

wir

SONDERAUSGABE

April 2020

Sonderausgabe 2

**Die Zeitung für uns
– die Beschäftigten der
Werthmann-Werkstätten**

... auch für Angehörige, Betreuende, Mitarbeitende und Interessierte



 **Werthmann
Werkstätten**



**Frohe
Ostern!**

Das Rezept für diese Osterhäschen aus Hefeteig finden Sie auf Seite 3.

Mittlerweile gehört die Corona-Krise zu unserem Alltag. Tagtäglich werden wir über neue Fakten informiert. Auch in den Werkstätten wissen wir noch nicht, wie es weitergeht. Dies führt bei den Menschen zu Verunsicherung und zu Angst. Im Vergleich zu vielen anderen Ländern geht es uns in dieser Zeit gut. Ich finde, wir sollten unseren Mut und unsere Hoffnung nicht verlieren. Wir können uns darauf verlassen, dass es Fachleute gibt, die die richtigen Entscheidungen treffen.

Der Glaube kann uns helfen und Mut machen. Dies wird uns gerade zum Osterfest deutlich. Sie halten die 2. Sonderausgabe der WIR-Zeitung in Ihren Händen. Ich hoffe, diese Form der kurzfristigen Informationsweitergabe findet Ihre Zustimmung.



Vielleicht haben Sie Lust, Ihre Meinung zu den Sonderausgaben der Redaktion zu schreiben.

Schreiben Sie an
Werthmann-Werkstätten „WIR-Redaktion“
Askay 42
57439 Attendorn.

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldungen. Kommen Sie gut durch diese Zeit.

Frohe Ostern
Andreas Mönig



Das liebe Geld ...

Um die Ausbreitung des Corona-Virus zu verhindern, wurden Betretungsverbote für die Werkstätten in NRW erlassen. So können wir die Beschäftigten besser vor einer Ansteckung schützen.

Viele von Ihnen stellen die Frage, wie es mit den **Beschäftigtenlöhnen** weitergeht.

Die Antwort ist einfach: Wir haben für mindestens 6 Monate Rücklagen geschaffen, um die Löhne weiter zu zahlen.

Wir gehen alle davon aus, dass es irgendwann in diesem Zeitraum wieder normal weitergeht.

Mit der Lohnabrechnung im März wurde allen Beschäftigten, die am **Mittagessen** teilnehmen und pauschal abgerechnet werden, die volle Pauschale von 64,60 € abgezogen.

Der Kreis Olpe hat im März den vollen Betrag über 64,60 € für das Mittagessen ausbezahlt. Im April erfolgt keine Auszahlung des Mehrbedarfes für das Mittagessen, weil die Werkstätten derzeit kein Mittagessen anbieten.

Mit der Lohnabrechnung im April wird von uns ebenfalls auch keine Pauschale für den Monat April einbehalten. Damit erleichtern wir für alle Beteiligten die Abrechnung für den Zeitraum des Betretungsverbotes bis zum 19.04.2020.



Marco Schultze bei LokalPlus

Marco Schultze arbeitet auf einem Außenarbeitsplatz bei der Firma ontavio in Lennestadt-Altenhudem. Hier wird auch das Portal „LokalPlus“ erstellt. Der Platz konnte erst eingerichtet werden, nachdem der barrierefreie Zugang umgebaut wurde.

Nach einem Praktikum hat Marco Schultze seit dem letzten Jahr einen festen Arbeitsplatz. Beim Besuch der Redaktion fällt sofort die lockere und freundliche Stimmung des Teams auf. Marco Schultze ist mittendrin. Er sitzt mit zwei netten Kolleginnen in einem Büro und arbeitet am PC.

Im Gespräch strahlt er. Es wird deutlich, wie wohl er sich hier fühlt. Er unterstützt seine Kollegen bei der Adressensuche und der Neukundenbearbeitung für ein Bewerbersystem. Er erstellt für das Portal „Karriere Südwestfalen“ Profile und Stellenanzeigen für Neukunden. Dafür sucht er auf den Internetseiten der Firmen Fotos, Texte und Informationen zusammen und stellt diese in das Portal ein.



Ansonsten hilft er seinen Kollegen, wo immer er gebraucht wird. Herrn Schultze gefällt, dass er „mit dem Kopf“ arbeiten muss und er täglich neu gefordert wird.

Im Team ist er voll integriert, ob bei den gemeinsamen Mittagspausen oder den Betriebsausflügen. Und wenn der Aufzug mal ausfällt, gibt es immer hilfsbereite, starke Kollegen, die ihm mit seinem Rollstuhl durch das Treppenhaus ins Büro helfen.

„Arbeit möglich machen“ funktioniert. Auch außerhalb der Werkstätten.



Rezept für „süße“ Osterhäschen von der Titelseite

Zutaten

(Für 12 Stück)

- 1 kg Mehl
- 3 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 21 g Hefe
- 60 ml Milch, lauwarm
- 100 g Butter, flüssig, abgekühlt
- 1 Eigelb, verquirlt, zum Bepinseln
- einige Rosinen



Zubereitung: Mehl, Salz und Zucker mischen, in der Mitte dieser Mischung eine Mulde bilden. Die Hefe in ein wenig Milch auflösen und mit der restlichen Milch und der Butter in die Mulde gießen. Nun alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und ihn zugedeckt bei Raumtemperatur auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Der Teig wird in 12 Portionen geteilt. Aus jeder Portion wird ein Hase geformt (siehe Bild).

Die Hasen werden auf das mit Backpapier belegte Blech gelegt. Nun wird der Backofen auf 220° C vorgeheizt. Jetzt kann der Teig noch weiter aufgehen. Die Hasen mit dem Eigelb bepinseln und die Rosinen als Augen garnieren. Wenn der Backofen heiß ist, wird das Blech auf die mittlere Schiene geschoben. Die Hasen werden 12 – 15 Minuten gebacken. Guten Appetit!

GEBET in leichter Sprache



Guter Gott, vielen Menschen auf der ganzen Welt geht es im Moment nicht gut. Sie sind unsicher, sie haben Sorgen, viele sind krank. Viele Menschen sterben. Wir bitten dich, beschütze ganz besonders

- die Menschen, die durch das Corona-Virus krank geworden sind.
- die Menschen, die verunsichert sind und Angst haben.
- die Ärzte und Kranken-Pfleger in den Kranken-Häusern, Arzt-Praxen und Laboren.



Beschütze ganz besonders die Politiker

und die Menschen, die in den Super-Märkten und Apotheken arbeiten.



Beschütze ganz besonders die Menschen, die in Pflege-Einrichtungen und Einrichtungen für Menschen mit Behinderungen arbeiten und die Menschen, die dafür sorgen, dass wir jeden Tag zu essen und zu trinken haben.



Guter Gott, wir müssen alle auf viele Sachen verzichten.

Wir können nicht zur Werkstatt gehen.

Wir können unsere Kollegen und Gruppenleiter nicht treffen.

Wir können unsere Familien und Freunde nicht treffen.

Wir können nicht zusammen einkaufen gehen.

Wir können uns nicht in der Stadt treffen.

Wir können nicht in die Kirche gehen und dort gemeinsam beten.

Das macht viele Menschen traurig und manche Menschen sind auch wütend.



Guter Gott, sei du bei uns allen.

Hilf uns, dass wir vernünftig und freundlich miteinander umgehen.

Hilf uns, dass wir uns gut um uns kümmern.

Hilf uns, dass wir uns auch um unsere Mit-Menschen kümmern.

Hilf uns, dass wir gute Ideen für gemeinsame Aktivitäten haben.

Gib uns die Kraft, dass wir zufrieden sind und gut mit dieser schwierigen Situation umgehen können.



Wir können alle gemeinsam beten und spüren, dass du bei uns bist.

Lieber Gott, sei du bei uns allen in Ewigkeit.

Amen.



© Ruth Tuschinski, St. Lukas-Heim Papenburg, im Rahmen des Inklusions-Projektes „Gelingende Kommunikation“ der Vielfalter – Experten für Teilhabe in Anlehnung an das „Gebet in Zeiten der Corona Pandemie“ von Bischof Dr. Stephan Ackermann, Bischof von Trier Metacom-Symbole ©Annette Kitzinger 2018



Wettbewerb

Das Rezept für diese Osterhäschen aus Hefeteig finden Sie auf Seite 3. Backen Sie die Hasen, fotografieren Sie Ihr Gebäck mit dem Handy und senden das Foto mit Ihrem Namen bis zum 14.04.2020 an folgende Adresse: info.ww@caritas-olpe.de .

Wir werden die tollsten Osterhäschen prämiieren.

Der Einsender kann 2 Eintrittskarten für das Elspe-Festival gewinnen.

Die Redaktion behält sich das Recht vor, Artikel zu kürzen oder Korrekturen vorzunehmen.



Werthmann
Werkstätten

Caritasverband
Olpe

Impressum

Herausgeber Werthmann-Werkstätten, Tel. 02722 921-0

Verantwortlich Andreas Mönig, Leitung Werkstätten

Redaktion Silvia Demmerling, Christoph Kleinke, Jutta Korte, Andreas Mönig, Susanne Schneider, Iris Thiele

Satz & Layout Jutta Korte, 02722 989815/

Druck: Frey Print + Media Attendorn

Gedruckt auf ENVIROTOP, echtes Recycling-Papier hergestellt aus 100% Altpapier!

Diese Sonderausgabe wird vom Förderverein finanziert!