

punkt

das magazin von arwole



20 / November 2021



Im MITTELPUNKT dieser Ausgabe steht Peggy Brix
Sie erzählt uns von einem Tag aus ihrem Leben

In der Rubrik SCHWERPUNKT berichten Teilnehmende vom Austausch
an der Rorschacher Fachtagung 2021 des Vereins mensch-zuerst schweiz



Impressum

punkt – das magazin von arwole, 20/2021

Erscheint: 1 x jährlich im Herbst

Auflage: 1400 Exemplare

Herausgeber: Stiftung arwole, Grossfeldstrasse 9, 7320 Sargans

Redaktionsleitung: Sara Amann

Redaktionsteam: Sara Amann, Marc Stucky, Mia Janka, Debora Schmid

Fotos: Stiftung arwole, HP Agentur

Konzept: Felicia Montalta

Layout und Druck: Sarganserländer Druck AG, 8887 Mels

Das Magazin ist kostenlos erhältlich bei der Stiftung arwole, info@arwole.ch

Inhalt

- | | |
|----|---|
| 1 | STARTPUNKT
Editorial |
| 2 | PUNKTUELL
Tipp Laden
Tipp JA\UND?
Tipp Garten |
| 3 | MITTELPUNKT
Ein Tag im Leben von
Peggy Brix |
| 6 | HÖHEPUNKT
Bildergalerie |
| 12 | SCHWERPUNKT
Rorschacher Fachtagung
mensch-zuerst
JA\UND? Gnocchi-Brett |
| 16 | PUNKT 12
Rezept von Léonie
Psychosoziale Risiken am
Arbeitsplatz |
| 18 | DREHPUNKT
Abgeschlossene Ausbildungen
Eintritte betreute Mitarbeitende
Eintritte Mitarbeitende
Jubilare |
| 24 | GLANZPUNKT
Spenden |

**Editorial**

Eingeschränkt sein – seit eineinhalb Jahren fühlen wir uns in der Schweiz massiv eingeschränkt. Dies hat mit dieser richtig lästigen Pandemie zu tun. Sich eingeschränkt fühlen, hat mit den eigenen Interessen zu tun. Sehr aktive Menschen fühlen sich durch diese Pandemiemassnahmen sicher wesentlich eingeschränkter als die anderen. Wir leben in einem Land, in welchem die getroffenen Entscheide zur Eindämmung des Virus viel weniger weit gehen als in den meisten anderen Ländern. Trotzdem, wir werden gezwungen, einiges in unserem Leben anders zu machen. Es zeigt sich, dass hier die persönlichen Fähigkeiten der Einzelnen weit auseinandergehen. Sehr viele lösen diese nicht leichte Aufgabe sehr gut. Andere sind da weniger talentiert und reden dieses Virus einfach weg, sprechen von Diktatur und schreien lautstark nach Freiheit.

Und jetzt zu jenen Menschen, welche ihr ganzes Leben mit Einschränkungen, zum Teil massiven, fertig werden müssen, Menschen mit leichteren und schwereren Beeinträchtigungen. Ich habe das auch schon früher geschrieben, ich wiederhole mich gerne. Sie beeindruckt mich echt, wie sie ihr Schicksal meistern, wie sie das Beste daraus machen, das ist echt klasse!

Es waren sie, welche in der Pandemie noch zusätzlich viel mehr Einschränkungen aushalten mussten, denn für sie war das Virus eine echte Bedrohung.

Ja und nun höre ich, dass der Kanton St. Gallen ein weiteres Sparpaket beschliessen möchte und dass erneut auch Menschen mit Beeinträchtigung davon betroffen seien. Ich finde das gerade jetzt völlig unnötig und nicht fair, wo ja Hunderte Millionen Franken dafür verwendet werden, damit wir Gesunden so wenige Einschränkungen wie möglich haben.

Ruedi Marti, Geschäftsführer



Tipp Laden

AUF DER SUCHE NACH DEM PASSENDEN GESCHENK?

Mit unserem Geschenkrahmen schenken Sie Freude – eingerollt in 24 Zettelchen! Ob vorgedruckt, als Gutschein oder von Ihnen individuell gestaltet. Zur Weihnachtszeit ideal als Adventskalender oder einfach so. Besuchen Sie uns im Laden oder stöbern Sie unter www.shop.arwole.ch!



Tipp JA\UND?

MIT STIL DURCH DEN KALTEN KÜCHENWINTER!

Genau das Richtige für die kühle Jahreszeit. Unser neues Warmhalteset von JA\UND? für die feinen, warmen Frühstücksbrötchen oder die Gschwelti zum Znacht. Die Set-Artikel sind auch einzeln in unserem arwole-Laden oder auf www.jaund.ch erhältlich.



Tipp Garten

HERBSTZEIT IST PFLANZZEIT

Der Herbst ist der ideale Zeitpunkt, um Blumenzwiebeln, Stauden, Sträucher und Bäume zu pflanzen. So können die Pflanzen über den Winter Wurzeln schlagen und im zeitigen Frühjahr kräftig austreiben. Die arwole-Gartengruppe ist Ihr Ansprechpartner, wenn es um das Anlegen von Pflanzungen aller Art geht. Ob auf der Terrasse oder im Vorgarten, nach dem Motto «Unser Grün ist bunter», schenken wir Ihrem Garten das passende Pflanzenkleid.

Ihre Kontaktperson

Sebastian Schneider
Gruppenleiter Gartengruppe
sebastian.schneider@arwole.ch
Mobile 079 917 40 70
Tel. 081 710 63 60



Peggy Brix, betreute Mitarbeiterin Abteilung Verpflegung
Michael Stucky, Betreuer Abteilung Verpflegung

Themenserie «Ein Tag im Leben von ...»

Willkommen zu einem Tag von Peggy

Ich bin 44 Jahre jung und arbeite seit 2016 in der Stiftung arwole. Angefangen habe ich in der Hauswirtschaft. Jetzt bin ich im Serviceteam der Verpflegung gelandet.

Morgens um 6.00 Uhr klingelt mein Handy. Mein Freund ruft mich an, damit ich nicht verschlafe. Ich wohne selbstständig in einer Wohnung. Gerne lasse ich mir beim Aufstehen Zeit und verschwinde gegen 6.30 Uhr ins Badezimmer.

Mit dem Bus und dem Zug geht es um 7.15 Uhr zur Arbeit. Am Bahnhof hole ich mir einen Milchkaffee und eine Banane. Erst mal einen Schluck Kaffee, dann kann es weitergehen. Ich liebe Kaffee. Andere stehen auf Schokolade, ich brauche meinen Kaffee. Am liebsten habe ich den Filterkaffee.

Es ist mir wichtig, mein eigenes Tempo gehen zu können. Ich genieße die frische Luft, die Sonne, die

Berge und die Gärten. «Hallo zusammen!», rufe ich durch die Küche und gehe mich umziehen. Um 8.00 Uhr beginnt meine Schicht. Ich gehe zu allen und sage noch mal «Guten Morgen». Beim zweiten Mal ist meine Begrüßung etwas persönlicher. Das ist mir wichtig. Ich freue mich auf die Antworten und Reaktionen zu meiner Begrüßung.

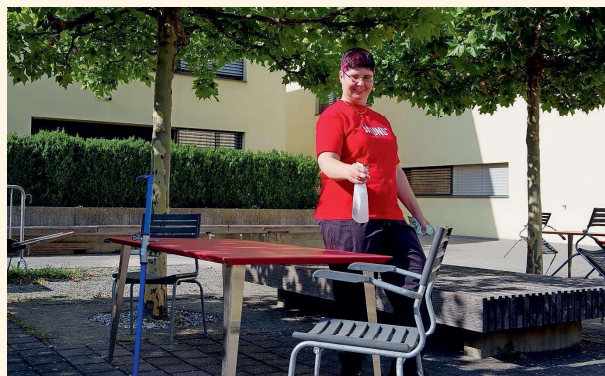
Wenn ich meine Banane verstaubt und die Hände gewaschen habe, kann es losgehen. Wir teilen uns in drei Stationen auf: Abwaschen, Abtrocknen und Service. Abwechslung bei der Arbeit ist mir und auch unserem Team wichtig. Beim Geschirreinräumen trainiere ich mein Gedächtnis. Alles hat seinen

Platz. Nebenbei gibt es auch noch Reinigungsarbeiten zu erledigen. Es ist nie langweilig in unserem Beruf. Meine Meinung ist: Die Arbeit muss gemacht werden. Ich mag meinen Job sehr.

Um 10.15 Uhr haben wir Pause. Zeit für mein Frühstück und natürlich einen Kaffee. Ich esse jeden Tag eine Banane und ein Stück Käse.

Nach der Pause tauschen wir unsere Ämtli. Bevor wir in die Mittagspause gehen, lasse ich meinen Blick wandern. Ich schaue, ob auch alles am rechten Platz ist. Wenn nicht, mache ich es noch schnell. Nach dem Mittagessen mache ich es mir auf einem der Liegestühle gemütlich. Dort lasse ich gerne meine Seele baumeln.

Um 12.15 Uhr geht es für mich weiter. Ich bin gern etwas früher aus der Pause zurück. Jetzt wird es hektisch für uns. Das ganze Geschirr vom Mittagsservice sowie der Speisesaal müssen nun gereinigt werden. Untereinander helfen ist jetzt wichtig. Bis zur Kaffeepause legt sich die Hektik wieder. Beim Aufräumen helfen alle mit. Ich schaue, ob alle Tische



und Stühle sauber sind, falte die Sonnenschirme zusammen, reinige die Aschenbecher oder wechsele den Mülleimer... vor dem Feierabend gibt es viel zu tun. Wenn alles an seinem Platz ist, mache ich um 16.30 Uhr Feierabend.

Auf dem Heimweg gehe ich meist noch etwas essen. Zu Hause beim Meditieren lasse ich den Tag ausklingen. Ich habe das «erfolgreich Wünschen» für mich entdeckt. Es hilft mir, kleine Erfolgserlebnisse zu haben.





VON MENSCH ZU MENSCH

HOLLENSTEIN UND PARTNER
- Werbeagentur -

Die Agentur mit Tradition, Erfahrung und Engagement.

www.hpagentur.ch




Lotsch by La Culina

die Eventlocation in der Region
für Hochzeiten, Firmenanlässe
und vieles mehr.

Von 21. Januar – 22. April 2022
als öffentliches Pop-up Restaurant
beim Bahnhof Sargans

lotsch.ch

La Culina Die Adresse für Geniesser

Ihr Cateringpartner für jeden Event.

Bei welchem Anlass dürfen
wir Sie begeistern?

laculina.ch

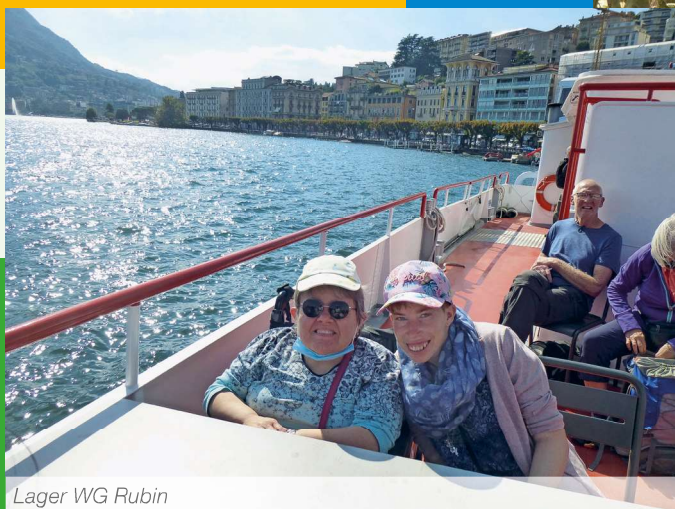




Lager WG Rubin



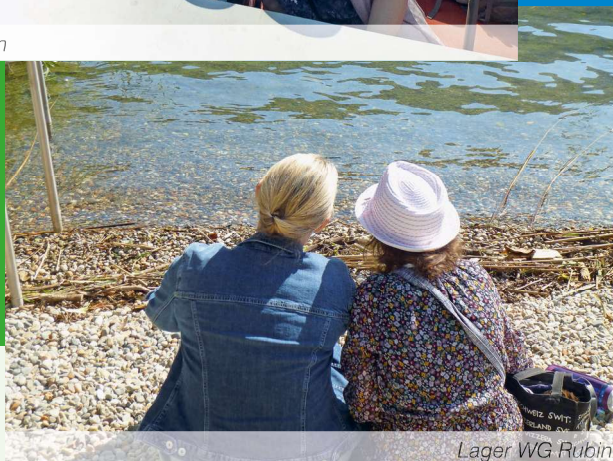
Lager WG Rubin



Lager WG Rubin



Lager WG Rubin



Lager WG Rubin



Lager WG Rubin



Lager WG Mondstein



Lager WG Mondstein



Lager WG Smaragd



Lager WG Mondstein



Lager WG Mondstein



Lager WG Mondstein



Lager WG Smaragd



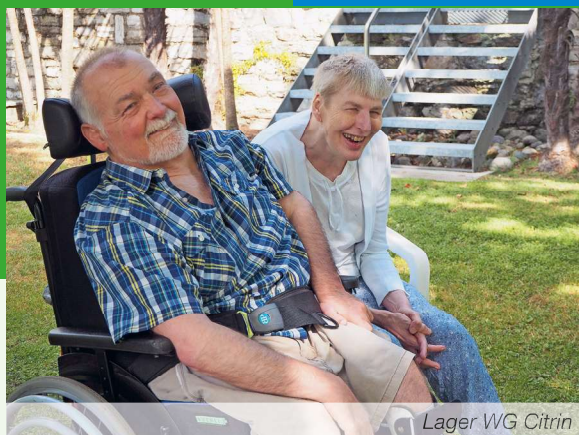
Lager WG Citrin



Lager WG Smaragd



Lager WG Smaragd



Lager WG Citrin



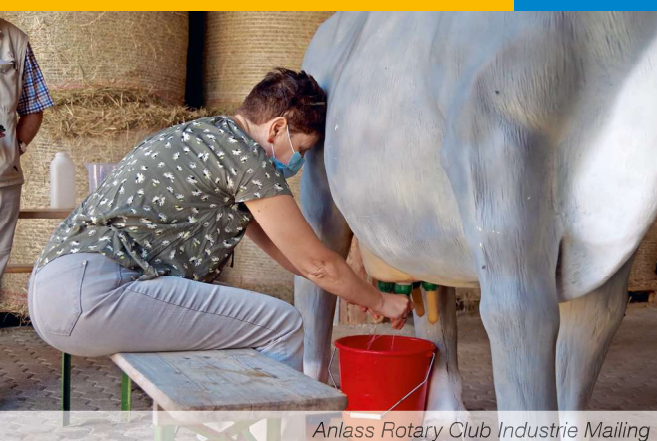
Lager WG Citrin



Lager WG Citrin



Abteilungsausflug Hauswirtschaft



Anlass Rotary Club Industrie Mailing



Anlass Rotary Club Industrie Mailing



Anlass Rotary Club Industrie Mailing



Anlass Rotary Club Industrie Mailing



Abteilungsausflug Hauswirtschaft



Abteilungsausflug Hauswirtschaft



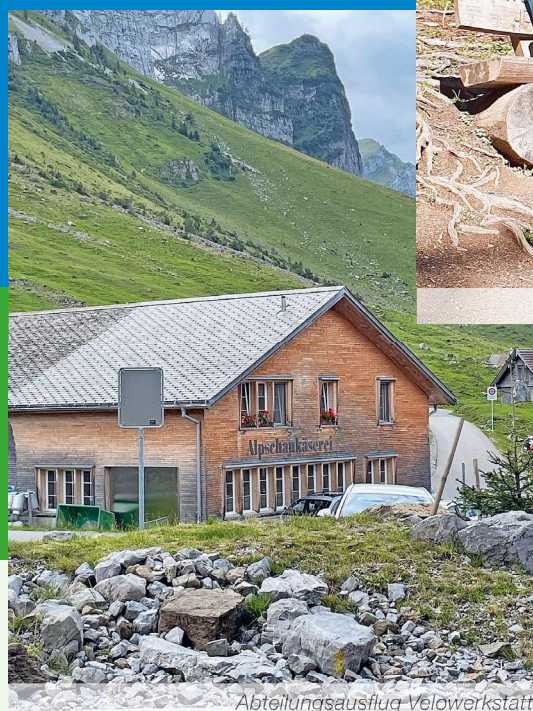
Abteilungsausflug Atelier Textil



Abteilungsausflug Atelier Textil



Abteilungsausflug Velowerkstatt



Abteilungsausflug Velowerkstatt



Abteilungsausflug Atelier Art



Abteilungsausflug Atelier Art



Abteilungsausflug Atelier Textil



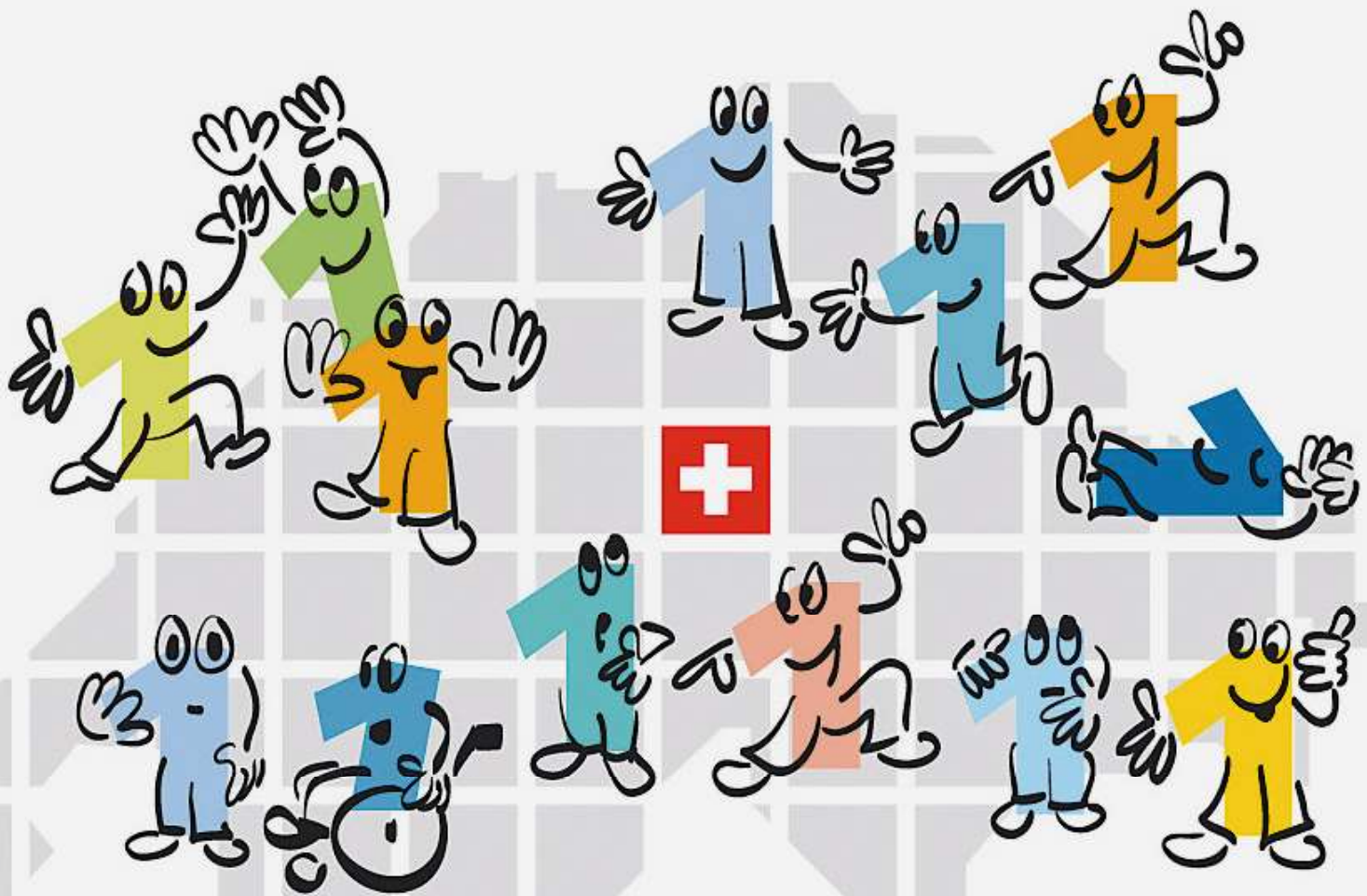
Abteilungsausflug Atelier Art



Abteilungsausflug Atelier Art



Abteilungsausflug Atelier Textil



mensch-zuerst.ch

Theres Marti, Leiterin Agogik

Teilnahme an der Rorschacher Fachtagung vom 27. August 2021

Menschen mit und ohne Beeinträchtigung tauschen sich aus

Organisiert von mensch-zuerst schweiz, sprachen Menschen mit und ohne Beeinträchtigung über Teilhabe in der Gesellschaft und wo wir unseren Beitrag dazu leisten. Diskutiert wurde über Teilhabe in der Politik und die Frage: «Was macht eine gute Fachperson aus?»

Mehr Infos unter: www.mensch-zuerst.ch

Vom arwole-Werkstatt-Rat haben einige Vertreterinnen und Vertreter teilgenommen. Sie erzählen hier, warum sie dabei waren und was ihnen besonders gefallen hat. Was für sie eine gute Teilhabe im Alltag allgemein und in der arwole ist. Wo sie sich mehr Teilhabe wünschen würden oder sich aufgrund ihrer Beeinträchtigung benachteiligt fühlen.

Nuray Göktas, Vertreterin Atelier Textil und Atelier Holz:

Ich habe aus Interesse und Neugier teilgenommen, ich war gespannt, was mich erwartet. Es hat mich beeindruckt, dass Menschen mit Behinderung sich

in der Politik starkmachen und sich dafür einsetzen. Ein Abstimmungsbüchlein in *Leichter Sprache*, das würde vieles leichter machen. Von der Gesellschaft würde ich mir wünschen, dass man mehr miteinander spricht und offen ist und mehr *Leichte Sprache* zur Verfügung steht. Einander gegenseitig respektieren, miteinander sprechen und einander zuhören, das ist für mich eine gute Teilhabe. Bei der Arbeit in der arwole bedeutet für mich eine gute Teilhabe, wenn man geschätzt wird und sich einsetzen und immer wieder Neues lernen darf. Mit der Pandemie musste man sich anpassen und es hat vieles verändert, schwierig gemacht. Ich würde mir wünschen, dass die Maskenpflicht abgeschafft wird. Im Werkstatt-Rat ist für mich das Wichtigste, dass man zusammenarbeitet und Lösungen findet.

Thomas Wissiak, Vertreter Velowerkstatt:

Ich habe teilgenommen, um meinen Horizont zu erweitern, mich auszutauschen und vielleicht sogar neue Ideen zu entwickeln. Es gab einiges, was ich vorher nicht gewusst habe. Der Vortrag von Stefan Ribler, Professor OST, und Cem Kirmizitoprak, Leiter Beratungsstelle Inklusion, St. Gallen, hat mir besonders gut gefallen. Wir haben uns in der arwole-Gruppe ausgetauscht und es gab viele Informationen zu diversen Netzwerken, wie z.B. Verein Tatkraft oder Verein Winklusion, bei denen man Mitglied werden kann. Meine Teilhabe bei der Arbeit in der Velowerkstatt: Wir arbeiten näher mit Kunden zusammen, um ihren Bedürfnissen und Wünschen bei Reparaturarbeiten oder im Verkauf bestmöglich nachzukommen. Zufriedene Kunden geben ein gutes Gefühl. Ich habe geregelte Arbeitszeiten und darf dabei mitwirken, Aufträge auszuführen oder z.B. ein Teil des Velafrika-Programms zu sein. Ich bin sehr zufrieden mit der Teilhabe, stehe voll und ganz hinter den diversen Arbeitsbereichen und finde es eine sehr gute Sache. Die Arbeit im Werkstatt-Rat ermöglicht mir einen besseren Einblick in das Geschehen der verschiedenen Abteilungen, was ich sonst weniger

mitbekommen würde. Ich finde es sehr gut, dass diverse Themen oder Anliegen der Abteilungen so auch gut aufgearbeitet werden können und Gehör finden.



Thomas Bauer, Stellvertreter Industrie:

Ich habe teilgenommen, weil ich Werkstatt-Rat-Mitglied bin und mich die Themen der Fachtagung interessieren. Ich bin davon ausgegangen, dass nicht

Menschen mit Behinderung die Referate gestalten. Was nicht so war. Das hat mich dann im Guten erstaunt. In den Pausen haben wir uns an den Tischen getroffen und miteinander ausgetauscht. Ich finde das Thema *Leichte Sprache* sehr interessant. In der arwole bedeutet Teilhabe für mich, dass wir einen Werkstatt-Rat haben und ich eine Bezugsperson habe. Regelmässige Informationen sind für mich eine gute Teilhabe. Firmenessen, Betriebsausflüge und gemeinsame Unternehmungen fördern das gegenseitige Kennenlernen. Im Alltag würde ich gerne mehr bei den Anliegen der Menschen mit Behinderung mitreden können, eine gute Teilhabe bedeutet für mich ein Miteinander (Inklusion).



Ingo Reisenberger, Protokollführer:

Ich habe wegen dem Motto *Gemeinschaft in Gesellschaft* und dem interessanten Thementeil teilgenommen. Die Vorträge und Impulse haben mir sehr gefallen. Wir haben uns über das gute Zuhören und Zeitnehmen des Betreuungspersonals ausgetauscht. Im Alltag fehlt manchmal beim Betreuungspersonal die Zeit zum Erzählen und guten Zuhören (Zeitmanagement). Wichtig ist mir ein respektvoller Umgang mit betreuten Mitarbeitenden und Bezugspersonen. Teilhabe bei der Arbeit in der Cafeteria erlebe ich in den Gruppensitzungen der Abteilung Verpflegung und in den Werkstatt-Rat-Sitzungen. Ich kann bei der Arbeit, in den Sitzungen und bei Informationen mitreden. Ich bin zufrieden mit der Teilhabe in der arwole. Für mich ist das Protokollschreiben im Werkstatt-Rat die wichtigste Arbeit. Mit der internen Post erhalte ich immer wieder Themen zum Lesen und Studieren.

Theres Marti, Leiterin Agogik:

Mensch-zuerst schweiz unterstützt und ermöglicht an diesem Tag Begegnungen, Austausch und ein Miteinander, damit für die Teilnehmenden sichtbar wird, was möglich ist – in der Gesellschaft und in Institutionen. Ich begleite gemeinsam mit Debora Schmid, Gruppenleiterin Atelier Art, nun seit bald drei Jahren den Werkstatt-Rat und wir haben schon viele Themen gemeinsam bearbeitet. Der Werkstatt-Rat erfüllt in der arwole eine wichtige und intern anerkannte Funktion und ist das Bindeglied zwischen betreuten Mitarbeitenden und der Führungsebene. Mit Freude und Engagement setzen wir uns weiterhin gemeinsam für Teilhabe und Mitwirkung auf verschiedenen Ebenen ein.

JA\UND®

EIER PASTATEIG

Zutaten: 100 g Mehl
(Weissmehl) und/oder Hartweizengriess/-dunst)
1 Ei
wenig Wasser
eine Prise Salz

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Bei der Mehlmischung kann das Verhältnis je nach Pastasorte und Vorliebe variieren. (Unsere Empfehlung: 65 g Weissmehl, 35 g Hartweizengriess/-dunst). Eier verklopfen, mit Wasser auf 2 dl ergänzen und in die Mulde giessen. Mehl unter die Eier mischen. Teig kneten bis er eine geschmeidig und leicht glänzende Oberfläche hat. (Kneten dauert ca. 10 Minuten). Falls der Teig zu trocken ist, kann ganz wenig Wasser hinzugefügt werden – der Teig darf auf keinen Fall klebrig sein. Den Teig vor der weiteren Verarbeitung 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Eierpastateig kann für 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

HARTWEIZEN PASTATEIG

Zutaten: 100 g Hartweizengriess/-dunst
(Semola di grano duro)
65 g Wasser

Den Hartweizengriess/-dunst pyramidenförmig in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden und das Wasser nach und nach in das Griess rühren. Den Teig mit den Händen solange kneten bis alles miteinander verbunden ist. Ist der Teig zu hart, muss tröpfchenweise Wasser dazu gegeben werden, bis die Konsistenz geschmeidig und elastisch, aber nicht mehr klebrig ist. (Kneten dauert ca. 10 Minuten). Den Teig vor weiteren Verarbeitung in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS
BEIM KOCHEN!
EUER JA\UND?-TEAM

JA\UND®

DAS NEUE GNOCCHI-BRETT



GARGANELLI

Teig: Für Garganelli einen Eierpastateig zubereiten.

① Formen: Den Teig 1,5 mm (■) dünn auswallen. Ausgewallener Teig (ca. 12 cm Breite) in 4,5 cm breite Bahnen schneiden. Bahnen aufeinander legen und in Quadrate schneiden. Mit einem sauberen Küchentuch zudecken. ② Einzelne Teigquadrate mit dem Stab über die Rillen des JA\UND? Gnocchi-Brett wickeln. Es entsteht eine quer gerillte Röhre, deren Enden durch den Druck beim Rollen zusammenkleben. ③ Den Garganelli vom Stab streifen.

Tipp: Immer wieder Hartweizengriess/-dunst darüberstreuen um eine Verklebung zu verhindern.

Aufbewahren: Garganelli auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und danach einfrieren. Gefrorene Garganelli in verschliessbaren Beutel umfüllen. Innerhalb von einigen Wochen geniessen. Vor dem Kochen nicht auftauen, sondern wie frische Pasta verwenden. Zum Trocknen eignen sich selbst gemachte Garganelli nicht.

Kochzeit: Frisch/gefroren: ca. 2 Minuten

GNOCCHI SARDI

Teig: Für Gnocchi einen Hartweizenpastateig zubereiten.
Verhältnis von Hartweizengriess/-dunst zu Wasser beträgt: 100 g/45 g

① Formen: Den Teig zu einem 1,2 cm dicken Strang rollen. Teigrolle in 8 mm breite Scheiben schneiden.
Das JA\UND? Gnocchi-Brett schräg auf Arbeitsfläche stützen.
② Teigstück mit Schnittfläche nach oben und unten parallel zu den Rillen legen. Den Daumen von oben nach unten über das Teigstück drücken, dabei den Daumen leicht nach unten abdrehen ③ und dabei das Gnocchi formen.

Aufbewahren: Gnocchi Sardi können mit Frischhaltefolie zugedeckt für 1 bis 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zum Einfrieren wie bei Garganelli vorgehen. Innerhalb von einigen Wochen geniessen. Vor dem Kochen nicht auftauen, sondern wie frische Pasta verwenden. Zum Trocknen eignen sich selbst gemachte Gnocchi Sardi nicht.

Kochzeit: Frisch/gefroren: ca. 2 Minuten



Zubereitungsvorschlag



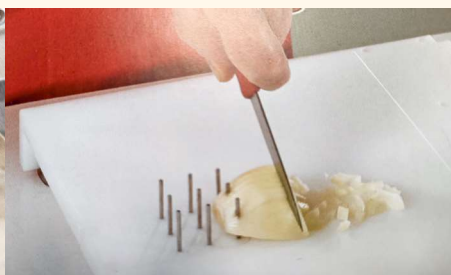
RIGATONI

Teig: Für Rigatoni einen Hartweizenpastateig zubereiten.
Verhältnis von Hartweizengriess/-dunst zu Wasser beträgt: 100 g/45 g

① Formen: Den Teig 2 mm (■) dünn auswallen. Ausgewallter Teig in 4 cm breite Bahnen schneiden. Bahnen aufeinander legen und in 3 cm breite Stücke schneiden. Das JA\UND? Gnocchi-Brett parallel zu sich legen. ② Stab parallel zu den Rillen auf ein einzelnes Teigstück legen. Teigstück um den Stab wickeln ③ und mit Rollen die Rigatoni formen.

Aufbewahren: Rigatoni können mit Frischhaltefolie zugedeckt für 1 bis 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zum Einfrieren wie bei Garganelli vorgehen. Innerhalb von einigen Wochen geniessen. Vor dem Kochen nicht auftauen, sondern wie frische Pasta verwenden. Zum Trocknen eignen sich selbst gemachte Rigatoni nicht.

Kochzeit: Frisch/gefroren: ca. 2 Minuten



Köchin: Léonie Fromm, WG Smaragd
Betreuerin: Claudia Frei, WG Smaragd

Flammkuchen – Lieblingssessen von Léonie

Zutaten:

2x	Flammkuchenteig
250g	Crème fraîche nature
1 Pack	Schinkenwürfeli
1 Pack	Speckwürfeli
1	faustgrosse Zwiebel
	Salz/Pfeffer

Zubereitung

1. Schritt

Ofen auf 250°C Umluft vorheizen. Flammkuchenteig auspacken und ein Kuchenblech damit belegen.

2. Schritt

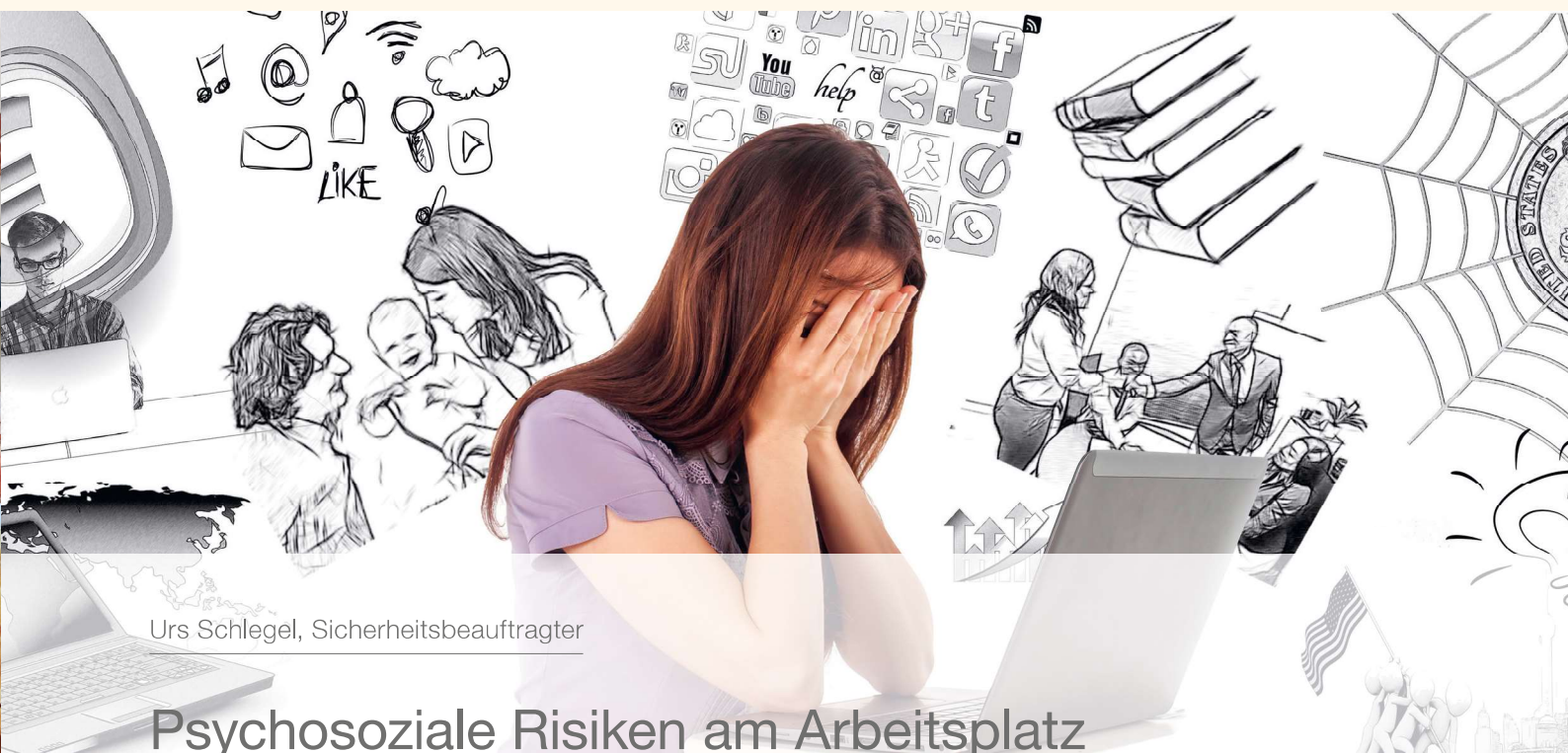
Den Teig mit der Crème fraîche bestreichen. Schinken- und Speckwürfeli werden nun darüber verteilt. Die Zwiebel wird geschält, in Würfel geschnitten und danach ebenfalls verteilt.

Zum Schluss wird der Flammkuchen noch mit Salz und Pfeffer gewürzt.

3. Schritt

Der Flammkuchen wird nun ca. 5–10 Minuten gebacken.

«En Guete» wünscht d'Léonie!



Urs Schlegel, Sicherheitsbeauftragter

Psychosoziale Risiken am Arbeitsplatz

Zusammenfassung Kampagne «Psychosoziale Risiken am Arbeitsplatz» von INSOS SECURIT (unserer Branchenlösung)

Reorganisationen, technologischer Wandel, Arbeitstempo, Termindruck; die Anforderungen am Arbeitsplatz nehmen in der heutigen Zeit zu. **Arbeitgeber** sind **gesetzlich verpflichtet**, ihre **Mitarbeitenden** vor **schädlichen Auswirkungen** der **Arbeit** zu **schützen**.

Psychosoziale Risiken bei der Arbeit sind **Risiken für Gesundheitsbeeinträchtigungen**, die aufgrund von **Einflüssen** aus dem **beruflichen Umfeld** auf die **Psyche** entstehen. Konkret wird bei psychosozialen Risiken unterschieden zwischen:

- Beeinträchtigung der persönlichen Integrität durch psychosoziale Belastungen wie beispielsweise Mobbing, sexuelle Belästigung, Gewalt, Diskriminierung.
- Fehlbeanspruchungen wie Stress, Monotonie etc. durch Über- und Unterforderung. Diese entstehen, wenn Belastungen nicht mit ausreichenden Ressourcen ausgeglichen werden können.

Belastungen, die zu Fehlbeanspruchung führen können, sind vor allem ungünstige Merkmale der Arbeits- und Organisationsgestaltung sowie der sozialen Beziehungen, der Arbeitsumgebung und der Arbeitsmittel. Beispiele sind unklare Verantwortlichkeiten, Konflikte und nicht an die Mitarbeitenden angepasste Arbeitsplätze.

Ressourcen sind z.B. Unterstützung durch Vorgesetzte, laufende Aus- und Weiterbildung, geeignete Hilfsmittel, Partizipation (Mitwirkung, Mitbestimmung, Mitsprache, Einbeziehung).

Im **Betrieb** führen **psychosoziale Risiken** zu **einem schlechten Betriebsklima**, mehr Ausfällen durch Krankheiten und Unfälle, Personalfuktuation, zusätzlichen zeitlichen und materiellen Aufwänden durch Fehler und zu Produktivitätsverlusten.

Indikatoren können neben der Zunahme von Fehlzeiten z.B. auch Reklamationen (Mitarbeitende, Kunden, Lieferanten), Überstunden und hohe Restferiensaldi sein.

Abgeschlossene Aus- und Weiterbildungen

Vorname/Name	Bezeichnung der Ausbildung
Alexandra Baumann	Sozialpädagogin
Caroline Bienek	Praktische Ausbildung Wäscherei
Daniela Schmid	Sozialpädagogin
Debora Schmid	Lehrgang Teamleitung
Fabian Frick	Praktische Ausbildung Velowerkstatt
Laura Figaroli	Praktische Ausbildung Wäscherei
Lorena Obrecht	Fachfrau Betreuung
Melissa Meier	Assistentin Gesundheit und Soziales
Milka Kahsay	Assistentin Gesundheit und Soziales
Nina Erni	Fachfrau Betreuung
Reto Danuser	Arbeitsagoge
Salome Meng-Lenherr	Sozialpädagogin

Das ganze arwole-Team gratuliert euch zur bestandenen Ausbildung und wünscht euch für die Zukunft alles Gute.

Schenken macht Freude!

Andere oder sich selber beschenken.
 Kommen Sie vorbei oder schauen Sie sich
 unser Sortiment bequem von zu Hause aus an.

arwole Laden – Grossfeldstrasse 14 – 7320 Sargans
 oder online unter jaund.ch und shop.arwole.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Eintritte betreute Mitarbeitende

	Vorname/Name	Funktion/Abteilung	Eintritt
März	Adnan Dautovic	Betreuter Mitarbeiter, Industrie	01.03.2021
April	Martin Truniger	Betreuter Mitarbeiter, Industrie	01.04.2021
Mai	Sabrina Lettieri	Betreute Mitarbeiterin, Industrie	01.05.2021
	Thomas Köppel	Betreuter Mitarbeiter, Industrie	01.05.2021
	Enrico Filipponi	Betreuter Mitarbeiter, Industrie	01.05.2021
August	Ezana Mena	Praktikerin PrA Wäscherei, Hauswirtschaft	01.08.2021
	Roger Jöchle	Betreuter Mitarbeiter, Industrie	01.08.2021
	Chantal Flütsch	Praktikerin PrA Küche, Verpflegung	01.08.2021
	Thomas Frech	Betreuter Mitarbeiter, Industrie	09.08.2021
	Meron Zenawi	Betreuter Mitarbeiter, Industrie	09.08.2021
	Thomas Gubser	Betreuter Mitarbeiter, Industrie Mailing	23.08.2021
September	Jeannette Pfister	Betreute Mitarbeiterin, Industrie	01.09.2021
	Katja Schuler	Betreute Mitarbeiterin, Industrie	01.09.2021
Oktober	Marcel Künzler	Betreuter Mitarbeiter, Industrie	01.10.2021
	Vedran Bralic	Betreuter Mitarbeiter, Industrie	01.10.2021
	Antonio Cortese	Betreuter Mitarbeiter, Velowerkstatt	01.10.2021



Sabrina Lettieri



Thomas Köppel



Enrico Filipponi



Ezana Mena



Chantal Flütsch



Thomas Frech



Jeannette Pfister



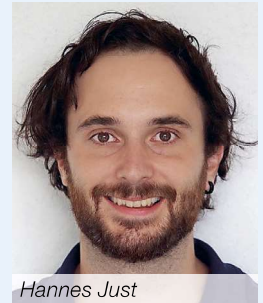
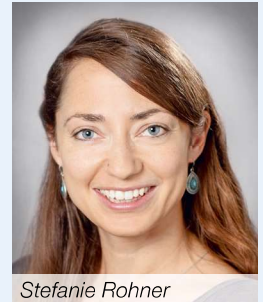
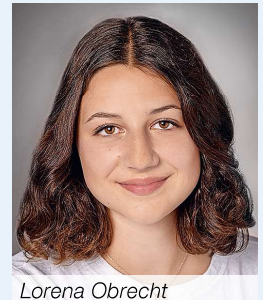
Vedran Bralic



Antonio Cortese

Eintritte Mitarbeitende

	Vorname/Name	Funktion/Abteilung	Eintritt
Dezember	Jacqueline Fischbacher	Betreuerin, WG Smaragd	01.12.2020
	Michèle Sanchez	Betreuerin, WG Kristall	01.12.2020
Januar	Tamara Staiger	Betreuerin, Beschäftigung	01.01.2021
Februar	Romana Bettinaglio	Springerin	01.02.2021
	Ajla Cajlakovic	Betreuerin, WG Citrin	01.02.2021
	Eva Fopp	Springerin	01.02.2021
	Mia Janka	Mitarbeiterin Administration	01.02.2021
März	Martin John	Nischenarbeitsplatz Hauswirtschaft	01.03.2021
	Neria Gubser	Springerin	15.03.2021
April	Nico Schlegel	Betreuer, WG Kristall	01.04.2021
	Romina Sigron	Betreuerin, WG Jade	01.04.2021
	Corina Frei	Betreuerin, WG Citrin	01.04.2021
Mai	Mia Maria Caluori	Betreuerin, WG Citrin	01.05.2021
Juni	Cinzia Ciardo	Betreuerin, WG Kristall	01.06.2021
	Hannes Just	Fachmann Rechnungswesen	01.06.2021
	Karin Rupp	Betreuerin, WG Jade	01.06.2021
August	Anne-Sophie Bürge	Sozialpädagogin in Ausbildung, Atelier Art	01.08.2021
	Solveig Caspers	Sozialpädagogin in Ausbildung, WG Rubin	01.08.2021
	Timo Gervasoni	Sozialpädagoge in Ausbildung, Industrie	01.08.2021
	Stefanie Rohner	Betreuerin, Atelier Art	01.08.2021
	Simona Schmid	Sozialpädagogin in Ausbildung, Mailing	01.08.2021
	Michelle Vetsch	Lernende Fachfrau Betreuung	01.08.2021
	Jasmin Zimmermann	Lernende Fachfrau Betreuung	01.08.2021
	Elad Kahlon	Betreuer, WG Saphir	16.08.2021
September	Lorena Obrecht	Betreuerin, WG Mondstein	01.09.2021

*Jacqueline Fischbacher**Michèle Sanchez**Tamara Staiger**Romana Bettinaglio**Ajla Cajlakovic**Eva Fopp**Mia Janka**Martin John**Neria Gubser**Nico Schlegel**Romina Sigron**Corina Frei**Mia Maria Caluori**Cinzia Ciardo**Hannes Just**Karin Rupp**Anne-Sophie Bürge**Solveig Caspers**Timo Gervasoni**Stefanie Rohner**Simona Schmid**Michelle Vetsch**Jasmin Zimmermann**Elad Kahlon**Lorena Obrecht*

Jubilare 2021

Mitarbeitende und betreute Mitarbeitende, welche im 2021 das Jubiläum erreichen

10 Jahre	Funktion
Baumer Michaela	Betreute Mitarbeiterin Verpflegung
Frei Claudia	Betreuerin WG Saphir
Galbier Beatrice	Betreuerin Industrie Mailing
Good Silvia	Mitarbeiterin Hauswirtschaft
Hug Tobias	Betreuter Mitarbeiter Gartengruppe
Ibrahimi Saranda	Betreute Mitarbeiterin Hauswirtschaft
Kressig Juliette	Betreute Mitarbeiterin Industrie
Menzi Vanessa	Betreuerin WG Rubin
Niederer Markus	Betreuter Mitarbeiter Industrie
Rey Pascal	Betreuter Mitarbeiter Gartengruppe
Salinas Eduardo	Betreuter Mitarbeiter Textil
Schönauer Jan	Betreuter Mitarbeiter Gartengruppe
Vitali Nicola	Leiter Produktion
15 Jahre	Funktion
Amann Sara	Gruppenleiterin Beschäftigung
Forlin Corin	Betreuerin WG Saphir
Gantner Marco	Betreuter Mitarbeiter Holz
Hug Miryam	Gruppenleiterin Hauswirtschaft
Neyer Kilian	Gruppenleiter Industrie Mailing
20 Jahre	Funktion
Mader Astrid	Betreuerin Beschäftigung
Maricic-Garic Mirjana	Betreuerin Industrie
Marthy Irene	Betreute Mitarbeiterin Beschäftigung
Schmidheiny Rosmarie	Mitarbeiterin Ausgleichsangebot
Senti Franz	Betreuter Mitarbeiter Beschäftigung
25 Jahre	Funktion
Bislin Markus	Betreuter Mitarbeiter Beschäftigung
Durdevic Slavisa	Betreuter Mitarbeiter Atelier Art
Schmon Matthias	Betreuter Mitarbeiter Beschäftigung
Tscherfing Agnes	Betreuerin WG Bernstein
Walser Gabriela	Betreuerin Atelier Art
Willi Luzia	Mitarbeiterin Hauswirtschaft

30 Jahre	Funktion
Gaglio Rosetta	Betreute Mitarbeiterin Atelier Art
Gisler Felix	Betreuter Mitarbeiter Industrie Mailing
Krättli Marco	Betreuter Mitarbeiter Beschäftigung
Zindel Benno	Betreuer Beschäftigung
35 Jahre	Funktion
Gubser Judith	Betreute Mitarbeiterin Beschäftigung
Leotte Isabella	Betreute Mitarbeiterin Industrie Mailing
Vils Sonja	Betreute Mitarbeiterin Beschäftigung
Zürcher Martin	Betreuter Mitarbeiter Beschäftigung
40 Jahre	Funktion
Bless Marie-Louise	Betreute Mitarbeiterin Beschäftigung
Wälti Martin	Betreuter Mitarbeiter Beschäftigung



**Ihre persönlichen Weihnachtsgrüsse
mit handgefertigten Unikaten!**

Wir - die betreuten Mitarbeitenden -
fertigen in den geschützten Werkstätten
der Stiftung arwole, individuelle und
kreative Weihnachtskarten an.

Mit Ihrer Bestellung spenden Sie eine
sinnbringende und handwerkliche
Tätigkeit, die Freude & Wertschätzung
mit sich bringt!

Überzeugen Sie sich selbst von
unserem Angebot - die neuen Karten
2021 sind da.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

vorweihnachtliche Grüsse
Team Atelier Art

arwole

Stiftung arwole | Grossfeldstrasse 9 | 7320 Sargans
Atelier Art | art@arwole.ch | Tel. 081 650 55 42
Besuchen Sie uns online arwole.ch & shop.arwole.ch



Spenden 2020

Jede Spende ist wertvoll und wir danken dafür herzlich. Wir bitten Sie jedoch um Verständnis, dass wir Spenden unter Fr. 100.– hier nicht auflisten können.

Fr. 100.– bis Fr. 200.–

Aebi-Gamper Gertrud Kleinlützel, Bärtsch Immobilien und Verwaltungs AG Mels, Bodmer Maria Vilters, Bollhalder Käthi Buchs, Bühler Franz Sargans, Bühler Arnold Walenstadt, Edenhofer Nicole Sargans, Egger Franz und Julie Bad Ragaz, Franin-Bislin Barbara Caroline Rümlang, Fromm Heidi Fläsch, Gandolfi Verena Breganzona, Gmür Benedikt Walenstadt, Gmür Thomas Haag, Griesser Jürg Flums, Gutmann Erwin und Rita Gampelen, Hardegger Manfred Gams, Holderegger Walter und Elisabeth Vilters, Kath Joachim Lörrach, Kath. Kirchgemeinde

Weisstannen, Kosibro Stiftung Sargans, Lendi-Bernold Alex und Margrit Sevelen, Dr. med. Esther Liechti GmbH Sargans, Mätzler Karl und Elisabeth Sargans, Pfiffner Bernhard und Sonja Vilters, Pfiffner Johann Paul Mels, Politische Gemeinde Wartau Azmoos, Ronzani Alvin Grabs, Salis Margot Zürich, Schlegel-Lichtenstein Walter Walenstadt, Schmid Karl Sargans, Schumacher Johanna Agnes Wangs, Senti-Kälin Agnes Flumserberg-Bergheim, Vils Peter Robert Vilters, Willi Johann und Lydia Sargans, Wucher Remo Mels, Zäch Rita Oberriet, Zeller Leo Sargans, Zimmermann Kurt Walenstadt

Fr. 201.– bis Fr. 500.–

Ammann Jeannette und Werner Bad Ragaz, Bislin Conny Adliswil, Bislin Hubert Au, Bislin-Bärtsch Robert und Erika Heiligkreuz, Cafe Stähli Flums, Elektro Pizol AG Sargans, Evangelische Kirchgemeinde Buchs, Foppa Toni Chur, Gemeinnütziger Frauenverein Flims, Gesundheitspraxis Eymann Anita Zürich, Hämmerli Peter Andreas Walenstadt, Hühner Edgar P. Nürensdorf, Knoch Bernd-Holger Vilters, Lendi Rosy Bazenheid, Looser Myrta Wangs, Lüchinger Simone Laax, Müller-Willi Rosa und Ernst Vilters, Ortsgemeinde Sargans, Politische Gemeinde Grabs, Schwitter Landmaschinen AG Mels, St. Galler Kantonalbank AG Mels, Stocker Irma Zürich

Fr. 501.– bis Fr. 1'000.–

Cafe Stähli Flums, Fritz und Caspar Jenny AG Niederurnen, Kressig Drogerie AG Bad Ragaz, Oertig Margrith Vilters, Roos Alfons Sennwald, Stadt Buchs, Vögele-Anrig Agnes Altendorf

Fr. 1'001.– bis Fr. 10'000.–

Familien-Looser-Stiftung Walenstadt, Flumroc AG Flums, Hanselmann-Bianchi Arthur und Jolita Buchs, Lignatur AG Waldstatt, Looser Hugo Regensdorf, Looser-Paardekooper Leo und Marcella Bad Ragaz, Migros-Genossenschafts-Bund Filiale Pizolpark, R+B engineering AG Sargans, Thalmann Remo Triesen, Vögele-Anrig Agnes Altendorf

Todesfallspenden Fr. 2'960.–

Wir danken allen, die uns im Gedenken an ihre Verstorbenen eine Spende zukommen liessen.

Spenden aus Kirchenkollekten Fr. 5'646.55

Evang. Kirchgemeinde Bad Ragaz-Pfäfers, Evang. Kirchgemeinde Trin, Kath. Pfarramt Berschis-Tscherlach, Kath. Pfarramt Flums, Kath. Pfarramt Pfäfers, Kath. Pfarramt Mols-Murg, Kath. Pfarramt

Quarten, Kath. Pfarramt Sargans, Kath. Pfarramt St. Medard Vilters, Kath. Pfarramt Valens, Kath. Pfarramt Vättis, Kath. Pfarramt Wangs, Kath. Pfarramt Bad Ragaz, Kath. Pfarramt Walenstadt

Naturalspenden

Garage & Pneu Mullis Sargans, Grob & Partner Architektur AG Sargans

Spenden

Ihre Spende hilft mit, unseren betreuten Mitarbeitern und Bewohnern besondere Wünsche zu erfüllen und aussergewöhnliche Erlebnisse zu ermöglichen, die von den kantonalen Stellen nicht finanziert werden.

Ungebundene Spenden

Nicht deklarierte Spenden werden für die Arbeit mit Menschen mit Behinderung eingesetzt. Diese Spenden können für grössere innovative Projekte (zum Beispiel Bauprojekte) geöffnet werden.

Zweckgebundene Spenden

Wird die Spende für einen bestimmten Zweck getätigt, werden die Wünsche des Spenders selbstverständlich berücksichtigt und die Spende gemäss den Vorgaben des Spenders verwendet.

Spendenkonto

Stiftung arwole
7320 Sargans
PC-Konto: 70-3055-0

Bank Linth
8730 Uznach
Kto.-Nr. 129441.2073
Clearing-Nr. 8731
IBAN: CH69 0873 1001 2944 1207 3



arwole



Stiftung arwole

Grossfeldstrasse 9, 7320 Sargans

T 081 650 55 00, F 081 650 55 01

info@arwole.ch, www.arwole.ch