



Beste Pflege in Ihrem Zuhause

Hagentorstraße 3
37627 Stadtoldendorf

August + September 2021

In dieser Ausgabe

- Neues aus dem Pflegedienst
- Ein Herz für Pflegenden Angehörige
- Tierisch gute Mitarbeiter
- So schmeckt der Herbst
- Zu guter Letzt

Um Fragen oder organisatorische Belange zu klären, sind wir für Sie stets in „Griffnähe“!

**Telefonisch unter
05532-99 582 66**

jeweils zu den Bürozeiten:

Mo, Di, Do:

9:00 – 14:00 Uhr

und Mi, Fr:

9:00 – 12:00 Uhr

Impressum

Sinnvoll Pflegen Mobil GmbH & Co KG
Hagentorstraße 3
37627 Stadtoldendorf

Geschäftsführerin: Ilona Peglau

Telefon: 05532-99 582 66

E-Mail: mobil@sinnvoll-pflegen.org

Webseite: www.sinnvoll-pflegen.org

Neues aus Ihrem Pflegedienst

Liebe Kunden, liebe Angehörige und Interessierte,

auch wenn draußen langsam der Herbst Einzug hält: Unser Pflegedienst wächst und gedeiht sprichwörtlich wie Blumen im Mai. 😊

Dank der positiven Resonanz unserer Kunden wissen wir, dass unsere liebevolle Pflege sehr geschätzt wird. Darüber freuen wir uns natürlich und geben uns größte Mühe, das Versprechen: „Beste Pflege in Ihrem Zuhause“ täglich zu bestätigen.

Damit dies auch reibungslos funktioniert, konnten wir seit Juni vier weitere Mitarbeiterinnen dazugewinnen. Das Team freut sich über diese Verstärkung und wir möchten die neuen Kolleginnen an dieser Stelle herzlich begrüßen.



Jetzt wünschen wir Ihnen viel Spaß mit unserem 5. Newsletter und freuen uns auf Ihr Feedback.

Mit gepflegten Grüßen
Ilona Peglau (Geschäftsführerin)

und das Team von Sinnvoll Pflegen Mobil GmbH & Co. KG

Ein Herz für Pflegende Angehörige



Kennen Sie Deutschlands größten Pflegedienst? Ja, richtig geraten! Es sind die unzähligen Menschen, die die Pflege von Angehörigen übernommen haben – und sich häufig dabei selbst übernehmen. Zeit für sich selbst oder einmal einen entspannten Nachmittag mit Freunden? Meistens Fehlanzeige!

Etwa 75 % der knapp 5 Millionen Pflegebedürftigen werden zu Hause betreut – überwiegend von Angehörigen, die häufig von einer Minute auf die andere mit einer veränderten Situation konfrontiert sind.

Sinnvoll Pflegen Mobil möchte Sie gern unterstützen und Ihnen helfen, durch Zeitgewinn Ihr eigenes Leben zu verbessern.

In der Hagentorstraße 3 in Stadtoldendorf haben wir einen Schulungsraum eingerichtet. Dort können wir ungestört eine Stunde lang Ihre Fragen beantworten – **völlig kostenfrei für Sie!**



Wir teilen unser Wissen mit Ihnen und üben gemeinsam wichtige Handgriffe, mit denen Sie sich die Pflege Ihres Angehörigen enorm erleichtern und so Zeit für sich selbst gewinnen.

Direkt am Pflegebett zeigen wir Ihnen Tipps und Tricks und gehen dabei ganz individuell auf Ihre Bedürfnisse und Fragen ein (Schutzmasken zum Schutz vor Corona werden auf Wunsch gestellt.)

Während dieser einen Stunde sind wir ausschließlich für Sie da! Bitte vereinbaren Sie Ihren kostenfreien Schulungstermin telefonisch (Tel. 05532-99 582 66) oder per E-Mail über mobil@sinnvoll-pflegen.org.

Liebe Kunden, liebe Angehörige,

wir sind für SIE da und das mit Herz und Fachkompetenz – dafür steht Sinnvoll Pflegen Mobil und darauf sind wir stolz!

Tierisch gute Mitarbeiter

Sie gehen nicht ans Telefon und lesen keine E-Mails. Und doch sorgen sie für ein fröhliches und ausgeglichenes Betriebsklima, denn sie haben ein dickes Fell und Stress perlt an ihnen ab.

Die Rede ist von Heinz Humpel, unserem Empfangschef auf dem Firmen-Parkplatz sowie Yago, unserem Bürovorsteher und Sicherheitschef.

Heinz Humpel ist ja mittlerweile aus den vorhergehenden Newslettern bekannt, daher möchten wir heute an dieser Stelle Yago, den Berner Sennenhund, vorstellen.

Normalerweise ist Yago ein friedlicher Geselle, doch sobald er merkt, dass jemand eine außerplanmäßige Pause einlegt, kommt er und erinnert auf freundliche Art und Weise daran, sich wieder auf die Arbeit zu konzentrieren.



Außerdem freut er sich über jedes Häppchen, das vom Mittagessen übrigbleibt.

Am liebsten mag der ruhige Familienhund jedoch Kauknochen und mit Leckerchen gefülltes Spielzeug. Da sitzt er dann ganz entspannt in seiner Ecke und beobachtet das geschäftige Treiben im Büro.

Und wer weiß: Vielleicht gelingt es uns eines Tages, Yago beizubringen, die eingehenden E-Mails zu apportieren und laut vorzubellen. Dazu müssten wir dann aber hündisch lernen ...

Yago und Heinz Humpel sind auf jeden Fall ein prima Team, genau wie die Zweibeiner von Sinnvoll Pflegen Mobil.

* * *

„Man kann auch ohne Hund leben, aber es lohnt sich nicht!“
(Heinz Rühmann)

Sind Hunde am Arbeitsplatz erlaubt?

In keinem Land der EU ist dies rechtlich geregelt, ein gesetzlicher Anspruch auf Mitnahme des Hundes besteht daher nicht.



Aber wenn der Chef und die Kollegen mit dem tierischen Mitarbeiter einverstanden sind, steht einer harmonischen Bürogemeinschaft nichts im Wege.

Und so trägt Yago zu einem harmonischen Betriebsklima bei, denn das gelegentliche Streicheln sorgt bei den zweibeinigen Kollegen für gute Laune und stärkt den Teamgeist.

Apfelkuchen – so schmeckt der Herbst

Die Äpfel reifen an den Bäumen und was gibt es Schöneres als einen duftenden frischen Apfelkuchen?

Das folgende Rezept haben wir von einer Mitarbeiterin, die ihre Pflege-Kundin mit diesem Kuchen überraschte. Wir hören uns seitdem immer wieder gern die Geschichte an, wie sich die Dame gefreut und sogar zwei Kuchenstücke „verputzt“ hat. 😊



Und so geht es: Butter in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Mehl, braunem Zucker, Salz, 1 Eigelb und 1 EL Wasser zu einem Teig kneten und dann im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen die Springform mit Butter einfetten. Die Äpfel schälen, entkernen und in schmale Scheiben schneiden. In einer Schüssel die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft, 2 EL Zucker, Zimt und Rosinen mischen.

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad). 2/3 des Teiges auf einer Arbeitsfläche ausrollen, damit den Boden und Rand der Springform belegen (der Rand sollte ca. 4 cm hoch sein). Die Apfelmischung hineingeben und glatt streichen.

Aus dem Rest des Teiges 10 lange Rollen formen (ca. 2–3 cm dick) und mit den Teigstreifen im Rautenmuster belegen. Das zweite Eigelb mit 1 EL Milch vermischen und damit das Teiggeflecht bestreichen. Die gehobelten Mandeln darüber streuen.

Den Kuchen in der Mitte des Backofens ca. 75 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Noch warm und mit Sahnehäubchen verziert, macht er süchtig ...



Die Zutaten:

- 220 g kalte Butter
- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 150 g brauner Zucker
- 2 Eigelb
- 1 kg Äpfel, z. B. Elstar
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL weißer Zucker
- 40 g gehobelte Mandeln
- 1 EL Milch
- 1-2 TL Zimt (nach Wunsch)
- 4 EL Rosinen
- weiche Butter für die Form

Zu guter Letzt ...

Liebe Kunden, Angehörige und Interessierte, wir hoffen, dass Ihnen dieser Newsletter gefallen hat.

Unter der Telefonnummer 05532-99 582 66 sind wir zu den Bürozeiten gern für Sie da, wenn Sie Fragen oder Wünsche haben.

Wir wünschen Ihnen einen gesunden Herbst und freuen uns auf den kommenden Newsletter.

Mit gepflegten Grüßen

Ihr Team von Sinnvoll Pflegen Mobil