

Offenbach Post	Suchbegriff: Weiterbildung Hessen		
13.05.2017	Verbreitete Auflage:	34.308	Anzeigenäquivalenz:
Tageszeitung / täglich	Reichweite:	71.358	Seite: 10/11 / Mitte rechts

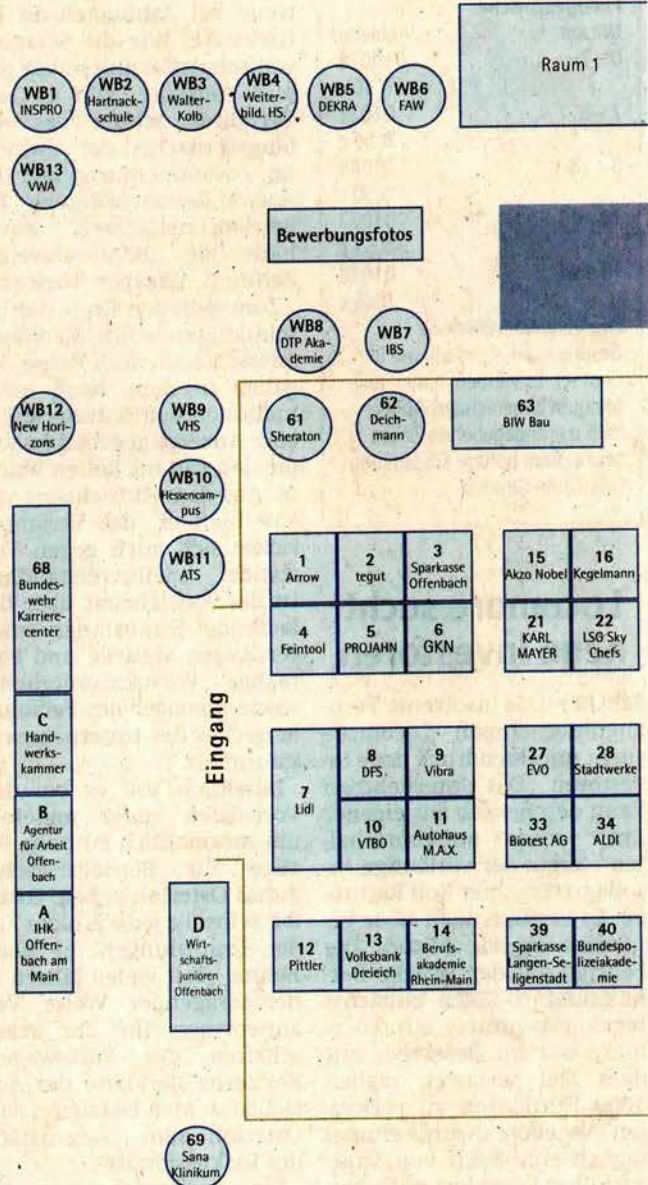
51.097 - 7 - KA - TZ - 33385199 -

BILDUNGSMESSE 2017

STANDPLAN

DER BILDUNGSMESSE

Agentur für Arbeit Offenbach B
Akzo Nobel Services GmbH 15
ALDI GmbH & Co. KG 34
Alte Leipziger Lebensversicherung AG 20
AOK Hessen 53
Aramark Holdings GmbH & Co. KG 42
Arrow Central Europe GmbH 1
ASSION KG 26
atriga GmbH 60
ATS Aviation Training Solutions GmbH WB 11
Ausbildungspark Verlag - Gültekin & Mery GbR 65
Autohaus M.A.X. GmbH 11
Barmer 30
Behindertenhilfe in Stadt und Kreis Offenbach e.V. 43
Berufsakademie Rhein-Main 14
Best Western Macranderhotel Frankfurt/Kaiserlei 59
Biotest AG 33
BIW BAU, Hessen-Thürigen e. V. 63
EBL Frankfurt 63
Bundespolizeiakademie 40
Bundeswehr Karrierecenter 68
Deichmann SE 62
DEKRA Akademie GmbH WB 5
delta pronatura Dr. Krauss & Dr. Beckmann KG 55
Dental-Union GmbH 32
Deutsche Post DHL 58
Deutsche Rentenversicherung Hessen 38
DFS Deutsche Flugsicherung GmbH 8
dm-drogerie markt GmbH + Co. KG 56
Domicil Seniorenpflegeheim 45
DTP AKADEMIE RheinMain GmbH WB 8
efcom gmbh 46
Energieversorgung Offenbach AG 27
FAW gGmbH WB 6
Feintool System Parts 4
Obertshausen GmbH 54
Fraport AG 54
Gate Gourmet GmbH 31
Holding Deutschland 6
GKN Driveline Deutschland GmbH 36
H.B. Wagnitz-Seminar 36
Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main C
Hartnackschule Rhein-Main GmbH WB 2
Hauptzollamt Darmstadt 25
Herth + Buss Fahrzeugteile GmbH & Co. KG 23
Hessencampus WB 10
HS Dienstleistungen GmbH 35



IBS Institut für Bildung und Sicherheit- Region West WB 7
 Industrie- und Handelskammer
 Offenbach am Main A
 INSPRO WB 1
 Intern. Berufsakademie Darmstadt 44
 KARL MAYER Textilmaschinenfabrik GmbH 21
 Kegelmann Technik GmbH 16
 Kreisausschuss des Kreises Offenbach ... 67
 Landesärztekammer 18
 Lidl Vertriebs-GmbH Et Co. KG 7
 Lorenz Snack-World GmbH Et Co. KG Germany 48
 LSG Sky Chefs Frankfurt ZD GmbH 22
 Mainmetall Großhandels-gesellschaft m.b.H 64
 Maler- und Lackiererinnung Rhein-Main. 41
 manroland sheetfed GmbH 51
 Medser Medical Services GmbH Et Co. KG 47
 New Horizons Computer Learning Center WB 12
 PENNY-Markt GmbH 50
 Pittler ProRegion Berufsausbildung GmbH 12
 PROJAHN Präzisionswerkzeuge GmbH ... 5
 REWE Markt GmbH 24
 Sana Klinikum Offenbach GmbH 69
 Sheraton Hotel 61
 Sparkasse Langen-Seligenstadt 39
 Sparkasse Offenbach 3
 St. Vincenzstift gGmbH 52
 Stadt Offenbach am Main 29
 Stadtwerke Offenbach Holding GmbH ... 28
 tectis GmbH 17
 tegut ... gute Lebensmittel 2
 Tierärztliche Klinik Dr. Thomas Trillig. ... 66
 VEGIS IMMOBILIEN Verwaltungs- und Vertriebsgesellschaft mbH 37
 VHS Offenbach WB 9
 VIBRA MASCHINENFABRIK SCHULTHEIS GmbH Et Co. 9
 Volksbank Dreieich 13
 VTBO e. V. Verein für technische Berufsausbildung Offenbach 10
 VWA Verwaltungs- u. Wirtschafts-akademie WB 13
 Walter-Kolb-Stiftung e. V. WB 3
 Wasser- und Schifffahrtsamt (WSV) Aschaffenburg 19
 Weiterbildung Hessen e. V. WB 4
 Wilhelm Brandenburg GmbH Et Co. OHG. 49
 Wirtschaftsjunoren Offenbach am Main e.V. D
 Zilg-Brauneis Großküchentechnik GmbH 57

Vorträge

Bühne

Raum 2

Teste dich selbst

64
Main-
metall

65
Ausbildungspark Verlag

66
Tierärztl.
Klinik

67
Kreis Of-
fenbach

17 tectis	18 Landes- ärztkam- mer	19 WSV Bund	20 Alte Leip- ziger
23 Herth + Buss	24 REWE Markt	25 Haupt- zollamt Darmstadt	26 ASSION KG

45 Domicil	46 efcom	47 Medser Medical
48 Lorenz Snack- World	49 Wilh. Bran- denburg	50 Penny- Markt

29 Stadt Offenbach	30 Barmer	31 Gate Gourmet	32 Dental Union
35 HS Dienst- leistungen	36 H.B. Wag- nitz	37 VEGIS Im- mobilen	38 Dt. Renten- versiche- rung

51 manroland	52 St. Vin- centstift	53 AOK
54 Fraport	55 delta pro- natura	56 dm- drogerie markt

41 Maler- und Lackierer- innung	42 Aramark Holdings	43 Behinder- tenhilfe Offenbach	44 Int. Berufs- akademie Darmstadt
--	---------------------------	--	---

57
Zilg
Brauneis

58
Dt. Post

59
Best Wes-
tern

60
atriga

Weiterbildung Hessen e.V.



OFFENBACH-POST

Offenbach Post



Suchbegriff: ProAbschluss i.Zshg.m. Hessen

05.07.2017

Verbreitete Auflage:

28.590

Anzeigenäquivalenz:

Tageszeitung / täglich

Reichweite:

59.465

Seite: 24 / Seitenmitte

51.097 - 6 - LJ - TZ - 33605756 -

Nachträglich zur Fachkraft

Flexa-Mitarbeiter qualifizieren sich

Von Laura Hombach

STEINHEIM ■ Über 300 000 sozialversicherungspflichtige Berufstätige in Hessen gehen einer Tätigkeit nach, für die sie nicht oder nicht ausreichend qualifiziert sind. Die Initiative ProAbschluss soll es diesen Menschen ermöglichen, sich nachzuqualifizieren. Ein Angebot, von dem vier Mitarbeiter der auf Kabelschutzsysteme spezialisierten Firma Flexa Gebrauch gemacht haben. Gestern bekamen sie ihre Abschlusszeugnisse.

Zur Zeugnissübergabe im feierlichen Rahmen war eigens der hessische Wirtschaftsminister Tarek Al-Wazir (Grüne) nach Steinheim angereist. Der Minister wartete zwar mit der Erfolgsmeldung auf, dass man in Hessen mit 2,5 Millionen sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten einen neuen Rekordwert erreicht habe. Zugleich präsentierte er aber auch eine Prognose seines Ministeriums, wonach sich der bestehende Fachkräftemangel wei-

ter verschärfen werde. Für das Jahr 2022 wird eine Lücke von rund 80 000 Fachkräften in Hessen prognostiziert. „Wenn wir diese Lücke nicht schließen, dann wird das ernste Konsequenzen haben“, mahnte der Minister.

Einen Beitrag zum Schließen dieser Lücke soll die Initiative ProAbschluss leisten, gefördert aus Mitteln des hessischen Wirtschaftsministeriums und des Europäischen Sozialfonds und administrativ betreut vom Verein Weiterbildung Hessen.

Sie richtet sich an in Hessen lebende sozialversicherungspflichtig Beschäftigte ab 27 Jahren, die noch keinen anerkannten Abschluss in ihrem Beruf haben. Diese Menschen zeigten Tag für Tag, dass sie etwas schaffen können, so Al-Wazir, weshalb sie ein wichtiges Potenzial mit Blick auf den Fachkräftemangel darstellten. Eine Nachqualifizierung nutze dabei beiden Seiten: Der Betrieb könne auf diese Weise seinen Fachkräftebedarf decken, während der Beschäftigte Arbeitsplatz-

sicherheit und Selbstvertrauen gewinne.

„Sie haben mit Ihren nachgeholtten Abschlüssen einen Beitrag zur Fachkräftesicherung in Hessen geleistet“, wandte sich der Minister an die vier Absolventen Stephan Baumbach, Bayram Harmancioglu, Steffen Modrozynski und Flamur Statofci, die später ihre Facharbeiterzeugnisse als Maschinen- und Anlagenführer überreicht bekamen.

Es erfordere besonderen Fleiß und Ausdauer, sich neben der eigentlichen Berufstätigkeit nachzuqualifizieren, lobte Al-Wazir. Am Erfolg

sei aber auch der Arbeitgeber maßgeblich beteiligt, ging das Lob des Ministers auch in Richtung der beiden Flexa-Geschäftsführer Markus und Christoph Stenger. „Ich hoffe, dass wir in Hessen bald noch mehr Unternehmen haben, die ihrem Beispiel folgen“, so Al-Wazir.

Maßgeblichen Anteil am Gelingen der Nachqualifizierung hatte indes auch die Gesellschaft für Wirtschaftskunde e. V., die über Bildungskoach Klaus Mika nicht nur die Qualifizierung der vier Absolventen betreut hatte, sondern an deren Hanauer und Offenbacher Standorten auch

die fünfmonatige Nachqualifizierungsmaßnahme stattgefunden hatte. Die Prüfungen wurden bei der IHK Offenbach abgelegt.

„Sie haben einen weiteren Grundstein für Ihr Berufsleben gelegt“, gratulierte auch Flexa-Geschäftsführer Markus Stenger den vier Absolventen. Zugleich liege die Nachqualifizierung auch im Eigeninteresse der Firma, die damit dem Fachkräftemangel zumindest teilweise entgegenwirken könnte, sah auch Stenger den vom Minister angeführten beiderseitigen Nutzen für Unternehmen und Arbeitnehmer.



Der hessischen Wirtschaftsminister Tarek Al-Wazir (4. v. l.) überreichte die Zeugnisse an die Absolventen Flamur Statofci (3. v. l.), Bayram Harmancioglu (5. von l.), Steffen Modrozynski (4. v. r.) und Stephan Baumbach (3. v. links), der seinen Abschluss sogar mit „sehr gut“ bestanden hat. ■ Foto: Hombach

Offenbach-Post, Offenbach

Suchbegriff: Weiterbildung Hessen

19.12.2017

Verbreitete Auflage:

33.330

Anzeigenäquivalenz:

Tageszeitung / täglich ausser Sonntag

Reichweite:

71.995

Seite: 11 / oben Mitte

51.097 - 3 - OS - TZ - 34334798 - REX



Diplom-Ökotrophologin Gabi Kreutle (rechts außen) kocht mit den geflüchteten Frauen im Starthaus und bringt ihnen dabei Deutsch bei. • Foto: Richter

Kulinarik für die Kultur

Im Starthaus lernen geflüchtete Frauen auf kreative Weise Deutsch

Von Harald H. Richter

OFFENBACH • Ein ambitioniertes Projekt zum Spracherwerb vereint geflüchtete Frauen aus Vorderasien und Afrika unter dem Dach des Offenbacher Bildungsträgers Starthaus. Besonderheit: Kulinarik und Kultur gehen eine Symbiose ein.

Mit sichtlicher Freude teilen sie an den Herdplatten. Vor ihnen etliche Töpfe, in denen es köchelt und gart. Ein klein wenig nachwürzen und nochmals abschmecken, dann erst sind die Frauen mit der Zubereitung zufrieden, aber beileibe nicht am Ende ihrer Kochkunst. Das Auge ist bekanntlich mit, also werden die kulinarischen Köstlichkeiten ansprechend angerichtet, dann serviert.

Was an diesem Mittag unter dem Dach des Bildungsträgers Starthaus in Offenbach aufgetischt wird, ist Ergebnis

eines ungewöhnlichen Sprachprojekts für 15 aus ihren Herkunftsländern geflüchtete Frauen. Unter anderem aus Syrien, Irak, Jemen und Eritrea stammen sie, leben seit geraumer Zeit im Kreis Offenbach und sind in eine öffentlich finanzierte Fördermaßnahme eingebunden. „Es ist nicht, wie zu vermuten ist, ein Kurs im herkömmlichen Sinn gewesen“, stellt Diplom-Ökotrophologin Gabi Kreutle klar.

Denn das Kochen musste man den Teilnehmerinnen nicht beibringen, wohl aber dem deutschen Spracherwerb auf die Sprünge helfen. Dazu bedienen sich die Projektverantwortlichen um Konzeptentwicklerin Doris Schäfer auch dem Mittel der Schriftkunst.

Die Frauen schrieben vertraute Rezepte aus ihrem Heimatland auf, übertrugen sie in ein neues Medium und

setzten sich mit ungewohnten Elementen des Schreibens und Lesens auseinander. „Das geschah in Zusammenarbeit mit der Schreibwerkstatt des Klingspormuseums unter Anleitung von Tanja Leinhardt“, berichtet Schäfer. Eine Woche hat die Künstlerin mit den Teilnehmerinnen gearbeitet. Herausgekommen ist eine internationale Rezeptsammlung – kalligraphisch ansprechend gestaltet. „Selbstverständlich haben die Frauen ihre Rezepte auch untereinander ausgetauscht und ausprobiert.“

Dolma etwa, eine Spezialität der orientalischen Küche, bestehend aus Weinblättern, die meist mit Reis, Lammhack, Zwiebeln, Nüssen und Gewürzen gefüllt sind, oder die in Afghanistan Mantu genannten Teigtaschen, eine in zahlreichen anderen Ländern variierte Hauptspeise. Parallel konnten die teilneh-

men Frauen unter Anleitung einer erfahrenen Fachkraft ihr Deutsch verbessern und Schritte zu mehr Selbstständigkeit gehen. Positiv habe sich ausgewirkt, dass die Frauen beispielsweise von sich aus unterwegs waren, um die Zutaten für ihre Gerichte zu besorgen. „Mit Busen und Bahnen sind einige extra nach Frankfurt gefahren“, erinnert sich Schäfer. Das Zurechtfinden in noch ungewohnter Umgebung habe zur Stärkung ihrer Persönlichkeit beigetragen.

Gefördert und begleitet hat das Projekt der Verein Weiterbildung Hessen, dessen Vorstandsvorsitzender Claus Kopelke sich von den Ergebnissen überzeugt. Mit dem Konzept „Frauen lernen kulinarisch schreiben“ habe das Starthaus Offenbach einen innovativen pädagogischen Ansatz geliefert und sich als eine von zwei begünstigten

Institutionen den kürzlich mit insgesamt 19000 Euro zuerkannten Projektförderpreis redlich verdient.

Auch Anja Gäckle und Tobias Mey von Pro Arbeit, dem kommunalen Jobcenter des Kreises, äußern sich anerkennend bei der Abschlussveranstaltung, wo reichlich aufgetischt wird. Das gesamte Team habe dazu beigetragen, dass die Frauen eine Plattform bekommen hätten, auf der sie die deutsche Schriftsprache in einem kreativen Rahmen erlernen konnten.

„Es war ein alle Seiten bereicherndes Projekt“, fasst Starthaus-Chefin Andrea Egerer ihre Eindrücke zusammen. Sie ist überzeugt, dass so manch orientalisches Gericht in nächster Zeit auch in gutbürgerlichen deutschen Küchen nachgekocht werden dürfte. Die künstlerisch gestaltete Rezeptsammlung bietet dafür die beste Anleitung.