

*Schön, dass wir wieder gemeinsam feiern,
singen, musizieren, spielen, ... dürfen!*



Martini-Markt

Schön langsam kehrt wieder etwas Normalität in unseren Heimaltag ein und liebgewordene Traditionen dürfen endlich wieder stattfinden, wenn auch in etwas anderer Form. So veranstalteten wir am 12. November bei sonnigem und für die Jahreszeit durchaus warmen Wetter einen kleinen, aber feinen Martini-Markt. Viele Besucher:innen folgten der Einladung und genossen das schöne Ambiente rund um den Vorplatz unseres Seniorenheimes. Bereits Tage zuvor wurde mit den Vorbereitungen begonnen. Viele fleißige Mitarbeiter:innen, Ehrenamtliche und helfenden Hände sorgten dafür, dass dieser Martini-Markt stattfinden konnte.

Schon am Donnerstag zuvor traf man sich zum Kranzbinden und im gesamten Haus duftete es allmählich nach frischem Tannenreisig. So manche Bewohner:in war mit einem wachenden Auge dabei und schwebte in Erinnerungen. Die hervorragende Gansl-Suppe von unserem Küchenteam war schnell ausgeschöpft und fand neben den Bratwürsteln besten Anklang.

Ein besonders umfangreiches und leckeres Kuchenbuffet wartete ebenso auf die Besucher:innen, wie auch die köstlichen Bauernkräpfen und Pofesen von unseren Ortsbäuerinnen. Die ersten Weihnachtskekse und die vielen kleinen Köstlichkeiten, schönen Basteleien und Handarbeiten bei unserem Standl-Markt waren schnell vergriffen.

Frau Traudi Wurm hat heuer wieder einen Rekordverkauf mit ihren wunderschönen Handarbeiten hingelegt und den Erlös gespendet. Ein herzliches Vergelt's Gott dafür.

Das sonnige und durchaus warme Wetter hat für einen schönen, aber auch langen Verlauf gesorgt. Besonders die letzte Schicht bei den Getränken mit Andrea und Hanna musste lange aushalten. Erst gegen 21 Uhr war dann wirklich Schluss und wir konnten die letzten Aufräumarbeiten gegen 22 Uhr abschließen.

Die Mitarbeiter:innen haben ca. 160 Stunden ehrenamtlich gearbeitet. Wir bedanken uns bei ALLEN, die zum Gelingen dieses großartigen und erfolgreichen Martini-Marktes beigetragen haben und natürlich auch bei den vielen Besucher:innen für ihr Kommen. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr.



Der Nikolaus war da

Am 5. Dezember 2022 war es wieder einmal so weit und unsere Bewohner:innen warteten gespannt auf den Nikolaus, der auch heuer wieder im Seniorenheim Station machte. Mit einer gemütlichen Feier in den einzelnen Wohngruppen wurde dieser schöne Brauch aufrecht erhalten. Natürlich kam der Nikolaus nicht mit leeren Händen. Alle Bewohner:innen und Mitarbeiter:innen wurden mit einem kleinen Nikolosackerl belohnt. Gemeinsam wurde gefeiert, gesungen und auch die ersten leckeren Weihnachtskekse wurden dabei vernascht.



Advent- und Weihnachtszeit ...

Auch in der Advent- und Weihnachtszeit hat sich wieder etwas Normalität in unseren Heimaltag eingestellt. Es wurde gemeinsam gefeiert, gesungen, musiziert,



Advent- und Weihnachtszeit ...



Schön war's

Die Landesmusikschule zu Gast

Die Schüler:innen der Landesmusikschule St. Georgen im Attergau überbrachten den Bewohner:innen wieder einen musikalischen Adventsgruß. Es spielten Schüler:innen der Klassen Giuliana Casagrande (Blockflöte), Manfred Hemetsberger (Steirische) und Gerd Lachmayr (Klarinette).

Danke für euer Kommen, wir freuen uns auf ein Wiedersehen.



Unterstützung im Ehrenamt

Vorerst möchten wir uns bei allen ehrenamtlichen Mitarbeiter:innen für die vielen Stunden, die sie in ihrer Freizeit für unsere Bewohner:innen aufwenden, recht herzlich bedanken.

Wir sind immer wieder auf der Suche nach freiwilligen Mitarbeiter:innen in unserem Team und freuen uns über neue Gesichter. Haben wir Ihr Interesse geweckt und verbringen Sie gerne Zeit mit Gesprächen, mit Singen, mit Basteln, mit gemeinsamen Arbeiten, mit Spaziergängen usw., dann freuen wir uns über Ihren Anruf (Tel. 07667/6061).

Sie sind jederzeit herzlich willkommen!

E-Qalin Qualitätshaus

E-Qalin ist ein EU-weit gültiges Qualitätsmanagementsystem, welches speziell für Alten- und Pflegeheime entwickelt wurde und laufend weiterentwickelt wird, um den heutigen Anforderungen zu entsprechen.

Das Team des Attergauer Seniorenheims hat sich bereits 2018 zur Einführung eines Qualitätsmanagementsystems entschieden. 2019 erfolgte die erste Auszeichnung als Qualitätshaus nach Selbstbewertung.

Im Jahr 2022 wurde, als ein Baustein zur Rückführung des Heimlebens auf ein Niveau vor der Pandemie, die Entscheidung zur planmäßigen Erneuerung des Qualitätszertifikats getroffen. Drei Teams haben sich der aufwändigen Selbstanalyse gestellt. Das Team aus Mitarbeiter:innen der Hauswirtschaft und Verwaltung wurde durch Manuela Mayr moderiert und das Team der Pflege durch Victor Imbert. Ein weiteres Team hat die Sichtweise und die Aufgaben des Heimführungsteams angenommen. In mehreren Interviews mit Bewohner:innen wurde auch deren Sichtweise in den Analyse-, Bewertungs- und Verbesserungsprozess mit aufgenommen.

Am 28. November wurde der Abschluss des Selbstbewertungsprozesses und zeitgleich der symbolische Start des Verbesserungsprozesses begangen. Das Institut für Bildung im Gesundheitswesen (IBG) als österreichische Zertifizierungsstelle hat daher mit diesem Datum das neue, für drei Jahre gültige, Zertifikat ausgestellt.

Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung und noch viel mehr über die 278 Verbesserungsvorschläge, die nun sukzessive in die Tat umgesetzt werden sollen. Bei der Zertifikatsübergabe wurde die hohe Professionalität der Teamergebnisse gewürdigt. Es gilt der besondere Dank allen Beteiligten im Zertifizierungsprozess.



Essen auf Rädern

„Essen auf Rädern“ ist ein Service für ältere Menschen, die sich ihre Hauptmahlzeit nicht mehr selber zubereiten können oder für die das tägliche Kochen schon recht beschwerlich ist. Diese Dienstleistung wird in der Marktgemeinde St. Georgen im Attergau schon seit mehr als 30 Jahren angeboten und die Nachfrage steigt.

Täglich werden an die ca. 90 Portionen für die Gemeinden St. Georgen i. A., Berg i. A., Straß i. A. und Attersee in unserer Seniorenheimküche frisch zubereitet.

Ein besondere Dank gilt allen ehrenamtlichen Fahrer:innen die an Sonn- und Feiertagen die Zustellung in der Marktgemeinde St. Georgen im Attergau freiwillig gewährleisten. Herr Willi Rainer und seine Gattin Marianne unterstützen seit Anfang an diese Aktion. Ein herzliches „Vergelt's Gott“ für euren ehrenamtlichen Einsatz.



Heimleiter Thomas Hofinger, Willi u. Marianne Rainer, Bgm. Ferdinand Aigner

Sollten auch Sie Interesse haben – neue Zusteller:innen sind jederzeit herzlich willkommen!

Blackout- & Sicherheitsschulung

Unter einem Blackout versteht man eine längerdauernde und über große Gebiete verteilte Großstörung, bei der das überregionale Übertragungsnetz zusammenbricht. Das heißt, es sind nicht nur die letzten Meter vom Transformator zum eigenen Haus betroffen, sondern auch Hochspannungsleitungen und weitere Netzinfrastruktur. Die Auswirkungen können dabei weitreichend sein, sind aber im Vorfeld nur schwer abschätzbar. Es können mehrere Regionen oder sogar mehrere Staaten betroffen sein.

Ein solches Szenario passiert ohne Vorwarnung und kann weitreichende Folgen haben. Umso wichtiger ist es, sich auf einen möglichen Blackout vorzubereiten.

Am 5. und 6. Dezember haben sich alle Mitarbeiter:innen des Attergauer Seniorenheimes einer Blackout-Schulung unterzogen. Es wurde darauf hingewiesen, dass es besonders wichtig sei, sich auch im privaten Umfeld auf ein solches Szenario vorzubereiten.

An diesen beiden Nachmittagen fand auch die jährliche Sicherheitsschulung statt. Die Firma Rauchfangkehrermeister Eichhorn informierte über die verschiedenen Arten von Feuerlöschern und natürlich hatten wir dabei auch die Möglichkeit diese auszuprobieren.



Gedächtnistraining

Seit Anfang November findet 1x wöchentlich ein MAS Ressourcentraining in unserem Haus statt. „Jede Woche gibt es dabei ein Thema, zu dem wir verschiedene Übungen erarbeiten“, erzählt MAS Trainerin Anita Zuderstorfer. In der Vorweihnachtszeit waren das z.B. einmal die „Besonderen Tage im Dezember“ oder „Am Christkindlmarkt“. Es wurden verschiedene Bräuche im Dezember in Erinnerung gerufen, wie etwa der Bratwürstel-Sonntag und die Barbara-Zweige oder gemeinsam eine Sammlung von A-Z zum Thema Christkindlmarkt erstellt. Solch eine Liste könnte z.B. folgendermaßen aussehen: Adventsingen, Bienenwachskerzen, Christbaumschmuck, Düfte, Engel, F...., Probieren Sie es gerne selber einmal aus!

Neben Übungen für das Gedächtnis ist außerdem leichte Bewegung Teil des MAS Ressourcentrainings. Und auch das gemeinsame Singen darf nicht fehlen, denn „Mit Musik geht alles leichter!“.



Die aufmerksamen Bewohner:innen mit ihrer Trainerin Frau Anita Zuderstorfer!

Über Spenden zur Finanzierung des Gedächtnistrainings freut sich der Verein der Freunde des Attergauer Seniorenheimes!
(Konto: AT 87 2030 6002 0200 0899,
Verwendungszweck: „Gedächtnistraining“)



Heimneubau - Statusbericht

Seit mehr als 10 Jahren besteht nun schon der Plan einer Sanierung oder eines Neubaus des Attergauer Seniorenheims. Manches braucht eben seine Zeit.

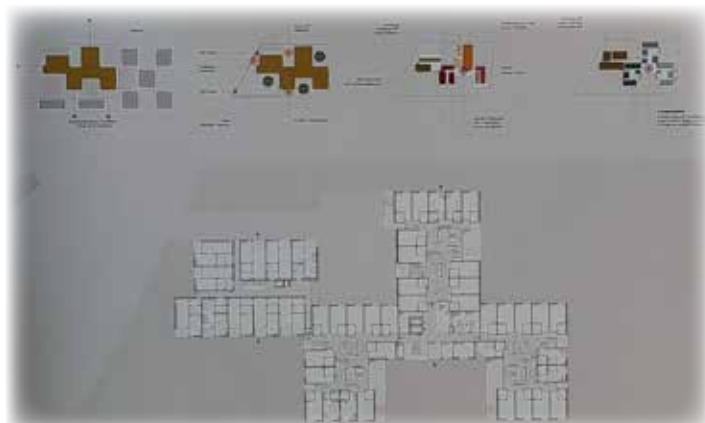
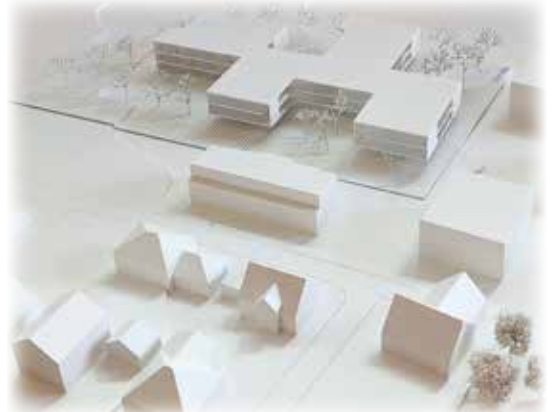
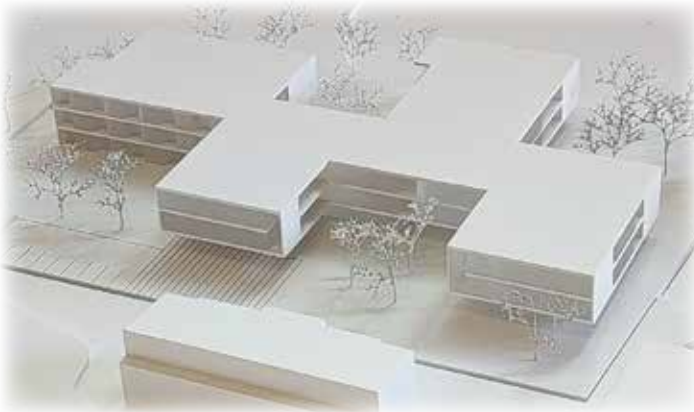
Nach einem intensiven Vorbereitungsprozess eines Teams aus Fachpersonen und Gemeindeverantwortlichen konnte eine Ausschreibung für einen Architekturwettbewerb Anfang des Jahres 2022 EU-weit veröffentlicht werden. Es gab viele Teilnehmer bei der ersten Runde und auch bei der zweiten Runde waren noch 12 Einreichungen mit dabei. Gestaut wurde, dass alle zwölf Bauvorschläge prinzipiell die Vorgaben des Lastenhefts sehr gut aufgenommen hatten.

Zwei Entwürfe hoben sich aus Sicht der Heimverantwortlichen und der Gemeindevertreter aber von den weiteren Vorschlägen ab, da diese die Vorgaben zu nahezu 100% erfüllten und noch viele weitere Vorteile auf sich vereinten. Sieger kann es bei einem Wettbewerb immer nur einen geben. Stolz konnte dann verkündet werden, dass der Vorschlag des Architekturbüros „Neururer Architekten“ aus Vöcklabruck einstimmig ausgewählt wurde.

Der Vorschlag zeichnet sich durch lichtdurchflutete, separierte, aber leicht zugängliche und gut verbundene Wohngruppen aus, die von den Wohneinheiten umschlossen werden. Gemeinschaftsleben, aber auch Rückzugsorte konnten so gewonnen werden, die sich durch moderne, aber nicht aufdringliche Architektur verbinden. Die Wohngruppen sind auf zwei Stockwerke verteilt. 72 Einzelpersonen-Wohneinheiten (6 davon für Kurzzeitpflegegäste) werden so durch 6 Tagesbetreuungsplätze ergänzt. Eine Besonderheit stellt aber auch der Eingangsbereich dar, der sich über ein Cafe in den Südgarten eröffnet. Der Garten selbst umfasst den Heimneubau nach Süden, Osten und Norden, wodurch sich zusammen mit dem Vorplatzbereich ein Leben mit und Abseits der Sonne gestalten lässt.

Ganz besonders erwähnenswert ist die Integration des neuen „Betreuten, Betreubaren Wohnens“, welches sich besonders an weitgehend selbstständig lebende Personen richtet, die teilweise Unterstützung durch das Heimpersonal benötigen oder eine Integration im Heimaltag wünschen. Dieses „Vitale Wohnen“ stellt eine Bereicherung für den Heimbetrieb, aber auch für alle Bewohner:innen des Pflegeheimes und des „Vitalen Wohnens“ dar. Leben in Gemeinschaft und mit Begleitung wird hier möglich werden.

Aufgrund der aktuellen Baukostensituation wurde der Baubeginn zwar verschoben, bleibt aber dennoch in greifbarer, zeitlicher Nähe. Ein wenig werden wir nach über 10 Jahren der Planungsvorbereitung noch warten können.



Neue Mitarbeiter:innen

Seit der letzten Ausgabe sind doch ein paar Monate vergangen. Viele neue Namen haben sich seither auf der Mitarbeiter:innen-Liste angesammelt, die wir hier offiziell vorstellen und begrüßen dürfen.



FSB-A Bettina Rehl



DGKP Susanne Vana



FSB-A Walpurga Graef



FSB-A Theresa Rimpf



DGKP Bodi Nikolett



FSB-A Karin Lehner



FSB-A Gertraud Blauensteiner



FSB-A Catharina Wolmuth



Heimhilfe Sabine Lublasser



Hilfskraft Kerstin Holletz



Hilfskraft in Ausbildung
Marlene Schantl



Reinigung Erenita Maksutaj

Herzlich willkommen in unserem Team!

Unser Hausmeister stellt sich vor

Mein Name ist Gerhard Hemetsberger und ich bin seit 1. Juli 2021 für die Haustechnik im Attergauer Seniorenheim zuständig. Ich bin verheiratet und wohne gemeinsam mit meiner Gattin und meinen zwei erwachsenen Kindern in der Gemeinde Fornach.

Schon meine Mama verbrachte ihren Lebensabend im Attergauer Seniorenheim und sie meinte oft: „Gerhard, das wäre eine Arbeitsstelle für dich.“ Leider ist sie schon verstorben.

Meine technischen Kompetenzen ermöglichen es, dass ich einen reichen Erfahrungsschatz in diesen Beruf mitbringen. Ich bin stets bemüht meine Aufgaben gewissenhaft, genau und mit viel Freude zu erledigen. Ein positiver Teamgeist ist mir ein großes Anliegen.

Für Verbesserungen und Kritik habe ich immer ein offenes Ohr.



Gerhard Hemetsberger

Ich freue mich in diesem Team mitarbeiten zu dürfen!

2 Küchenmitarbeiterinnen im Portrait

Als Küchenleiter freut es mich besonders Ihnen in dieser Ausgabe wieder zwei neue Mitarbeiterinnen vorzustellen.

Frau Silke Emeder arbeitet seit 1. Jänner 2022 als Köchin in unserem Team. Silke ist eine große Bereicherung, ist individuell einsetzbar und mit voller Freude bei der Arbeit. Sie ist 37 Jahre alt, verheiratet und wohnt mit ihrem Mann und ihren beiden Kindern in Walsberg, in der Gemeinde Berg im Attergau. Neben der Leidenschaft zum Kochen geht sie gerne wandern, skifahren, eislaufen und liebt Tiere.

Mag. Oksana Manulatii ist 30 Jahre alt, kommt aus der Ukraine und wohnt mit ihrem Sohn Nikita seit März 2022 in Österreich. Sie ist gelernte Konstrukteurin für Flugplätze und Autobahnen, ist aber auch in der Küche eine verlässliche Mitarbeiterin. In den Sommermonaten arbeitete sie bereits im Hotel Irmgard am Kronberg. Seit November unterstützt sie unser Team als Küchenhilfskraft. Die Verständigung mit Oksana erfolgt in englischer Sprache und ist somit für uns Kolleg:innen eine neue, aber durchaus auch lehrreiche Erfahrung.



Silke Emeder

Wir heißen die beiden neuen Mitarbeiterinnen, Silke und Oksana, in unserem Team auf das Herzlichste willkommen!



Oksana Manulatii



Seniorenblicke ist die Zeitung von und für das

Attergauer Seniorenheim
Jakitschgasse 14
4880 St. Georgen i.A.

Heimleitung:
Ing. Thomas Hofinger, MBA MSc
Leitung Betreuung u. Pflege:
DGKS Barbara Binder
Küchenleitung:
Maximilian Purrer

Tel.: +43 7667 6061
Fax.: +43 7667 6808
Mobil: +43 676 88625580
Mail: hl@attersen.at
www.attersen.at

Das Attergauer Seniorenheim ist als Alten- und Pflegeheim für ältere Menschen da, die ihren Alltag nicht mehr allein bewältigen können.

Die individuelle Betreuung und Pflege wird durch wertschätzenden, würdevollen und bedürfnisorientierten Umgang in jeder Lebensphase gefördert.

Die individuellen Fähigkeiten unserer Mitarbeiter:innen, Ehrenamtlichen und regionalen Dienstleister dienen dem Wohle der Bewohner:innen.

Durch Fort- und Weiterbildung und intensiven Erfahrungsaustausch befähigen wir uns, unsere Qualitäten zu sichern.

Eine Atmosphäre des Wohlfühlens durch ressourcenorientiertes Handeln sorgt für ein lebenswertes, selbstbestimmtes Zuhause.

Rezepttipp von Küchenchef Max

Mit Brioche und Äpfeln gefüllte Perlhuhnbrust auf Apfelbrandsauce

Zutaten für 4 Personen:

4 Perlhuhnbrüste, evt. Schweinsnetz (beim Metzger vorbestellen), 2 EL frischer Estragon, 2 EL Sonnenblumenöl, 20 g Schalotten, 3 cl Apfelbrand, 250 ml Hühnerfond oder Rindsuppe, 120 ml Obers, Stärkemehl zum Binden, Salz

Für die Fülle: 40 g Toastbrot, 60g Brioche, 2 Eier, Salz, 20g Butter, 40g Apfelwürfel, 2 Cl Apfelbrand, Muskatnuss

Zubereitung:

Die Perlhuhnbrüste seitlich einschneiden, aufklappen und mit Klarsichtfolie leicht plattieren.

Für die Fülle würfelig geschnittenes Toastbrot und Brioche mit den Eiern vermengen. Die Apfelwürfel in Butter leicht anlaufen lassen und mit Apfelbrand ablöschen. Die Brotwürfel mit den Äpfeln gut vermengen mit Salz und Muskat abschmecken. Entweder die Perlhuhnbrust füllen und im Schweinsnetz einwickeln oder die Masse unter die Haut einspritzen. In der Pfanne in heißem Öl kurz anbraten und im vorgeheiztem Backrohr bei ca. 170 °C 12-15 min braten. Die fertig gebratenen Brüste aus der Pfanne geben. Die Schalottenwürfel im Bratenrückstand kurz ziehen lassen mit Apfelbrand ablöschen und mit Hühnerfond aufgießen. Etwas einreduzieren lassen. Obers zugießen und nach Bedarf mit im Wasser angerührtem Stärkemehl binden.

PS: Anstatt der Perlhuhnbrüste können auch Schweinelendchen verwendet werden.

Gutes Gelingen wünscht Küchenchef MAX!

