



Das Akticom Magazin

Adventsmagazin 2023

Ambulanter
Pflegedienst



Akticom



Liebe Kund'innen, Gäste und Angehörige,

das eigene Zuhause und die Verbindung zur heimischen Region spiegelt sich in der Lebensqualität und Zufriedenheit eines jeden Einzelnen wider. Wir von Akticom sind in der Lage, unseren Kund'innen und Gästen verschiedenste Angebote zu machen, um die Verbindung zu Heimat, Nachbarschaft und Freunden zu erhalten – in diesem Sinne blicken wir auf ein ereignisreiches Jahr 2023 zurück und freuen uns auf ein reichhaltiges Angebot in 2024.

Unsere Mitarbeiter'innen tragen dazu bei, dass die wertvolle Arbeit von Akticom in unserer Gesellschaft die verdiente Wertschätzung erfährt. Dafür möchte ich mich herzlich bedanken.

Wir werden auch in Zukunft mit viel Engagement und Kreativität weitere Leistungen in unser Angebot aufnehmen und Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachtstage und ein gutes und gesundes Jahr 2024

Ihr Manfred Greiwe und Team

Weihnachten

Wie lange müssen wir noch warten?

Liebeläutend zieht durch Kerzenhelle,

mild, wie Wälderduft, die Weihnachtszeit.

*Und ein schlichtes Glück streut auf die Schwelle,
schöne Blumen der Vergangenheit.*

*Hand schmiegt sich an Hand im engen Kreise,
und das alte Lied von Gott und Christ*

bebt durch Seelen und verkündet leise,

dass die kleinste Welt die größte ist.





Die Adventszeit hat Einzug gehalten ...

... und sorgt für gute Laune.

Dass die Tagespflege Akticom deutlich mehr leistet als unsere anwesenden Gäste zu „verwahren“, haben wir in den letzten Ausgaben unseres Magazins berichtet. Angehörige und Interessierte können sich bei jedem Besuch in unserer Tagespflege davon überzeugen.

Ein gutes Beispiel unseres Engagements für unsere Gäste ist die bald beginnende Adventszeit. Unseren Gästen eine schöne und besinnliche Zeit zu ermöglichen, und damit an die Adventserinnerung jedes Einzelnen anzuknüpfen, ist unser Ziel. So kann sich jeder Gast unter Berücksichtigung seiner individuellen Fähigkeiten und Wünsche einbringen und zur Adventszeit an lieb gewonnenen Veranstaltungen teilnehmen.

Ein Höhepunkt zum Start der Adventszeit ist das Schmücken der Räumlichkeiten der Tagespflege zusammen mit unseren Gästen. Wir basteln gemeinsam einen Adventskalender, Weihnachtskränze und Girlanden, stellen einen Weihnachtsbaum auf, der durch unsere Gäste geschmückt wird.

Bereits im November wird der Stollen-Teig zum Reifen angesetzt und die lieb gewonnene Tradition des Plätzchenbackens startet durch. In diesen Tagen duftet es in unserer Tagespflege köstlich. Von der Mithilfe bei der Vorbereitung der Backmasse, über das Kneten des Teigs und Formen der Stollen, bis hin zum Eindecken sowie zum Schmücken der Tische, wird jede Mitarbeit geschätzt und gefördert.

Wir gestalten jeden Tag bei Kerzenschein mit warmem Kakao und frisch Gebackenem vor dem Kamin, singen Adventslieder und lesen Geschichten aus unseren Märchenbüchern vor. Bei Gesprächen teilen unsere Gäste die Erlebnisse an den Weihnachtsfesten ihrer Kindheit oder in der Familie mit den anderen. Für unsere Tagesgäste organisieren wir wieder unsere traditionelle Weihnachtsfeier. Als Gast begrüßen wir den „Liederschorsch“, der unsere Feier mit tollem Akkordeonspiel und Gesang begleitet.

**Wir wünschen Ihnen allen
eine schöne Adventszeit und vor allem:**

Blieben Sie gesund!

**Ihr Team von der
Tagespflege Akticom**



Unser traditionelles Stollenrezept.

1 Pk	Backpulver
200 g	Butter
100 g	gehackte Mandeln
500 g	glattes Mehl
1 Msp	Kardamom
1 Msp	Muskat
50 g	Orangeat
100 g	Rosinen
1 Schuss	Rum
250 g	Topfen
1 Pk	Vanillinzucker
180 g	Zucker
2 Stk	Eier
50 g	Zitronat

Zutaten zum Bestreichen und Bestreuen

60 g	zerlassene Butter zum Bestreichen
4 EL	Staubzucker zum Bestreuen

145 min.	Gesamtzeit
45 min.	Zubereitungszeit
100 min.	Back- & Ruhezeit

Zubereitung

1. Für den süßen Christstollen zuerst Mehl und Backpulver mischen. Dann mit Gewürzen, Rum, Eier, Butter und dem Topfen zu einem glatten Teig verarbeiten. Die gehackten Früchte einarbeiten.
2. Einen Stollen formen. Eine passende Form mit Backpapier auslegen und den Stollenteig vorsichtig in die Form geben.
3. Im vorgeheizten Rohr bei 175°C ca. 60 Minuten backen. Den noch heißen Stollen mit der zerlassenen Butter vollkommen bestreichen und mit Staubzucker dick bestreuen.





Ambulanter
Pflegedienst



*Vertrauen ist der Schlüssel
zur optimalen Pflege*

**Ambulanter Pflegedienst
Akticom GmbH**

**Dirk-von-Merveldt-Straße 47
48167 Münster
0 25 06 / 30 38 10**

info@pflegedienst-akticom.de

Tagespflege



- die Alternative zum
Heimaufenthalt

Tagespflege Akticom GmbH

**Twenhövenweg 18
48167 Münster
0 25 06 / 300 75 57**

info@tagespflege-akticom.de

www.pflegedienst-akticom.de