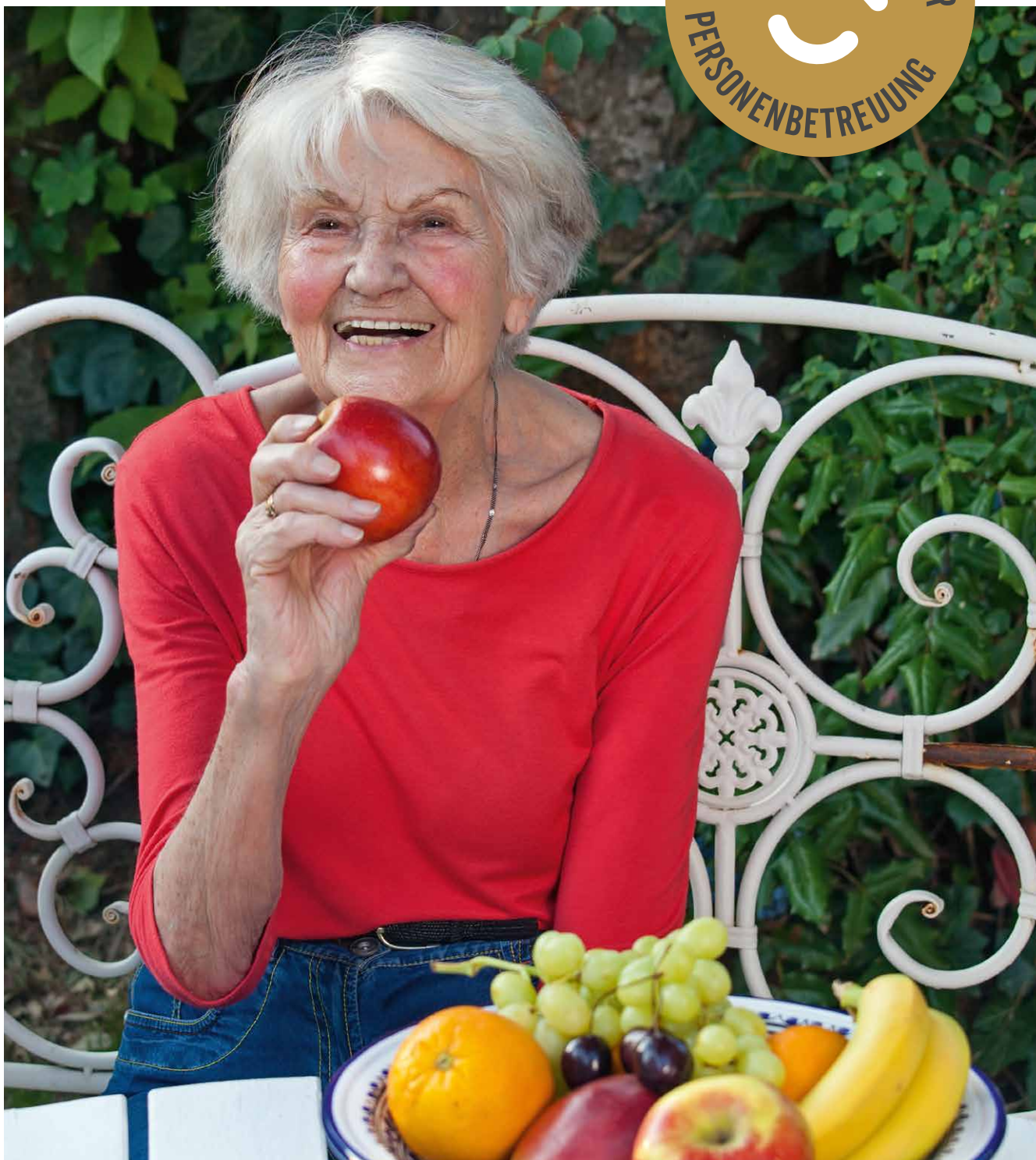


# DAHEIM BETREUT



**Essen & Trinken** – Was tun gegen Mangelernährung & Co.? Die wichtigsten Tipps hier im Heft! / **Храна и напитки** – Какво да правите при непълноценно хранене и др.? Най-важните съвети тук в книгката!

**Măncare și băutură** – ce puteți face împotriva malnutriției și altor probleme conexe? Găsiți cele mai importante sfaturi aici, în revistă! / **Jedlo a pitie** – čo robiť proti podvýžive a spri vodným javom? Najdôležitejšie tipy tu v časopise!

*Zuhause ist's  
am schönsten.*  
[www.daheimbetreut.at](http://www.daheimbetreut.at)

# Fachgruppenobfrauen / Fachgruppenobmänner

Председатели на професионалните групи / Председатели на професионалните групи  
Preşedinte grupuri profesionale / Preşedinţi grupuri profesionale  
Vedúce/vedúci odborných sekcií



**Burgenland**  
Fachgruppenobmann  
Ing. Mag. Harald Zumpf



**Kärnten**  
Fachgruppenobfrau  
Irene Mitterbacher



**Niederösterreich**  
Fachgruppenobmann  
Robert Pozdena



**Oberösterreich**  
Fachgruppenobfrau  
Mag. Dr. Viktoria Tischler



**Salzburg**  
Fachgruppenobmann  
DI Günter Schwiefert



**Steiermark**  
Fachgruppenobmann  
Andreas Herz, MSc



**Tirol**  
Fachgruppenobmann  
Bernhard Moritz, MSc



**Vorarlberg**  
Fachgruppenobfrau  
KommR Susanne Rauch-Zehetner



**Wien**  
Fachgruppenobmann  
Mag. Harald Janisch

## Wichtig für uns alle



„Daheim betreut“ ist Ihr Magazin, das Magazin der in Österreich in der 24-Stunden-Betreuung tätigen selbstständigen Personenbetreuerinnen und Personenbetreuer. Herausgegeben wird es von Ihrer beruflichen Interessenvertretung, dem Fachverband Personenbetreuung und Personenbetreuung der Wirtschaftskammer Österreich (WKO), gemeinsam mit den Fachgruppen in den Bundesländern. Diese Fachgruppen sind Ihre Ansprechpartner und unterstützen Sie, wenn es um berufliche Fragen und Interessen geht. „Daheim betreut“ erscheint viersprachig und bietet Service und Information rund um die Personenbetreuung. Die vorliegende Ausgabe ist bereits die sechste, die österreichweit erscheint. Dabei ist dieses Magazin nur ein Mosaikstein in einem großflächigen Angebot an Service und Unterstützung, das wir Ihnen bieten: von der 11-sprachigen Homepage [www.daheimbetreut.at](http://www.daheimbetreut.at) über den ebenfalls in 11 Sprachen „sprechenden“ Online-Ratgeber bis zu Image- und Informationskampagnen in den Medien und dem persönlichen Service in den Fachgruppen. Dazu kommt noch die Wahrnehmung Ihrer Interessen auf gesellschaftlicher und politischer Ebene – weil Ihre Arbeit so wichtig ist. Für uns alle.



### ВАЖНО ЗА ВСИЧКИ НАС

„Обслужвани вкъщи“ е Вашето списание, списанието на работещите в 24-часовото обслужване в Австрия лични асистенти на свободна практика. То се издава от Вашата група за професионално представяване на интересите, Професионалната асоциация за лични консултации и лично обслужване на Австрийската стопанска камара (WKO), заедно с професионалните групи във федералните провинции. Тези професионални групи са Вашите лица за

контакт и Ви подкрепят, когато става въпрос за професионални въпроси и интереси. „Обслужвани вкъщи“ излиза на четири езика и предлага услуги и информация около личното обслужване. Настоящото издание е вече шестото, което излиза в цяла Австрия. При това списанието е само едно парче от мозайката от едно мащабно предложение от услуги и подкрепа, които Ви предлагаме: от началната страница на 11 езика [www.daheimbetreut.at](http://www.daheimbetreut.at) през онлайн ръководството, „говорещо“ също на 11 езика, до имидж и информационни кампании в медиите и личните услуги в професионалните групи. Към това идва и защитата на Вашите интереси на социално и политическо ниво – защото работата Ви е толкова важна. За всички нас.



### IMPORTANT PENTRU NOI TOȚI

„Îngrijit la domiciliu” este revista dvs., revista asistenților personali independenți care prestează servicii de îngrijire de 24 de ore pe zi în Austria. Această este publicată de grupul dvs. de reprezentare a intereselor profesionale, Asociația profesională de consiliere, îngrijire și asistență pentru persoane a Camerei de Comerț a Austriei (WKO), împreună cu grupurile profesionale din landurile federale. Aceste grupuri profesionale sunt punctele dvs. de contact și vă oferă asistență atunci când vine vorba de întrebări și interese profesionale. „Îngrijit la domiciliu” apare în patru limbi și oferă servicii și informații din domeniul serviciilor de îngrijire și asistență pentru persoane. Ediția actuală este deja a șasea ediție care apare în Austria. Și totuși, această revistă reprezintă doar o mică parte din gama largă de servicii și asistență pe care vi le oferim: de la pagina de internet în 11 limbi, [www.daheimbetreut.at](http://www.daheimbetreut.at),



consilierul online care „vorbește” tot în 11 limbi și până la campanii de imagine și informare în mass-media și serviciul personal din cadrul grupurilor profesionale. La acestea se adaugă percepția intereselor dvs. la nivel social și politic – deoarece munca dvs. este atât de importantă. Pentru noi toți.



### DŮLEŽITÉ PRE NÁS VŠETKÝCH

„Daheim betreut“ je váš časopis, časopis samostatně zárobkovo činných osôb poskytujúcich 24-hodinovú starostlivosť v Rakúsku. Vydáva ho profesné združenie pre osobné poradenstvo a opatrovanie osôb Rakúskej hospodárskej komory (WKO), spolu s odbornými skupinami jednotlivých spolkových krajín, ktoré zastupujú vaše profesné záujmy. Tieto odborné skupiny sú vašimi kontaktnými partnermi, ktorí vám pomáhajú, pokiaľ ide o profesné záležitosti a záujmy. „Daheim betreut“ vychádza v štyroch jazykoch a ponúka servis a informácie týkajúce sa opatrovania osôb. Toto vydanie je už šiestym, ktoré vyšlo v celom Rakúsku. Tento časopis je však len časťou mozaiky v širokej ponuke služieb a podpory, ktoré vám poskytujeme: od 11-jazyčnej domovskej stránky [www.daheimbetreut.at](http://www.daheimbetreut.at), taktiež 11-jazyčného online sprievodcu, až po obrázkové a informačné kampane v médiách a osobný servis v odborných skupinách. Okrem toho sa snažíme obhajovať vaše záujmy na spoločenskej a politickej úrovni – pretože vaša práca je naozaj dôležitá. Pre nás všetkých.

### Mag. Dr. Viktoria Tischler

Fachgruppenobfrau  
Председател на професионалните групи  
Preşedinta grupului profesional  
Predsedníčka odbornej skupiny

# Infoveranstaltung zum Qualitätszertifikat



Oberösterreichische Service- und Infopower in Sachen Qualitätszertifikat: Andreas Drescher (Obfrau-Stv. Fachgruppe Personenberatung und Personenbetreuung), Mag. Dr. Viktoria Tischler (Obfrau Fachgruppe Personenberatung und Personenbetreuung), Mag. Bernhard Eckmayr (Geschäftsführer Fachgruppe Personenberatung und Personenbetreuung), Mag. Anna Stanko (Sozialministerium), Mag. Johannes Wallner (Vortragender), MMag. Dr. Weber Bisserka (Sozialministerium, v.l.) / Горноавстрийската сила в услугите и информацията по отношение на сертификата за качество: Андреас Дрешер (председател – представител на професионална група за лично консултиране и лично обслужване), магистър д-р Виктория Тишлер (председател на професионалната група за лично консултиране и лично обслужване), магистър Бернхард Екмайер (ръководител на професионалната група за лично консултиране и лично обслужване), магистър Анна Станко (Министерство на социалните въпроси), магистър Йоханес Валнер (лектор), магистър (двукратно) д-р Вебер Бисерка (Министерство на социалните въпроси, от ляво надясно) / Puterea serviciilor și informațiilor în ceea ce privește certificatul de calitate în Austria Superioară: Andreas Drescher (Președintă adjunctă Asociația profesională de consiliere și îngrijire și asistență pentru persoane), Mag. Dr. Viktoria Tischler (Președinta Asociației profesionale de consiliere și îngrijire și asistență pentru persoane), Mag. Bernhard Eckmayr (director administrativ al Asociației profesionale de consiliere și îngrijire și asistență pentru persoane), Mag. Anna Stanko (Ministerul Afacerilor Sociale), Mag. Johannes Wallner (lector), MMag. Dr. Weber Bisserka (Ministerul Afacerilor Sociale, de la stânga la dreapta) / Hornorakúske servisné a informačné služby o certifikáte kvality: Andreas Drescher (predsedkyňa odbornej skupiny pre osobné poradenstvo a opatrovanie osôb), Mag. Dr. Viktoria Tischler (predsedkyňa odbornej skupiny pre osobné poradenstvo a opatrovanie osôb), Mag. Bernhard Eckmayr (generálny riaditeľ odbornej skupiny pre osobné poradenstvo a opatrovanie osôb), Mag. Anna Stanko (Ministerstvo sociálnych vecí), Mag. Johannes Wallner (prednásajúci), MMag. Dr. Weber Bisserka (Ministerstvo sociálnych vecí, zľava)



Die Fachgruppe Personenberatung und Personenbetreuung in der Wirtschaftskammer Oberösterreich lud am 11. Juni 2019 alle aktiven Agenturen in der 24-Stunden-Betreuung zu einer Infoveranstaltung über das Qualitätszertifikat in die WKO Oberösterreich ein.

Fachgruppenobfrau Mag. Dr. Viktoria Tischler begrüßte die Teilnehmer herzlich

und brachte ihre Freude darüber zum Ausdruck, dass das Interesse am Qualitätszertifikat so groß ist, dass mehr als 50 Interessierte der Einladung der Fachgruppe gefolgt waren. Dr. Bisserka Weber, Leiterin der für Pflegepersonal, Qualitätssicherung und Demenzstrategie zuständigen Abteilung 12 in der Sektion IV des Sozialministeriums, erläuterte, nachdem sie sich und ihr

Team kurz vorgestellt hatte, die Hintergründe der Qualitätssicherung. Mag. Johannes Wallner, Vorsitzender des Vereins zur Förderung der Qualität in der Betreuung älterer Menschen, präsentierte den TeilnehmerInnen schließlich die wesentlichen Informationen zum Qualitätszertifikat – von den Richtlinien über den Ablauf des Verfahrens und die zur Erlangung des Zertifikats

benötigten Unterlagen bis hin zu den Kosten. Für die Erstqualifizierung ist die Teilnahme an einem Info-Workshop verpflichtend – ein solcher wird im Herbst auch in Oberösterreich stattfinden. Detaillierte Informationen werden an die aktiven Mitgliedsbetriebe in Oberösterreich ausgesandt bzw. der Termin wird auch online auf der Vereinsseite publiziert werden. Nachdem Mag. Wallner auch alle Fragen umfassend und kompetent beantwortet hatte, lud die Fachgruppe im Anschluss noch zu einem Imbiss ein. Die Teilnehmer nutzten die Gelegenheit zum Netzwerken und zum Erfahrungsaustausch.



## ИНФОРМАЦИОННО СЪБИТИЕ ЗА СЕРТИФИКАТА ЗА КАЧЕСТВО

На 11 юни 2019 г. професионалната група за лично консултиране и лично обслужване в Стопанската камара в Горна Австрия покани всички активни агенции в 24-часовото обслужване на информационно събитие относно сертификата за качество в Стопанската камара на Горна Австрия.

Председателят на професионалната група магистър д-р Виктория Тишлер горещо приветства участниците и изрази своята радост от това, че интересът към сертификата за качество е толкова голям, че над 50 заинтересовани лица са последвали поканата на професионалната група. Д-р Бисерка Вебер, ръководител на отдел 12 в секция IV на Министерството на социалните въпроси, отговарящ за обслужващия персонал, обезпечаването на качеството и стратегията за деменцията, обясни особеностите на обезпечаването на качеството, след като представи накратко себе си и своя екип. Магистър Йоханес Валнер, председател на Асоциацията за насърчаване на качеството в обслужването на по-възрастни хора, представи на участниците съществената информация относно сертификата за качество – от насоките за протичане на процедурата и документите, необходими за получаване на сертификата, до разходите. Участието в информационен семи-

нар е задължително за първоначалната квалификация – един от тях ще се проведе и в Горна Австрия през есента. Подробна информация ще бъде изпратена на активните компани-членове в Горна Австрия, респ. датата ще бъде публикувана също онлайн на уеб сайта на асоциацията. След като магистър Валнер отговори и на всички въпроси изчерпателно и компетентно, покани професионалната група след това на лека закуска. Участниците използваха възможността да завържат контакти и да обменят опит.



## EVENIMENT INFORMATIV CU PRIVIRE LA CERTIFICATUL DE CALITATE

Pe 11 iunie 2019, Asociația profesională de consiliere și îngrijire și asistență pentru persoane din cadrul Camerei de Comerț a Austriei Superioare a invitat toate agențiile active în domeniul serviciilor de îngrijire de 24 de ore pe zi la un eveniment informativ privind certificatul de calitate al Camerei de Comerț din Austria Superioară.

Președinta Asociației profesionale, Mag. Dr. Viktoria Tischler, i-a salutată călduros pe participanți și și-a exprimat încântarea cu privire la faptul că interesul pentru certificatul de calitate este atât de mare, încât peste 50 de persoane interesate au acceptat invitația Asociației profesionale. Dr. Bisserka Weber, șefa Departamentului 12, responsabil pentru personalul de îngrijire, asigurarea calității și strategii de demență, din cadrul Secțiunii IV a Ministerului Afacerilor Sociale, a explicat fondul asigurării calității, după o scurtă prezentare proprie și a echipei sale. Mag. Johannes Wallner, președintele Asociației pentru promovarea calității în îngrijirea persoanelor vârstnice, le-a prezentat participanților în cele din urmă informațiile esențiale privind certificatul de calitate - de la liniile directe privind desfășurarea procedurii și documentele necesare pentru obținerea certificatului și până la costuri. Pentru calificarea inițială este obligatorie participarea la un atelier de informare - un astfel de

atelier va avea loc în Austria Superioară în toamnă. Informații detaliate vor fi transmise companiilor membre active din Austria Superioară, respectiv data va fi publicată și online pe site-ul Asociației. După ce Mag. Wallner a și răspuns la toate întrebările în mod cuprinzător și competent, Asociația profesională a invitat apoi participanții la o gustare. Participanții au profitat de ocazie pentru a crea relații și face schimb de experiențe.



## INFORMAČNÉ PODUJATIE K CERTIFIKÁTU KVALITY

Odborná skupina pre osobné poradenstvo a opatrovanie osôb v Hospodárskej komore Horného Rakúska 11. júna 2019 pozvala všetky aktívne agentúry pôsobiace v oblasti 24-hodinovej starostlivosti na informačné podujatie o certifikáte kvality do WKO Oberösterreich.

Predsedkyňa odbornej skupiny Mag. Dr. Viktoria Tischler účastníkov srdečne privítala a vyjadrila radosť, že záujem o certifikát kvality bol taký veľký, že pozvanie odbornej skupiny prijalo viac než 50 záujemcov. Dr. Bisserka Weber, vedúca personálu ošetrovatelstva, zabezpečenia kvality a stratégie pri demencii príslušného oddelenia 12 v sekcii IV ministerstva sociálnych vecí, vysvetlila pozadie zabezpečenia kvality po krátkom predstavení seba a svojho tímu. Mag. Johannes Wallner, prededa Zdrúženia pre podporu kvality pri starostlivosti o starších ľudí, predstavil účastníkom základné informácie o certifikáte kvality – od usmernení cez príbehy konania, dokumentov potrebných na získanie certifikátu, až po náklady. Pre počiatočnú kvalifikáciu je účasť na informačnom seminári povinná – jeden z nich sa uskutoční na jeseň aj v Hornom Rakúsku. Podrobné informácie budú zaslané aktívnym členským spoločnostiam v Hornom Rakúsku a dátum bude zverejnený aj online na webovej stránke združenia. Po tom, čo Mag. Wallner komplexne a kompetentne zodpovedal všetky otázky, nakoniec pozval túto odbornú skupinu aj na malé občerstvenie. Účastníci využili príležitosť na nadviazanie kontaktov a výmenu skúseností.



# Ernährung im Alter

Die wichtigsten Informationen, worauf Sie bei der Ernährung älterer Menschen achten sollten, im Überblick.



Nicht nur die Liebe geht durch den Magen, auch die Gesundheit nimmt den Weg durch die Gedärme. Die richtige Ernährung leistet einen wesentlichen Beitrag zu Gesundheit, Wohlbefinden und Lebensqualität. Ältere Menschen haben aufgrund körperlicher Veränderungen bzw. (altersbedingter) Erkrankungen besondere Bedürfnisse an die Ernährung. Hier die wichtigsten

Grundlageninformationen kurz zusammengefasst.

## Weniger Energiebedarf

Mit zunehmendem Alter verändert sich auch die Zusammensetzung des Körpers. Muskel- und Knochenmasse sowie der Anteil des Wassers am Körper nehmen ab, während der Anteil des Körperfetts steigt. Gleichzeitig reduziert sich (ganz besonders natürlich bei bet-

lägerigen Betreuten) die körperliche Aktivität, wodurch der Grundumsatz und damit auch der Energiebedarf, der über die Nahrungsaufnahme gedeckt werden muss, sinken.

Das bedeutet: Damit Betreute nicht an Übergewicht oder gar Adipositas (Fettleibigkeit) leiden bzw. erkranken, sollte auf energiereduzierte (kalorienärmere Speisen, geringere Mengen) Ernährung

geachtet werden. (Allerdings hängt der Energiebedarf eines Menschen stark von seinen individuellen Lebens- und Bewegungsgewohnheiten ab: Viel körperliche Aktivität, aber z. B. auch starke Unruhe bei Demenzerkrankten kann den Energiebedarf deutlich erhöhen.)

## Ausreichend Nährstoffe

Während der Energiebedarf mit zunehmendem Alter abnimmt, bleibt der Bedarf an Nährstoffen wie zum Beispiel Vitaminen, Mineralstoffen, etwa Kalzium und Magnesium, oder Proteinen gleich bzw. steigt unter bestimmten Umständen sogar. Um einer etwaigen Mangelernährung vorzubeugen, ist daher eine nährstoffreiche Ernährung besonders wichtig.

## Gefahr von Mangelernährung

Mangelernährung ist bei älteren Menschen ein häufig festgestelltes

Phänomen. Mangelernährung beeinträchtigt Gesundheit, Lebensqualität und Wohlbefinden und führt letzten Endes zu einer höheren Sterblichkeit. Eine Reihe von (alters- oder krankheitsbedingten) Faktoren, Veränderungen und Beschwerden verstärkt zudem das Risiko für eine Mangelernährung, zum Beispiel: falsche Essgewohnheiten, nachlassender Appetit, Probleme mit Zähnen oder Zahnersatz, verminderte Geruchs- und Geschmackswahrnehmung, verringerte Speichelbildung, Kau- und Schluckbeschwerden, geringere Magendehnung, von Medikamenten ausgelöste Wechselwirkungen bzw. ein von diesen verursachter Mehrbedarf an Nährstoffen, gesteigerte Aktivität der Sättigungshormone, aber auch Einsamkeit, Isolation, Depression, durch körperliche Einschränkungen verursachte Immobilität bzw. abnehmende Fingerfertigkeit, Armut oder durch Demenz bewirkte Gedächtnisschwäche und, und, und.

## Unbedingt genug trinken

Mit zunehmendem Alter nimmt das Durstempfinden ab, gleichzeitig steigt der Flüssigkeitsverlust. Besonders bei älteren Menschen ist es daher wichtig, auf eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr zu achten. Flüssigkeitsmangel hat gravierende Auswirkungen auf den Organismus: etwa trockene Haut, trockene Schleimhäute, Müdigkeit, Konzentrationsschwäche, Kopfschmerzen und Schwindel, Verstopfung, erhöhte Körpertemperatur und erhöhtes Risiko von Harnwegsinfektionen. Im Extremfall trocknet der Körper aus, was zu schwerwiegenden Schädigungen bis zum Organ- und Kreislaufversagen und damit im schlimmsten Fall zum Tod führen kann.

Als Richtwert sollten ältere Menschen mindestens 1,5 Liter Flüssigkeit (am besten Wasser bzw. Kräutler- oder Früchtetees) pro Tag über Getränke zu sich nehmen. Besondere Umstände wie Krankheiten, Medikamente, erhöhte Aktivität, hohe Temperaturen oder trockene Heizungsluft können den Bedarf erhöhen.

## Praktische Tipps zum Essen:

» Essen im Tagesablauf zu einem willkommenen Ritual machen und

- entsprechend inszenieren, angenehme Essumgebung schaffen.
- » Mahlzeiten gemeinsam einnehmen, mit Gesprächen „würzen“.
- » Frische Kräuter und Gewürze wirken appetitanregend. Aber Vorsicht bei Salz und scharfen Gewürzen!
- » Einzelne Zutaten am Teller möglichst getrennt anrichten, damit sie auch Betreute mit eingeschränkter Sehfähigkeit erkennen können (das Auge isst mit).
- » Bei eingeschränkter Kau- und Schluckfähigkeit Zutaten entsprechend auswählen, zerkleinern oder pürieren. Beim Brot z. B. harte Rinden entfernen.
- » Auf individuelle Vorlieben, aber auch spezielle Bedürfnisse (Über-/Untergewicht, Krankheiten etc.) eingehen. Individuelle Vorlieben akzeptieren, aber die Betreuten auch zu gesünderen Gerichten motivieren.
- » Die Betreuten bei der Auswahl der Gerichte einbeziehen und damit für höhere Akzeptanz sorgen.
- » Regelmäßig das Gewicht kontrollieren.

## Praktische Tipps zum Trinken:

- » Auch bei selbstständig trinkenden Betreuten auf ausreichende Flüssigkeitszufuhr achten (weil ältere Menschen häufig ein vermindertes Durstempfinden haben)!
- » Dafür sorgen, dass immer und auch zu jeder Mahlzeit ein Getränk bereitsteht.
- » Vor allem Betreute mit eingeschränkter Selbstständigkeit beim Trinken unterstützen. Auch auf geeignete Trinkgefäße achten, die es ihnen ermöglichen, trotz etwaiger Einschränkungen selbstständig zu trinken.
- » Trinkrituale einführen, gemeinsam trinken (Vorbild- und Geselligkeitswirkung).
- » Trinkprotokoll führen.

*Tip:* Körperliche Aktivität trägt natürlich auch im Alter dazu bei, Muskelmasse zu stärken bzw. zu erhalten. Regelmäßige Übungen bzw. Bewegung (bevorzugt in der frischen Luft) wirken sich daher positiv auf Gesundheit, Wohlbefinden und Lebensqualität aus.



чрез което намалява основната обмяна на веществата, а също и разходът на енергия, които трябва да бъдат покрити от приема на храна.

Това означава: За да не страдат, респ. заболяват обслужваните от наднормено тегло или дори адипозит (затлъстяване), трябва да се обърне внимание на нискокалорично (бедни на калории ястия, по-малки количества) хранене. (Разбира се, разходът на енергия на човек силно зависи от неговите индивидуални навици на живот и движение: много физическа активност, но напр. и силно безпокойство при пациенти с деменция, могат значително да увеличат разхода на енергия.)

или протезите, намалено възприемане на миризма и вкус, намалено слюнокоотделяне, затруднения при дъвчене и преглъщане, по-малко разширяване на стомаха, предизвикани от лекарства взаимодействия, респ. една от тези причинени допълнителни потребности от хранителни вещества, повишена активност на хормоните на засищане, но също така самота, изолация, депресия, причинена от физически ограничения неподвижност, респ. намаляваща сърчност, бедност или слабост на паметта, причинена от деменция, и още много други.

#### Непременно пийте достатъчно течности

С напредването на възрастта усещането за жажда намалява, в същото време загубата на течност се увеличава. Особено при по-възрастните хора е важно да се обърне внимание на достатъчно приемане на течности. Дефицитът на течности има сериозни ефекти върху организма: като суха кожа, сухи лигавици, умора, слаба концентрация, главоболие и замаяност, запек, повишена телесна температура и повишен риск от инфекции на пикочните пътища. В екстремни случаи тялото изсъхва, което може да доведе до сериозни увреждания и до отказ на органите и кръвообращението, а в най-лошия случай – до смърт.

Като ориентир по-възрастните хора трябва да пият най-малко 1,5 литра течност (за предпочитане вода, респ. билкови или плодови чайове) на ден. Специални обстоятелства, като болести, лекарства, повишена активност, високи температури или сух въздух за отопление, могат да повишат необходимостта.

#### Практически съвети за хранене:

- » Направете храненето в ежедневието приятен ритуал и го организирате подобаващо, създайте приятна обстановка за хранене.
- » Хранете се заедно, „подправяйте“ с разговори.
- » Пресните билки и подправки отварят апетита. Но внимавайте със солта и пикантните подправки!
- » Оформете по възможност отделно

различните съставки в чинията, така че и обслужвани лица с ограничена зрителна възможност да могат да ги разпознаят (и очите ядат).

- » При намалена способност за дъвчене и преглъщане изберете съответните съставки, нарежете или пюрирайте. При хляб напр. премахнете твърдата кора.
- » Отговаряйте на индивидуалните предпочитания, но и на специални нужди (наднормено тегло/тегло под нормата, болести и др.). Приемете индивидуалните предпочитания, но и мотивирайте обслужваните лица към по-здравословни ястия.
- » Включете обслужваните лица в избора на ястия и по този начин осигурете по-голямо приемане.
- » Редовно проверявайте теглото.

#### Практически съвети за приемане на течности:

- » Обърнете внимание на достатъчното приемане на течности дори и при самостоятелно приемащи напитки обслужвани лица (защото по-възрастните хора често имат намалено усещане за жажда)!
- » Уверете се, че винаги и при всяко хранене е на разположение напитка.
- » Подкрепяйте особено обслужвани лица с ограничена самостоятелност по време на приемане на течности. Обърнете внимание и на подходящи съдове за пиене, които им позволяват да приемат течности самостоятелно, независимо от възможните ограничения.
- » Въведете ритуали за приемане на течности, приемайте течности заедно (ефект на пример и общителност).
- » Водете протокол за приемането на течности.

**СЪВЕТ:** Физическата активност допринася и при възрастните за укрепване или поддържане на мускулна маса. Следователно редовните упражнения, респ. движението (за предпочитане на чист въздух) имат положителен ефект върху здравето, благополучието и качеството на живот.



#### NUTRIȚIA LA BĂTRĂNEȚE

##### O privire de ansamblu asupra celor mai importante informații de care ar trebui să Țineți cont pentru nutriția persoanelor în vârstă.

Nu numai dragostea trece prin stomac, ci și sănătatea trece prin intestine. Alimentația corectă aduce o contribuție semnificativă la sănătate, bunăstare și calitatea vieții. Persoанele в вârstă au nevoi nutriționale speciale din cauza modificărilor fizice, respectiv a bolilor (specifice vârstei). Iată un scurt rezumat al celor mai importante informații de bază.

##### Necesar de energie mai mic

Odată cu Țnaintarea в вârstă, fiziologia se schimbă. Masa musculară și osoasă, precum și procentul de apă в organism scad, в timp ce procentul de grăsimе corporală crește. В același timp, activitatea fizică се reduce (в special в cazul persoanelor imobilizate la pat), ceea ce reduce rata metabolismului bazal și deci necesarul de energie care trebuie acoperit prin consumul de alimente.

Acest lucru в seamnă că: pentru ca persoanele вгrijite să nu sufere sau să

se вbolnăvească de supraponderalitate sau chiar de adipozitate (obezitate), trebuie asigurată o dietă redusă din punct de vedere energetic (feluri de мѐncare cu număr redus de calorii, cantități mai mici). (Cu toate acestea, necesarul de energie al unei persoane depinde foarte mult de stilul său de viață și de obiceiurile de exercițiu fizic: multă activitate fizică, dar, de exemplu, și o stare de neliniște puternică la pacienții cu deменță poate crește semnificativ necesarul de energie.)

##### Сufficienti nutrienți

Pe măsură ce necesarul de energie scade odată cu vârsta, nevoia de nutrienți precum vitaminele, mineralele – cum ar fi calciu și magneziu – sau proteinele rămâne aceeași sau chiar crește в anumite circumstanțe. Prin urmare, pentru a preveni o posibilă malnutriție, o dietă bogată в nutrienți este deosebit de importantă.

##### Pericolul de malnutriție

Malnutriția este un fenomen frecvent constatat la persoanele в вârstă. Malnutriția afectează sănătatea, calitatea vieții și bunăstarea, ducând в final la creșterea mortalității. В plus, o serie de factori, modificări și afecțiuni (specifice vârstei sau bolilor) cresc riscul de malnutriție, de exemplu: obiceiuri



#### ХРАНЕНЕ ПРИ ВЪЗРАСТНИ

Най-важната информация за това, на което трябва да обърнете внимание при храненето на възрастни хора – накратко.

Не само любовта минава през стомаха, но и здравето поема пътя през червата. Правилното хранене допринася значително за здравето, благополучието и качеството на живот. Възрастните хора имат специални хранителни нужди поради физически промени, респ. (обусловени от възрастта) заболявания. Ето кратко резюме на най-важната основна информация.

##### По-малък разход на енергия

С напредването на възрастта съставът на тялото също се променя. Мускулната и костната маса, както и делът на водата в тялото, намаляват, докато делът на телесните мазнини се увеличава. В същото време се намалява физическата активност (особено при обслужвани на легло),

##### Достатъчно хранителни вещества

Докато разходът на енергия намалява с напредване на възрастта, необходимостта от хранителни вещества, като например витамини, минерали (като калций и магнезий) или протеини, остава същата, респ. дори се увеличава при определени обстоятелства. За да се предотврати възможно непълноценно хранене, ето защо богатото на хранителни вещества хранене е особено важно.

##### Опасност от непълноценно хранене

Непълноценното хранене е често срещан феномен при възрастните хора. Непълноценното хранене пречи на здравето, качеството на живот и благополучието и в крайна сметка води до по-висока смъртност. Редица фактори (обусловени от възрастта или заболяването), промени и оплаквания освен това засилват риска от непълноценно хранене, например: неправилни хранителни навици, намален апетит, проблеми със зъбите



alimentare greșite, scăderea poftei de mâncare, probleme cu dinții sau proteza dentară, percepția redusă a mirosului și gustului, reducerea salivării, dificultăți de mestecare și înghițire, distensie scăzută a stomacului, interacțiuni induse de medicamente sau o nevoie crescută de nutrienți provocată de toate aceste probleme, o activitate crescută a hormonilor de saturație, dar și singurătatea, izolarea, depresia cauzată de limitările fizice, imobilitatea sau scăderea dexterității, sărăcia sau demența cauzate de degradarea memoriei și multe altele.

#### Importanța consumului de lichide

Odată cu înaintarea în vârstă, senzația de sete scade, dar în același timp crește pierderea de lichide. Prin urmare, în special la persoanele în vârstă, este important să se asigure o hidratare suficientă. Deshidratarea are efecte grave asupra organismului, cum ar fi pielea uscată, mucoasele uscate, oboseala, dificultăți de concentrare, dureri de cap și amețeli, constipație, creșterea temperaturii corpului și risc crescut

de infecții ale tractului urinar. În cazuri extreme, corpul se deshidratează, ceea ce poate duce la probleme grave, până la insuficiența organelor și circulatorie și astfel, în cel mai rău caz, la deces.

Este recomandat ca persoanele în vârstă să bea cel puțin 1,5 litri de lichide (de preferință apă sau ceaiuri din plante sau fructe) pe zi. Circumstanțele speciale, precum boala, medicamentele, activitatea intensă, temperaturile ridicate sau aerul uscat din sistemul de încălzire pot crește necesarul.

#### Sfaturi practice privind mesele:

- » Transformați masa într-un ritual binevenit în activitatea de zi cu zi și organizați-o în mod corespunzător, creând un mediu plăcut.
- » Luați masa împreună, „condimentați-o” cu conversații.
- » Ierburile și condimentele proaspete stimulează apetitul. Atenție însă la sare și condimente picante!
- » Separați ingredientele individuale pe farfurie, astfel încât să poată fi recunoscute și de persoanele îngrijite cu

vedere limitată (mâncăm și cu ochii).

- » În caz de capacitate redusă de mestecat și de înghițire, alegeți, tocați sau pasați ingredientele în mod corespunzător. De exemplu, îndepărtați coaja tare a pâinii.
- » Țineți cont de preferințele individuale, dar și de nevoile speciale (supraponderalitate/subponderalitate, boli etc.). Acceptați preferințele individuale, dar motivați, de asemenea, persoanele îngrijite să mănânce preparate mai sănătoase.
- » Implicați persoanele îngrijite în selectarea felurilor de mâncare și asigurați astfel o mai mare acceptare.
- » Verificați regulat greutatea.

#### Sfaturi practice privind consumul de lichide:

- » Aveți grijă la hidratarea suficientă chiar și în cazul persoanelor îngrijite care pot bea în mod independent (deoarece persoanele în vârstă au adesea o senzație de sete mai scăzută)!
- » Asigurați-vă că există ceva de băut în orice moment și la fiecare masă.
- » Sprijiniți în special persoanele îngrijite

cu independență limitată în ce privește consumul de lichide. De asemenea, aveți grijă să aibă la îndemână recipiente de băut care să le permită să bea în mod independent, în ciuda oricărui limitări.

- » Introduceți ritualuri de băut, beți împreună (acest lucru oferă exemplu și sociabilitate).
- » Țineți o evidență a lichidelor consumate.

*Sfat:* desigur, activitatea fizică ajută și la bătrânețe la întărirea sau menținerea masei musculare. Prin urmare, exercițiile fizice sau mișcarea regulată (de preferință la aer curat) au un efect pozitiv asupra sănătății, bunăstării și calității vieții.



#### STRAVOVANIE V STAROBE

##### Prehľad najdôležitejších informácií o tom, na čo by ste mali pri stravovaní starších ľudí dávať pozor.

Nielen láska prechádza cez žalúdok, ale aj zdravie prechádza cez črevá. Správna výživa významne prispieva k zdraviu, pohode a kvalite života. Starší ľudia majú na základe fyzických zmien alebo chorôb súvisiacich s vekom osobitné stravovacie nároky. Tu je stručný prehľad najdôležitejších základných informácií.

#### Menšia potreba energie

S pribúdajúcim vekom sa telesná skladba mení. Svalová a kostná hmota, ako aj podiel vody v tele sa znižujú, zatiaľ čo podiel telesného tuku sa zvyšuje. Zároveň sa znižuje fyzická aktivita (najmä u pacientov pripútaných na lôžko), čo znižuje rýchlosť bazálneho metabolismu, a tým aj energetické požiadavky, ktoré musí príjem potravy splňať.

To znamená: Aby opatrované osoby netrpeli nadváhou alebo dokonca obezitou, mali by dbať na stravu so zníženou energetickou hodnotou (nízkokalorické jedlá, menšie porcie). (Energetická potreba človeka však veľmi závisí od jeho individuálneho životného štýlu

a pohybových návykov: veľa fyzickej aktivity, ale napríklad aj silný nepokoj u pacientov s demenciou môže významne zvýšiť potrebu energie.)

#### Dostatok živín

Kým potreba energie s vekom klesá, potreba živín, ako sú vitamíny, minerály, napr. vápnik a horčík, alebo proteínov, zostáva rovnaká, alebo sa za určitých okolností dokonca zvyšuje. Aby sa predišlo novej podvýžive, je preto obzvlášť dôležitá strava bohatá na živiny.

#### Nebezpečenstvo podvýživy

Podvýživa je u starších ľudí často sa vyskytujúci javom. Podvýživa ovplyvňuje zdravie, kvalitu života a pohodu, čo nakoniec vedie k vyššej úmrtnosti. Riziko podvýživy navyše zvyšuje množstvo faktorov (súvisiacich s vekom alebo ochorením), napríklad: nesprávne stravovacie návyky, znížená chuť do jedla, problémy so zubami alebo zubnými náhradami, znížené vnímanie vôní a chuti, znížená tvorba slín, ťažkosť so žuvaním a prehĺtaním, nižšia gastrická distenzia, liekmi vyvolané interakcie alebo zvýšená aktivita hormónov sýtosti spôsobená zvýšenou potrebou živín, ale tiež osamelosť, izolácia, depresia, imobilita spôsobená fyzickými obmedzeniami alebo znížením prstovej zručnosti, chudoba alebo demenciou spôsobená slabá pamäť a tak ďalej, a tak ďalej.

#### Dostatočný pitný režim je nevyhnutný

S pribúdajúcim vekom sa pocit smädu znižuje a súčasne sa zvyšuje úbytok tekutín. Najmä u starších ľudí je preto dôležité zabezpečiť primeranú hydratáciu. Dehydratácia má na organizmus priťažujúce účinky, ako je suchá pokožka, suchá sliznica, únava, nedostatok koncentrácie, bolesti hlavy a závraty, zápcha, zvýšená telesná teplota a zvýšené riziko infekcií močových ciest. V extrémnych prípadoch telo vyschne, čo môže viesť k vážnemu poškodeniu orgánov a zlyhaniu obehu a v najhoršom prípade k smrti.

Ako orientačné množstvo by starší ľudia mali piť najmenej 1,5 litra tekutín (najlepšie vody, príp. bylinkových alebo ovocných čajov) denne. Spotrebu môžu zvýšiť osobitné okolnosti, ako sú choroba, lieky, zvýšená aktivita, vysoké teplo-

ty alebo suchý vzduch z vykurovania.

#### Praktické tipy na stravovanie:

- » Urobte z jedla v rámci denného režimu vítaný rituál a adekvátne ho pripravte, aby ste vytvorili príjemné prostredie pri stolovaní.
- » Vychutnávajte si jedlo spoločne a okoreňte ho „konverzáciou“.
- » Čerstvé bylinky a koreniny zvyšujú apetít. Avšak pozor na soľ a ostré koreniny!
- » Jednotlivé prísady na tanieri podľa možnosti oddel'te tak, aby ich boli schopní rozpoznať aj ľudia so zhoršeným zrakom (je sa aj očami).
- » Pri zníženej schopnosti žuvania a prehĺtania vyberajte vhodné prísady, nakrájajte ich alebo z nich pripravte kašu. Napr. z chleba odstráňte tvrdú kôrku.
- » Prihliadajte na individuálne preferencie, ale aj na špeciálne potreby (nadváha/podváha, ochorenia atď.). Akceptujte individuálne preferencie, ale zároveň motivujte opatrovanú osobu k zdravším jedlám.
- » Zapojte opatrované osoby do výberu jedál a tým zabezpečte lepšiu chuť do jedla.
- » Pravidelne kontrolujte hmotnosť.

#### Praktické tipy k pitnému režimu:

- » Dbajte na dostatočnú hydratáciu aj pri sebestačných opatrovaných osobách (pretože starší ľudia majú často znížený pocit smädu)!
- » Uistite sa, že nápoj je k dispozícii vždy a pri každom jedle.
- » Pomáhajte pri dodržiavaní pitného režimu najmä v prípade opatrovaných osôb s obmedzenou samostatnosťou. Venujte pozornosť aj vhodným nádobám na pitie, ktoré im umožnia piť samostatne napriek obmedzeniam.
- » Zavedte rituály pri pití, pite spolu (efekt vzoru a spoločného posedenia).
- » Ved'te si záznam o pitnom režime.

*Tip:* Fyzická aktivita samozrejme tiež pomáha posilňovať alebo udržiavať svalovú hmotu v starobe. Pravidelné cvičenia alebo pohyb (najlepšie na čerstvom vzduchu) majú preto pozitívny vplyv na zdravie, pohodu a kvalitu života.

# Was ist die Ernährungspyramide?

Die Ernährungspyramide veranschaulicht auf einfache Weise, aus welchen Nahrungsmittelbausteinen sich gesunde und ausgewogene Ernährung zusammensetzen sollte und wie groß der Anteil der einzelnen Nahrungsbausteine dabei sein sollte.



Die österreichische Ernährungspyramide wurde vom Gesundheitsministerium gemeinsam mit Expertinnen und Experten aus den Bereichen Ernährungsmedizin, Ernährungswissenschaften und Gesundheitsförderung entwickelt.

Die Pyramide besteht aus sechs Lebensmittel- und einer Getränkegruppe. Der Aufbau als Pyramide, die sich auf einem breiten Fundament stehend Stufe für Stufe verjüngt, spiegelt das Prinzip wider, dem unsere Ernährung folgen soll: Je weiter unten ein Lebensmittel zu finden ist, desto mehr sollte davon konsumiert werden bzw. desto häufiger sollte es Bestandteil im Speiseplan sein. Und je weiter oben es in der Pyramide zu finden ist, desto weniger Anteil sollte ein Lebensmittel an unserer Ernährung haben. In diesem Sinne verkörpert die Ernährungspyramide sieben Stufen zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

## In der Folge die 7 Stufen der Pyramide von unten nach oben:

(Erklärung: Je weiter unten, desto mehr Anteil an der Ernährung, je weiter oben, desto weniger.)

### STUFE 1

Das Fundament der Pyramide bilden die (alkoholfreien!) Getränke, bevorzugt energiearme und zuckerfreie oder zuckerarme Getränke, die den Körper mit der nötigen Flüssigkeit versorgen: Wasser, Mineralwasser, ungezuckerte Früchte- oder Kräutertees oder verdünnte Obst- und Gemüsesäfte. Je nach Temperatur, Aktivität und indivi-

duellem Befinden, mindestens jedoch 1,5 Liter. Gegen den täglichen moderaten Konsum von Kaffee, Schwarztee und anderen koffeinhaltigen Getränken ist nichts einzuwenden.

### STUFE 2

Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst. Täglich 5 Portionen Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst. Ideal sind 3 Portionen Gemüse und/oder Hülsenfrüchte und 2 Portionen Obst. Eine Portion entspricht: Gemüse gegart (200–300 g), Rohkost (100–200 g), Salat (75–100 g), Hülsenfrüchte (roh ca. 70–100 g, gekocht ca. 150–200 g), Obst (125–150 g), Gemüse- oder Obstsaft (200 ml). Am besten regionale Produkte nach Saison!

### STUFE 3

Getreide und Erdäpfel. Täglich 4 Portionen Getreide, Brot, Nudeln, Reis oder Erdäpfel. Eine Portion entspricht: Brot/Vollkornbrot (ca. 50–70 g), Gebäck z. B. Weckerl, Kornweckerl, Semmel, etc. (ca. 50–70 g), Müsli oder Getreideflocken (ca. 50–60 g), Teigwaren (roh ca. 65–80 g, gekocht ca. 200–250 g), Reis oder Getreide (roh ca. 50–60 g, gekocht ca. 150–180 g), Erdäpfel (gegart ca. 200–250 g, 3–4 mittelgroße). Bevorzugt Produkte aus Vollkorn.

### STUFE 4

Milch und Milchprodukte. Täglich 3 Portionen Milch und Milchprodukte. Am besten: 2 Portionen „weiß“ (z. B. Joghurt, Buttermilch, Hüttenkäse) und 1 Portion „gelb“ (Käse). Bevorzugt fettarme Varianten. Eine Portion entspricht: Milch (200 ml), Joghurt (180–250 g),

Topfen (200 g), Hüttenkäse (200 g), Käse (50–60 g).

### STUFE 5

Fisch, Fleisch, Wurst, Eier. Pro Woche mindestens 1–2 Portionen Fisch (à ca. 150 g), bevorzugt fettreicher Seefisch wie Makrele, Lachs, Thunfisch und Hering oder heimischer Kaltwasserfisch wie beispielsweise Saibling. Pro Woche maximal 3 Portionen fettarmes Fleisch oder fettarme Wurstwaren (300–450 g pro Woche). Rotes Fleisch (wie z. B. Rind, Schwein und Lamm) und Wurstwaren eher selten essen. Pro Woche bis zu 3 Eier.

### STUFE 6

Fette und Öle. Täglich 1–2 Esslöffel pflanzliche Öle, Nüsse oder Samen. Qualität vor Menge. Hochwertige pflanzliche Öle wie Olivenöl, Rapsöl aber auch andere pflanzliche Öle wie Walnuss-, Soja-, Lein-, Sesam-, Maiskeim-, Sonnenblumen-, Kürbiskern- und Traubenkernöl sowie Nüsse und Samen enthalten wertvolle Fettsäuren und können daher in moderaten Mengen (1–2 Esslöffel) täglich konsumiert werden. Streich-, Back- und Bratfette wie Butter, Margarine oder Schmalz und fettreiche Milchprodukte wie Schlagobers, Sauerrahm, Crème Fraîche sparsam verwenden.

### STUFE 7

Fettes, Süßes, Salziges. Süßigkeiten, Mehlspeisen, zucker- und/oder fettreiche Fast-Food-Produkte, Snacks, Knabberien und Limonaden sind ernährungsphysiologisch weniger

empfehlenswert und sollten selten konsumiert werden – maximal eine Portion dieser süßen oder fetten Snacks pro Tag. Kräuter und Gewürze statt Salz verwenden. Stark gesalzene Lebensmittel wie z. B. gepökelte Lebensmittel, Knabbergebäck, gesalzene Nüsse, Fertigsaucen vermeiden.

Quelle: AGES, www.ages.at



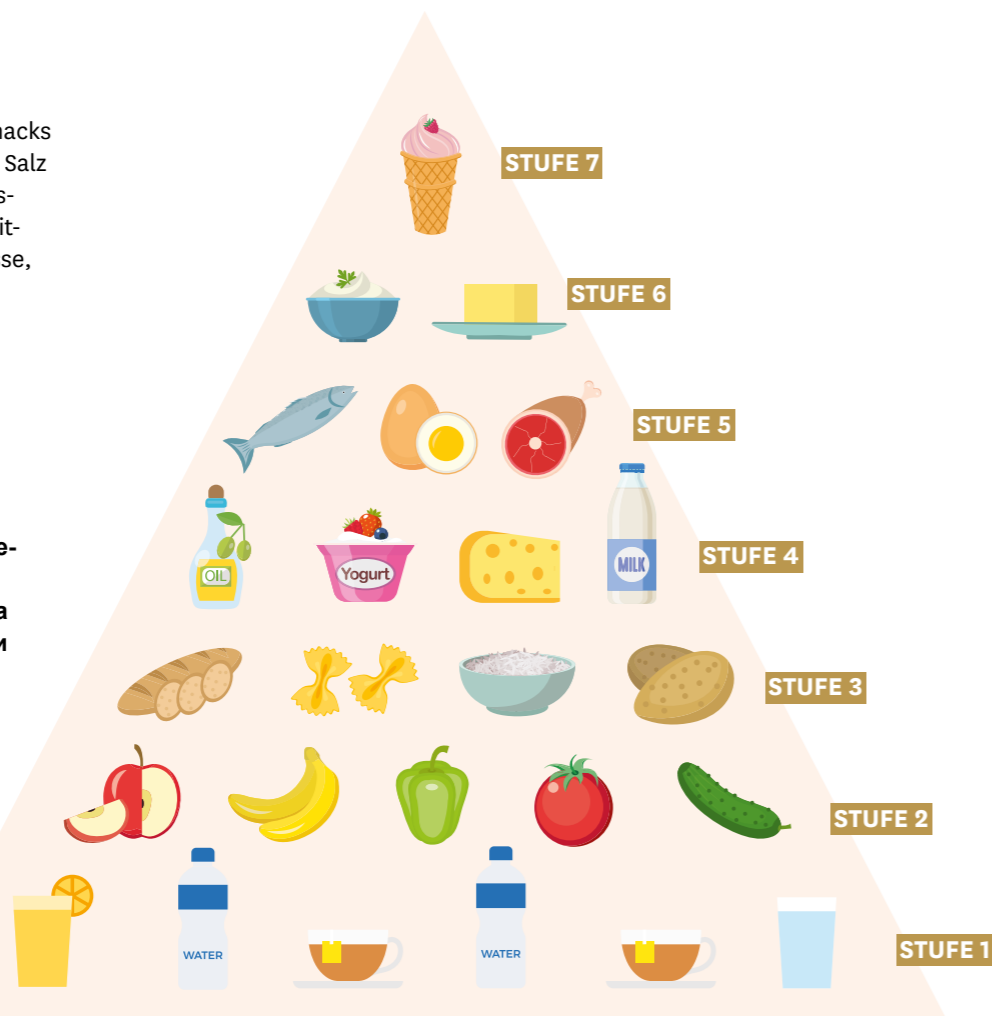
## КАКВО Е ХРАНИТЕЛНАТА ПИРАМИДА?

Хранителната пирамида онагледява по прост начин от какви хранителни компоненти трябва да се състои здравословното и балансирано хранене и колко голям трябва да бъде дялът на отделните хранителни компоненти.

Австрийската хранителна пирамида беше разработена от Министерството на здравеопазването заедно с експерти от областта на хранителната медицина, диетология и укрепване на здравето.

Пирамидата се състои от шест групи на хранителни продукти и една група на напитки. Изграждането като пирамида, която изтънява стъпало след стъпало, стоейки върху широка основа, отразява принципа, който трябва да следва храненето ни: колкото по-долу се намира хранителният продукт, толкова повече трябва да се консумира, респ. толкова по-често трябва да бъде съставна част от хранителния план. И колкото по-горе в пирамидата се намира, толкова по-малко трябва да участва хранителния продукт в нашето хранене. В този смисъл хранителната пирамида олицетворява седем стъпала към здравословно и балансирано хранене.

**В последователност 7-те стъпала на пирамидата от долу нагоре:** (Обяснение: Колкото по-долу, толкова повече част от храненето, колкото по-горе, толкова по-малко.)



### СТЪПАЛО 1

Основата на пирамидата са (безалкохолните!) напитки, за предпочитане ниско енергийни и без захар или ниско съдържание на захар напитки, които осигуряват на организма необходимата течност: вода, минерална вода, неподсладени плодови или билкови чайове или разреждени плодови и зеленчукови сокове. В зависимост от температурата, активността и индивидуалното здравословно състояние, но най-малко 1,5 литра. Няма нищо лошо в ежедневната умерена консумация на кафе, черен чай и други кофеинови напитки.

### СТЪПАЛО 2

Зеленчуци, зърна от бобови растения, плодове. 5 порции зеленчуци, зърна от бобови растения и плодове дневно. Идеални са 3 порции зеленчуци и/или зърна от бобови растения и 2 порции плодове. Една порция съответства на: Варени зеленчуци (200 – 300 g), сурова растителна храна (100 – 200 g), салата (75 – 100

g), зърна от бобови растения (сурови около 70 – 100 g, варени около 150 – 200 g), плодове (125 – 150 g), зеленчуков или плодов сок (200 ml). Най-добре регионални продукти според сезона!

### СТЪПАЛО 3

Зърнени храни и картофи. 4 порции зърнени храни, хляб, макаронени изделия, ориз или картофи дневно. Една порция съответства на: хляб/пълнозърнест хляб (около 50 – 70 g), сладкиши, напр. малки хлебчета, пълнозърнести хлебчета, земели (около 50 – 70 g), мюсли или люспи от зърнени култури (около 50 – 60 g), тестени изделия (сурови около 65 – 80 g, варени около 200 – 250 g), ориз или зърнени храни (сурови около 50 – 60 g, варени около 150 – 180 g), картофи (варени около 200 – 250 g, 3 – 4 средни на размер). За предпочитане пълнозърнести продукти.

### СТЪПАЛО 4

Мляко и млечни продукти. 3 порции

мляко и млечни продукти дневно. Най-добре: 2 „бели“ порции (напр. кисело мляко, мътеница, извара) и 1 „жълта“ порция (сирене/кашкавал). За предпочитане нискомаслени варианти. Една порция съответства на: мляко (200 ml), кисело мляко (180 – 250 g), извара (200 g), твърда извара (200 g), сирене/кашкавал (50 – 60 g).

### СТЪПАЛО 5

Риба, месо, колбаси, яйца. Най-малко 1 – 2 порции риба (около 150 g всяка) на седмица, за предпочитане тлъсти морски риби, като скумрия, съомга, риба тон и херинга, или местни студеноводни риби, като лъчеперка. Максимум 3 порции месо с ниско съдържание на мазнини или нискомаслени колбаси на седмица (300 – 450 g седмично). Червено месо (като напр. говеждо, свинско и агнешко) и колбаси да се консумират по възможност по-рядко. До 3 яйца седмично.

### СТЪПАЛО 6

Мазнини и масла. 1 – 2 супени лъжици растителни масла, ядки или семена дневно. Качеството преди количеството. Висококачествените растителните масла, като зехтин, рапично масло, но също така и други растителни масла, като масла от орех, соя, ленено семе, сусам, царевичен зародиш, слънчоглед, тиквено семе и гроздови семена, както и ядките и семената, съдържат ценни мастни киселини и поради това могат да се консумират в умерени количества (1 – 2 супени лъжици) дневно. Използвайте пестеливо мазнини за мазане, печене и пържене, като масло, маргарин или мас, и млечни продукти с високо съдържание на мазнини, като бита сметана, заквасена сметана, Crème Fraîche.

### СТЪПАЛО 7

Мазно, сладко, солено. Сладкишите, тестените храни, продуктите за бързо хранене с високо съдържание на захар и/или мазнини, леките закуски, закуските и газиранияте напитки се препоръчват по-малко от хранително-физиологична гледна точка и трябва да се консумират рядко – максимум една порция от тези сладки или мазни леки закуски на ден.

Използвайте билки и подправки вместо сол. Да се избягват силните солени хранителни продукти, като напр. осолени хранителни продукти, крекери, осолени ядки, готови сосове.

Източник: AGES, www.ages.at



## CE ESTE ПИРАМИДА АЛИМЕНТАРĂ?

**Пирамида alimentară ilustrează într-un mod simplu din ce componente alimentare ar trebui să fie alcătuită o nutriție sănătoasă și echilibrată și cât de mare ar trebui să fie proporția componentelor nutritive individuale.**

Пирамида alimentară austriacă a fost creată de Ministerul Sănătății, împreună cu experți și experte din domeniile medicinei nutriționale, științelor nutriționale și promovării sănătății.

Пирамида constă din șase grupuri de alimente și o grupă de băuturi. Configurația sub formă de piramidă, care se îngustează nivel cu nivel, stând pe o fundație largă, reflectă principiul pe care trebuie să-l urmeze alimentația noastră: cu cât un aliment se găsește mai jos, cu atât mai mult ar trebui consumat, respectiv cu atât mai des ar trebui să facă parte din meniu. Și cu cât este mai sus în piramidă, cu atât mai puțin ar trebui un aliment să facă parte din alimentația noastră. În acest sens, piramida alimentară întruchiează șapte niveluri pentru o alimentație sănătoasă și echilibrată.

### Unul după altul, cele 7 niveluri ale piramidei de jos în sus:

(Explicație: cu cât mai jos, cu atât ar trebui să facă parte mai mare din dietă, cu cât mai sus, cu atât mai puțin.)

#### NIVELUL 1

Fundația piramidei este reprezentată de băuturi (fără alcool!), de preferință băuturi cu aport redus de energie și fără zahăr sau cu conținut scăzut de zahăr, care asigură organismului lichidele necesare: apă, apă minerală, ceaiuri din fructe sau plante neîndulcite sau sucuri de fructe și legume diluate. În funcție de temperatură, activitate și

stare de sănătate individuală, dar cel puțin 1,5 litri. Nu este nimic în neregulă cu consumul zilnic moderat de cafea, ceai negru și alte băuturi care conțin cofeină.

#### NIVELUL 2

Legume, leguminoase, fructe. 5 porții de legume, leguminoase și fructe zilnic. În mod ideal, 3 porții de legume și/sau leguminoase și 2 porții de fructe. O porție înseamnă: legume gătite (200-300 g), fructe și legume crude (100-200 g), salată (75-100 g), leguminoase (crude aprox. 70-100 g, gătite aprox. 150-200 g), fructe (125-150 g), suc de legume sau fructe (200 ml). De preferință produse regionale de sezon!

#### NIVELUL 3

Cereale și картофи. 4 porții de cereale, pâine, paste, orez sau картофи, zilnic. O porție înseamnă: pâine/pâine integrală (aprox. 50-70 g), produse de patiserie, de ex. chifle, chifle cu semințe sau cereale etc. (aprox. 50-70 g), mušli sau fulgi de cereale (aprox. 50-60 g), paste (crude aprox. 65-80 g, gătite aprox. 200-250 g), orez sau cereale (crude aprox. 50-60 g, gătite aprox. 150-180 g), картофи (gătiți aprox. 200-250 g, 3-4 buc. de dimensiune medie). De preferință produse din cereale integrale.

#### NIVELUL 4

Lapte și produse lactate. 3 porții de lapte și produse lactate, zilnic. Cel mai bine: 2 porții „albe” (de exemplu, iaurt, lapte bătut, brânză de vaci) și o porție „galbenă” (brânză). De preferință variante cu conținut scăzut de grăsimi. O porție înseamnă: lapte (200 ml), iaurt (180-250 g), brânză cu cheag (200 g), brânză de vaci (200 g), brânză (50-60 g).

#### NIVELUL 5

Pește, carne, mezeluri, ouă. Cel puțin 1-2 porții de pește (aprox. 150 g fiecare) pe săptămână, de preferință pește de mare cu conținut bogat în grăsimi, precum macroul, somonul, tonul și heringul sau pești locali de apă rece, precum, de exemplu, păstrăvul. Maxim 3 porții de carne cu conținut scăzut de grăsimi sau mezeluri cu conținut scăzut de grăsimi pe săptămână (300-450 g pe săptămână). Consumați, de preferință, mai rar carne roșie (precum carne



nea de vită, carnea de porc și miel) și mezeluri. Până la 3 ouă pe săptămână.

#### NIVELUL 6

Grăsimi și uleiuri. 1-2 linguri de uleiuri vegetale, nuci sau semințe, zilnic. Calitatea înaintea cantității. Uleiurile vegetale de calitate superioară, precum uleiul de măsline, uleiul de rapiță, dar și alte uleiuri vegetale precum uleiul de nucă, soia, in, susan, porumb, floarea soarelui, din semințe de dovleac și uleiul din semințe de struguri, precum și nucile și semințele, conțin acizi grași valoroși și, prin urmare, pot fi consumate zilnic, în cantități moderate (1-2 linguri). Folosiți cu economie grăsimile tartinabile, pentru coacere și prăjire, precum untul, margarina sau untura și produsele lactate cu conținut ridicat de grăsimi, precum frișca, smântâna, smântâna proaspătă.

#### NIVELUL 7

Produse grase, dulci, sărate. Dulciurile, produsele de patiserie, produsele fast-food bogate în zahăr și/sau grăsimi, snack-urile, gustările și sucurile sunt mai puțin recomandate din punct de vedere nutrițional și ar trebui consumate rar – maximum o porție din aceste gustări dulci sau grase pe zi. Folosiți ierburi și condimente în loc de sare. Evitați alimentele foarte sărate, precum, de exemplu, alimentele conservate, covrigeii, grisinele, nucile și alunele sărate, sosurile gata preparate.

Sursă: AGES, [www.ages.at](http://www.ages.at)



#### ČO JE TO VÝŽIVOVÁ PYRAMÍDA?

**Výživová pyramída ilustruje jednoduchým spôsobom, ktoré potraviny zložky by mala obsahovať zdravá a vyvážená strava a aký veľký by mal byť podiel jednotlivých zložiek výživy.**

Rakúsku výživovú pyramídu vyvinulo ministerstvo zdravotníctva spolu s odborníkmi z oblasti výživovej medicíny, výživy a podpory zdravia.

Pyramída sa skladá zo šiestich skupín potravín a jednej skupiny nápojov. Štruktúra pyramídy, ktorá sa postupne zužuje od širokej základne, odráža

princíp, ktorý by sme mali pri stravovaní dodržiavať: čím nižšie v pyramíde sa potravina nachádza, tým viac by sa mala konzumovať alebo tým častejšie by mala byť súčasťou nášho jedálneho lístka. Naopak čím sa potravina nachádza v pyramíde vyššie, o to v menšom množstve by mala byť zastúpená v našej strave. V tomto zmysle výživová pyramída predstavuje sedem úrovní k zdravej a vyváženej strave.

#### V poradí 7 úrovní pyramídy zdola nahor:

(Vysvetlenie: Čím nižšie je potravina, tým väčší podiel v strave, čím vyššie je potravina, tým menší podiel v strave.)

#### ÚROVEŇ 1

Základ pyramídy tvoria (nealkoholické) nápoje, prednostne nápoje s nízkym obsahom energie a bez cukru alebo s nízkym obsahom cukru, ktoré organizmu dodávajú potrebné tekutiny: voda, minerálna voda, nesladené ovocné alebo bylinné čaje alebo zriedené ovocné a zeleninové šťavy. V závislosti od teploty, aktivity a zdravotného stavu jednotlivca, avšak najmenej 1,5 litra. Mierna denná konzumácia kávy, čierneho čaju a iných kofeínových nápojov je prijateľná.

#### ÚROVEŇ 2

Zelenina, strukoviny, ovocie. Denne 5 porcií zeleniny, strukovín a ovocia. Ideálne sú 3 porcie zeleniny a/alebo strukovín a 2 porcie ovocia. Jednej porcii zodpovedá: varená zelenina (200 – 300 g), surová zelenina (100 – 200 g), šalát (75 – 100 g), strukoviny (surové cca 70 – 100 g, varené cca 150 – 200 g), ovocie (125 – 150 g), rastlinná alebo ovocná šťava (200 ml). Najlepšie regionálne produkty podľa sezóny!

#### ÚROVEŇ 3

Obilnina a zemiaky. 4 porcie obilnín, chleba, cestovín, ryže alebo zemiakov denne. Jednej porcii zodpovedá: chlieb/celozrnný chlieb (cca 50 – 70 g), pečivo, napr. žemľa, celozrnná žemľa, a pod. (cca 50 – 70 g), müsli alebo obilné vločky (cca 50 – 60 g), cestoviny (surové cca 65 – 80 g, uvarené cca 200 – 250 g), ryža alebo obilniny (surové cca 50 – 60 g, varené cca 150 – 180 g), zemiaky (varené asi 200 – 250 g, 3 – 4 stredne veľké). Preferujte celozrnné výrobky.

#### ÚROVEŇ 4

Mlieko a mliečne výrobky. Denne 3 porcie mlieka a mliečnych výrobkov. Najlepšie: 2 porcie „biele“ (napr. jogurt, cmar, tvaroh) a 1 porcia „žltá“ (syr). Preferujte varianty s nízkym obsahom tuku. Jednej porcii zodpovedá: mlieko (200 ml), jogurt (180 – 250 g), tvaroh (200 g), tučný tvaroh (200 g), syr (50 – 60 g).

#### ÚROVEŇ 5

Ryby, mäso, salámy, vajcia. Najmenej 1 – 2 porcie rýb (à cca 150 g) za týždeň, preferujte masné morské ryby, ako sú makrela, losos, tuniak a sled' alebo miestne studenododné ryby, ako napr. sivoň alpský. Maximálne 3 porcie nízkotučného mäsa alebo výrobkov z údenín s nízkym obsahom tuku (300 – 450 g týždenne) za týždeň. Červené mäso (napríklad hovädzie, bravčové a jahňacie mäso) a klobásy jedzte len občas. Najviac 3 vajcia týždenne.

#### ÚROVEŇ 6

Tuky a oleje. 1 – 2 polievkové lyžice rastlinného oleja, orechov alebo semien denne. Kvalita pred kvantitou. Kvalitné rastlinné oleje, ako sú olivový olej, repkový olej, ale aj iné rastlinné oleje, ako sú olej z vlašských orechov, sójový, ľanový, sezamový olej, olej z kukuričných klíčkov, slnečnicový olej a olej z tekvicových a hroznových jadierok, ako aj orechy a semená obsahujú cenné masné kyseliny, a preto sa môžu konzumovať v miernom množstve (1 – 2 polievkové lyžice) denne. Tuky na natieranie, pečenie a smaženie, ako sú maslo, margaríny alebo masť a výrobky z plnotučného mlieka, ako sú šľahačka, kyslá smotana, crème fraîche používajte len v malom množstve.

#### ÚROVEŇ 7

Mastné, sladké, slané pochutiny. Cukrovinky, pečivo, cukor a/alebo výrobky s vysokým obsahom tuku, rýchle občerstvenie, chrumky a limonády sú z hľadiska výživovej hodnoty menej odporúčané a mali by sa konzumovať zriedka – maximálne jedna porcia týchto sladkých alebo mastných pochutín za deň. Namiesto soli používajte bylinky a koreniny. Vyhýbajte sa veľmi slaným potravinám, ako sú napr. nakladané potraviny, chrumky, solené orechy, hotové omáčky.

Zdroj: AGES, [www.ages.at](http://www.ages.at)

# 2 wichtige Termine

Zwei Termine sollten wir keinesfalls ignorieren: Anfang März 2020 finden die Wirtschaftskammerwahlen statt. Und bis einschließlich 22. November 2019 können noch Nominierungen für die beliebte Wahl zur „PflegerIn mit Herz“ eingereicht werden.



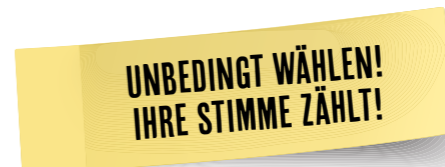
schriftlichen Anträgen durch persönliche Unterschrift oder firmenmäßige Fertigung.

Unabhängig davon kann ein Wahlkartenantrag ab 22. November auch unter <https://wahlkartenantrag.wko.at/> unter Verwendung einer digitalen Signatur gestellt werden.

**ACHTUNG:** Um berücksichtigt zu werden, müssen die **Wahlkarten bis spätestens 28. Februar 2020** in der Geschäftsstelle der Hauptwahlkommission der jeweiligen Wirtschaftskammer eingelangt sein.

Wer sich der Wahl stellt, wird ab Ende November im Internet unter <https://www.wko.at/wahl> veröffentlicht.

Warum ist es gerade für uns so wichtig, bei der Wirtschaftskammerwahl unsere Stimme abzugeben? Weil in der Wirtschaftskammer – kurz: WKO – unsere beruflichen Interessen vertreten werden. Je höher die Wahlbeteiligung, desto stärker kann unsere Interessenvertretung auftreten – zum Beispiel wenn es darum geht, die rechtlichen Rahmenbedingungen unserer Tätigkeit zu gestalten.



## 2 ВАЖНИ ДАТИ

**В никакъв случай не трябва да пренебрегваме две дати: в началото на март 2020 г. ще се проведат изборите на Стопанската камара. До 22 ноември 2019 г. включително все още може да се подават номинации за популярния избор на „Болногледачи със сърце“.**

#### ИЗБОРИ НА СТОПАНСКАТА КАМАРА 2020 Г.

Изборите на Стопанската камара ще се проведат от 2 до 5 март 2020 г. Можете да гласувате в тези четири дни директно в изборителните пунктове. Изборителните пунктове се намират в офисите на Стопанската камара и общините.

Много по-лесно е обаче да поискате изборителна карта и да я върнете попълнена и подписана по пощата. Заявления за издаване на изборителна карта може да се подават в **офиса на Централната изборителна комисия на съответната Стопанска камара в работно време от 22 ноември 2019 г. до 24 февруари 2020 г.** (в случай на пощенска доставка на изборителната карта), а при вземане на място – до 28 февруари 2020 г. При подаване на лично заявление самоличността трябва да бъде доказана чрез официален документ за самоличност със снимка, а при подаване на писмени заявления – чрез личен подпис или удостоверяващ подпис.

Независимо от това, от 22 ноември заявление за изборителна карта може да се подаде също и на адрес

<https://wahlkartenantrag.wko.at/> чрез използване на електронен подпис.

**ВНИМАНИЕ:** За да бъдат зачетени, избирателните карти трябва да бъдат подадени в офиса на Централната избирателна комисия на съответната Стопанска камара най-късно до 28 февруари 2020 г.

Кой ще се яви на изборите ще бъде публикувано след края на месец ноември в интернет на адрес <https://www.wko.at/wahl>.

Защо е толкова важно за нас да дадем гласа си в изборите на Стопанската камара? Защото в Стопанската камара, накратко WKO, се представят нашите професионални интереси. Колкото по-висока е избирателната активност, толкова по-добре ще бъдат представени нашите интереси – когато например става въпрос за оформяне на правната рамка на нашата дейност.

**НЕПРЕМЕННО ГЛАСУВАЙТЕ!  
ВАШИЯТ ГЛАС ИМА ЗНАЧЕНИЕ!**

## DOUĂ DATE IMPORTANTE

În niciun caz nu ar trebui să ignorăm următoarele două date: la începutul lunii martie 2020 vor avea loc alegerile pentru Camera de Comerț. Și până pe 22 noiembrie 2019, inclusiv, mai pot fi depuse nominalizări pentru îndrăgitul concurs „Îngrijitor din inimă”.

### ALEGERILE PENTRU CAMERA DE COMERȚ DIN ANUL 2020

Alegerile pentru Camera de Comerț vor avea loc în perioada 2 - 5 martie 2020. În aceste patru zile se poate vota direct la secțiile de votare. Secțiile de votare sunt amplasate la sediile Camerelor de Comerț și în municipalități.

Cu toate acestea, este mult mai ușor să solicitați un buletin de vot și să îl returnați completat și semnat prin poștă. Cererile pentru eliberarea unui

buletin de vot pot fi depuse la biroul Comisiei Electorale Centrale din Camera de Comerț respectivă în timpul programului de lucru, în perioada 22 noiembrie 2019 - 24 februarie 2020 (în cazul trimiterii prin poștă a buletinului de vot), iar în cazul ridicării de la fața locului, până pe 28 februarie 2020. În cazul cererilor personale, identitatea trebuie dovedită cu ajutorul unui document de identitate oficial cu fotografie; în cazul cererilor scrise, prin semnătură personală sau prin semnătura și ștampila societății.

Indiferent de cele de mai sus, o cerere de buletin de vot poate fi depusă începând cu 22 noiembrie și la adresa <https://wahlkartenantrag.wko.at/> cu ajutorul unei semnături digitale.

**ATENȚIE:** pentru a fi luate în considerare, buletinele de vot trebuie să ajungă cel târziu pe 28 februarie 2020 la biroul Comisiei Electorale Centrale a Camerei de Comerț respective.

Candidații vor fi publicați începând cu sfârșitul lunii noiembrie pe internet, la adresa <https://www.wko.at/wahl>.

De ce este atât de important pentru noi să votăm în cadrul alegerilor pentru Camera de Comerț? Deoarece în Camera de Comerț - pe scurt WKO - sunt reprezentate interesele noastre profesionale. Cu cât mai mare este participarea la vot, cu atât mai puternică poate fi reprezentarea intereselor noastre - de exemplu, atunci când vine vorba de modelarea condițiilor-cadru juridice ale activității noastre.

**VOTAȚI NEAPĂRAT!  
VOTUL ȚV. CONTEAZĂ!**

## 2 DÔLEŽITÉ TERMÍNY

Dva termíny by ste v žiadnom prípade nemali odignorovať: Začiatkom marca 2020 sa uskutočnia voľby do Hospodárskej komory. A až do 22. novembra 2019 vrátane sa môžu stále predkladať nominácie do oblúbenej

## súťaže „Opatrovateľ/ka so srdcom“. VOĽBY DO HOSPODÁRSKEJ KOMORY V ROKU 2020

Voľby do Hospodárskej komory sa budú konať od 2. do 5. marca 2020. Tieto štyri dni môžete hlasovať priamo vo volebných miestnostiach. Volebné miestnosti sa nachádzajú v miestach, kde sa nachádza Hospodárska komora, a v obciach.

Je však oveľa jednoduchšie požiadať o volebný lístok, vyplniť ho, podpísať a poslať ho naspäť poštou. Žiadosti o vydanie volebného lístka je možné podať v kancelárii Ústrednej volebnej komisie príslušnej Hospodárskej komory v úradných hodinách od 22. novembra 2019 do 24. februára 2020 (v prípade doručenia volebného lístka poštou), pri osobnom vyzdvihnutí na mieste až do 28. februára 2020. V prípade osobných žiadostí musí byť totožnosť preukázaná preukazom totožnosti s fotografiou, v prípade písomných žiadostí vlastnoručným podpisom alebo firemným vyhotovením.

Nezávisle na tom je možné podať žiadosť o volebný lístok od 22. novembra aj elektronicky na stránke <https://wahlkartenantrag.wko.at/> s použitím digitálneho podpisu.

**POZOR:** Aby bolo možné volebný lístok zohľadniť musí do kancelárie Ústrednej volebnej komisie príslušnej Hospodárskej komory doraziť najneskôr do 28. februára 2020.

Koho môžete voliť, bude zverejnené od konca novembra na internete na stránke <https://www.wko.at/wahl>.

Prečo je práve pre nás také dôležité odovzdať svoj hlas vo voľbách do Hospodárskej komory? Pretože v Hospodárskej komore – skratka WKO – sa zastupujú naše profesionálne záujmy. Čím vyššia bude volebná účasť, tým silnejšie môžeme hájiť naše záujmy – napríklad, pokiaľ ide o formovanie právneho rámca našej činnosti.

**ROZHODNE VOĽTE!  
VÁŠ HLAS SA POČÍTA!**



Bereits zum 8. Mal geht heuer die beliebte Wahl zur „PflegerIn mit Herz“ über die Bühne. In jeweils drei Kategorien können in jedem Bundesland herzliche Pflege- und Betreuungskräfte nominiert werden. Eine dieser Kategorien ist für selbstständige Personenbetreuerinnen und Personenbetreuer „reserviert“, die in Österreich in der 24-Stunden-Betreuung tätig sind. Nominiert werden können die Betreuungspersonen von den Betreuten oder deren Angehörigen. Für eine Nominierung ist die Zustimmung des oder der Nominierten notwendig.

Nominierungen können mit dem Formular auf der folgenden Seite mit dem Kennwort „PflegerIn mit Herz“ per Post an: Postfach 25000 / 1011 Wien übermittelt werden oder online unter [www.pflegerin-mit-herz.at](http://www.pflegerin-mit-herz.at) erfolgen. Nominierungen können bis

## Als „PflegerIn mit Herz“ 2019 schlage ich vor:

Vor- und Nachname

Straße und Hausnummer, Stiege, Stock

PLZ und Ort

Kontaktmöglichkeit (Tel und/oder E-Mail-Adresse)

Begründung:

Die Nominierung der Pflegerin/des Pflegers darf nur mit ausdrücklicher Zustimmung der Pflegerin/des Pflegers erfolgen. Einsendeschluss: 30. Oktober 2018

### Wie haben Sie von „PflegerIn mit Herz“ erfahren?

♡ TV    ♡ Internet    ♡ Zeitung/Zeitschrift    ♡ Folder/Aushang    ♡ Bekannte

Bundesministerium  
Digitalisierung und  
Wirtschaftsstandort

Bundesministerium  
Arbeit, Soziales, Gesundheit  
und Konsumentenschutz

WKO  
WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICH

AK  
ÖSTERREICH

ERSTE SPARKASSE

WIENER STÄDTISCHE  
VERSICHERUNGSVEREIN

WIENER  
STÄDTISCHE  
WIENNA INSURANCE GROUP

**einschließlich 22. November 2019 eingereicht werden.**

Eine Jury aus VertreterInnen von Initiatoren, Förderern und den größten österreichischen NGOs im Pflegebereich wählt pro Bundesland und Kategorie jeweils eine Gewinnerin bzw. einen Gewinner aus. Diese werden im Rahmen einer feierlichen Abschlussgala in Wien ausgezeichnet. Außerdem wird das besondere Engagement der SiegerInnen mit einem Geldpreis von je 3000 Euro gewürdigt.



**„БОЛНОГЛЕДАЧИ СЪС СЪРЦЕ“ 2019 Г.**

Тази година за осми път ще се проведе популярният избор на „Болногледачи със сърце“. Във всяка федерална провинция могат да бъдат

правени номинации за предоставящ грижа персонал във всяка от трите категории. Една от тези категории е „запазена“ за лични асистенти на свободна практика, които работят в Австрия в предоставянето на 24-часова грижа. Предоставящи грижа лица могат да бъдат номинирани от получаващите грижа или от техни роднини. За номинация е необходимо съгласието на номинирания.

**Номинации може да се изпращат по пощата на адрес: Postfach 2500o/1011 Wien, като се използва формулярът на следващата страница с парола „PflegerIn mit Herz“, или онлайн на адрес [www.pflegerin-mit-herz.at](http://www.pflegerin-mit-herz.at). Номинации може да се подават до 22 ноември 2019 г. включително.**

Жури от представители на инициатори, спонсори и най-големите ав-

стрийски неправителствени организации в сферата на предоставянето на грижи ще избере по един победител за федерална провинция и категория. Те ще бъдат наградени на празнична галавечер във Виена. Освен това изключителната отдаденост на победителите ще бъде удостоена с парична награда от 3000 евро.



**ÎNGRIJITOR DIN INIMĂ 2019**

În acest an, îndrăgitul concurs pentru titlul „Îngrijitor din inimă” va avea loc pentru a opta oară. Personalul inimos de îngrijire și asistență poate fi nominalizat în fiecare stat federal, pentru fiecare din cele trei categorii. Una dintre aceste categorii este „rezervată” asistenților personali ce desfășoară activități independente în Austria în domeniul îngrijirii de 24 de ore pe zi.



Postentgelt  
zahlt der Verein  
"PflegerIn  
mit Herz"

AbsenderIn

Vorname

Nachname

Straße und Hausnummer / Stiege / Stock

PLZ und Ort

E-Mail-Adresse (falls vorhanden)

Telefonnummer

Unterschrift

**ANTWORTSENDUNG**

**„PflegerIn mit Herz“**

**Postfach 2500o**

**1011 Wien**

Îngrijitorii pot fi desemnați de persoanele îngrijite sau de rudele acestora. Pentru o nominalizare este necesar acordul persoanei nominalizate.

**Nominalizările pot fi trimise prin intermediul formularului de pe pagina următoare, menționând cuvintele-cheie „Îngrijitor din inimă”, prin poștă, la adresa: CP 25000 / 1011 Viena sau online, la adresa [www.pflegerin-mit-herz.at](http://www.pflegerin-mit-herz.at). Nominalizările pot fi trimise până pe 22 noiembrie 2019, inclusiv.**

Un juriu format din reprezentanți ai inițiatorilor, sponsorilor și celor mai mari ONG-uri austriece din domeniul îngrijirii și asistenței va selecta un câștigător, respectiv o câștigătoare pentru fiecare land federal și fiecare categorie. Aceștia vor fi premiați la o gală festivă de închinare, care va avea loc în Viena. În plus, angajamentul special al câștigătorilor va fi recunoscut cu un premiu în bani, în valoare de 3.000 de euro pentru fiecare.



**OPATROVATEĽ/KA SO SRDCOM 2019**

Už po 8. krát sa tento rok uskutoční populárna voľba „opatrovateľa/opatrovateľky so srdcom“. V každej z troch kategórií môžu byť v každej spolkovej krajine nominovaní opatrovatelia a opatrovateľky, ktorí vykonávajú svoju prácu so srdcom. Jedna z týchto kategórií je „vyhradená“ pre samostatne zárobkovo činné osoby, ktoré pracujú v Rakúsku v oblasti 24-hodinovej starostlivosti.

Opatrovateľov a opatrovateľky môžu nominovať opatrované osoby alebo ich príbuzní. Pre nomináciu je potrebný súhlas nominovanej osoby.

**Nominácie je možné zaslať prostredníctvom formulára dostupného na nasledujúcej stránke s heslom „Opatrovateľ/ka so srdcom“ poštou na adresu: Postfach 25000 / 1011 Wien alebo online na stránke [www.pflegerin-mit-herz.at](http://www.pflegerin-mit-herz.at). Nominácie sa**

**môžu predkladať do 22. novembra 2019 vrátane.**

Porota, ktorá sa skladá zo zástupcov iniciátorov, sponzorov a najväčších rakúskych mimovládnych organizácií v oblasti opatrovateľstva, vyberie jedného víťaza z každej spolkovej krajiny a a kategórie. Ocenenie bude udelené na slávnostnom záverečnom galapodujatí vo Viedni. Mimoriadna angažovanosť víťazov/víťaziek bude navyše ocenená peňažnou odmenou 3 000 Eur.





# Ein starkes Zeichen



Weit über 60.000 selbstständige Personenbetreuerinnen und Personenbetreuer, zumeist aus süd- und ost-europäischen EU-Staaten, sind derzeit mit aktiver Gewerbeberechtigung in Österreich tätig. Vor 10 Jahren waren es noch nicht einmal 20.000. Längst prägen diese selbstständigen Betreuungspersonen, ganz überwiegend Frauen, das Bild unserer Regionen und Gemeinden: etwa wenn sie die in der Regel älteren und bei der Bewältigung ihres Alltags auf Unterstützung angewiesenen Menschen auf ihren Spaziergängen oder zur medizinischen Versorgung begleiten; wenn sie in den Geschäften oder bei Dienstleistern und Ämtern Einkäufe und Besorgungen erledigen ... Schon dieser Eindruck macht deutlich, wie wichtig diese Betreuungsdienstleistungen für das österreichische Pflege- und Betreuungssystem und damit für die österreichische Gesellschaft insgesamt sind. Sie stellen die zentrale Säule des Systems der 24-Stunden-Betreuung dar – quantitativ wie qualitativ. Viele Tausend Österreicherinnen und Österreicher sowie deren Angehörige und Familien erfahren täglich aus erster Hand, dass sie sich auf unsere selbstständigen Personenbetreuerinnen und -betreuer verlassen können. Und sie spüren, von wie viel Sensibilität und Einfühlungsvermögen diese Dienstleistung in aller Regel getragen wird – ein starkes Zeichen für Österreich und seine Menschen.



**СИЛЕН ЗНАК**  
Над 60 000 лични асистенти на свободна практика, предимно от държави от Южна и Източна Европа, работят в момента в Австрия с активно разрешително за извършване на дейността. Преди 10 години те не бяха дори 20 000. Тези лица на свободна практика, полагащи грижи, предимно жени, отдавна оформят

образа на нашите региони и общности: например, когато придружават обикновено по-възрастни хора, които са зависими от помощ в справянето с ежедневието си, на разходките им или за медицинско лечение; когато правят покупки и уреждат работи в магазини или при доставчици на услуги и учрежденията... Само това впечатление дава яснота колко важни са тези услуги по обслужване за австрийската система за гледане и обслужване и по този начин за австрийското общество като цяло. Те представляват централния стълб на системата за 24-часово обслужване – както количествено, така и качествено. Много хиляди австрийци, както и техните роднини и семейства, научават от първа ръка всеки ден, че могат да разчитат на нашите лични асистенти на свободна практика. И усещат колко чувствителност и съпричастност обикновено носи тази услуга – силен знак за Австрия и нейния народ.



**UN SEMN PUTERNIC**  
Peste 60.000 de asistenți personali independenți, mai ales din țările din sudul și estul UE, lucrează în prezent în Austria cu autorizație activă de exercitare a meseriei. Acum 10 ani nu erau nici măcar 20.000. De mult timp, aceste persoane care oferă independent servicii de îngrijire și asistență, preponderent femei, conturează imaginea regiunilor și comunităților noastre: de exemplu, atunci când însoțesc persoanele în vârstă, care depind de asistență pentru a face față vieții lor de zi cu zi, în plimbările lor sau pentru îngrijiri medicale; atunci când fac cumpărături în magazine sau rezolvă diferite probleme la furnizorii de servicii și birouri... Deja această impresie arată în mod clar cât de importante sunt aceste servicii de îngrijire și asistență pentru sistemul de îngrijire și asistență din Austria și,

astfel, pentru societatea austriacă în ansamblu. Ele reprezintă pilonul central al sistemului de îngrijire de 24 de ore pe zi - atât din punct de vedere cantitativ, cât și calitativ. Mii de persoane din Austria, precum și rudele și familiile acestora, văd în fiecare zi la primă mână faptul că se pot baza pe asistenții noștri personali independenți. Și simt cu câtă sensibilitate și empatie este, de obicei, prestat acest serviciu - un semn puternic pentru Austria și poporul său.



**SILNÉ ZNAMENIE**  
V súčasnosti pracuje viac ako 60 000 samostatne zárobkovo činných osôb, väčšinou z členských krajín EÚ južnej a východnej Európy, v Rakúsku s aktívnym živnostenským oprávnením. Pred 10 rokmi to nebolo ani 20 000. Títo samostatne zárobkovo činní opatrovatelia a opatrovatelky, najmä ženy, už dlho formujú obraz našich regiónov a obcí: napríklad keď sprevádzajú zvyčajne starších ľudí, ktorí sú odkázaní na pomoc pri zvládaní ich každodenného života, na prechádzkach alebo pri lekárskej starostlivosti; keď robia nákupy a vybavujú veci na úradoch... Už z tohto je zrejmé, aké dôležité sú tieto opatrovateľské služby pre rakúsky systém ošetrovateľstva a starostlivosti, a tým aj pre rakúsku spoločnosť ako celok. Predstavujú ústredný pilier 24-hodinového systému starostlivosti – kvantitatívne aj kvalitatívne. Mnoho tisícov Rakúšanov a ich príbuzných a rodín sa každý deň z prvej ruky dozvedajú, že sa môžu spoľahnúť na našich nezávislých opatrovateľov a nezávislé opatrovatelky. A cítia, s akou veľkou citlivosťou a empatiou sú tieto služby zvyčajne spojené – silné znamenie pre Rakúsko a jeho obyvateľov.

**Ihr Andreas Herz**  
Fachverbandsobmann  
Андреас Херц, магистър на науките  
Președintele asociației  
Predseda odborného združenia

## let's cook

### KÄSENUDELN

ПАСТА С КАШКАВАЛ / PASTE CU BRÂNZĂ / SYROVÉ CESTOVINY



#### Zutaten für 4 Portionen

- » 300 g Hörnchen
- » 150 g Emmentaler oder Gouda
- » 1 Prise Salz
- » 1 TL Schnittlauch
- » 1 Schuss Olivenöl
- » 1 Prise Pfeffer

#### Zubereitung

Zuerst die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Während die Nudeln kochen, den Käse reiben oder fein schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die gekochten Nudeln durch ein Nudelsieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

In einem Topf oder einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Nudeln kurz darin schwenken. Anschließend den Käse dazugeben, kurz durchmischen und den Schnittlauch sowie Salz und Pfeffer hinzugeben. Dabei regelmäßig umrühren, bis der Käse geschmolzen ist.



#### Съставки за 4 порции

- » 300 g рогчета (вид кифла)
- » 150 g Ементалер или Гауда
- » 1 щипка сол
- » 1 ч.л. див лук
- » 1 малко поръсване със зехтин
- » 1 щипка черен пипер

#### Приготвяне

Първо сварете пастата в достатъчно подсолена вода. Докато пастата се готви, настържете кашкавала или го нарежете на ситно. Измийте дивия лук, изтръскайте го, докато изсъхне, и накълцайте на ситно. Отцедете сварената паста с цедка за паста, охладете бързо със студена вода и оставете да се отцеди.

Загрейте зехтина в тенджерка или тиган и обърнете за кратко пастата в него. След това добавете кашкавала, разбъркайте за кратко и добавете дивия лук, солта и черния пипер. Бъркайте постоянно, докато кашкавалът се разтопи.



#### Ingrediente pentru 4 porții

- » 300 g paste
- » 150 g Emmentaler sau Gouda
- » 1 vârf de sare
- » 1 linguriță de arpagic
- » câteva picături de ulei de măsline
- » 1 vârf de piper

#### Mod de preparare

Mai întâi, fierbeți pastele cu multă apă sărată. În timp ce pastele se fierb, radeți brânza sau tăiați-o fin. Spălați arpagicul, scuturați apa și tocați-l mărunt. Scurgeți pastele găsite cu o strecurătoare, răciți cu apă rece și scurgeți-le.

Încălziți uleiul de măsline într-o cratiță sau tigaie și gătiți pastele în aceasta câteva secunde. Apoi adăugați brânza, amestecați scurt și adăugați arpagicul, sarea și piperul. Amestecați regulat până când se topește brânza.



#### Ingrediențe na 4 porcie

- » 300 g cestovín (kolienka)
- » 150 g syru ementál alebo gouda
- » štipka soli
- » 1 čajová lyžička pažitky
- » trochu olivového oleja
- » štipka čierneho korenia

#### Príprava

Najskôr uvarite cestoviny v dostatočnom množstve slanej vody. Kým sa cestoviny varia, nastrúhajte syr alebo ho nakrájajte na jemné kúsky. Pažitku umyte, dosucha ju otraste a jemne nasekajte. Uvarené cestoviny scedte, prelejte studenou vodou a nechajte odkvapkať.

V hrnci alebo na panvici zo-hrejte olivový olej a pridajte cestoviny. Potom pridajte syr, krátko premiešajte a pridajte pažitku, soľ a čierne korenie. Miešajte rovnomerne, až kým sa syr neroztopí.

Gutes Gelingen!

Успех в приготвянето! / Mult succes! / Veľa úspechov pri pečení!

# Kontakt

Контакти / Contact



## BURGENLAND

Robert-Graf-Platz 1  
7000 Eisenstadt  
T 05/90907-3120  
F 05/90907-3115  
E alexander.krail@wkbgl.at  
<http://wko.at/bgld>



## KÄRNTEN

Europaplatz 1  
9021 Klagenfurt am Wörthersee  
T 05 90 90 4 160  
F 05 90 904 164  
E innungsgruppe7@wkk.or.at  
<http://wko.at/ktn/personenbetreuung>



## NIEDERÖSTERREICH

Wirtschaftskammer-Platz 1  
3100 St Pölten  
T +43 2742 851-19190  
F +43 2742 851-19199  
E dienstleister.gesundheit@wknoe.at  
[www.wko.at/noe/personenberatung-personenbetreuung](http://www.wko.at/noe/personenberatung-personenbetreuung)



## OBERÖSTERREICH

Hessenplatz 3  
4020 Linz  
T 05/90909-4145  
F 05/90909-4149  
E pb@wkooe.at  
[wko.at/ooe/personenberatung\\_betreuung](http://wko.at/ooe/personenberatung_betreuung)



## SALZBURG

Julius-Raab-Platz 1  
5027 Salzburg  
T 0662 8888 279  
F 0662 8888 679279  
E jhager@wks.at  
[wko.at/sbg/lsbundpb](http://wko.at/sbg/lsbundpb)



## STEIERMARK

Körblergasse 111-113  
8010 Graz  
T 0316/601-530  
F 0316/601-424  
E dienstleister@wkstmk.at  
[www.betreuung-stmk.at](http://www.betreuung-stmk.at)



## TIROL

Wilhelm-Greil-Straße 7  
6020 Innsbruck  
T 05 90 90 5-1284  
F 05 90 90 5-51284  
E personenbetreuung@wktirol.at  
[www.personenberatung-personenbetreuung.at](http://www.personenberatung-personenbetreuung.at)



## VORARLBERG

Wichnergasse 9  
6800 Feldkirch  
T 05522/305-279  
F 05522/305-143  
E Beratung@wkv.at  
[wko.at/branchen/vbg/gewerbe-handwerk/personenberatung-betreuung/start.html](http://wko.at/branchen/vbg/gewerbe-handwerk/personenberatung-betreuung/start.html)



## WIEN

Straße der Wiener Wirtschaft 1  
1020 Wien  
T +43 1 514 50 2302  
F 01 514 50 92302  
E personenberatung@wkw.at  
[www.wko.at/wien/personenberatung](http://www.wko.at/wien/personenberatung)



## IMPRESSUM

Herausgeber und Medieninhaber:  
Wirtschaftskammer Österreich  
Fachverband Personenberatung  
und Personenbetreuung  
Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien  
**Text:** Dr. Wolfgang Wildner  
**Design:** DI (FH) Irene Fauland,  
[kreativnetzwerk.at](http://kreativnetzwerk.at)  
**Übersetzung:** Institut für  
Internationale Übersetzungen  
**Druck:** Druckhaus Thalerhof GesmbH  
**Fotos:** Adobe Stock



[www.daheimbetreut.at](http://www.daheimbetreut.at)