

16 neue Diabetesfachkräfte

Kerscher'sche Stiftung unterstützt Weiterbildungsprojekt am Krankenhaus mit 25.000 Euro

Agatharied – Der erste Meilenstein ist geschafft: 16 Mitarbeiter im Pflegebereich des Krankenhauses Agatharied wurden zu Diabetesfachkräften qualifiziert. Mit einer großzügigen Spende in Höhe von 25.000 Euro unterstützt die Kerscher'sche Stiftung dieses Weiterbildungsprojekt. Der nächste geplante Schritt ist ein Aufbaukurs in der zweiten Jahreshälfte 2019.

„Die Unterstützung ist für uns ein wahrer Segen“, hob Benjamin Bartholdt, Prokurist des Krankenhauses und Leiter Unternehmensentwicklung- und Steuerung, im Rahmen einer kleinen Feier hervor und bedankte sich bei den Vertretern der Kerscher'schen Stiftung: „Mit Ihrer Hilfe können wir einen weiteren ‚Blumenstrauß‘ in unserem Haus anbieten“, richtete Bartholdt die Worte an den Vorstands-Vorsitzenden Stefan Müller und Beirat Uwe Gottschlich.

„Der Initialfunke kam von Karin Schäpe, unserer Stationssekretärin in der Neurologie“, berichtete Pflegedirektor Sven Steppat. Er brachte seine Freude darüber zum



Spendenübergabe im Krankenhaus Agatharied (v.l.): Sandy Dietzsch und Nathalie Kidjosi (Diabetesfachkräfte), Benjamin Bartholdt, Stefan Müller, Sven Steppat, Karin Schäpe, Uwe Gottschlich, Stefanie Pfeiffer und Ardian Imeri sowie Sara Saverino (beide Diabetesfachkräfte). Foto: Reile

Ausdruck, dass sich das Krankenhaus Agatharied für eine Förderung durch die Kerscher'sche Stiftung beworben und den Zuschlag erhalten habe. Vergangenen November sei dann das umfangreiche Weiterbildungsprogramm gestartet, das insgesamt 80 Unterrichtseinheiten umfasste. Zwischen November 2018 und März 2019 sei in Inhouse Seminaren geschult worden. Ziel der Weiterbildung sei es, im Rahmen der ständigen

Verbesserung der Betreuung von Diabetikern qualifizierte Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen zu vermitteln und zu festigen, erklärten Bartholdt und Steppat. Als sehr positiv wurde von ihnen gewertet, dass an der Weiterbildung Mitarbeiter aus allen Sparten der Allgemeinpflege und der Notaufnahme teilgenommen haben.

Vom Erfolg des Projekts zeigte sich auch Stefanie Pfeiffer, Mitarbeiterin der Pflegedirektion und zuständig

für den Bereich Personalentwicklung Pflege, überzeugt. „Es war eine intensive Zeit mit inhaltlichen Tiefen“, zog Pfeiffer zufrieden Bilanz. Die Teilnehmer hätten ihr bereits vorhandenes Wissen zum Thema Diabetes mellitus vertiefen und erweitern können. „Das wirkt sich positiv auf die Qualitätssicherung und –Entwicklung in unserem Krankenhaus aus“, war der einmütige Tenor beim Presstetermin, bei dem auch vier frischgebackene Diabetesfach-

kräfte zugegen waren. Durch die Weiterbildung sei das Krankenhaus Agatharied in der Lage, den Patienten ein noch besseres, qualitativ hochwertiges Versorgungsangebot zu bieten und auch den Angehörigen beratend und anleitend zur Seite zu stehen. Beim Aufbaukurs, der in der zweiten Jahreshälfte geplant ist, sollen dann auch Ärzte mit ins Boot geholt werden. rei

Kerscher'sche Stiftung

Sie wurde 2004 durch die inzwischen verstorbenen Eheleute Eberhard und Karin Kerscher gegründet und setzt sich für die Förderung der öffentlichen Gesundheitspflege durch Verbesserung der strukturierten Versorgung, der Diagnostik und der Betreuung von an Diabetes mellitus erkrankten Personen ein. Eberhard Kerscher war ein erfolgreicher und angesehener Unternehmer in der Recycling-Branche. Sowohl der geschäftliche als auch private Mittelpunkt war stets die Heimatstadt Nürnberg. rei

Spenglerei und Dachdeckerei
 Meisterbetrieb
 Flachdach – Steildach
 Dachwartung – Dachfenster
AK-Spenglertechnik
 K. Antretter GmbH
 Kompetenz aus Miesbach mit Tradition seit 1673
 Tel. 08025/7125 · e-mail: info@ak-spenglertechnik.de

HOCHWERTIGE ANTIQUITÄTEN UND KUNSTGEGENSTÄNDE
 für unser alteingesessenes Geschäft in Schliersee bei sofortiger Barzahlung gesucht.
Fa. Greinwald
 Seestraße 13a + 16 · Tel. 08026/4227
 info@antiquitaeten-greinwald.de

Anzeigenannahme
08025/7098-0

Einladung zur Bürgerversammlung der Gemeinde Irschenberg
 am Freitag, 29. März 2019 um 19.30 Uhr im Trachtenheim Irschenberg
Tagesordnung:
 1. Bericht des 2. Bürgermeisters
 2. Vorhaben in der Gemeinde 2019
 3. Breitbandversorgung
 4. Anträge und Diskussion
 Anfragen und Anträge, die Akteneinsicht erfordern, sollen bis **Montag, 25. März 2019** schriftlich bei der Gemeinde Irschenberg, Kirchplatz 2, 83737 Irschenberg eingereicht werden.
 Die gesamte Bevölkerung ist herzlich eingeladen.
 Klaus Meixner, 2. Bürgermeister

BRUMMI Alle Klassen. Alles Klasse!
fit fahrschule GMBH
 Samstags-Kurse fortlaufend!
EU-BKF C/D-Ausbildung
 Samstagskurse Winter/Frühjahr 2019:
 23. März **Modul 1** Eco Training
 6. April **Modul 2** Vorschriften über Güterverkehr
 13. April **Modul 3** Sicherheitstechnik und Fahrsicherheit
 27. April **Modul 4** Schallstelle Fahrer: Dienstleister, Imageträger, Profi
 16. März + 4. Mai **Modul 5** Ladungssicherung
 nächster Vollzeitkurs - wenns pressiert!:
 alle 5 Module: Montag 24. – Freitag 28. Juni 2019
 Beschleunigte Grundqualifikation:
 Vierwöchiger Intensivkurs in Vollzeit jew. Montag bis Freitag
Maikurs: 6.5. – 3.6.2019, Septemberkurs: 9.9. – 7.10.2019
NEU: GQ berufsbegleitend in 4-monatigem Intensivkurs Termine auf Anfrage
Jetzt Anmelden! Beginn immer 8.00 Uhr
 Anmeldung und Teilnahme ist an jedem Kurstag möglich!
 Miesbach Bodenschneidstr. 3 **08025-280028**
 www.brummit-fahrschule.de

Metzgerei Röckenschuss
 Miesbach / Obb.
 • Qualität seit 1935 •
Partyservice
 Rathausstraße 6
 83714 Miesbach neben der evang. Kirche
 Tel. 08025/1591
 Fax 08025/2424
 Öffnungszeiten: Di – Fr 8⁰⁰ – 18⁰⁰
 Sa 7³⁰ – 12³⁰
 Mo geschlossen

Angebot 19.03. – 23.03.2019

Ladenverkauf		
Aufschnitt Sie haben freie Auswahl!!!	100 g	1.29 €
Unterschalschinken heiß geräuchert	100 g	1.59 €
Rouladen zart gereift	100 g	1.49 €
Schnitzel vom Schwein	100 g	1.09 €
Kiloverkauf		
Wiener frisch und knackig	1 kg	8.99 €
Rindergulasch	1 kg	11.99 €
Wammerl vom Schwein	1 kg	7.99 €
Brotzeitschmankerl		
Zwiebelmettwurst herzhafte würzig	100 g	1.29 €
Wollwürste – bayrisch Gschwoine –	100 g	1.99 €
Feinkost		Käsetheke
Farmersalat versch. Var.	100 g	1.09 €
Tortenbrie 50% Fett i.Tr.		100 g 1.09 €
Orler Bergkäse 50% Fett i.Tr.		100 g 1.89 €
Nussknacker 50% Fett i.Tr., Heumilchkäse mit Walnüssen		100 g 2.29 €
Peypigoux 60% Fett i.Tr., franz. Weichkäse, im Ring gereift		100 g 2.49 €

Probieren Sie unsere hausgemachten Braten- und Knöcherlsüzen in natürlichem Aspi!