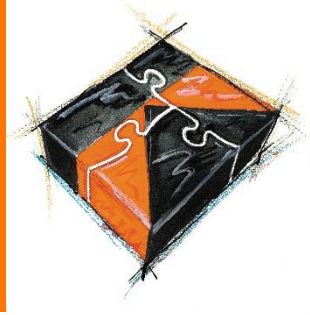
ADOLF KOLPING

ZUKUNFT MIT KOLPING



Wir laden jedermann zum Mitmachen ein...

- ***unabhängig von der Nationalität***
- ***unabhängig vom Glauben***
- ***unabhängig vom Geschlecht***

KOLPING BIETET GEMEINSCHAFT

Du hast Fragen oder möchtest bei uns mitmachen ?
Dann rufe an oder schreibe uns.

Martin Döpker – 1. Vorsitzender
T 0174 3184392
M info@kolping-werne.de

Kolpingsfamilie Werne an der Lippe
Alte Münsterstraße 12
59368 Werne

Kolping
Kolpingsfamilie
Werne an der Lippe

Beispiele unserer Angebote, Themen und Aktivitäten

- Besichtigungen
- Besinnungen
- Boule
- Busfahrten
- Cafe´
- Familienhilfe
- Karneval
- Kochen
- Radfahren
- Radwallfahrt
- Sammlungen
- Schwimmen
- Singen
- Spenden
- Stammtische
- Vorträge
- Wandern

und, und ...

RADELN

KOCHEN

SOLEBAD

WANDERN

Die Kolpingsfamilie Werne an der Lippe ist Mitglied im Kolpingwerk Deutschland. Dabei handelt es sich um einen Sozialverband mit bundesweit mehr als 215.000 Mitglieder.

Davon sind etwa 34.000 Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene im Bereich der Kolping-jugend aktiv. Es ist Teil des Internationalen Kolpingwerkes und des Kolpingwerkes Europa.

Im Sinne Adolph Kolpings will der Verband Bewusstsein für verantwortliches Leben und solidarisches Handeln fördern. Dabei versteht sich das Kolpingwerk als Weg-, Glaubens-, Bildungs- und Aktionsgemeinschaft. Schwer-punkte des Handelns sind die Arbeit mit und für junge Menschen, einem Engagement in der Arbeitswelt, das Zusammenwirken mit und der Einsatz für Familien und für die Eine Welt.

Die Kolpingsfamilie Werne zählt etwa 350 Mitglieder. Geführt wird sie von einem Leitungsteam. Wir stehen für viel Freude in einer Gemeinschaft Gleichgesinnter mit einem familienhaften Charakter. Nicht von ungefähr nennen wir uns Kolpingschwestern und Kolpingbrüder, reden uns mit dem weit verbreiteten „Du“ an.

Alle, die diese Wertvorstellungen teilen, sind in unserer Kolpingsfamilie herzlich willkommen. Sprich uns an oder komme einfach zu einer der angebotenen Veranstaltungen. Informationen sind veröffentlicht auf unserer Website oder in der örtlichen Presse.