Urheberrechtlich geschütztes Material. Copyright: Schulz-Kirchner Verlag, Idstein. Vervielfältigungen jeglicher Art nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verlags gegen Entgelt möglich. info@schulz-kirchner.de

Editorial



Daniela Ottinger
Chefredakteurin
Ergotherapeutin B.Sc.

d.ottinger@et-reha.dve.info

Liebe Leserinnen und Leser,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

wie bereits unser Cover verrät, steht die Dezemberausgabe ganz im Zeichen neuer Wege.

Im preisgekrönten Angebot „THEA mobil" beispielsweise arbeiten die im FrauenTherapieZentrum München tätigen Ergotherapeutinnen ausschließlich im Rahmen von Hausbesuchen. Sie unterstützen Frauen ab 60 Jahren mit physischen und/oder psychischen Erkrankungen (Seite 16).
Auch das an der Hochschule Osnabrück entwickelte manualisierte Alltagstraining „ZidA" geht neue Wege in der ambulanten Versorgung. Wie es Klienten mit Schlaganfall Schritt für Schritt zurück in ihren Alltag verhilft, erfahren Sie ab Seite 24.
Sie haben sich schon immer gefragt, wie Ergotherapeuten beim Thema ökologische Nachhaltigkeit neue Wege gehen können? Dann blättern sie gleich auf Seite 20 und lesen, wie Sie Klienten darin bestärken können, mit ihren alltäglichen Betätigungen zu einer nachhaltigen Lebensweise beizutragen.
Seien Sie außerdem gespannt auf einen großen Entwicklungsschritt, den sechs Jugendliche dank eines Großstadttrainings in Paris gemacht haben. Von den Erlebnissen berichtet deren Ergotherapeutin ab Seite 28.

Im Namen der Redaktion, des DVE und des Schulz-Kirchner Verlags wünsche ich Ihnen wundervolle Weihnachtstage, einen guten Rutsch und viele zielführende und erfolgreiche Wege im neuen Jahr!

Herzlichst
Ihre





Urheberrechtlich geschütztes Material. Copyright: Schulz-Kirchner Verlag, Idstein. Vervielfältigungen jeglicher Art nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verlags gegen Entgelt möglich. info@schulz-kirchner.de

Inhalt

03 Editorial

06 Infothek
06 Welchen Unterschied macht ein Jobcoaching?
06 Schon angemeldet in unserem Online-Archiv?
08 DVE Themen und Trends
09 Auf einen Blick: Ergotherapie-Ausbildung
10 Broschüre zur Organspende in leichter Sprache
10 App vernetzt Menschen auf dem Dorf
10 Broschüre zum Home Treatment erschienen
11 Gute Versorgung nach Frakturen im Alter
11 Heute sehen, was morgen krank macht

12 Wissenschaft
12 Roboter unterstützt die Reha nach Schlaganfall
12 Schulsport auch für chronisch kranke Kinder
13 Die Qual der Wahl – was im Gehirn passiert
14 Individualisierte Ergotherapie in der psychiatrischen Klinik: Bei Schizophrenie besser als reine Gruppenergotherapie
14 Leitlinienorientierung ausbaufähig

16 Praxis
16 Ein Erfolgsmodell stellt sich vor
20 Neue Wege gehen
24 Schritt für Schritt zurück in den Alltag
28 Big City Challenge

32 Berufspolitik
32 Der DVE im Gespräch mit ...
34 Berufspolitische Arbeitsinhalte für das nächste Jahr

38 Recht und Soziales
38 Haftungsrisiken von Ergotherapeuten

41 Infothek
41 Gedanken und Impulse von der gemeinsamen Ergotherapiefachtagung von LVR und DVE
43 Rezensionen
47 Veranstaltungen
49 DVE AKADEMIE

51 Annoncen kompakt
51 Termine und Seminare
52 Verschiedenes/Stellenangebote

55 Vorschau/Impressum

38 **Recht und Soziales**

Haftungsrisiken von Ergotherapeuten

43 **Rezensionen**

- Handbuch Coaching und Beratung
- Ergotherapie im Rahmen der DBT
- Aktiv und sicher durchs Leben mit dem LiFE Programm
- Zahlenführerschein

49 **DVE Akademie**

Entwickeln Sie sich weiter – mit den Seminaren der DVE AKADEMIE! Gewinnen Sie neue Impulse und Anregungen für Ihre tägliche Arbeit!



DVE aktuell
Dezember 2018
DEUTSCHER VERBAND DER ERGOTHERAPEUTEN E.V.

Datenschutz-Grundverordnung: Neue Service-Leistung zum Datenschutz

(bk) Die Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) stellt Ergotherapeutinnen und Ergotherapeuten seit dem 25 Mai 2018 vor eine besonders große Herausforderung: Sie verarbeiten personenbezogene Gesundheitsdaten, die hochgradig sensibel und schützenswert sind. Viele Praxen haben sich mit dem Thema jedoch noch nicht genügend auseinandergesetzt.

Laut DSGVO ist jedes Unternehmen, das mindestens zehn Personen (inkl. Praxisinhaber) mit der automatisierten Verarbeitung von personenbezogenen Daten beschäftigt, verpflichtet, den Aufsichtsbehörden einen Datenschutzbeauftragten (DSB) zu melden. Doch auch Unternehmen mit weniger Angestellten müssen die Vorgaben der DSGVO einhalten, insbesondere wenn sie besondere Kategorien von Daten – zu denen auch Gesundheitsdaten gehören – verarbeiten.

Für die ergotherapeutische Praxis bedeutet dies neben vielen weiteren verpflichtenden Tätigkeiten, gemäß der Einschätzung der Datenschutzkonferenz des Bundes die Nennung eines DSB zu prüfen. Für diese Prüfung zur Nennung eines DSB gilt es zwei unterschiedliche Fälle zu unterscheiden, die von der Praxisgröße abhängen: Im ersten Fall geht es um Praxen ab zehn Personen (Mitarbeiter inkl. Praxisinhaber), im zweiten Fall um Praxen mit bis zu neun Personen.

In der ergotherapeutischen Praxis sind die Mitarbeiter beim Datenschutz mit sehr spezifischen Fragen konfrontiert: Werden die Daten von Klienten korrekt verarbeitet? Welche Zustimmungen müssen Eltern für ihre zu behandelnden Kinder erteilen? Was geschieht, wenn die Eltern in Scheidung leben? Darf der Klient Einsicht in seine Akte nehmen? Auch die Entbindung von der Schweigepflicht gegenüber Dritten zieht neue Verarbeitungsschritte nach sich.

Ein Datenschutzbeauftragter berät und unterstützt bei der Einhaltung und Erfüllung von datenschutzrechtlichen Maßgaben. Die Grundpfeiler datenschutzrechtlicher Aufgaben und Dokumentationen werden durch den DSB erfüllt:

- Verfassen einer aktuellen Datenschutzerklärung auf der Praxisweboseite
- Erstellen von Patienten-Informationsschreiben
- Erstellen eines Verzeichnisses der Verarbeitungstätigkeiten
- Dokumentation der technischen und organisatorischen Maßnahmen (TOM) zum Datenschutz
- Schulungen der Mitarbeiter

... weiter auf Seite 2

Ausstechplätzchen

- 200 g Mehl und Mehl für die Arbeitsfläche
- 90 g Zucker
- 1 Ei (Gr. L),
- 1 x Vanillezucker
- 1 TL-Spitze Backpulver
- 200 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Ei und weiche Butter in kleinen Würfel dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu Bröseln verrühren. Brösel auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen schnell zu einem Teig verkneten. Achtung: Den Teig nichts zu lange kneten, dann werden die Plätzchen brüchig und krümelig. Teig zu einer Kugel formen und in Folie verpackt mind. 1 Std., noch besser über Nacht, kühl stellen.

Vor dem Backen den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig in 3-4 Portionen teilen. Jede Portion auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, mit Mehl leicht bestäuben und 2-3 mm dick ausrollen. Ausgerollten Teig mit Formen ausstechen oder, wenn es ganz schnell gehen soll, in Rauten ausradeln. Auf die Bleche legen und 10-15 Min. auf der mittleren Einschubebene backen. Plätzchen aus dem Ofen nehmen, wenn die Ränder goldbraun sind. Kekse mit einer Palette vom Blech heben, auf einem Kuchengitter kalt werden lassen und beliebig dekorieren.

ERGOTHERAPIE UND REHABILITATION wird regelmäßig an IBR, IBZ, CARELIT, CINAHL, EMBASE, OTDBASE und ZPID zur bibliografischen Auswertung verschickt.

Urheberrechtlich geschütztes Material. Copyright: Schulz-Kirchner Verlag, Idstein. Vervielfältigungen jeglicher Art nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Verlags gegen Entgelt möglich. info@schulz-kirchner.de



16 **Ein Erfolgsmodell stellt sich vor**
THEA mobil

Julia Mareda und Susanne Resch



20 **Neue Wege gehen**
Ökologische Nachhaltigkeit

Sandra Schiller und Mieke le Granse



24 **Schritt für Schritt zurück in den Alltag**
ZidA: ein Alltagstraining für Klienten mit Schlaganfall

Natascha Müer, Alina Vieres, Jutta Berding, Sabine Brinkmann



28 **Big City Challenge**
Großstadttraining in Paris

Ruthild Heimann