



Rezepte *für eine gute* Personalratsarbeit



Zur Personalratswahl
an der JLU im Mai 2024

V.i.S.d.P.: Katharina Lenuck | ver.di Mittelhessen
Gesundheit, Soziale Dienste, Bildung und Wissenschaft
Walltorstraße 17 | 35390 Gießen | katharina.lenuck@verdi.de

Vorwort

Liebe Kolleg*innen,

nach einer Amtszeit von nur drei Jahren stehen nun wieder Personalratswahlen an. Nachdem die Wahlen in 2020 pandemiebedingt verschoben werden mussten, kehren wir jetzt zum regulären Rhythmus zurück und Sie haben wieder die Gelegenheit, Ihre Vertreter*innen im Personalrat zu wählen.

Während der Pandemie waren wir durchgehend vor Ort, um unsere Kolleg*innen auch in dieser Krise unterstützen zu können. Nach Beendigung der Krisenlage haben wir uns gleichzeitig für eine Dienstvereinbarung für Mobiles Arbeiten stark gemacht, wie auch für unsere Kolleg*innen, die nicht von Zuhause aus arbeiten können.

Während der Energiekrise haben wir mit Ihnen in den sanierungsbedürftigen Gebäuden der Universität gefroren. Für uns ist es wichtig, an Ihrer Seite zu stehen!

Als Gewerkschaftsvertreter*innen haben wir immer alle Beschäftigten an der Justus-Liebig-Universität im Blick. Dabei ist uns die Wertschätzung aller Beschäftigtengruppen besonders wichtig. Am Erfolg der Hochschule haben nicht nur wissenschaftliche Mitarbeiter*innen Ihren Anteil, sondern auch die Arbeitnehmer in den Verwaltungen, Labors, Werkstätten, aber auch unsere Hausmeister*innen und Reinigungskräfte.

Gute Personalratsarbeit bedeutet auch, dass man der Dienststellenleitung kompetent und auf Augenhöhe entgegentritt. Wir verstecken uns nicht, und scheuen uns nicht, auch mal Schläge einstecken zu müssen. Als Mitglieder von ver.di und GEW haben wir aber auch zwei starke Gewerkschaften, die uns unterstützend zur Seite stehen.

In dieser kleinen Broschüre möchten wir Ihnen unsere Kandidat*innen für die kommende Wahl, aber auch unsere Rezepte für eine gute Personalratsarbeit vorstellen. Wir wünschen Ihnen eine unterhaltsame und informative Lektüre und würden uns freuen, wenn Sie uns am 13. bis 15. Mai 2024 mit Ihrer Stimme unterstützen könnten.



*Ihre Kandidat*innen der Listen
von ver. di und GEW*



Rezepte ...

In dieser Broschüre bringen wir zwei Themen zusammen, die auf den ersten Blick nichts miteinander zu tun haben: Koch- und Backrezepte, sowie Personalratsarbeit. Was wollen wir also mit dieser Verknüpfung erreichen?

Zunächst wollen wir natürlich Ihre Aufmerksamkeit. Personalratsthemen können zugegeben recht trocken sein, weshalb Werbematerial zu Personalratswahlen gerne schnell im Papierkorb landet. Die meisten von uns können sich aber für leckere Koch- und Backrezepte begeistern. Und heißt es nicht im Volksmund, dass Liebe durch den Magen geht?

Darüber hinaus haben wir natürlich einige Ideen, wie für uns gute Personalratsarbeit aussieht und würden Ihnen natürlich auch gerne unsere „Rezepte“ dazu mitteilen. **Es geht also nicht nur um Ihr leibliches Wohl, sondern auch eine starke Interessenvertretung!**

...für eine gute PR-Arbeit

Gute Personalratsarbeit bedeutet für uns, dass wir nicht nur ein offenes Ohr für die Anliegen unserer Kolleg*innen haben, sondern, dass wir deren Interessen auch stark gegenüber der Dienststellenleitung vertreten.

Auch wenn Dienststellenleitung und Personalrat nach dem Hessischen Personalvertretungsgesetz (HPVG) vertrauensvoll zusammenarbeiten sollen, ist das natürlich nicht immer so harmonisch, wie es der Gesetzgeber es sich vorgestellt hat. Dann ist es wichtig, dass man sich als Personalratsmitglied nicht gleich wegduckt, wenn es von Seiten der Dienststellenleitung stärkeren Gegenwind gibt.

„If You Can't Stand the Heat, Get Out of The Kitchen.“

Dieser von Harry Truman populär gemachte Satz, bedeutet, dass man den Weg frei machen soll für Andere, wenn man dem Druck nicht mehr standhalten kann. Dieser Satz hat für uns eine ganz besondere Bedeutung in der Personalratsarbeit. Wir als Gewerkschaftsmitglieder müssen es nicht fürchten, wenn es mal etwas „heißer“ wird, da wir uns immer auf die Solidarität unserer Gewerkschaftskolleg*innen verlassen können. Das bedeutet auch, dass wir uns vor Sie stellen können, wenn der Druck durch Arbeitsbelastung oder Vorgesetzte zu groß wird.

Warum ver.di/GEW wählen?

Liebe ehemalige Kolleg*innen,

als „verflossenes“ Mitglied des Personalrates lege ich Euch (und Ihnen) die kommende Wahl für die Neuzusammensetzung sehr ans Herz und spreche hiermit eine Wahlempfehlung für die Liste ver.di & GEW aus. Die dort versammelten Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zeichnen sich ausnahmslos durch ihr großes Engagement für die Belegschaft der JLU aus. Sie bringen alle an der Uni vertretenen Berufsperspektiven in die Gremienarbeit ein, sind sich in ihrer Arbeit aber vor allem darin einig, dass immer der Mensch im Vordergrund der Konfliktbearbeitung und Lösungsfindung stehen muss. Dies vertreten sie sowohl in der Begleitung von Einzelfällen als auch in ihrer Vertretung bestimmter Berufsgruppen und nicht zuletzt auch in der Gesamt-Belegschaftsvertretung. Daher kann ich guten Gewissens und uneingeschränkt die auf dieser Liste versammelten Personen zur Wahl empfehlen – ihnen könnt Ihr vertrauen.



Beste Grüße aus dem östlichen Norden

Ulka Benner

Wer braucht den PR?



Es ist prima, wenn Mitarbeiter Probleme selbst geregelt bekommen, aber der Personalrat kümmern sich um ganz viele Dinge. Natürlich gibt es immer wieder Mitarbeiter, die plötzlich Ihre Probleme doch nicht selbst regeln können und Hilfe suchen. Der Personalrat, als Ihre Interessensvertretung, kann beratend an Ihrer Seite stehen und kennt auch u.U. andere Lösungswege.

Neben den individuellen Belangen kümmert sich der Personalrat auch um übergeordnete Themen rund ums Beschäftigungsverhältnis wie z.B. den Beschäftigtendatenschutz oder die Arbeitssicherheit.

Neben den vielen Einstellungsmaßnahmen, die Woche für Woche von uns

nachvollzogen und eventuell hinterfragt werden müssen, liegen uns u.a. Unfallanzeigen, Gefährdungsbeurteilungen zum Mutterschutz und Dienstpläne vor. Hier haben wir die Aufgabe, darauf zu achten, dass der gesetzliche Arbeitsschutz im Betrieb effektiv umgesetzt wird, um Arbeitsunfälle zu verhindern und Berufskrankheiten zu verhüten, Gesundheitsgefahren abzuwenden, den Umwelt- und Arbeitsschutz zu gewährleisten, die Arbeit zu humanisieren und die Arbeitsabläufe und Arbeitsumgebung mitzugestalten. Personalräte haben hier weitreichende Mitbestimmungsrechte.

Ebenso bestimmt der Personalrat mit über Arbeitsbeginn und -ende, Pausenzeiten, Überstunden, Bereitschaftsdienst, Teilzeit, Gleitzeit usw. Gerade in der aktuellen Diskussion zum Thema Zeiterfassung erreichen uns vermehrt Fragen zu einer möglichen Erfassung und einer Flexibilisierung der Arbeitszeit.

Nicht weniger wichtig ist uns das Thema „Digitalisierung“. Der Personalrat hat ein Mitbestimmungsrecht, wenn es um die Einführung und Anwendung von technischen Einrichtungen geht, die beispielsweise dazu geeignet sind, das Verhalten oder die Leistung der Beschäftigten zu überwachen – etwa bei IT-Systemen, einer neuen Software oder Überwachungskameras. Zu diesem Thema sind wir in einem permanenten Austausch mit dem Hochschulrechenzentrum, um Ihnen als Beschäftigte um einen vernünftigen und sicheren Umgang mit den Daten zu ermöglichen.

Zum Schluss der Aufzählung über die guten Gründe einen starken Personalrat zu wählen sollte die Bezahlung nicht unerwähnt bleiben. Hier achten wir darauf, dass die Tarifverträge eingehalten werden, die Eingruppierung zu den Tätigkeiten passen und mögliche Vorerfahrungen angemessen berücksichtigt werden.

Aber auch darüber hinaus setzen wir uns als Gewerkschaftsmitglieder aktiv in den Tarifauseinandersetzungen für die Belange unserer Kolleg*innen ein.

Petra Becker

Name: Petra Becker
Einrichtung: Nephrologie - Innere Medizin,
FB 11
Tätigkeit: Chemielaborantin
Liste: ver.di Arbeitnehmerinnen
Listenplatz: 1



Petra Becker ist seit 2008 Mitglied im Personalrat und seit Dezember 2017 dessen Vorsitzende. Nach zwei Wahlperioden in den Bezirksvorständen, ist sie aktuell im Landes- und Bundesfachbereich der Gewerkschaft ver.di aktiv.

Die Personalratsarbeit als Vorsitzende wird von allen Themen bestimmt. Die Schwerpunkte liegen im Betrieblichen Eingliederungsmanagement (BEM), der Beratung und der Arbeitssicherheit.

„Seit dem Beginn meiner Ausbildung in 1981 bin ich an der JLU beschäftigt. Nach der letzten großen Tarifaueinandersetzung mit Erzwingungsstreik bin ich 1992 in die Gewerkschaft ötv, heute ver.di, eingetreten.

Für mich war der geplante Verkauf des Universitätsklinikums der Auslöser in die aktive Gewerkschaftsarbeit einzusteigen. Diese Privatisierung hat mir sehr deutlich vor Augen geführt, dass ein Arbeitsplatz im öffentlichen Dienst nicht der sichere Platz ist, für den er immer gehalten wurde und zum Teil noch wird. Darum bin ich nach dem Wechsel an die JLU weiter aktiv geblieben und habe für den Personalrat kandidiert.

Die Vielseitigkeit der Personalratsarbeit ist einerseits eine Herausforderung, aber andererseits auch mit viel Bestätigung verbunden. In viele Themen muss man sich erst einmal richtig einarbeiten und mit Schulungen das notwendige Wissen erhalten. In meinen Kolleg*innen Sabine Leib, Inge Haas-Ackermann und Wilfried Schott habe und hatte ich gute Lehrmeister bzw. Ansprechpartner, bevor ich zur Vorsitzenden gewählt wurde. Ich arbeite gerne mit meinen Gewerkschaftskolleg*innen zusammen die offen und lösungsorientiert ihre Meinung in die Personalratssitzungen einbringen.

Ich werbe mit diesem Statement um Ihre Stimme, aber Personalratsarbeit ist Teamarbeit. Darum hoffe ich, dass sie unseren Listen das Vertrauen aussprechen.“

Schweizer Apfelkuchen

Zutaten

für den Teig

500 g	Mehl
1 gestr. TL	Salz
250 g	Butter
1 Tasse	Wasser

Zutaten

für den Guss

1	Ei
1 Tasse	Zucker
2 EL	Dickmilch oder Joghurt

Zutaten

für den Belag

gemahlene Nüsse
oder Mandeln
Äpfel



Zubereitung

Mehl und Salz mischen, anschließend die Butter unterkneten und mit dem Wasser zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig eine Stunde kalt stellen.

Den Teig auf einem Blech ausrollen und mit den gem. Nüssen bestreuen. Darauf die geschälten und in Spalten geschnittenen Äpfel verteilen.

Die Zutaten für den Guss richtig vermischen. Am besten durchschütteln und über den Äpfeln verteilen.

Den Kuchen 30-40 Minuten bei 175 °C (Ober- und Unterhitze) backen.

Heiß servieren.

Peter Behr

Name: Peter Behr
Einrichtung: Dezernat E
Tätigkeit: Gärtner

Liste: ver.di Arbeitnehmer
Listenplatz: 1

Peter Behr ist bereits seit vielen Jahren engagiertes Personalratsmitglied, zunächst viele Jahre als Ersatzmitglied, inzwischen ist er für die Personalratsarbeit vollfreigestellt.

Seine Schwerpunkte in der Personalratsarbeit sind das Betriebliche Eingliederungsmanagement und die persönliche Beratung von Beschäftigten. Ihm liegt insbesondere der ehemalige „Arbeiterbereich“ am Herzen.



„Ich bin nach meinem Eintritt 1998 in die Gewerkschaft aktiv geworden. Da sich meine beiden Kinder noch in der Ausbildung befinden, weiß ich sehr genau wie wichtig die Gewerkschaftsarbeit auch für die Zukunft ist.“

In ver.di bin ich in einigen Arbeitsgruppen aktiv. Mir ist die Arbeit an der Basis im Betrieb sehr wichtig.“

Käse-Porree-Suppe

Zutaten

6 EL	Speiseöl
1,5 kg	Hackfleisch (Rind- und Schweinefleisch)
	Salz, Pfeffer
6 Stangen	Porree
2 l	Fleischbrühe
2 Gläser (je 470g)	Champignons
300 g	Sahne- und Kräuterschmelzkäse

Zubereitung

Zunächst muss das Öl in einer Pfanne erhitzt werden. Das Hackfleisch wird darin angebraten, wobei Fleischklümpchen mit der Gabel zerdrückt werden. Das gebratene Hack wird mit Pfeffer und Salz kräftig gewürzt.

Der gewaschenen und in feine Ringe geschnittene Porree wird nun zusammen mit der Brühe und dem Hack in einen Topf gegeben und 15 Minuten gegart. Dazu werden die Pilze dazugegeben.

Danach wird noch der Schmelzkäse untergerührt und zum Schmelzen gebracht. Die Suppe kann dann noch mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

ORGANISIERT EUCH!



Hans Peter Jorde

Name: Hans Peter Jorde
Einrichtung: I. Physikalisches Institut, FB07
Tätigkeit: IT-Systemadministrator

Liste: ver.di Arbeitnehmer
Listenplatz: 2

Hans Peter Jorde war bereits während seiner Ausbildung an der JLU in den 1970er Jahren Mitglied der Jugendvertretung und seitdem auch immer wieder Mitglied im Personalrat.



Seine Schwerpunkte in der Personalratsarbeit sind IT, Datenschutz und Arbeitssicherheit.

„Da ich 1977 meine Ausbildung als Informationselektroniker an der JLU begann und schon im zweiten Lehrjahr für die Arbeit in der damaligen Jugendvertretung geworben wurde und nie wirklich Abstand von der Arbeit in der Personalvertretung bekam, kann ich auf eine lange Zeit der Erfahrung im örtlichen Personalrat zurückblicken. In all den Jahren war ich immer motiviert, wenn es darum ging anderen zu helfen, Probleme rund um den „Arbeitsplatz Universität“ zu lösen. Ich versuche immer, bestmögliche Kompromisse zu schließen, da anders keine Lösungen zu erzielen sind. Dabei stehe ich immer fest hinter unseren Mitarbeitern und versuche diese mit Rat und Tat zu unterstützen. Ich finde immer wieder, dass von einem fairen Umgang miteinander und guten Arbeitsbedingungen sowohl Mitarbeiter als auch die Dienststelle profitieren. Wichtig ist mir dabei, dass unsere Mitarbeiter immer mit Freude an Ihren Arbeitsplatz gehen, was aber nicht immer leicht zu realisieren ist.“

Mein Motto war und wird immer bleiben »*Jeder Versuch etwas zu verbessern kann scheitern, aber wer es nicht probiert ist schon gescheitert.*«

Jan Rodrigues Fonseca

Name: Jan Rodrigues Fonseca
Einrichtung: Veterinärphysiologie
Tätigkeit: Tierpfleger

Liste: ver.di Arbeitnehmer
Listenplatz: 3

Jan Rodrigues Fonseca ist seit 2021 Mitglied des örtlichen Personalrates als Ersatzmitglied. Er ist seit 2004 Mitglied in ver.di und ist an der JLU seit 1998 beschäftigt.

„Ich bin jetzt seit 3 Jahren als Ersatzmitglied im Personalrat dabei. In dieser Zeit konnte ich einige neue Einblicke erhalten und einiges über die Tätigkeiten lernen, die dort anfallen. Gerne möchte ich mich hier weiter engagieren und meinen Kollegen helfen wo ich kann.“

Mir ist es ein Anliegen, dass jeder seine tägliche Arbeit unter guten Arbeitsbedingungen erbringen kann. Denn wenn das Umfeld stimmt, fällt es jedem leichter gute Arbeit zu leisten.“



Pasteis de Nata

„Pasteis de Nata sind eine süße Köstlichkeit aus meiner zweiten Heimat Portugal. Die kleinen portugiesischen Törtchen wurden vor dem 18. Jahrhundert von einem Mönch des Klosters Mosteiro dos Jerónimos kreiert. Wie ich las, wurden zu der Zeit Eiweiße gerne zum Stärken von Kleidungsstücken wie den Hauben der Nonnen verwendet und man suchte nach Möglichkeiten, das übrige Eigelb zu verwerten. So entstanden vielerlei süße Backrezepte. Das Kloster verkaufte die leckeren Törtchen und nach seiner Schließung wurde das Rezept verkauft und die Gebäcke ab dieser Zeit in einer Fabrik hergestellt.“

Zutaten

1	Ei (Größe L)
2	Eigelb (Größe L)
120 g	Zucker
1 große Dose	Erbsen
2 EL	Maisstärke
1 große Dose	Grüne Bohnen
400 ml	Vollmilch
1 Rolle	Blätterteig (aus dem Kühlregal)

Zubereitung

Zunächst die Puddingfüllung zubereiten. Hierfür Ei, Eigelbe, Zucker und Stärke in einem Topf mithilfe eines Schneebesens vermengen. Nach und nach die Milch hinzufügen und alles glatt verrühren.

Den Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Masse puddinggleich dicklich wird und blubbert. Dann sofort in eine Glasschale gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Puddinghaut bildet.

Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und leicht Raumtemperatur annehmen lassen (dauert ca. 10 Minuten). Dabei aber noch nicht entrollen, er bricht sonst leicht.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mulden einer Muffinform leicht fetten.

Den Blätterteig auswickeln. Dann einmal entlang der Hälfte der langen Seite durchschneiden, so dass man zwei gleich große Teigstücke erhält. Diese nun passgenau aufeinander legen und von der kurzen Seite her sehr eng aufrollen.

Die so entstandene Teigrolle mit einem scharfen Messer in 12 gleich große Scheiben schneiden. Jeden Teigling dann so vor sich platzieren, dass die spiralisierte Form nach oben schaut. Mit dem Handballen oder einem großen Glasboden platt drücken, so dass das ganze vom Durchmesser her etwas größer ist als die Muffinmulden. Die so entstandene Teigscheibe dann so in die Muffinform geben, dass auch der Rand der Formen bedeckt ist. Mit den restlichen Teigstücken ebenso verfahren.

Jeweils mit Pudding füllen (die Natas sollten nicht über den Teigrand hinaus überfüllt werden) und das Muffinblech für ca. 22-25 Minuten in den Ofen geben. Die Puddingtörtchen sollten oben etwas braun werden.

Nach Geschmack mit Zimt und Puderzucker bestreuen und zu einem guten Kaffee oder Milch genießen.



Manuela Binz

Name: Manuela Binz
Einrichtung: ZVTH Uni Giessen
Tätigkeit: Staatl. gepr. Tierpflegerin

Liste: ver.di Arbeitnehmerinnen
Listenplatz: 3

„Mein Name ist Manuela Binz, ich stehe neu auf der Liste zur Wahl in den Personalrat. Ich habe 1988 meine Ausbildung zur staatl. gepr. Haus- und Versuchstierpflegerin an der JLU Gießen begonnen und bin seit dieser Zeit als Tierpflegerin beschäftigt.“



„Nachdem ich vor vielen Jahren selbst die Unterstützung des Personalrates benötigt habe und mir der Umgang mit meinem Problem durch einen damaligen Kollegen nicht so intensiv wie gewünscht war, habe ich mich entschlossen, selbst Verantwortung zu übernehmen und meinen Kolleg*innen in schwierigen Situationen zur Seite zu stehen.“

Ich bin zurzeit als Vertrauensperson von ver.di und als Nachrückerin schon in der Personalratsarbeit tätig. Die gute Zusammenarbeit mit den sehr engagierten ver.di-Kolleg*innen hat mich motiviert, mich noch stärker in den Personalrat einzubringen. Ich hoffe meine Kolleg*innen bei Problemen gut unterstützen zu können und möchte in der Personalratsarbeit ich selbst bleiben und mich nicht verbiegen lassen.

Ich bin ein Familienmensch, bin gerne mit Freunden unterwegs und engagiere mich in meiner Freizeit ehrenamtlich in der Vereinsarbeit. Die große persönliche Unterstützung meiner Familie und Freunde, und meine Aufgabe als Trainerin im Kinderhandball ermöglichen mir einen wunderbaren Ausgleich zum Berufsleben.“

Sabine Kuntz

Name: Sabine Kuntz
Einrichtung: Institut für Ernährungswissenschaft, Fachbereich 09
Tätigkeit: Wissenschaftliche Mitarbeiterin
Liste: ver.di/GEW Wissenschaftliche Mitglieder
Listenplatz: 3

„Ich bin noch nicht lange im Personalrat dabei und war zunächst auch nur in der Funktion als Ersatzmitglied beteiligt. Trotzdem habe ich in dieser kurzen Zeit erfahren, wie wichtig die Arbeit des Personalrates für die Mitarbeiter ist. Ich bin immer wieder beeindruckt, mit wieviel Leidenschaft und Engagement sich die Mitglieder des Personalrats für die Belange der Mitarbeiter einsetzen und auch für sie kämpfen.“

„Ein Teil davon zu sein und in diese Arbeit hineinzuwachsen ist mit viel Zeit und Engagement verbunden. Gerade in der heutigen Zeit, in der das Gut „Zeit“ immer wertvoller und die Arbeit immer zeitintensiver wird, ist es besonders wichtig, sich um die Anliegen der Mitarbeiter zu kümmern und sich für diese zu engagieren. Einen persönlichen Beitrag zu leisten und für die Belange der Mitarbeiter einzustehen ist eine verantwortungsvolle Aufgabe und ich würde mich auch in Zukunft darüber freuen, dies machen zu dürfen.“



GEMEINSAM

FÜR

EINE STARKE
VERTRETUNG



Sabine Leib

Name: Sabine Leib
Einrichtung: Inst. für Physiologie und Biochemie, FB10
Tätigkeit: Landw. Techn. Assistentin
Liste: ver.di/GEW Wissenschaftliche Mitglieder
Listenplatz: 1

Sabine Leib, beschäftigt an der JLU seit 1980 davon die ersten 7 Jahre befristet in verschiedenen Forschungsprojekten. Das hat auch dazu beigetragen, dass sie Anfang der 2000er Jahre den Weg in den Personalrat gewählt hat. Seit 2009 ist sie auch im Hauptpersonalrat aktiv und seit 2020 dort auch Vorsitzende.



Ihr liegen besonders Tarifrecht, Eingruppierung, Befristungen, Datenschutz und Barrierefreiheit bei der Einführung von Software am Herzen.

„Als ich 1980 hier an der Uni angefangen habe, hatte ich überhaupt keine Ahnung oder Vorstellung, nach welchen Gesetzen, Regeln oder Vorschriften sich mein Beschäftigungsverhältnis gestaltet, es war mir auch egal. Als ich mich dann aber immer mehr der Höchstbefristungsgrenze genähert habe, fand ich die Antworten dazu äußerst blöd. Ich musste feststellen, dass ich als einzelne Beschäftigte da einfach nichts erreichen kann. Tarifverträge und Eingruppierungsregeln werden nun mal von Gewerkschaften mit dem Arbeitgeber ausgehandelt und zu Gesetzgebungsverfahren habe ich als einzelne Person auch nicht wirklich Einflussmöglichkeiten. Somit war für mich klar, dass der einzig vernünftige Weg ein Engagement in einer Gewerkschaft darstellt.

Dies mache ich jetzt schon seit über 25 Jahren, habe viele tolle Leute kennen gelernt und versuche mein angesammeltes Wissen zum Wohle meiner Kolleginnen und Kollegen an der JLU einzusetzen.

Manchmal trifft man dabei auch auf Widerstände aller Art. Es reicht halt dabei nicht, immer nur nett zu sein, manch mal muss man auch den Gegenwind aushalten können und standhaft bleiben.“

Hirtentopf

„Einfach schnell zubereitet, was bei einem 8 Stundentag schon ganz hilfreich sein kann. Und ich liebe es einfach nur mit Löffel oder Gabel zu Essen...“

Zutaten

1,5 kg	Schweinekammfleisch
3-4	Dicke Zwiebeln
1 Dose	Champignons
1 große Dose	Erbsen
2 kleine Gläser	Paprikastreifen
1 große Dose	Grüne Bohnen
1 Flasche	Zigeunersauce
3 Becher	Süße Sahne

Zubereitung

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und zuunterst in einen Bräter legen. Dann alle anderen Zutaten darüber schichten. Zigeunersauce und Sahne darüber gießen und über Nacht kaltstellen. Am nächste Tag bei 200°C im Backofen für ca. 2,5 Stunden mit Deckel braten, anschließend umrühren, alles gut durchmischen und fertig!



Michael Wolf

Name: Michael Wolf
Einrichtung: IT-Arbeitsgruppe des Fachbereichs 09
Tätigkeit: Angestellter in der IT

Liste: ver.di/GEW Wissenschaftliche Mitglieder
Listenplatz: 1

Michael Wolf ist seit 2021 Mitglied des örtlichen Personalrats und seit 2023 auch stellvertretender Vorsitzender. Er ist seit 2013 Mitglied in ver.di und engagiert sich unter anderem in der Landesfachkommission Hochschule & Forschung und ist Sprecher der Betriebsgruppe an der JLU. Er gehört der JLU seit 2006 an.

Seine Schwerpunkte in der Personalratsarbeit sind das Personalvertretungsrecht, Datenschutz und IT.

„Für mich ist Personalratsarbeit eine Herzensangelegenheit. Vor Jahren habe ich selbst Unterstützung durch den Personalrat benötigt. Damals waren es Wilfried Schott und Petra Becker, die mir aus einer schweren Situation heraus geholfen haben. Dafür bin ich Ihnen unendlich dankbar.“

Das war auch der Auslöser dafür, dass ich mich schließlich selbst in Gewerkschaft und Personalrat engagiert habe. Es braucht mutige und aktive Personalratsmitglieder, die nicht nur ihren Kolleg*innen zur Seite stehen, sondern auch der Dienststellenleitung auf Augenhöhe entgegentreten können.

Personalratsarbeit ist nicht leicht. Das Ringen um Beteiligungsrechte, das Einstehen für Kolleg*innen ist oft eine große Herausforderung. Aber es ist nicht nur eine wichtige Aufgabe, sondern kann auch sehr erfüllend sein. Es würde mich freuen, diese Arbeit durch Ihre Unterstützung weiterführen zu dürfen.“



Rüblikuchen

„Ich bin immer auf der Suche nach einfachen und leckeren Backrezepten. Den Kuchen auf dem Foto rechts habe ich für eine Abschiedsfeier gebacken und er war ein voller Erfolg! Mit dem unten stehenden Rezept, sollte dieser Rüblikuchen sicher auch Ihnen gelingen.“ – Michael Wolf



Zutaten

für den Teig

375 g Möhren, gerieben

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 g Zucker

1 TL Zimt

250 g Öl

4 Eier

200 g Mandeln, gemahlen

Zutaten

für das Frosting

300 g Frischkäse

100 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

½ Zitrone, gepresst

12 Marzipankarotten

Zubereitung

Zuerst sollten Sie Eier, Zucker, Öl und Zimt miteinander vermengen. Anschließend fügen Sie die geriebenen Möhren und Mandeln hinzu. Den entstandenen Teig gießen Sie dann in eine eingefettete Backform. Ideal ist eine Springform mit einem Durchmesser von 26 cm, aber auch eine Gugelhupf- oder Kastenform sind möglich.

Der Teig wird nun bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 40 bis 50 Minuten gebacken. Es wird empfohlen, die Stäbchenprobe durchzuführen, um sicherzustellen, dass der Kuchen durchgebacken ist.

Für das Frosting sollten Frischkäse und Zitronensaft zuerst glatt gerührt werden. Dann werden Puderzucker und Vanillezucker hinzugefügt und alles erneut gut durchgerührt.

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, kann das Frosting aufgetragen und der Kuchen abschließend mit Marzipankarotten verziert werden.

Michael Berls

Name: Michael Berls
Einrichtung: Dekanat FB 03
Tätigkeit: Studienkoordinator

Liste: ver.di/GEW Wissenschaftl.
Mitglieder

Listenplatz: 2



„Mein geschätzter Kollege im Studiendekanat des FB0 Sozial- und Kulturwissenschaften ist seit vielen Jahren im Hauptpersonalrat (HPR) engagiert und hat mich seinerzeit – ich war 2016 noch Diversity-Beauftragter am FB03 – gefragt, ob ich nicht auch Interesse an der Interessenvertretung hätte. Und ja, grundsätzlich fand/finde ich dieses Engagement wichtig und habe mich, damals bereits Mitglied der GEWerschaft bereit erklärt, als sogenannter „Nachrücker“ auf einem der hinteren Listenplätze für den Personalrat der Justus-Liebig-Universität aufstellen zu lassen. HPR wäre sicher auch spannend, doch schlicht aus organisatorischen Gründen, haben wir uns aufgeteilt: HPR-Sitzungen sind ca. zweiwöchentlich Dienstag und Mittwoch, PR-Sitzungen montags und einmal monatlich freitags. Und inhaltlich ergänzt es sich auch ganz gut.

Nach einigen Jahren auf der hinteren Bank (mit nur wenigen Besuchen in den Montagssitzungen) hieß es auf einmal; Michael, hast du nicht und Zeit und Lust endlich einmal ordentliches Mitglied zu werden? Lust? Ja. Zeit? Nein, auf keinen Fall! Trotzdem habe ich ja gesagt, auch gleich das Angebot einer Freistellung im Umfang von 25% angenommen und bin zudem stellvertretender Vorsitzender im örtlichen Personalrat geworden. Ein wenig ungeplant aber weiterhin voller Tatendrang sehe ich nun dem fünften Jahr entgegen und bin immer wieder überrascht über die vielfältigen, spannenden Aufgaben, die mir zugetragen werden – oder die ich mir auch mal suchen kann. Schwerpunkte sind neben der Beratung des wissenschaftlichen Personals: Betriebliches Eingliederungsmanagement, AG-Sucht, Gemeinsame Kommission Nachhaltigkeit, Konfliktberatung und viele weitere tagesaktuelle Themen. Ich freue mich auf weitere spannende Jahre!“

(Schnelle) vegetarische Bolo

„Wie so oft im Leben, bin auch beim Kochen etwas unkonventionell – daher gibt es auch keine Mengenangaben und kein ordentliches Rezept, ich koche – gerne und oft – frei Schnauze.

Statt (Rind-)Fleisch gibt es Aubergine / wenn die Bolognese nicht schnell sein soll, siehe unten und lasst euch Zeit!

Man nehme zwei kleine oder große Zwiebeln, im Topf angedünstet, Tomatenmark, etwas Senf, Gewürze – wenig Salz, das kann immer noch ergänzt werden – Knoblauch, wer mag (eigentlich ein Muss) und ebenfalls nach Geschmack Ingwer und/oder Peperoni. Das Ganze in Olivenöl, versteht sich. Dann mit gewürfelten und passierten Tomaten (besser noch: frische aus dem Garten) aufgießen, auf Wunsch ein kleiner Schuss Rotwein dazu und köcheln lassen. Je länger, je besser. Idealerweise simuliert man, dass die Soße drei Tage kocht, indem man sie immer wieder abkühlen lässt – im Winter einfach rausstellen.



Während das Zeug vor sich hin kocht (oder abkühlt), die Auberginen in max. 1cm große Würfel schneiden und in Olivenöl mit (italienischen) Kräutern einlegen. Wer Zeit hat (Wissenschaftlich Beschäftigte? Studierende?) legt die Auberginen für einige Stunden/Tage ein, wendet und würzt immer mal nach oder ergänzt die Gewürze nach Belieben. – gern auch mal orientalische oder asiatische Gewürze probieren...

Wenn die Sauce zwischen einer halben Stunde und drei Tagen gekocht hat, die Auberginen in einer heißen! Pfanne kurz, scharf anbraten und dann für 5 bis 10 Minuten in die Sauce geben. Bei Bedarf mit Frischkäse oder Sahne, oder Ersatz derselben, verfeinern. Mit Naturreis, Hirse oder selbst gemachter Pasta servieren, dazu geriebener Parmesan und Basilikumblätter – Pfeffer- und Salzmühle dazustellen. Fertig. Schmecken lassen!“

Jasmin Breitenbücher

Name: Jasmin Breitenbücher
Einrichtung: Institut für Biologiedidaktik
Tätigkeit: Verwaltungsangestellte

Liste: ver.di Beamtinnen

Listenplatz: 1

„Ich bin seit März 1989 im Fachbereich Biologie / Chemie beschäftigt und seit den 1990er Jahren in verschiedenen Funktionen im Personalrat tätig.

Die Personalratsarbeit umfasst ein großes Feld an Themen.

In vielen Bereichen sind wir als Mitglieder des Personalrats direkt eingebunden, z. B. als Beobachter bei § 10-Begehungen nach ASiG (Gesetz über Betriebsärzte, Sicherheitsingenieure und andere Fachkräfte für Arbeitssicherheit – kurz Arbeitssicherheitsgesetz) und Vorstellungsgesprächen, aber auch als aktive Teilnehmer und Partner in Gremien und Kommissionen.

Vor über 10 Jahren begleitete mich Sabine Leib als Vertrauensperson von Seiten des Personalrats her in einer schwierigen beruflichen Situation.

Seit dieser Zeit bin ich auch in ver.di und in der Personalratsarbeit wieder aktiv.

Ich hoffe, dass ich mich in den nächsten Jahren verstärkt wieder einbringen kann, v. a. in dem Bereich Arbeitssicherheit.“



Gebackener Feta mit Gemüse

„Auf der Suche nach schnellen und kleinen Abendessen bin ich auf das nachfolgende Rezept aufmerksam geworden.

Da ich Käse liebe, ist das Rezept perfekt. Temperatur und Zeit kann man nach eigenem Geschmack variieren.“

Zutaten

1	Feta/Weichkäse
½	Zucchini
10	Cherrytomaten
4	Champignons
1	Rote Zwiebel
1 EL	Olivenöl
1 - 2 TL	Kräuter der Provence
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

Käse mittig in eine kleine Auflaufform oder ein vergleichbares Ofengeschirr setzen.

Gemüse waschen, Zucchini in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren, Zwiebel in Ringe schneiden. Alles zusammen mit Öl und Kräutern sowie etwas Pfeffer marinieren.

Gemüse um und über den Käse verteilen.

Gebackener Feta mit dem Gemüse servieren.

Warum wurde ich ver.di-Mitglied?

Dr. Karin Hersemeyer ist ein langjährig aktives ver.di-Mitglied und hat die Interessen der wissenschaftlichen Mitarbeiter*innen im Personalrat seit den frühen 2000ern vertreten. Pünktlich zur Personalratswahl im Mai 2024 wird sie in den wohlverdienten Ruhestand eintreten, hat es sich aber nicht nehmen lassen, einen kleinen Beitrag zu dieser Broschüre zu leisten.

„Meine Stelle stand mal wieder auf der Kippe, ein befristeter Vertrag nach dem anderen., wie das bei wissenschaftliche Beschäftigten so üblich ist. Als alleinerziehende Mutter eines schulpflichtigen Kindes zehrt dies extrem an den Nerven. Wie ernähre ich mein Kind, womit zahle ich die Miete, muss ich die Promotion abrechnen. Wie soll es weitergehen? Damals war der Stellenmarkt nicht reich gesegnet besonders für Alleinerziehende nicht.

Von Existenzängsten getrieben machte ich mich schlau und wurde auf den kostenlosen Rechtsschutz bei ver.di für ver.di-Mitglieder aufmerksam. Fachlich kompetente Beratung durch Ver.di verhalf mir zu einem unbefristeten Arbeitsverhältnis.



Als nun aus Altersgründen ausscheidendes Personalratsmitglied kann ich versichern, dass sich die Gremienmitglieder mit hoher fachlicher Kompetenz, Engagement und Herzblut für die Wahrung der Interessen der Beschäftigte einsetzen. Der Personalrat sieht es als verpflichtend an, sich mit großem Einsatz für gute Rahmen- und Arbeitsbedingungen der Beschäftigten einzusetzen sowie die Beschäftigten vor unfairen Maßnahmen zu schützen.

Ich kann daher mit vollster Überzeugung eine Wahlempfehlung für die Liste ver.di & GEW aussprechen.

Geht bitte zur Wahl! Es lohnt sich!“

Saarländische „Mehlkneppscher“

Zutaten

500 g	Mehl
250 ml	Mineralwasser
4	Eier
750g	Kartoffeln
	Salz

Zutaten

für die Speck-Sahnesoße

250 g	Speckwürfel
200 ml	Sahne
200 ml	Milch
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Zubereitung

Zunächst Mehl, Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Holzlöffel solange verrühren, bis sich ein geschmeidiger Teig ergibt. Der Teig sollte eine zähe Konsistenz haben und vom Löffel reißen. Ist der Teig zu fest oder zu flüssig nochmal Mineralwasser oder Mehl unterrühren. Den Teig etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Salzwasser zum Kochen bringen. Den Deckel vom Topf nehmen und die Platte auf eine geringe Stufe stellen. Den Teig mit einem Löffel abstechen und portionsweise in das heiße Wasser geben. Die Mehlkneppscher steigen nach etwa zehn Minuten an die Wasseroberfläche und sind fertig. Gleichzeitig 750 g Kartoffeln in Salzwasser kochen. Beides mit dem Schaumlöffel abschöpfen und schichtweise in eine Schüssel geben.

Für die Soße werden zunächst Speckwürfel in einer tiefen Pfanne scharf angebraten. Dazu gibt man die Milch und Sahne und lässt das ganze aufkochen. Die Soße wird noch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abgeschmeckt, und schließlich über die Mehlkneppscher und Kartoffeln gegeben.

Hierzu mundet köstlich selbstgemachtes Apfelkompott oder Blattsalat.

Unsere Listen zur PR-Wahl



Arbeitnehmer*innen ver.di

Bewerberinnen	Listenplatz	Bewerber
Petra Becker Chemielaborantin, FB 11	1	Peter Behr Tierpfleger, Dez. E
Heidrun Klöß Reinigungskraft, Dez. E	2	Hans Peter Jorde IT-Systemadmin., FB07
Manuela Binz Tierpflegerin, ZTVH	3	Jan Rodrigues Fonsenca Tierpfleger, FB 10
Mechthild LaMonica Angestellte im Fremdsprachendienst, FB 03	4	Jörg Risius Admin.-Techn. Mitarbeiter, HRZ
Bettina Klinger Verwaltungsangestellte, Zentrale Studienberatung	5	Manuel Amlung Tierpfleger, ZVTH
Regina Jilg Vorarbeiterin Reinigungsdienst, Dez. E	6	Samuel Strauch Tierpfleger, ZTVH
Simone Ludwig Reinigungs- und Spülkraft	7	Tobias Montag Verwaltungsangestellter, Dez. B
Annette Tschuschner MTLA, FB 11	8	
Ann Christin Balsler Vorarbeiterin Reinigungsdienst, Dez. E	9	
Anna Charlotte Zitzlaff Angestellte im Fremdsprachendienst, FB 10	10	
Dr. Antje Müller Verwaltungsangestellte, HRZ	11	
Cosima Palm Technische Angestellte, Dez. B	12	
Stella Nagy Verwaltungsangestellte, FB 08	13	
Andrea Gärtner Verwaltungsangestellte	14	
Laura Heye Tierpflegerin	15	
Beatrice Robaniuk Verwaltungsangestellte	16	
Katja Habermehl Tierpflegerin	17	



Wissenschaftliche Mitglieder ver.di/GEW



Bewerberinnen	Listenplatz	Bewerber
Sabine Leib LTA, FB 10	1	Michael Wolf Beschäftigter in der IT, FB09
Alissia Hartmann Tierpflegerin, FB 10	2	Michael Berls Studienkoordinator, FB 03
Dr. Sabine Kuntz Wiss. Mitarbeiterin, FB 09	3	Jan Matthis Waack Wiss. Mitarbeiter, FB 07
Dr. Regina Soremski Wiss. Mitarbeiterin, FB 03	4	Dr. Dirk Günther Kramprich Techn. Angestellter, Dez B
Hannelore Falkenstein Techn. Assistentin, FB 10	5	Carl Eberhard Kraatz Wiss. Mitarbeiter, FB 03
Linda Bachmeier Wiss. Mitarbeiterin, FB 01	6	Konstantin Korn Wiss. Mitarbeiter, FB 03
Dr. habil Katja Feger Lehrkraft für besondere Aufgaben, FB 06	7	Dr. Philipp Schmidt Forschungskoordinator, FB 06
	8	Michael Hollenhorst Dekanatsreferent, FB 07
	9	Christopher Segiebt Lehrkraft für besondere Aufgaben, FB 06
	10	David Wade Wiss. Mitarbeiter, FB 01



Beamtinnen und Beamte ver.di

Bewerberinnen	Listenplatz	Bewerber
Jasmin Breitenbücher Verwaltungsangestellte, FB 08	1	Kai-Ole Hamacher Beamter, Dez. D
Kerstin Will Verwaltungsangestellte, FB 07	2	

Das Rezept für „Gute Personalratsarbeit“

Zutaten

Regelmäßige Schulungen in den verschiedenen Arbeitsbereichen (Rechtsgrundlagen, Eingruppierung, Arbeitssicherheit, Arbeitszeit, usw.)

Regelmäßiger Erfahrungsaustausch innerhalb des Gremiums

Zugewandte Gespräche mit den Beschäftigten

Verhandlungen mit der Dienststelle

1 Prise Realismus

Zubereitung

Gut verrührt, teilweise, je nach Rezept, auch mal kühl ruhen lassen. Manchmal auch zwischendurch noch mal richtig durchkneten oder rühren.

Je nach Erfahrung bei hoher oder niedriger Hitze zubereiten.

Heraus kommen kann:

- ▷ Ein gutes Ergebnis für den einzelnen Beschäftigten.
- ▷ Ein gutes Ergebnis für eine Beschäftigtengruppe.
- ▷ Eine Dienstvereinbarung (z.B. Sucht und Mobiles Arbeiten)



**Ihre Stimme am 13., 14.
und 15. Mai für Liste 1
ver.di**

Mitglied werden!

Na, hast Du Lust auf Mehr bekommen? Konnten wir Dir die Arbeit in Personalrat und Gewerkschaft schmackhaft machen? Dann werde Teil einer starken Gemeinschaft, die sich solidarisch für die Belange der Beschäftigten stark macht! Werde ver.di-Mitglied!



<https://mitgliedwerden.verdi.de/>

Weitere Informationen zur ver.di-Betriebsgruppe an der JLU Gießen findest Du auf unserer Webseite: <https://www.uni-giessen.de/verdi>

Nicht ärgern - wählen gehen!

Die Beschäftigten der Justus-Liebig-Universität verdienen eine starke Interessenvertretung, die sich für alle Beschäftigtengruppen einsetzt. Die Kandidat*innen von ver.di und GEW setzen sich für wissenschaftliche Mitarbeiter*innen, administrativ-technische Beschäftigte sowie Beamt*innen gleichermaßen ein. Bei uns finden alle Gehör und können sich auf unsere Unterstützung verlassen!

Wichtige Themen mit denen wir uns beschäftigen

- ▷ Etablierung einer Kultur des Hinschauens an der Dienststelle
- ▷ Wertschätzung und Führungskultur an der JLU
- ▷ Arbeitszeit, Arbeitsverdichtung und Überlastung
- ▷ Digitalisierung und deren Auswirkungen auf unsere Kolleg*innen
- ▷ Inklusion und Barrierefreiheit
- ▷ Gute Arbeit in der Wissenschaft - und nicht nur da!



**Ihre Stimme am 13., 14.
und 15. Mai für Liste 1
ver.di**