

InfoBrief

Informationsbrief des St. Carolushauses

November 2020

Die Themen:

- ✓ **Pandemiestufe 3**
- ✓ **Information zur Heimbeiratswahl**
- ✓ **Erste-Hilfekurse**
- ✓ **Wissenswertes über Quitten**
- ✓ **Angebote im Haus**
- ✓ **Interview für Bachelorarbeit**

Termine:

- ✓ **Mittwoch, 04.11. 15:30 Uhr**
Veranstaltung zum Patrozinium
Kapelle
- ✓ **Donnerstag, 05.11. 15:30 Uhr**
Klavierkonzert mit Aaron Löchle für
die Bewohner des 2.+ 3. OGs
- ✓ **Donnerstag, 19.11. 15:00 Uhr**
Geburtstagskaffee für 1.,2.+3.OG
- ✓ **Mittwoch, 25.11. 15:00 Uhr**
Geburtstagskaffee für 4.OG

St. Carolushaus

Gemeinsam leben mit
Pflege und Betreuung

Habsburgerstraße 107a
D-79104 Freiburg
Telefon 0761 28230
info@carolushaus.de
www.st-carolushaus.de
Redaktion und Bearbeitung:
Thomas Varadi
thomas@varadi.de

Pandemiestufe 3

Die Zahl der Covid-19 Infektionen steigt rasant, und wir erleben einen erneuten, teilweise Lockdown. Die Sicherheit unserer Bewohner und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig, daher gelten folgende Regelungen:

- **Alle Mitarbeiter arbeiten mit der FFP2-Maske, das Infektionsrisiko ist minimal!**
- Die Mitarbeiter sind stets für die gleiche Bewohnergruppe eingeteilt, so können wir Infektionsketten schnell nachvollziehen.
- Wenn ein Mitarbeiter positiv getestet wird, erfolgt immer eine Absprache mit dem Gesundheitsamt! Alle Maßnahmen, die dann notwendig sind, werden mit dem Gesundheitsamt besprochen.
- Alle Maßnahmen werden auch mit der Heimaufsicht besprochen.
- Alle Mitarbeiter und Angehörige werden stets zeitnah über derartige Maßnahmen informiert.
- **Alle Besucher sollen zukünftig aus Sicherheitsgründen ebenfalls die FFP2 Maske tragen.**
- Es erfolgt ein täglicher Austausch sowohl im Leitungsteam als auch mit den Mitarbeitern.

Christa Varadi, Direktorin

Information zur Heimbeiratswahl

Der Heimbeirat vertritt unsere Bewohnerinnen und Bewohner. Der Heimbeirat besteht aktuell aus vier Mitgliedern: Brunhilde Klingk (Ehrenamt), Clemens Philipp (Angehöriger), Annette Bastin (Bewohnerin) und Michael Glagowski (Angehöriger). Der Heimbeirat trifft sich mit Christa Varadi, Direktorin, in regelmäßigen Abständen, um wichtige interne Entscheidungen zu besprechen.

Die Amtszeit des bisherigen Heimbeirates ist bereits seit Jahresanfang abgelaufen und einige Mitglieder stehen für eine weitere Amtszeit nicht zur Verfügung.

Die vielfältigen Mitwirkungsmöglichkeiten des Heimbeirates sind in der **LHeimMitVO** (Landesmitwirkungsverordnung) geregelt und können dort nachgelesen werden. Eine entsprechende Broschüre erhalten Sie im Büro des Sozialdienstes.

Am 15.10.2020 haben alle Bewohner ein Informationsschreiben erhalten, in dem wir die Heimbeiratswahl ankündigen.

In der zweiten Novemberwoche werden wir eine Liste mit allen Kandidaten, die sich für die Wahl zur Verfügung stellen, in den Wohngemeinschaften aushängen.

Das Wahlgremium bestehend aus Frau Förster, Herrn Allmendinger und Frau Schmidt ist für den reibungslosen Ablauf verantwortlich.

Die Wahl findet am 09.12.2020 in der Zeit von 9:00-12:00 Uhr im Saal statt. Über die Zusammensetzung des neuen Heimbeirats informieren wir Sie wieder im nächsten Infobrief Januar 2021.

Christel Förster, Sozialdienst

Erste-Hilfekurse

Gerade in Zeiten der Pandemie ist das Wissen über Notfallsituationen und Erste-Hilfe-Maßnahmen wichtig.



Daher fand ein Erste-Hilfekurs für Mitarbeiter der Pflege und Betreuung an zwei Termin statt.

Die Hygiene- und Schutzmaßnahmen wurden dabei selbstverständlich eingehalten.

Christa Varadi, Direktorin

Wissenswertes über Quitten

Die Quitte ist die Urgroßmutter der Marmelade. In Portugal heißt sie aus gutem Grund „marmelo“, denn dort kocht man aus den meist steinharten Früchten besonders gern süßen Brotaufstrich. Auch hierzulande wandern Quitten meistens in den Einmachtopf.

Was allerdings viele zögern lässt, Quitten zu kaufen, ist die Tatsache, dass sowohl Schale als auch Fruchtfleisch extrem hart sind. Roh kann man Quitten nicht essen, aber Ausnahmen bestätigen auch hier die Regel, denn einige der weltweit etwa

200 Quittensorten kann man auch wie einen Apfel direkt vom Baum vernaschen.

Bei den meisten der bei uns erhältlichen Quitten wäre das beherzte Reinbeißen allerdings fatal, denn sie sind steinhart und müssen grundsätzlich gekocht werden, um genießbar zu sein.

Die Quitte ist eine echte Kosmopolitin. Ursprünglich sind die aromatischen Früchte in Zentralasien, im Iran, Südost-Arabien, Japan, einigen Teilen Nordamerikas und auf Kreta zuhause. Die meisten der bei uns erhältlichen Quitten kommen aus Spanien, Italien, Portugal, Nordafrika oder anderen Mittelmeerländern.

Die Erntezeit von Quitten ist kurz: sie beginnt Anfang September und endet bereits Ende Oktober beziehungsweise Anfang November.

Das Fruchtfleisch von Quitten begeistert mit einem intensiv fruchtigen, „zitronigen“ Aroma.

Mit ihrem hohen Gehalt an Pektinen, Gerbstoffen und Ballaststoffen sind Quitten besonders für Magen und Darm geradezu Gold wert.

Auch die Kerne haben es in sich und sollten darum nicht weggeworfen, sondern getrocknet werden. Mit den darin enthaltenen hohen Mengen an Schleimstoffen wirken sie heilend bei Halsschmerzen und Husten – man lutscht sie einfach wie ein Bonbon. Aber Achtung: Sie zu zerbeißen, ist keine gute Idee, denn das Innere der Kerne schmeckt extrem bitter.

Herbert Ganter, Hauswirtschaft

Angebote im Haus

Aufgrund der aktuellen Situation finden alle Angebote in den Wohngemeinschaften statt. Großgruppen sind leider nicht möglich.



Konzert in der Fachpflege



Felix Borel und Markus Maier

Die Bewohner tragen bei allen Beschäftigungsangeboten einen Mund-Nasenschutz. Trotzdem ist die Freude über die Konzerte, die Märchenstunde, die Spielenachmittage und alles, was die kreativen Betreuungsmitarbeiter „aus dem Hut zaubern“, sehr groß.

Christa Varadi, Direktorin

Interview für Bachelorarbeit

Herr Daniel Kienzler untersucht in seiner Bachelorarbeit, welche Kommunikationswege in verschiedenen Einrichtungen angewendet werden, um Bewohner, Mitarbeiter und Angehörige/Betreuer über die internen Maßnahmen und Vorgaben bezüglich der Corona-Pandemie zu informieren. Außerdem wird auch nach der Verständlichkeit und Umsetzbarkeit solcher Vorgaben gefragt. Herr Kienzler hat einen Fragebogen entwickelt und viele Fachkräfte persönlich befragt. Wir sind auf das Ergebnis in seiner Bachelorarbeit gespannt.

Christa Varadi, Direktorin