

monthly

NEWSLETTER

Oktober 2024

KIRSCHALLEE

TAG DER OFFENEN TÜR

Am Donnerstag, dem 14.11.2024, findet von 10 bis 16 Uhr der Tag der offenen Tür in der Kirschallee statt. Die Besucher:innen erhalten Einblicke in unseren Alltag, Informationen zu Arbeits- und Pflegeplätzen sowie Berufs- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Im Anschluss gibt es einen gemütlichen Austausch mit Führungskräften und Mitarbeiter:innen des Hauses bei kulinarischen Köstlichkeiten aus unserer Küche. Eine Beratung durch das ZAM und AMS rundet das Programm ab.
Wir freuen uns auf Ihr/Euer Kommen!



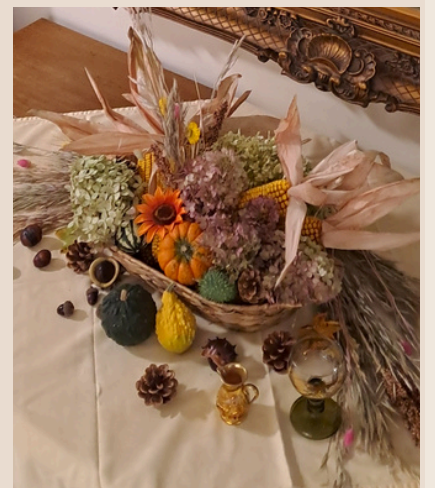
OKTOBERFEST

Am 02.10.2024 feierten wir unser alljährliches Oktoberfest, das wieder ein voller Erfolg war. Der Speisesaal wurde festlich dekoriert und bot die perfekte Kulisse für einen stimmungsvollen Nachmittag. Die Feierlichkeiten begannen traditionell mit dem Bockbieranstich, der von einem unserer Bewohner durchgeführt wurde. Die Freude darüber war groß, und der Beifall der Gäste zeigte, wie sehr dieses Ritual geschätzt wird. Kulinarisch wurden unsere Bewohner:innen mit klassischen Oktoberfest-Leckereien verwöhnt: Es gab frische Weißwurst, leckere Laugenbrezen und dazu das frisch gezapfte Bockbier. Es ein tolles Gemeinschaftserlebnis, das nicht nur für gute Laune, sondern auch für viele schöne Erinnerungen gesorgt hat.

HERBST IN DER KIRSCHALLEE

In der Kirschallee erfreut man sich an der liebevoll gestalteten Herbstdekoration, die im gesamten Haus für eine gemütliche Atmosphäre sorgt. Von bunten Kürbissen und glänzenden Kastanien bis hin zu kunstvoll arrangierten Trockenblumen – jede Ecke erstrahlt im herbstlichen Glanz.

Ein herzliches Dankeschön geht an unsere engagierten Mitarbeiter:innen, die mit viel Kreativität und Liebe zum Detail diese schönen Akzente geschaffen haben. Sie tragen dazu bei, dass sich unsere Bewohner:innen in dieser besonderen Jahreszeit rundum wohlfühlen.



“Jeder Tag bietet die Chance, das Leben mit kleinen Momenten des Glücks zu füllen”

TERMINE IM NOVEMBER

(Änderungen und Ergänzungen vorbehalten)

05.11.2024: 15:30 Uhr Hl. Messe mit Gedenken Verstorbene im EG

06.11.2024: Bewohner:innenversammlung

12.11.2024: Apfellaibchen backen mit Fr. Schönberger EG & 1. OG

14.11.2024: Apfellaibchen backen mit Fr. Schönberger im 2. & 3. OG

14.11.2024: Tag der offenen Tür

17.11.2024: Hl. Messe für Bewohner:innen mit Krankensalbung in der Pfarrkirche DlbG.

REGIONALE & NACHHALTIGE LEBENSMITTEL

In unserem Pflegewohnheim legen wir großen Wert auf regionale und nachhaltige Lebensmittel. Unser Rindfleisch beziehen wir bspw. vom Bauernhof Pölzl, der für seine erstklassige Qualität bekannt ist. Durch die enge Zusammenarbeit mit dem lokalen Betrieb können wir sicherstellen, dass das Fleisch höchste Standards erfüllt. Wir verarbeiten das Rindfleisch nach dem Prinzip „from nose to tail“, was bedeutet, dass alle Teile des Tieres verwendet werden. So tragen wir nicht nur zur Reduktion von Lebensmittelabfällen bei, sondern bieten abwechslungsreiche und nährstoffreiche Gerichte. Regionalität und Nachhaltigkeit stehen dabei im Mittelpunkt. Aber nicht nur beim Rindfleisch setzen wir auf Regionalität, wir haben auch viele andere regionale Lebensmittel-Lieferant:innen.



ZIVILSCHUTZSCHULUNG

Unser engagiertes Team hat im Oktober an einer intensiven Zivilschutzschulung in der Feuerwehr- und Zivilschutzschule Steiermark in Lebring teilgenommen. Dort lernten sie wichtige Maßnahmen zur Brandbekämpfung und Erste Hilfe, die sie praktisch anwenden konnten. Vom richtigen Umgang mit Feuerlöschern bis zur Brandbekämpfung – alle Mitarbeiter:innen wurden bestens geschult, um im Ernstfall die Sicherheit unserer Bewohner:innen jederzeit gewährleisten zu können. Ein großer Dank gilt der **Feuerwehr- und Zivilschutzschule** sowie dem **Roten Kreuz Steiermark** für diese wertvolle Schulung! Sicherheit geht vor – und wir sind gut vorbereitet!

Wir hoffen, der Newsletter hat Ihnen gefallen. Fragen? Anregungen?
Immer her damit!

Team Kirschallee

IMPRESSUM

Inhaber: PWH Kirschallee GmbH | Höllenegger Straße 13 | 8530 Deutschlandsberg
Redaktion/Layout: Dora Faßwald, BSc | Fotos: Kirschallee