

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser, sehr geehrte Pflegekunden und pflegende Angehörige, liebe Mitarbeitende,

am 1.5.2023 beginnt das 23. Firmenjahr vom Pflegedienst Busse.

Im Rückblick der vergangenen Jahre wurde die ambulante Pflege immer wieder vor großen Herausforderungen gestellt. Wie konnten wir diese bewältigen? Durch eine gute Zusammenarbeit mit Menschen, durch die der Pflegedienst zu dem geworden ist, was er heute ist. Die Dauer der Zusammenarbeit spielt dabei nicht immer eine Rolle, sondern wie wir die Zeit gemeinsam genutzt und wahrgenommen haben. Natürlich sind wir ganz besonders stolz auf das entgegengebrachte Vertrauen in der langjährigen Zusammenarbeit. Sie stellt das Gerüst für den Pflegedienst dar. Es ist unglaublich wichtig, Menschen neben sich zu haben, auf die man sich verlassen kann.

Menschen haben uns bis heute ihr Vertrauen für die häusliche Pflege entgegengebracht. Dazu haben alle Mitarbeitende durch ihre Tätigkeit im Wesentlichen beigetragen. Wir haben gemeinsame Belastungsgrenzen ausgehalten, uns Fehler eingestanden, Erfahrungen gesammelt und diese in die Entwicklung des Pflegedienstes eingebunden, um wieder in die Balance zu finden.

Wir sagen Danke an alle Pflegekunden und ihren Angehörigen für das bislang entgegengebrachte Vertrauen und an alle Mitarbeitenden, für jede Art der zurückliegenden und vor uns liegenden Anstrengungen, um den Spagat einer guten, ambulanten Versorgung zu gewährleisten.

Viel Freude beim Lesen und wir bleiben im „Dialog“. Ihre

Angelika Busse & Charline Kraft



DIALOG. Eine Zeitung von und für den Pflegedienst Busse. Durch die letzten Jahre der Pandemie und Krisen ist eine genaue Informationsweitergabe immer bedeutender geworden. Mit der Neuauflage des DIALOGs sollen nicht nur gezielter Informationen an unsere Kundinnen und Kunden, Angehörige und Interessierte über Themen rund um die ambulante Pflege weitergegeben, sondern auch darüber informiert werden, was bei uns im Pflegedienst alles so vor sich geht.

Verfasst werden die Ausgaben von mir, Julia Droste, dem „Küken“ im Unternehmen. Während meines Studiums in Bielefeld habe ich nach einem Praktikumsplatz gesucht, um erste praktische Erfahrungen zu sammeln. Ein ambulanter Pflegedienst stand als letztes auf meiner Agenda. Umso glücklicher bin ich heute, dass ich seit 2018 die Chance habe diese Reise mit dem Pflegedienst Busse gehen zu dürfen.

WEITERE THEMEN

Wir stellen uns vor	Seite 2
Update: Was ist passiert?	Seite 3
Pflege 1.0	Seite 3
E-Mobilität und Rezept	Seite 4

*WIR SIND NICHT NUR EIN PFLEGEDIENST...
WIR SIND MENSCHEN DIE GERNE PFLEGEN.*



UNSERE STRIPPENZIEHER STELLEN SICH VOR

... die Gesichter zu den Namen

Seite 2

Damit Sie nach und nach einen besseren Eindruck über unsere Arbeit erhalten, sind die Mitarbeitenden des Pflegedienstes entscheidend. Aus diesem Grund beginnen wir in dieser Ausgabe damit, nach und nach das gesamte Team des Pflegedienstes Busse vorzustellen.



Angelika Busse

Geschäftsführerin, examinierte Altenpflegerin und Krankenschwester

- im Unternehmen seit: Gründung
- Lieblingsessen: ein gutes Ciabatta mit Antipasti.

Charline Kraft

Teilhaberin, Betriebswirtin im Gesundheitswesen

- im Unternehmen seit: 2003
- Lieblingsessen: Grießbrei mit Kirschen (aber nur wenn er von Oma ist).



Dorothee Türkantoz

Pflegedienstleitung, examinierte Krankenschwester, Qualitätsbeauftragte

- im Unternehmen seit: 2000
- Lieblingsessen: Indisches Märchen.

Danica Manthey

Pflegedienstleitung vom Team Porta und examinierte Altenpflegerin

- im Unternehmen seit: 2009
- Lieblingsessen: Sauerkraut in Bauchfleisch.



Pamela Richardt-Dummeyer

Pflegedienstleitung vom Team Minden und examinierte Krankenschwester und Wundexpertin

- im Unternehmen seit: 2019
- Lieblingsessen: Spaghetti Cabonara.



Dorothee Höppe

Examinierte Krankenschwester, Praxisanleiterin und Koordination Ausbildung, Kinästhetic-Trainerin

- im Unternehmen seit: 2020
- Lieblingsessen: Gemischter Salat mit Rinderfilet.

Marie-Lucie Naundorf

Bachelor of Science in Gesundheits- und Krankenpflege und Stellvertretung der Pflegedienstleitungen

- im Unternehmen seit: 2020
- Lieblingsessen:

Spaghetti mit Tomatensoße und Fleischbällchen.



Julia Droste

Master of Science Public Health und Assistenz der Geschäftsführung

- im Unternehmen seit: 2018
- Lieblingsessen: Oma's Kartoffelsalat



Eine Pflegereform nach der Nächsten

Nach der Einführung des Pflegegestärkungsgesetzes II im Jahr 2017, in dem grundlegende Neuerungen wie die Umwandlung der Pflegestufen in neue Pflegegrade vorgenommen wurden, rissen die gesetzlichen Änderungen und Vorgaben bis heute nicht mehr ab.

In erster Linie begrüßen wir Neuerungen, wie beispielsweise die Einführung der Pflegegrade oder ein zusätzliches Hauptaugenmerk auf die Pflegeberatung. Jedoch häuften sich insbesondere in den letzten fünf Jahren die gesetzlichen Vorgaben, die sich oftmals eher wie eine Zwangsjacke anfühlten und uns in grundlegenden Entwicklungen des Pflegedienstes aufhielten. Wir hoffen, dass wieder etwas mehr Ruhe einkehrt und an grundlegenden Stellschrauben, wie einer Anpassung der Pflegesach- und Entlastungsleistungen, noch gedreht wird.



Pflege 1.0 - eine neue Art der Pflege? Fast!

Das Netzwerk ambulanter Pflegedienste (NADel e.V.) des Kreises Minden-Lübbecke, welches wir in kommenden Ausgaben noch näher vorstellen, bietet seit mehr als drei Jahren (durch Corona nur bedingt möglich gewesen) eine Fortbildung für Quereinsteiger in die Pflege an.

Personen, die über einen Einstieg in die Pflege nachdenken, können in diesem Seminar die ersten Berührungen mit Pflege machen.

Wenn wir jetzt Ihr Interesse wecken konnten oder Sie jemanden kennen, für den Pflege 1.0 eine berufliche Perspektive wäre, können Sie sich gerne direkt bei uns melden oder weitere Informationen im Internet (www.nadel-ev.de) abrufen.



Auch zwei Mitarbeiterinnen unseres Pflegedienstes haben diese Qualifizierung erfolgreich abgeschlossen: Claudia Rogig und Anna Nienstedt! Claudia hat vor Ihrem Einstieg bei uns im Pflegedienst als ausgebildete Verkäuferin gearbeitet. Anna ist gelernte Kürschnerin.

Examensprüfungen zur Pflegefachfrau

Unsere Auszubildende Britta Kleinwächter konnte Anfang des Jahres erfolgreich ihre schriftliche und anschließend ihre praktische Examensprüfung absolvieren! Britta, wir wollen Dir ganz herzlich zu dieser tollen Leistung gratulieren. Du kannst stolz auf Dich sein!

Aber auch für unsere zweite Auszubildende Patricia Bredemeier

stehen im Laufe des Jahres noch wichtige Prüfungen an. Wir drücken auch Dir ganz fest die Daumen!

Für unsere dritte Auszubildende Lena Mitjukov geht es dann im nächsten Jahr in die heiße Phase.



E-Mobilität • Rezept für Osterkränze

Impressum

Seite 4

E-Mobilität ist heutzutage in aller Munde und ist ebenso wie unsere kleinen roten Smarts von Straßen in Porta Westfalica und Minden nicht mehr wegzudenken.

Anfang 2022 wurde vom Unternehmen Smart leider verkündet, dass unsere roten Flitzer, wie wir sie kennen, ab 2023 nicht mehr gefertigt werden. Hinzu kommt,

dass durch die Corona-Pandemie Lieferengpässe bei der Fertigung entstanden sind. Wir haben uns mit unserem jahrelangen Kooperationspartner, dem Autohaus Weitkamp aus Lübbecke, zusammengesetzt, um eine Lösung zu finden. Demnächst werden unsere Smarts durch anthrazitfarbene „e-Go’s“ ersetzt, um umwelt- und



seit 2018 im Pflegedienst eingespartes CO² :

135.000 kg

ressourcenschonend die pflegerische Versorgung sicherzustellen.

Also nicht wundern, wenn auf einmal graue Autos vor Ihrer Haustür stehen.

Osterzopf

ZUTATEN

250ml lauwarme Milch	
20g frische Hefe	500g Mehl (Type 550)
75g Zucker	75g Butter (weich)
1Ei	2Ei Hagelzucker
1½ TL Salz	Mehl (zum Bearbeiten)



ZUBEREITUNG

Hefe in eine Schüssel bröseln und mit ein wenig lauwarmen Milch und dem Zucker glatt verrühren. Ei verquirlen, 3 Ei davon kalt stellen. Restliches Ei, restliche Milch, Salz und Mehl zur Hefemischung geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit 3 Minuten kneten. Tempo erhöhen, weitere 5 Minuten kneten. Butter würfeln und nach und nach unter den Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig dritteln und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Jetzt 3 Stränge von je 40 cm Länge ausrollen und sehr locker flechten. Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt 45 Minuten gehen lassen. Mit dem gekühlten Ei bestreichen und nach Bedarf Hagelzucker darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) ca. 25 Minuten backen.

Guten Appetit!

IMPRESSUM

Herausgeber:

Pflegedienst Busse GmbH & Co. KG

Zur Schalksmühle 17
32457 Porta Westfalica

Tel: 0571 9743100
Fax: 0571 97431014

info@pab-porta.de
www.pab-porta.de

Redaktion:

Julia Droste, Angelika Busse,
Charline Kraft

Fotos:

Pflegedienst Busse GmbH & Co. KG

Layout, Grafiken:

Gildner Werbegrafik UG (haftungsbes.)

Druck:

Print24 • Auflage 1000 Stück