

## Zum Werkstattbesuch nach Berlin

Wir, der Service der Werkstatt Lobedanstraße, die Eiswerkstatt und die Kollegen des Cafés der Nascherei, unternahmen eine Bildungsreise nach Berlin, um andere Werkstätten zu besichtigen und zu schauen, wie sie Pralinen und andere Sachen herstellen und Kaffee rösten. Bei der Werkstatt „faktura“ gab es viele Sachen zu sehen. Zuerst zeigte uns der Werkstattleiter die Kaffee-Rösterei. Die Mitarbeiter dort nehmen den Rohkaffee und schütten ihn in einen großen Röster. Dann pustet eine Anlage die gerösteten Bohnen nach oben und die Steine oder anderes Material fallen nach unten. Danach werden die Bohnen entnommen und von einem Mitarbeiter sortiert. Im nächsten Raum wird der Kaffee gewogen und verpackt.

Wir besichtigten eine große Filzwerkstatt und die Bonbonmanufaktur. Wir bekamen auch alle eine Kostprobe.

Am frühen Abend besuchten wir das „DeJa Vu Museum“. Es gab viel zu sehen und zu staunen und tolle Fotos zu knipsen. Im Museum beeindruckte Mitarbeiterin Esther Olivia Lange „am meisten ein Raum, wo ich mich im Spiegel sah und auf einmal verschwunden war.“ Den krönenden Abschluss des Abends bildete das gemeinsame Abendessen im „Vapiano“ von unserem hart verdienten Trinkgeld.

Am zweiten Tag sahen wir eine andere Werkstatt, die USE. Die USE hat ein tolles Grundstück, weil es gleich am Wasser liegt. In der Werkstatt werden Boote hergestellt oder repariert. In der Patisserie stellen die Mitarbeiter unter Anleitung ihrer Gruppenleiter tolle Pralinen, Torten, Brot und Kekse her. Außerdem werden viele Caterings ausgeliefert. „Wir stellten Matcha-Tonka-Bohne- und Mandel-Pistazien-Pralinen her. Alle waren so lecker, dass es schwer ist zu sagen, was am



besten war. Wir bekamen alle Techniken der Pralinenherstellung demonstriert und durften alles üben.“, erinnert sich Mitarbeiter Mirko Falk.

Wir besichtigten auch die Wäscherei, die z.B. die Schlafsäcke für Obdachlose wäscht. Es war anstrengend, aber schön. - Das Team der WLD

Bilder oben: Beim Erfahrungsaustausch in Berliner Werkstätten  
Bilder unten: Impressionen der Osterveranstaltung der Nascherei

## Ostern in der Nascherei

Am 20. März läuteten wir in unserer Nascherei die Osterzeit, den Frühling und damit auch die Eis- und Terrassensaison ein. Mit unserer Veranstaltung „Ostern in der Nascherei“ konnten wir wieder zahlreiche Besucher anlocken, um bei uns zu schlemmen, nach kleinen besonderen Geschenkideen für das Osterfest zu stöbern oder diese selber herzustellen.

In der Backstube konnte sich jeder beim Backen süßer Naschereien ausprobieren. In unserem Upcycling-Bereich wurde es wieder kreativ und die Besucher konnten außergewöhnliche Osterhasenanhänger gestalten oder einem Künstler beim Bemalen von Ostereiern mit sorbischer Wachstechnik über die Schulter schauen und sich nach Profianweisung selber darin ausprobieren.

Der „Förderverein Inklusiver Spielplatz e.V.“ machte den Besuchern mit frischem Grillgeruch und leckeren Bratwürstchen Appetit auf mehr und auch unser Café ließ sich wieder so einige schmackhafte Spezialitäten einfallen, um die Besucher zu begeistern.

Es war wieder ein gelungener Nachmittag, der viele Gäste anzog und Vorfreude auf die warme Jahreszeit machte. Vielen herzlichen Dank allen Helfern, die diesen Nachmittag wieder mit so viel Engagement unterstützten!

Lisanne Madaczyk, SB Produktmarketing



## Bunte & duftende Seifen aus der Lobedanstraße

Im Bereich Upcycling der Werkstatt Lobedanstraße entstehen seit bald drei Jahren mit viel Kreativität, Zeit und Handarbeit einzigartige und nachhaltige Produkte.

Die Arbeitsgruppe startete im Sommer 2023 mitten in der Umbauphase des Standorts und begleitet von einigen personellen Wechseln. Dies waren durchaus nicht einfache Startbedingungen.

Acht Mitarbeiter waren zuvor in der Kreativwerkstatt tätig, der größere Teil der Gruppe wechselte jedoch aus der ehemaligen Industriemontage der Lobedanstraße in den neuen Upcycling-Bereich. Gerade diesen Mitarbeitern fiel die Umstellung auf die kreative Arbeit und die Eigenprodukt herstellung anfangs nicht so leicht. Nach und nach wurden alle Arbeitsschritte soweit vereinfacht, dass jeder entsprechend seiner Fähigkeiten in die Arbeit einbezogen wird.

Viele vorbereitende Schritte waren nötig, damit die Gruppe Ende Oktober 2024 auch mit der lang geplanten Seifenproduktion starten konnte. So besuchten die Werkstatt- und die Gruppenleiterin mehrere Weiterbildungen im niederländischen Haarlem, um notwendige Zertifikate zu erwerben. Diese sind laut Kosmetikverordnung verpflichtend vorgeschrieben. Im weiteren Verlauf des Zulassungsverfahrens nahm das zuständige Gesundheitsamt der Stadt Cottbus mehrere Proben, prüfte die Produktionsstätte und gab letztlich grünes Licht für den Start der Seifenherstellung.

Aktuell sind nun 20 Mitarbeiter in den Bereichen Upcycling, Seife & Keramik tätig. Diese werden von Gruppenleiterin Anett Schemmel und Betreuungsassistentin Diana Teschner angeleitet und durch Haustechniker und Töpfer Matthias Flohe unterstützt. Die Produktionsplanung wird gemeinsam mit Lianne Madajczyk, der Verantwortlichen für unser Produktmarketing, abgesprochen und festgelegt. Für besondere Kundenwünsche arbeitet die Werkstatt mit dem Laserbereich Gallinchen zusammen. Dort entstehen Stempel und Schablonen für Firmenlogos oder besondere Seifenformen.

In den ersten Monaten des Jahres wurde hauptsächlich für das Ostergeschäft produziert. Zudem wurden für eine Firma 100 Seifenschalen unter Anleitung von Matthias Flohe getöpft und mit der gleichen Anzahl an Seifenblüten „Mandarine-Peeling“ bestückt. Auch 100 Stück Upcycling-Ostereier in 5er Packungen gehörten zum Lieferumfang. Diese Ostereier sind auch im Laden ein beliebtes Produkt und werden aufgrund der hohen Nachfrage fast ganzjährig hergestellt.

Im Rahmen weiterer Firmenaufträge wurden zuletzt Seifen für einen Friseursalon, 100 Stück Hotelseifen für die Lebenshilfe und Gartenseifen für den Branitzer Park produziert.

## Schülerpraktikanten am Ostrower Damm

In den letzten Wochen begrüßten wir in der Werkstatt Ostrower Damm viele Praktikanten. Dazu gehörten vor allem Schüler der Wichernschule Forst, der Spreeschule Cottbus, des Evangelischen Gymnasiums und der Gesamtschule Spree-Neiße.

Die Schüler konnten erste Einblicke in die Arbeitswelt gewinnen und ihre eigenen Fähigkeiten in verschiedenen Arbeitsbereichen erproben. Dabei lernten sie unterschiedlichste Tätigkeiten kennen und konnten herausfinden, wo ihre Interessen und Stärken liegen. Die Begegnung mit unseren Mitarbeitern und Gruppenleitern gab die Gelegenheit, neue Kontakte zu knüpfen, sich auszutauschen und vielleicht eine Orientierung für die spätere Berufswahl zu bekommen. - B. Hinzert, Sozialarbeiterin



Für den Verkauf in unseren Läden in der Nascherei, auf dem Biohof und in der Kräuterey sowie für den Absatz über unseren Onlineshop [www.handinhand-gemacht.de](http://www.handinhand-gemacht.de) werden vor allem Geschenkboxen und Geschenkkarten aus recyceltem und geschöpftem Altpapier, gefilzte „Sonnenfänger“ sowie saisonale Dekoartikel und -Anhänger hergestellt. In der Seifenwerkstatt werden standardmäßig Handseifen in verschiedenen Düften und kleinere Motivseifen produziert. Weitere Seifenvarianten sind in Planung. Es lohnt sich also auch künftig in unseren Läden vorbeizuschauen.

Martin Weimann, SB und Anett Schemmel, GL

Bilder oben: Im Upcyclingbereich und in der Seifenwerkstatt der Werkstatt Lobedanstraße  
Bilder unten: Im Kreativ- und Montagebereich der Werkstatt am Ostrower Damm



## Schreibwerkstatt in Dahmshöhe

Vom 16. bis 18.03.2026 fand nach zwei Jahren Pause wieder die „Schreibwerkstatt“ in Dahmshöhe statt. Die Anmeldungen waren so zahlreich, dass es in diesem Jahr sogar 21 Teilnehmer waren. Neben bekannten Gesichtern waren auch neue Schreiber mit dabei.

Von der WGA ging es am Montagmorgen mit zwei voll besetzten Fahrzeugen und guter Stimmung in Richtung Dahmshöhe. Dort warteten schon Teilnehmer aus anderen Werkstätten auf uns. Wir bezogen unsere Zimmer, stärkten uns mit einem guten Mittagessen und nutzten den Nachmittag für die ersten Schreibübungen. Dann ging es an den See. Alle unterstützten einander, so dass der beschwerliche Waldweg gut gemeistert wurde. Wir drehten kurze Videos über jeden, die danach gemeinsam angesehen wurden. Bei manch einem Teilnehmer wirkte das schon richtig professionell.

Der zweite Tag wurde ausgiebig zum Schreiben von Geschichten genutzt. Wer Unterstützung benötigte, erhielt diese auch. Am Abend gab es in bewährter Tradition das Vorlesen der Texte vor dem flackernden Kamin. Das war mit etwas Abenteuer verbunden, denn aus dem Kamin flog eine große Eule heraus, als wir ihn öffneten. Wir ließen sie durch das Fenster in die Freiheit fliegen.

## Osterbrunch Im FBB Gallinchen

Am Mittwoch vor dem Osterfest veranstalteten alle Gruppen aus dem Förder- und Beschäftigungsbereich der WGA gemeinsam einen herrlichen Osterbrunch. Die Auswahl an köstlichen Speisen war beeindruckend. Von verschiedenen Brotsorten über hausgemachte Aufstriche bis hin zu Kartoffelsalat und Würstchen war für jeden Gaumen etwas dabei. Darüber hinaus erhielt jeder einen süßen Keks in Form eines Osterhasen. Der Tag war äußerst gelungen und wird auf jeden Fall wiederholt werden. - Marita Stürmer, GL FBB

## Bildungstag in der Trainingsküche - Geflügel & Canapés

Am 18.03. fand in unserer Werkstatt Cottbus Nord ein Bildungstag zum Thema „Geflügel zerlegen und Canapés zubereiten“ statt. Insgesamt sechs Teilnehmer aus den Bereichen Catering und Biohof nahmen daran teil. Einige Teilnehmer kamen zusätzlich aus dem Arbeitsbereich dazu, um neue praktische Fähigkeiten zu erlernen.

Zu Beginn beschäftigten wir uns mit dem fachgerechten Zerlegen eines ganzen Huhns. Dabei wurden die einzelnen Teile wie Brust, Keulen und Flügel erklärt und gemeinsam besprochen. Die Schwerpunkte lagen dabei auf der Hygiene, der richtigen Messerführung und den verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten der einzelnen Geflügelteile.

Im zweiten Teil des Bildungstags ging es um die Zubereitung von Canapés. Hier konnten die Teilnehmer ihrer Kreativität freien Lauf lassen und verschiedene kleine Häppchen anrichten. Besonders herausfordernd war dabei das ansprechende Anrichten der Canapés, doch mit etwas Übung gelang es allen Teilnehmern sehr gut. Zum Abschluss wurden die fertigen Canapés gemeinsam verkostet. Das Ergebnis konnte sich sehen lassen - die Häppchen sahen nicht nur gut aus, sondern schmeckten auch hervorragend.

Der Bildungstag war für alle Beteiligten eine spannende und lehrreiche Erfahrung, bei der sowohl neue Fähigkeiten erlernt, als auch bestehende Kenntnisse vertieft werden konnten.

Thomas Hippel, Gruppenleiter Catering



Die aufgeschriebenen Texte und Geschichten waren wieder sehr vielfältig und so manches Talent kam zum Vorschein. Alle Texte und viele Bilder werden wieder in einem Heft Platz finden, was jeder Teilnehmer erhält. Für das nächste Jahr sind bereits zwei Schreibwerkstatt-Termine geplant, einer für Anfänger und einer für Fortgeschrittene.

Leider erhielten wir nach der Schreibwerkstatt die traurige Nachricht, dass der Teilnehmer Burkhard Kluge ins Krankenhaus musste und zwei Wochen später verstarb. Unser herzliches Beileid an seine Lebensgefährtin Diana Bernt, die ebenso teilgenommen hat. - Yvonne Naue, Assistentin der Geschäftsführung



Bild oben: Gruppenfoto der Teilnehmer der Schreibwerkstatt in Dahmshöhe am See

Bild Mitte: Beim Osterbrunch des FBB der Werkstatt Gallinchen

Bilder unten: Schnapshots vom Bildungstag „Geflügel & Canapes“ der Werkstatt Nord



## Berufliche Bildung für alle

### Die Vorstellung der Methode „Simulation“

Die Methode „Simulation“ erlaubt das Lernen in erdachten Situationen. Mit dieser Methode können Situationen der Arbeit erprobt, erlernt und bewältigt werden. Dies geschieht in einer geschützten und wirklichkeitsnahen Umgebung. Für die Methode „Simulation“ ist eine hohe Eigenaktivität der Mitarbeiter und die Kooperation mit anderen Teilnehmenden erforderlich. Wichtig ist, dass die Mitarbeiter möglichst ohne weitere Unterstützung in der Simulation handeln und entscheiden müssen. So können sie berufliche Rollen erproben.

Bei der Methode der Simulation werden 3 Phasen durchlaufen. In der 1. Phase der „Einführung“ erklärt der Anleiter den Ablauf und die Umsetzung der Methode Simulation. Die Mitarbeiter werden mit der Aufgabe vertraut gemacht.

In der 2. Phase der „Aktion“ nehmen die Mitarbeiter eine aktive Rolle ein und arbeiten dabei mit ihren Kollegen und Kolleginnen zusammen. Die Mitarbeiter lernen und arbeiten in der erdachten Situation. Der Anleiter beobachtet die Teilnehmer in dieser 2. Phase.

In der 3. Phase der „Auswertung“ werten die Mitarbeiter zusammen mit dem Anleiter den Ablauf, die Umsetzung und die Ergebnisse aus. Alle sprechen darüber was schwer und was leicht war, was neu und was bekannt war und was sie selbst erlebt und beobachtet haben.

Die Vorteile der Methode Simulation liegen in der hohen Handlungsorientierung und der hohen Eigenaktivität der Teilnehmer, wobei Wissenserwerb und soziales Lernen miteinander verbunden werden. Die Mitarbeiter bereiten sich so auf künftige berufliche Anforderungen vor, mögliche Ängste werden abgebaut und es gibt keine negativen Konsequenzen, z.B. bei falschen Entscheidungen.

Nachteilig bei der Methode Simulation sind die erforderliche hohe Offenheit der Teilnehmer, der zeitintensive, hohe organisatorische Aufwand, der wenig planbare Verlauf des Lernprozesses und die nie vollständig simulierbare Realität.

In der kommenden Ausgabe des Händedruckes wird die Methode „Vier-Stufen“ vorgestellt. Bleiben Sie neugierig!

Sabine Böhme, Leiterin Berufliche Bildung

### Bildungstag zur Großküchentechnik

Am 01.04.2026 fand der Bildungstag zum Thema „Großküchentechnik“ statt. Der Tag begann mit einer Einführung in das Thema sowie der Vorstellung des geplanten Ablaufes.

Im ersten Abschnitt wurde der Aufbau und die Organisation von Großküchen näher erläutert. Dabei erhielten die Teilnehmenden einen umfassenden Einblick in die verschiedenen Arbeitsbereiche. Anschließend folgte ein Rundgang, bei dem die eingesetzten Geräte sowie die Lagerkapazitäten erklärt wurden.

Der zweite Abschnitt war praxisorientiert. Hier arbeiteten alle aktiv in der Produktion mit und stellten zwei verschiedene Leberwurstsorten aus Gans her. Im Anschluss daran fand eine gemeinsame Verkostung der hergestellten Produkte statt.

Im dritten Abschnitt wurde das theoretische Wissen noch einmal vertieft. Zum Abschluss des Tages wurde ein Quiz durchgeführt, um das Gelernte zu überprüfen und zu festigen.

Insgesamt war der Bildungstag sehr gelungen. Alle Teilnehmenden hatten Spaß und beteiligten sich engagiert an den verschiedenen Aktivitäten. - Sebastian Gotter, Gruppenleiter Catering



Bilder oben: Beschäftigte der LW erproben im Rahmen einer Weiterbildung die Methode der Simulation  
Bilder unten: Beim Bildungstag „Großküchentechnik“ im Catering der Werkstatt Cottbus Nord



## Berit Wanjek

per Steckbrief vorgestellt

**Alter:** Im Juni werde ich 55 Jahre jung.

**Seit wann in der LW:** Seit dem 19.08.2002.

**Standort:** Das ehemalige FDS Cottbus, die heutige Werkstatt Nord.

**Arbeitsbereich:** Jetzt bin ich in der Feinen Küche, früher habe ich in der Küche der Werkstatt Gallinchen gearbeitet.

**Praktika:** Ich habe schon reichlich Praktika gemacht zum Beispiel am Ostrower Damm. Im Frühjahr 2026 möchte ich ein Praktikum in der Kräuterey absolvieren.

**Berufliche Laufbahn:** Ganz früher, das heißt zu DDR-Zeiten, habe ich in einer „geschützten Betriebsabteilung gearbeitet.

**Liebblingsarbeit:** Ich helfe überall.

**Liebblingsessen in der LW:** Nudeln mit Tomatensauce und Soljanka.

**Teilnahme an begleitenden Maßnahmen:** Gesellschaftsspiele wie Rommy und Mau-Mau.

**Liebblingsmusik:** C.C. Catch.

**Liebblingsfilm:** Knight Rider.

**Liebblingsreiseziel:** Bayrische Alpen und der Schwarzwald.

**Meine Zukunftswünsche:** Ich wünsche mir für die Zukunft, dass alle Menschen sich gut verstehen.

**Das möchte ich gern verändern in der LW:** Dass wir öfter Gruppenrunden mit allen Mitarbeitern vom Standort machen.

**Das wünsche ich mir für die LW:** Dass alle Mitarbeiter gut miteinander auskommen.



## Sarah Schulze

per Steckbrief vorgestellt

**Alter:** 30 Jahre alt.

**Seit wann in der LW:** Seit Oktober 2021 arbeite ich hier.

**Standort:** Ich bin von Beginn an am Ostrower Damm tätig.

**Arbeitsbereich:** Ich arbeite in der Kantine.

**Praktika:** Ich habe mich schon in verschiedenen Arbeitsbereichen ausprobiert. Unter anderem habe ich Praktika in der Innenreinigung und in der Garten- und Landschaftspflege gemacht.

**Berufliche Laufbahn:** Nach meinem Schulabschluss habe ich 7 Jahre in den AWO Spreewaldwerkstätten in Lübbenau gearbeitet. Dann bin ich nach Cottbus umgezogen und wollte auch hier in Cottbus arbeiten. Ich absolvierte erst einmal ein Praktikum in der Werkstatt Ostrower Damm. Hier hat es mir gut gefallen, so dass ich dann schließlich hierher gewechselt bin.

**Liebblingsarbeit:** Eigentlich mache ich vieles sehr gerne. Am meisten gefallen mir das Kochen und das Arbeiten an der Kasse.

**Schönster LW-Moment:** An meinem ersten Arbeitstag am Ostrower Damm wurde ich von allen freundlich empfangen.



## Marlies Zacharias

per Steckbrief vorgestellt

**Alter:** Mein Alter ist 43 Jahre.

**Seit wann in der LW:** Seit dem 03.01.2011.

**Standort:** Die Werkstatt Nord. Ich war stets im Catering beschäftigt.

**Arbeitsbereich:** Von 2011 bis 2023 war ich im Catering in der Lobedanstraße.

**Praktika:** Neben der Beruflichen Bildung habe ich keine Praktika durchgeführt.

**Berufliche Laufbahn:** Ich habe eine Ausbildung als Hauswirtschaftshelferin gemacht und war dann als Zimmermädchen in verschiedenen Hotels tätig, u. a. als Hausdame im Hotel Norderney.

**Liebblingsarbeit:** Ich mache im Catering viele Arbeitsschritte selbstständig.

**Schönster LW-Moment:** Die Teilhabe am Arbeitsleben generell.

**Teilnahme an begleitenden Maßnahmen:** Die Kaffeerunden, die Weihnachtsfeier und das Osterfrühstück. Früher gab es noch das Dankeschön-Essen.

**Hobbys:** Lesen, sich mit Freunden treffen, Gartenarbeit und Reisen.

**Liebblingsmusik:** Schlager von Kerstin Ott und Ben Zucker.

**Liebblingsverein:** Der FC Bayern München.

**Liebblingsfilm:** Dirty Dancing.

**Liebblingsreiseziel:** Hawaii.

**Meine Zukunftswünsche:** Gesund bleiben und noch lange im Catering arbeiten.

**Das möchte ich gern verändern in der LW:** Ich fühle mich im Cateringbereich sehr wohl.

**Das wünsche ich mir für die LW:** Dass die Teilhabe am Arbeitsleben weiter fortbestehen bleibt.



**Liebblingsessen in der LW:** Am liebsten esse ich Grützwurst, Sülze und alles worin Nudeln vorkommen.

**Teilnahme an begleitenden Maßnahmen:** Ich nehme gern an den Kursen „Entspannung“ und „Nordic Walking“ teil.

**Hobbys:** Ich liebe es schöne Momente mit meiner kleinen Tochter zu erleben. Ansonsten höre ich sehr gern Musik.

**Liebblingsmusik:** Mich begeistern vor allem aktuelle Hits aus den Bereichen Rock und Pop.

**Liebblingsverein:** Ich habe keine Favoriten.

**Liebblingsfilm:** Ich gucke sehr gerne Märchenfilme.

**Liebblingsreiseziel:** Ich träume davon einmal Amerika zu bereisen.

**Meine Zukunftswünsche:** Ich wünsche mir, dass es meiner Tochter immer gut geht und dass wir gesund und munter bleiben.

**Das möchte ich gern verändern in der LW:** Mir ist es wichtig, dass wir innerhalb der Arbeitsgruppe einen guten Zusammenhalt haben und friedlich und freundlich miteinander umgehen.

**Das wünsche ich mir für die LW:** Das noch viele schöne Feste gefeiert werden.

## Bildungstage im Garten und im Wald

Am 18. März fand am Standort in der Gubener Gartenstraße der erste bereichsspezifische Bildungstag des Jahres statt. Bei schönstem Frühlingswetter drehte sich alles um die Aussaat. Zunächst erhielten die Teilnehmer mittels Arbeitsblätter einen kleinen theoretischen Input zum Thema. Danach ging es zum praktischen Teil in den Garten. Dabei setzten die Mitarbeiter das erworbene Wissen zu den verschiedenen Möglichkeiten der Aussaat - wie Einzelkorn, Saatschalen und Freiland - erfolgreich um.

Am 02. April fand in der Waldschule ein Bildungstag zum Thema „Umwelt- und Naturschutz“ für Gubener Mitarbeiter statt. Schwerpunkte des Bildungstages waren die Bedeutung des Waldes als Ökosystem und seine Wichtigkeit für das Leben insgesamt. Die Mitarbeiter beschäftigten sich u.a. mit den Funktionen des Waldes für die Umwelt und erfuhren, wie wir alle den Wald schützen und damit einen Beitrag für den Umweltschutz leisten können. Es gab ausschließlich positives Feedback der Teilnehmer, da der Tag sehr anschaulich gestaltet wurde. - Dagmar Nitschke, Sozialarbeiterin WGU

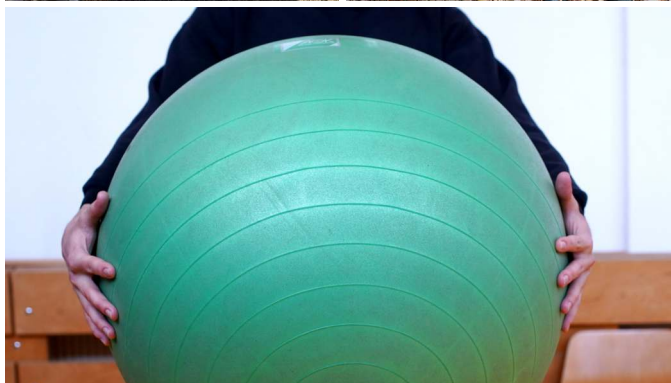
## Ergonomie am Arbeitsplatz

An den Bildungstagen „Ergonomie am Arbeitsplatz“ informieren wir über die Grundlagen zur Ergonomie. Wir erklären welche Belastungen im Arbeitsalltag auftreten und welche Maßnahmen ergriffen werden können und sollten, um Erkrankungen zu verhüten und vorzubeugen. Praxisnah werden die Mitarbeiter darauf hingewiesen, wie man z. B. richtig hebt und Sachen transportiert und welche Hilfsmittel uns zur Verfügung stehen. Ein Schwerpunktthema sind unsere Bandscheiben - was sie alles aushalten müssen und warum wir Rückenschmerzen oder andere körperliche Leiden haben.

Um Überlastung für Körper und Geist zu vermeiden und die Gesundheit zu erhalten, sollten wir uns auch einen Ausgleich durch Bewegung und Erholungsphasen zum Arbeitsalltag schaffen.

So werden den Teilnehmern zum theoretischen Teil des Bildungstages auch unterschiedliche Bewegungs-Möglichkeiten aufgezeigt. Mit viel Spaß und bei beschwingten Melodien führen wir gemeinsam aktiv Spielsportarten, Dehnungs-, Streck- und Entspannungsübungen durch.

Zum Bildungstag in Guben am 01.04.2026 konnten wir mal so richtig „in die Vollen gehen“ und ließen riesige Pezzibälle im Sportraum kraftvoll springen. Mit handlichen Wurfsäckchen und kleinen Bällen mobilisierten wir mit entsprechenden



Bilder oben: Bildungstage im Garten und in der Waldschule | Übungen mit dem Pezziball

Übungen unsere Körper, schulten spielerisch unsere Konzentration und konnten sprichwörtlich „einfach mal den Kopf abschalten“.

Ein gesundes Frühstück gab es auch als Baustein, das leicht bekömmlich und reich an Nährstoffen und Vitaminen war. Denn auch eine gesunde Ernährung ist wichtig, um den Körper mit lebenswichtigen Nährstoffen zu versorgen, das Immunsystem zu stärken und die Gefahr von Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu senken. Mit gesunder Ernährung, Fitness durch Bewegung und ergonomischen Arbeitsbedingungen senken wir das Risiko für körperliche und psychische Beschwerden, fördern und erhalten die Leistungsfähigkeit und die Zufriedenheit.

Deutlich wurde, dass zum Arbeitsplatz weitaus mehr als nur die Ausstattung mit Arbeits- und Bewegungsflächen für unsere Tätigkeiten und technische Arbeitsmittel gehören, wie z.B. Maschinen, um Aufgaben zu erleichtern. Auch das ganze Drumherum gehört dazu, wie die Beleuchtung, die Akustik, klimatische Verhältnisse, die Arbeitsorganisation, ein gutes Betriebsklima und unsere persönliche Einstellung zur Arbeit und im Privaten. - Caroline Noschka, SIFA

## Elternnachmittag des FBB-Teams in der WOD

Am 25. März kamen Angehörige, Eltern und Betreuer des Förder- und Beschäftigungsbereiches der Werkstatt am Ostrower Damm zu einem gemütlichen und unterhaltsamen Kaffee-Nachmittag zusammen. Alle ließen sich den schmackhaften selbstgebackenen Kuchen bei anregenden und ausführlichen Gesprächen schmecken.

Herr Drosdzik und Frau Hinzert zeigten interessierten Angehörigen und Betreuern während eines Rundganges die verschiedenen Arbeitsbereiche und den Werkstattladen.

Die Eltern waren alle sehr zufrieden und freuen sich schon auf ein Frühlingskaffee im nächsten Jahr.

Bianca Hinzert, Sozialarbeiterin WOD



Bild unten: Das Team des Förder- und Beschäftigungsbereiches am Ostrower Damm

## Die Tischtennis-Meisterschaft der Werkstatt Nord

Am 23. März 2026 fand die Tischtennis-Meisterschaft der Werkstatt Cottbus Nord statt. Zehn sportbegeisterte Spieler aus den Bereichen Biohof, Catering und Service traten in spannenden Duellen gegeneinander an. Vom Biohof waren Eileen Höhna, Thomas Frank und Sven Thomas dabei, vom Catering Ringo Tanneberger, Max Gengel, Ronny Jank und Karsten Jank sowie vom Service Enrico Auerhammer, Silvio Sohn und Martin Meier.

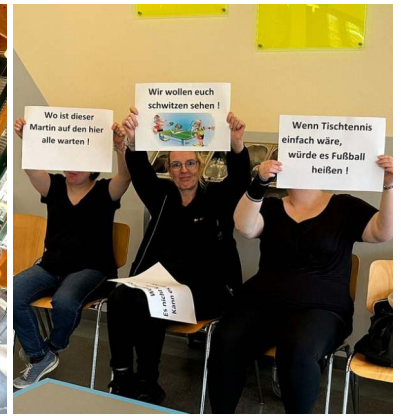
Gespielt wurde zunächst in zwei Vorrunden-Gruppen im Modus „jeder gegen jeden“. Die Begegnungen boten viele packende Momente und man konnte allen Teilnehmern die Freude am Spiel deutlich ansehen. Nach der Gruppenphase standen die Platzierungsspiele an. Dort sicherte sich zunächst Max Gengel den 9. Platz. Anschließend setzte sich in einem knappen „Biohof-Duell“ um Platz 7 Thomas Frank gegen Sven Thomas durch. Das Spiel um Platz 5 bestritten Ringo Tanneberger und Neuling Silvio Sohn. Am Ende setzte sich die Erfahrung durch und Ringo holte sich verdient den 5. Platz. Glückwunsch an beide Spieler für ein starkes Match.

Die Halbfinals boten anschließend Spannung auf höchstem Niveau. Im ersten Duell setzte sich Martin Meier gegen Ronny Jank durch. Im zweiten Halbfinale traf Enrico Auerhammer auf Karsten Jank. Nach einem äußerst sehenswerten Spiel sicherte sich Karsten den Einzug ins Finale. Im Spiel um Platz 3 kam es somit zu einer Neuauflage des Vorrunden-Duells zwischen Enrico Auerhammer und Ronny Jank. Dieses Mal hatte Ronny das bessere Ende für sich und holte sich den dritten Platz.

Das Finale, ein Wiedersehen des Halbfinals von 2025, versprach Spannung pur. Martin Meier gegen Karsten Jank. Der erste Satz ging knapp an Martin. Im zweiten Satz drehte Karsten das Spiel, nachdem Martin einige Matchbälle vergab. Im entscheidenden dritten Satz behielt Martin Meier aber die Nerven und verteidigte seinen Titel zum dritten Mal in Folge. Herzlichen Glückwunsch!

Ein besonderes Highlight war das gemeinsame Gruppenfoto am Ende des Turniers. Ein herzliches Dankeschön geht auch an alle Unterstützer und Fans, die das Event mit selbstgebastelten Plakaten bereichert haben. Wir freuen uns schon jetzt auf die Tischtennis-Meisterschaft 2027 in der Werkstatt Nord. Vielleicht gibt es dann sogar eine LW-Meisterschaft?

Kevin Krüger, Gruppenleiter Feine Küche



## Osterwerkstatt in Peitz

Die Sonne scheint, das Osterfeuer brennt. Bei besten Bedingungen haben wir uns in Peitz am 02.04.2026 gemeinsam auf das Osterfest eingestimmt. Nach erfolgreicher Eiersuche haben wir uns kreativ betätigt und an einem kleinen Osterfeuer gewärmt. Eine wilde Disco gab uns dann den nötigen Schwung für das lange Wochenende. - Claudia Hub, Sozialarbeiterin

Bilder diese Seite oben: Ronny Jank und Martin Meier bei ihrem Halbfinalduell | Beim Finale zwischen Karsten Jank und Martin Meier | „Fans“ mit selbstgestalteten Plakaten | Gemeinsames Gruppenfoto aller Teilnehmer der Tischtennismeisterschaft mit Organisator Kevin Krüger

Bilder diese Seite unten: Beim Osterfeuer im Garten der Werkstatt Peitz | Farbenfrohe Ostereier | Eier bemalen bei der Osterwerkstatt in Peitz



## Der BSV 1996 Gallinchen - Ein Verein in Bewegung: Engagement, Entwicklung und klare Ziele für die Zukunft

Im vergangenen Jahr hat sich erneut gezeigt, wie lebendig und engagiert unser Vereinsleben ist. Zahlreiche Veranstaltungen und Aktivitäten haben unsere Gemeinschaft geprägt und deutlich gemacht, wie wichtig Zusammenhalt und ehrenamtlicher Einsatz für den Erfolg unseres Vereins sind.

Ein besonderer Schwerpunkt lag auf den vielfältigen Veranstaltungen, die nicht nur sportlich, sondern auch organisatorisch von großer Bedeutung waren. Mit viel Engagement wurden diese geplant und durchgeführt - stets mit dem Ziel, unseren Mitgliedern und Gästen positive Erlebnisse zu bieten. Die erfolgreiche Umsetzung zeigt die hervorragende Zusammenarbeit innerhalb des Vereins und das Engagement aller Beteiligten.

Auch im Bereich der Finanzen wurde verantwortungsvoll gearbeitet. Einnahmen und Ausgaben wurden sorgfältig geplant und überwacht, sodass eine stabile Grundlage für die Vereinsarbeit gewährleistet bleibt. Gleichzeitig achten wir darauf, notwendige Investitionen sinnvoll zu tätigen, um die Zukunft des Vereins nachhaltig zu sichern.

Besonders hervorzuheben ist die großzügige Spende unseres Sportsfreundes Thomas Klausner, der anlässlich seines 60. + 5. Geburtstags auf Geschenke verzichtete und stattdessen um Spenden für den BSV Gallinchen 1996 e.V. bat. So konnten insgesamt 1.000 € für den Verein gesammelt werden.

Eine weitere tolle Unterstützung erhielten wir von der Lebenshilfe Werkstätten Hand in Hand g GmbH. Die Geschäftsführung hat beschlossen, die gesamten Kosten für eine Sport- und Bildungsreise nach Lindow für 20 Teilnehmer zu übernehmen. Ohne diese großzügige Spende wäre die Durchführung nicht möglich gewesen. Die Reise findet in der Woche vom 29.06. bis 03.07.2026 statt. Begleitet wird die Reise von Benjamin Goertz, David Weber und Kevin Krüger sowie 17 weiteren Vereinsmitgliedern des BSV Gallinchen inklusive Werkstatt-Fußballern.

Sportlich befindet sich unser Verein ebenfalls auf einem sehr guten Weg. In den letzten drei Jahren konnten wir stets einen Platz unter den besten drei Teams erreichen und stehen aktuell auf dem zweiten Platz mit realistischen Chancen auf den Titel. Die kontinuierliche Weiterentwicklung des Trainingsangebots sowie die Förderung junger Talente stehen dabei im Mittelpunkt. Ziel ist es, sowohl den Leistungs- als auch den Breitensport weiter zu stärken.

## Gelebte Inklusion mit Spielern des FC Energie

Im Rahmen der Inklusionswoche des FC Energie Cottbus in Kooperation mit unserer LW, dem BSV Gallinchen und weiteren Akteuren besuchten am 14. April sechs Spieler der Profimannschaft des FCE und Co-Trainer Tobias Röder die Werkstatt Lobedanstraße. Gemeinsam mit dem Team der Nascherei und den Spielern des BSV Gallinchen bereiteten Timmy Thiele & Co. die Frühstücksangebote des Tages zu, kneteten Brotteig und stellten leckere Schokoladenprodukte her. Die gemeinsame Zeit in der Küche zeigte, wie Zusammenarbeit auf Augenhöhe im Alltag funktioniert. Die abschließende Autogrammstunde für Mitarbeiter aller LW-Standorte sorgte für viele strahlende Gesichter und das ein oder andere Selfie.

Abschließend ein großes Dankschön an die Nascherei für die sehr gute Organisation und Durchführung dieses Tages.



Bilder oben: Die Mannschaft des BSV war Tagessieger beim Abschlussturnier 24/25 | Das BSV-Siegerteam beim Landesligaeröffnungsturnier 25/26 in Kolkwitz

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor ist das engagierte Team hinter den Kulissen. Trainer sowie zahlreiche Helferinnen und Helfer leisten wertvolle Arbeit und tragen maßgeblich dazu bei, dass der Vereinsbetrieb reibungslos funktioniert. Ihr Einsatz verdient besondere Anerkennung.

Mit Blick auf das kommende Jahr haben wir uns klare Ziele gesetzt. Neben der Weiterentwicklung des sportlichen Angebots stehen auch organisatorische Verbesserungen und neue Projekte auf der Agenda. Ein zentrales Anliegen bleibt es, den Verein als Ort der Begegnung zu stärken und weiter auszubauen. Ein Beispiel hierfür ist die Inklusionswoche gemeinsam mit dem FC Energie Cottbus, die vom 13.04. bis 17.04.2026 stattfand und vom BSV Gallinchen 1996 e.V. sowie den Lebenshilfe Werkstätten begleitet wurde.

Insgesamt zeigt sich: Unser Verein ist gut aufgestellt, blickt optimistisch in die Zukunft und kann auf eine engagierte Gemeinschaft bauen, die gemeinsam viel bewegen möchte.

Kevin Krüger, Vereinsvorsitzender BSV 1996 Gallinchen



Bild unten: Gemeinsames Gruppenbild der Nascherei mit Spielern des FC Energie und des BSV Gallinchen (Quelle: <https://www.facebook.com/fcenergie>)