

# PROconcept

Das Magazin für Seniorenheime und Pflegeeinrichtungen

## **ANTHROPOSOPHISCHE AUSRICHTUNG**

# Der Mensch im Mittelpunkt

### **SMOOTHFOOD**

NEUE ERNÄHRUNGSKONZEPTE  
FÜR DIE HEIMKÜCHE

### **WOHNBEREICHSKÜCHEN**

MEHR SICHERHEIT MIT  
INDUKTIONSKOCHFELDERN

### **BURNOUT**

SYMPTOME ERKENNEN UND  
MITARBEITER SCHÜTZEN

„Bei der Pflege unserer Bewohner steht  
die individuelle Biografie im Vordergrund.“  
Klaus Rainer Griemert, Leiter Altenwerk  
Schloss Hamborn e.V., Borcheln





# Inhalt

## Liebe Leserinnen und Leser,

Tag für Tag bewegen sich die Menschen, die in der Pflege tätig sind, in einem herausfordernden Spannungsfeld. Die Bedürfnisse der Betreuten, wirtschaftliche Anforderungen, gesetzliche Regelungen und nicht zuletzt die eigenen Ansprüche sind zu berücksichtigen und miteinander in Einklang zu bringen.

In der aktuellen Ausgabe der „PROconcept“ stellen wir Ihnen wieder verschiedene Ansätze und Konzepte vor, wie dieses Spannungsfeld gelöst werden kann. Moderne Technik etwa kann helfen, den Alltag von Bewohnern und Mitarbeitern in Senioreneinrichtungen einfacher und besser zu machen. Eine neu entwickelte Ernährungsform namens Smoothfood bietet speziell pflegebedürftigen Menschen mit Kau- oder Schluckstörungen appetitliche Gerichte, die ihnen wieder Lust aufs Essen machen sollen. Und wir widmen uns einem Thema, das leider immer relevanter wird: dem Burnout. Oft sind es die eigenen Bedürfnisse, die das Einrichtungspersonal im Alltag hinten anstellt. Hier aufmerksam zu sein, ist wichtig.

Wir wünschen Ihnen eine interessante Lektüre.

Herzlichst

Johannes Baxpöhler

Projektleiter

Michael Arendes

Projektleiter

## AKTUELL

- 04 Schlaganfall**  
Künftig mehr Frauen betroffen
- 04 Rückblick Altenpflege**  
Frank Jüttner im Interview
- 05 Online-Krebsatlas**  
Regionale Unterschiede bei Erkrankungen
- 05 Demenz-Report veröffentlicht**  
WHO fordert „nationale Demenzpläne“

## PRAXIS

- 06 Altenwerk Schloss Hamborn**  
Pflege nach anthroposophischen Leitlinien
- 09 Fachkräftemangel**  
Wege aus der Krise
- 10 Smoothfood**  
Neues Ernährungskonzept für die Heimküche
- 12 Wohnbereichsküchen**  
Seniorenzentrum St. Konrad: So macht Kochen Spaß
- 14 Burnout**  
Wenn Arbeit krank macht

## PRODUKTE & TECHNOLOGIEN

- 15 Hygiene**  
Richtiger Umgang mit Desinfektionstüchern

## SERVICE

- 16 Serie: Miele Service**  
Optimale Betreuung nach dem Kauf

## NEWS & TERMINE

- 18 Fortbildungen/Schulungen**
- 19 Messen/Termine**
- 19 Impressum**

## Demografie macht Schlaganfall weiblicher

Der demografische Wandel verändert nicht nur die Altersstruktur der Bevölkerung in Deutschland und damit die Häufigkeit bestimmter Erkrankungen wie des Schlaganfalls, sondern er hat auch geschlechtsspezifische Aspekte: Heute sind rund 21 Prozent der Deutschen älter als 60 Jahre. Bis 2050 wird diese Rate auf 38 Prozent ansteigen – und der Frauenanteil überwiegen. Denn

ein Junge, der heute geboren wird, hat eine durchschnittliche Lebenserwartung von 77,5 Jahren, fünf Jahre weniger als ein Mädchen. „Bis 2050 werden wir daher 30 Prozent mehr schlaganfallbetroffene Frauen haben als Männer“, erklärt die Schlaganfall-Expertin Prof. Dr. Ulrike Nowak-Göttl, Leiterin der Gerinnungsambulanz an der Uniklinik Kiel. ■



## Rückblick **Altenpflege 2012**

Ende März traf sich die Pflegebranche in Hannover zur 23. Altenpflege. Frank Jüttner, Leiter Geschäftsbereich Miele Professional Deutschland, blickt im Kurzinterview auf die Messetage zurück.

**PROconcept:** Was zeichnet für Sie die Altenpflege als Messe aus?

**Frank Jüttner:** Nirgendwo sonst ist die Branche so umfassend und prominent vertreten wie auf der Altenpflege. Dort gibt es zahlreiche Möglichkeiten für persönliche Gespräche mit Kunden und Partnern, und dieser direkte Kontakt ist nicht zu ersetzen. Außerdem können die Kunden an unserem Messestand neueste Technologien direkt ausprobieren – im Einzelgespräch oder während der Live-Vorführungen, die wir mehrmals täglich anbieten. Die Altenpflege ist führend in ihrem Markt und ein Trendsetter. Deshalb ist sie für Miele Professional ein unverzichtbarer Branchentreffpunkt.

**PROconcept:** Was erwartete die Besucher in diesem Jahr an Ihrem Messestand?

**Frank Jüttner:** Unser Innovationsschwerpunkt lag bei der Wäscherei: Wir haben die neue Mangelgeneration vorgestellt, die deutlich mehr als eine Tonne Wäsche pro Tag bearbeiten kann und sich äußerst komfortabel bedienen lässt. Ein weiteres Highlight waren unsere neuen Trockner mit Wärmepumpentechnologie, die den Energieverbrauch um bis zu 60 Prozent reduzieren und am Aufstellort keinen Abluftanschluss benötigen. Mehr als 90 Prozent Energie lässt sich sogar mit den neuen H<sub>2</sub>O-Trocknern einsparen. Diese Trockner werden mit heißem Wasser beheizt, welches zum Beispiel kostenlos als Abwärme aus einem Blockkraftwerk anfällt. Außerdem können verschiedene Restwärmequellen in einer Wäscherei genutzt werden. Des Weiteren haben wir Gewerbeeschirrspüler in verschiedenen Größen präsentiert – passend

für jeden Bedarf. Miele kann hier als einziger Hersteller Gewerbeeschirrspüler mit Frischwassersystem anbieten, in denen – je nach Modell – auch ein Desinfektionsprogramm enthalten ist, das für einen hohen Hygienestandard sorgt.

**PROconcept:** Wie lautet Ihr Fazit zur diesjährigen Altenpflege?

**Frank Jüttner:** Die Messe hat sich mit mehr als 31.000 Besuchern einmal mehr als zentrale Branchenveranstaltung erwiesen. Aus Sicht von Miele war der Messeauftritt mit zahlreichen Kundengesprächen und -kontakten wieder sehr erfolgreich. Und ich persönlich habe mich über die Gelegenheit gefreut, Kooperationspartner wie Ecolab oder Kreussler – um nur einige zu nennen – zu besuchen und mir einige der interessanten Fachvorträge anzuhören. ■

## Online-Krebsatlas

zeigt regionale Unterschiede auf

Verbreitung von Krebserkrankungen in Deutschland



Etwa 486.000 Menschen werden in diesem Jahr in Deutschland an Krebs erkranken. Davon gehen Schätzungen der Gesellschaft der epidemiologischen Krebsregister in Deutschland (GEKID) und des Robert-Koch-Instituts aus. Allerdings sind die Erkrankungs- und Sterblichkeitsraten in den Bundesländern unterschiedlich hoch.

Der GEKID-Krebsatlas auf [www.gekid.de](http://www.gekid.de) zeigt die regionalen Unterschiede auf. Grundlage hierfür sind die durch die epidemiologischen Krebsregister registrierten Neuerkrankungen. Zu den Gründen für die Unterschiede könnten unter anderem Angebot und Nutzung von Früherkennung und Diagnostik, aber auch sozioökonomische Faktoren sowie

Ernährungsgewohnheiten in den einzelnen Bundesländern gehören.

Allerdings weist die GEKID darauf hin, dass sich nicht alle Bundesländer uneingeschränkt und jederzeit miteinander vergleichen lassen. Interessenten sollten daher auf jeden Fall die methodischen Hinweise beachten, um Überinterpretationen zu vermeiden. ■

## Neuer Demenz-Report veröffentlicht

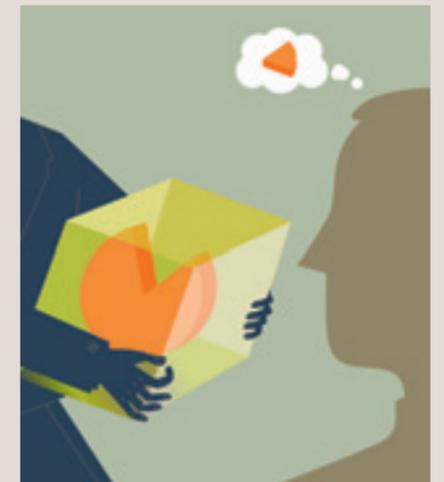
WHO fordert „nationale Demenzpläne“

Die Weltgesundheitsorganisation WHO hat gemeinsam mit Alzheimer Disease International (ADI) den neuen Demenz-Report veröffentlicht. Er stellt neue Daten sowie Forderungen zur Bewältigung der globalen Demenzerkrankungen vor.

Aktuell sind nach Angaben der WHO rund 36 Millionen Menschen weltweit an Demenz erkrankt. Bis 2030 werde sich diese Zahl nahezu verdoppeln, sofern kein Durchbruch in der Therapie erzielt wird. Hiervon seien insbesondere weniger entwickelte Länder wie China

und Indien mit Zunahme der Lebenserwartung betroffen. WHO und ADI fordern daher, Demenzerkrankungen weltweit als Schwerpunkt der Gesundheitspolitik anzuerkennen und koordiniert zu handeln.

„Zurzeit haben nur acht von 194 WHO-Mitgliedsstaaten nationale Demenzpläne“, erklärt Dr. Shekar Saxena von der WHO. „Wir hoffen, dass die anderen Länder folgen und diesen Report als Ausgangspunkt nutzen, um eigene Demenzstrategien zu erarbeiten und umzusetzen.“ ■





Das Altenwerk in Schloss Hamborn ist eingebunden in eine anthroposophische Werkgemeinschaft. Das hat nicht nur Einfluss auf das Pflegekonzept, sondern auch auf die Atmosphäre im Haus.

# Der Mensch im Mittelpunkt



01



02



03



04

- 01 Der Kreativität freien Lauf lassen: Pflegerin Vera mit ihrer Tochter und Bewohnerin Anneliese Bonefeld.
- 02 Erwin Lutzke ist bei Wind und Wetter an der frischen Luft und pflegt die große Gartenanlage des Altenwerks.
- 03 Eva Liebel genießt ihren Kaffee am hauseigenen Kiosk.
- 04 Vollauf zufrieden mit der Qualität der Miele Waschmaschinen, Trockner und Mangeln: Mitarbeiterin Monika Schäfers.

Es fühlt sich an, als hätte man gerade sein lang ersehntes Urlaubsdomizil erreicht, wenn man die verschlungenen Waldwege entlangfährt. Inmitten von Wäldern und scheinbar endlosen Wiesen liegt Schloss Hamborn. „Idylle pur“ oder „Oase der Ruhe“ sind Begriffe, die einem sofort durch den Kopf gehen.

Das 300 Hektar große Areal in Borchen bei Paderborn ist im Besitz des Vereins „Rudolf Steiner Werkgemeinschaft“. In dem anthroposophischen Zentrum befinden sich heute unter anderem eine Rehaklinik, Waldorfkindergarten und -schule, eine Jugendhilfe, ein Hofgut für biologisch-dynamische Landwirtschaft sowie das Altenwerk.

In der weitläufigen Altenhilfeeinrichtung leben 55 Bewohner im Pflegebereich und 57 Bewohner in 54 altersgerechten Seniorenwohnungen. Eine große, gepflegte Parkanlage lädt zu Spaziergängen ein und sogar eine eigene Bushaltestelle gibt es vor dem Haus. Ganz bewusst distanziert sich das Altenwerk von dem Begriff „Alten- oder Pflegeheim“. „Ziel ist es, dass die Senioren nicht nur bei uns wohnen, sondern auch einer kleinen Tätigkeit nachgehen“, erklärt der Einrichtungsleiter Klaus Rainer Griemert. „Sie haben die Möglichkeit, miteinander zu ‚werken‘ und so einen Beitrag für die Gemeinschaft zu leisten. Natürlich ist diese Betätigung vollkommen freiwillig.“ Je nach Fähigkeiten, Lust und Gesundheitszustand haben somit viele

der Bewohner individuelle Aufgaben, denen sie regelmäßig nachgehen. So gibt es „Jobs“ in der Gartenpflege, im hauseigenen Kiosk, in der Bibliothek, in der Verwaltung, in der Puppenspielbühne oder im Bereich Weiterbildung. Ebenfalls können agilere Bewohner als sogenannte Zeitschenker bei der Betreuung pflegebedürftigerer Bewohner helfen. Wer Spaß an der Arbeit auf einem Bauernhof hat, kann in dem landwirtschaftlichen Betrieb in Schloss Hamborn unter anderem beim Grassensen, bei der Aussaat oder beim Hühnerfüttern helfen.

## Alternatives Pflegeleitbild

Die Bewohner kommen aus ganz Deutschland, um in der anthroposophisch geprägten Einrichtung ihre letzte Lebensphase zu verbringen. Anthroposophie ist eine von Rudolf Steiner begründete spirituelle Weltanschauung. „Das Altenwerk ist allerdings auch für Menschen jeder anderen Weltanschauung und auch für alle Religionen offen“, so Griemert. Für das Pflegeleitbild bedeutet die Ausrichtung, dass die Individualität der Bewohner absolut im Vordergrund steht. „Unsere Aufgabe ist es, nicht nur den Körper zu pflegen, sondern gleichsam Seele und Geist“, erläutert Pflegedienstleiterin Mervat Sorial. „Unsere Arbeit beruht auf der Überzeugung, dass die geistige Individualität eines Menschen unsterblich ist. Alt und schwächer werden nur der Körper und die Gedächtniskräfte.“ Nach dem Tod folgt für



05



06

**05** Elke Blattmann hat früher das Handpuppentheater „Mannheimer Märchenbühne“ betrieben. Bei ihrem Einzug ins Altenwerk hat sie Kasperle und Co. und die Bühne einfach mitgebracht. Jetzt begeistert sie zusammen mit ihrer Theatergruppe die Bewohner sowie Schulklassen und Kindergartengruppen. Zusätzlich hält die Rentnerin regelmäßig Vorträge über Astronomie.

**06** Gut besuchter und beliebter Gesangskreis: Zeitschenkerin Elfi Kampmann mit den Bewohnerinnen.

#### DAS ALTENWERK IM ÜBERBLICK

**Größe:** 54 Zweiraumwohnungen mit 43 bzw. 53 m<sup>2</sup>. Davon sind 36 Wohnungen für einkommensschwache Senioren durch öffentliche Mittel gefördert. 55 Plätze auf den Pflegestationen.

**Bewohner:** 57 (betreutes Wohnen), 55 (Pflegestationen).

**Konzept:** eingebunden in die Rudolf Steiner Werkgemeinschaft Schloss Hamborn. Anthroposophische Ausrichtung, die Individualität und Biografie der Bewohner in den Vordergrund stellt.

die Anthroposophen die Reinkarnation. Das spezielle Pflegekonzept ist für Mervat Sorial auch ein Grund, warum viele der Bewohner bereits zwölf oder sogar 15 Jahre im Altenwerk leben. Allerdings bedeutet das Leitbild auch, sich mehr Zeit für die Pflege zu nehmen und – unter Umständen höhere Kosten. „Ein Spagat, den wir Tag für Tag eingehen, aber sehr gut meistern“, so die kaufmännische Leiterin Anette Burchardt.

#### Bioprodukte und eigene Bibliothek

Zum Konzept gehört auch, dass im Altenwerk viel Wert auf musische und künstlerische Freizeitangebote gelegt wird. So gibt es ein kleines Orchester, ein Handpuppentheater, Mal- und Gesangsgruppen und eine von den Bewohnern geführte große Bibliothek. Mit den anderen Einrichtungen der Werkgemeinschaft besteht ein guter Austausch. So kommen zum Beispiel die

Kinder des Waldorfkinder Gartens regelmäßig zu Besuch. Natürlich finden sich auch die selbst erzeugten Produkte des landwirtschaftlichen Betriebs und der Gärtnerei in Schloss Hamborn auf dem Speiseplan. Christian Ledwinka, Küchenchef und seit 32 Jahren im Altenwerk: „Wir versuchen so viel selbst erzeugte Bioprodukte wie möglich einzubinden. Deswegen ist das Angebot bei uns auch sehr jahreszeiten- und wetterabhängig.“ Alle Mahlzeiten werden in der hauseigenen Küche frisch zubereitet. Für die Pflegestationen gibt es eigene kleine Küchen. Die Seniorenwohnungen sind mit Küchen ausgestattet, in denen die Bewohner ihr Essen selbst zubereiten können.

Für das saubere Wohlgefühl mit der frisch gewaschenen Wäsche sorgen drei Mitarbeiterinnen in der Wäscherei. Ausgestattet ist diese mit Waschmaschinen, Trocknern und Mangeln von Miele Professional.

Obwohl im Altenwerk der Mensch und nicht die Räumlichkeiten im Mittelpunkt steht, sind für 2013 umfangreiche Modernisierungs- und Sanierungsarbeiten geplant – jedoch ohne das Grundkonzept aus den Augen zu verlieren. ■

#### Weitere Informationen

Altenwerk Schloss Hamborn e.V.

Telefon: 05251 891-0

E-Mail: [info@altenwerkschlosshamborn.de](mailto:info@altenwerkschlosshamborn.de)

[www.schloss-hamborn.net](http://www.schloss-hamborn.net)

# Fachkräfte – verzweifelt gesucht

Nichts geht ohne helfende Hände – aber nur wenn Kompetenz und Know-how stimmen. Der Mangel an Fachkräften in Pflegeberufen wird immer mehr zum Problem.

Der demographische Wandel war absehbar. Immer mehr alte Menschen brauchen qualifizierte Pflege. Aber die Pflegeberufe verlieren durch hohe Anforderungen im Personaleinsatz und Kosteneinsparungen in den Pflegeeinrichtungen zunehmend an Attraktivität. Zudem: Der Job ist körperlich und psychisch belastend. Fast jeder dritte Beschäftigte scheidet aus gesundheitlichen Gründen aus dem Berufsleben aus.

Neue Zahlen bietet jetzt die Studie im Auftrag des Deutschen Pflegerates „Beschäftigte und Beschäftigungsstrukturen in Pflegeberufen. Eine Analyse der Jahre 1999 bis 2009“. Diese hat erstmals die Daten aus den Teilstatistiken des Gesundheitswesens wie Pflegestatistik, Kranken-

hausstatistik und Statistik der Vorsorge- und Rehabilitationseinrichtungen zu einer Gesamtstatistik der Pflegeberufe zusammengeführt. Die neuen Ergebnisse sind erstaunlich. Danach ist die Zahl des Pflegepersonals um ungefähr 20 Prozent niedriger als bislang angenommen.

#### Wege aus der Krise

Auch die Zahl der Pflegefachkräfte mit einer dreijährigen Pflegeausbildung ist nach Auswertung der Statistiken mit 820.000 Beschäftigten deutlich geringer als von der Gesundheitspersonalrechnung (GPR) für das Jahr 2009 mit insgesamt 1,2 Millionen angegeben. Die Zahlen der Studie sind alarmierend und können die Diskussion um den anhaltenden Fachkräftemangel verschärfen. Wege aus der

Krise sieht die Bundesregierung hier unter anderem in der Heranführung von Menschen an die Beschäftigung, die bislang am Rande des Arbeitsmarktes stehen. In Pflegeberufen sind aber vor allem ausgebildete Pflegefachkräfte gefragt. Der Kostendruck im Gesundheitswesen und in der Pflege sorgt dafür, dass sich unter den Arbeitgebern ein großer Anteil von nicht auszubildenden Pflegediensten etabliert hat. Nichtstaatliche Organisationen gehen daher stärker auf den Nachwuchs zu – und zwar mit modernen Medien.

Das Diakonie-Berufsorientierungsportal [www.soziale-berufe.com](http://www.soziale-berufe.com) wird zum Beispiel um Social-Media-Kanäle erweitert. Auf Facebook, Twitter & Co. soll die Aufmerksamkeit junger Menschen für pflegerische Berufe gestärkt werden. ■

#### FACHKRÄFTEMANGEL VORBEUGEN

- Der Beschäftigungszuwachs in Pflegeberufen beruht nach neuen Erkenntnissen auch auf Steigerungen in der Teilzeitbeschäftigung. Schaffen Sie mehr flexible Teilzeitstellen.
- Setzen Sie auf den Nachwuchs. Auszubildende Betriebe sind der Garant für eine hochwertige Versorgungssicherheit.
- Schaffen Sie sichere Strukturen und fördern Sie Ihre Mitarbeiter fachlich und persönlich. Eine gute Arbeitsatmosphäre trägt dazu bei, die Mitarbeiterfluktuation gering zu halten.



# Smoothfood — Spezialkost mal anders

Herbert Thill ist Experte für Seniorengastronomie und hat mit Smoothfood eine neue Ernährungsform für pflegebedürftige Menschen entwickelt. Im Interview erklärt er, was sich genau hinter dem Begriff Smoothfood verbirgt, für wen es sich eignet und welchen Mehrwert es für Heimküchen bietet.



01

**PROconcept:** Herr Thill, was versteht man genau unter Smoothfood?

**Herbert Thill:** Smoothfood ist nicht nur Schaumkost, sondern auch passierte und pürierte Kost, die wieder in Form gebracht wird und als Ernährungsform für Menschen mit Kau- oder Schluckstörungen eingesetzt werden kann. Viele Senioren- und Pflegeeinrichtungen reichen solchen Bewohnern bisher gewohnte, also durch den Fleischwolf gedrehte oder grob gemixte Kost. Diese sieht zum einen sehr unappetitlich aus, zum anderen enthält sie durch den Püriervorgang trotzdem noch Stückchen, an denen sich die Bewohner verschlucken können.

**PROconcept:** Wie funktioniert Smoothfood genau und was macht es so besonders?

**Thill:** Bei der Smoothfood-Methode wird das Essen nicht püriert, sondern extrem fein passiert und dann mit verschiedenen Zusätzen angereichert. Wir haben mit der Firma biozoon vier verschiedene Pulver aus rein pflanzlichen Bestandteilen entwickelt. So können wir unter anderem feste Schäume und softe Gels, angedickte Getränke oder sehr luftige Schäume herstellen. Zum Beispiel kann man ein komplettes Frühstück in einen Schaum verwandeln der dann nach Kaffee, Marmelade, Toast und Butter schmeckt. Die Bewohner müssen auf

nichts verzichten. Es lassen sich appetitliche Gerichte herstellen, die wieder Lust aufs Essen machen sollen. Aber wir können auch Geschmacksluft aus verschiedenen Flüssigkeiten herstellen. Diese eignet sich zur basalen Stimulation von Bewohnern, die schon lange mit einer Magensonde leben und so wieder ans normale Schlucken herangeführt werden können.

**PROconcept:** Seit wann beschäftigen Sie sich mit dem Thema und wie sind Sie darauf gestoßen?

**Thill:** Ich bin schon seit vielen Jahren als Koch in der Gastronomie tätig. Mitte

## MITMACHEN UND GEWINNEN!

Wir verlosen einen Gutschein für ein Smoothfood-Seminar von Herbert Thill sowie zwei Exemplare des Buchs „smoothfood Praxis“ von Sabrina Glasmacher und Herbert Thill.

Schreiben Sie uns an:  
Miele & Cie. KG, Marketing, Postfach 24 00, 33325 Gütersloh, Stichwort „PROconcept – Gewinnspiel Smoothfood“, oder an [proconcept@miele.de](mailto:proconcept@miele.de).  
Einsendeschluss ist der 31.08.2012.  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.  
Viel Glück!



## HERBERT THILL

- Herbert Thill hat nach seiner Ausbildung zum Koch von 1984 bis 1994 in Saisonbetrieben, u. a. in Davos, London und auf Gran Canaria, gearbeitet.
- Seit November 1997 ist er Küchenleiter im Alten-, Wohn- und Pflegeheim Christkönig in Bad Wildungen.
- Seit 2007 ist Thill in der Erwachsenenbildung tätig. Er gibt Smoothfood-Seminare und ist Referent in der Heimkochausbildung.
- Mitbegründer von smoothfood® fünf Sterne für die Heimküche.
- Vater von zwei Töchtern.

2006 habe ich mich zum Heimkoch ausbilden lassen, arbeite allerdings seit Ende der 90er Jahre als Küchenleiter im Alten-, Wohn- und Pflegeheim Christkönig in Bad Wildungen. Dort bekomme ich die Probleme der Bewohner natürlich hautnah mit. Die Methode des Smoothfood hat ihren Ursprung in der Molekularküche. Ich habe zusammen mit Markus Biedermann, bei dem ich meine Heimkochausbildung absolviert habe, nach einer Möglichkeit gesucht, Spezialkost in Heimen zu verbessern und appetitlich anzurichten. Mittlerweile beschäftige ich mich seit sechs Jahren damit und gebe seit etwa anderthalb Jahren viele Seminare zu dem Thema.

**PROconcept:** Was brauchen Heimküchen, um Smoothfood anzubieten, und mit welchen Kosten ist das verbunden?

**Thill:** Voraussetzung ist ein sehr guter Mixer, der für Großküchen geeignet ist. Zusätzlich braucht man ein Aufschlagge-

rät, das man in Großküchen zur Zubereitung von Sahne oder Espumas nutzt. Damit der Schaum auch heiß serviert werden kann, sollte dieses Gerät aus Edelstahl sein. Des Weiteren gibt es spezielle Formen, zum Beispiel für Hähnchenschinken-Nachbildungen, in die die Schaumkost gefüllt und dann auf dem Teller angerichtet wird. Die Kosten belaufen sich also schnell auf 2.000 bis 3.000 Euro. ■

**PROconcept:** Vielen Dank für das Gespräch!

## Weitere Informationen

Weitere Informationen zum Thema Smoothfood sowie Seminartermine von Herbert Thill finden Sie unter folgenden Links:

[www.smoothfood.de](http://www.smoothfood.de)  
[www.smoothfood.ch](http://www.smoothfood.ch)  
[www.kostkonform.de](http://www.kostkonform.de)

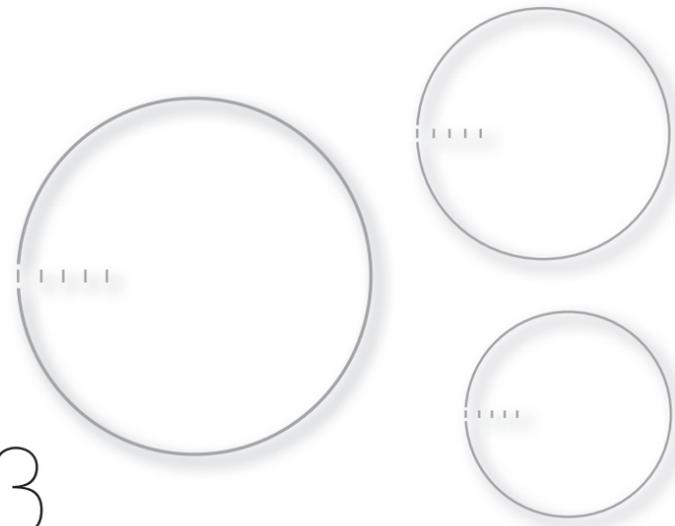
02



03

01 Frühstückscappuccino  
02 Rindsroulade mit glacierten Möhren und Kartoffelpüree  
03 Dreierlei Gemüseschaum als Salat

# So macht Kochen Spaß



Im Seniorenzentrum St. Konrad in Melle-Wellingholzhausen leben die Bewohner in fünf großzügigen Hausgemeinschaften. Die Mahlzeiten werden jeden Tag gemeinsam in den offenen Küchen zubereitet. Für die nötige Sicherheit und höchsten Kochkomfort sorgen Induktionskochfelder von Miele.



Ein köstlicher Duft strömt aus dem Wohnbereich Auburg. Bratfisch in Senfsoße, Kartoffeln, Bohnensalat und Traumcreme stehen heute auf dem Speiseplan. Die Köche: Bewohnerin Else Meinders und Hauswirtschafterin Susanne Schrage-Brockmeyer. Im Seniorenzentrum St. Konrad in Melle-Wellingholzhausen, in der Nähe von Osnabrück, leben die Senioren in fünf Hausgemeinschaften mit je zwölf Bewohnern. Jede der Hausgemeinschaften trägt den Namen einer Sehenswürdigkeit der Region und verfügt über einen großen Wohn- und Essraum mit einer offenen Küche. In dieser werden alle Mahlzeiten zusammen mit den Bewohnern frisch zubereitet. Ob Kartoffeln schälen, Salat putzen oder den Nachtsch zubereiten – wer Lust hat, kann mit anpacken und Hauswirtschafterin Susanne Schrage-Brockmeyer tatkräftig unterstützen. Wer keine Lust hat oder körperlich nicht mehr so fit ist, kann sich an den gedeckten Tisch setzen.

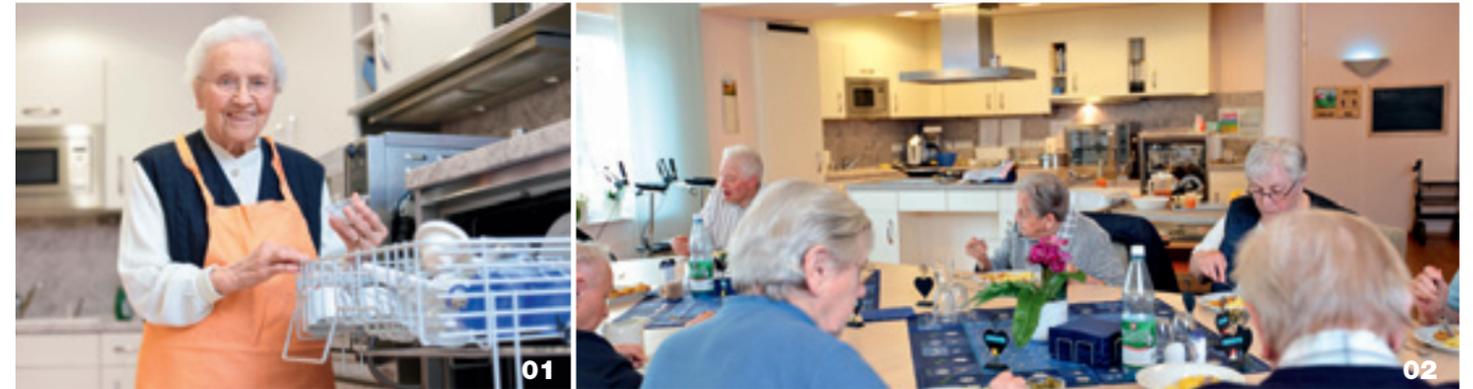
„Uns ist es sehr wichtig, unsere Bewohner in die Tagesabläufe mit einzubinden“, erklärt Johannes Wolters, Einrichtungsleiter des Seniorenzentrums Melle-Wellingholzhausen. „Die meisten kommen aus der ländlichen Umgebung und sind es gewohnt, täglich für eine große Familie zu kochen. Bei der Kü-

chenarbeit können sie sich einbringen und wir geben ihnen das Gefühl, gebraucht zu werden.“

## Sicherheit im Fokus

2010 wurde das alte St. Konrad-Heim abgerissen und durch ein modernes Gebäude ersetzt, das wesentlich mehr Komfort bietet. In diesem Zuge wurde auch das Hausgemeinschaftskonzept entwickelt, bei dem die Bewohner wie in einer Großfamilie zusammenleben. Aufenthaltsmöglichkeiten bieten jeweils der großzügige Wohn-Ess-Bereich sowie allgemeine Bereiche wie das Café mit Dachterrasse und der liebevoll angelegte Park. Jeder Bewohner bewohnt ein Einzelzimmer mit eigenem Bad.

Bei der Einrichtung der Küche hat sich Johannes Wolters bewusst für ein Induktionskochfeld und die Qualität von Miele entschieden. „Uns waren natürlich Aspekte wie die Schnelligkeit und der geringere Energieverbrauch eines Induktionskochfeldes wichtig“, so Wolters. „Doch am wichtigsten war uns das Thema Sicherheit. Das Kochfeld wird nicht so heiß und es besteht keine so große Gefahr, dass sich die Bewohner verbrennen.“ Nach dem täglichen Kochen fällt natürlich viel schmutziges Geschirr an. Doch da haben die Bewohner Glück: Diesen Job übernimmt ein Miele Geschirrspüler.



**01** Den Abwasch übernimmt der Miele Geschirrspüler. Else Meinders muss nur noch einräumen.

**02** Gegessen wird in der gemeinsamen Wohnküche.

**03** Schnell, energiesparend und sicher: das Induktionskochfeld von Miele.

**04** Bewohnerin Else Meinders und Hauswirtschafterin Susanne Schrage-Brockmeyer bereiten das Essen für die Senioren in der Hausgemeinschaft Auburg zu.



## VORTEILE MIELE INDUKTIONSKOCHFELDER IM ÜBERBLICK

- Mehr Sicherheit für Wohnbereichsküchen, das Kochfeld wird nicht so heiß wie bei Elektrokochfeldern, Verbrennungsgefahr ist geringer.
- Sehr kurze Ankochzeiten und weniger Energieverbrauch während der Ankochphase.
- Warmhaltefunktion, Kurzzeitwecker und Timer mit Abschaltautomatik
- Stop&Go-Funktion: Alle Kochzonen lassen sich mit einem Tastendruck auf die kleinste Stufe reduzieren, so dass nichts anbrennen kann.



# Burnout

## frühzeitig erkennen

Pflegeberufe sind anspruchsvoll: Deswegen ist es gerade für Führungskräfte in Senioren- und Pflegeeinrichtungen wichtig, Verständnis für die Situation der Mitarbeiter zu entwickeln, um anhaltende Stresssituationen zu vermeiden.

Unter dem Begriff des Burnouts fasst man heute mehrere Zustände einer andauernden körperlichen und geistigen Erschöpfung zusammen. Frei übersetzt heißt Burnout so viel wie „ausgebrannt“ sein. Die Betroffenen sind nicht mehr in der Lage, verbrauchte Kräfte zu regenerieren, und die Leistungsfähigkeit sinkt.

Die einzelnen Symptome sind vielfältig und fallen zunächst weder Betroffenen noch Kollegen oder dem familiären Umfeld auf. Medizinisch gesehen passiert Folgendes: In Belastungssituationen produziert der Körper Botenstoffe, wie zum Beispiel Adrenalin, die später wieder abgebaut werden. Bei Dauerstress ist dieser Regenerationsprozess gestört –

Stresshormone versetzen den Körper in eine fortwährende Alarmbereitschaft. Zu diesem Zeitpunkt fühlen sich die Betroffenen ausgebrannt, unruhig, leer oder „ständig unter Strom“.

Menschen, die pflegerische Berufe ergreifen, haben in der Regel eine ausgeprägte soziale Kompetenz und sensible Wahrnehmung. Das macht sie besonders anfällig, wenn innere Faktoren wie Perfektionismus oder starke Empathie und äußere Faktoren wie zu viele oder zu schwere Aufgaben zusammentreffen. Führungskräfte in Senioren- und Pflegeeinrichtungen sollten daher besonders aufmerksam sein, Symptome frühzeitig erkennen und Maßnahmen einleiten, um einem Burnout vorzubeugen (siehe Kasten). ■

### MÖGLICHE SYMPTOME

- Konzentrations- und Schlafstörungen
- Ständiger Erschöpfungszustand
- Keine Erholungsphasen
- Erhöhte Anfälligkeit für Krankheiten
- Rückzugstendenzen gegenüber Kollegen
- Aggressivität/Gereiztheit
- Zweifel an der eigenen Kompetenz
- Gleichgültigkeit in Bezug auf eigene Aufgaben
- Leistungsabfall

### BURNOUT VORBEUGEN

- Führen Sie regelmäßig Mitarbeitergespräche, in denen Sie die Probleme Ihrer Mitarbeiter heraushören können. Bieten Sie Hilfe und Lösungen an. Oft ist ein Burnout ein Zusammenspiel von beruflicher und privater Überlastung. Gehen Sie auch auf die jeweilige Lebenssituation Ihrer Angestellten ein.
- Sprechen Sie das Thema Burnout in Teamsitzungen offen an und machen Sie es nicht zum Tabuthema. Ermutigen Sie die Mitarbeiter, Defizite anzusprechen, und nehmen Sie ihnen die Angst vor negativen Konsequenzen.
- Versuchen Sie, Arbeitsbelastungen zu reduzieren. Ermöglichen Sie eine gesunde Work-Life-Balance. Achten Sie auf eine gute Organisation der Arbeitsabläufe.
- Erkennen Sie die Leistungen Ihrer Mitarbeiter an und loben Sie so oft wie möglich. Fördern Sie ein gutes Betriebsklima und schaffen Sie Transparenz über betriebliche Vorgänge wie Umstrukturierungen oder Kündigungen. Unsicherheiten und Angst, den Job zu verlieren, sind zusätzliche Stressfaktoren.



## Der richtige Umgang mit Desinfektionstüchern

Gebrauchsfertige Desinfektionstücher sind eine praktische Möglichkeit für die professionelle Flächendesinfektion. Wir sagen Ihnen, worauf es dabei ankommt.

Infektionsprävention und die Vermeidung von nosokomialen Infektionen sind zwei der größten Herausforderungen im Gesundheits- und Pflegebereich. Dabei spielt die Flächendesinfektion eine entscheidende Rolle. Sie muss auf die pathogenen Erreger im bewohnernahen Umfeld abgestimmt sein. Gerade der Einsatz von Einmaltüchern erfreut sich hierbei wachsender Beliebtheit. Die gebrauchsfertigen Tücher bieten viele Vorteile, denn sie reduzieren den Arbeitsaufwand und erhöhen die Produkt- und Hygienesicherheit.

### Professionelle Flächendesinfektion

Unbelebte Flächen sind oft Überträger pathogener Mikroorganismen. Viele Krankheitserreger behalten auch dort ihre Virulenz für Tage oder sogar Monate, speziell wenn sie in organischem Material wie Blut oder Eiweiß eingeschlossen sind. Die bloße Reinigung ohne Desinfektion führt nur zu einer partiellen Beseitigung der Erreger und fördert gleichzeitig ihre Ausbreitung über die Reinigungslösung und die eingesetzten Utensilien. Die Auswahl des richtigen Desinfektionsmittels mit der für den jeweiligen Risikobereich angemessenen Wirksamkeit ist daher

entscheidend. Die Mittel in Senioren- und Pflegeeinrichtungen müssen gegen Bakterien, Pilze, behüllte (z.B. HBC, HCV, HIV) und unbehüllte Viren (z.B. Norovirus) sowie Sporen (z.B. Clostridium difficile) entsprechend geltenden Mindeststandards wirksam sein.

### Vorteile von Einmalvliesstüchern

Einmalvliesstücher werden in einem Eimer mit verschließbarem Deckel getränkt und können bis zu 28 Tage lang verwendet werden. Durch die direkte Entnahme aus dem Dispenser wird eine Berührung mit der Chemie und potentiell infektiösem Material vermieden bzw. minimiert, insbesondere im Fall eines unerwarteten Verschüttens. Zudem ist beim vorgesehenen Einmalgebrauch der Tücher die Gefahr einer Kreuzkontamination – wie sie beim Umgang mit Mehrgebrauchstüchern auftreten kann – ausgeschlossen. Damit steigt die Hygienesicherheit. Die Einmalvliesstücher eignen sich nicht für die komplette Unterhaltsreinigung, jedoch hervorragend für punktuelle Anwendungen.

Durch die eigene Vortränkung bieten die Vliestücher verschiedene Einsatzgebiete und Einwirkzeiten, je nach Inhaltsstoff und Konzentration. Hier ist darauf

zu achten, dass eine Begutachtung der Wirksamkeit mit dem Tuchsystem vorliegt: Nicht jedes Tuch kann ohne Weiteres mit jedem Desinfektionsmittel getränkt werden. Nach jeder Befüllung ist es erforderlich, die Box mit dem Namen des eingesetzten Mittels, der Konzentration, dem Befülldatum und dem Haltbarkeitsdatum zu beschriften.

### Die Ecolab-Lösung

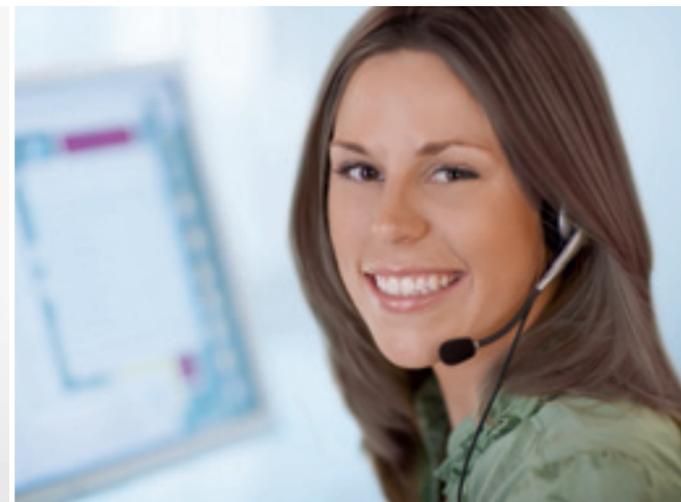
Ecolab bietet die Incidin Wipes in zwei unterschiedlichen Qualitäten an, fusselfrei und mit gutem Reinigungsverhalten. Unterschiedliche Farben des Eimerdeckels können die verschiedenen Einsatzbereiche, wie Pflege, Wohnbereichsküche, Infektionszimmer etc., kennzeichnen – für mehr Hygiene- und Anwendersicherheit. ■

### Weitere Informationen

Ecolab Deutschland GmbH  
Ines Müller  
Telefon: 0172 2769145  
E-Mail: ines.mueller@ecolab.com  
www.ecolab.com/de  
www.ecolabhealthcare.de  
www.rasantec.de



Serie Teil 1



# Service:

## Werte erhalten und Qualität sichern

Im zweiten Teil unserer Serie über den Miele Service geht es um die optimale Betreuung nach der Installation einer Inhouse-Wäscherei. Miele Professional erfüllt auch nach dem Kauf höchste Ansprüche durch fachgerechte Inspektion, langfristige Wartung und exzellenten Kundendienst.

Die Investition in eine Inhouse-Wäscherei ist für viele Pflegeeinrichtungen ein wichtiger Schritt in Richtung Qualitätsmanagement. Die Verantwortung für diesen wichtigen Bereich zu übernehmen, selbst die Qualität kontrollieren zu können, gewährleistet Sicherheit und Komfort für die Bewohner. Miele Professi-

onal hat die Planung fachgerecht und individuell übernommen, damit für jede Einrichtung und selbst für spezielle Raumsituationen eine optimale Lösung gefunden werden kann. Das Qualitätsversprechen endet aber nicht mit dem Kauf einer Wäschereianlage. Ein umfassender Service gehört auch später dazu, denn er sichert Effizienz und die Einhaltung technischer

Standards durch eine optimale Betreuung der Anlage. Die regelmäßige Überprüfung durch den speziell ausgebildeten Miele Werkkundendienst umfasst eine Analyse von Funktion und Sicherheit aller wichtigen Bauteile. Im Unterschied zum Reparaturdienst können mögliche Fehler hier schon frühzeitig erkannt werden. Dann werden die Ersatzteile rechtzeitig ausgetauscht, so dass es nicht zu Engpässen in der Verfügbarkeit der Einzelgeräte kommt. Zur professionellen Pflege der Maschinen gehört auch die optimale Maschineneinstellung. So wird nicht nur die Leistungsfähigkeit der Inhouse-Wäscherei garantiert, sondern die gemachte Investition langfristig gesichert. Diese Werte zu erhalten, ist eine vorrangige Aufgabe des Miele Servicekonzepts.

### Verlässlich auch in Zukunft

So gesehen unterstützen Service-Dienstleistungen wie Inspektion und Wartung den reibungslosen Ablauf im Pflegealltag wesentlich. Besonders in der Wäscherei ist es wichtig, die Geräte auf die individuellen Abläufe einzustellen. Im engen Dialog mit speziell ausgebildeten Technikern (zertifiziert nach EN ISO 13485 - Qualitätsmanagementsystem) können auch möglicherweise später veränderte Anforderungen des Betriebsalltags ermittelt und berücksichtigt werden.

### Eigener Nachwuchs

Miele setzt auf eigene Ausbildung: Der Beruf des Elektroniklers für Betriebstechnik sichert die nächste Generation von eigenen Technikern. Wie in Pflegeberu-

fen ist die Weiterbildung wichtig, um die hohen Standards dauerhaft zu gewährleisten. Neue Techniker haben je nach Aufgabengebiet eine Einarbeitungszeit von bis zu einem Jahr.

### Schnelle Hilfe garantiert

Wichtig ist neben der fachlichen Qualifikation aber auch die zeitliche Flexibilität: Eine schnelle Reaktion auf Notfälle ist auch am Wochenende möglich. Wichtig ist, dass der Service für Kunden transparent bleibt. Abwicklung und Dokumentation der Serviceaufträge werden im Auftragsystem erfasst. Daher lassen sich zum Beispiel beim Reparaturservice Quoten über 90 Prozent Ersterledigung messen – und das zumeist innerhalb von 24 Stunden. Hightech spielt dabei eine

wichtige Rolle. Die Fehlerdiagnose ist heute schnell und sicher möglich. Dabei bewährt sich die eigens für Miele entwickelte Servicesoftware. Weit über 200 Miele Werkkundendiensttechniker nutzen allein im Bereich Wäscherei und Spültechnik diese Technologie. Und speziell geschulte Techniker für Wäsche- und Gewerbeeschrirrspüler beraten in ganz Deutschland. ■

### Weitere Informationen

Miele & Cie. KG  
 Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh  
 Telefon: Tel. 0 180 2202121 (6 ct/min)  
 E-Mail: info@miele.de  
 www.miele-professional.de  
 info@miele-professional.de

### SERVICEVORTEILE AUF EINEN BLICK

- Optimale Einstellung der Geräte für individuellen Bedarf.
- Professionelle Anwendungsberatung vor Ort.
- Nach Produktionsende Ihres Gerätes eine bis zu 15-jährige Liefergarantie für funktionswichtige Original-Ersatzteile.
- Hohe Prozesssicherheit: Wartungs- oder Instandhaltungsverträge möglich.

## Fortbildungen/Schulungen

### Mangelernährung mit hauswirtschaftlichem Know-how begegnen

Mangelernährung kann auch hauswirtschaftliche Ursachen haben – etwa das Ambiente oder Angebot und Geschmack der Speisen. Im Seminar wird erarbeitet, welche Aspekte beachtet werden müssen. Dabei werden auch relevante Prüfkriterien des MDK sowie die Anforderungen des Expertenstandards Ernährungsmanagement berücksichtigt. ■

#### Seminartermine und -orte:

21.08.2012 Berlin (genauer Veranstaltungsort auf Anfrage)

#### Weitere Informationen

Sascha Kühnau | 12587 Berlin | Telefon: 030 25834628  
E-Mail: saschakuehnau@web.de | www.kuehnau.net



### Sicher und angemessen auf verbale Angriffe reagieren

In der Arbeit mit Menschen können verbale Attacken immer wieder vorkommen. Ziel dieses Seminars ist es, die kommunikativen Fähigkeiten der Teilnehmer zu erweitern und die eigene Souveränität in Konfliktsituationen zu stärken. Hierzu dienen unter anderem praktische Übungen und Gruppenarbeit. ■

#### Seminartermin und -ort:

20.09.2012 Stuttgart, Tagungshaus der Ev. Diakonissenanstalt

#### Weitere Informationen

Berufsverband Hauswirtschaft | Sabine Dostal | Telefon: 07151 43770  
E-Mail: fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de | www.berufsverband-hauswirtschaft.de

### Aufbaukurs für Hygienebeauftragte

Zum Betrieb eines Heimes gehört die Pflicht, die Bewohner vor Infektionen zu schützen und für die Einhaltung der Hygieneanforderungen zu sorgen. Inhalte dieses Aufbaukurses, der sich an Hygienebeauftragte und Hauswirtschaftsmitarbeiter richtet, sind die fachgerechte Wäscheaufbereitung, die Umsetzung der TRBA 250 und weiterer rechtlicher Grundlagen, die Auffrischung mikrobiologischer Kenntnisse und Aspekte der Lebensmittelhygiene. ■

#### Seminartermine und -orte:

03.– 05.07.2012 Raum Leipzig/Halle (genauer Veranstaltungsort auf Anfrage)  
11.– 13.09.2012 Raum Düsseldorf (genauer Veranstaltungsort auf Anfrage)  
18.– 20.09.2012 Raum Würzburg (genauer Veranstaltungsort auf Anfrage)

#### Weitere Informationen

Ecolab Deutschland GmbH | Gabriela Röske | Telefon: 0171 9904266  
E-Mail: gabriela.roeske@ecolab.com | www.ecolab.com



## Messetermine 2012

### SENIORA BREMEN, 11.–12. SEPTEMBER

Messe Bremen | Theodor-Heuss-Allee 21–23 | 28215 Bremen

**Aussteller:** Die Regionalmesse SeniorA in Bremen informiert über das Wohnen und Leben im Alter. Sie richtet sich an Senioren sowie an jüngere Menschen und zeigt, wie die Vorbereitung auf das Alter sinnvoll gestaltet werden kann, um einen selbstbestimmten Alltag und eine hohe Lebensqualität zu sichern. Das Themenspektrum reicht von Pflege und Betreuung, Freizeit und Reisen über Handwerk und Sicherheit bis hin zu Ehrenamt und Weiterbildung.

#### Weitere Informationen

BMS GmbH | info@seniora-die-messe.de | www.seniora-die-messe.de

### INTEGRA WELS, 19.–21. SEPTEMBER

Messe Wels | Messeplatz 1 | 4600 Wels, Österreich

**Aussteller:** Die Integra ist Österreichs führende Fachmesse für Pflege, Therapie und Betreuung. Sie bietet eine Plattform für die Anliegen von alten, pflegebedürftigen und behinderten Menschen, deren Angehörigen und Fachkräften aus dem Sozial- und Gesundheitswesen. Präsentiert werden neueste Informationen und technischen Entwicklungen im Bereich Pflege, Therapie und Betreuung. Außerdem finden Vorträge und Workshops statt.

#### Weitere Informationen

Assista Soziale Dienste GmbH | info@assista.org | www.assista.org/integra

## Alle Termine im Überblick

### +++ JULI 2012 +++

03.– 05.07.2012 Aufbaukurs für Hygienebeauftragte | Leipzig/Halle

### +++ AUGUST 2012 +++

21.08.2012 Mangelernährung mit Know-how begegnen | Berlin

### +++ SEPTEMBER 2012 +++

11.– 12.09.2012 Messe SeniorA | Bremen  
20.09.2012 Auf verbale Angriffe reagieren | Stuttgart  
11.– 13.09.2012 Aufbaukurs für Hygienebeauftragte | Düsseldorf  
18.– 20.09.2012 Aufbaukurs für Hygienebeauftragte | Würzburg  
19.– 21.09.2012 Messe Integra | Wels

PROconcept

Ausgabe 02 | 2012

#### IMPRESSUM

##### Herausgeber:

Miele & Cie. KG  
Vertriebsgesellschaft Deutschland  
Carl-Miele-Str. 29 | 33332 Gütersloh  
Postfach | 33325 Gütersloh  
Telefon: 05241 89-0  
E-Mail: proconcept@miele.de  
www.miele-professional.de

##### Projektleitung (V. i. S. d. P.):

Michael Arendes, Johannes Baxpöhler

##### Herstellung:

Medienfabrik Gütersloh GmbH  
Carl-Bertelsmann-Str. 33 | 33311 Gütersloh  
Telefon: 05241 23480-0  
www.medienfabrik.de

##### Objektleitung:

Astrid Slonina

##### Realisation:

Redaktion: Clarissa Lorz, Oliver Kipp,  
Lars Lenhardt  
Grafik/Layout: Corinna Cramer,  
Petra Nienstedt, Jan Gläsker

##### Druck:

Medienfabrik Gütersloh GmbH  
Carl-Bertelsmann-Str. 33 | 33311 Gütersloh

##### Fotonachweise:

Corbis: S. 4, 5, 9, 14, 18, U4 | Medienfabrik/  
Kai Uwe Oesterhelweg: 1, 2, 3, 6, 7, 8, 12, 13 |  
Herbert Thill: S. 3, 10, 11 | Seniorenzentrum  
St. Konrad: S. 3, 12, 13 | Vincentz Network:  
U4 | Miele & Cie. KG: S. 2, 3, 4, 12, 16, 17 |  
Ecolab: S. 15 | www.gekid.de: S. 5

##### Erscheinungsweise:

dreimal jährlich

##### Auflage:

17.500 Exemplare

ISSN 1868-9922



# NEUES

## THERAPIEKONZEPT

Das achteilige Bilderset „Rotkäppchen“ ist nicht nur ein Wandschmuck für Flure und Gruppenräume in stationären Einrichtungen, sondern auch ein innovatives Therapieangebot. Die Senioren können verweilen und die Bildgeschichte „Rotkäppchen und der böse Wolf“ betrachten. Märchengestalten aus der Kindheit sprechen auch demenziell erkrankte Menschen an und setzen Gesprächsanreize für Senioren, Angehörige und Pflegekräfte. Das neue Bilderset ist der dritte Teil der Serie „Therapiegang“.

**Therapiegang 3:** Rotkäppchen, Set mit 8 Bildern im Großformat (67 x 71,5 cm),  
Kurzanleitung Vincentz, 228,- Euro, Best.-Nr. 606

Weitere Therapiegänge:

**Therapiegang 2:** Hänsel und Gretel, Vincentz, 228,- Euro, Best.-Nr. 563

**Therapiegang 1:** Die Bremer Stadtmusikanten, Vincentz, 228,- Euro, Best.-Nr. 529

