

Nieuwsbrief van het Dialysecentrum Flevoziekenhuis Weer Water Online

MAATSCHAPPELIJK WERK

Aanpassingen sociaal beleid Nierstichting.

Vanaf 1 januari 2011 voert de Nederlandse Transplantatie Stichting (NTS) in opdracht van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport de subsidieregeling donatie bij leven uit.

Het gaat om een regeling voor vergoeding van kosten die het gevolg zijn van het afstaan van een nier. Het Ministerie vond het wenselijk dat een ministeriele regelgeving zoals de Subsidieregeling donatie bij leven, wordt uitgevoerd door de NTS, een organisatie binnen de semi-overheid. Aanvragen worden niet meer behandeld door de Nierstichting. Voor vragen kunt u contact opnemen met uw maatschappelijk werker van het dialysecentrum.

Rondkomen in Almere

Gewoon meedoen aan de samenleving. De Gemeente Almere vindt dat belangrijk voor al haar inwoners. Daarom zijn er ondersteunende regelingen voor mensen met een laag inkomen. Deze regelingen helpen u rondkomen en niet alleen door hulp in geld.

Enkele voorbeelden:

- bijzondere bijstand voor extra kosten
- een toeslag na vijf jaar laag inkomen
- uit de schulden, geld lenen
- problemen met woonkosten
- geen belasting betalen
- vergoeding kinderopvang, kind en sport
- Collectieve ziektekostenverzekering bij AGIS

- vast bedrag per maand nierpatiënten
- tijdelijke toekenning voedselpakket
- Fonds Bijzondere Noden

Vast bedrag per maand voor nierpatiënten woonachtig in Almere

Heeft u een inkomen tot 120 % boven het minimuminkomen, dan kunt u aanvraag indienen voor de maandelijkse vergoeding van € 67,-

U heeft hiervoor een medische verklaring nodig van uw nefroloog.

Voor de patiënten woonachtig buiten Almere gelden deze regelingen **niet**. De Gemeente waar u woont bepaalt haar regelgeving voor inwoners met een laag inkomen. De afdeling Sociale Zaken binnen uw Gemeente kan u daarover voorlichting geven.

Voor vragen kunt u contact opnemen met uw maatschappelijk werker van het dialysecentrum.

Even voorstellen: Trees Dipper

Ik ben sinds 1 april werkzaam op de dialyse als dialyseverpleegkundige. Daarvoor heb ik bij Carenalis in Almere Haven gewerkt. Ik ben dichterbij huis gaan werken omdat ik de files zat was, daarvoor werkte ik in Amsterdam. Ik heb sinds 2008 als oproepkracht gewerkt via het flexburo op verscheidene afdelingen en het meest op chirurgie. Ik heb geen spijt van deze keuze. Leuke collega's en een prettig werk omgeving.

Interview Saskia Morris door Monica

Wat doe je graag naast je werk.
Sporten, zoals gladiator/ bootcamp, ik wil hardlopen weer oppakken.

Sinds wanneer ben jij actief op dialyse gebied.
Ik ben in 2005 gestart met de opleiding in Dianet Lunetten. Ik heb daarna op verschillende dialyse afdelingen gewerkt.

Wat vind je zo leuk aan dit vak?
Ik vind het leuk dat je heel veel persoonlijk contact hebt; mensen komen meerdere keren per week voor een behandeling. Daar kun je echt een band mee opbouwen.

Wat heb je hiervoor gedaan?
Ik ben vanaf 1996 begonnen in de zorg. Ik heb in de thuiszorg, verpleeghuis, verzorgingshuis en ziekenhuizen gewerkt. En voor de opleiding tot dialyse verpleegkundige heb ik 3 jaar op de cardiologie afdeling gewerkt in Zuiderzee ziekenhuis.

Het volgende interview is met dialyseverpleegkundige Moniek.

Pizza Margarita (4pers) door Martina.

Deeg: 400gr bloem, 1 blokje verse gist
1 dl lauw water, 1 eetlepel olijfolie.

Beleg: 400 gr gepelde tomaten,
250 gr mozzarella, 200gr gekookte ham,
½ ui, teentje knoflook, olijfolie.

Kruiden: salie, marjolein, thijm,peper,
Basilicum

Doe de bloem in een mengkom. Maak er een kuiltje in.

Los de gist op in 2 dl lauw water en giet in het kuiltje. Giet er wat water bij en begin te kneden. Voeg beetje bij beetje water toe, totdat alle bloem verwerkt is. Kneed tot een elastisch deeg, dat net niet aan de vingers kleeft. Indien nodig, voegt u nog wat lauw water toe.

- Haal het deeg uit de kom. Bestrooi het werkblad met wat bloem en kneed het deeg nog eens goed.
- Bedek het deeg met een vochtige doek en laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- Bestrooi het werkblad met wat bloem. Verdeel het deeg in twee bollen, die u elk apart verder kneedt.
- Rol het deeg fijn uit (2 à 3 mm). Strijk 1 ovenplaat in met olijfolie, strooi er wat bloem over en leg het pizzadeeg erop. Maak met de vingertoppen een ietwat dikkere boord aan het deeg en bestrijk het deeg met wat olie. Prik er gaatjes in met een vork.
- Bereid een tomatencouli. Ui glazig laten bakken in een beetje olijfolie. Hier de tomaten aan toevoegen. Dit op een laag vuurtje laten sudderen. Kruiden naar smaak (o.a. met basilicum, oregano, marjolein, salie). Dit geheel een beetje laten afkoelen.
- Beleg de pizza met een bodempje tomatencouli, mozzarella, ham, enkele blaadjes basilicum en kruiden naar smaak. Besprenkel het geheel met olijfolie.
- Laat 15 minuten bakken in een voorverwarmde oven op 225-250°C.

Per portie: eiwit 38 gr, Na 500mg, K713mg.

Wist u dat:

- Het voorjaar is en er personeelsleden gaan trouwen.....
- Er 2 personeelsleden zwanger zijn en dit al te zien is....
- Er nog genoeg plaats is om mee te sporten of zwemmen
- De vakanties er weer aankomen en u dit tenminste 6 weken van te voren moet aangeven bij de verzekering....
- Wij hier een checklist voor hebben gemaakt zodat u precies weet wat er dan geregeld moet worden.