

**ACT Werkt! B.V.**

Het jaar 2013 is voor ACT Werkt! alsmede voor vele collega organisaties een jaar geweest van veel veranderingen en politieke onzekerheden. Mede daardoor is 2013 ook een jaar van investeringen voor de toekomst geweest met name om de samenwerking met het UWV rondom de persoonlijke ondersteuning, in de vorm van jobcoachtrajecten te kunnen laten voortbestaan. Kort samengevat zijn we een opleiding gaan volgen, hebben we enkele protocollen herschreven en als allerbelangrijkste hebben we de bv ACT Werkt! opgericht van waaruit de jobcoaching vorm gaat krijgen. Daarmee voldoen we aan de eisen die het UWV stelt en hebben we nu officieel de nieuwe jobcoachlicentie verworven.

**Gouden tip van ons voor u:**

De gouden tip van deze nieuwsbrief is een "reality-serie" van Nederlandse bodem, genaamd: "Het zal me een rotzorg zijn." In elke aflevering staat een koppel centraal. Twee leeftijdsgenoten met een groot verschil. Een van de twee is door een ernstig ongeluk of slopende ziekte aan huis gekluisterd en afhankelijk van 24-uurs zorg. De andere heeft een crimineel verleden, geen doel in het leven of is simpelweg verveeld. Gebaseerd op de prachtige film: "Intouchables" is deze serie een ware gouden tip! Voor meer info: <http://www.rtl.nl/reality/hetzalmeenrotzorgzijn>

**De schijnwerper van deze maand.**

Zoals jullie ondertussen wel weten, zetten wij in elke nieuwsbrief een bedrijf of organisatie in de schijnwerper, omdat wij vinden dat deze organisatie dit verdient! In deze nieuwsbrief richten wij onze aandacht in het bijzonder op een bedrijf, welke één van onze cliënten een unieke kans heeft geboden: Restaurant One in Roermond.

Onze cliënt Joris kreeg op 14 jarige leeftijd, september 2012, de opdracht vanuit school om een stageplaats te zoeken voor één dag per week. Samen met zijn begeleider is er contact gelegd met meerdere potentiële stageplaatsen. Joris weet één ding in het leven zeker en dat is dat hij kok wil worden. Na meerdere afwijzingen om diverse redenen (te jong, geen MBO opleiding, geen ruimte voor iemand met autisme) is Edwin Soumang van Restaurant One benaderd. Hij stond meteen open voor een kennismakingsgesprek en het bespreken van de mogelijkheden. Na een kort sollicitatiegesprek, een kennismaking en een rondleiding is Joris mogen beginnen in het restaurant. Zonder al te veel adviezen heeft Edwin, samen met zijn team, een prettige werkomgeving gecreëerd voor Joris. Hij wordt weggehouden van drukte en stresssituaties, maar krijgt in de keuken alle ruimte om zich te ontwikkelen tot kok en de kneepjes van het vak te leren. De grootste angst voor Joris was: "dan moet ik ergens stage gaan lopen en mag ik alleen maar poetsen en afwassen." Edwin was hier meteen heel duidelijk in: "poetsen en opruimen hoort ook bij het vak, maar de hoofdzaak ligt natuurlijk bij het koken." De samenwerking tussen Edwin, het team van One en Joris is dermate positief

verlopen dat besloten is dat Joris ook dit schooljaar twee dagen per week bij One stage mag lopen. One is een restaurant dat is opgericht door Edwin Soumang en Bethany DeLong. Restaurant One is begonnen in Maasniel en later verhuisd naar de ECI cultuurfabriek en is het enige restaurant in Roermond met een Michelinster! Mooie ingrediënten die verrassen in geraffineerde gerechten. Edwin kookt creatieve, moderne en lichte gerechten die altijd net even iets anders zijn. Edwins internationale ervaringen, de seizoenen en het aanbod van lokale leveranciers zijn hierbij een grote inspiratiebron. Restaurant One staat voor ontspannen, persoonlijke ambiance, een boeiende wijnkaart en prettige prijzen. Naast de zitplaatsen in het restaurant is er een groot terras langs de Roer. Ook heeft One een loft-achtige, lichte ruimte voor "private dining" en een bar. In de keuken is plaats voor een "Chef's Table" waar maximaal 5 personen de koks letterlijk op de vingers kunnen kijken.

Team van One: Bedankt voor deze kans voor Joris!!  
Voor meer info: [www.restaurantone.nl](http://www.restaurantone.nl)

