



Bildungswerk
der Thüringer Wirtschaft e.V.

ESF 
EUROPA FÜR THÜRINGEN
EUROPÄISCHER SOZIALFONDS


EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds

News

Landesarbeitsmarkt- programm

UNSERE TÜREN SIND FÜR SIE WIEDER GEÖFFNET

Seit Mitte Juni 2021 können wir Sie auf Grund der sich entspannenden Corona-Infektionslage verbunden mit dem Auslaufen der entsprechenden Coronaverordnung wieder persönlich in unseren Räumlichkeiten begrüßen.

Dies freut uns sehr.

Zu Ihrer aber auch zu unserer Sicherheit besteht auf Grund der noch vorhandene Infektionslage in unseren Räumlichkeiten Maskenpflicht. Bitte bringen Sie zu Ihren Terminen daher eine Medizinische Gesichtsmaske mit. Bei Erkältungssymptomen, melden Sie sich bitte im Vorfeld Ihres Termins telefonisch bei Ihrer Integrationsbegleiterin.

Sollten Sie Fragen haben, kommen Sie gern auf uns zu.

INTERESSANT FÜR SIE

Familien mit geringen Einkommen werden im August 2021 zusätzlich mit 100,00 Euro, als sogenannten Kinderfreizeitbonus, unterstützt. Gezahlt wird dieser Betrag für jedes Kind. Dieser Bonus kann individuell für Ferien- und Freizeitangebote eingesetzt werden.

Wer erhält diesen Betrag?

- Es gibt ihn für Kinder, die am 1. August 2021 noch nicht 18 Jahre alt sind und für die Kindergeld oder eine vergleichbare Leistung bezogen wird.

Ergänzend dazu muss **eine** der nachfolgenden Bedingungen erfüllt sein: Die Familie bezieht für ihre Kinder...

- Kinderzuschlag
- Wohngeld (gegebenenfalls zum Kinderzuschlag)
- Sozialhilfe nach SGB XII
- Grundsicherung nach SGB II (gegebenenfalls parallel zum Kinderzuschlag)
- Leistungen nach dem Asylbewerberleistungsgesetz oder
- Leistungen im Rahmen der Ergänzenden Hilfe zum Lebensunterhalt im Sozialen Entschädigungsrecht nach dem BVG

IN DIESEM HEFT

Interessant für Sie	1
Thema „Gehirnjogging“	2
Thema „Gesunde Ernährung“	3
Stellenmarkt	4
Aussichten auf den Herbst	6
Ansprechpartner	6

THEMEN IN DIESER AUSGABE

- Themenhefte vorgestellt
- Stellenmarkt
- Neuigkeiten & Änderungen



Für die Auszahlung des Kinderfreizeitbonus sind verschiedene Stellen zuständig.

Entscheidend ist, welche Leistung Ihre Familie bezieht.

Kinderzuschlagbeziehende erhalten den Kinderfreizeitbonus automatisch in einer Einmalzahlung im August. Dies trifft auch auf Familien zu, die zuzüglich Wohngeld oder Grundsicherung zum Kinderzuschlag erhalten.

Familien die ausschließlich Wohngeld oder Hilfen zum Lebensunterhalt erhalten und nicht gleichzeitig den Kinderzuschlag, müssen einen formlosen Antrag stellen.

Ein Antragsformular kann im Internet heruntergeladen werden.

Gern hilft Ihnen hier Ihre Integrationsbegleiterin weiter.

Weiterführende Informationen finden Sie auch unter:

www.bundesregierung.de/breg-de/suche/kinderfreizeitbonus-1927190

www.arbeitsagentur.de/familie-und-kinder/kinderfreizeitbonus

“Leben ist das was passiert, während man eifrig dabei ist Pläne zu machen.“

THEMEN FÜR SIE AUFBE- REITET

Wir haben für Sie folgende Themen aufbereitet

- Bewerben - leicht gemacht
- Gehirnjogging
- Das Leben gestalten - Ziele finden
- Gesunder Schlaf
- Gesunde Ernährung
- Ausflugsziele rund um Erfurt

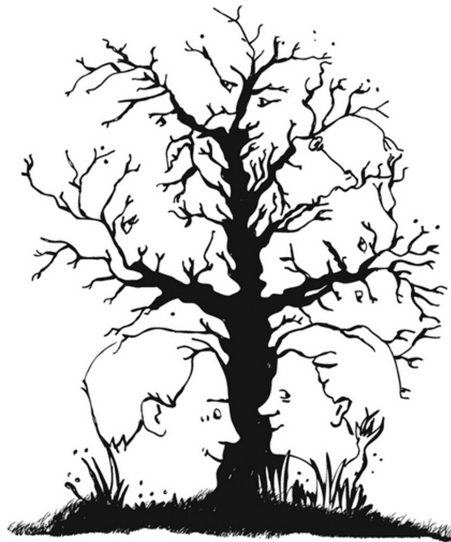
Unsere Themenhefte vermitteln Ihnen einen kurzen theoretischen Überblick zum jeweiligen Schwerpunkt, bieten Übungen und Anregungen zur Umsetzung und Einbindung in den Alltag.

Sprechen Sie Ihre Integrationsbegleiterin an. Gern stellen wir Ihnen ein Heft zur Verfügung.

Themenheft vorgestellt...

Aufgabe aus unserem Themenheft „Gehirnjogging“

Wie viele Gesichter finden Sie in der Abbildung?



Interesse an mehr, dann kommen Sie auf uns zu. Gern stellen wir Ihnen unsere Hefte zum Gehirnjogging zum weiteren Training zur Verfügung.



Rezept des Monats

Erdbeermarmelade ohne Zucker

Zutaten für 2 Personen:

- 500 gr. Früchte
- 1 Teelöffel Agar Agar oder
- 2 Teelöffel Guarkernmehl oder
- 8 gr. Pektin

Zubereitung:

⇒ mit Agar Agar

1. Früchte waschen, schälen, pürieren
2. Früchte mit dem Agar Agar ca. 8 Minuten aufkochen
3. Marmelade noch heiß in Gläser füllen

⇒ mit Guarkernmehl

1. Früchte waschen, schälen und in Mixer geben.
2. Guarkernmehl zu den Früchten geben. Die Menge des Guarkernmehl hängt vom Flüssigkeitsgehalt der Früchte ab. Empfehlenswert ist, das Guarkernmehl nach und nach zugeben bis die Konsistenz stimmt.
3. Die Früchte ca. 1 Minute auf niedriger Stufe mixen.

Die Marmelade wird frisch zubereitet und gegessen. Sie ist nur wenige Tage im Kühlschrank haltbar.

⇒ mit Pektin

1. Früchte waschen, schälen, pürieren
2. Das Fruchtmus 5-10 Minuten aufkochen lassen und anschließend das Pektin dazugeben.
3. Alles nochmal 1 Minute aufkochen und in heiße Gläser füllen.

Die Haltbarkeit der Marmelade mit Pektin ist ähnlich wie die mit Agar Agar.

Quelle: www.wir-essen-gesund.de

Weitere
Anregungen
finden Sie
in unserem
Themenheften zur
gesunden Ernährung.

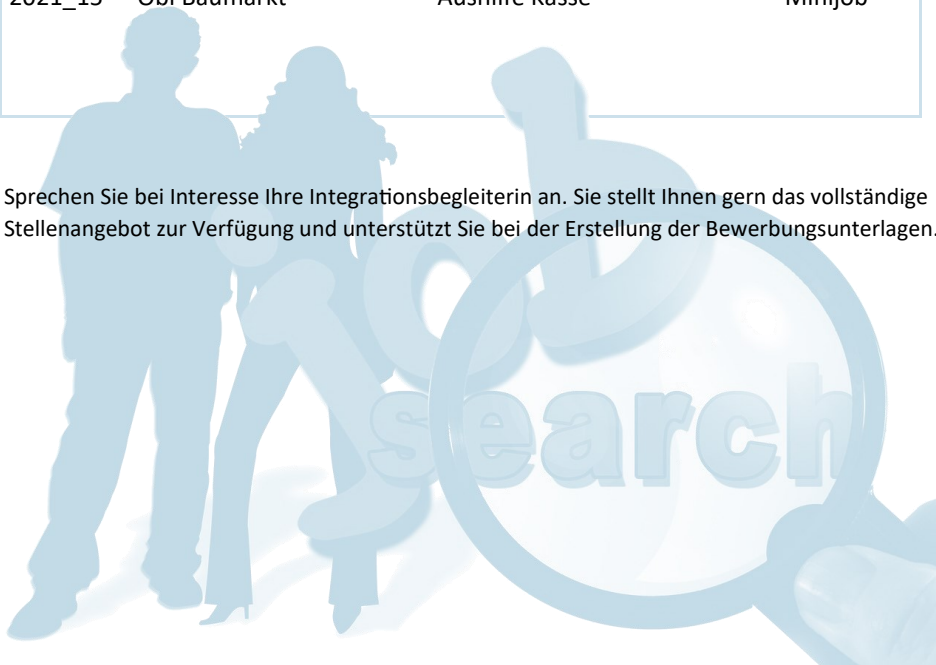


Aktuelle Stellenbörse

Jobcode	Unternehmen	Stellenbezeichnung	Stellenumfang
2021_01	Moderne Raumpflege GmbH	Helfer/in Reinigung	Teilzeit
2021_02	Klüh Catering GmbH	Helfer/in Küche	Teilzeit
2021_03	DAS KHRS Hotel Petersburg GbR	Helfer/in Küche	Vollzeit
2021_04	Magpiek Hausservice UG	Mitarbeiter/in Gebäudereinigung	Teilzeit
2021_05	Victor's Residenz Hotel GmbH	Spülkraft	Vollzeit
2021_06	ARENA-EVENT-CATERING GmbH	Servicekraft	Teilzeit
2021_07	HOGA Personalservice GmbH	Reinigungskraft	Teilzeit
2021_08	Solid Personalservice GmbH	Produktions- und Verpackungsmitarbeiter/in	Vollzeit
2021_09	Yakabuna GmbH	Mitarbeiter/in Patiententransport	Vollzeit
2021_10	Unique Personalservice GmbH	Helfer/in Lagerwirtschaft	Vollzeit

Jobcode	Unternehmen	Stellenbezeichnung	Stellenumfang
2021_11	Aramark Holding Deutschland GmbH	Helfer/in Küche	Minijob
2021_12	AS-Bau Eisenflechtere Asaad Lugman Belasini	Helfer/in Bau (Hochbau)	Vollzeit
2021_13	tank & more GmbH	Helfer/in für Tankstelle (Kasse/Verkauf)	Vollzeit
2021_14	Obi Baumarkt	Aushilfe Warenverräumung	Minijob
2021_15	Obi Baumarkt	Aushilfe Kasse	Minijob

Sprechen Sie bei Interesse Ihre Integrationsbegleiterin an. Sie stellt Ihnen gern das vollständige Stellenangebot zur Verfügung und unterstützt Sie bei der Erstellung der Bewerbungsunterlagen.



Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e. V.

bietet Ihnen verschiedene Instrumentarien und Möglichkeiten zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung, angefangen von persönlichen Beratungen bis hin zu Seminaren zu verschiedenen Schwerpunkten.

Bildungswerk
der Thüringer Wirtschaft e. V.
Außenstelle Erfurt
Magdeburger Allee 4
99086 Erfurt

Telefon: 0361 24139-10

Vorschau auf dem Herbst

Ab September setzen wir unsere Seminare und Veranstaltungen im Rahmen des LAP wieder fort.

Wir informieren Sie dazu rechtzeitig persönlich sowie in unserem Newsletter.



Bei Fragen zum Landesarbeitsmarktprogramm wenden Sie sich bitte an:

Katrin Liebscher
0361 24139 - 20
liebscher@bwtw.de