

NEUES AUS DER SENIORENHILFE

AUSGABE FRÜHJAHR 2023

# LEBENS**SWERT**

**Frische  
Perspektiven**



**ST. AUGUSTINUS GRUPPE**

wegweisend. menschlich. stark.

## Junger Küchenleiter im Augustinushaus setzt moderne Impulse **VON DER STERNEKÜCHE IN DIE SENIORENEINRICHTUNG**

**Hausmannskost statt Hummer, Frikadelle statt Kobe-Rind: Dustin Gereke brachte in mehreren Sterneküchen deutschlandweit die feinsten Speisen auf die Teller. Heute ist er Küchenleiter in unserem Dormagener Augustinushaus und bekoht unter anderem die über 80 dort lebenden Seniorinnen und Senioren. Dabei hat der 27-Jährige innerhalb eines Jahres viele Impulse setzen können und den Fokus auf Nachhaltigkeit, Frische und Regionalität gelegt.**

„Bei allen Neuerungen zählt für uns ganz besonders die Meinung der Bewohnerinnen und Bewohner“, so der Koch. „Deshalb setzen wir uns jede Woche zusammen, um zu hören, wie zufrieden sie mit unserer Speisekarte sind und was wir vielleicht noch besser machen können.“ Meistens blickt Gereke dabei in zufriedene Gesichter. Dauerbrenner wie Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen oder Haxen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree gibt es nach wie vor – bodenständige Kost.

„Im Vergleich zur Sterneküche habe ich in der Seniorenküche natürlich begrenztere Möglichkeiten. Hier gilt es besonders kreativ zu werden, aber eben auf andere Weise als in meiner beruflichen Vergangenheit“, sagt Dustin Gereke. „Manchmal vermisse ich den Duft von Meeresfrüchten oder Hummer, aber der Wechsel in das

Augustinushaus war für mich genau die richtige Entscheidung.“ Der Leverkusener arbeitete unter anderem in bekannten Sternerestaurants in Köln, Bonn und Velbert, bevor er sich als Mietkoch selbstständig machte. Dann kam Corona und legte alles auf Eis. „Der Job als Küchenleiter in einem großen Unternehmensverbund wie der St. Augustinus Gruppe kam wie gerufen. Hier habe ich Sicherheit und ein wertschätzendes Arbeitsumfeld – in Restaurantküchen ist der Ton ja oft rau.“

Im Augustinushaus sind der Kreativität wenige Grenzen gesetzt: So wird der Speiseplan immer wieder um vegetarische Alternativen erweitert. Neben täglich wechselnden Fleischgerichten gibt es auch mal Sellerieschnitzel, Linsenbratlinge oder Gemüse-Couscous. „Es ist erwiesen, dass zu hoher Fleischkonsum gesundheitsschädlich ist.

Deshalb versuchen wir leckere pflanzliche Kost einzubringen. Das beliebte Kotelett gibt es natürlich weiterhin für die, die nicht darauf verzichten wollen. Wir wollen ja niemandem eine neue Ernährungsweise aufzwingen“, erklärt der junge Koch. Denn zur Wahrheit gehöre auch, dass gerade ältere Menschen gerne Fleisch essen. Auch wenn der Trend zur fleischlosen Verpflegung zunimmt: Immerhin ernähren sich laut einer Statista-Studie inzwischen knapp acht Millionen Deutsche vegetarisch, weitere 1,6 Millionen vegan.

„Das Bewusstsein für gesunde, nachhaltige und fleischarme Kost wächst, und das greifen wir auch bei uns auf“, sagt Gereke. So startete er gemeinsam mit Holger Böker, Leiter mehrerer Küchen unserer St. Augustinus Gruppe, zu der auch das Augustinushaus gehört, Kooperationen mit regionalen Anbietern. Dazu zählt beispielsweise der Lammertzhof in Kaarst, der unsere Dormagener Senioreneinrichtung mit Bio-Ware beliefert.

Eine spannende Zusammenarbeit gibt es auch mit dem Willicher Eishimmel, der Speiseeis aus Biomilch produziert. Durch seine vielfältigen Kontakte mit Lieferanten kann Dustin Gereke zudem einmal pro Woche statt Tiefkühlware frischen Fisch anbieten, der viele Mineralstoffe, Vitamin D und Eiweiß enthält. Zusammen mit Holger Böker entwickelt der 27-Jährige außerdem gerne neue Ideen. So soll es im kommenden Jahr



erstmals Honig von eigenen Bienenstöcken am Augustinushaus geben. „Das Lebensmittel hat viele wertvolle Eigenschaften, wirkt beruhigend und kann bei Lungenerkrankungen wie COPD unterstützend eingesetzt werden.

Künftig sind noch weitere wegweisende Projekte in Planung – wie die Einführung von Wohnbereichsküchen, in denen die Seniorinnen und Senioren mit dem Küchenpersonal gemeinsam kochen können. Bis es so weit ist, will Dustin Gereke seine „Gäste“ gesund verwöhnen und schafft es manchmal sogar einen Hauch von Sterneküchen-Luxus zu zaubern. Zum Beispiel dann, wenn er von einem altbekannten Lieferanten exklusives Wagyu-Rind zu besonders günstigem Preis erwerben kann. „Dann macht mir meine Arbeit am meisten Spaß“, schmunzelt der junge Koch.

# SCHENKEN SIE UNS EIN GEDICHT!

UNESCO-Welttag der Poesie am 21. März



Ob bekanntes Lieblingsgedicht oder selbst erdachte Wortkunst: Wir freuen uns auf Ihre Beiträge, die wir an dieser Stelle in der kommenden Ausgabe abdrucken möchten. Vielleicht haben Sie auch noch ein Poesiealbum aus früheren Zeiten in irgendeiner Schublade liegen, oder eine besondere Erinnerung, die Sie mit einem bestimmten Gedicht verbinden... Alle Einsendungen sind willkommen, also zögern Sie nicht!

**Der Welttag der Poesie wurde von der UNESCO ausgerufen und wird seit dem Jahr 2000 weltweit als Aktionstag gefeiert. Er soll die Poesie als wichtiges, aber an Bedeutung verlierendes Kulturgut würdigen. Inhaltlich rückt er außerdem die interkulturelle Verständigung und das Thema Frieden in den Vordergrund.**

Senden Sie Ihren Beitrag gerne per E-Mail an [s.depping@ak-neuss.de](mailto:s.depping@ak-neuss.de) oder geben Sie ihn als Brief am Empfang Ihrer Einrichtung ab.



## HELFEN SIE MIT: SO SPAREN SIE ENERGIE!

Ein gewissenhafter Umgang mit den Ressourcen der Erde ist schon länger für viele ein guter Grund, auf den eigenen Energieverbrauch zu achten. Im vergangenen Jahr kam dann die Energieknappheit mit deutlich gestiegenen Preisen hinzu. In unserer letzten Ausgabe berichteten wir bereits darüber, wie die St. Augustinus Gruppe Energie spart. Hier haben wir für Sie in einer Checkliste noch einmal einige Möglichkeiten zusammengestellt, mit denen wir gemeinsam zum Energiesparen beitragen können:

### Energiespar-Checkliste

- Halten Sie während der Heizperiode Fenster und Türen geschlossen.
- Führen Sie statt dauerhaftem Kipp-lüften mehrfach am Tag eine Stoßlüftung durch.
- Achten Sie auf die Raumtemperatur: Jedes Grad an eingesparter Raumtemperatur spart etwa sechs Prozent Energie.
- Heizlüfter verbrauchen im Vergleich zur Heizungsanlage Unmengen an Energie.
- Drosseln Sie bei Abwesenheit die Heizung.
- Schalten Sie beim Verlassen des Raumes (Abwesenheit länger als 15 Minuten) das Licht aus.
- Das gleiche gilt für Fernsehgeräte und ähnliches: Schalten Sie diese bei Nichtbenutzung oder über Nacht aus.
- Überprüfen Sie Ihren Kühlschrank und stellen Sie diesen ein. Sind die Türen dicht? Sind die Wände vereist? 6 Grad bzw. -18 Grad reichen.

**Vielen Dank für Ihren Einsatz!**



## BETREUTES WOHNEN

Für Seniorinnen und Senioren, die nicht zwangsläufig einen großen Hilfebedarf haben, sich im selbstbestimmten Alltag jedoch trotzdem kleine Unterstützungen wünschen, ist das Betreute Wohnen eine gute Möglichkeit, auf sie zugeschnittene Stützen zu erhalten.

- Individuelle Unterstützungsangebote nach Wunsch: z. B. Buchung von Anrufservice, Wohnungspflege bei Abwesenheit, Gemeinschaftsaktivitäten, Bereitstellung der Mahlzeiten durch eine Cafeteria
- Unterstützung im Alltag: z. B. bei Kontakten mit Pflegediensten, Strom- und Internetverträgen, Wäscheservice, kleineren Wohnungsarbeiten
- Gegen Einsamkeit: Gemeinschaftsräume, gemeinsame Aktivitäten und gemeinschaftliches Essen in der Cafeteria

## BETREUTES WOHNEN – FAKTENCHECK

Beim Betreuten Wohnen ist an den Mietvertrag immer ein Zusatzvertrag gebunden, in dem die Betreuungspauschale vereinbart wird. Der Zusatzvertrag beinhaltet: Dienstleistungen, individuelle

Beratung und Information, Vermittlung eines Hausnotrufs mit 24-Stunden-Bereitschaft, Vermittlung von Pflegediensten sowie die Vermittlung von haustechnischen Diensten.

## UNSERE AUSSTATTUNG UND SERVICES:

- Ein- und Zweizimmerwohnungen mit Einbauküche und Küchengeräten
- barrierefreie Duschen, TV- und Telefonanschluss
- Waschmaschinen mit Münzsystem, kostenfreie Trockner oder externer buchbarer Wäscheservice
- eigener Briefkasten
- hausinterner Internetzugang mit Ticketsystem
- Hausmeister, Pflege und Wartung der Außenanlagen
- gemeinschaftliches Essen oder Lieferung des Essens an die Tür, Zehnerkartenprinzip oder Zahlung vor Ort
- Kapelle mit Messen und Gottesdiensten
- einmal pro Woche ist ein Friseur vor Ort, selbstständige Terminbuchung
- Haltung von Haustieren größer als Ziervogel oder Fische nach Genehmigung
- Prüfung aller elektrischen Geräte alle zwei Jahre, haustechnischer Service beinhaltet kleine Einrichtungshilfen (Auf- und Abhängen von Gegenständen, Glühbirnenaustausch etc.)
- Hilfestellungen beim Buchen von Umzugsunternehmen, Telefonanbietern etc.

## BETREUTES WOHNEN IN EINER EINRICHTUNG (HAUS MARIA HILF)

Hier gelten folgende Zusätze zu den oben genannten Services:

- bei Problemen jeglicher Art: sieben Tage in der Woche Empfangsmitarbeitende vor Ort, die alle Dienstleistungen vermitteln
- Parkplatzanmietung nach Monatspauschale
- Versenden frankierter Briefe über die Verwaltung möglich
- Hausordnung gilt auch für Betreut Wohnende

## 2023 – EIN SPANNENDES JAHR FÜR DIE PFLEGE

**Was ändert sich dieses Jahr in der Pflege? Und welche Auswirkungen hat das auf unseren Einrichtungsalltag? Ein kleiner Überblick über die geplanten Änderungen.**

Ab dem 1. Juli dieses Jahres wird ein neues, wissenschaftlich fundiertes Personalbemessungsverfahren eingeführt, das die Pflegeeinrichtungen bis 2025 umsetzen müssen. Es löst die bisher geltende Fachkraftquote und die uneinheitlichen Personalschlüssel der Bundesländer ab. Das Verfahren legt ebenfalls fest, wie viel Pflegepersonal mit welchen Qualifikationen in einer bestimmten Pflegeeinrichtung benötigt wird. Das wird nun aber ganz konkret davon abhängig gemacht, welchen Bedarf die dort lebenden Pflegebedürftigen haben – und den bestimmt wiederum ihr individueller Pflegegrad. Denn daraus leiten sich genau definierte Pflegetätigkeiten ab, und diese sind bestimmten Qualifikationen bei den Pflegenden zugeordnet.

Dazu kommt, dass den acht Qualifikationsniveaus, in die die Pflegeberufe eingruppiert werden (von den Pflegehilfskräften ohne Ausbildung über Pflegefachkräfte und Einrichtungsleitungen bis hin zu Pflegefachpersonal mit Promotionsabschluss), neue Be-



deutung beigemessen wird. Während zuvor zwei Qualifikationsniveaus (QN) für die Organisation der Pflegeaufgaben im Einrichtungsalltag eine zentrale Rolle spielten – Pflegefachkräfte (QN4) und Pflegehilfskräfte ohne pflegerische Zusatzqualifikation (QN2) – bekommt nun das Qualifikationsniveau 3 eine größere Bedeutung. Dabei handelt es sich um Hilfskräfte mit einer zusätzlichen Ausbildung. In Nordrhein-Westfalen ist das die einjährige Pflegefachassistentenausbildung. „Diese Gruppe hatten viele Einrichtungen gar nicht auf dem Schirm, da eine solche Ausbildung auch nicht refinanziert wurde“, erklärt Brigitte Leicher, Leiterin des operativen Qualitätsmanagements unserer Seniorenhilfe. „Das Personalbemessungsverfahren soll bis 2025 implementiert werden – bis dahin müssen also viele neue Pflegefachassistentinnen und -assistenten ausgebildet werden“.

In Zukunft soll sich die Aufgabenverteilung im Pflegealltag stärker an den Qualitätsniveaus orientieren – das

heißt, die Mitarbeitenden werden Aufgaben entsprechend ihrer Qualifikationen und Kompetenzen übernehmen. Pflegefachkräfte haben zum Beispiel gesetzlich definierte Aufgabenfelder, die sogenannten „vorbehaltenen Tätigkeiten“, und sollen vor allem den Pflegeprozess steuern. In der Praxis heißt das, dass sie kontrollieren, welche pflegerischen Tätigkeiten die Pflegebedürftigen benötigen und komplexere Aufgaben selbst übernehmen. Einfachere Aufgaben hingegen delegieren sie an Pflegehelfer und Pflegefachassistentinnen. Ziel ist dabei immer eine bedarfsgerechtere (und, auf Seite der Pflegefachkräfte, eine kompetenzorientierte) Versorgung der Bewohnerinnen und Bewohner. „Die Pflegefachkräfte werden dadurch entlastet, dass die Medikamentenverabreichung, Kompressionsstrümpfe und leichte behandlungspflegerische Tätigkeiten durch die Pflegefachassistentinnen und -assistenten übernommen werden“, erklärt Brigitte Leicher. „Uns ist es aber wichtig, für Pflegehelferinnen und -helfer spürbar zu machen, dass nach wie vor alle im Team ihre Wertigkeit haben und dass bei der Umstellung keine Degradierung mit einhergeht“, so Leicher weiter.

In der Rothgang-Studie, die die wissenschaftliche Grundlage für das neue Personalbemessungsverfahren legte, wurde ermittelt, dass in vielen Einrichtungen mehr qualifiziertes Personal benötigt werden wird. Dass in

der Pflege immer neue Mitarbeitende gebraucht werden, ist nichts Neues – aber gerade für Pflegehilfskräfte ergeben sich aus dieser Entwicklung neue Chancen und Perspektiven der beruflichen Weiterentwicklung. Sie haben jetzt die Möglichkeit einer einjährigen Ausbildung zur Pflegefachassistentin und können dann, wenn gewünscht, immer noch die Ausbildung zur Pflegefachkraft anknüpfen.

Unsere Senioreneinrichtungen sind bereits dabei, sich auf die Umstellungen ab dem 1. Juli vorzubereiten. Auch Möglichkeiten der weiteren Qualifizierung für die Mitarbeitenden werden dabei ausgelotet. Und in der Zwischenzeit ist die Bundesregierung schon damit beschäftigt, die Pflegereform 2023 mit zukünftigen Plänen auszuarbeiten. Es bleibt also spannend.



# RHABARBERKUCHEN

Ein Rezept von Huberta Winzen



## Für den Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter
- 1 Ei
- Zitronenabrieb

## Für den Guss:

- 50 g weiche Butter
- 125 ml Sahne
- 60 g Zucker
- 3 Eier

## Außerdem:

- 800 g bis 1000 g Rhabarber
- 100 g Zucker

## Zubereitung:

1. Zunächst Rhabarber in kleine Stücke schneiden und mit 100 g Zucker bestreuen. Stehen lassen, sodass der Saft zieht.

### Mürbeteig:

2. Mehl, Zucker, Ei, Salz und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben. Butter in Flöckchen darauf verteilen und schnell zu einem Teig verkneten. Anschließend in eine Folie packen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Den Teig ausrollen und in eine Springform geben. Aus dem restlichen Teig einen Rand herstellen. Den Boden mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft für 15 bis 20 Minuten vorbacken.

### Für den Guss:

4. Butter mit Zucker schaumig schlagen, dann die Sahne zugeben. Eier trennen und die Eigelbe nach und nach zugeben. Eiweiß steif schlagen und leicht unterheben.

### Fertigstellung:

5. Das Obst ohne Saft auf den Boden geben, den Guss darüber verteilen und bei 150 Grad für 60 Minuten backen.

Guten Appetit!



## SIE HABEN INTERESSE AN EINER TÄTIGKEIT MIT HERZ?

Ob Spaziergänge, Vorlesen oder nette Unterhaltungen: Als Ehrenamtlerin oder Ehrenamtler können Sie den Bewohnerinnen und Bewohnern unserer Einrichtungen eine Freude machen. Bei Interesse füllen Sie gerne den folgenden Fragebogen aus und geben ihn am Empfang Ihrer Wunsch-Einrichtung ab. Alternativ gelangen Sie über den QR-Code unten zu einer Übersicht unserer Einrichtungen mit Telefonnummern und E-Mailadressen. Ein Ehrenamt ist nicht nur für andere, sondern auch für Ihr eigenes Leben eine Bereicherung. Wir freuen uns auf Sie!

### Ich interessiere mich für eine ehrenamtliche Tätigkeit

Einrichtung: \_\_\_\_\_

Abteilung:  Empfang  Hauswirtschaft  
 Cafeteria  Betreuung

Sonstiges: \_\_\_\_\_

### Angaben zur Person

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

### Zeitliche Verfügbarkeit:

\_\_\_\_\_





wirsuchenpflegefachkräfte.de



Marlen Johrendt  
Flexpoolmanagerin



**Sie sind examinierte Pflegefachkraft und suchen ein flexibles und wertschätzendes Arbeitsumfeld?** Prima, dann sollten wir uns kennenlernen. Wir unterstützen unsere Mitarbeitenden – individuell und familienfreundlich, z. B. durch

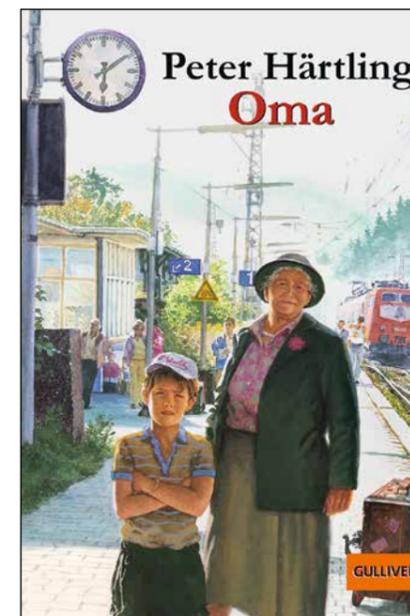
- Einsatzorte in der Nähe Ihres Wohnortes in Neuss, Grevenbroich, Dormagen, Krefeld, Viersen, Solingen möglich
- unterschiedliche Einsatzgebiete: Senioreneinrichtungen, Tagespflegeeinrichtungen, unser Hospiz sowie Angebote zum Betreuten Wohnen und Service Wohnen
- attraktive Vergütung nach AVR-C und 30 Tage Urlaub (bei Vollzeit)
- flexible Arbeitszeitmodelle zur Vereinbarkeit von Beruf und Familie
- fachliche und persönliche Weiterentwicklung durch verschiedene Fortbildungen
- eine vertrauensvolle Zusammenarbeit in einem multiprofessionellen Team

Sie haben noch Fragen? Melden Sie sich bei Marlen Johrendt, Flexpoolmanagerin, T 0160 926 93791, [m.johrendt@ak-neuss.de](mailto:m.johrendt@ak-neuss.de) oder scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.



## LIEBLINGSBÜCHER

**Bücherwürmer aufgepasst!** In unserer neuen Rubrik „Lieblingsbücher“ möchten wir mit Ihnen in den Austausch über dieselben kommen: Welches Buch hat Ihnen besonders gut gefallen oder Sie sogar Ihr ganzes Leben lang begleitet? Welche Geschichte hat Sie besonders bewegt und warum? Schreiben Sie uns gerne ein paar Sätze, und Ihre Beiträge werden in den kommenden Ausgaben auf dieser Seite veröffentlicht. Wir freuen uns auf Ihre Zusendungen per E-Mail an [s.depping@ak-neuss.de](mailto:s.depping@ak-neuss.de) oder als Brief, den Sie am Empfang Ihrer Einrichtung abgeben können. In dieser Ausgabe stellt Neslihan K., duale Studentin im Johannes von Gott Haus, mit Blick auf den internationalen Kinderbuchtag am 2. April ein Buch für alle Generationen vor.



**Buchempfehlung: „Oma“ von Peter Härtling, 2001 erschienen bei Gulliver**

**Klappentext:**

Fünf Jahre ist Kalle, als er seine Eltern verliert. Erst kann er es gar nicht begreifen. Seine Oma nimmt ihn zu sich. Da merkt Kalle, dass alles ganz anders ist als früher mit Vater und Mutter. Oma ist prima, aber – alt! Und Oma denkt: Hoffentlich kann ich den Jungen richtig erziehen – in meinem Alter! Sie erzählt Kalle von ‚damals‘, als alles ganz anders war. Sie machen zusammen eine Reise und haben viel Spaß miteinander. Kalle ist zehn, als Oma krank wird. Da zeigt sich, dass auch sie ihn braucht.

**Neslihan K.:**

„Ich habe dieses Buch das erste Mal als Schülerin in der fünften Klasse gelesen. Seitdem gehört es zu meinen Lieblingsbüchern, die ich als Kind gelesen habe. Besonders hat mir gefallen, dass eine realistische Geschichte aus dem echten Leben erzählt wird.“

In diesem Buch werden die Vor- und Nachteile des Zusammenlebens mit der eigenen Oma gefühlvoll gezeigt. Es ist eine bewegende Geschichte über das Versterben geliebter Menschen und den ‚Generationenunterschied‘. Meiner Meinung nach ist es ein Buch für Jung und Alt!“

# FLEX-POOL ERÖFFNET NEUE MÖGLICHKEITEN

**Es ist ein neuer Ansatz, der für Entlastung sorgen soll: Mit dem Flex-Pool für unsere Senioren- und Behindertenhilfe soll es künftig eine Gruppe von Mitarbeitenden geben, die völlig flexibel in allen Einrichtungen und über alle Dienstplanteile frei einsetzbar sind. Somit sollen die Dienstpläne verlässlicher gestaltet und mögliche Ausfälle besser kompensiert werden können. Im Oktober startete Flexpool-Managerin Marlen Johrendt in unserem Unternehmen, um dieses Vorhaben in die Tat umzusetzen und berichtet von ersten Erfolgen.**



„Ich freue mich, dass es endlich so richtig losgeht und wir erste Mitarbeitende für unseren Flex-Pool gewinnen konnten“, so die 32-Jährige. Neben einer Pflegefachkraft und einer Pflegehelferin startete eine Minijobberin auf 450-Euro-Basis in dem neuen Team. In diesem Jahr sollen viele weitere Kolleginnen und Kollegen dazukommen: „Da gibt es nach oben hin keine Grenze. Wir freuen uns über jede weitere Unterstützung.“

Anreize für die neuen Flex-Pool-Mitarbeitenden sind einerseits die hohe Flexibilität, die diese Stelle mit sich bringt und andererseits die Vielseitigkeit. „Flex-Pool-Mitarbeitende können zum Beispiel ausschließlich im Nachtdienst eingesetzt werden. Oder

zwischen den einzelnen Einrichtungen der Behindertenhilfe und der Seniorenhilfe wechseln.“ Der Vorteil des hauseigenen Flex-Pools externen Personaldienstleistern gegenüber sind die geringeren Kosten und die unternehmenskonforme und wertebasierte Ein- und Mitarbeit. „Die Menschen, die uns aus dem Flex-Pool heraus unterstützen, sind Angestellte der St. Augustinus Gruppe und bekennen sich zu den Werten, die wir hier vertreten. Das ist für mich ein ganz entscheidender Vorteil“, erklärt Johrendt. Die Grefratherin hat nicht nur die Aufgabe, neue Kräfte zu finden, sondern betreut diese auch und gestaltet gemeinsam mit den Einrichtungsleitungen die Dienstpläne.

Alle drei Monate soll es außerdem ein Flex-Pool-Treffen geben, das einen offenen Austausch ermöglichen soll. „Dabei können auch gerne Sorgen oder Verbesserungsvorschläge geteilt werden. Das Ganze muss zunächst wachsen und das funktioniert nur in enger Zusammenarbeit“, sagt Marlen Johrendt. Dabei macht sie deutlich, dass der Flex-Pool nicht alle Engpässe deckeln können wird: „Vielmehr ist er eines von mehreren Werkzeugen, die zur Unterstützung dienen.“

In den vergangenen Wochen hat die Expertin, die in ihrer früheren Position eine Niederlassung in einer Zeitarbeitsfirma aufgebaut hatte, diverse Bewerbungen gesichtet und Vorstellungsgespräche begleitet. „Ich habe festgestellt, dass es viel Potenzial

gibt und wir stellenweise gegenüber Bewerberinnen und Bewerbern noch offener werden dürfen“, so Marlen Johrendt.

Dass ein zweiter Blick lohnenswert sein kann, hat sich bereits in der Vergangenheit gezeigt. „Manchmal passt eine Bewerbung vielleicht nicht für die eine, dafür aber für die andere Einrichtung. So haben wir zuletzt eine neue Wohnbereichsleitung für das Altenheim Immaculata finden und fest dort anstellen können.“ In den nächsten Monaten will die Flex-Pool-Managerin noch offensiver nach weiterer Verstärkung suchen: „Am wertvollsten ist dabei die Mithilfe unserer Mitarbeitenden. Wenn sie für uns und das neue Projekt werben, ist erfahrungsgemäß der größte Erfolg zu erwarten.“



## Traumreise: DEIN FRÜHLINGSSPAZIERGANG



Wir machen heute eine kleine Traumreise durch den Frühling. Mach es dir bequem und finde eine Position, in der du dich entspannen kannst. Schließe nun deine Augen und spüre deinen Körper, wie er da liegt. Versuche nun, alle Gedanken vorbeiziehen zu lassen, sodass du dich ganz auf den Moment und auf deinen Atem konzentrieren kannst.

Atme tief ein und lange aus. Dein Körper entspannt sich. Bist du bereit für deine Fantasiereise? Dann geht es jetzt los. Stell dir vor, du könntest dein eigenes kleines Paradies erschaffen. Einen sicheren Ort, der nur dir gehört.

Eine wunderschöne Frühlandschaft, ganz nach deinen Wünschen, die dir ein Gefühl von Ruhe, Leichtigkeit und Glück vermittelt.

Es ist ein schöner Frühlingmorgen und du gehst barfuß über eine satte grüne Frühlingwiese. Die Sonne wärmt dir das Gesicht, während du die Grashalme zwischen deinen Zehen spürst. Links von dir siehst du Osterglocken. Das Gelb der Blumen leuchtet so kräftig, dass sie die Farbe der Sonne widerspiegeln. Die Luft duftet nach Frühling. Du nimmst den Duft tief wahr und nähst dich dem Meer von Osterglocken.

Du gehst in die Hocke und streichst mit den Fingern vorsichtig an den langen Blättern entlang. Neben den Osterglocken entdeckst du Krokusse. Sie sind rosa, lila und blau. Im Vergleich zu den Osterglocken sehen sie klein aus. Klein aber wunderschön.

Du richtest dich wieder auf und gehst ein Stück weiter. Der Weg scheint dir unendlich, einfach grenzenlos. Du gehst langsam, setzt einen Fuß vor den anderen, hast Zeit. Es ist angenehm ruhig. Du bemerkst ein leises Zwitschern der Vögel und den sanften Frühlingwind, der durch deine Haare weht. Außer dir ist niemand hier.

Du beobachtest die Vögel noch eine Weile, wie sie zwischen den Osterglocken, den Krokussen und den Frühlingsbäumen hin und her hüpfen. Richte deinen Blick wieder nach vorne. Vor dir siehst du einen kleinen grasbedeckten Hügel. Du läufst auf ihn zu und legst dich in das weiche Gras. Du atmest tief ein und wieder aus.



Spüre ein letztes Mal die warme Sonne in deinem Gesicht und die angenehm duftende Frühlingsluft.

Deine Reise geht dem Ende zu. Du fühlst dich ausgeruht, entspannt und hast Kraft für den Tag gesammelt. Komme langsam wieder ins Hier und Jetzt. Lasse deine Augen ruhig noch einen Moment geschlossen und beginne ganz vorsichtig deinen Körper wieder aufzuwecken. Mache die Bewegungen, die dir jetzt guttun.

Wenn du so weit bist, öffne vorsichtig die Augen und kehre von unserem Spaziergang im Frühling zurück. Bleibe ruhig noch kurz liegen und spüre, wie die angenehme Ruhe und Zufriedenheit dich aus deiner Traumreise bis hierher begleitet haben. Denke daran, dass du jederzeit in deiner Fantasie an diesen Ort zurückkehren kannst.



# | R | Ä | T | S | E | L | & | S | P | A | S | S |

## BILDERRÄTSEL

Wohin gehört der kleine Bildausschnitt?  
Finden Sie die passende Stelle im großen Bild...



## WÖRTERSUCHE ZU OSTERN

Zehn Begriffe werden gesucht (waagrecht und senkrecht)

P	T	E	F	Z	D	O	S	T	E	R	H	A	S	E
G	S	C	V	N	M	T	A	S	E	W	R	Z	I	P
H	J	H	P	Z	O	W	S	E	W	G	R	A	S	Z
A	U	F	E	R	S	T	E	H	U	N	G	W	R	V
R	T	Z	K	L	T	D	F	U	S	D	A	R	T	U
E	W	G	H	K	E	D	V	H	W	E	R	T	O	E
W	T	E	V	B	R	H	J	N	T	S	D	C	S	Y
S	U	W	R	E	G	S	X	B	M	J	P	E	T	S
R	L	E	W	P	L	S	D	A	W	S	V	X	E	Q
H	P	G	F	P	O	W	Q	E	I	E	R	A	R	W
W	E	P	E	W	C	Y	A	S	P	M	C	X	L	M
S	D	V	B	X	K	E	R	T	Z	I	U	P	A	C
A	B	O	S	T	E	R	F	E	U	E	R	Q	M	B
N	E	S	T	B	V	C	F	R	E	T	U	W	M	Y

### Lösungswörter:

Osterhase, Gras, Auferstehung, Eier, Osterfeuer, Nest, Tulpe, Osterglocke, Huhn, Osterlamm

# DER FRÜHLING

Die Sonne glänzt, es blühen die Gefilde,  
Die Tage kommen blütenreich und milde,  
Der Abend blüht hinzu, und helle Tage gehen  
Vom Himmel abwärts, wo die Tag' entstehen.

Das Jahr erscheint mit seinen Zeiten  
Wie eine Pracht, wo sich Feste verbreiten,  
Der Menschen Tätigkeit beginnt mit neuem Ziele,  
So sind die Zeichen in der Welt, der Wunder viele.

Friedrich Hölderlin (1770-1843)

## IMPRESSUM

Hauszeitung der  
St. Augustinus-Seniorenhilfe gGmbH  
Stresemannallee 6, 41460 Neuss  
T 02131 529 15982  
info@st-augustinus-seniorenhilfe.de  
st-augustinus-gruppe.de

**Redaktionsleitung**  
Gloria Klümpel (V. i. S. d. P.)  
Layout Mantelteil:  
Medienproduktionsgruppe im  
Quirinus Haus  
Meertal 220, 41464 Neuss

