

Warum ist eine Maske nützlich?

Seit dem 27.04.2020 gilt eine Maskenpflicht in Nordrhein-Westfalen. Dies bedeutet, dass beim Einkaufen oder in öffentlichen Verkehrsmitteln eine Mund-Nase-Maske getragen werden muss. Sie schützen vor allem andere mit der Maske. Auch wenn Sie nicht erkrankt sind, bedeutet es, dass jeder einen Beitrag dazu leistet, eine mögliche Erkrankung, von der Sie oder andere noch nichts wissen, an der Ausbreitung zu hindern.

- ⇒ Auch mit Maske sollte der Sicherheitsabstand von mindestens 1.50 m zu anderen Menschen eingehalten werden.
- ⇒ Nach Absetzen der Maske sollten die Hände unter Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln gründlich gewaschen werden.
- ⇒ Masken sollten nach einmaliger Nutzung idealerweise bei 95 Grad, mindestens aber bei 60 Grad gewaschen und anschließend vollständig getrocknet werden.

Frauenberatungsstelle:
0201 / 786568 (täglich 10:00 – 13:00 Uhr)

E-Mail: info@frauenberatung-essen.de

Suchtberatung des Diakoniewerks Essen für alkohol- und medikamentenabhängige Menschen und deren Angehörige:
0201 / 2664-295 230
(donnerstags 9:00 – 16:00 Uhr,
freitags 9:00 – 13:00 Uhr)

Opfer-Telefon WEISSER RING
Telefon: 116 006, erreichbar täglich von 7:00 – 22:00 Uhr
Flyer „Gewalt gegen Männer“ über https://weisserring.de/sites/default/files/wr_flyer_gewaltgegenmanner_rzdigital.pdf, Telefonnummer für betroffene Männer wie oben (116 006). Onlineberatung über <https://weisser-ring.de/>

Hotline des LVR-Klinikums:
0201/438-755 200 (8:00 – 16:00 Uhr)
Unterstützung bei psychischen Schwierigkeiten, familiären Konflikten etc.

So erreichen Sie uns

Falls Sie Fragen haben oder Unterstützung benötigen, rufen Sie uns an:

Birte Bross
0201/52326-133

Christian Medias
0201/52326-169

Carolin L'Episcopo
0201/523263-122

Email:
Oegb@neue-arbeit-essen.de

Ab sofort gilt eine Maskenpflicht an allen Standorten der NEUE ARBEIT!

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Bereich Öffentlich geförderte Beschäftigung der NEUE ARBEIT,

heute erhalten Sie bereits den 4. Newsletter Ihrer ÖgB-JobCoaches. Diese Woche beginnen wir mit einer Serie zum Thema „Die NA-Betriebe stellen sich vor“. Wir möchten Ihnen in den nächsten Wochen die Möglichkeit geben, einen kleinen Einblick auch in andere Gewerke der NEUE ARBEIT zu erhalten. Wir starten in der Gemeinschaftsverpflegung „Essen für Kids“ und lassen uns von den Mengen beeindrucken, die hier – üblicherweise – verarbeitet werden.

Weiteres Thema des heutigen Newsletters ist die seit Montag, 27.04.2020, nun auch in NRW geltende Maskenpflicht für Einzelhandel und ÖPNV. In der vergangenen Woche schrieben wir noch, dass es noch keine Pflicht zum Tragen einer Maske gäbe – wie schnell Informationen überholt sind und die Entwicklung rund um das Corona-Virus voranschreitet, wird an dieser Stelle ersichtlich.

Außerdem informieren wir über die Nutzung von Qualifizierungen im Zuge der Öffentlich geförderten Beschäftigung.

Halten Sie durch – und richten Sie sich gerne an Ihre JobCoaches, wenn Sie Fragen oder Anregungen haben. Wir sind weiter für Sie da!

Inhalt dieser Ausgabe

- Essen für Kids stellt sich vor
- Qualifizierung in ÖgB - für jeden etwas dabei
- Maskenpflicht in NRW

Angeklickt:

Unter www.essenviral.de finden Sie alle wichtigen Informationen zum Corona-Virus in Essen sowie hilfreiche Tipps zur Freizeitgestaltung während des Corona-Virus.



Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



Stellen Sie sich vor... „Essen für Kids“



Liebe Frau Sonnenschein-Lubitz, für welche Kinder produziert „Essen für Kids“?

Das Essen wird für Kita- und Grundschulkin- der von zwei bis zehn Jahren gekocht. Wir produzieren auch Sonderkost bei Lebensmit- telunverträglichkeiten, passierte Kost für Kin- der mit Schluckbeschwerden. Wir sind im Besonderen in den Brennpunkten unserer Stadt unterwegs und liefern teilweise die ein- zigste Mahlzeit, die die Kinder am Tag be- kommen. Herr Stelzner sagte mal, bei uns wird jedes Kind satt und so gestalten wir in der Zusammenarbeit mit den Schulen die Portionsgröße so, dass wir dieses Verspre- chen auch halten. Zum Wohl unserer kleinen Gäste.

Wie gestaltet sich der Tagesablauf hier in der Großküche?

Grundsätzlich starten wir um 6:00 Uhr mit der Ankunft der Lieferanten. 7-11 Tonnen Ware sind dann zu verräumen. Gleichzeitig werden alle Oberflächen in allen Räumen der Groß- küche desinfiziert. In der Zwischenzeit wer- den die Waren für den Tag (ca. 2 Tonnen) ausgepackt und zu den einzelnen Stationen der Weiterverarbeitung gebracht. Soßenan- sätze werden schon einmal gezaubert, Kes- sel in Betrieb genommen, Suppen angesetzt und oder Brötchen aufgebacken. Um 7:30 gibt es eine kurze Teambesprechung mit allen TN beim ersten Kaffee des Tages. Die verschiedenen Aufgaben werden verteilt, die für den Tag anfallen. Gleichzeitig besprechen wir uns mit unseren TN, denn wir sind auch

eine Art Familie und kennen uns alle sehr gut. Danach beginnen wir mit dem Tagesge- schäft. Die Kalte Küche hat nun in der Regel etwa 200 -250 Kg für Rohkost, Salate, Gemüse etc. zu waschen und in die gewünschte Form zu bringen und abzupacken. Um 10:00 Uhr werden unsere ersten U3 Gruppen abge- packt und zum Transport dem Fahrdienst übergeben, die um 11:00 Uhr essen. Wenn das Essen für unsere etwa 40 Einrichtungen raus ist geht es nach der Produktion in der Spülküche weiter. Ab der Mittagszeit haben wir dann Zeit für Gespräche mit unseren Teil- nehmenden. In unserem Bereich ist eine Hands on Mentalität unglaublich wichtig, da wir nicht nur anleiten können, wir packen mit an! Ab 14:10 Uhr werden die Kisten von den Schulen abgeholt, Lebensmittelreste ent- sorgt, wieder gespült und desinfiziert. Um 16:30 Uhr gehen wir in den wohlverdienten Feierabend!

Wie viele Mitarbeiter arbeiten in der Großküche? Welche Aufgaben haben die Mitar- beiter?

In unserer Küche arbeiten 12 sozialversiche- rungspflichtig beschäftigte Mitarbeiter (ÖgB & 16i), sowie 48 TeilnehmerInnen aus der Gemeinwohlarbeit. Diese werden betreut durch die stellvertretende Produktionsleitung, die auch für das Essen der Kinder mit Unverträ- glichkeiten also etwa 60 Kinder mit Laktosein- toleranz, Glutenunverträglichkeiten, Histamin zuständig ist. usw. Eine Anleiterin ist für die Kalte Küche, Salate und Desserts zuständig, zwei Anleiter kochen den Warmbereich.

Stellen Sie sich vor... „Essen für Kids“



Unsere Homepage wirbt mit dem Slogan „3000 Testesser täglich“. Wie viel Lebens- mittel verarbeiten Sie für ein Gericht z.B. Spaghetti Bolognese?

Wir brauchen für 3000 Portionen ca. 180 kg Rindergehacktes, 220l passierte Tomaten, 40 kg Möhren, 20 kg Zwiebeln, 20 kg Paprika, 50 Knoblauchzehen sowie 300kg Nudeln, die gekocht 600kg ergeben. Dazu kommen noch Kräuter und Gewürze in den entsprechenden Mengen. Natürlich schneiden wir nicht alles selbst, sondern bekommen einen Großteil der

Waren schon küchenfertig vorbereitet. Zu- sätzlich zum Hauptgericht bekommen die Kinder meistens noch einen Nachtisch oder einen frischen Salat, da uns die Gesundheit unserer Kunden sehr am Herzen liegt.

Herzlichen Dank für diesen tollen Einblick in die Welt der Großküche „Essen für Kids“. Alles Gute für Sie und Ihr Team!

Nachgefragt: Qualifizierungen in ÖgB

Neben der Arbeit im jeweiligen Betrieb gibt es drei weitere Säulen, die die Öffentlich geför- derte Beschäftigung kennzeichnen: das begleitende Coaching, die Arbeitsvermittlung sowie die Möglichkeit zu interner und externe Qualifizierung. Bzgl. der Qualifizierungen tauschen wir JobCoaches uns mit Ihnen als Beschäftigtem aus sowie mit den Anleitern und/oder Ab- teilungsleitern der Betriebe. Auch diese haben oft Ideen, was Sie im gewünschten Tätigkeits- feld beruflich noch weiter nach vorne bringen kann.

Einige Betriebe führen interne Qualifizierungen mit Ihren Mitarbeitenden durch. Es können aber auch für jeden ÖgB-Beschäftigten individuell externe Schulungen gebucht werden. Hier kann es z. B. um fachliche Inhalte gehen, wie beispielsweise bei einem Schweißer-Lehrgang oder einem EDV-Kurs. Es kommen aber auch „personenbezogene“ Qualifizierungen in Fra- ge, wie ein Kommunikationstraining oder ein Deutsch-Sprachkurs. Schließlich ist es in Ihrem Projekt PEG II sogar möglich, Gesundheitskurse zu buchen wie etwa einen Kurs zur Rückengymnastik oder Entspannung.

Einige von Ihnen haben das Angebot der Qualifizierung schon genutzt. Aufgrund der Corona -Krise und einem damit verbundenen Ministeriums-Erlass können Qualifizierungen derzeit leider nicht durchgeführt werden. Wir hoffen, dass sich das bis zum Ende des Projekts noch ändert.

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

