

Perspektiven

rund um die Lebenshilfe im Landkreis Verden e.V.



Ausgabe 1.2012

Viele Köche verderben - nicht - den Brei!

**Zweiter „Verdener Mischmasch“ mit italienischen
Leckereien in einzigartiger Gemeinschaftsaktion**

Eigentlich hat die Ristorante-Pizzeria Davide an der Lindhooper Straße in Verden montags geschlossen. Nicht so am 19. Oktober. Denn an diesem Abend gab es dort nicht nur leckeres Essen, sondern auch rund 100 begeisterte Gäste, die – untermalt von rockiger Popmusik der „FIRE-TIGERS“ – von fünf ausgeliehenen „Köchen“ der Lebenshilfe Verden und Servicekräften der Pizzeria rundum verwöhnt wurden. Die Einnahmen dieser Veranstaltung – über 1000 Euro – sind komplett der Kochgruppe der Lebenshilfe zugute gekommen.

Nachdem die Veranstaltung schon im

vergangenen Jahr ausgesprochen gut ankam, hatten sich die Lokalinhaber Dario und Sara Franco und die Mitarbeiterinnen des Freizeitdienstes der Lebenshilfe entschlossen, einen zweiten „Verdener Mischmasch“ zu veranstalten. Die Idee dahinter ist ganz einfach: Profis und Amateure, Menschen mit und ohne Behinderung, arbeiten Hand in Hand zusammen und sorgen für einen fröhlichen Abend mit leckerem Essen und Getränken. Gegessen wird für zehn Euro das, was die „gemischmaschten“ Teams auf den Tisch stellen. In diesem Fall: Canelloni gefüllt mit Spinat, Parmesan und Hackfleisch in Tomatensoße und gefüllter Pfirsich mit Amarettini als Dessert.

Editorial

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,



In diesem Jahr habe ich gemeinsam mit meiner Frau, dem gesamten Team der Pizzeria Davide und ganz vielen weiteren Helfern zum zweiten Mal den „Verdener Mischmasch“ organisiert und veranstaltet. Dabei haben unsere Leute zusammen mit fünf Menschen mit Behinderungen rund 100 Gäste verpflegt und rundum verwöhnt. Zwar bin ich von Kindesbeinen an den Umgang mit behinderten Menschen gewohnt – meine Mutter hat bereits in Italien mit behinderten Kindern gearbeitet –, aber diese Form der Kooperation war Neuland für alle. Am Anfang waren auch die Mitarbeiter der Offenen Hilfen etwas unsicher: Wie sollten die Teilnehmer ausgewählt werden? Wie sollte man mit ihnen umgehen? Und: Wie würden die Gäste reagieren? Das Motto lautete also: „Augen zu und durch!“

Bei 30 Menschen in Küche und Service hatten wir durchaus etwas Chaos erwartet, aber es lief alles problemlos, die Teilnehmer waren sehr motiviert und selbstbewusst, und jeder hat nach seinen Möglichkeiten zum Gelingen der Veranstaltung beigetragen. Das Ergebnis war Spaß pur. Wir hatten einfach alle einen wunderbaren Abend, und die Behinderung war bedeutungslos! Dieses Beispiel zeigt: Integration ist an manchen Stellen schwierig, aber sie ist möglich – und das mit sehr viel Freude.

Dario Franco



► Schon am Nachmittag hatten die Teilnehmer der Kochgruppe – Ariana Kaeß, Andreas Engelke, Florian Wellmann, Arne Dreyer und Marion Kurk – unter Anleitung von Dario Franco und seinem Team mit den Vorbereitungen begonnen. Insgesamt galt es, fünf Kilogramm Spinat zu blanchieren, 30 Liter Tomatensoße zu kochen, etliche Kilogramm Käse zu reiben und eine große Teigmenge zu Nudelrollen zu verarbeiten.

„Den Spinat müsst ihr behandeln wie ein rohes Ei“, so der fachmännische Rat vom Küchenchef. Mit viel Geduld und Einfühlungsvermögen erklärte er den Hobbyköchen, wie das Gemüse richtig blanchiert oder wie Zwiebeln geschnitten werden. „Es braucht alles seine Zeit, aber die nehmen wir uns!“, entschied er rigoros. Es gehe schließlich nicht nur darum, Essen für einen guten Zweck zu kochen, sondern um die Gemeinschaftsarbeit. Es sei wunderbar zu sehen, wie Menschen mit und ohne Handicap so gut zusammenarbeiten und ihren Spaß daran haben, resümiert Dario Franco.

Doch nicht nur Dario und Sara Franco wirkten an diesem Projekt engagiert



In derartig großen Mengen zu kochen, war für das Mix-Team eine Herausforderung.

mit, sondern das gesamte Mitarbeiter-team hat an diesem Abend ehrenamtlich und unentgeltlich gearbeitet – und das am eigentlichen Ruhetag.

Auch die Zutaten für das Mischmasch-Menü wurden für den guten Zweck von den Hauslieferanten der Pizzeria gespendet. Die Badenhop Fleisch-

werke KG sorgte für die nötige Menge an Hackfleisch, das Gemüse wurde vom Fruchthaus Hulsberg aus Bremen geliefert, für den Wein sorgte die Firma Frega aus Bremen, die Eier wurden von der Firma Pillmann aus Rotenburg geliefert und die alkoholfreien Getränke hat Getränke Ahlers beigesteuert. Begleitend zum Essen gab es leckere kleine Bambinibrötchen, die von der Bäckerei Wöbse aus Kirchlinteln gebacken wurden, und nicht zuletzt wurde auch die Tischwäsche von der Wäscherei Annelore Köster kostenfrei gewaschen.

„Für alle Beteiligten war es eine große Herausforderung, die wir aber meisterlich bestanden haben“, zieht Franco Bilanz nach der gelungenen Veranstaltung. Auch Elke Lange vom Freizeitdienst ist angetan: „Die Teilnehmer mussten außerhalb ihres vertrauten Umfelds in einer fremden Küche ein Essen zubereiten, das sie vorher noch nie in dieser Form und vor allem Menge hergestellt hatten. Außerdem war es für unsere fünf Hobbyköche auch eine besondere Leistung, im Anschluss an die Zubereitung des Essens die Speisen den Gästen fachgerecht zu servieren. Da gehört schon eine große Portion Selbstsicherheit dazu!“

Dario rührt, Arne probiert und stellt fest: Alles „tutto bene“!





Nach dem Essen sollst Du ruhn – oder eine Polonaise durchs Restaurant tun ...

► Und in der Tat: Von Unsicherheit war an diesem Abend nichts zu spüren. Im Gegenteil! Der Spaß an der Aktion war allen Beteiligten anzusehen, obwohl es zeitweise auch stressig war, die 100 anwesenden Gäste gleichzeitig zu bedienen.

Ungewöhnlich war übrigens nicht nur der „Mischmasch“ selbst, sondern auch die musikalische Begleitung. Verdens jüngste Rockband, die „FIRE-TIGERS“, setzten dem Kochevent die Krone auf, indem sie mit fetziger Musik und einer eigens für diese Veranstaltung komponierten Hymne für eine tolle Stimmung sorgte. Eine rundum gelungene Veranstaltung also, die sicher bald wiederholt wird.

Edda Hasselhof-Kuss

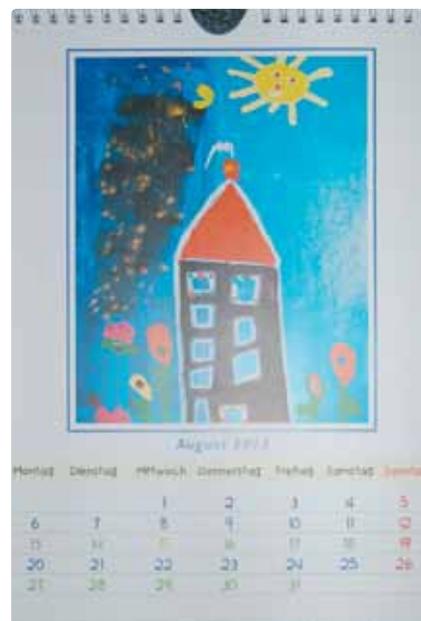
Ein Stück „Zuhause“ als Jahresbegleiter

Kinderhaus Eitze gestaltet erneut Kalender in Zusammenarbeit mit der Firma LDS

Häuser und insbesondere das eigene Zuhause sind ganz besondere Orte. Sie sind so individuell wie die Menschen, die in ihnen wohnen, und stehen gleichzeitig für Behaglichkeit, Wärme, Sicherheit und Geborgenheit. Grund genug für das Kinderhaus Eitze, diesen besonderen und vielfältigen Orten den diesjährigen Kalender des Projektes „Kinder und Kunst im Kinderhaus Eitze“ zu widmen. Das Ergebnis: 13 Gemälde auf Acryl und Leinwand, die dann als Poster abfotografiert wurden. Auf diese Weise entstand ein kleiner „Stadtrundgang“ als Wegbegleiter durchs Jahr. „Im Rahmen des künstlerischen Gestaltens konnten die Kinder, die zwischen zwei und sechs Jahre alt sind und die Heilpädagogische Kindertagesstätte, die Kooperative Kindertagesstätte oder den Sprachheilkindergarten der Lebenshilfe besuchen, entdecken und erfahren, wie viele verschiedene Ausdrucksmöglichkeiten in ihnen stecken“, betont Brigitte Bertram, Bereichsleiterin

des Kinderhauses Eitze. Und Projektleiterin Dagmar Schulz ergänzt: „Kinder brauchen die Möglichkeit, sich kreativ und künstlerisch auszudrücken. Das ist elementar für ihre Persönlichkeitsentwicklung.“ Die Umsetzung dieses Projektes war vor allem durch das Sponsoring der Firma LDS möglich geworden, einem ortsansässigen Dienstleistungsunternehmen, das bereits über viele Jahre die Arbeit der Lebenshilfe im Landkreis Verden e.V. begleitet und unterstützt.

Jeder Interessierte kann den Kalender zum Preis von 9,50 € erwerben bei: Dagmar Schulz, Schlaufuchsgruppe Kinderhaus Eitze, Tel.: 04231/965622



Korrektur zum Artikel Katrin Stöhr, Ausgabe 3, S. 8

„Ein durch die Bundesagentur für Arbeit gefördertes Praktikum bei der Deutschen Angestellten Akademie, in dem Kathrin die Ausbildung zur Fachpraktikerin in der Hauswirtschaft kennenlernte, verlief erfolgreich. Jetzt kann Katrin Stöhr weitere Erfahrungen sammeln, da die Förderung durch die Arbeitsagentur verlängert wurde. Anschließend wird geprüft, ob eine Ausbildung in diesem Beruf möglich ist und Katrin so auf dem ersten Arbeitsmarkt eine Beschäftigung finden kann.“

Geprüft und für gut befunden

Die Lebenshilfe hatte zwei Tage lang den TÜV Süd im Haus

Der Mensch ist ein Gewohnheitstier, und so kommt es, dass man auch im Berufsleben nicht selten im „das-haben-wir-schon-immer-so-gemacht-Modus“ verharrt. Die Mitarbeiter der Lebenshilfe Verden sind da sicher keine Ausnahme, haben aber den festen Willen, immer mal wieder nach links und rechts zu schauen und sich kritisch mit sich selbst auseinanderzusetzen.

Ein Ergebnis dieser kritischen Auseinandersetzung ist die Tatsache, dass kürzlich mal wieder der TÜV SÜD im Haus war, um im Rahmen der Qualitätssicherung zu gucken, was bei der Lebenshilfe gut läuft und was möglicherweise noch verbessert werden kann.

Auch wenn viele beim Wort TÜV vor allem an technische Gerätschaften und

rein mechanische Tests denken, ging es bei dieser „TÜV-Untersuchung“, die von Prof. Bauder durchgeführt wurde, auch um pädagogische Konzepte und Arbeitsabläufe in der Verwaltung und in der Haustechnik. Zwei Tage lang hat Prof. Bauder alles kritisch durchleuchtet und begutachtet.

Am Ende kam er zum Ergebnis, dass die Lebenshilfe in Sachen Qualitätsmanagement auf einem guten Stand ist. Im einzelnen bemerkte er, dass die Dienstleistungsqualität der Lebenshilfe den Anforderungen des Qualitätsmanagements mehr als entspricht und dass die Mitarbeiter einen sehr guten Wissensstand haben. Besonders hervorgehoben hat Prof. Bauder die Tatsache, dass auch leitende Mitarbeiter bereit sind, sich kritisch zu hinterfragen und Optimierungsprozesse aktiv zu begleiten und zu fördern.

Die Lebenshilfe habe sich als „lernende Organisation erwiesen, die ihren Kunden stets die besten Lösungen anbietet und auf die Inklusion gut vorbereitet ist“, so Prof. Bauder in seinem Fazit. Da könnte man sagen: So haben wir das schon immer gemacht...

Kathleen Olböter

Prof. Bauder (rechts) bespricht mit dem Hauswirtschafts- und Haustechnik-Team die Ergebnisse seiner Untersuchungen.



„Tschüß, lieber Brooki!“

Die Kita Bierden dankt Erich Brookmann für sein ehrenamtliches Engagement

Loriot bemerkte einmal „Ein Leben ohne Mops ist möglich, aber sinnlos“. Ähnlich kommentieren jetzt Kinder, Eltern und Mitarbeiter der Kita Bierden das Ausscheiden von Erich Brookmann aus dem aktiven Fahrdienst.

Acht Jahre hat Erich Brookmann aus Achim, von den Kindern und Mitarbeiterinnen der Kita Bierden liebevoll „Brooki“ genannt, ehrenamtlich den VW-Bus der Lebenshilfe gefahren. Im-

mer wenn Not am Mann war, sprang er ein.

Aber das war nicht alles. Erich Brookmann identifizierte sich als Ehrenamtlicher ganz besonders mit der Bierdener Einrichtung. Er fuhr nicht nur den Bus, sondern warb auch in der Öffentlichkeit offensiv und beharrlich für die Ziele und Aufgaben der Kita. „Er sorgte immer wieder für Kontakte, die unsere Arbeit finanziell und ideell unterstützten“,

sagt Elisabeth Hennies, Leiterin der Kita.

Nun geht Erich Brookmann zum zweiten Mal endgültig in Rente.

Nach dem Abschied aus dem aktiven Arbeitsleben suchte er seinerzeit als Rentner eine sinnvolle und allgemeinnützige Aufgabe. Dabei fiel seine Wahl als sozial engagierter Mensch auf die Lebenshilfe im Landkreis Verden e.V. Als ehrenamtlicher Busfahrer ▶

zur Aushilfe übernahm er für mehrere Wochen im Jahr die Beförderung der behinderten Kinder. Seine Motivation lag vor allem darin, behinderte Kinder und deren Eltern bei der Bewältigung ihrer ohnehin schwierigen Lebenssituation zu unterstützen. Erich Brookmann investierte sehr viel Zeit für seine Aufgabe. Schließlich galt es, die Kinder morgens um 7 Uhr mit dem Bus der Lebenshilfe aus Achim und Umgebung abzuholen, und sie nachmittags wieder sicher nach Hause zu bringen – und das bei jedem Wetter. Aber er brachte nicht nur Zeit ein, sondern auch sehr viel Engagement, Menschlichkeit, Einfühlungsvermögen, Lebenserfahrung und jede Menge Humor. Kinder, Eltern und Mitarbeiterinnen der Lebenshilfe – alle mögen ihn.

Die Kita der Lebenshilfe lebt von der praktischen sowie ideellen Unterstützung von engagierten Menschen wie Erich Brookmann und braucht sie. Ohne ihre Mithilfe, ihr Engagement, ihr Wissen, ihre Erfahrung wäre vieles in der Kita nicht möglich.

Ehrenamtliches Engagement verdient es, als gesellschaftlich und moralisch hochstehendes Ziel anerkannt und wertgeschätzt zu werden.

Die Kita Bierden, Mitarbeiterinnen, Kinder und Eltern danken Erich Brook-

mann ganz herzlich für seine Arbeit und sein „Da-sein“ und bedauern sein Ausscheiden aus dem „Dienst“ der Lebenshilfe. Aber natürlich freuen sich nun auch alle für ihn, dass er jetzt wieder mehr Zeit für seine Hobbys hat...

Elisabeth Hennies

Erich Brookmann inmitten seiner großen Fangemeinde.



„Eine Stunde vor der Zeit ist die rechte Pünktlichkeit“

Elfriede Peters feiert 40-jähriges Dienstjubiläum

Nach diesem Motto trifft „Kuchen-Elli“ täglich eine gute Stunde vor Arbeitsbeginn mit einem lauten „Taaaaach!“ in der Küche des Kinderhauses Eitze der Lebenshilfe Verden ein, wo sie das lärmende Gewusel der Kinder, die Neuigkeiten der Kollegen und das Tagesgeschehen auf sich wirken lässt – und das jetzt schon seit 40 Jahren.

„Ich kann mir ein Leben ohne die Lebenshilfe nicht vorstellen“, so Elfriede Peters, „die Lebenshilfe gehört zu meiner Familie.“ Dirk Bode, Bereichsleiter für die Wirtschaftsdienste, und Andrea Kranz, zuständig für den Hauswirtschaftsbereich sehen das genauso:

„Ein Leben ohne unsere ‚Elli‘ ist einfach undenkbar“, sagen beide und ergänzen: „Wir hoffen, dass wir noch viele Jahre ihren Frohsinn, verbunden mit ihrer stets guten Laune und ihren kleinen Anekdoten aus früheren Zeiten genießen können.“

Die Mitarbeiter und Geschäftsführung der Lebenshilfe danken Elfriede Peters für ihren unermüdlichen Einsatz und wünschen ihr weiterhin Gesundheit, Glück und täglich ein Stück Torte. *haku*



Elfriede Peters, genannt „Kuchen-Elli“, ist nunmehr seit 40 Jahren bei der Lebenshilfe.

Gute Mischung aus Förderung und Freizeit

Neuer Hort der Lebenshilfe ist jetzt in Achim offiziell eröffnet worden

Der im Sommer eröffnete Hort der Lebenshilfe an der Grundschule am Paulsberg ist am 2.12.2011 mit einem Empfang und anschließendem Tag der offenen Tür offiziell eingeweiht worden. Damit gibt es nun an drei Standorten in Achim ein Betreuungsangebot für insgesamt gut 90 Kinder und Jugendliche bis 14 Jahre.

Wilhelm Dunker, zweiter Vorsitzender der Lebenshilfe, betonte die positiven Effekte: Die Stadt Achim habe mit diesem zusätzlichen Betreuungsangebot an Attraktivität gewonnen, und die Le-

benshilfe könne am neuen Standort ein qualitativ hochwertiges und attraktives Angebot machen. Der Pädagogische Leiter der Lebenshilfe, Michael Grashorn, unterstrich, dass auch die Länge der Betreuungszeiten – der Hort ist bis 17 Uhr geöffnet – diese Attraktivität ausmache. So könne einerseits die Vereinbarkeit von Familie und Beruf gefördert werden und gleichzeitig biete die Lebenshilfe, dank der hohen pädagogischen Kompetenz, eine Alternative zur Ganztagschule, deren Ausbau langsamer als angenommen voranschreite.

Bereichsleiterin Edith Rehling hob die ganzheitliche Ausrichtung des Hortes hervor. Nach einem anstrengenden Schultag sei es wichtig, den Kindern und Jugendlichen erst einmal Raum zu geben, ihre guten und schlechten Erlebnisse zu verarbeiten. Deshalb sei das „Ruhe finden“, das gemeinsame Tischdecken und das Mittagessen so entscheidend. Erst im Anschluss könne man in einer bunten Mischung aus pädagogischen Förderangeboten und Freizeitaktivitäten inhaltlich arbeiten. Angeboten werden Kooperationen mit der Achimer Stadtbibliothek oder auch der Feuerwehr. Darüber hinaus haben die Kinder aber auch Möglichkeiten zum Geschichtenerzählen, Malen oder zum Ausprobieren von Gemeinschaftsspielen. Wichtig sei auch, dass die Fachkräfte immer ein offenes Ohr für die Kinder haben. Aber, so betont Edith Rehling, das Angebot könne keine Nachhilfelehrer ersetzen und dürfe auch nicht dazu führen, Eltern aus ihrer Verantwortung für die Hausaufgabenbetreuung zu entlassen. *pit*

In der neuen Kita Am Paulsberg wurden vierzig neue Hortplätze geschaffen.



Kinderhaus Eitze bekommt Verstärkung

Christin Fresen übernimmt die stellvertretende Bereichsleitung

Seit September dieses Jahres hat Christin Fresen die Aufgaben und Funktion der stellvertretenden Bereichsleitung im Kinderhaus Eitze übernommen. Die 35-jährige Mutter einer achtjährigen Tochter wohnt seit 22 Jahren in Eitze und ist aufgrund eigener Erfahrungen mit der Le-

benshilfe sehr vertraut. „Johanne ist in der Eltern-Kind-Gruppe gestartet und war anschließend in der Kooperativen Kindertagesstätte in Eitze. Die professionelle Betreuung und Bildung meiner Tochter waren für mich als Mutter und gleichzeitig Fachfrau sehr wichtig und durchweg positiv.“

Christin Fresen ist ausgebildete Erzieherin und Expertin für Kleinkindpädagogik. Nach ihrer Ausbildung arbeitete sie zwölf Jahre bei der Stadt Verden in der Kindertagesstätte Carl-Hesse-Straße. Seit September 2010 betreibt sie

ein Fernstudium an der Fachhochschule Koblenz im Studiengang Bildungs- und Sozialmanagement mit dem Schwerpunkt frühe Kindheit.

Auch zum Thema Inklusion kann sie allerhand Fachwissen einfließen lassen und ihre Erfahrungen einbringen. Christin Fresen ist mit einer wöchentlichen Arbeitszeit von 30 Stunden als freigestellte stellvertretende Bereichsleitung in Zusammenarbeit mit Bereichsleiterin Brigitte Bertram im Kinderhaus Eitze tätig. Zu erreichen ist sie unter der Telefonnummer 0 42 31 / 96 56-21 *haku*



Richtig reagieren, verstehen, helfen

Mitarbeiterschulung bei den Offenen Hilfen

Welches Verhalten ist richtig bei epileptischen Anfällen? Wie erlebt ein Mensch mit der Diagnose Autismus seine (Um-)Welt und welche Konsequenzen hat dies für die Begleitung dieses Menschen? Welche Möglichkeiten der Unterstützung Kommunikation gibt es für nicht sprechende Menschen?



Diese und viele weitere Fragen wurden Ende November in einer Schulung für ehrenamtliche Mitarbeiter mit Aufwandsentschädigung der Offenen Hilfen bearbeitet. Die Schulung wurde in Zusammenarbeit mit den benachbarten Lebenshilfen durchgeführt, um die Mitarbeiter noch besser auf die pädagogischen und/oder pflegerischen Herausforderungen ihrer Arbeit vorzubereiten.

„Eine gute Qualifikation ist nicht nur vom Pflegegesetz vorgeschrieben, die Offenen Hilfen haben auch von sich aus den Anspruch, gute Qualität in der Begleitung und Assistenz von Menschen mit Behinderungen anzubieten“, so Oliver Geweke, Leiter des Bereiches der Lebenshilfe im Landkreis Verden e.V.

Die Offenen Hilfen begleiten und unterstützen ambulant rund 200 Men-

schen mit Behinderungen beziehungsweise deren Familien im gesamten Landkreis Verden. Angeboten werden beispielsweise der Familienunterstützende Dienst, der Freizeitdienst, das Gästehaus, die Schulasistenz und die Assistenz beim Wohnen. „Die Büros und das ‚Cafe mal anders‘ haben sich inzwischen als

Begegnungs- und Beratungsstelle für Menschen mit Behinderungen und deren Angehörigen etabliert und werden stark nachgefragt“, so Geweke.

Eine Beratung über die Möglichkeiten der ambulanten Unterstützung in allen Lebensbereichen ist unverbindlich und kostenlos. Terminabsprachen unter 04231/ 92809-14 oder -10

Oliver Geweke

Auf zu neuen Ufern!

Die Likedeeler Schule geht einen weiteren Schritt in Richtung Inklusion

Durch den Umzug der Schulverwaltung in die Jahnschule kooperieren nun nicht nur die Klassen miteinander, sondern auch die Verwaltung. Für Eltern, Schülern und die Öffentlichkeit wird dadurch deutlich, dass nun „zusammenwächst, was zusammengehört“. Bestes Beispiel: Eltern eines Kindes mit Behinderungen kommen jetzt zum ersten Beratungsgespräch nicht zur Lebenshilfe, sondern in die Räume einer Regelschule – so wie alle anderen Eltern auch. Das ist ein wichtiges Signal und ein Meilenstein in Richtung Normalität.

Gemeinsam mit Sylvia Barthel als Bereichsleiterin der Likedeeler Schule sind Anja Kracke als ihre Stellvertreterin, Bärbel Schmidt als Schulverwaltungs-

kraft und Sabine Gerlach für UK-Beratung eingezogen. Alle sind sehr froh über ihre neuen Räume. „Wir sind vom Kollegium der Schule und des Tintenkleckses sehr herzlich aufgenommen worden. Stefan Niemann, der Schulleiter, hat uns bereits eingeladen, an einer Veranstaltung zur Inklusion Ende Februar mitzuwirken. Wir freuen uns alle sehr auf die Weiterentwicklung des Lernens unter einem Dach“, berichtet Sylvia Barthel.

Die künftige Adresse lautet:
Likedeeler Schule
anerk. Tagesbildungsstätte
Friedrich-Ludwig-Jahnstr. 2
Tel. 0 42 31-7 20 95 60
tbs@lebenshilfe-verden.de



Hinten v.l.: Bärbel Schmidt, Sabine Gerlach,
vorne v.l.: Anja Kracke, Sylvia Barthel.

Arbeitswelt im Kleinformat

Schülerfirmen der Likedeeler Schule vermitteln notwendige Fähigkeiten

Es ist Dienstagmorgen, 8 Uhr. In den Räumen der Abschlussstufe am Stadion herrscht geschäftiges Treiben. Der Dienstag ist für die Schüler ein ganz besonderer Tag im Wochenablauf. Dann werden aus den Schülern plötzlich Mitarbeiter, Buchhalter und Geschäftsfüh-

Wäscherei, einen Reinigungsservice, einen Brötchendienst und eine Handarbeitsfirma betreiben, und das sehr erfolgreich, die Auftragsbücher sind voll! Grund genug für die Perspektiven-Redaktion, die Mitarbeiter einmal für einen Tag zu begleiten. Den Beginn un-

ter lassen. Für den Fall, dass doch einmal ein Schüler Hilfe benötigt, stehen jederzeit Pädagogen zur Seite, aber die Motivation, die Kugeln vollständig eigenständig herzustellen, ist unübersehbar. Einen Teil der diesjährigen Produktion hatte der „Stickstoff“ bereits verkauft. Dazu waren einige Schüler der Tagesbildungsstätte in mehreren Lebenshilfe-Einrichtungen unterwegs und konnten sich über reges Interesse an ihren Produkten freuen. Aufgrund des doch vergleichsweise hohen Arbeitsaufwands wurde in diesem Jahr leider nicht ganz so viel produziert. Die Weihnachtskugeln waren deshalb auch nur bei der Lebenshilfe selbst zu beziehen.

Da beim „Stickstoff“ aber schon gleich nach den Weihnachtsferien die Produktion für Ostern 2012 beginnt, ist mit einer reichlichen „Ausbeute“ zu rechnen – und die wird es dann sicher auch bei lokalen Einzelhändlern zu kaufen geben. *pit*

Jedes Teil ein Unikat: Bei der diesjährigen „Weihnachtsproduktion“ waren alle Beteiligten mit Feuereifer bei der Sache.



rer. In mittlerweile vier Schülerfirmen lernen die Schüler neben alltagspraktischen Fähigkeiten auch, Aufträge anzunehmen, zu planen, abzuwickeln und Rechnungen zu schreiben. Und, damit sich die Arbeit auch lohnt, bekommt jeder Mitarbeiter am Ende des Monats einen Lohn ausbezahlt.

Was als Versuchsprojekt begann, weil der Hausmeister einer DRK-Einrichtung in Rente ging und somit eine neue Lösung zum Reinigen der Räumlichkeiten gefunden werden musste, entwickelte sich so gut, dass die Schüler der Abschlussstufen inzwischen eine

serer kleinen Serie macht die Schülerfirma „Stickstoff“.

Konzentriert sitzen die Schüler an ihren Plätzen. Das, was hier entstehen soll, sind Unikate. Kunstvoll gestaltet jeder die mit Filz überzogene Styroporkugel. Da werden Perlen eingesteckt oder geklebt, Bänder drumherum gewickelt und Aufhänger angebracht. Schließlich sollen die hier hergestellten Kugeln den schönsten Weihnachtsbaum zum Fest der Liebe noch etwas schöner erstrahlen lassen. Dabei können und dürfen die Schülerinnen ihrer Kreativität und ihrem Geschmack freien

Wir wünschen allen unseren Leserinnen und Lesern ein gesundes und glückliches neues Jahr 2012 und bedanken uns für Ihre Unterstützung, Ihr Lob und Ihre Anregungen im vergangenen Jahr. Sie helfen uns damit, Gutes zu bewahren und uns stetig weiterzuentwickeln. Vielen Dank!

Impressum

Perspektiven ist eine Publikation der Lebenshilfe im Landkreis Verden e.V., erscheint mehrmals im Jahr und ist an alle Mitarbeiter, Kunden, Freunde und Förderer gerichtet.

Perspektiven will informieren über das Geschehen in der und um die Lebenshilfe im Landkreis Verden, um die Arbeit der Lebenshilfe transparenter und bekannter zu machen.

Die Redaktion freut sich über Ihre Anregungen, Kommentare und Beiträge!
Telefon: 0 42 31 - 96 56 30
eMail: redaktion@lebenshilfe-verden.de

Herausgeber:
Lebenshilfe im Landkreis Verden e.V.
Lindhooper Straße 9, 27283 Verden/Aller
V.i.S.d.P.: Jürgen Doldasinski
Redaktionsteam: Edda Hasselhof-Kuß (haku),
Torsten Pickert (pit)
Redaktionelle Beratung: Christina Witte
Layout: designstudio woebse, Achim
Druck: Flyer-Alarm, Würzburg
5. Ausgabe Januar 2012