu Give-Aways beim (Ver)-Kauf von Ledermöbeln werden.

Aber ob Verkaufsschlager oder auch nicht: durch die Herstellung der Börsen werden auf jeden Fall die handwerklichen Fähigkeiten und Fertigkeiten der Herstellenden gefördert. Und durch die schnelle Herstellbarkeit liefern sie auch ein schnelles Erfolgserlebnis. Es bleibt zu hoffen und zu wünschen, dass die Leder-Portemonnaies „made by Laurentiushöhe“ einen guten Absatzmarkt findet.



Leichte Sprache

In der Laurentiushöhe
arbeiten ein paar Bewohner mit Leder.
Sie schneiden das Leder.
Dafür haben sie Vorlagen.
Daraus werden dann Geldbeutel gemacht.
Die Geldbeutel haben verschiedene Farben.
Man kann sie auch kaufen.

Mittlerweile sind die Teilnehmer der Kreativgruppe so geschickt, dass theoretisch bis zu 50 Geldbörsen bei Bedarf hergestellt werden können. Das Stück kostet 5 Euro und kann auch versendet werden. Auch eine Vorortabholung ist nach Absprache möglich. Die Börsen werden in verschiedenen Farben in einer Standardgröße hergestellt, sodass EC-Karten, Scheine und Münzgeld hineinpassen.

Gerne können auch Privatpersonen (eine) Geldbörse(n) kaufen/bestellen. Kontakt der Kreativgruppe II der „Laurentiushöhe“: T. 06861 9116262

Neue Titel der Heiterkeitzeit

Gedächtnistraining und heitere Geschichten mit Arno Meiser

Arno Meiser ist kein Unbekannter im Schwesternverband. Nicht nur als Vorstandsmitglied im „Förderkreis Behindertenhilfe Haus Hubwald“ in Eppelborn-Habach, sondern auch als Freund und Besucher der Einrichtungen. Arno Meiser ist nämlich bekannt für seinen gesunden Humor und für seine Heiterkeitzeit Literatur, die er seit vielen Jahren als Autor zusammen mit Anne Westhofen veröffentlicht und bereits in einigen unserer Einrichtungen selbst vorgestellt hat. Die Corona-Pandemie hat solche Besuche und Autorenlesungen in den letzten Jahren verhindert. Jetzt bietet er aber wieder humorvolle Lesungen in Senioren- und Behinderteneinrichtungen im Saarland und Rheinland-Pfalz an.

In der Zeit der Pandemie waren er und seine Mitarbeiterin aber nicht untätig, im Gegenteil. Mit Leichtigkeit die Nuss geknackt! – so heißt das „heitere und kurzweilige Gedächtnistraining“, das alleine, zu zweit oder in der Gruppe möglich ist. Im Buch sind viele interessante Übungen dargestellt: das Finden von Sprichwörtern, Volksliedern, Berufen, Reimen und vieles mehr. Die Übungen sollen die Kommunikation sowie die Konzentrationsfähigkeit fördern und die kognitiven Fähigkeiten aktivieren. Dabei gilt es zum Beispiel, Reime zu vervollständigen oder Rätsel unterschiedlicher Themen zu lösen - abwechslungsreich und mit viel Humor natürlich.

Eine weitere Neuheit im Programm von Arno Meiser ist die „Bildkartenbox: gedacht- gewusst – gelacht“. In der Box befinden sich 60 ausdrucksvolle Bildkarten, die zum Erzählen und Erinnern anregen. Auf der Rückseite der Bildkarten befinden sich gedächtnisstärkende Übungen. Manchmal werden dem Bild entsprechende Biografie- und Wissensfragen gestellt, die einfach zur Kommunikation anregen sollen, auf anderen Karten sind Wortfindungsübungen, Mitsprechreime oder Redewendungen abgedruckt. Eine runde Sache für Einzel- und Gruppenbeschäftigung.



Bei Fragen oder Bestellwünschen richten Sie sich bitte an Arno Meiser:
kontakt@heiterkeitzeit.de | T. 06881 88692
Mehr Infos und Leseproben gibt's auf:
www.heiterkeitzeit.de

► Bei dem zweitägigen Aufenthalt im Saarland besuchten alle Projektteilnehmer*innen mit Vorstandsvorsitzenden Thomas Dane (rechts) sowie Michael Krauss (Projektmitarbeiter der Eingliederungshilfe im Schwesternverband) die Saarschleife.



Der Schwesternverband ist mit dabei!

G17 für Inklusion - Ein Austauschprogramm zwischen Israel und Deutschland

Das Deutsch-Israelische Zukunftsforum, eine 2007 gegründete Stiftung, bringt Fach- und Führungskräfte aus Deutschland und Israel zusammen, die Verantwortung übernehmen und sich für die demokratische Ausgestaltung unserer Gesellschaften einsetzen. 2022 wurde ein neues Netzwerkprogramm gestartet: G17 für Inklusion (in Anlehnung an das 17. UN-Ziel für nachhaltige Entwicklung, „Partnerschaft zur Erreichung der Ziele“). Das Projekt schafft ein Netzwerk von deutschen und



► Juliane Horras und Nathalie König zeigten den israelischen Kolleg*innen die verschiedenen Einrichtungen der Behindertenhilfe des Schwesternverbandes. Auch im Verkaufsraum der DHV (Dezentrale Heimversorgung) in Merzig wurde ein Stopp eingelegt. Die Gäste waren von den angebotenen Artikeln begeistert.

israelischen Organisationen, die mit und für Menschen mit Behinderungen arbeiten. Dabei sollen Herausforderungen erkannt werden, mit denen beide Länder bei ihrer Arbeit konfrontiert sind. Die Teilnehmenden erhalten die Möglichkeit, voneinander zu lernen sowie einzigartige Stärken zu identifizieren. Durch sich daraus entwickelnde etwaige Kooperationen können neue Perspektiven entwickelt werden.

Der Programmablauf

In der ersten Phase des Programms wurden fünf Organisationen aus den südlichen Bundesländern (in Zusammenarbeit mit dem israelischen Generalkonsulat in München) mit Organisationen in Israel zusammengebracht, die ähnliche Ziele verfolgen. Der Schwesternverband wurde dem israelischen Gvanim zugeteilt. Für den Schwesternverband nahmen stellvertretend Nathalie König und Juliane Horras aus

dem „Haus Hubwald“ am Projekt teil. Zunächst fanden einige digitale Treffen statt, bei denen sich die Teilnehmer*innen kennenlernten. Im Mai besuchten die deutschen Vertreter ihr Partnerorganisationen in Israel. Anschließend kamen die israelischen Teilnehmer*innen Mitte Juni nach Deutschland. Abschließend fand ein großes Treffen in Frankfurt statt, bei dem ein Austausch zum Projektablauf möglich war und über mögliche Perspektiven gesprochen wurde.

Besuch in Israel – ein Erfahrungsbericht von Juliane Horras und Nathalie König

Im Mai fand in Israel das erste Treffen aller Teilnehmer des Projekts „G17 for inclusion“ statt. Fünf unterschiedliche Organisationen aus Süddeutschland trafen hierbei auf ihre Partner-Organisationen aus Israel, die jeweils ähnliche Ziele verfolgen. Wir beide durften den Schwesternverband vertreten und waren mit Vorfreude angereist, jedoch auch mit einem etwas unsicheren Gefühl, denn viele fragten uns im Vorfeld: „Habt ihr nicht Angst, dorthin zu fliegen?“

Dieses Gefühl war sehr schnell verflogen. Wir wurden herzlich empfangen und lernten innerhalb der ersten beiden Tage alle Projektteilnehmer kennen. Die Organisationen stellten sich mit Stolz und Eifer vor und zeigten sich sehr interessiert am gegenseitigen Austausch. Die Atmosphäre war warm und positiv, Land und Kultur sehr



Foto: DIZF ETGARIM

► Die Vertreter*innen des Projekts des israelischen Unternehmens Gvanim und des Schwesternverbandes.

einladend. Erleichtert wurden uns die Gespräche durch zwei Dolmetscher, die uns permanent begleiteten.

Unsere Meetings brachten viel Input mit sich, teilweise begriffen wir noch nicht gleich die Arbeit des jeweils anderen. Im Joint Campus Jerusalem gestaltete unsere Partnerorganisation Gvanim das Programm. Dies ist ein mittlerweile 30 Jahre alter Verein, der sich darauf spezialisiert hat, junge Erwachsene zu einem möglichst selbststän-

digen Leben zu verhelfen. Bei einer musikalischen Aufführung lernten wir Or und Zachi kennen. Sie sind Teil der Künstlergruppe „Beschränkte Auflage“ und stellten mit ihrem Auftritt auf humoristische Art und Weise ein leider immer noch globales Problem dar: Vorurteile der Bevölkerung gegenüber Menschen mit Behinderungen und psychischen Erkrankungen. Auch Amit, der uns in den folgenden Tagen begleitete, ist Teil dieser Gruppe. Er war selbst Klient von



Foto: DIZF ETGARIM

► Bei einer Tandemfahrt wurde dem/der hinteren Fahrer*in eine Augenbinde angeboten, um sich in die Lage von Menschen mit Sehbehinderung hineinversetzen zu können. „Ein spannendes Gefühl, weil ich mich natürlich voll und ganz auf die Fahrerin unseres Tandems verlassen musste und dankbar für ihre Beschreibung der Umgebung war“, sagt Juliane Horras.

Gvanim und kümmert sich heute als Mitarbeiter des Vereins um die Betreuung Obdachloser. Alle drei erzählten sehr offen von sich und luden zum Fragen und Diskutieren ein. Aufgelockert wurden die Tage zum Beispiel durch eine gemeinsame Tandemfahrt durch einen großen Park, die die israelische Organisation für inklusiven Sport „Etgarim“ organisiert hatte. Eine touristische Führung durch die Altstadt Jerusalems beeindruckte die ganze Gruppe.

Arbeit und Programme von Gvanim

In den nächsten 1 ½ Tagen lernten die einzelnen Organisationen speziell ihre Partner näher kennen. Neben Amit begleiteten uns die Leitungen von Gvanim, Nirit und Nitai. Der Sitz des Vereins befindet sich in Sterod, ein Ort, der sehr nah am Gazastreifen liegt. Gefühle der Angst und Sorge wurden uns durch Aufzeigen zahlreicher Sicherheitsmaßnahmen weitestgehend genommen. Alle WGs und Einrichtungen, die wir besuchten, befanden sich mitten in Wohn-

gegenen. Wir unterhielten uns überwiegend mit Klient*innen. Sie berichteten von speziellen Programmen, an denen sie innerhalb eines begrenzten Zeitraums (3-5 Jahre) teilnehmen. Ziel ist das möglichst eigenständige und selbstbestimmte Leben.

Wir erfuhren zum Beispiel von einem Programm für junge Erwachsene, die eine psychische Krise hinter sich haben und nun in einer WG lernen, ihren Alltag gemeinsam zu meistern, Arbeit gefunden haben und – wie alle Klient*innen von Gvanim – durch soziales Engagement einen Teil der selbst erfahrenen Hilfe an die Gesellschaft weitergeben. Ein junger Beduine erzählte, wie er durch Gvanim aus dem Leben in ärmsten Verhältnissen in seinem Dorf das eigenständige Leben in einer WG in der Stadt und mittlerweile seiner eigenen Wohnung erlernt hat. Wie er Arbeit in einer großen Firma fand und sich dort für Barrierefreiheit einsetzt. Wir hörten die Geschichten von zwei jungen Männern, die durch Gvanim ihren Dienst beim Militär leisten können, was für Israelis sehr wichtig

ist, für Menschen mit bestimmten Einschränkungen jedoch oftmals unmöglich scheint. Wir besuchten die WG junger Menschen aus dem Bereich des Autismusspektrums, die ebenfalls sehr selbstreflektiert von sich erzählten und fokussiert ihre Ziele beschrieben. Genauso eine junge Frau, die mit Cerebralparese im Rollstuhl sitzt und in ihrer eigenen Wohnung in einem Studentendorf lebt. Im „Haus des Lebens“ werden Klient*innen mit niedrigerer Funktionstüchtigkeit rund um die Uhr betreut. Hier gibt es 16 Plätze, der Aufenthalt ist zeitlich unbegrenzt, dennoch wird auch hier ein möglichst selbstständiges Leben angestrebt. Wir schauten uns eine Einrichtung an, die als Werkstatt zur Arbeitstherapie für Menschen mit Behinderungen genutzt wird, jedoch auch alle Gemeindemitglieder einlädt, die Räumlichkeiten für Festlichkeiten zu nutzen und künftig öffentliche PCs mit Internetzugang anbieten möchte.

Schnell wurde uns bewusst, dass Gvanim sich auf das uns bekannte Recovery-Prinzip spezialisiert hat. Alle Klient*innen berichteten uns,

dass die dort zum ersten Mal mit ihrem aktuellen Befinden, ihren Wünschen, Bedürfnissen und Zielen im Mittelpunkt standen, statt mit ihrer Diagnose. Sie erzählten von wöchentlichen Gesprächen, in denen regelmäßig Ist- und Zielzustand evaluiert werden, was vielen Teilnehmer*innen zunächst unangenehm war, letztlich aber sehr hilfreich. Mehrfach wurde uns verdeutlicht, dass viel Wert auf die persönliche Gestaltung der Wohn- und Arbeitsumgebung gelegt wird. Allen Klient*innen war auch der Part der Teilhabe ein wichtiges Anliegen. Sie zeigten sich dankbar für die Unterstützung, die sie erfahren haben, und waren bestrebt, sich mit ihren eigenen Talenten und Fähigkeiten ebenfalls für eine gelingende Gesellschaft im Sinne der Inklusion einzusetzen: etwa für Barrierefreiheit, soziale Projekte und Aufklärung.

Beim abschließenden Treffen mit der großen Gruppe aller Projektteilnehmer*innen konnten erste Gemeinsamkeiten aufgezeigt und über Möglichkeiten einer künftigen Zusammenarbeit diskutiert werden.



► Juliane Horras (rechts) und Nathalie König (links) in einem Park in Sterod.



► Juliane Horras (rechts) und Nathalie König (links) an einem Aussichtspunkt im Gaza-Streifen, der gleichzeitig eine Gedenkstätte ist, für Menschen, die durch Anschläge ihre Leben lassen mussten.



Was den Schwesternverband bewegt 

Große Ausstellung: Haus der Gesundheit in SB, Sulzbachstr. 9.

» Impressionen aus den Einrichtungen

Ein Gedicht zu Ostern

Iris Wagner vom „Haus Friedrich Ludwig Jahn“ ist im Schwesternverband schon lange keine Unbekannte mehr. Seit einiger Zeit teilt sie ihre Gedanken in Form von Gedichten mit der Schwesternverband-Community. Auch zu Ostern war sie kreativ und dichtete ein emotionales Werk zum Osterfest.

*Osterkranz und Osternest,
wunderbares Osterfest.
Bunte Blumen, Eiersuchen,
uns schmeckt so gut der... hmmm... Osterkuchen.
Auf der Wiese grüner Klee,
Osterhasen weiß wie Schnee.*

*Das alles passt dem Teufel nicht,
er lacht mit fratzigem Gesicht.
Er macht uns das Leben schwer
und schickte Corona zu uns her.
Wir können das Leben nicht mehr genießen
und uns nicht mehr freuen am Blumen sprießen.*

*Der Himmel ist grau und dunkel,
wir sehen nicht der Sterne Gefunkel.
Lieber Gott hilf uns aus der Qual
und gib uns wieder das fröhliche Erdental.
Wo die Menschen in Hoffnung und Freude leben
und sich in Frieden die Hände wieder geben.*



Hoppelhasen im „Haus im Glantal“



Pünktlich zur Osterzeit hat das „Haus im Glantal“ Zuwachs bekommen. Zwei kleine, süße Osterhäschen vom Tierschutzbund Kusel verweilen seitdem in der Pflegeeinrichtung in Altenglan. Im Garten wurde extra für die Gäste ein kleines Gehege angelegt, in dem die Hoppelhäschen sich pudelwohl fühlen. Sie sind handzahn und lassen sich sogar aus der Hand füttern. Ein echter Publikumsmagnet – die Bewohner*innen freuen sich jeden Tag aufs Neue, den Besuch anzuschauen, anzufassen und zu bewundern. Die Hasen werden von den Mitarbeiter*innen der Sozialen Betreuung und den Bewohner*innen gepflegt und umsorgt. „Die dauerhafte Haltung der Hasen in der Pflegeeinrichtung wirkt sich sehr

positiv auf die Gemüter der Bewohner*innen aus“, sagt Margit Frombach von der Sozialen Betreuung. Auch an Demenz erkrankte Menschen sind übergücklich, wenn sie die Tiere im Garten besuchen. „Was da alles an Sinnen aktiviert wird ist bewundernswert“, freut sich die Betreuungskraft.

Bewohner*innen der „Laurentiushöhe“ fertigen Osterkläppern



In den katholisch geprägten Gegenden des Saarlands ist der Brauch des „Klapperns“ bekannt und bei den Kindern sehr beliebt. Dabei ziehen die Kinder mit Lärminstrumenten aus Holz in der Karwoche durch die Straßen. Denn ab dem Abend des Gründonnerstags schweigen die Kirchenglocken. Der Legende nach fliegen sie nach Rom zur Beichte. Gemeint ist jedoch: das festliche Glockengeläut ist nicht angemessen beim traurigen Kreuzestod und der Grabesruhe Jesu Christi. Um aber dennoch an die Gebetszeiten des Angelus zu erinnern bzw. zur Messe zu rufen, „klappern“ die Kinder dreimal am Tag - um 7 Uhr, um 11 Uhr und um 18 Uhr - mit den Lärminstrumenten. Je nach Größe und dem verwendeten Holz sind die „Klappern“ nicht zu überhören, auch bei geschlossenen Fenstern.

Da der Pfarreiengemeinschaft Merzig St. Peter die vorhandenen Klappern nach und nach durch Altersschwäche und Abnutzung verlustig gegangen waren, machte sich Gemeindefereferentin Pia Reckel-Feilen im Herbst

2021 auf die Suche nach einem „Produzenten“ für neun neue Klappern. Und da sie durch Mund-zu-Mund-Propaganda erfuhr, dass in der Kreativabteilung „Holz“ der „Laurentiushöhe“ so etwas gefertigt werden könnte, wandte sie sich an Benedikt Heselhaus vom Case-Management, der unter anderem auch seelsorgerisch in der Einrichtung tätig ist. Er konnte umgehend arrangieren, dass der Produktionsauftrag von der Arbeitsgruppe unter der Leitung von Holger Maximini angenommen wurde – mit der Maßgabe, dass bis spätestens zur Karwoche 2022 alle neun Klappern fertiggestellt sein würden. Gesagt, getan: in der Woche vor Palmsonntag waren alle bestellten Klappern endgefertigt und abholbereit. Sie wurden von Gruppenleiter Maximini sowie den beiden Haupt-„Produzenten“ Stefan Schnur und Mario Perrez an die Gemeindefereferentin übergeben. So konnte die „Laurentiushöhe“ aktiv dazu beitragen, dass der gute alte Brauch des Klapperns in den Merziger Pfarreien auch dieses Jahr aufrechterhalten werden kann.

Osterfrühstück in Badem

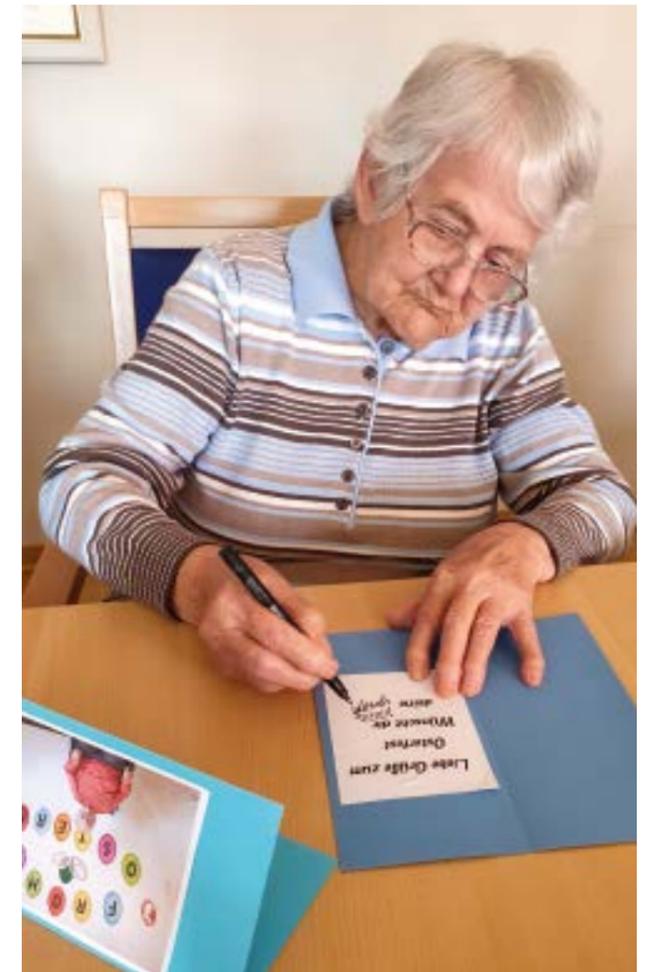
Auch die Bewohner*innen der Service-Wohnungen haben Ostern gefeiert. In Badem in der Eifel, wo der Schwesternverband auch einen Betreuungsdienst für die Mieter*innen der Wohnungen anbietet, haben die Senior*innen sogar zusammen Ostern gefeiert. Der Betreuungsdienst organisierte nämlich ein gemeinsames Osterfrühstück. Eingeladen wurde jeder, teilnehmen konnte jeder, der mochte. Uns so kamen die Senior*innen in gemütlicher Runde zusammen und hatten einen schönen Morgen.



Bastelarbeiten zu Ostern

Eine schöne Osterzeit hatten die Bewohner*innen im „Haus St. Katharina“ in Endingen. Die Senior*innen waren fleißig dabei, mit Kreativität und Fingerfertigkeit an schöner Dekoration zu basteln. Eine Einrichtungswand

wurde besonders schön. Sie eignete sich als idealer Foto-Hintergrund für die Ostergruß-Karten, welche die Bewohner*innen ebenso selbst bastelten, schrieben und an ihre Liebsten schickten.



100 Jahre im „Haus St. Katharina“ gefeiert

In Endingen konnte Hilde Willman am 25. März einen ganz besonderen Geburtstag feiern. Denn die Seniorin erreichte an diesem Tag ihr 100. Lebensjahr und wurde diesbezüglich selbstverständlich feierlich beglückwünscht und mit einem prachtvollen Blumenstrauß beschenkt.

Das ganze „Haus St. Katharina“ und natürlich auch die Angehörigen und Freunde wünschten der Seniorin alles Gute und Gesundheit. Da schließen wir uns natürlich an.



In Bitburg sind die Puppen los

Seit längerer Zeit arbeiten die Mitarbeiter*innen der „Tagespflege Bitburg“ mit Therapiepuppen. Besonders bei dementiell veränderten Gästen sind interessante Beobachtungen zu machen. Bei Unruhe oder auch bei Angstzuständen haben die Puppen eine positive Wirkung auf die Erkrankten.

Die babyähnlichen Puppen werden von den Gästen liebevoll umsorgt und gepflegt. Sogar Menschen, die kaum noch sprechen können, fangen bei den Puppen zum Beispiel an zu singen. „Angehörige sind von der Arbeit mit unseren Therapiepuppen begeistert“, erzählt Pflegedienstleiterin Anja Schäfer. Einige hätten sich sogar privat, für ihre demenzerkrankten Angehörigen, eine solche Therapiepuppe angeschafft. In der Seniorenbetreuung am alten Bitburger Bahnhof sind drei Living Puppets und eine Tierhandpuppe im Einsatz. Die Mitarbeiterinnen Monika Weiland und Birgit Priebe-Leitzgen arbeiten vorrangig mit diesen Puppen und haben schon viel Erfahrung gesammelt. Beide haben eine entsprechende Fortbildung für den Umgang mit den Therapiepuppen absolviert. „Die Therapiepuppen eignen sich aber nicht nur für demenzerkrankte Menschen, sondern nach eigener Erfahrung fühlen sich auch unsere anderen Gäste damit gut unterhalten“, sagt Schäfer und fügt hinzu: „Die Arbeit mit den Therapiepuppen ist toll und macht einfach großen Spaß.“



Bastelarbeiten für Palmsonntag

Zu Palmsonntag wurden im „Haus St. Katharina“ von den Betreuungskräften Marion Roth und Renata Fritz gemeinsam mit den Bewohner*innen Palmen gebastelt. Darunter war auch eine Palme in den Farben der Ukraine. Wie in Mitteleuropa üblich wurden anstatt Palmzweige traditionell heimische Pflanzen wie Weidekätzchen, Ahorn-, Buchen-, Haselnuss-, Birken- oder auch Wacholderzweige benutzt. In manchen Regionen werden sogenannte Palmbuschen oder auch Palmbesen

gebunden und mit gefärbten Ostereiern, bunten Papierstreifen oder Fastenbrezeln geschmückt. Die bunten Papierstreifen erkennt man auch im „Haus St. Katharina“ wieder. Die Bewohner*innen hatten viel Spaß bei den Bastelarbeiten und konnten ihre Fingerfertigkeit unter Beweis stellen. Die Palmen wurden im Erdgeschoss auf dem Weg in die Kapelle aufgestellt sowie in der Kapelle und erfreuten Gäste, Mitarbeiter*innen wie Bewohner*innen.



Frühlingsfest in Altenglan

Nach langer Zeit durfte im Frühjahr endlich wieder gefeiert werden. Wie glücklich die Bewohner*innen vom „Haus im Glantal“ darüber waren, wurde bei dem einrichtungsinternen Frühlingsfest deutlich. Bei Kaffee und Erdbeerkuchen verbrachten die Senior*innen ein

paar schöne Nachmittagsstunden gemeinsam, die von Wolfgang Bayer musikalisch begleitet wurden. Selbstverständlich wurde dabei viel geklatscht und mitgesungen. Die Mitarbeiter*innen freuten sich sehr, in so viele strahlende Gesichter blicken zu können.



Mai-Begrüßung

In vielen Einrichtungen des Schwesternverbandes wurde ganz traditionell der Mai begrüßt. Einige stellten rund um das Haus Maibäume auf, bei anderen wurden Kränze gebastelt, die in die Höhe gezogen wurden. Ganz so, wie es in der jeweiligen Region üblich ist. Die Bewohner*innen vom „Haus Marienhöhe“ in Dahlem gönnten sich auch einen besonderen Start in den Mai. Mit einer erfrischenden (alkoholfreien) Maibowle begrüßten sie den fünften Monat des Jahres in bester Laune und voller Vorfreude auf die bevorstehende Sommerzeit. Bei lachender Sonne und angenehmen Außentemperaturen schmeckte das Kaltgetränk gleich doppelt so gut.



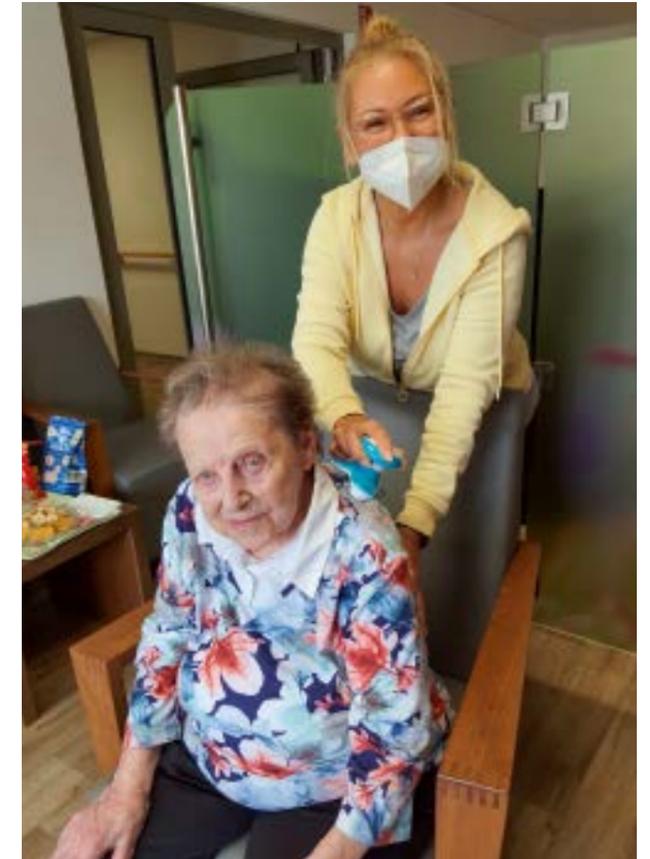
Café-Eröffnung im „Eifelhaus“

Nach einer langen Corona-bedingten Zwangspause wurde das Café im Eingangsbereich des Eifelhauses in Bitburg im Frühjahr endlich wieder geöffnet. Das Café war immer schon ein schönes, kleines Fleckchen, wo es sich die Bewohner*innen mit ihren Gästen oder auch alleine gemütlich machen konnten. Endlich ist dies nun wieder möglich. Die langjährige Mitarbeiterin Walburga Mohr bekam hierzu Verstärkung von Julia Wacker und Alicja Antczak. Sie freuen sich auf viele Besucher*innen.



Wellnesstag in Dudweiler

Um die Bewohner*innen in den Einrichtungen regelmäßig zu verwöhnen, lassen sich die Mitarbeiter*innen so einiges einfallen. So durften sich die Senior*innen vom „Haus Friedrich Ludwig Jahn“ neulich über einen Wellnesstag freuen. Bei atmosphärischem Ambiente wurden Hand-, Rücken- und Gesichtsmassagen angeboten. Darüber hinaus standen für die besonders leidenschaftlichen Genießer*innen ein Glas Sekt, Gebäck und orientalische Teesorten zur Auswahl.



Was so alles in unseren Einrichtungen passiert erfährt Ihr regelmäßig bei facebook:



Aktiv in der Tagespflege

Frisches Gemüse für die Gäste der Tagespflege in Alten-
glan! Eine tolle Sache. Dank eines Hochbeetes im Außen-
bereich können die Gäste selbst Hand anlegen und aktiv
werden. Sie bereiteten das Beet vor und pflanzten selbst
die verschiedenen Gemüsesorten an. Nun muss die Son-

ne das Übrige tun, tägliches Gießen darf natürlich nicht
vergessen werden und dann können die Senior*innen
das Gemüse auch selbst ernten und etwa zu einem le-
ckeren Salat oder Gemüse zubereiten. Mmh. Was lecker
Leichtes für heiße Sommertage.



„Tag der Familie“ 2022 in Merzig



Bundesweit findet jährlich Mitte Mai der „Tag der Familie“ statt. Das Familienbündnis Merzig hatte zu diesem Anlass den sogenannten „Familienbus“ des saarländischen Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie in die Merziger Innenstadt eingeladen und wollte selber durch etliche Mitglieder und seinen Vorstand präsent sein. Zu dem gehört schon seit Jahren auch Benedikt Hesel-

haus, Mitarbeiter im Casemanagement der „Laurentiushöhe“ in Schwemlingen. Angestoßen durch diese Doppelfunktion wurde es deshalb den Kreativbereichen der „Laurentiushöhe“ sowie der „Dezentralen Heimversorgung“ (DHV) des Schwesternverbandes in Merzig ermöglicht, vor Ort einen Stand mit (von Bewohner*innen) handgefertigten Produkten zu betreiben.

Am 20. Mai war es dann soweit: Ab neun Uhr konnten in der Fußgängerzone die verschiedenen Stände aufgebaut werden und auch das Sortiment des Schwesternverbandes wurde auf den Verkaufstischen präsentiert. Das Interesse für das Event war groß und viele Passant*innen ließen sich vom Angebot der Stände gerne anlocken. Insbesondere die bunt bemalten Nistkästen und Insektenhotels waren heiß begehrt und es wurde sogar ein Vogelhäuschen noch vor Ort in Auftrag gegeben. Petrus meinte es an diesem Tag – entgegen der Vorhersage – auch gut mit den Standbetreiber*innen und ihren Gästen. Und als gegen 14 Uhr dann doch noch Regen aufzog, war ohnehin bereits die Zeit zum Abbau angebrochen. Zwar bekam man dann noch kurz vor Toresschluss ein paar Tropfen ab, aber es herrschte trotzdem einhellig die Meinung, dass der diesjährige „Tag der Familie“ in Merzig ein voller Erfolg für alle Beteiligten war und dass insbesondere das Holzprodukt-Sortiment des Schwesternverbandes offenbar genau den Kaufinteressen der Kundschaft entsprach.

Sommer im Glas

Eine leckere Marmelade schmeckt nicht nur gut, sondern kann auch richtig Freude bei der Zubereitung machen. Daher kamen die Mitarbeiter*innen von der „Tagespflege Bitburg“ auf die tolle Idee, zusammen mit ihren Gästen selber Marmelade zu kochen. Die Senior*innen hatten dabei ganz viel Spaß und bekamen am Schluss jeweils ein Glas Marmelade geschenkt, das sie sich zuhause schmecken lassen können.



Ausflug auf den Mundenhof

Ende Mai unternahmen die Betreuungskräfte mit fünf Bewohner*innen des „Haus Dietrich Bonhoeffer“ einen Ausflug. Dazu nutzten sie den neuen Bus des „Haus St. Katharina“. Es ging von Eningen auf den Mundenhof bei Freiburg. Der Mundenhof ist ein weitläufiges Tiergehege mit schöner Parkanlage. Bei schönstem Frühsummerwetter hatten die Senior*innen als auch die Betreuungskräfte allergrößten Spaß an dem Ausflug und hatten ein in Erinnerung bleibendes Erlebnis, von dem sie noch in den nächsten Tagen und Wochen viel erzählen können.

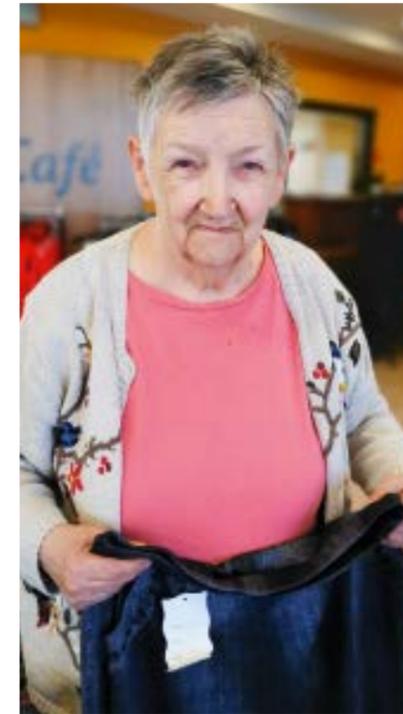


Shopping in der Cafeteria

Die Bewohner*innen des „Haus im Glantal“ kleideten sich für den Sommer neu ein. Dazu fand für die Senior*innen ein Modeverkauf in der Cafeteria in Altenglan statt, wo sie

selbst herumstöbern konnten und sich ganz nach ihrem Geschmack neue Klamotten aussuchen durften. Die modebewussten Bewohner*innen waren begeistert von dem an-

gebotenen Sortiment und freuten sich schon auf die kommenden Gelegenheiten, in denen sie sich mit ihren neuen Hinguckern in Schale schmeißen können.



Männerrunde im „Haus am Ringwall“

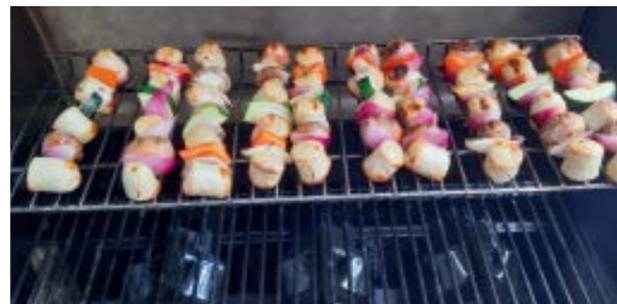
Am Vatertag feierten die Männer des „Haus am Ringwall“ in Nonweiler-Otzenhausen ihren Tag in gemütlicher Runde. Bei einer Flasche Bier oder einem Glas Wein saß man zusammen auf der Terrasse und dachte an vergangene Vatertage zurück. Dazu gab es deftigen Fleischkäse und Brezeln – ganz klassisch. Ein Prosit auf die Männer.



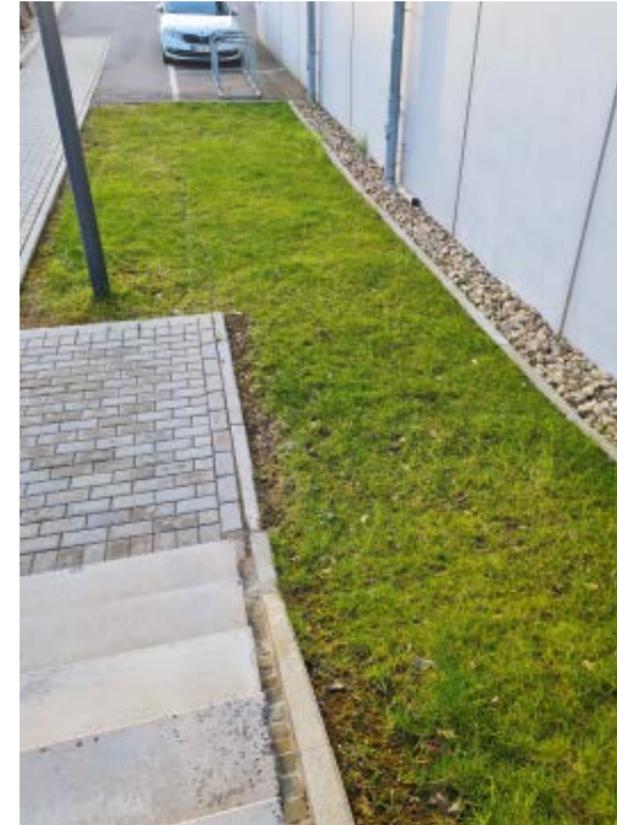
Grillnachmittag

Wenn es eine Sache gibt, die wir am Sommer besonders lieben, dann ist es das Grillen. In gemeinsamer Runde mit Freunden und Familie schmecken uns die Würstchen, Schwenker und Spieße gleich noch besser. Über ein solch leckeres Zusammensein durften sich neulich die Bewohner*innen des „Haus Luzia“ freuen. Die Ehrenamtler*innen Jochen Drostal und Dorit Delsing hatten diese super Idee und brutzelten gemeinsam mit den

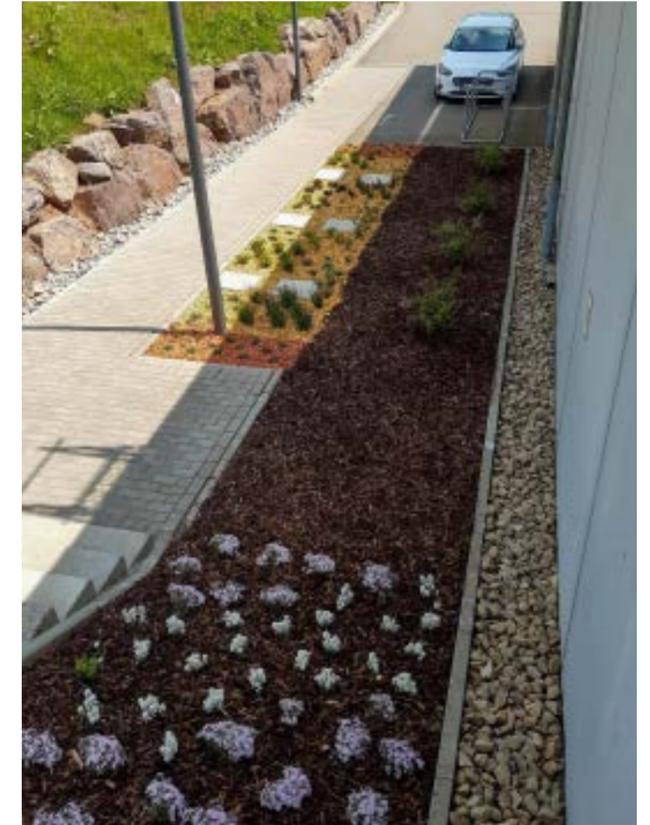
Senior*innen leckere Spieße mit Grillgemüse und Würstchen. Im Gegensatz zu den vielen Festival-Besucher*innen, die zu diesem Zeitraum für das „Rock am Ring“ in der Eifel campierten, gab es in Manderscheid einen großen Vorteil. Denn anstelle eines Einweggrills, waren die Bewohner*innen mit einem Gasgrill ausgestattet, der einen außerordentlich guten Job leistete. Was für ein toller Nachmittag!



Mehr als 100 Pflanzen gesetzt



► Vorher...



► ...und nachher.

Die Zentralküche in Illingen ist seit Oktober 2018 in Betrieb und nun kam der Wunsch auf, die Grünfläche seitlich der Zentralküche attraktiver zu gestalten. So wurde überlegt, wie die Fläche aussehen könnte. Der zukünftige Pflegeaufwand sollte ebenfalls berücksichtigt werden und auch eine naturnahe Begrünung für verschiedenste Insekten. Natürlich sollte auch ein Bezug zur Küche geschaffen werden. So kamen einige Ideen zusammen und mit Abstimmung mit Ralf Bendun, Gärtner beim Schwesternverband, wurden die Ideen in die Tat umgesetzt.

So wurde die bisherige Rasenfläche abgetragen und mit neuem Boden aufgefüllt. Zum Schutz der Pflanzen wurde noch ein Vlies aufgelegt. Weit über 100 Pflanzen wurden gesetzt: von Kräutern wie zum Beispiel Minze,

Petersilie und Schnittlauch bis hin zu Liebstöckel und blühenden Bodendeckern zur leichten Hangsicherung. Die gesamte neugestaltete Fläche wurde mit Rindenmulch bedeckt, damit das Erdreich nicht allzu schnell austrocknet.

Da noch ein paar Pflanzen übrig blieben, wurde der hintere Bereich des Treppenaufganges kurzerhand von Küchenwirtschafterin Petra Müller aus der Verwaltung und Küchenleiter Stefan Kirrbach neugestaltet. Somit fügt sich auch dieser Bereich in die gesamte Außenanlage ein, welche nun ein stimmiges Gesamtbild abgibt. Die Arbeiten zur Neugestaltung sind nun abgeschlossen und daher gilt ein besonderer Dank allen beteiligten Kollegen*innen, welche die Maßnahme tatkräftig von Beginn an unterstützt haben.

Mehr über unsere Zentralküche erfährt Ihr aktuell auch auf facebook:



Neues Auto Dank „GewinnSparen“

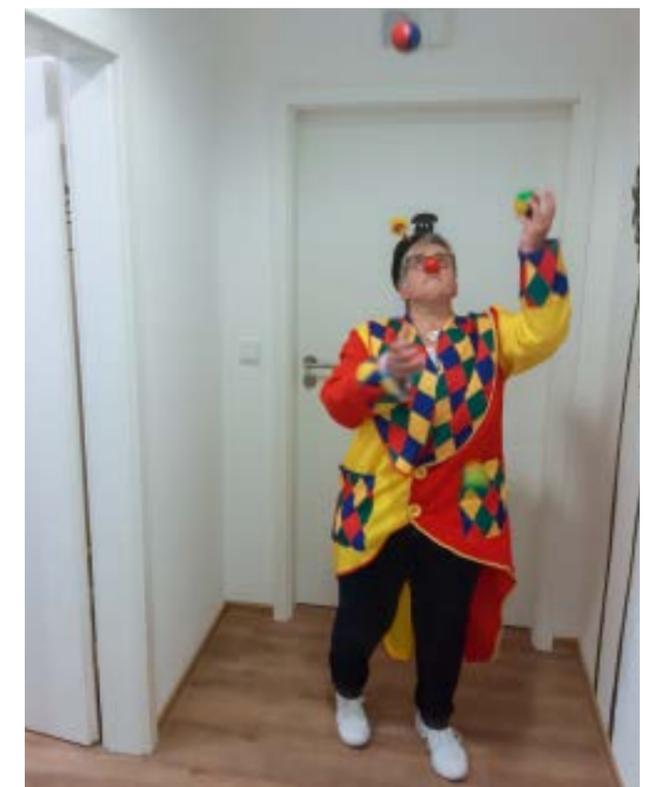
Der „Fachdienst Selbstbestimmtes Wohnen“ in St. Wendel hat ein neues Auto erhalten. Dies ist dem Sparverein Saarland e. V. zu verdanken, der die Spendenaktion des „GewinnSparens“ bei saarländischen Sparkassen und Volksbanken durchführt. Angelika Reichrath von der Verwaltung des Sparvereins Saarland e. V. übergab den Schlüssel an Diana Dintinger, die Gesamtleitung der Fachdienste des Schwesternverbandes, und Ignat Kühn, dem operativen Fuhrparkmanager des Schwesternverbandes. Die Mitarbeiter*innen des Fachdienstes St. Wendel freuen sich sehr, denn sie sind tagtäglich auf den Straßen des Landkreises unterwegs, um Menschen mit schweren, chronischen Erkrankungen geistiger, physischer und/oder psychischer Art bei der Alltagsbewältigung in der eigenen Wohnung zu unterstützen. So stellt die Flexibilität und Mobilität für die Mitarbeiter*innen natürlich eine der wichtigsten Voraussetzungen dar, um diese Aufgaben anzugehen.

Herzlichen Dank dem Sparverein Saarland e.V.!



Tante Frieda zu Besuch

In der „Tagespflege Bitburg“ war Tante Frieda – alias Mitarbeiterin Monika Weiland – zu Gast. Sie hat die Gäste mit viel Humor unterhalten. Sie spielte ein kleines Ständchen auf der Melodica, wobei alle Gäste kräftig mitgesungen haben. Der schwierige Teil ihres Programms war das Jonglieren mit drei Bällen. Zum Schluss formte Tante Frieda für jeden Gast einen Pudel aus einem Luftballon. Alle Besucher*innen und auch die Mitarbeiter*innen hatten wiederum sehr viel Spaß und freuten sich sehr über diese gelungene Abwechslung.



Tag der Pflegeberufe



Angehende Pflegefachmännern und -frauen sowie Heilerziehungspfleger*innen der „Akademie“ waren beim Tag der Pflegeberufe mit dabei!

Dabei handelt es sich um eine Messe in der Dillinger Stadthalle, die im Juli stattfand. Schüler*innen und andere Interessierte konnten verschiedene Berufe in der Pflege und auch entsprechende Arbeitgeber und Schulen kennenlernen – so natürlich auch den Schwes-

ternverband und seine „Akademie“. Die Azubis hatten tolle Aktionen vorbereitet, die die Besucher*innen ausprobieren konnten. Zum Beispiel konnte man sich den Blutdruck und den Blutzucker messen lassen.

Das Wichtigste war: die Azubis hatten an dem Tag viel Spaß und konnten mit Sicherheit den einen oder die andere Besucher*in für eine Karriere in der Pflege begeistern.



**Schwestern
Verband**

Die helfen. Seit 1958.

DU BIST
SUPER
-RELEVANT!

FÜR UNS. FÜR DAS GESUNDHEITSSYSTEM. UND FÜR
DIE MENSCHEN, DIE UNTERSTÜTZUNG BRAUCHEN.

**BEWIRB DICH JETZT
FÜR EINE AUSBILDUNG IN DER PFLEGE**

T. 06824 909148 | [AUSBILDUNG.SCHWESTERNVERBAND.DE](https://www.ausbildung.schwesternverband.de)

ÜBRIGENS: ALS ERSTER TRÄGER ZAHLT DER SCHWESTERNVERBAND
DEN HEP-AUSZUBILDENDEN EIN VOLLES AUSBILDUNGSGEHALT.