

# advita Journal

MÄRZ 2020



*Frisch,  
Früher,  
Frühling!*

## INHALT

- 3 **Editorial** *Peter Fischer*
- 4 **Wohngemeinschaft für Menschen mit Demenz**  
*Gabriela Prömmel*
- 6 **Physiologische Ernährung eines PEG Patienten** *André Kaps*
- 8 **Herzlich willkommen Frau Schneider,**  
**Vertrauensperson bei advita!** *Uli Schuppach*
- 10 **Willkommen in der Glockenstadt!** *Alina Broddack*
- 12 **advita Camp**
- 14 **Der richtige Umgang mit der Kittelflasche**  
*Marie-Luise Mangelsdorf*
- 16 **Frisch, frischer, Frühling** *Alina Broddack*
- 18 **Saisonkalender - Frühling** *Julia Hack*
- 20 **Frühlingssorten und ihre Eigenschaften** *Julia Hack*
- 22 **Ei, ei, ei ...** *Catharina Schewe*
- 26 **Zeit für Frühblüher** *Petra Bott*
- 28 **Großes Dankeschön** *Peter Fischer*
- 32 **Stellenanzeigen**
- 34 **Interne Termine von advita im März 2020**
- 35 **Seminare und Fortbildungen der advita akademie im März 2020**
- 36 **Seminare und Fortbildungen der advita akademie im April 2020**

### Weil's einfacher ist

Für eine bessere Lesbarkeit wird für alle Personengruppen nachfolgend die männliche Form ausdrücklich als geschlechtsneutrale Formulierung genutzt.



### Liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

mit dieser Ausgabe des Journals machen wir unseren Gemüse-Saisonkalender fast komplett. Lassen Sie sich ab Seite 16 inspirieren, was gesund ist, was ressourcenschonend im Supermarktregal landet und worauf man sich schon jetzt freuen darf.

Was mich in dieser Ausgabe besonders freut, ist der Brief einer Angehörigen auf Seite 5. Wenn man, wie unsere Kollegen im Marketing, permanent den Anfeindungen und Verunglimpfungen aus den Sozialen Medien ausgesetzt ist, tut es gut, einmal das zu lesen, was wir zum Glück immer wieder aus den Niederlassungen hören: Dass unsere Klienten und deren Angehörige zutiefst dankbar und zufrieden für den tagtäglichen Einsatz unserer Kolleginnen und Kollegen in unseren advita Niederlassungen sind. Schön, wenn es mal jemand ausspricht!

Weniger schön ist der Ausbruch des Corona-Virus, worüber gerade allorts gesprochen wird. Dazu passt hervorragend der Artikel über den korrekten Umgang mit der Kittelflasche zur Handdesinfektion. Denn Corona-Virus hin oder her: Für die Arbeit in der Pflege ist der korrekte Umgang mit der Handdesinfektion tatsächlich wichtig. Wie's richtig geht, lesen Sie ab Seite 14.

Was Sie bestimmt noch nicht wissen ist, dass advita nun eine Vertrauensperson im Unternehmen beschäftigt. Mit Frau Schneider wurde eine neue Mitarbeiterin gefunden, die einzig und alleine für die Probleme der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter da ist. Das können private wie berufliche Belange sein, Frau Schneider möchte allen helfen, die Beratung in schwierigen Lebenssituation benötigen. Lernen Sie Frau Schneider ab Seite 8 kennen, dort finden Sie auch ihre Kontaktdaten.

Wie André Kaps das Leben von Intensivpatienten schöner macht, was über 1.000 Apoldaer auf die Straße bringt, wie man seinem Kind zum Sonderpreis spannende Ferien beschert, was unsere Kreativwerkstatt an Ostern bietet, wer Jubiläum feiert, welchen Schatten Frühblüher werfen, wer wo gesucht wird und welche Tagung ansteht: Das alles steckt auch noch in diesem Journal.

Viel Spaß beim Lesen wünscht  
*Peter Fischer, Geschäftsführer*

## IMPRESSUM

**Herausgeber**  
advita Pflegedienst GmbH  
Kantstraße 151  
10623 Berlin  
Tel 030 437273126  
pr@advita.de

**Redaktion**  
Peter Fischer  
Uli Schuppach  
Alina Broddack

**Fotos**  
advita Pflegedienst GmbH  
Adobe Stock

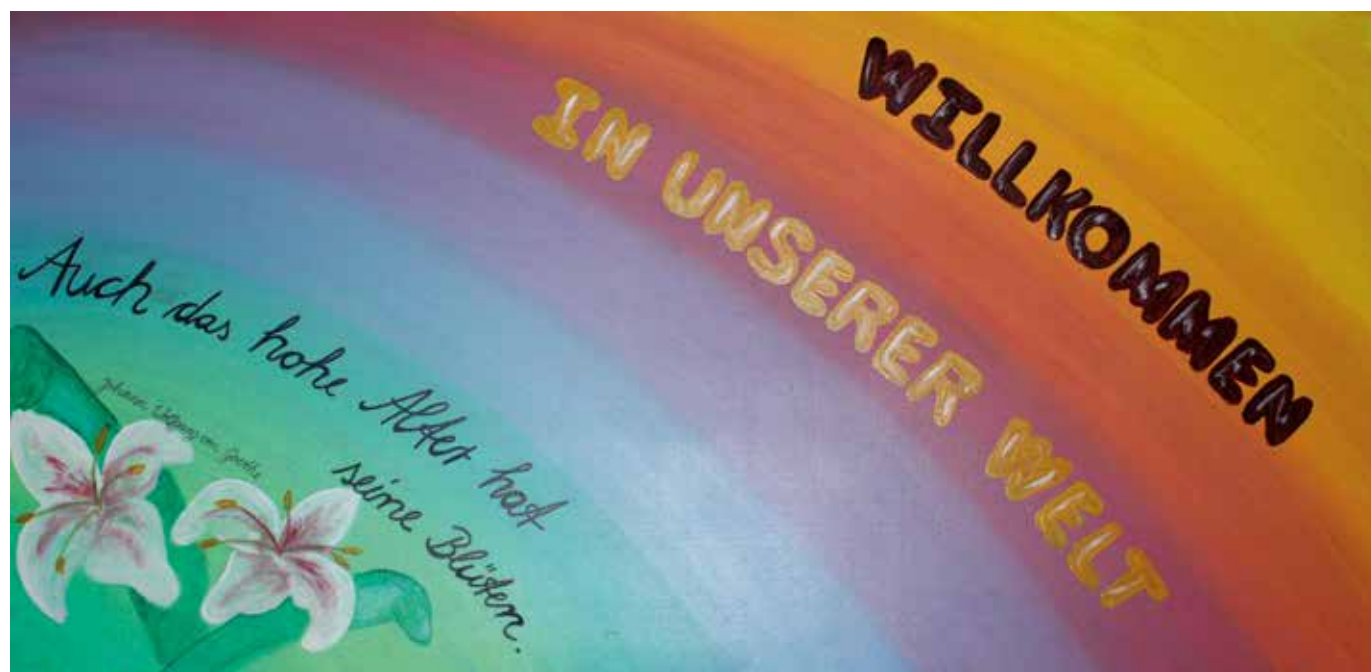
**Gestaltung**  
Petra Bott

**V. i. S. d. P.**  
Peter Fischer

# Wohngemeinschaft für Menschen mit Demenz

IM ADVITA HAUS KLANGWERK

Gabriela Prömmel  
Demenzbeauftragte



Dieses Bild begleitet die Wohngemeinschaft schon lange. Zuerst hing es in der Kurt-Eisner-Straße. Hier war auch der Ursprung der Wohngemeinschaft. 2010 wurde diese eröffnet. 2015 zogen alle Bewohner der Wohngemeinschaft in die neuen Räumlichkeiten in das advita Haus Klangwerk.

Ganz so wie Blumen erblühen, erstrahlen und wieder verblühen und verfallen, so ist es auch hier in der Wohngemeinschaft, dass Menschen für immer gehen und neue kommen. Erst vorige Woche mussten wir uns leider wieder von einer Bewohnerin verabschieden. Sie wohnte 7 Jahre bei uns. Frau G. war eine kleine, zierliche Frau, die immer wusste, was sie wollte. Sie war sehr direkt in ihren Äußerungen, manchmal auch etwas bestimmend und fordernd, aber auch sehr lebenswürdig und sanft. Bis zur letzten Stunde blieb sie sich treu.

Auch diesen letzten Abschnitt ihres Lebens dürfen die Bewohner in ihrer gewohnten Umgebung verbringen. Sie werden von dem Team auch in dieser Phase liebevoll begleitet.

Im Anschluss möchten wir einen Brief der Tochter an das Team veröffentlichen. ■

Sehr geehrtes advita Pflege-Team,

nach vier Wochen durfte Mutti nun in Würde und in aller Ruhe einschlafen. Schon lange hat sie nur den einen Wunsch gehabt, ich möchte gehen. Am 13.02.2020 ist sie 91 Jahre geworden, was für ein Alter und was hat so ein langes Menschenleben alles gesehen, erlebt, gefühlt. Schlaf gut, liebe Mutti, es sei dir gegönnt.

Für mich war es eine schwere Zeit, Mutti so zu erleben. Der Verfall des Körpers und des Geistes hat mir schwer zu gesetzt. Man möchte als Angehöriger immer das Beste, die schönen Erinnerungen bewahren, nun musste ich miterleben, wie sie förmlich verfällt. Mutti hat ihre Entscheidung selbst getroffen und hatte einen langen schweren Weg, den auch ich akzeptieren musste. Nun hat sie es geschafft und darf endlich schlafen und fand ihre Erlösung.

Ich bedanke mich bei dem gesamten Pflegepersonal für die lebenswerte Betreuung von meiner Mutti. Alle sind den schweren Weg mit ihr gegangen, trotz der täglichen anderen Verpflichtungen, trotz der kleinen kämpferischen Person, die jedem das Leben schwer gemacht hat, ist es ihnen allen gelungen Mutti ihre Würde zu bewahren und sie bis zu Letzt zu begleiten.

Mutti war in sehr guten Händen und ihr hat es hier an nichts gefehlt.

So eine Einrichtung wie diese gibt es nicht noch einmal.

Abgesehen von dem guten Essen, ist es wichtig sich zu kümmern und das tat ein jeder, egal in welcher Schicht.

Diese WG ist ein Vorbild für alle Pflegeeinrichtungen und es kann sich so manche Einrichtung eine Scheibe abschneiden. Hier sollten so viel wie möglich Lernschwestern mal reinschnuppern können, damit jeder weiß, so wird es richtig gemacht!!

Natürlich gab es auch hier mal Engpässe durch Urlaub oder Krankheit, aber die Bewohner haben nichts davon gemerkt, immer wurde eine Lösung gefunden und trotz Stress waren liebe Worte und aufopfernde Pflege zu spüren.

Es liegt in der Luft, schon wenn man die Einrichtung betritt, hier ist alles anders, hier wird sich noch Zeit genommen, trotz der aufwendigen Pflege der Demenzen Bewohner wird mit Liebe dekoriert, Feste ausgestattete, mal Streicheleinheiten verteilt, Händchen gehalten und das alles nebenbei. Auch hier gibt es Tabellen, Vorschriften, enge Zeitpläne, aber die liebe zur Arbeit und das super Team lässt hier noch Menschen, Mensch sein.

Ich verabschiede mich, in respektvoller Dankbarkeit

Frau H.



# Physiologische Ernährung eines PEG Patienten

André Kaps  
Fachbereich Intensivpflege



Bei der Zubereitung der Mahlzeiten für PEG Patienten hat sich der Thermomix sehr bewährt.

Es ist fast auf den Tag genau drei Jahre her, dass ich die ersten zwei Artikel über die physiologische Ernährung unserer Patienten in der außerklinischen Intensivpflege geschrieben habe. In den 3 Jahren ist viel passiert, ich habe neue Erfahrungen und Erkenntnisse gesammelt, die ich gerne teilen möchte. Außerdem möchte ich das Thema Ernährung noch mal näher beleuchten und erläutern. Das »Warum« ist immer noch dasselbe: Warum wollten und wollen wir was ändern? Das lässt sich an einem Beispiel verdeutlichen: Unsere Patienten bekamen ihre 500 ml Multi Fibre über vier Stunden mit einer

Lauftrate von 125 ml/h über die PEG (»Perkutane endoskopische Gastrostomie«, ein endoskopisches Verfahren zur perkutanen Anlage einer Ernährungssonde in den Magen nach vorheriger Gastrostomie) und alles schien perfekt! Aber war es das wirklich? Ich denke nicht. Es ist schon etwas länger her, da stand ich am Bett eines Wachkoma-Patienten, die Nahrung lief, aber »sein Bauch knurrte«. Wie konnte das sein, er aß doch schon seit zwei Stunden! Und dann hatte ich viele Fragen: Schmeckt er seine Nahrung, das Multi Fibre? Warum veränderten sich die Finger und Fußnägel bei unseren Patienten,

das Hautbild oder auch die Ausscheidung? War das wirklich die perfekte Ernährung?

Vor fast drei Jahren wussten wir schon, dass die Ernährung unserer Patienten nicht perfekt war und noch immer nicht ist. Schauen wir mal auf uns und essen bewusst. Wenn wir uns dann fragen, wie wir uns ernähren, dann werden wir feststellen, dass vieles anders ist. Essen wir auch vier Stunden am Stück? Wieviel 100 % synthetische Nahrungsmittel nehmen wir zu uns? Ist es nicht so, dass in Zeiten der Bio-Ernährung auf gesunde Nahrungsmittel geachtet wird? Warum achten wir darauf bei uns selbst, aber nicht bei unseren Patienten? Haben sich unsere Patienten vor ihrer Erkrankung auch schon synthetisch und über mehrere Stunden pro Mahlzeit ernährt? Können wir durch Nahrungsmittel unsere Verdauung beeinflussen oder mit einer gesunden Ernährung unser Hautbild verbessern? Ich denke, die Antworten auf all diese Fragen sind klar und jede/r kann sie beantworten. Falls nicht, dann sollten wir unseren Tag, Essensrhythmus und unsere Ernährung verstärkt reflektieren. Denn warum versorgen wir unsere Patienten anders als wir selbst leben und vor allem: Warum ernähren wir unsere Patienten anders als wir uns selbst ernähren?

Mit der Erfahrung des knurrenden Magens und dem Wissen, dass viele Mitarbeiter die PEG-Nahrung zum Beispiel mit den Worten »So, jetzt gibt es etwas zu essen« oder »Nun gibt es Mittag« ankündigten, haben wir versucht, einen Weg zu finden, unsere Patienten physiologisch normal zu ernähren. Ausnahmslos alle Patienten, die ich bis heute aus der Klinik in die Häuslichkeit begleiten durfte, wurden mit 100 % synthetischer Sondennahrung ernährt. Somit war klar: Hier muss der erste Schritt getan werden. Aus diesem Grund haben wir unsere Patienten in Absprache und mit Beratung der Angehörigen und Betreuer zu einer Sondenkost umversorgt, die nicht ausschließlich, aber zu 65 % aus natürlichen Zutaten be-

steht. Das hat uns zusätzlich die Möglichkeit gegeben, die orale Stimulation mit der Sondennahrung durchzuführen: Vor jeder Nahrungsgabe hat der Patient die Möglichkeit, sein Essen zu schmecken. Die 65 % Sondenkost können wir würzen und erwärmen, zusätzlich können wir zwischen süßen Speisen und herzhaften Speisen wählen und so Abwechslung in die Ernährung bringen: zum Beispiel süße Speisen am Morgen, mittags und abends etwas Herzhaftes, also ein kleines Stück zurück zur »normalen« Ernährung. Damit war der erste Schritt getan. Nachdem das geschafft war, folgte der zweite Schritt: Die Sondenkost wird nun per Bolus gegeben, anfangs beginnend mit einer Mahlzeit am Tag. Dies haben wir dann weiterentwickelt, bis wir alle Mahlzeiten am Tag per Bolus am Stück geben konnten. Das erfordert viel Zeit und Geduld. Nicht jeder Patient verträgt sofort die Gabe der vollen Mahlzeit auf einmal, ein langsames Herantasten ist erforderlich. Zunächst gaben wir eine Mahlzeit in kleineren Mengen, nach einiger Zeit konnten wir die ganze Nahrung per Bolus verabreichen und sofort stellte sich bei dem Patienten das bekannte »Satt-Müde-Bett«-Gefühl ein - eben das Gefühl, das wir haben, wenn wir sonntags nach einem Drei-Gänge-Menu vom Mittagstisch aufstehen.

So haben wir es nach und nach geschafft, jede Mahlzeit über den Tag verteilt per Bolus zu geben. Aber damit nicht genug: Wir wollten 100 % natürlich ernähren, physiologisch normal. Wichtig ist uns auch, dass wir unsere Patienten positionieren, bestenfalls essen sie jede Mahlzeit aufrecht im Sitzen in der Gemeinschaft am Tisch. Warum? Weil wir genau dasselbe tun und mögen - oder wer mag sein Sonntagsbraten im Bett auf 30 Grad liegend essen wollen?

Ich hoffe, dass ich mit meinem Erfahrungsbericht die/den eine/n oder andere/n erreicht habe und etwas zum Nachdenken über die Ernährung unserer zu versorgenden Patienten anregen konnte. ■

# Herzlich Willkommen, Frau Schneider, Vertrauensperson bei advita!

*Uli Schuppach*  
Leiter Marketing

**Kontakt Daten**  
Susann Schneider  
Magdeburger Straße 3  
01587 Riesa  
Telefon 0170 1107385  
s.schneider@advita.de

**Schuppach:**

Hallo Frau Schneider,  
herzlich willkommen bei advita!

**Schneider:**

Hallo Herr Schuppach! Danke für die freundlichen Wünsche.

**Schuppach:**

Sie sind jetzt seit einem Monat als Vertrauensperson bei advita tätig. Wie wurden Sie bei advita aufgenommen?

**Schneider:**

Sehr freundlich! Die ersten Tage wurde ich in der Zentrale eingearbeitet und habe erfahren, was dort alles erledigt wird und wer für was verantwortlich ist. Im direkten Anschluss habe ich mich bei den ersten Arbeitsgruppen der Niederlassungsleiter\*innen und auch in den ersten advita Häusern persönlich vorgestellt und sozusagen Werbung für mich und meine zukünftige Aufgabe gemacht. Weil meine Stelle gerade neu geschaffen wurde, ist vielen nicht umfänglich klar, was ich in Zukunft bei advita eigentlich machen werde.

**Schuppach:**

Da geht es mir ähnlich. Was werden Sie denn bei advita zukünftig machen?

**Schneider:**

Ich biete vertrauliche Gespräche und ein offenes Ohr für alle Mitarbeiter\*innen von advita an. Dabei kann es um die persönlichen Probleme und Anliegen der Mitarbeiter gehen, aber auch um berufliche Belastungen. Die Themen können sehr vielfältig sein, wie z. B. finanzielle Probleme, Trennung vom Partner, Schwierigkeiten mit den Kindern oder Trauerbewältigung.

**Schuppach:**

Was hat Sie dazu bewogen, diese Stelle bei advita anzunehmen?

**Schneider:**

In den letzten zehn Jahren war ich in verschiedenen Bereichen der Jugendhilfe tätig (Jugendamt, Familienhilfe, Erziehungsberatung). Dabei konnte ich viele Erfahrungen im Umgang mit Krisensituationen und Belastungen von Menschen sammeln. Um noch besser



Für unsere Rubrik »Porträt« hat Uli Schuppach ein Interview mit Susann Schneider geführt, Vertrauensperson bei advita seit 1. Februar 2020.

unterstützen und beraten zu können, habe ich dann den Abschluss zur systemischen Beraterin/ Einzel-, Paar- und Familientherapeutin berufsbegleitend abgeschlossen. In den letzten Jahren habe ich zunehmend bemerkt, dass mir die Beratung und Begleitung von Erwachsenen sehr viel Spaß macht und hatte das große Glück, dass advita jemanden für genau diesen Aufgabenbereich sucht. Ich habe mich beworben und wurde genommen.

**Schuppach:**

Angenommen eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter aus einer unserer Niederlassungen benötigt Ihre Hilfe. Wie kann man Sie erreichen, denn Ihr Büro ist ja in Riesa?

**Schneider:**

Ich bin telefonisch und per Mail erreichbar. Wenn ich gerade unterwegs oder im Gespräch bin, melde ich mich natürlich schnellst-

möglich zurück. Dann besprechen wir am Telefon, worum es geht, ob ein Telefonat ausreichend ist oder ob wir einen persönlichen Gesprächstermin vereinbaren. Das Treffen kann dann in einem der advita Häuser, beim Mitarbeiter zu Hause oder an einem öffentlichen Platz (wie z. B. in einem Café) stattfinden. Da richte ich mich ganz nach den Wünschen der betroffenen Person.

**Schuppach:**

Das klingt wirklich nach einer anspruchsvollen Aufgabe. Wie erholen Sie sich in Ihrer Freizeit, um diesen Herausforderungen gewachsen zu sein?

**Schneider:**

Meine Freizeit verbringe ich am liebsten mit meiner Familie, meinem Kind Henry (6 Jahre) und meinen Freunden. Am besten entspannen kann ich in meinem Garten, beim Musik hören und Volleyball spielen.

**Schuppach:**

Vielen Dank für das Interview, Frau Schneider. Ich wünsche Ihnen weiterhin viel Freude bei advita und jetzt erst einmal einen guten Start! ■



# Willkommen in der Glockenstadt!

TAG DER OFFENEN TÜR IN APOLDA

Alina Broddack  
Stellv. Marketingleitung



Schon vor dem offiziellen Beginn sammelte sich eine Traube von Menschen vor dem Haus.

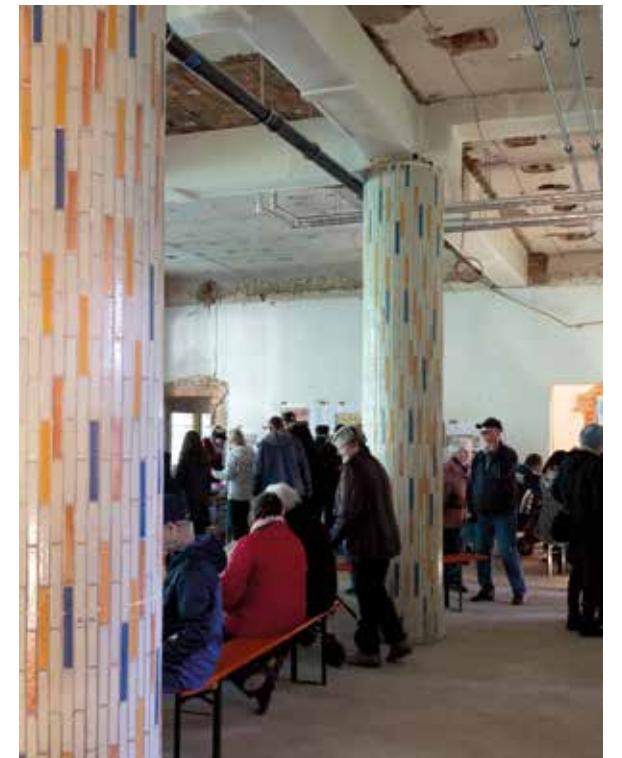
Neugierige Besucher studierten die Grundrisse.



Frau Koch vereinbarte Beratungs- und Besichtigungstermine.



Lange haben sowohl unsere Kolleg\*innen als auch alle Interessent\*innen darauf gewartet: Am 8. Februar endlich läuteten die Glocken, wenn auch im übertragenen Sinne, im ehemaligen Postamt in Apolda und es hieß »Hereinspaziert!« Wir öffneten die Türen des dort entstehenden advita Hauses Apolda für Neugierige aus Apolda und Umgebung. Bei strahlendem Sonnenschein kamen im Laufe des Tages über 1.000 Besucher! Trotz eisiger Kälte im denkmalgeschützten Postamt und dem angrenzenden Neubau, der im Rahmen der Sanierung entstanden ist und sowohl Wohnungen als auch zwei Wohngemeinschaften beherbergen wird, beantwortete die Apoldaer Truppe um Niederlassungsleiter Alexander Hoffmeister mit Unterstützung des POM-Teams sowie einiger weiterer Kolleg\*innen aus anderen Niederlassungen geduldig jede Frage. Von 11 bis 15 Uhr wurden Wohnungen gezeigt, Grundrisse und Kosten erläutert, Termine vereinbart und leckere Köstlichkeiten vom Kuchenbuffet und vom Grill serviert.



Das Kuchenbuffet der Apoldaer war beeindruckend und sehr lecker!

Das Haus wird aller Voraussicht nach im Sommer eröffnet. Dort entstehen 17 Ein-Raum- und 23 Zwei-Raum-Wohnungen im Betreuten Wohnen, jeweils eine Pflege-Wohngemeinschaft für Menschen mit Demenz bzw. mit Intensivpflegebedarf sowie eine Tagespflege. Wir wünschen Herrn Hoffmeister und seinem Team gutes Gelingen und hoffen, dass sich das Haus schnell mit Leben füllt! ■





# ADVITA CAMP

Das Feriencamp für Ihre Kids



## **Termin für Prieros: 18.07.-25.07.2020**

Prieros liegt nur eine Stunde von Berlin entfernt mitten im idyllischen Naturpark Dahme-Heideseen am Huschtesee. Das Baden am eigenen Sandstrand steht natürlich ganz oben auf dem Programm. Hier gibt es zudem viel Platz zum Spielen und Rumtollen, spannende Ferienlagerabenteuer, um neue Freunde kennenzulernen, und natürlich leckeres Essen. Das Ferienlager bietet viele Möglichkeiten: eine große Spiel- und Liegewiese, einen Basket-, Volleyball- und Sandfußballplatz, überdachte Tischtennisplatten, Ruderboote und Großkanus. Abends wird gegrillt oder am Lagerfeuer gegessen, es gibt Discos und Showabende. Die Sternenguckernachtwanderung und die abenteuerliche Wald- und Wiesenrallye runden das tolle Programm ab. Ihre Kinder können sich vielseitig betätigen und mit Gleichaltrigen eine tolle Zeit genießen.

## **Sommer, Sonne, Sonnenschein: Das advita Camp 2020 geht in die 2. Runde.**

Wie im letzten Jahr möchten wir Sie auch dieses Jahr wieder bei der Betreuung Ihrer Kinder in den Sommerferien unterstützen. Wir freuen uns, schon jetzt einige Anmeldungen verzeichnen zu können. Für alle bisher noch Unentschlossenen folgen hier die Eckdaten für das diesjährige Ferienlager: Es geht erneut nach Prieros bzw. nach Tschechien.

Es sind  
noch Plätze  
frei!



## **Termin für Mlade Czeky in Tschechien: 01.08.-08.08.2020**

Mlade Czeky liegt in der Nähe der Stadt Humpolec im herrlichen böhmisch-mährischen Hügelland. Auch hier kommt der Badespaß am tollen Sandstrand des großen Naturwasserpools nicht zu kurz! Das Ferienlager bietet vielfältige Möglichkeiten, den Tag abwechslungsreich und spannend zu gestalten. So sind natürlich die alt bewährten Sportarten wie Fußball, Basketball, Tischtennis und Volleyball jederzeit möglich. Aber man kann auch viel Neues ausprobieren, wie Badminton oder Minigolf. Das riesige Areal setzt der Kreativität kaum Grenzen. Bei der Wald- und Wiesenrallye kann die spannende und wunderschöne Umgebung erkundet werden. Abends gibt es Filme im Sommernachtskino, leckeres Stockbrot am Lagerfeuer oder eine Nachtwanderung, bei der der Sternenhimmel genossen werden kann.

Alle Informationen finden Sie auch unter [www.city-kids.net/](http://www.city-kids.net/)

Eine Anmeldung ist ganz einfach über unser Anmeldeformular beim Veranstalter möglich. Das Anmeldeformular stellt Ihnen die Personalabteilung zur Verfügung (anzufordern per E-Mail über [hr@advita.de](mailto:hr@advita.de) oder telefonisch unter der Rufnummer 030 437273132); gleichzeitig ist es im Hauptverzeichnis im Handbuch Personalwesen abgelegt. Füllen Sie das Formular einfach aus und senden dieses direkt an CITY-KIDS. Die Kosten betragen für advita Mitarbeiter 220 €.

Für alle weiteren Fragen rund um das Ferienlager wenden Sie sich bitte direkt an den Veranstalter CITY-KIDS unter der Rufnummer 0341 87099110 oder einfach per E-Mail an [kontakt@city-kids.net](mailto:kontakt@city-kids.net).

# Der richtige Umgang mit der Kittelflasche

## WIE OFT DESINFIZIEREN SIE SICH DIE HÄNDE?

Marie-Luise Mangelsdorf  
Leitung Qualitätsmanagement

Die Meinungen über den Sinn und Unsinn von Kittelflaschen gehen weit auseinander. Dabei können diese transportablen Spender einen wesentlichen Beitrag zur Händehygiene leisten. Wenn sie nur richtig eingesetzt werden! In der Praxis beobachten wir immer wieder zwei Probleme: Zum einem wird die Desinfektion mit der Kittelflasche nicht korrekt durchgeführt und zum anderen wird grundsätzlich zu wenig desinfiziert.

Stellen Sie sich folgendes Szenario vor: Sie haben bei einem Kunden gerade die Körperpflege durchgeführt und dabei natürlich Handschuhe getragen. Nach dem Ausziehen der Handschuhe machen Sie was?

Genau! Sie nehmen sich die Kittelflasche aus der Tasche, öffnen diese und geben 3 ml bis 5 ml des Produkts in die Hohlhand. Dann desinfizieren Sie sich die Hände, fassen die Kittelflasche an und stecken diese wieder in die Tasche. Upps! Genau da liegt der Fehler im Detail. Denn während Ihre Hände zwar desinfiziert sind, ist die Kittelflasche als solches von außen natürlich kontaminiert. Man könnte sogar sagen, es handelt sich um eine Bakterien schleuder. Wie unsere Mobiltelefone im Übrigen auch. Also bleiben wir bei dem Beispiel: Sie nehmen sich die Kittelflasche aus der Tasche, öffnen diese und geben 3 ml bis 5 ml des Produkts in die eine Hand. Mit der noch kontaminierten Hand stecken Sie die Kittelflasche in die Tasche zurück und nun desinfizieren Sie sich ausreichend gemäß den Vorgaben beide Hände!

Das zweite Problem ist der Verbrauch des Desinfektionsmittels pro Schicht oder pro Tag. Das ist kein originäres Kittelflaschenproblem, lässt sich aber daran sehr gut verdeutlichen. Stellen Sie sich zwei Fragen: Wann muss ich mir die Hände desinfizieren? Wie lange hält eigentlich so eine 100 ml Kittelflasche?



## Revision von Dokumenten

Für die besonderen Pflegesituationen in der Intensivpflege steht ab sofort die überarbeitete advita Verfahrensanweisung außerklinische Intensivpflege unter anderem zum Thema 24h Krankenbeobachtung zur Verfügung. Diese wurde vom Fachbereich außerklinische Intensivpflege angepasst. An allen Niederlassungen mit außerklinischer Intensivpflege sollte diese mittels Kenntnisnahme den Mitarbeitern zur Verfügung gestellt werden.

### Dokument

Verfahrensanweisung  
außerklinische  
Intensivpflege

### Rev. & Datum

3/15.02.2020

### Quelle

QM/2. Qualitätsmanagement/  
2. Verfahrensanweisungen/  
2.1 Verfahrensanweisungen/  
2.1.4. Maßnahmen der Behandlungspflege

Zur ersten Frage: Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) benennt fünf Momente der Händedesinfektion: »My 5 Moments of Hand Hygiene«:

- ▶ VOR Bewohnerkontakt
- ▶ VOR aseptischen Tätigkeiten
- ▶ NACH Kontakt mit potentiell infektiösem Material
- ▶ NACH Bewohnerkontakt
- ▶ NACH Kontakt mit der direkten Bewohnerumgebung.

Das ist schon mal eine ganze Menge an Zeit und Desinfektionslösung, die pro Dienst benötigt wird. Eine gute Händehygiene ist entscheidend, um Infektionsraten zu senken. Doch die Rate an Händedesinfektionen, die täglich durchgeführt werden, ist nach wie vor zu niedrig. Studien belegen die mangelnde sogenannte Compliance bei der Händehygiene. Am Uniklinikum Essen haben Mitarbeiter kürzlich mit einer ungewöhnlichen Aktion auf die Händedesinfektion hingewiesen. Die Mitarbeiter waren mit Klickzählern unterwegs, um damit zu dokumentie-

ren, wie oft sie eine Händedesinfektion durchgeführt haben. Insgesamt braucht eine Pflegekraft pro Schicht durchschnittlich zwei Stunden für die vorgeschriebenen Desinfektionen. Kommen wir nun also zur zweiten Frage: Wie lange hält eine Kittelflasche? Wenn man bedenkt, dass pro Desinfektion ca. 3 ml bis 5 ml des Produkts auf die Hände gegeben werden und sich in der Flasche 100 ml befinden, so wird schnell klar, dass so eine Flasche in der Realität nicht mal eine Schicht lang reichen kann. Selbst wenn zwischendurch die Händedesinfektion über Wandspender erfolgen kann. Wenn Sie also das nächste Mal Ihre Kittelflasche in die Hand nehmen, denken Sie immer daran: Es handelt sich um eine Keimschleuder, welche aber zum Glück nach einem halben Tag in den Müll wandert. ■



# Frisch, frischer, Frühling!

Alina Broddack  
Stellv. Marketingleitung



## Tipps

- ▶ Obst und Gemüse eignen sich als kleine Snacks zwischendurch, Sie sollten also statt Schokolade lieber einen Apfel griffbereit haben, wenn der kleine Hunger kommt.
- ▶ Probieren Sie's mal vegetarisch: Vielleicht entdecken Sie dank neuer Rezepte auch neue Gemüsesorten, die Ihnen schmecken. Oder nutzen Sie Gemüse bewusst als Beilage zu Ihrem Lieblingsgericht.
- ▶ Beeren oder andere Früchte eignen sich hervorragend als Leckerer (und gesunder!) Nachtisch.
- ▶ Zum Frühstück ist Müsli oder Joghurt mit Obst eine schmackhafte Alternative. Wer lieber Brot oder Brötchen isst, schneidet sich einfach einen Apfel oder eine Orange zusätzlich auf.
- ▶ Smoothies zählen als Portion, wenn sie frisch und frei von Zusätzen sind – und sie lassen sich im Handumdrehen aus Ihren Liebessorten selber machen. Am besten kombinieren Sie hier Obst und Gemüse.
- ▶ Ein Brot kann mit Gemüse aufgepeppt werden – einfach Salatblätter, Tomaten- oder Gurkenscheiben ergänzen und schon wird die Mahlzeit gesünder.
- ▶ Entscheiden Sie sich bewusst für saisonales Obst und Gemüse. So haben Sie automatisch eine abwechslungsreiche Speisekarte.
- ▶ Auch Nüsse sind Früchte und können guten Gewissens gesnackt werden.

Die tristen grauen Tage sind so gut wie überstanden, der Frühling hält endlich Einzug. Und mit ihm können wir auch wieder auf mehr Vielfalt bei Obst und Gemüse zurückgreifen. Der Frühling wird lecker!

Dass Obst und Gemüse für eine gesunde und ausgewogene Ernährung unentbehrlich sind, ist klar. Vor allem die Mischung von möglichst vielen Lebensmitteln sorgt dafür, dass unser Organismus optimal mit Nährstoffen versorgt wird. Gerade in Obst und Gemüse

lassen sich viele Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe finden. Doch nicht nur die Auswahl der Lebensmittel selbst, sondern auch die Menge spielt eine entscheidende Rolle für unsere Ernährung. Zu glauben, dass man mit einem Apfel in der Mittagspause seinem Vitaminhaushalt genug Gutes getan hat, ist leider fatal: Experten empfehlen die »5 am Tag«-Regel, also fünf Portionen Obst und Gemüse (am besten frisch oder leicht gegart!) am Tag. Bestenfalls sind das drei Portionen Gemüse und zwei Portionen Obst. Wem das schwer fällt, der sollte einen Blick auf unsere Tipps werfen, wie Sie das in Ihrem Alltag umsetzen können.

Doch nun ran an die Vitamine: Unser Saisonkalender Frühling (nächste Seite) verschafft Ihnen einen guten Überblick über die saisonalen Obst- und Gemüsesorten. Außerdem stellen wir Ihnen auf den Folgeseiten Wissenswertes über Radieschen, Rhabarber und Bärlauch vor – hätten Sie's gewusst? ■

# Frühling

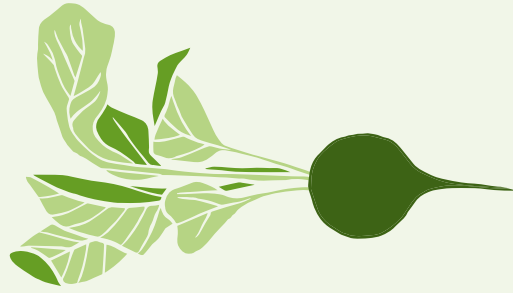
## SAISONKALENDER

Wann gibt es Paprika aus Deutschland?

Je nach Region und Wetter fällt die Ernte von Jahr zu Jahr unterschiedlich aus. Nutzen Sie den Saisonkalender also zur Orientierung, aber bleiben dabei kritisch und schauen beim Einkauf immer genau hin, woher das Obst und Gemüse stammt.



BLUMENKOHL



RADIESCHEN



RUCOLA



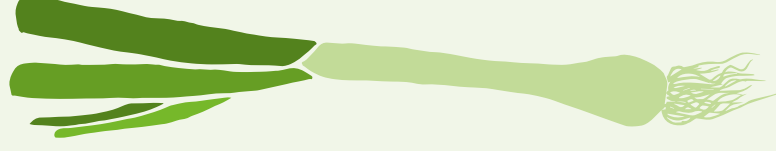
SPINAT



RHABARBER



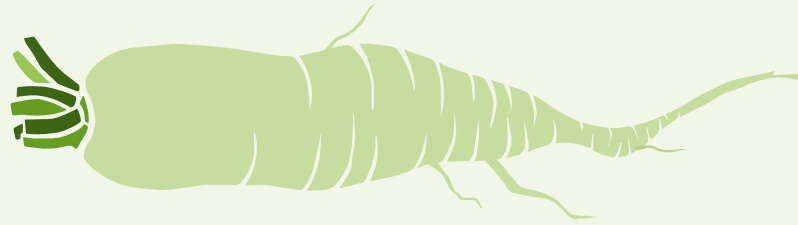
SPARGEL



FRÜHLINGS-  
ZWIEBEL



SPITZKOHL



RETTICH



BÄRLAUCH



BATAVIA

### GEMÜSE MÄRZ

- Bärlauch
- Champignons
- \* Chinakohl
- \* Kartoffeln
- \* Knollensellerie
- \* Kürbis
- Lauch
- \* Möhre
- Pastinake
- Rosenkohl
- \* Rote Beete
- \* Rotkohl
- Spinat
- \* Spitzkohl
- \* Steckrübe
- \* Weißkohl
- \* Wirsing
- \* Zwiebel

### SALATE

- Chicorée
- Feldsalat

### OBST

- Apfel \*

### GEMÜSE APRIL

- Bärlauch
- Champignons
- \* Chinakohl
- \* Kartoffeln
- \* Knollensellerie
- \* Kürbis
- Lauch
- \* Möhre
- \* Pastinake
- Radisheschen
- \* Rote Beete
- Spargel
- Spinat
- \* Spitzkohl
- \* Weißkohl
- \* Wirsing
- \* Zwiebel

### SALATE

- Feldsalat

### OBST

- Apfel \*
- Rhabarber

### GEMÜSE MAI

- Bärlauch
- Blumenkohl
- Champignons
- \* Chinakohl
- \* Frühlingszwiebeln
- \* Kartoffeln
- \* Knollensellerie
- Kohlrabi
- Mangold
- \* Möhre
- Radisheschen
- Rettich
- Spargel
- Spinat
- Staudensellerie
- \* Zwiebel

### SALATE

- Batavia
- Eichblattsalat
- Kopfsalat
- Lollo Bionda
- Lollo Rossa
- Pflücksalat
- Rucola

### OBST

- Rhabarber



# Frühlingsorten und ihre Eigenschaften

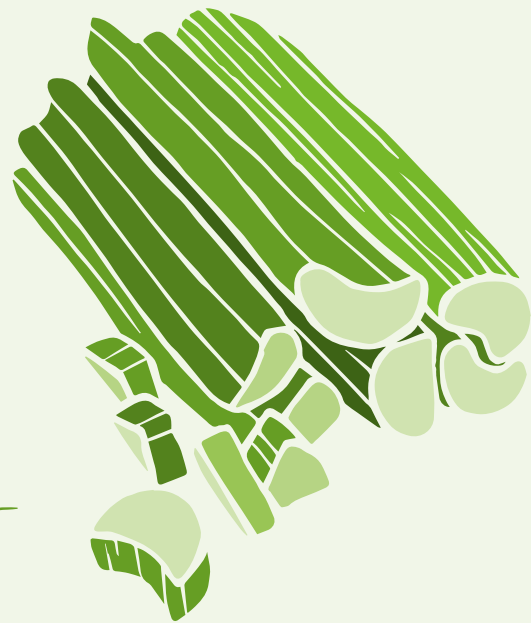
Julia Hack  
Marketingabteilung



## Rhabarber

- ... hilft gegen Bakterien
- ... tut der Verdauung gut
- ⊕ ... hilft beim Detoxing
- ... ist ein Schlankmacher
- ... eignet sich sehr gut zum Einmachen
- ... ist fast völlig fettfrei

- ⊖ ... ist nicht für jeden bekömmlich
- ... kann Calciummangel verursachen



## Bärlauch

- ... liefert viel Vitamin C
- ... schützt das Herz
- ... hilft beim Detoxing
- ⊕ ... steckt voller Gesundheitsstoffe
- ... fördert die Verdauung
- ... beruhigt den Bauch
- ... enthält viel Chlorophyll
- ... lindert Gelenkschmerzen



## Radischen

- ⊕ ... sollen bei Diabetes helfen
- ... fördern die Verdauung
- ⊕ ... können beim Abnehmen helfen
- ... machen fit
- ... können Krebs vorbeugen
- ⊖ ... bekommen nicht jedem





# Ei, ei, ei ...

## OSTEREIER AUS PAPIER

*Catharina Schewe  
Marketingabteilung*



### ... was seh' ich da?

Ein Osterfest, so bunt und nah!  
Mit diesen Papier-Ostereiern gelangt man in nur wenigen Schritten zu einem fröhlich-frischen Hingucker. Die schlichte Technik bietet sich an, um kreativ arbeiten zu können, ohne durch zu viele filigrane Details manch ungeduldigen oder störrischen Händen die Laune am Gestalten zu vermiesen. Entscheidet man sich für einfaches, weißes Papier, sind der zeichnerischen und malerischen Gestaltung kaum Grenzen gesetzt. ►

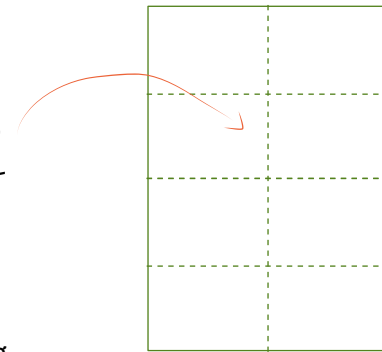


**Material je Papier-Ei**

- ▶ 1 Blatt A4-Papier (80 mg)
- ▶ Schere
- ▶ Klebestift
- ▶ Buntstifte (optional)

**Vorbereitung**

1. Das A4-Papier jeweils 1x längs und 3x quer falten, um 8 Elemente zu erhalten. Dann entlang der Falzlinien die Elemente zuschneiden.
2. Für ein buntes Ergebnis anschließend die einzelnen Blätter einseitig bemalen.

**Anleitung**

1. Eines der Papiere mittig falten und eine der äußeren Seiten mit Kleber bestreichen. (Bei einer bemalten Seite sollte diese innen liegen.)



2. Auch mit den anderen Papieren so verfahren. Nun eine Schicht nach der anderen entlang der Falzkante übereinanderkleben.



3. Anschließend die Form eines halben Eis aufzeichnen und ausschneiden. Es braucht kein perfektes Ei zu sein, um an eines zu erinnern.



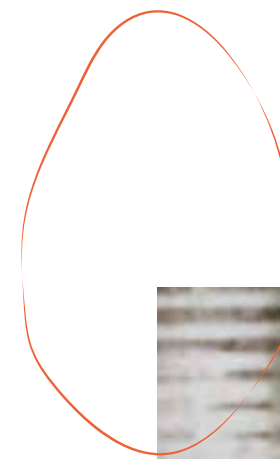
4. Mit ausreichend viel Klebe kann nun der Faden am Rücken eingeklebt werden.



5. Um aus dem halben Oval ein rundes Ei zu bekommen, werden nun die obere und untere Seite des Papier-Blocks zusammengeklebt.



6. Zu guter Letzt noch das Ei auffächern und schon ist es fertig!

**Ganz egal ...**

... ob wildes Gekritzeln, bunte Flächen, Pünktchen oder andere Muster: Ein Hoch auf den Charme des Selbstgemachten! ■

# Zeit für Frühblüher

*Petra Bott*  
Marketingabteilung

Der Frühling ist im Anmarsch  
und die ersten Blumen sprießen schon aus der Erde.  
Die rechts abgebildeten Scherenschnitte zeigen einige Frühblüher,  
die zu erraten sind.  
Umlaute werden mit ae, oe und ue geschrieben,  
gesucht wird immer die Mehrzahl  
und das Lösungswort ergibt sich aus den  
von oben nach unten nummerierten Kästchen.  
Viel Spaß beim Rätseln!

1

2

3

4

5

6

7

8

**Lösungswort:**

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



# GROSSES DANKESCHÖN

## 15

**Kathrin Bach**, Pflegekraft, Zwickau

**Michael Krebs**, Pflegefachkraft & Praxisanleiter, Zwickau

**Kathleen Hartig**, Niederlassungsleiterin, Chemnitz

**Ines Moyseszick**, Pflegefachkraft, Großenhain

Auch im ersten Quartal 2020 beglückwünschen wir wieder eine ganze Reihe von Mitarbeitern, die schon viele Jahre bei advita tätig sind. Allen, die ihr 5-jähriges, 10-jähriges oder 15-jähriges Jubiläum begehen, sprechen wir unseren Dank für die geleistete Arbeit und die Treue zu Kollegen und Unternehmen aus. Ihnen allen wünschen wir noch viele erfolgreiche Jahre bei advita!

*Peter Fischer, Geschäftsführer*

## 10

**Cindy Becker**, Pflegefachkraft & Praxisanleiter, Freital

**Miriam Demmel**, Leitung Finanz-und Rechnungswesen, Zentrale

**Ilka Burock**, Leitung Verwaltung, Altenberg

**Bernhard Rantzsch**, Pflegefachkraft & Teamleiter, Chemnitz

**Bianca Drazek**, Pflegefachkraft & Teamleiter, Leipzig

**Beatrix Rüge**, Pflegefachkraft & Teamleiter, Leipzig

## 5

**Heike Pönitzsch**, Pflegekraft, Großenhain · **Dagmar Tittmann**, Verwaltungskraft, Großenhain

**Marijana Kerezovic**, Hauswirtschaftskraft, Berlin-Nord · **Rico Zeiss**, IT-Administrator

**Kersten Zocher**, Hauswirtschaftskraft, Weinböhla · **Susan Sonsalla**, Pflegekraft, Großenhain

**Maria Hartig**, Pflegekraft, Freital · **Katleen Damme**, Pflegekraft, Großenhain

**Ivanna Fiolka**, Pflegekraft, Großenhain · **Silke Müller**, Pflegefachkraft, Großenhain

**Kati Oehmichen**, Pflegefachkraft/ Stellv. Pflegedienstleitung, Riesa · **Christian Niemann**, Koch, Magdeburg

**Hans Winkler**, Pflegekraft, Meißen · **Anett Putzier**, Pflegekraft, Meißen · **Susann Unger**, Pflegekraft, Großenhain

**Dawid Baranowski**, Pflegekraft, Riesa · **Annett Kelle**, Hauswirtschaftskraft, Weinböhla

**Birgit Schlagmann**, Pflegekraft/Teamleitung, Berlin-Süd · **Nadine Rülke**, Pflegekraft, Berlin-Süd · **Astrid Damm**, Pflegefachkraft, Freital

**Sabrina Neupärtl**, Hauswirtschaftskraft, Berlin-Nord · **Martina Ziller**, Pflegefachkraft/Teamleitung, Weinböhla

**Sylvia Weigelt**, Pflegefachkraft/Teamkoordinatorin, Dresden · **Monique Zahn**, Pflegefachkraft/Stellv. Pflegedienstleitung, Dresden

**Silvio Jacob**, Pflegefachkraft, Suhl · **Anzhela Ryzhenko**, Pflegekraft, Altenberg · **Kathrin Bach**, Pflegekraft, Jena

**Susann Ritter**, Verwaltungskraft, Borna · **Gunter Kaube**, Sicherheits-/Hygienebeauftragter, Borna

**Dieter Pless**, Hausmeister, Lichtenstein · **Heike Lenk**, Pflegefachkraft, Chemnitz

**Diana Marquardt**, Pflegefachkraft, Leipzig · **Bärbel Regler**, Hauswirtschaftskraft, Lichtenstein

**Heike Gröger**, Pflegekraft, Leipzig · **Birgit Kux**, Pflegefachkraft/Teamleitung, Lichtenstein

**Nicole Römer**, Pflegefachkraft, Zwickau · **Diana Tobis**, Pflegefachkraft, Lichtenstein

**Kevin Buß**, Wohnbereichsleitung, Zwickau · **Sindy Wanderwitz**, Pflegefachkraft, Hohenstein-Ernstthal

**Christina Braune**, Hausleitung, Leipzig · **Silvia Beyer**, Pflegekraft, Chemnitz

**Angelika Wackernagel**, Pflegekraft, Chemnitz · **Ivonne Kruse**, Pflegekraft, Chemnitz

**Marcel Gräfe**, Pflegekraft, Leipzig

**Dagmar Becker**, Hauswirtschaftskraft, Lichtenstein



# Stellenanzeigen

Machen Sie Karriere bei advita! Hier finden Sie monatlich die freien Führungspositionen bei advita. Ist etwas für Sie dabei? Details und weitere Stellenausschreibungen finden Sie auf [www.advita-karriere.de](http://www.advita-karriere.de).

Stellv. Pflegedienstleitung  
(m/w/d)  
für das advita Haus  
in Radeberg

Stellv. Pflegedienstleitung  
(m/w/d)  
für die  
Ambulante Tourenpflege  
in Dresden

Pflegemanager  
(m/w/d)  
für das  
advita Haus am Markt  
in Eisenach

Pflegedienstleitung  
(m/w/d) für das neue  
advita Haus am Markt  
in Eisenach

Pflegefachkraft & Teamleitung  
(m/w/d)  
für das advita Haus  
in Meißen

Stellv. Pflegedienstleitung  
(m/w/d)  
für die  
Ambulante Tourenpflege  
in Berlin-Treptow

Pflegedienstleitung (m/w/d)  
für die  
Tagespflege  
im advita Haus Matthiasgärten  
in Berlin Friedrichshain

Pflegedienstleitung (m/w/d)  
für das  
advita Haus an der Leisnitz  
in Freital

Stellv. Pflegedienstleitung  
(m/w/d)  
für das neue  
advita Haus am Markt  
in Eisenach

Pflegedienstleitung  
(m/w/d)  
für die Tagespflege  
in Berlin-Reinickendorf

Pflegefachkraft & Teamleitung  
(m/w/d)  
für die Wohngemeinschaft für  
Menschen mit Demenz  
in Riesa

Pflegefachkraft & Teamleitung  
(m/w/d) für die  
Intensivpflege-Wohngemein-  
schaft  
in Weinböhla

Pflegedienstleitung  
(m/w/d)  
für das neue  
advita Haus am Ekhofplatz  
in Gotha

Pflegedienstleitung (m/w/d)  
für die Tagespflege  
für das neue  
advita Haus am Markt  
in Eisenach

Stellv. Pflegedienstleitung  
(m/w/d)  
für die  
Ambulante Tourenpflege  
in Zschopau

Stellv. Pflegedienstleitung  
(m/w/d) für die advita Häuser  
An der Petrikiche  
& Am Burglehen  
in Bautzen

Pflegefachkraft & Teamleitung  
(m/w/d)  
für die Wohngemeinschaft für  
Menschen mit Demenz  
in Dresden

Niederlassungsleitung  
(m/w/d)  
für das  
advita Haus Glück auf  
in Altenberg

#### Interne Termine von advita im März 2020

- 12.3. Tagung der Verantwortlichen Intensivpflegefachkräfte in Leipzig<sup>1</sup>
- 16.03. Wir bei advita
- 17.03. Wir bei advita
- 19.03. Tagung stationäre Pflege
- 26.03. Tagung der Niederlassungsleitungen Westsachsen
- 26.03. Tagung der Niederlassungsleitungen Mittelsachsen
- 26.03. Tagung der Niederlassungsleitungen Berlin und Sachsen-Anhalt
- 26.03. Tagung der Niederlassungsleitungen Ostsachsen

#### Seminare und Fortbildungen der advita akademie im März 2020

- 03.03. »Gesunder Rücken« in Leipzig<sup>1</sup>
- 03.-05.03. »Basisqualifikation Außerklinische Beatmung, Kurs 2, Teil 2« in Leipzig<sup>1</sup>
- 06.03. »Erste Hilfe in der außerklinischen Intensivpflege« in Zwickau
- 09.03. »Erste Hilfe Schulung« in Dresden
- 09.03. »Arzneimittellehre advita« in Leipzig<sup>1</sup>
- 10.03. »Erste Hilfe in der außerklinischen Intensivpflege« in Leipzig<sup>1</sup>
- 10.-11.03. »Pflichtfortbildung für Betreuungskräfte nach §43b« in Leipzig<sup>1</sup>
- 11.03. »Erste Hilfe in der außerklinischen Intensivpflege« in Suhl
- 12.03. »Grundlagen Leistungsrecht (Sachsen)« in Leipzig<sup>1</sup>
- 13.03. »Erste Hilfe Schulung« in Lichtenstein
- 16.03. »Erste Hilfe Schulung« in Wernigerode
- 17.03. »Auffrischkurs Behandlungspflege LG I« in Leipzig<sup>1</sup>
- 18.03. »Erste Hilfe Schulung« in Großenhain
- 20.03. »Erste Hilfe Schulung« in Zwickau
- 23.03. »Erste Hilfe Schulung« in Riesa
- 23.-24.03. »Grundkurs Deeskalation« in Leipzig<sup>1</sup>
- 23.-24.03. »Führungskräftekompass (Aufbauseminar A)« in Leipzig<sup>1</sup>
- 24.-26.03. »Minibasiskurs außerklinische Intensivpflege (advita Intensivpflegekräfte)« in Leipzig<sup>1</sup>
- 25.-27.03. »Grundkurs Kinästhetik« in Leipzig<sup>1</sup>
- 26.03. »Erste Hilfe Schulung« in Suhl
- 27.03. »Erste Hilfe Schulung« in Hohenstein-Ernstthal
- 30.03. »Erste Hilfe Schulung« in Neschwitz
- 30.03. »PDL Refresh - Modul 2: Einsatzplanung« in Leipzig<sup>1</sup>
- 31.03. »In Beziehung gehen - Umgang mit herausforderndem Verhalten« in Leipzig<sup>1</sup>
- 31.03. »Erste Hilfe Schulung« in Altenberg

<sup>1</sup> advita akademie, Standort Leipzig, 04347 Leipzig, Braunstraße 18

<sup>2</sup> advita akademie, Standort Berlin, 10623 Berlin, Kantstraße 151

<sup>3</sup> advita Haus Klangwerk, 04299 Leipzig, Melscher Straße 7

<sup>4</sup> advita Haus Weinböhl, 01689 Weinböhl, Dresdner Straße 93

<sup>5</sup> advita Haus An der Leisnitz, 01705 Freital, Coschützer Straße 8-10



### **Seminare und Fortbildungen der advita akademie im April 2020**

- 01.-03.04. »LG 1 Schulung« in Leipzig<sup>1</sup>
- 01.04. »PDL Refresh - Modul 3: Personalplanung« in Leipzig<sup>1</sup>
- 02.04. »Gesunder Rücken« in Leipzig<sup>1</sup>
- 02.04. »Erste Hilfe Schulung« in Gotha
- 06.04. »Erste Hilfe Schulung« in Leipzig<sup>1</sup>
- 06.04. »PDL Refresh - Modul 4: BWL (Controlling)« in Leipzig<sup>1</sup>
- 07.04. »Erste Hilfe Schulung« in Suhl
- 07.04. »Demenz - In Beziehung gehen: biografisches Arbeiten & Erinnerungspflege« in Leipzig<sup>1</sup>
- 08.04. »Erste Hilfe Schulung« in Großenhain
- 15.04. »Erste Hilfe Schulung« in Magdeburg
- 15.04. »Arbeitsrecht für Führungskräfte« in Leipzig<sup>1</sup>
- 16.04. »Demenz - In Beziehung gehen: Umgang mit schwerster Demenz« in Leipzig<sup>1</sup>
- 16.04. »Erste Hilfe Schulung« in Köthen
- 16.04. »PDL Refresh - Modul 1: Erfolgsfaktor Ersthausbesuch, Beratungsbesuch und Pflegevisiten« in Leipzig<sup>1</sup>
- 20.-22.04. »Grundkurs Kinästhetik« in Leipzig<sup>1</sup>
- 20.04. »Thementag Beatmung« in Leipzig<sup>1</sup>
- 20.-21.04. »advita Führungskompass - Aufbauteil C - Gesundes Führen« in Leipzig<sup>1</sup>
- 21.04. »Demenz - In Beziehung gehen: Eine Krankheit verstehen« in Weinböhla<sup>4</sup>
- 21.04. »Erste Hilfe Schulung« in Riesa
- 22.04. »Erste Hilfe in der außerklinischen Intensivpflege« in Jena
- 22.-24.04. »LG 1 Schulung« in Weinböhla
- 22.04. »Train the Trainer - Beatmungsgeräteschulung und Workshop« in Leipzig<sup>1</sup>
- 23.04. »Erste Hilfe Kurs - Besonderheiten in der Pädiatrie« in Leipzig<sup>1</sup>
- 24.04. »Erste Hilfe Schulung« in Chemnitz
- 27.04. »Pflegerische Besonderheiten im Umgang mit COPD-Patienten« in Leipzig<sup>1</sup>
- 27.04. »Thementag Grundlagen Qualitätsmanagement und Dokumentation« in Leipzig<sup>1</sup>
- 27.04. »Erste Hilfe Schulung« in Dresden
- 28.04. »Erste Hilfe Schulung« in Weinböhla<sup>4</sup>
- 28.-29.04. »Pflichtfortbildung für Betreuungskräfte nach §43b« in Leipzig<sup>1</sup>
- 28.04. »PDL Refresh - Modul 5: Recht in der Pflege« in Leipzig<sup>1</sup>
- 29.04. »Grundlagen der Wundversorgung« in Leipzig<sup>1</sup>
- 30.04. »Erste Hilfe in der außerklinischen Intensivpflege« in Freital<sup>5</sup>

<sup>1</sup> advita akademie, Standort Leipzig, 04347 Leipzig, Braunstraße 18

<sup>2</sup> advita akademie, Standort Berlin, 10623 Berlin, Kantstraße 151

<sup>3</sup> advita Haus Klangwerk, 04299 Leipzig, Melscher Straße 7

<sup>4</sup> advita Haus Weinböhla, 01689 Weinböhla, Dresdner Straße 93

<sup>5</sup> advita Haus An der Leisnitz, 01705 Freital, Coschützer Straße 8-10