

ИЗДАНИЕ 3/2025

DAHEIM BETREUT



*Zuhause ist's
am schönsten.*
www.daheimbetreut.at

РЪКОВОДИТЕЛИ НА ЕКИПА ОТ СПЕЦИАЛИСТИ



БУРГЕНЛАНД
Инж. маг. Харалд Цумпф



КАРИНТИЯ
Ирене Митербахер, KommR



ДОЛНА АВСТРИЯ
Роберт Поздена



ГОРНА АВСТРИЯ
Маг. д-р Виктория Тишлер,
KommR



ЗАЛЦБУРГ
Ева Хохщрасер



ЩИРИЯ
Андреас Херц, магистър



TIROL
Бернхард Мориц, магистър



ФОРАРЛБЕРГ
Моника Фрик, магистър



ВИЕНА
Маг. Харалд Яниш



Награда: знак на признателност

За трети път на 23 април 2026 г., четвъртък, ще бъде връчена наградата DAHEIM BETREUT. В празнична обстановка на това събитие отново ще бъдат наградени по двама независими лични асистенти от всяка австрийска провинция, като по този начин ще бъде почетена всеотдайността и работата на хиляди независими лични асистенти в Австрия – австрийци, но предимно хора от нашите непосредствени и непреки съседи от югоизточна Европа. Австрия има нужда от такива хора. С тяхната отдаденост и работа те дават възможност на хиляди австрийци, които се нуждаят от грижи, да прекарат старините си вкъщи, в собствените си домове, в познатата среда. По този начин те облекчават и техните близки. Че тази дейност и с това работата на независимите лични асистенти се ценят от подпомаганите лица и техните близки, показват между другото и стотиците номинации за наградата DAHEIM BETREUT. Ето защо призоваваме подпомаганите лица и техните близки: възползвайте се от възможността да номинирате „Вашите“ лични асистенти още сега. Повече по темата в списанието.



Маг. д-р Виктория Тишлер, KommR

Ръководител на екип от специалисти



Ирене Митербахер, KommR
Председател на професионалната асоциация

Трудна прогноза

Броят на австрийците, които се нуждаят от грижи, ще продължи да нараства през следващите години и десетилетия, и то значително, за да не кажем драстично. Ще се увеличи и техният дял от общото население. Накратко, това означава, че все по-малко хора в трудоспособна възраст трябва да се грижат за все повече възрастни и много възрастни хора, както финансово, така и логистично. Прогнозите, колкото и да са предпазливи, говорят ясно. Днес в Австрия живеят близо 560 000 възрастни и много възрастни хора (хора над 80 години), а според умения сценарий за бъдещото развитие на населението в Австрия (Statistik Austria) през 2030 г. те ще бъдат близо 624 000, през 2040 г. те ще бъдат почти 825 000, а през 2050 г. – около 1,13 милиона души, които очевидно ще се нуждаят от съответните грижи. В същото време групите от населението в трудоспособна възраст почти не нарастват или дори намаляват. Това е огромно предизвикателство пред обществото, с което трябва да се справим заедно. Вече е нещо обичайно това, че в хиляди австрийски домакинства независими лични асистенти, наети от агенции, помагат на възрастни хора да живеят в позната среда.

**Весела Коледа и успешна и щастлива
2026 година!**



ПРЕДСТАВЕТЕ БЪРЗО СВОИТЕ НОМИНАЦИИ ЗА НАГРАДАТА „DAHEIM BETREUT“ 2026:

до неделя, 11 януари 2026 г.

За трети път през 2026 г. по инициатива на Професионалната асоциация за консултации и грижи за хора към Австрийската търговска камара (WKO) ще бъде връчена наградата DAHEIM BETREUT в знак на признание за работата и ангажираността на независимите лични асистенти в Австрия.

Покажете своята признателност и благодарност: номинирайте сега Вашите фаворити, Вашите лични помощници – хора, които са до Вас и Вашите близки. Номинации могат да се правят до: 11 януари 2026 г.

От номинираните лица жури от известни експерти ще избере по двама лични асистенти от всяка федерална провинция. Победителите ще бъдат наградени на 23 април 2026 г. на тържествена церемония с наградата DAHEIM BETREUT. Освен това те ще получат и големи парични награди.

Като Професионална асоциация за консултиране и персонални грижи към Австрийската търговска камара ние не само се грижим за интересите на независимите болногледачи, но сме се заели да изведем на преден план огромното значение на тази дейност за нашето общество. Защото полагането на грижи е тема, която засяга всички нас! Ето защо създадохме наградата DAHEIM BETREUT: като възможност да им благодарим и да привлечем вниманието на широката общественост към значимостта на работата на независимите асистенти за нашата страна и нашето общество.

❓ КОЙ МОЖЕ ДА БЪДЕ НОМИНИРАН?

Всички независими лични асистенти с изключение на носителите на наградата от 2024 и 2025 г.

❓ КОЙ МОЖЕ ДА НОМИНИРА?

Всеки може да номинира! **Не се допускат самономинации.**

❓ Какво трябва да включва номинацията?

- Вашето име
- Име на номинираното лице
- Дата на раждане на номинираното лице (в идеалния случай: социалноосигурителен номер)
- Данни за контакт
 - Вашият имейл адрес и телефонен номер
 - Имейл адрес и телефонен номер на номинираното лице
- Обосновка защо точно номинираният от Вас кандидат трябва да спечели наградата DAHEIM BETREUT

❓ Как може да се подават номинации?

- Онлайн на адрес: www.daheimbetreut.at
- По имейл на pb-award@wko.at
- По пощата до: Fachverband Personenberatung und Personenbetreuung, Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien

Молим за разбиране, че в оценката може да бъдат включени само **номинации на немски език.**

КРАЕН СРОК: неделя, 11 януари 2026 г.

ПРИСЪЖДАНЕ НА НАГРАДАТА DAHEIM BETREUT: 23 април 2026 г.

ПЕТ РАЗМИСЛИ ЗА ПАМЕТА В НАПРЕДНАЛА ВЪЗРАСТ

1

С напредването на възрастта на много хора им е по-трудно да запомнят нова информация. Докато краткосрочната памет отслабва, дългосрочната излиза на преден план. Това може да доведе до това, че отдавна забравени (или потиснати) преживявания изплуват с такава яснота, сякаш са се случили едва вчера. Това може да остави впечатлението, че хората живеят в миналото.



2

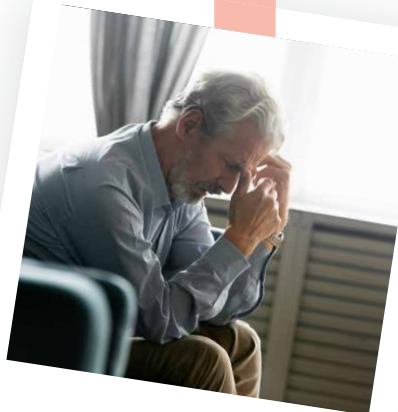
В напреднала възраст спомените за собственото минало и припомнянето на епизоди и събития от живота могат да помогнат за утвърждаване и укрепване на личностната идентичност. Положителните спомени може да дадат чувство за сигурност и самочувствие, дори когато краткосрочната памет отслабва. „Красивите“ спомени може да предизвикат положителни чувства и по този начин да насърчават жизнеността и увереността.



3

Припомнянето на предишни ситуации в живота може да помогне при оценяването и справянето с нови, често предизвикателни ситуации, както и с промени в напреднала възраст, тъй като собственият опит служи за ориентир. От друга страна, липсата на умствена гъвкавост и твърдото придържане към стари навици и преживявания могат да се разглеждат като признаци на претоварване от промените.





4

В напреднала възраст спомените от по-ранни етапи от живота, като детството и младостта, често се връщат с голяма интензивност. Болезнените, неосмислени преживявания също може да се появят отново, предизвикани например от актуални събития, като смъртта на близки хора. Тези спомени може да се възприемат като особено интензивни, емоционални и болезнени.



5

Дори ако тези епизоди и истории се повтарят, когато се изслушват възрастните хора и се започва разговор с тях, това може да има благоприятен ефект и за двете страни. Споделянето на спомени свързва хората, създава чувство за принадлежност и сигурност, насърчава близостта между хората, укрепва взаимоотношенията и по този начин изпълнява важна психохигиенна функция. Така съвместният поглед към миналото отваря врати към настоящето и към утрешния ден.



„Споменът е единственият рай, от който не можем да бъдем изгонени.“

ЖАН ПОЛ

„Най-ценните филми се прожектират в киното на собствените ни спомени.“

МАНФРЕД ПОЙЗЕЛ

„Все още не сме загубили това, което помним.“

КАРЛ ПЕТЕР ФРЪЛИНГ

„Споменът винаги е в услуга на сърцето.“

АНТОАН ДЪО РИВАРОЛ

„Общите спомени понякога помагат да постигнем мир.“

МАРСЕЛ ПРУСТ

„Не е нещастие да загубиш щастието, нещастие е да не го помниш.“

ХАЙНРИХ ФОН КЛЕЙСТ





ЗДРАВИ ПРЕЗ ЗИМАТА

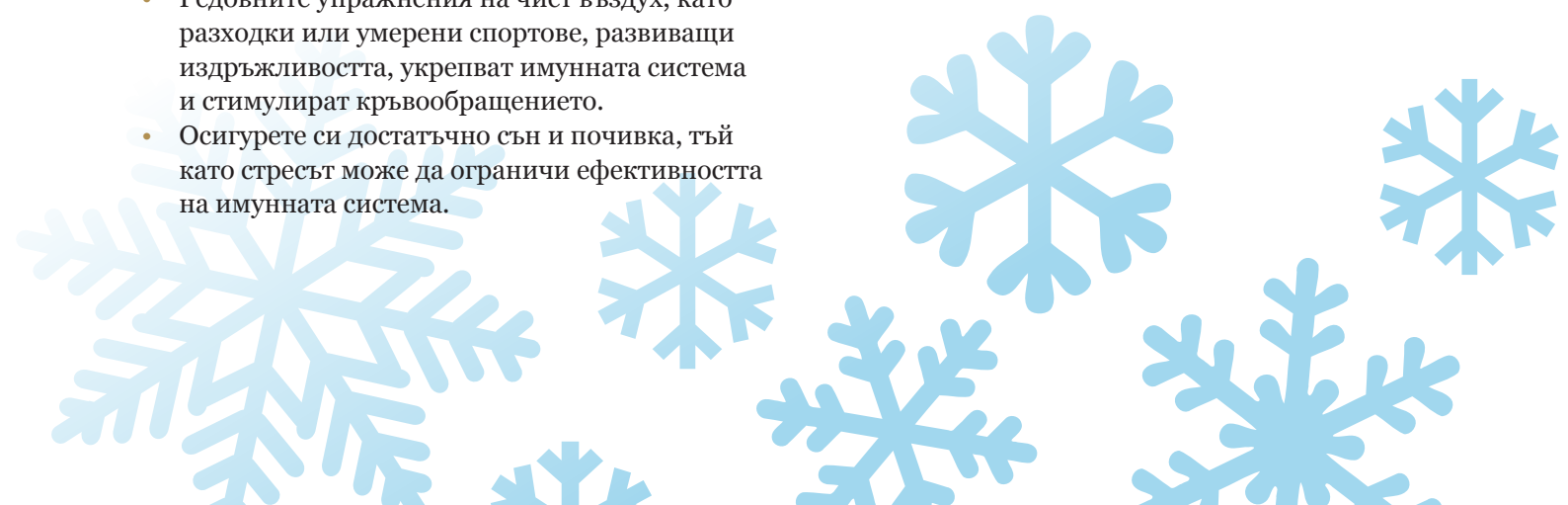
Кашлица, хрипове, дрезгав глас, болки в гърлото и крайниците, диария, температура и др. – през студения сезон защитните бариери на тялото ни изглеждат по-слаби. Това отваря вратата за всички възможни патогени. Диапазонът на инфекциите, които са буквално във въздуха, е широк: от възпаления на гърлото и пикочния мехур, през бронхит, грипни инфекции и „истински“ грип, до инфекции с човешки респираторен синцитиален вирус (RSV), коронавирус или норо вируси, които атакуват стомашно-чревния тракт. С няколко прости правила можете да намалите риска от заболяване за себе си и за околните. Ето най-добрите съвети как да укрепите имунната си система и да се предпазите от патогени.

КАК ДА УКРЕПИТЕ ИМУННАТА СИ СИСТЕМА И ЗАЩИТНИТЕ СИ СИЛИ:

- Здравословно хранене с много плодове и зеленчуци, за да приемате витамини и минерали, които подпомагат имунната ви система.
- Пийте достатъчно вода, чай или разреждени сокове, за да поддържате влажни лигавиците и да укрепите естествената защитна функция на тялото.
- Редовните упражнения на чист въздух, като разходки или умерени спортове, развиващи издръжливостта, укрепват имунната система и стимулират кръвообращението.
- Осигурете си достатъчно сън и почивка, тъй като стресът може да ограничи ефективността на имунната система.

ЕТО КАК ДА СЕ ПРЕДПАЗИТЕ ОТ ПАТОГЕНИ:

- Мийте ръцете си редовно и старателно, за да предотвратите предаването на вируси и бактерии. Болестотворните микроорганизми лесно проникват в тялото през лигавиците, затова докосвайте колкото се може по-малко лицето си. Когато имате възможност, използвайте дезинфектант за ръце, особено когато не е възможно да си измиете ръцете. Не кихайте и не кашляйте в дланите си, а в сгъвката на лакътя, за да ограничите разпространението на микроби.
- Осигурете достатъчно свеж въздух в помещенията и поддържайте висока влажност на въздуха (40 до 60 процента), за да избегнете изсушаване на лигавиците. Не прекалявайте с отоплението в жилището си.
- Облечете се добре, когато излизате навън в студено време, и носете шапка, шал и ръкавици, за да се предпазите и да не се разболеете.
- За някои от тези възможни заболявания, като например грип, RSV или Covid, съществуват ваксини, които предотвратяват заболяването или тежкото му протичане.





ДА ТАНЦУВАМЕ ВАЛС!

Три думи, които карат Австрия да се понесе във вихъра на танците: Да танцуваме валс!

Типичен австрийски

Да танцуваме валс! „Команда“, която за една нощ в годината кара австрийската аристокрация да се понесе в ритъма на танца. Това е командата, с която по време на легендарния бал на Виенската опера, традиционната кулминация на балния сезон в австрийската столица, церемониалмайсторът отваря танцовата зала на Виенската държавна опера за широката аудитория. Там, където току-що дебютантките и дебютантите са изпълнили майсторски хореографираната полонеза, настава вълнение и шеметно въртене. Стотици двойки се втурват в балната зала, за да се завъртят шеметно по танцовата площадка в три четвърти такт. Вълнуваща гледка, която изпълва с възхищение или носталгия безброй зрители в ложите, както и пред екраните у дома. Австрийците не са измислили бала. Въпреки това неговото навлизане в австрийската вселена на празници и емоции може да се разглежда като пример за напълно успешна интеграция.

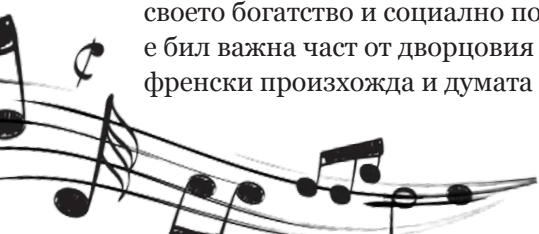
Произходът на бала е далеч назад в европейската история. Първоначално тези танцови празници се развили от придворните ритуали от 17 и 18 век. Във френския двор на Луи XIV, Краля Слънце, баловите били израз на власт и статус. Във великолепни одежди и перуки аристократите са демонстрирали своето богатство и социално положение. Балът е бил важна част от дворцовия живот. От френски произхожда и думата за танци, която,

междудругото, не е свързана с едноименната дума за популярното средство за спортни игри – топката (федербал хандбал и др.). За празничния „бал“ е заимствана френската дума „bal“, която от своя страна произлиза от старофренското „baler“ (на български: танцувам).

ТАКА БАЛЪТ СТИГА ДО АВСТРИЯ

Благодарение на тесните династични и културни връзки с френския двор балната култура достига и до Виена, центъра на Хабсбургската империя. При императрица Мария Терезия и нейния син, император Йозеф II, балната култура на Виена преживява първия си разцвет през 18 век. Особено важно събитие е отварянето на балните тържества за буржоазната класа. Император Йозеф II вижда в това възможност да смекчи строгите бариери между социалните прослойки и да осигури забавление за народа. Така баловите, които преди това са били запазени най-вече за аристокрацията, стават достъпни за по-широка публика. Тази демократизация е решаваща стъпка, която отличава балната култура на Австрия от тази на другите европейски дворове.

Деветнайсети век, епохата на Виенския конгрес (1814–1815 г.) и Бидермайер, бележи разцвета на балната култура. След края на Наполеоновите войни европейските държавници се събират във Виена, за да се договорят за новия ред в Европа. Тъй като преговорите са трудни и





продължителни, Виенският конгрес буквално се превръща в „танцов конгрес“. Баловете служат като своеобразна сцена за разговори и политически постановки. През този период са създадени и валсовите композиции на Йохан Щраус и Йозеф Ланер, а по-късно – и тези на техните наследници, които превръщат валса в музикален символ на виенските балове и в символ на лекотата и радостта от живота.

ББББББ ББ ББББББББ ББББББ

Дори и след края на Хабсбургската империя традицията на баловете остава дълбоко вкоренена в австрийските традиции на културни събития, разпространява се из цялата страна и намира място във всички възможни житейски ситуации, професионални групи и поводи. Може да се каже, че днес в Австрия, с малко преувеличение, няма бал, на който да не се танцува. Балове се организират от професионалните групи и техните сдружения, като например лекари, индустриалци, техници, фармацевти, офицери, подофицери, полицаи, ловци, юристи и др., но също така и от градовете, общините, енориите, сдруженията, федералните съюзи (от Щирия, Каринтия и др.) и т.н. Има тематични балове, карнавални балове, благотворителни балове и така нататък. Типично явление в Австрия е и балът за зрелостници (Maturaball: Matura – матура, зрелостен изпит). Отделни класове или цели училища организират своите празнични балове за зрелостници през последната година преди зрелостния изпит, което е голямо събитие за учениците, родителите и техните близки – а също така и важен сектор на икономиката. Въпреки все по-дългия сезон на баловете календарите на баловете в основния сезон (от ноември до февруари) са препълнени и в някои дни любителите на танците и забавленията в градовете могат да избират измежду множество балове.

Износ на балове: Наименованието „виенски бал“ е известно в целия свят. То е символ на елегантност, традиция и виенски валс. Виенски балове се организират в големи градове, като Ню Йорк или Токио, и разпространяват австрийската бална култура по целия свят. Това е допринесло за утвърждаването на бала като австрийска запазена марка.

Виенски оперен бал: 68-ият Виенски оперен бал ще се състои на 12 февруари 2026 г. във Виенската държавна опера. Една великолепна Нощ на баловете ще отпразнуват 5150 гости от цял свят, сред които много



звезди и известни личности. „Обикновените“ билети (без лежа или маса) струват 410 евро и се разпределят чрез жребий. Цените на ложите достигат до 25 000 евро. Дрескодът за Виенския оперен бал предвижда за мъжете фрак с бяла папийонка (Mascherl), а за дамите – дълга вечерна рокля до земята. Официална униформа също е приемливо облекло за мъжете. Средностатистическият потребител („Otto und Ottilie Normalverbraucher:innen“) също може да гледа Оперния бал на живо по телевизията.

Бал на селскостопанския съюз: „Балът на селскостопанския съюз на Щирия“ в Messe Congress Graz (градската зала) се счита за най-голямото бално събитие в Европа. В него вземат участие около 16 000 души, повечето от които в традиционни носии. На 13 февруари 2026 г. този бал ще се проведе за 75-и път.

Среднощна интерлюдия: Среднощната интерлюдия е шоу или друго представление, което по традиция се изнася в рамките на балове, както и на абитуриентски балове, в полунощ като кулминация на празненствата, за забавление гостите и за да може събитието да протече гладко.

Валс: От една страна, валсът е танц за двойки в три четвърти такт. Танцува се в затворена позиция, като се следва последователност от стъпки със завъртания. От друга страна, валсът е музикално произведение в три четвърти или три осми такт. Виенската традиция на валса е световноизвестна, а двете думи „Виена“ и „валс“ са се превърнали в неразделна комбинация в израза „виенски валс“. Първоначално на валса с ляво завъртане не се гледа с добро око в така наречените „по-изискани среди“ заради непристойността му (поради интимния контакт между двойките). Известни виенски валсове са например валсовете на Йохан Щраус (баща), Йозеф Ланер и Йохан Щраус (син). Последният е композирал световноизвестния валс „На хубавия син Дунав“, наричан най-често накратко „Дунавски валс“.



ПРЕДСТАВЯМЕ ВИ ХРАНИТЕЛЕН ПРОДУКТ

Леща

Цветни, кръгли и здравословни



Лещата е наистина универсален продукт, уверяват ни нутриционистите: нейните зрънца са цветни, кръгли, здравословни, вкусни и имат многобройни кулинарни приложения. А от няколко години насам тези чудесни зрънца отново са на мода. И още едно предимство: сезонът на лещата никога не свършва.

Както много други вкусни храни, лещата дълго време е била считана за храна на бедните. Не е била особено популярна на трапезата на богатите, красивите и успелите. Днес това обстоятелство се е променило изцяло. Дори в изисканата гастрономия днес зелената леща и белугата се появяват съвсем естествено на трапезата, и то в най-различна форма – като основни или второстепенни кулинарни съставки. А във вегетарианската кухня тези миниатюрни източници на хранителни вещества и аромат са незаменими, независимо дали са в салати, супи, яхнии, като пълнеж за лазаня, като съставки в сладкиши и топки, в паста и спредове и така нататък.

МНОГООБРАЗИЕ ОТ СОРТОВЕ И ЦВЕТОВЕ

Ето защо не е изненадващо, че днес почитателите на лещата имат избор от многобройни сортове леща в супермаркетите. Плоска леща: тя се използва особено често в домашната кухня и при готвене придобива кашава и брашнеста консистенция, тъй като кожата ѝ се разпуква по време на готвенето. Леща „Белуга“: зрънцата и са черни и се отличават с особено финия си вкус и твърда консистенция; червена и жълта леща: зрънцата и се продават обелени и се сваряват бързо; зелена леща, или леща „Ле Пюи“, френски сорт с аромат на ядки и тънка кожа; и накрая, така наречената планинска леща – строго погледнато, тя не е отделен сорт. Общото наименование „планинска леща“ се използва за леща, която произхожда от по-високо разположени планински райони. Тя е малко по-дребна,

по-твърда и по-ароматна от плоската леща и запазва „формата“ си при готвене, за разлика от плоската леща, която се разпада. Толкова за разнообразието и цветовете.

МНОГО ЦЕННИ ХРАНИТЕЛНИ ВЕЩЕСТВА

Какво „може“ лещата от гледна точка на хранителните си качества – с други думи: какви хранителни вещества съдържа и какво я прави толкова здравословна? Добрата новина: лещата съдържа много ценни хранителни вещества и може да ги предаде на организма, когато я консумираме. Лещата е отличен източник на растителни протеини и затова е подходяща като заместител на месото. Тя съдържа много фибри, които осигуряват дълготрайно усещане за ситост и стимулират чревната дейност. Тя доставя важни витамини от група В, витамин А (като провитамин, който се преобразува в тялото), фолиева киселина и витамин Е, които са важни за нервната система, имунната система и клетъчното здраве. Освен това са богати на минерали, като калий, магнезий, желязо и цинк, които са важни за мускулите, нервите и костите. Те съдържат малко (нездравословни) наситени мастни киселини, стимулират червата, не водят до напълняване и имат положително въздействие върху сърдечно-съдовата система.

Лещата
СЪДЪРЖА МНОГО
ЦЕННИ ХРАНИТЕЛНИ
ВЕЩЕСТВА.



ЗДРАВΟΣЛОВНО И В НАПРЕДНАЛА ВЪЗРАСТ

Лещата може да допринесе значително за здравословното хранене на възрастните хора. В сравнение с други бобови култури, като например фасул, тя е лесно смилаема, нискокалорична, съдържа много хранителни вещества и подпомага здравето на мускулите, костите и сърцето. Още едно предимство: високото съдържание на желязо.

ОТ СМЕСЕНА КУЛТУРА

Лещата се засява през пролетта в смесена култура с житни култури и се събира с комбайн в края на лятото. След жътвата тя се вършее, почиства, сортира и суши. При оптимални условия на съхранение на тъмно и в херметически затворен съд тя се запазва много дълго (най-малко една година, често и значително по-дълго), без да губи вкуса и хранителните си вещества. За консумация лещата се накисва във вода и се вари – или се вари директно. Накисването съкращава времето за варене.

СУРОВА ЛЕЩА: НЕСМИЛАЕМА ДОРИ ОТРОВНА

Суровата червена леща съдържа неразградими и отровни съставки, така наречените лектини. Те обаче се неутрализират чрез варене. Лещата и бобовите растения никога не трябва да се консумират сурови или неварени.



Забележка: При накисването и варенето водата поема вещества, предизвикващи подуване на корема, затова е най-добре да се излее.



Лещата в исторически план: Лещата е едно от най-старите култивирани растения на човечеството и се е отглеждала в Близкия Изток още преди около 10 000 години. В рамките на неолита, с преминаването към уседнал начин на живот и земеделие, лещата се разпространява от Плодородния полумесец (Близкия Изток) през Средиземноморието, Мала Азия и Балканския полуостров до Европа. През Турция и Гърция тя достига Централна Европа, където е едно от най-старите култивирани растения и се среща и в алпийските селища от бронзовата епоха. Като основна храна лещата е била разпространена и в древен Египет и Римската империя.



Внимание: Хората, които страдат от подагра или повишени нива на пикочна киселина, трябва да избягват лещата или да я консумират в малки количества.

Добър апетит!

Рецепта



Леща с бекон

СЪСТАВКИ ЗА 4 ПОРЦИИ

- 1 лук
- 200 г бекон на кубчета
- 1 с.л. масло
- 400 г леща (от консерва)
- 2 с.л. брашно
- 200 мл супа (бистра)
- 2 ч.л. оцет
- пипер
- сол
- пресен магданоз

ПРИГОТВЯНЕ:

За да пригответе вкусна леща с бекон, първо нарежете обеления лук на ситно и го запържете в олио заедно с бекона.

Отцедете лещата в гевгир и я изплакнете леко. След това добавете лещата към сместа от лук и бекон, поръсете с брашно и залейте със супата, докато лещата се покрие напълно. Добавете малко оцет и оставете да къкри на ниска до средна температура за около 30 минути или, ако лещата е от консерва, за около 15 минути, като разбърквате от време на време.

Овкусете готовата леща със сол и пипер на вкус, поднесете в чиния, поръсете с фино нарязан магданоз и сервирайте веднага.

3A KOHTAKT



BURGENLAND

Robert-Graf-Platz 1
7000 Eisenstadt
T 05/90907-3140
F 05/90907-3115
E marlene.wiedenhofer@wkbgl.at
<http://www.wko.at/branchen/b/gewerbe-handwerk/personenberatung-betreuung/start.html>



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
<http://www.wko.at/noe/personenberatung-personenbetreuung>



OBERÖSTERREICH

Hessenplatz 3
4020 Linz
T 05/90909-4145
F 05/90909-4149
E pb@wkoee.at
<http://wko.at/ooe/personenberatung-betreuung>



SALZBURG

Julius-Raab-Platz 1
5027 Salzburg
T 0662 8888 279
F 0662 8888 679279
E personenbetreuung@wks.at
<http://wko.at/sbg/lbundpb>



STEIERMARK

Körblergasse 111-113
8010 Graz
T 0316/601-530
F 0316/601-424
E dienstleister@wkstmk.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
<http://www.personenberatung-personenbetreuung.at>



VORARLBERG

Wichnergasse 9
6800 Feldkirch
T 05522/305-279
F 05522/305-143
E Beratung@wkv.at
<http://www.wkv.at/betreuung>



WIEN

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



СЛУЖЕБНА ИНФОРМАЦИЯ

Издател и собственик на медията: Австрийска търговска камара
Професионална асоциация за консултиране и персонални грижи
Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
Текст: д-р Волфганг Вилднер
Дизайн: DI (FH) Irene Fauland, kreativnetzwerk.at
Превод: translingua KERN Austria GmbH
Печат: Druckhaus Thalerhof GesmbH
Снимки: Adobe Stock & Pexels.com



www.daheimbetreut.at

Oberösterreich