

## WeTo Kernteamtreffen 10.02.20

Anwesend:

Michael Karl, Kiran Zehra, Marina Bode, Kai Zerweck, Alexander Schöberl

Nächstes Treffen ist **am 25.03. um 17:00 Uhr** im Jugendhaus

### **Werbung**

Die Texte für die einzelnen Angebote sollten bis Ende März fertig sein, damit wir die Daten rechtzeitig in den Druck geben können.

### **Schulworkshops**

Mittlerweile haben insgesamt sieben Klassen Interesse an den Workshopangeboten bekundet. Die Aufteilung der Klassen würde sich wie folgt darstellen: 1. Tag 5 Klassen und 2. Tag 2 Klassen. Dies macht die Abdeckung aller Workshops schwierig, da zum einen die Angebote nicht doppelt bzw. parallel laufen können und zum anderen durch die Bedienung aller Klassen höhere Kosten entstehen.

Steffen Hofmann hat sich bereit erklärt einen der Workshops aus seinem Budget zu finanzieren. Des Weiteren wies Herr Hilmes (Schulleiter der Johannisberge-Schule) darauf hin, dass die Schule ein Workshopangebot des Medienwerkes über das Medienzentrum günstiger bekommen könnte. Insofern bleiben hier die tatsächlichen Kosten noch abzuwarten.

Es wurde überlegt, ob noch ein Poetryworkshop angeboten werden könnte. Marina hätte hierzu eine potenzielle Person als Workshopleiterin im Blick und erkundigt sich.

### **Kino (07.05.)**

Der Kinofilm soll um 16 Uhr starten. Es wurde sich hierzu entschieden, um etwaigen Konflikten mit Schulverpflichtungen einzelner SchülerInnen aus dem Weg zu gehen und aufgrund des Verdachtes, dass der Zulauf zu dieser Zeit größer sein könnte, da sich ggf. auch Eltern die Vorstellung ansehen. Bei der Bewerbung des Films soll nochmal explizit darauf hingewiesen werden, dass die Schüler, die für gewöhnlich mit dem Bus nach Hause fahren, um in die Ortsteile zu kommen, zur Überbrückung auch in der Schule bleiben und das dortige Angebot (z. B. Spielothek) in Anspruch nehmen können. Der Eintrittspreis für Kinder soll bei 3€ liegen. Eltern zahlen den üblichen Preis. Die etwaigen Mehrkosten die für Kino entstehen werden aus dem Budget gedeckt.

### **Talkrunde am Freitag (08.05.)**

Für die Moderation konnte nun Ines Reinisch gewonnen werden. Als Gäste sind derzeit Herr Paul Klinger und Herr Dr. Gerald Hüther geplant. Herr Hüther soll zu Beginn der Veranstaltung als Einführung einen kurzen Input zum Thema geben. Anschließend soll Ines Reinisch mit den Gästen aus der Runde ins Gespräch gehen und eine Talkrunde eröffnen. Hierzu wird Sie sich im Vorfeld schon mit den Gästen treffen, um diese kennen zu lernen. Insgesamt soll der „offizielle“ Abend nicht länger als zwei Stunden dauern.

Ines Reinisch hätte für die Vorbereitung und Umsetzung gerne 300€ Aufwandsentschädigung. Ein Budget für Snacks wird berücksichtigt – ggf. auch über Spende regeln. Getränke sollen vor Ort gegen einen kleinen Preis erworben werden können.

### **Fest der Vielfalt (09.05.)**

Für das Fest der Vielfalt wurde noch angeregt, an die Russlanddeutschen in Witzenhausen zu denken. Michael würde in den nächsten Tagen versuchen einen Kontakt zu einzelnen Personen herzustellen. Denkbar wäre sie z. B. ebenfalls in die Kochgruppen / Kochkurse einzubeziehen.

Die Kochkurse sollen im besten Falle in den Beruflichen Schulen Witzenhausen stattfinden, da dort eine ausreichende Infrastruktur erwartet wird. Die Lebensmittel für die Zubereitung der Speisen könnten über unterschiedliche Stellen finanziert werden. Zum einen berichtet Kiran Zehra, dass es einen finanziellen Beitrag von der ausländischen Studierendenvertretung geben könnte, da hier ebenfalls gut vorstellbar wäre, diese aktiv in die Planung und Umsetzung der Kochkurse einzubeziehen. Michael fragt beim Schachtelhalm, SoLaWi und grünen Boten nach Lebensmittelspenden. Marina regt zudem an, an dem Freitag vor dem Fest der Vielfalt bei der Tafel e. V. nach Lebensmitteln zu fragen, die in der Folgewoche ohnehin ablaufen würden. Zudem würde sie auch einen Antrag beim Nachbarschaftsring auf finanzielle Unterstützung, für die Speisen stellen.

Offene Fragen, die es noch zu klären gebe, wären wie wir die Speisen bis zur Ausgabe warmhalten können? Wie wird die Nutzung von Geschirr organisiert?

Ideen hierzu wären:

- Grundsätzlich nur Speisen im Stil von Fingerfood anzubieten
- Es wird beworben, dass sich Gäste ihr eigenes Geschirr mitbringen
- Als Notfallplan könnte noch ökologisches Einweggeschirr besorgt werden