

„Das perfekte Dinner“

Auftraggeber: Institut für angewandte Sozialfragen (Ifas)

Projektteam: Steffen & Alexander Brinkmeier, Janosch Hermann, Lisa Maihöfer & Beate Bender

Die Einrichtung „Ifas“ befasst sich u.a. mit der (Wieder-)Eingliederung von jungen Erwachsenen in den Arbeitsmarkt. Hierbei handelt es sich um Menschen, die aus verschiedenen Gründen den Anschluss an den Arbeitsmarkt verpasst haben oder aber aus eigener Kraft nicht in der Lage sind, ihren Alltag zu organisieren und somit auch mit dem Arbeitsalltag überfordert sind. Die Betreuung dieser Menschen erfolgt u.a. im Düsternen-Eichen-Weg 5 und 7, wobei diese in den Wohngemeinschaften STRUKTUR und FAIR zusammen leben und u.a. durch Sozialarbeiter in der Alltagsbewältigung unterstützt werden. Ein besonderes Augenmerk wird auf die Strukturierung von alltäglichen Arbeitsabläufen (Einkaufen, Behördengängen, Kochen, Hausarbeit etc.) gelegt. Im Rahmen dieses Projektes wurde daher zusammen mit fünf Teilnehmern von STRUKTUR und FAIR ein gemeinsames Abendessen organisiert und durchgeführt. Besonderer Wert wurde auf eine gemeinsame Strukturierung der nötigen Vor- und Nachbereitungen gelegt. Die Teilnehmer wurden weiterhin für die Themen „gesundes Kochen und ganzheitlicher Genuss“ sensibilisiert. Diese Lerninhalte wurden im Rahmen einer gemeinsamen Menü-Zusammenstellung und in der finalen Zubereitung des „perfekten Dinners“ vermittelt.

Im Rahmen der Projektplanung und Durchführung wurde in mehreren Terminen zusammen mit fünf Teilnehmern der Wohngemeinschaften ein Menüplan ausgearbeitet. Besonders großer Wert wurde auf eine genaue Verteilung der unterschiedlichen Arbeitsschritte gelegt. In einer Lerneinheit wurde zusätzlich über das Thema „unnötiger Zucker in Fertigprodukten“ diskutiert und Alternativen aufgezeigt. Weiterhin konnte mit dem *BioMarkt im Galluspark* unter der Leitung von Herrn Weber ein begeisterter Sponsor für das „perfekte Dinner“ gewonnen werden. Abgerundet wurde das Projekt durch ein erfolgreiches Dinner in der Ausbildungsküche des *Ifas*. Serviert wurden Weihnachtsgans an Kartoffelklößen, Rot- und Rosenkohl sowie Süßkartoffelpommes. Eine gelungene Pressearbeit mit Artikeln im *Göttinger Tageblatt*, dem *Blick* und in der Onlineausgabe der *HNA* rundete das Projekt ab. Weiterhin wird im Sinne der Nachhaltigkeit über das Projekt hinaus an einer Weiterführung durch das *Ifas* gearbeitet.