



November och snart december

Nu har vi kommit en bit in i november månad. Vi har hunnit ställa om till vintertid och jag tror att de flesta av oss har fått plocka fram en varmare kofta, mössa och vantar. I alla fall vissa morgnar när det är vitt av rimfrost på träden och gräset frasar under fötterna. Redan på eftermiddagen behövs det lampor. Om några veckor går vi in i december och då börjar många tänka på julen. Det börjar pyntas, både ute och inne, och vi tänder ljus och myser lite. Vi träffas över glögg, te eller en kopp kaffe och kanske doftande saffransbullar och pepparkakor.



Julstök

Vissa börjar tänka på julmaten och om och i så fall vad vi ska köpa för julklappar. Det är då allt för lätt att glömma att det i Sverige idag finns många, väldigt många barn som lever i familjer som av olika anledningar kämpar ekonomiskt varje månad. Hem där pålägg är en lyx och kläderna får lov att räcka ännu en vinter fast de redan är ganska små och väldigt slitna. Det är en tillvaro där julen ger en klump i magen istället för att skapa en förväntan hos både barn och föräldrar. Enligt statistiken lever ca 186 000 barn i det som kallas relativ fattigdom och ytterligare väldigt många barn lever i hem som är precis på gränsen till en ekonomisk utsatthet.

Giving People

Passal har sedan några år tillbaka valt att skänka pengar till olika organisationer istället för att ge julklappar till kunder och anställda. I år har vi valt att ge ett bidrag till en ideell organisation som heter Giving People som arbetar för att hjälpa just barnfamiljer som lever i ekonomisk utsatthet. Giving People vill även verka för att motverka utanförskap, skapa debatt om barnfattigdom och de har ett förutsättningslöst arbete med fokus på barnen. Giving People arbetar året runt med akut hjälp genom matkassar, kläder och liknande till familjer i nöd och runt jul ser de till att så många barn som möjligt kan få fira jul med god mat och en julklapp. Det tycker vi är ett viktigt arbete och därför har vi valt att stötta dem i år. Vill ni läsa mer om Giving People, besök deras hemsida www.givingpeople.se



112-appen

Känner du till att det finns en app som heter 112 från SOS Alarm? Denna finns för både Android och Iphone IOS och är bra att ha. Du hittar den i din app-store på telefonen och om du har laddat ner den på telefonen kan du inte bara få viktig information om olyckor som sker i din närhet utan du får också VMA, viktiga meddelanden till allmänheten i appen. Viktigast är dock att appen hjälper dig att automatiskt skicka din position till SOS Alarm om du skulle behöva hjälp. På så sätt är det lättare för räddningspersonalen att komma fram till rätt plats och du kan få hjälp snabbare.



Visste du att

Den första mobiltelefonen i världen tillverkades 1973 och vägde då närmare 1 kg. Det var inget du kunde stoppa i fickan direkt. Och nu i förkylningstider, har du tänkt på att det är fysiskt omöjligt att nysa med öppna ögon?



Information om bank-id

Kring årsskiftet kommer det att ske vissa förändringar gällande bank-id och elektroniska signeringar. Enligt den information vi har i dagsläget är det främst Iphoneanvändare som kan påverkas, övriga system kommer troligen att fungera som tidigare. Det är nog ändå bra och viktigt att hålla koll på detta, till exempel läsa nyheter och annan information i media och se till att uppdatera appen du använder för bank-id oavsett vilken telefon eller vilket operativsystem du använder eftersom många funktioner idag bygger på inloggning med just denna teknik. Vi har fått information om att det kan påverka signering av tiderna i FAST eftersom dessa görs med Bank-id så tänk på att ha koll i god tid!

Godkända tider

Vi påminner som vanligt om att det är mycket viktigt att man som assistent har godkänt och signerat sina tider i FAST senast kl 8.00 den första i varje månad. Gör det till en vana att godkänna dina tider direkt efter varje arbetat pass så riskerar du inte att glömma bort det!

Det här är det sista Passalbladet på ett tag

Vi har valt att pausa vårt passalblad och istället försöka hitta andra vägar att kommunicera. Vi kommer att använda vår hemsida och sociala medier för att snabbare kunna få ut information till er, både assistenter och kunder. Viss information kommer även att läggas i FAST. Vi tar dock gärna emot era tankar och synpunkter på detta. Kommer ni att sakna vårt blad? Tala gärna om det för oss i så fall, vi vill veta vad ni tycker!



Linn Lanz fyller 30 år
Åsa Svensson fyller 35 år
Pernilla Berggren fyller 25 år
Lisbeth Landgren fyller 65 år
Jessica Gulstad fyller 50 år
Julia Angbrant fyller 25 år
Anna Johansson fyller 55 år
Karin Knape fyller 40 år
Vaida Dirgeliene fyller 35 år
Elisabeth Nilsson fyller 55 år
Cashmira Johansson fyller 10 år
Ruth delPilar Malla Heras fyller 40 år
Josefine Jakobsson fyller 25 år
Zarina Said Tahirshah fyller 25 år
Emelie Gustafsson fyller 25 år
Leslie-Ann Bergqvist fyller 60 år
Zagah Ericsson fyller 20 år
Tommy Rolandsson fyller 50 år
Stefan Munkby fyller 50 år
Veronica Edblom fyller 50 år
Marita Poikolainen fyller 50 år
Maria Santos fyller 45 år
Emma Anneling fyller 30 år
Sara Wallin fyller 30 år
Mikael Jutebäck fyller 25 år
Sabiha Fasth fyller 25 år
Leif Sjöberg fyller 55 år
Ulrika Ling fyller 55 år
Christoffer Östlund fyller 30 år
Sandra Steinsson fyller 30 år
Jennifer Johansson fyller 20 år
Fatemeh Shiri fyller 25 år
Kieu Trinh fyller 25 år



Hitta oss på  och  !

Facebook: @passal.se
Instagram: @passalassistans



KOMMANDE AKTIVITETER OCH UTBILDNINGAR

HLR 19/11

Här får deltagarna lära sig grunderna inom HLR och får även möjlighet att öva praktiskt på en specialanpassad docka. Under utbildningen går man också igenom hur man skall agera vid luftvägsstopp med den så kallade Heimlich manöver.

När? 19/11 kl 9 - 12.30

Var? Passals kontor i Göteborg, Skeppet Ärans väg 19, Nya Varvet

Utbildare: Annika Almqvist

Anmäl dig till Lina Andersson, lina.andersson@passal.se alt 010 707 78 33. Ange ditt anställningsnummer eller om du arbetar i vikariepoolen.

Brandutbildning 20/11

Övergripande innehåll:

- Teori, brandkunskap
- Tänkbara brandorsaker och konsekvenser
- Förebyggande brandskydd
- Teoretiskt utrymningsförfarande
- SBA information
- Praktisk användning av handbrandsläckare

Förbered er gärna med frågor!

När? 20/11 kl 9.00-12.00

Var? Passals kontor i Göteborg, Skeppet Ärans väg 19, Nya Varvet

Utbildningsansvarig:

Räddningstjänsten

Anmäl dig till Lina Andersson, lina.andersson@passal.se alt 010 707 78 33. Ange ditt anställningsnummer eller om du arbetar i vikariepoolen.



Välkomna på julbord

Passals årliga julbord kommer i år att vara på restaurang Reveljen. Ni hittar restaurangen precis bredvid kontoret i Göteborg. Vi hoppas att ni har anmält er och hälsar alla anmälda välkomna till en mysig kväll med god mat i deras fina, renoverade lokaler med bra anpassning. Adressen är Skeppet Ärans väg 11. Dörrarna öppnas kl 18.00 och då inleder vi med gemensam glögg och mingel. Julbordet är sedan uppdukat vid kl 19.00 och då får vi äta av allt gott. Vi ser fram emot en riktigt härlig kväll tillsammans med er alla. Varmt välkomna!

Julens godsaker

Många förknippar julen med mys och något gott. Skumtomtar, pepparkakor, lussekatter, grönkålschips eller annat gott. Kanske kokar du den klassiska knäcken och kolan varje år?

Varför inte prova hemmagjord Wienernougat? Så enkel att göra och väldigt mycket godare än den som finns att köpa. Vi bjuder på ett enkelt recept, passa på att göra en dubbel sats och ta med som en present till någon du tycker förtjänar något lite extra, det kommer garanterat att uppskattas!

KOMMANDE AKTIVITETER OCH UTBILDNINGAR

Wienernougat

200 g mandelspån

250 g mjuk nougat

150 g mörk choklad

Gör så här

Vik en form av bakplåtspapper med måtten 20x20 cm eller klä en form i dessa mått med papper.

Rosta mandelspån i en torr stekpanna eller på en plåt i ugnen, men passa noga så att de blir fint gyllene men inte brända.

Skär nougaten i bitar och hacka chokladen grovt. Lägg i en skål och ställ i ett vattenbad och smält under omrörning tills det inte finns några klumpar kvar. Eller lägg i en skål som tål mikrovågsugn och smält försiktigt i omgångar tills allt är helt smält.

Rör ner de rostade mandelspån och håll sedan smeten i formen. Låt stelna i minst 4 h.

Skär i lite avlånga bitar och lägg i en låda. Förvara gärna i kylskåp.



Introduktionsutbildning 21/11 kväll

En spännande dag som syftar till att ge assistenten en kunskapsgrund att stå på inför arbetet som personlig assistent. Vi presenterar också Passal och vad vi står för. Genom utbildningen hoppas vi att assistenten blir tryggare i sin yrkesroll och därmed kan utföra sitt arbete professionellt.

När? 21/11 kl. 18-21

Var? Passals kontor i Göteborg, Skeppet Årans väg 19, Nya Varvet

Utbildningsansvarig: Helena Sjölander

Anmäl dig till Lina Andersson, lina.andersson@passal.se alt 010 707 78 33.

Ange ditt anställningsnummer eller om du arbetar i vikariepoolen.



Luciafika

Vi bjuder på fika med lussekatter, pepparkakor, glögg och kaffe på vårt kontor i Göteborg den 13/12 mellan kl 14 – 15.30.

Anmäl dig till din koordinator eller till Lina Andersson, lina.andersson@passal.se eller 010 707 78 33 senast den 12/12.

Introduktionsutbildning 19/12 dag

En spännande dag som syftar till att ge assistenten en kunskapsgrund att stå på inför arbetet som personlig assistent. Vi presenterar också Passal och vad vi står för. Genom utbildningen hoppas vi att assistenten blir tryggare i sin yrkesroll och därmed kan utföra sitt arbete professionellt.

När? 19/12 kl 9-12

Var? Passals kontor i Göteborg, Skeppet Årans väg 19, Nya Varvet

Utbildningsansvarig: Helena Sjölander

Anmäl dig till Lina Andersson, lina.andersson@passal.se alt 010 707 78 33.

Ange ditt anställningsnummer eller om du arbetar i vikariepoolen.

För att läsa mer om våra olika utbildningar, gå in på Passals hemsida, www.passal.se. Vi uppdaterar på hemsidan om det blir några nya roliga event, så gå gärna in och titta lite då och då.