

rotkreuz

Nachrichten

Ihr Mitgliederbrief September 2019



Deutsches Rotes Team
N DICH, UM UNSER ZU VERSTÄRKEN.

Pflegeheime im DRK-Kreisverband
DRK-Kreisverband betreut in 3 Pflegeheimen Saale-Orla-Kreis hilfsbedürftige Menschen

Wir helfen

Berufsbild: Altenpflegerin
Berufsinhalt:
Altenpflege ist eine qualifizierte Dienstleistung. Im Mittelpunkt steht die ganzheitliche, aktivierende Pflege und Betreuung alter, hilfsbedürftiger Menschen unter Beachtung und Berücksichtigung der Individualität des Einzelnen. Die Planung und Durchführung des Pflegeprozesses nach neuesten pflegewissenschaftlichen Erkenntnissen erfordert die Einbeziehung individueller und biographischer Schwerpunkte. Besonders wichtig ist es, die Eigenständigkeit und die Lebensqualität der Betroffenen zu erhalten.

UNSERE THEMEN

- Darum arbeite ich gern beim DRK-Kreisverband Saale-Orla e. V.
- Menschliches Leid verringern
- Jubiläum der „Pfiffikusse“ in Oberböhmisdorf
- Pilzvergiftungen
- Rezept: Gefüllte Champignons
- Sudoku

Liebe Rotkreuz-Mitglieder,

in diesem Mitgliederbrief ist ein Schwerpunkt die Pflege und Betreuung von älteren Menschen durch hauptamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Einrichtungen unseres Kreisverbands. Der Arbeitsminister Hubertus Heil (SPD) fordert höhere Gehälter in der Altenpflege und setzt auf Tarifverträge oder Lohnuntergrenzen. Der Gesundheitsminister Jens Spahn (CDU) fordert eine Mindeststundenlohn in der Pflege von 14,00€! Wir begrüßen diese Forderungen ausdrücklich. Unsere Beschäftigten werden nach einem bestehenden Tarifvertrag vergütet, welcher allein in den Jahren 2019/2020 Steigerungen der Vergütung von bis zu 10% umsetzt. In Abhängigkeit der Beschäftigungszeit beträgt der Stundenlohn einer Pflege- und Betreuungsfachkraft in 2019 zwischen 14,66€ bis 18,10€, im Jahr 2020 zwischen 15,34€ bis 19,08€. Darüber hinaus werden weitere Zeitzuschläge und soziale Leistungen geboten.

Während wir unserer Verantwortung nachkommen, haben beide Minister nicht gesagt, wie diese Forderungen finanziert werden sollen. Zu Lasten der Betroffenen, wie aktuell, ist keine Lösung!



Herzliche Grüße, Ihr



Ralf Adam
Vorstandsvorsitzender



Foto: DRK/Kruse

Doreen Wieduwilt im Alltagsleben mit Heimbewohner Klaus Schmidt

„Darum arbeite ich gern beim DRK-Kreisverband Saale-Orla e. V.“

„Mein beruflicher Werdegang beim DRK ist nicht alltäglich, aber möglich!“, sagt Frau Doreen Wieduwilt von sich selbst.

Im Januar 2009 begann Frau Wieduwilt ihre Tätigkeit als 1-Euro-Jobberin in unserer Kindertagesstätte in Oberböhmisdorf als gelernte Hauswirtschafterin. Ab September 2009 begann sie eine Umschulung zur Altenpflegerin in unserem Pflegeheim in Schleiz und wurde mit Abschluss Ihrer Ausbildung ab September 2012 als Pflegefachkraft im Seniorenzentrum Schleiz fest angestellt. „Hier wurde ich von Beginn an gut im Team und von den Heimbewohnern aufgenommen und habe meine Entscheidung, Pflegefachkraft zu werden, nie bereut. Trotz schwieriger und teilweise stressiger Situationen, gibt es auch viel Dankbarkeit und Anerkennung der Heimbewohner und Angehörigen für unsere Tätigkeit zurück.“

Weitere Fortbildungsmaßnahmen in den folgenden Jahren qualifizierten Frau Wieduwilt zur „Fachkraft für Mentoren-Ausbildung“ sowie zum „Praxisanleiter in der Pflege“. „Es war und ist mir ein Bedürfnis,

junge Menschen in Ausbildung bzw. Umschüler auf ihrem Weg der Ausbildung fachlich zu begleiten und Hilfestellung zu geben.“ Nach der Geburt ihrer Tochter kehrte Frau Wieduwilt nach einem Jahr Elternzeit wieder ins Berufsleben zurück. Seit Januar 2019 ist sie als stellvertretende Wohnbereichsleitung tätig. Frau Wieduwilt scheute sich nicht weitere Verantwortung zu übernehmen und so befindet sie sich seit Februar 2019 in einer Weiterbildung zur Verantwortlichen Pflegefachkraft (PDL). „Das ist nicht immer einfach alles unter einen Hut zu bringen mit Arbeit, Weiterbildung und Familie“, erklärt Frau Wieduwilt, „aber mit der Unterstützung der Kollegen und der Familie passt es.“

Ralf Adam, Vorstandsvorsitzender des DRK-Kreisverbandes Saale-Orla e.V. erklärt: „Wir fördern Qualifizierungen und Weiterbildungen unserer Mitarbeiter und gerade im Beispiel von Frau Wieduwilt kann man sehen, dass persönliches Engagement zur beruflichen Weiterentwicklung unterstützt wird.“

Frau Wieduwilt ist dem DRK dankbar für diese Chance und weiß auch weitere Maßnahmen des Arbeitgebers DRK wie die Gewährung von Geburtenzulage und Kita-Zuschuss, die Möglichkeit der kostenlosen Teilnahme an Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsfürsorge usw. zu schätzen.

Herr Adam resümiert, dass mit der Inkraftsetzung des neuen Tarifvertrages beim DRK für die Jahre 2019/2020 entgeltliche Verbesserungen von rund 10 % und insbesondere eine lang notwendige Weiterentwicklung stattgefunden hat. Bereits heute wird mit dem Tarifpartner für die Jahre 2021/2022 verhandelt. Dies stellt eine Form der Wertschätzung gegenüber allen Mitarbeitern im DRK-Kreisverband Saale-Orla e.V. dar. Weiterhin arbeiten wir neben der Weiterentwicklung des Tarifwerkes an der Schaffung von Rahmenbedingungen zur besseren Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

**Stellenangebote und
Ausbildungsangebote unter
www.drk-sok.de**

Menschliches Leid verringern

Im August jährte sich die Unterzeichnung der bis heute geltenden vier Genfer Abkommen zum 70. Mal. Zusammen mit ihren Zusatzprotokollen sind sie das Kernstück des humanitären Völkerrechts.

„Das humanitäre Völkerrecht kann Kriege zwar nicht verhindern, jedoch durch seine Regeln menschliches Leid im Krieg verringern“, berichtet Dr. Heike Spieker, stellvertretende Leiterin Nationale Hilfsgesellschaft beim DRK. Die heute geltenden vier Genfer Abkommen von 1949 schützen in bewaffneten Konflikten die Zivilbevölkerung sowie verwundete oder gefangene Soldaten.

„Das Deutsche Rote Kreuz und das humanitäre Völkerrecht sind von ihrem Ursprung her untrennbar miteinander verbunden“, so Dr. Spieker. Der Ursprung der Genfer Abkommen geht auf eine Initiative des Internationalen Komitees vom Roten Kreuz zurück: Am 22. August 1864 einigten sich 16 Staaten bei einer Konferenz in Genf auf erste Regeln und das Rote Kreuz als Schutzzeichen. Diese wurden wegen immer neuer Waffen und veränderter Methoden der Kriegsführung 1906 und 1929 angepasst und schließlich 1949 durch Abkommen mit ergänzenden Regelungen abgelöst.

Mittlerweile haben 196 Staaten die Genfer Abkommen ratifiziert. Trotzdem kommt es fast täglich zu Verletzungen, sei es durch direkte Angriffe auf Zivilisten oder die Entführung humanitärer Helfer. Auch wenn die Zahl der kriegerischen Auseinandersetzungen im vergangenen Jahr laut einer Untersuchung der Arbeitsgemeinschaft Kriegsursachenforschung



Foto: Clemens Bilan/DRK e.V.

Gemeinsam mit dem Auswärtigen Amt und dem Bundesministerium der Verteidigung hat das DRK eine Textsammlung zum humanitären Völkerrecht herausgegeben

weltweit rückläufig war, ist das humanitäre Völkerrecht heute wichtiger denn je. Das Rote Kreuz hat den Auftrag für seine Verbreitung zu sorgen und tut dies mit großem Einsatz, damit Beteiligte bewaffneter Konflikte die Regeln kennen und umsetzen können.

Weitere Informationen: www.drk.de

Jubiläum der „Pfiffikusse“ in Oberböhmisdorf

„Herzlich Willkommen“ hieß es zum Kindergartenfest am 14. Juni 2019 in der DRK-Kindertagesstätte „Pfiffikus“ in Oberböhmisdorf. Unter dem Motto „Auf dem Dorf, da ist was los“ konnten an diesem Tag bei herrlichem Wetter zahlreiche Gäste durch die Leiterin der Kita „Pfiffikus“, Frau Tina Wachtelborn, in Oberböhmisdorf begrüßt werden. So gab es in diesem Jahr gleich 3 Anlässe zu feiern: zunächst die 25-jährige Trägerschaft der Kita unter dem Dach des DRK-Kreisverbandes Saale-Orla e.V., weiterhin konnte die Sanierung des Gruppenraumes der Frösche abgeschlossen und wieder in Betrieb genommen werden und der dritte Anlass zum Feiern, ist das schon zur Tradition gewordene jährliche Sommerfest, welches mit Eltern, Großeltern, Verwandten und Bekannten in der Kita gefeiert wird. Gespannt waren alle Besucher, was sie an diesem Nachmittag erwartet. So waren die Kinder an der Reihe, die eigentlichen Stars dieses Tages! Endlich durften Sie auf der Bühne ihr Programm aufführen, welches sie mit Freude und Engagement seit einigen Tagen mit Hilfe ihrer Erzieherinnen geprobt haben. Den Anfang machte das Lied „Beim Sommerfest auf der Wiese“ bei dem sich alle Kinder auf der Bühne, bei strahlendem Sonnenschein, sammelten.



Foto: Herr Wetzel

Programm der Pfiffikusse in DRK-Kita Oberböhmisdorf

Jede Gruppe beteiligte sich mit einem eigenen Programmpunkt. Den Abschluss des Programmes gestalteten alle Kinder gemeinsam mit dem „Fliegerlied“, welches zum Tanzen einlud.

Nach dem Kinderprogramm wurde zum Jubiläum unter der Trägerschaft des DRK's eine riesige Torte serviert. Diese wurde von der DRK Saale-Orla Service GmbH unter der Leitung von Herrn Naumann und Frau Luding, aus insgesamt 24 Tortenböden gebacken. Jeder Besucher konnte nun seinen Kaffee mit einem Stück Jubiläumstorte genießen.

An verschiedenen Stationen konnten sich die Kinder und Gäste beim Gummi-

stiefelwurf, Kinderschminken, eine Hüpfburg aus Stroh, ein Melkeuter und eine durch den Elternbeirat vorbereitete Tombola betätigen. Ein herzliches Dankeschön geht an alle helfenden Hände, die diesen Nachmittag zu etwas ganz besonderen gemacht haben. Haben wir Ihr Interesse an der Arbeit in unserer Kita geweckt, dann melden Sie sich und werden Teil unseres Teams!

personal@drk-sok.de
DRK-Kindertagesstätte „Pfiffikus“
Lottoweg 10, 07907 Oberböhmisdorf
Telefon. 03663 / 422505



Foto: MLight/Fotolia

Wir gehen in die Pilze

Im Herbst finden Pilzfreunde im Wald und auf der Wiese echte Köstlichkeiten. Doch immer wieder landen auch giftige Exemplare auf dem Teller. Was ist dann zu tun?

Pfifferlinge, Wiesenchampignons oder Steinpilze: Unter den mehr als 2 Millionen Pilzsorten weltweit sind wahre Leckerbissen. Doch immer wieder kommt es bei selbstgesuchten Exemplaren zu Verwechslungen zwischen essbaren und giftigen Sorten. Dabei kann es einige Zeit dauern, bis Vergiftungserscheinungen auftreten. „Erste Anzeichen einer Pilzvergiftung sind Übelkeit, Krämpfe und Erbrechen, Schweißausbrüche, geistige Verwirrtheit, Unruhe oder Schläfrigkeit“, erklärt DRK-Bundesarzt Prof. Peter Sefrin. Sie treten häufig innerhalb der ersten vier Stunden nach dem Verzehr auf. „Wenn diese Beschwerden noch später bemerkt werden, deutet das auf eine schwere Vergiftung hin. Dann drohen Organschädigungen und es besteht akute Lebensgefahr.“

Bei Vergiftungserscheinungen, sollte ein Notruf (112) abgesetzt und auf Empfehlung des Rettungsdienstes eventuell eine Giftinformationszentrale (z. B. Tel. 030 19 240) kontaktiert werden. „Die Behandlung der Vergiftung an sich ist Sache des Notarztes und der Klinik“, so Sefrin. Für Ersthelfer heißt dies: Beruhigen Sie den Betroffenen bis zum Eintreffen des Arztes und kontrollieren Sie Atmung und Bewusstsein. Bringen Sie ihn bei Bewusstlosigkeit in die stabile Seitenlage und decken Sie ihn zu. Prüfen Sie regelmäßig die Atmung: Atmet der Betroffene nicht (normal), sollte mit der Herz-Lungen-Wiederbelebung begonnen werden. Geben Sie bei Erbrechen Hilfestellung, doch führen Sie dies nicht absichtlich herbei. „Der Betroffene könnte sein Erbrochenes einatmen, besonders, wenn er nicht zu 100 Prozent ansprechbar ist“, erklärt Sefrin. Daran könne er schlimmstenfalls ersticken. Bewahren Sie Reste der Mahlzeit auf, denn sie liefern wichtige Hinweise für den Rettungsdienst. Übrigens: Auch, wenn Sie den richtigen erwischt haben – auch verdorbene Pilze lösen Vergiftungen aus. Verwerten Sie diese deshalb schnell und lagern Sie sie stets gut belüftet.

Alle Infos zu Erste-Hilfe-Kursen in Ihrer Nähe:
www.rotkreuzkurs.de

Gefüllte Champignons

Gefüllte Champignons lassen sich kreativ vegetarisch, vegan oder mit Fleisch zubereiten. Hier eine vegetarische Rezeptidee.

Zutaten: 8 Champignons, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 g Frischkäse, 100 g geriebener Käse (wie z. B. Emmentaler), Olivenöl, 1 EL gehackte Petersilie, etwas Zucker, Salz und Pfeffer.

Säubern Sie die Champignons und entfernen Sie die Stiele. Höhlen Sie die Pilze mit einem Teelöffel außerdem noch vorsichtig aus. Hacken Sie Zwiebeln und Knoblauchzehen fein und braten Sie beides in einer Pfanne mit Olivenöl glasig. Hacken Sie auch das Pilzinnere und die Stiele und geben Sie diese mit etwas Zucker hinzu. Braten Sie alles kurz an. Sobald die Pilzmischung abgekühlt ist, vermengen Sie diese mit dem Käse, dem Frischkäse und der Petersilie. Würzen Sie die Mischung nach Geschmack mit Salz und Pfeffer und befüllen Sie damit die Pilze. Nun kommen die gefüllten Champignons für zirka 15 – 20 Minuten bei 200 °C (Umluft = 180 °C) in den Ofen. Guten Appetit!

Sudoku

			9	1		3	5	2
	9			6			8	
8	1		3		2			6
	2			5				4
				9				
			8		6	7		
5				7			4	
6	7				4			
2		3				1	9	

Impressum

DRK-KV Saale-Orla e.V.

Vi.S.d.P.: Ralf Adam, Vorstandsvorsitzender

Herausgeber:
 DRK-KV Saale-Orla e.V.
 Oschitzer Straße 1
 07907 Schleiz
 Tel. 03663 42110
www.drk-sok.de
info@drk-sok.de

Auflage: 2.490