



LAura

Lernen und Arbeiten im Quartier
für Frauen aus aller Welt



Newsletter

Oktober 2020

Hallo Ihr Lieben,

jetzt beginnt die gemütliche Jahreszeit, wo die Bäume bunt werden und der Schrank nach einem leckeren Tee durchsucht wird, mit dem man sich übrigens auch pflegen kann (siehe Beautytipps). Ansonsten findest Du hilfreiche Tipps für ein perfektes Anschreiben und viele weitere interessante Informationen rund um Harburg und Feiertage im Oktober.

Viel Spaß beim Lesen!

Wer sind wir?



(Ines Ackermann, Dominika Colmorgen und Züleyha Duran)

Das Projekt LAura richtet sich an Menschen mit Migrationshintergrund über 27 Jahren. Wir bieten Beratungen und Coachings sowie viele spannende Seminare rund um das Thema ‚Dein persönlicher Weg zum passenden Beruf an.

Hast du Interesse? Dann melde dich unter der **Telefonnummer: 0176-15144620**, schreibe uns eine Mail an: laura@invia-hamburg.de oder komm einfach vorbei im **Küchergarten 19, 21073 Hamburg**. Mehr Infos zu unserem Projekt LAura findest Du auch auf unserer [Website](#). Ein YouTube-Video zum Projekt findest Du [HIER](#)

Vor Ort besteht weiterhin **Maskenpflicht und Coronasicherheitsabstand!** In den Seminaren seid ihr so weit von einander entfernt, dass dies den Abstandsregeln entspricht und ihr dort die Masken abnehmen dürft.

Spannende Themen in diesem Newsletter frisch für Euch recherchiert:

- ✓ Rund um das Thema Arbeit und Bewerbung
- ✓ Aktuelles aus dem Stadtteil und Umgebung
- ✓ Wusstest Du, dass...?
- ✓ Corona Lockerungen
- ✓ Lifestyle
 - Beauty Tipp
 - Rezept der Woche

- ✓ Rund um das Thema Arbeit und Bewerbung
- Tipps für ein perfektes Anschreiben -

So verfasst Du das perfekte Anschreiben-Tipps für das Anschreiben

Dein Anschreiben sollte unterstreichen, dass du der perfekte Kandidat für den Job bist. Wir geben Dir 11 handfeste Tipps, damit das gelingt. Das Anschreiben ergänzt Deinen Lebenslauf und macht Deine Bewerbung komplett. Denn hier kannst Du Argumente für Deine Anstellung liefern, die über die harten Fakten des Lebenslaufes hinausgehen. Dabei sind drei zentrale Themen entscheidend:

Deine Motivation: Warum möchtest Du genau diesen Job bei genau diesem Unternehmen haben? Zeige Deinem zukünftigen Arbeitgeber, dass Du Dich gezielt für sein Unternehmen entschieden hast. Verdeutliche, weshalb Dich das Stellenangebot überzeugt hat. Diese Fragen beantwortest du im ersten Absatz in der Einleitung des Anschreibens.

Deine Eignung: Unterstreiche im Folgenden, dass Du der ideale Kandidat für den Posten bist. Du konntest mit großer Wahrscheinlichkeit die geforderten Kenntnisse und Fähigkeiten in einer anderen Position bereits erfolgreich einsetzen und in überzeugende Arbeitsergebnisse ummünzen. Lasse Deine Erfolge für Dich sprechen, anstatt bloße Behauptungen aneinanderzureihen.

Der Mehrwert für den Arbeitgeber: Weshalb sollte das Unternehmen Dich einstellen und niemand anderes? Welche Skills und Eigenschaften bringst Du mit, die anderen Kandidaten nicht haben? Oft schwingen diese Argumente in den vorigen Abschnitten bereits mit. Dem Personaler sollte im Idealfall nur ein Schluss übrigbleiben: Sein Unternehmen profitiert davon, wenn es Dich einstellt.

So gelingt dein Anschreiben: 11 wichtige Tipps für den Erfolg:

Bleibe authentisch

Dein zukünftiger Arbeitgeber ist nicht auf der Suche nach einem Schriftsteller. Er möchte sich Dein Anschreiben nicht einrahmen und an die Wand hängen. Er will allerdings erfahren, was für eine Person, was für ein Charakter sich bei ihm bewirbt. Glaubwürdigkeit ist daher der Schlüssel zum Erfolg. Kopiere keine vorgefertigten Sätze aus dem Internet, sondern vertraue auf deine eigenen Argumente.

Formalien müssen stimmen

Das Anschreiben sollte nicht mehr als eine DIN-A4-Seite beanspruchen. Qualität geht hier eindeutig vor Quantität. Außerdem muss die Gestaltung zu den restlichen Bewerbungsunterlagen passen - verwende dieselbe Schrift, dieselben Farben, dieselben Stil-Elemente. Ganz auf Nummer sicher gehst Du übrigens, wenn du die Richtlinien der

DIN 5008 zur Gestaltung von Geschäftsbriefen berücksichtigt. Halte Dich bei Online-Bewerbungen außerdem an mögliche Vorgaben des Arbeitgebers: Gruppiere Deine Unterlagen wie gewünscht und verwende das geforderte Dateiformat (in der Regel das PDF-Format).

Stellenausschreibung analysieren

Schreibe nicht einfach drauflos, sondern schau Dir die Stellenanzeige genau an. Was verlangt der Arbeitgeber, welche Fähigkeiten soll der Bewerber mitbringen? Was für ein Charakter, welche persönlichen Stärken sind gewünscht? Liefere dem Personaler die Qualifikationen, die er lesen möchte, um Deine Chancen zu steigern.

Ansprechpartner recherchieren

Finde heraus, auf wessen Schreibtisch Deine Bewerbung letztlich landet und sprich denjenigen in der Anrede des Anschreibens persönlich an. Oft findest Du den Namen des verantwortlichen Personalers schon in der Stellenanzeige. Du kannst andernfalls auch beim suchenden Unternehmen anrufen und dich entsprechend erkundigen - das demonstriert Selbstvertrauen und Kontaktfreudigkeit. Nur wenn sich wirklich kein Adressat ermitteln lässt, solltest Du Dein Anschreiben an die „sehr geehrten Damen und Herren“ richten.

Persönlichen Bezug herstellen

Vielleicht hast Du den Personalverantwortlichen schon auf einer Jobmesse kennengelernt oder am Telefon mit ihm gesprochen. Verweise zum Einstieg auf diesen Kontakt, denn bei der großen Bewerbermasse ist jeder persönliche Bezug Gold wert.

Drücke Dich klar und deutlich aus

Der Personaler interessiert sich nicht für deine literarischen Künste, sondern für Informationen, die ihm bei der Entscheidungsfindung helfen. Lange Schachtelsätze und blumige Metaphern sind deshalb tabu. Wenn Du Deine Argumente in klarer Sprache auf den Punkt bringst, wird der Personaler das zu schätzen wissen.

Vermeide abgegriffene Formulierungen

„Hiermit bewerbe ich mich auf die Position als ...“ oder „Mit großem Interesse habe ich Ihre Stellenanzeige gelesen ...“ - diese und ähnliche Einstiege waren schon vor zehn Jahren überholt. Jeder Personaler hat sie hundert-, wenn nicht tausendfach gelesen. Ihnen fehlen jede Aussagekraft und Persönlichkeit, sie treten Offensichtliches breit und wecken nicht einen Funken Neugier.

Vermeide Floskeln und Phrasen

Manche Formulierungen klingen scheinbar professionell, aber sagen eigentlich nichts. Viele Bewerber „suchen eine neue Herausforderung“ - nur was fängt der Arbeitgeber mit dieser Information an? Andere schreiben, sie würden „stets ziel- und ergebnisorientiert arbeiten“ - aber wenn sich Arbeit nicht an Zielen oder Ergebnissen orientiert, woran dann? Im Anschreiben ist der Platz begrenzt. Fülle ihn besser mit Worten, die dein Bewerberprofil schärfen.

Show, don't tell

Zu Deutsch etwa: „Zeigen, nicht erzählen.“ Jeder kann behaupten, er sei teamfähig, kreativ und ein guter Organisator. Glaubwürdiger ist es allerdings, wenn Du Deine Fähigkeiten in einer kleinen Erfolgsgeschichte verpackst, sie greifbar machst: „Im Herbst 2019 leitete ich ein kleines Team, das mit der grafischen Neugestaltung des Produktkatalogs beauftragt war. In Kundenumfragen fiel die Bewertung des daraus resultierenden neuen Designs äußerst positiv aus. Außerdem konnte das Unternehmen einen der beteiligten Freelancer als festen Mitarbeiter gewinnen.“ Untermauere Deine Aussagen mit Zahlen und Fakten.

Auf keinen Fall den Lebenslauf nacherzählen

Der Personaler erfährt bereits im Lebenslauf, auf welche Schule Du gegangen bist, wo Du zuletzt beschäftigt warst und welchen Studienabschluss Du in der Tasche hast. Das Anschreiben ist nicht dazu da, diese Informationen aufzuwärmen. Zeige dem Personaler, welche Person sich hinter diesen Fakten verbirgt und warum sie perfekt ins Unternehmen passt.

Vermeide Konjunktive

Würde, hätte, könnte, dürfte - nein. Du würdest Dich nicht nur über eine Rückmeldung freuen, sondern du freust dich auf die positive Rückmeldung. Lasse keinen Zweifel an Deiner Eignung oder Überzeugung aufkommen, indem Du in Möglichkeitsformen sprichst. Bescheidenheit und Zurückhaltung sind löbliche Charaktereigenschaften, können in der Bewerbung aber zum Nachteil werden.

Kannst Du in dieser Hinsicht punkten, hat deine Bewerbung gute Chancen auf Erfolg. Klar ist aber auch: So ein ausgefeiltes Anschreiben fällt nicht vom Himmel. Es erfordert einige Mühe. Aber wir können Dich dabei unterstützen.

Für die Onlineseminarreihe: „Wissenswertes rund um die Bewerbungsmappe“ sind noch Plätze frei!

Termine:

12.10.-15.10.2020, 16:00 - 18:00Uhr

Anmeldung unter 0176-15 14 46 20, per Mail an: laura@invia-hamburg.de oder Du kommst einfach vorbei! Du benötigst dafür nur ein Smartphone, Laptop oder PC.

Unser Projekt LAura bietet noch weitere Seminare an, wo Du ‚Fit für den Job‘ gemacht wirst.

Anmeldung unter 0176-15 14 46 20, per Mail an: laura@invia-hamburg.de oder Du kommst einfach vorbei!

* * *

✓ Aktuelles aus dem Stadtteil

DRK-Hospiz lädt zum Filmabend in die Fischhalle ein

Im Rahmen der Hamburger Hospizwoche lädt das DRK-Hospiz für Hamburgs Süden in Kooperation mit dem Kirchenkreis Hamburg-Ost, zu einem heiter-besinnlichen Filmabend mit anschließendem *Gespräch* in die Fischhalle Harburg ein. Der Eintritt zu den Filmabend ist **frei**, aber die Karten müssen vorab bis zum 2.Oktober bestellt werden. Aufgrund der Corona Situation sind bei der Anmeldung Name, Adresse und Telefonnummer abzugeben.

Wann: 14.10.2020 (Eintritt Kostenlos)

Anmeldung: bis 02.10.2020, Telefonnummer 040/ 766 092 66 oder E-Mail s.thiede@drk-harburg.hamburg

Wo: Fischerhalle, Kanalplatz 16, 21079 Hamburg

Sonntagscafé

Elternschule lädt Dich ein

Familien mit Kindern von 0 - 12 Jahren

Wann: 28. Oktober, 15.November (mit Hobbymarkt), 13. Dezember 2020 von 15:00 - 18:00 Uhr

Wo: Café FZ Feuervogel Baererstraße 36, 21073 Hamburg

Im Phoenix-Center Ausstellung des Maritimen Museums

Im Phoenix Center bekommst du einen exklusiven Einblick in die Welt des Maritimen Museums Hamburg. Denn das Museum schickt über ein Dutzend beeindruckende Schiffsmodelle aus der Speicherstadt nach Harburg und stellt diese im gesamten Center aus. Ausgestellt werden alte Segel- und Handelsschiffe, aber auch moderne Container und Kreuzfahrtschiffe. Zu den Highlights zählt sicherlich das Modell der „Santa Maria“, dem Flaggschiff der ersten Expedition von Christoph Kolumbus.

Ein echter Hingucker ist auch das Konvoischiff „Wappen von Hamburg“ aus dem Jahre 1669. Es wurde von der Hamburgischen Admiralität und der Kaufmannschaft in Auftrag gegeben um Schiffskonvois zu Hamburgs Übersee-Handelspartnern zu begleiten und vor feindlichen Angriffen oder Überfällen zu beschützen.

Eine große Auswahl unterschiedlicher Frachter und Containerschiffe zeigt die Entwicklung der Handelsschiffahrt. Neben den vielen Schiffsmodellen gibt es auch ein „echtes“ Schiff in Originalgröße.

Wann: bis zum 10. Oktober

Wo: Phoenix Center Harburg, Hannoversche Str. 86, 21079 Hamburg

* * *

✓ Wusstest Du, dass...?

am **02.10.** der **Tag des Lächelns** ist. Der Tag des Lächelns wird jedes Jahr am ersten Freitag im Oktober gefeiert. Die Idee zum Tag liegt Harvey Ball zugrunde der ein Werbegrafiker ist und als Erfinder des "Smileys" gilt. Er sollte einen Ansteckbutton für eine Versicherungsgesellschaft entwerfen, um die Arbeiter zu motivieren. Also zeichnete er einen Kreis, malte ihn gelb aus, setzte er noch zwei Punkte hinein, darunter einen Halbkreis und das Smiley war geboren. Das Smiley wurde rasch so populär, dass es schon wenige Monate später weltweit bekannt war.

am **03.10.** ist der **Tag des Deutschen Einheit** ist. An dem Tag sind alle Schulen, Geschäfte und Ämter geschlossen. Die ehemalige Deutsche Demokratische Republik (DDR) tritt zur Bundesrepublik Deutschland (BRD) bei. Der Wiedervereinigungsvertrag umfasste unglaubliche 1.000 Seiten! In ihm wurde zum Beispiel auch beschlossen, dass Berlin zur Bundeshauptstadt ernannt wird. Hinter der Wiedervereinigung der beiden Teile Deutschlands standen zwei Politiker: der Alt-Bundeskanzler Helmut Kohl und Michail Gorbatschow, der ehemalige Präsident der Sowjetunion. Man nennt sie daher auch die „Väter der Einheit“.

am **31.10.** ist der **Reformationstag** ist. Bei der Katholischen Kirche war es üblich, sogenannte Ablassbriefe an die gläubigen Katholiken zu verkaufen. Wer so einen Brief kaufte, dem wurde versprochen, dass ihm alle schlechten Taten vergeben würden und dass er in den Himmel käme. So verdiente die katholische Kirche viel Geld. Der deutsche Mönch Martin Luther war darüber sehr empört. Er wollte die Kirche erneuern - man sagt dazu auch "reformieren". Seine Ideen schrieb er auf eine lange Liste und hängte sie in der Stadt Wittenberg öffentlich aus. . Dem Papst und vielen Christen war das gar nicht Recht. Doch andere Christen stimmten Martin Luther zu. Sie schlossen sich seinem Protest an und leiteten als Protestanten die Reformation ein. Diese Veränderungen führten bald zur Gründung einer neuen Glaubensrichtung im Christentum. Das ist heute die evangelische Kirche.

am **31.10.** auch **Halloween** ist. Eigentlich kommt Halloween aus Irland, also aus Europa. Dort feierten die Einwohner Irlands, die Kelten, schon vor vielen hundert Jahren dieses Fest. Sie glaubten, dass am Abend des 31. Oktobers die Toten auf die Erde zurückkehrten, um den Lebenden Streiche zu spielen. Deswegen sind die meisten Halloweenkostüme gruselig. Die Kelten hofften, dass die Toten dann an ihnen vorbeigehen und sie nicht als Lebende erkennen. Inzwischen feiern auch viele Menschen in Deutschland Halloween. Besonders Kindern macht es Spaß, sich als Hexen und Geister zu verkleiden und andere zu erschrecken. Sie gehen dann abends von Haustüre zu Haustüre und klingeln. Wenn jemand aufmacht, rufen sie „Süßes, sonst gibt's Saures!“. Meistens bekommen die Kinder dann Süßigkeiten. Wenn sie nichts bekommen, spielen sie demjenigen einen kleinen Streich. Besonders beliebt ist auch die Kürbislaterne, die oft schon an den Tagen vor Halloween hergestellt wird.

* * *

✓ Corona Lockerungen - aktuelle Informationen

Die bisher getroffenen Regelungen bleiben im Wesentlichen bestehen. Neue Regelungen betreffen tradierte Volksfeste, Prostitutionsangebote und Stadionveranstaltungen unter freiem Himmel. Verstöße gegen die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung werden künftig mit einem Bußgeld belegt. Unter den Voraussetzungen der bestehenden Abstands- und Hygieneregeln werden weitere Einschränkungen zurückgenommen. Die Änderungen beziehen sich auf folgende Bereiche:

Ab dem 1. November werden **tradierte Volksfeste** wie der **Hamburger Dom** unter Auflagen ermöglicht.

Stadionveranstaltungen unter freiem Himmel können ebenfalls mit mehr als **1.000 Personen genehmigt** werden. Auch hier ist ein besonderes Schutzkonzept verpflichtend und es gilt ein Alkoholverbot.

Wer in maskenpflichtigen Bereichen wie beispielsweise im öffentlichen **Nahverkehr** oder im **Einzelhandel** die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung nicht einhält, muss künftig mit einem Bußgeld in Höhe von **80 Euro** rechnen.

Rückreise aus dem Urlaub: Corona-Test nicht mehr für alle kostenlos

Wenn Sie aus einem Nicht-Risikogebiet zurückkehren, haben Sie keinen Anspruch mehr auf einen kostenlosen freiwilligen Test.

Reiserückkehrer aus Risikogebieten müssen sich grundsätzlich zunächst in Quarantäne begeben.

Ab dem 1. Oktober 2020 sollen Reiserückkehrer aus Risikogebieten ihre Quarantäne durch einen Test ab dem fünften Tag nach ihrer Rückkehr beenden können.

* * *

✓ Lifestyle

Beauty Tipp

Die Haut im Herbst beruhigen mit Kamille und Honig - Maske selbst herstellen

Zutaten:

2 Beutel Kamillentee

etwas Wasser

2 TL Honig

Effekt:

Kamille und Honig wirken beide entzündungshemmend und antibakteriell. Gereizte und entzündete Stellen beruhigen sich, die Haut wirkt frischer und straffer.

So wird es gemacht:

Die Kamille im Wasser kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. Das Wasser abschütten, aber auffangen. Anschließend die Kamillenbestandteile mit dem Honig vermischen und auftragen. Um die Maske nach ca. 20 Minuten zu entfernen, kann das abgeschüttete Wasser wieder kurz erwärmt werden. Befeuchte ein Handtuch damit und nutze es, um die Maske sanft abzureiben.



Rezept der Woche

Kartoffel-Möhren-Apfel-Auflauf

Zutaten

Für 4Portionen

600 Gramm Kartoffeln

350 Gramm Karotten

2 Äpfel

1/2 EL Kokosöl (zum Einfetten)

150 Gramm Gouda

75 Gramm Sahne

75 Milliliter Milch

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und 5 Minuten vorkochen. Die Möhren ebenfalls schälen, in schräge Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln zusammen vorkochen.

Die Äpfel vierteln, entkernen und mit Schale in Scheiben schneiden.

Die vorgekochten Kartoffeln und Möhren nach 5 Minuten in einem Sieb abschrecken.

Eine Auflaufform mit Kokosöl einfetten. Apfel- und Kartoffelscheiben im Wechsel in der Auflaufform dachziegelartig schichten.

In der Mitte die Möhren drapieren.

Sahne, Milch, Salz und Pfeffer verrühren und über das Gemüse gießen.

Den geriebenen Käse drüberstreuen.

Im Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen.

* * *

Ein deutsches Sprichwort: „**Manchmal sind nur die Fragen kompliziert, aber die Antworten einfach.**“

Also wenn Du noch Fragen hast oder Du bei dem Projekt LAura teilnehmen möchtest, lass es uns wissen!

Wir sind jederzeit erreichbar unter der Telefonnummer: **0176-15 14 46 20** oder unter laura@invia-hamburg.de.

Liebe Grüße,
Eure LAuras

Küchgarten 19
21073 Hamburg
www.invia-hamburg.de

Du möchtest zukünftig den Newsletter per Mail erhalten oder ihn abbestellen?
Dann gebe uns Bescheid laura@invia-hamburg.de

Das Projekt LAura wird im Rahmen des ESF-Bundesprogramms „Bildung, Wirtschaft, Arbeit im Quartier - BIWAQ“ durch das Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat und den Europäischen Sozialfonds gefördert.

