

erleben!

4 | 2016

So ernährt man sich gesund



Ob aus eigenem Anbau, gemeinschaftlich gekocht oder in der Ausbildung gelernt: Bei Westfalenfleiß wird gesund gegessen. Seite 6



Jahreszeiten auf Gut Kinderhaus

Café Gut Kinderhaus

Das beliebte Ausflugsziel für die ganze Familie!

KUCHEN- UND FRÜHSTÜCKSBUFFET • HERZ hafte Spezialitäten
HOFLADEN • BIERGARTEN • FAHRRADVERLEIH • KINDERSPIELPLATZ

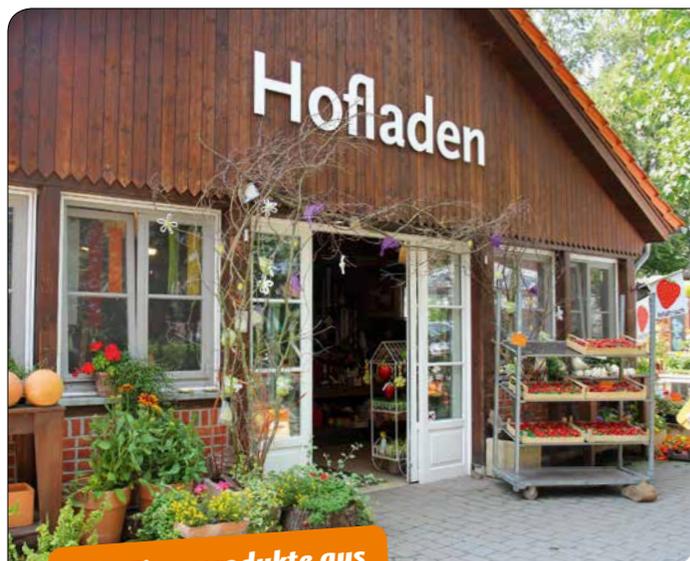
Am Max-Klemens-Kanal 19 · 48159 Münster · ☎ 0251 92103-30 · www.mds-muenster.de

Öffnungszeiten Wintersaison

vom 01.11.16 bis 23.12.16
und 14.02.17 bis 28.02.17:

Mi + Do: 12.00 – 20.00 Uhr
Fr: 12.00 – 22.00 Uhr
Sa: 10.00 – 22.00 Uhr
So: 10.00 – 20.00 Uhr
Mo + Di: Ruhetag

Vom 24.12.16 bis 13.02.17
macht das Café Winterpause!



Alles frisch vom Land!

- Saisonales Obst und Gemüse, Eier, Honig, Fruchtaufstriche und vieles mehr
- Beet- und Balkonpflanzen
- Täglich frische Blumen
- Adventsfloristik und Dekorationsartikel
- Werkstattprodukte



Gut Kinderhaus

Am Max-Klemens-Kanal 19
48159 Münster · ☎ Hofladen: 0251 92103-34

 Westfalenfleiß GmbH
Arbeiten und Wohnen

www.westfalenfleiss.de

Die Eigenprodukte aus der WF-Manufaktur sind auch im Hofladen erhältlich. www.wf-manufaktur.de

„Wunder geschehen“ – Herbstkonzert des Westfalenfleiß Gospelchors

► „Wir werden uns überraschen lassen, welche Wunder Sie uns heute wieder präsentieren“, richtete Prof. Dr. Klaus Michael Müller, Vorsitzender des Fördervereins Kultur und Freizeit der Westfalenfleiß in seiner Begrüßungsrede das Wort an den Westfalenfleiß-Gospelchor unter der Leitung von Leo Michalke. Unter dem Titel „Wunder geschehen“ lud nämlich der Gospelchor zu seinem diesjährigen Herbstkonzert ein.

In der voll besetzten Erlöserkirche präsentierte der Chor Gospel, Lieder und Popsongs, deren Texte laut Vorankündigung nicht nur von Wundern und Engeln erzählen, sondern auch mit ihren mitreißenden Melodien Momente des Lichts in die dunkle Jahreszeit bringen und Hoffnung in der vorweihnachtlichen Zeit geben wollten. Mit Interpretationen von Hits wie „Jenseits von Eden“ von Nino de Angelo oder „Wunder geschehen“ von Nena sowie bekannten Gospel wie „Rock my Soul“ oder „Go Down Moses“ und schließlich der instrumentalen Einspielung moderner Stücke wie „River flows in you“ und „Waiting for Love“ gelang es dem Chor hervorragend dieses Versprechen einzulösen. Das Publikum ließ sich gerne mitreißen von der Begeisterung der Chormitglieder und sang kräftig mit, als Leo Michalke dazu aufforderte, sein Ensemble mit weiteren Stimmen zu verstärken. Und so war tatsächlich ein Wunder geschehen: trotz des dunklen und nasskalten Herbstwetters gingen die Gäste gut gelaunt und mit einem Lied auf den Lippen nach Hause.



Fotos: Biggit Honsel-Ackermann

nachtlichen Zeit geben wollten. Mit Interpretationen von Hits wie „Jenseits von Eden“ von Nino de Angelo oder „Wunder geschehen“ von Nena sowie bekannten Gospel wie „Rock my Soul“ oder „Go Down Moses“ und schließlich der instrumentalen Einspielung moderner Stücke wie „River flows in you“ und „Waiting for Love“ gelang es dem Chor hervorragend dieses Versprechen

einzulösen. Das Publikum ließ sich gerne mitreißen von der Begeisterung der Chormitglieder und sang kräftig mit, als Leo Michalke dazu aufforderte, sein Ensemble mit weiteren Stimmen zu verstärken. Und so war tatsächlich ein Wunder geschehen: trotz des dunklen und nasskalten Herbstwetters gingen die Gäste gut gelaunt und mit einem Lied auf den Lippen nach Hause.



Förderverein Kultur und Freizeit

Werden Sie Mitglied und helfen Sie mit, Menschen mit Behinderung Freude zu schenken und sie in vielfältiger Weise an Kultur und Freizeit teilhaben zu lassen!

Nähere Infos sowie Beitrittserklärung bei Prof. Dr. Klaus-Michael Müller (Tel.: 0251 754112, klaus-michael.mueller@rub.de) oder Burkhard Müller (Tel.: 02501 261609, lackmisanlagen-gmbh@t-online.de)

 **Westfalenfleiß GmbH**
Arbeiten und Wohnen

Liebe Leserinnen und Leser,

zum Thema Ernährung wird viel geschrieben und diskutiert. Auch bei Westfalenfleiß spielt ausgewogenes und gesundes Essen eine wichtige Rolle. Diese Ausgabe der „Westfalenfleiß erleben“ widmet sich ganz dieser, für uns alle täglich wichtigen Angelegenheit. Lesen Sie auf den Seiten 6 bis 8, wie die Küche in der Werkstatt am Kesslerweg auf die verschiedenen Bedürfnisse der Besucher unseres Restaurants „Auszeit“ eingeht und wie dort ein nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln gepflegt wird. Dass dort auch attraktive Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung angeboten werden, erfahren Sie auf der Seite 9.

In unserem Wohnverbund versorgen sich inzwischen fast alle Wohnstätten und Wohngruppen selbst, von der Planung, über das Einkaufen, das Vorbereiten bis zum Kochen selbst. Am Anfang war die Umstellung nicht leicht, aber inzwischen klappt es wunderbar. Neben anderen Vorteilen, die das mit sich bringt, haben die Bewohner damit auch neue Kompetenzen erworben und sind am Ende stolz, ihr Essen selber gekocht zu haben. Mehr über die Selbstverpflegung und welches Konzept dahinter steckt, können Sie den Seiten 10 bis 13 entnehmen.

Das Essen in unseren Werkstätten wird von unserem Tochterunternehmen, der MDS GmbH, geliefert. Damit alles immer frisch, qualitativ hochwertig und heiß

auf den Tisch kommt, werden die Gerichte in der Großküche am Gustav-Stresemann-Weg im sogenannten Cook & Chill Verfahren produziert. Sind Sie neugierig geworden? Dann blättern Sie auf die Seiten 12 bis 16.

In der Reportage aus der Werkstatt auf den Seiten 25 bis 26 erfahren Sie, was uns der Besuch beim Werkstättentag in Chemnitz gebracht hat. Ein großes Lob möchte ich in dieser Hinsicht der Bundesarbeitsgemeinschaft Werkstätten für behinderte Menschen aussprechen. Die Veranstaltung war ausgesprochen gut organisiert und im Rahmen der Diskussionen um das neue Bundesteilhabegesetz politisch von hoher Bedeutung. Umso bemerkenswerter war es, dass kein hochrangiger Politiker den Weg nach Chemnitz gefunden hat. Die Reden aus den Reihen der Politik waren auf die Abteilungsleiterbene delegiert worden. Der Bundespräsident hat seine Ansprache vorlesen lassen. Das zeigt meines Erachtens leider deutlich, welchen Stellenwert die Werkstätten für behinderte Menschen in der Politik einnehmen.

Ein voller Erfolg war auch wieder unser traditioneller Tag der offenen Tür am 1. Advent. Mehrere Tausend Interessierte nahmen das Angebot wahr, sich anzuschauen, welche qualitativ hochwertigen Leistungen in unseren Werkstätten erbracht werden. Es gab viel zu sehen und zu staunen und nebenbei konnten die



Fotos: Dania Frönd

Hubert Puder, Sprecher der Geschäftsführung Westfalenfleiß GmbH

Gäste auch noch leckere kulinarische Köstlichkeiten genießen. Die Fotos auf den Seiten 18 bis 19 zeigen die stimmungsvolle Atmosphäre, die jedes Jahr immer wieder zahlreiche Besucher zu uns lockt.

Mit dem Tag der offenen Tür beginnt der Advent und eh wir uns versehen, stehen Weihnachten und der Jahreswechsel vor der Tür.

Ich wünsche Ihnen, Ihren Familien und Freunden ein schönes Fest und ein friedliches Jahr 2017. Und: Bleiben Sie gesund!

Ihr

Hubert Puder
Sprecher der Geschäftsführung
Westfalenfleiß GmbH

IMPRESSUM

Westfalenfleiß erleben! erscheint vierteljährlich für Beschäftigte, Angehörige, Mitarbeiter, Förderer, Kunden und Freunde der Westfalenfleiß GmbH in Münster.

Herausgeber:
Westfalenfleiß GmbH
Arbeiten und Wohnen
Kesslerweg 38-42, 48155 Münster
Telefon: 0251 61800-0
Telefax 0251 61800-55
E-Mail: info@westfalenfleiss.de
www.westfalenfleiss.de
www.mds-muenster.de

Verantwortlich:
Geschäftsführung Westfalenfleiß GmbH

Redaktion:
Jonas Alder, Gerda Fockenbrock, Tatjana Hetfeld, Birgit Honsel-Ackermann, Oliver Mau, Julia Müller, Stefan Prott, Hubert Puder, Christoph Rietmann, Anna Roskosch, Jörn-Jakob Surkemper, Frank Szypior, Raphaela Willwerth

Konzeption:
AMB Kommunikation
Leverkusener Straße 14, 45772 Marl
Tel. 0 23 65 / 50 45 29
Fax 0 23 65 / 50 45 29
redaktion@awo-msl-re.de

Grafik/Layout:
Peter Damm

Fotos:
Dania Frönd, Birgit Honsel-Ackermann, Reiner Kruse, Markus Mucha, Michael Sandner, Caroline Seidel Jörn-Jakob Surkemper, Westfalenfleiß GmbH

Produktion:
RDN Agentur für Public Relations GmbH & Co. KG
Anton-Bauer-Weg 6, 45657 Recklinghausen
Telefon: 02361 490491-10

Titelfoto:
Caroline Seidel

Anzeigen:
Westfalenfleiß GmbH
Birgit Honsel-Ackermann
Kesslerweg 38-42
48155 Münster
birgit.honsel@westfalenfleiss.de

Druck:
Griebsch & Rochol GmbH & Co. KG
Gabelsbergerstraße 1, 59069 Hamm

Spendenkonto
Westfalenfleiß GmbH
Sparkasse Münsterland-Ost
IBAN: DE35 4005 0150 0000 3005 17

Ausgabe Dezember 2016, Auflage: 4.500

Wir danken allen Unternehmen, die zur Finanzierung dieser Ausgabe beigetragen haben.

Weitere Informationen unter www.westfalenfleiss.de



IN DIESER AUSGABE ...

SCHWERPUNKTTHEMA: „ERNÄHRUNG BEI WESTFALENFLEISS“

Westfalenfleiß is(s)t gutes Essen: Gesunde Ernährung spielt eine wichtige Rolle	6
Arbeiten für die „Auszeit“: Das Betriebsrestaurant am Kesslerweg	9
Wohlbefinden geht durch den Magen: Selber kochen im Wohnverbund	10
Mein Standpunkt: Kommentar von Hubert Puder, Sprecher der Geschäftsführung	17

REPORTAGEN

Viele Köche veredeln den Brei: Gemeinsam kochen und essen bei Gut Kinderhaus	11
Frisch, frischer, Cook & Chill: Kochen und Kühlen bei MDS	14
Miteinander für mehr Teilhabe: Der Werkstätten-Tag in Chemnitz	25
Tag der offenen Tür	18
Gewinnspiel: Bilderrätsel	27

KURZ UND BÜNDIG

Nachrichten rund um Westfalenfleiß und die Tochterunternehmen	20
---	----

Wenn in den folgenden Texten im Interesse der besseren Lesbarkeit in der Regel die männliche Form gewählt wird, sind immer Männer und Frauen gemeint.

Westfalenfleiß is(s)t gutes Essen

Schnabulieren, verputzen, einverleiben oder genießen: Schon die Fülle an Wörtern für Essen verdeutlicht den Stellenwert von Ernährung. Auch bei Westfalenfleiß im Allgemeinen und den Werkstätten am Kesslerweg im Besonderen spielt gutes und gesundes Essen eine wichtige Rolle – angefangen bei selbst produzierten Lebensmitteln bis hin zum laktosefreien Gericht in der Kantine.

Benjamin Bergmann erntet die letzten Paprikaschoten des Jahres in der Gärtnerei am Kesslerweg.



Regional schmeckt's: Lisa Strothotte und Samira Lüke mit dem Verkaufswagen.

„Bei Menschen mit Behinderung ist der Wert des Essens sehr hoch“, sagt Henning Schlüter, Fachbereichsleiter Begleitender Dienst für Menschen mit geistiger Behinderung und unter anderem zuständig für die Hauswirtschaft am Kesslerweg. „Der Werkstatttratt macht monatlich eine Umfrage unter den Beschäftigten und es kommt häufig vor, dass es Wünsche und Rückmeldungen an die Küche gibt.“ Dementsprechend wichtig ist die Qualität in der Kantine, die vor einiger Zeit ansprechend renoviert wurde und seither „Restaurant Auszeit“ heißt. Auch die Angestellten anderer Unternehmen am Kesslerweg essen hier in ihrer Mittagspause. Qualität scheint sich rumzusprechen. Zur Auswahl stehen in der Regel zwei bis drei Gerichte. „Oft wird schon vor Arbeitsbeginn geschaut, was es heute in der Kantine gibt“, erzählt Michael Sandner, Geschäftsbereichsleitung Werkstätten.

Den speziellen Bedürfnissen kommt das Team der Küche immer mehr entgegen: Gab es früher lediglich die Auswahl zwischen dem „normalen“ und einem Diät-Essen, stehen heute – nach Anmeldung – laktosefreie und nierenfreundliche Speisen genauso zur Auswahl wie ein Gericht für Diabetiker. „Es gibt leider immer mehr Menschen, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben“, erklärt Ulrike

Hochstrat, Ökotrophologin und Bereichsleitung des Berufsbildungsbereichs für Menschen mit geistiger Behinderung.

„Falls eine medizinische Notwendigkeit besteht für eine bestimmte Ernährung, bekommt der Beschäftigte eine Verordnung vom Arzt, die er an uns weitergibt. So weiß die Küche, wer welche Speisen vertragen kann

dann in unserer Begleitplanung auf und besprechen das mit der betreffenden Person. So können wir dann Empfehlungen für eine bewusster Ernährung aussprechen“, so Henning Schlüter weiter.

Für fast jeden verträglich sind die kleinen Extras, die in der „Auszeit“ neben den Hauptgerichten zur Auswahl stehen: frische Salate, Antipasti oder auch Nudelsalat. Während die regulären Speisen vom Westfalenfleiß Tochterunternehmen MDS GmbH im Cook-and-Chill-Verfahren zum Erwärmen angeliefert werden, ist ein großer Teil der Salattheke buchstäblich Hausmannskost: „In der Gärtnerei ziehen wir auch unser eigenes Gemüse“, so Michael Sandner. Daraus entstehen dann zum Beispiel mit Couscous und Schafskäse gefüllte Paprika. Oder die Antipasti, die die Mitarbeiter den Sommer über hergestellt haben. Für die Salattheke häckseln und

„Die Wertschätzung des Essens funktioniert: Im Vergleich zu anderen Einrichtungen gibt es nur wenige Lebensmittel, die im Anschluss entsorgt werden.“

Michael Sandner

und welche nicht“, ergänzt Henning Schlüter. „Manchmal werden auch Anregungen der Hauswirtschaft an den Begleitenden Dienst weitergegeben, z.B. wenn ein Beschäftigter übergewichtig ist und eine Reduzierung des Essens angezeigt wäre. Das greifen wir

Zahlen, bitte ...

280 Essen gehen täglich im Restaurant „Auszeit“ über die Theke.



Experten in Sachen Ernährung: Henning Schlüter, unter anderem zuständig für die Hauswirtschaft am Kesslerweg, Michael Sandner, Geschäftsbereichsleitung Werkstätten und Ökotrophologin Ulrike Hochstrat (v.l.) im Restaurant „Auszeit“ am Kesslerweg.

schneiden die Beschäftigten in der Küche täglich Salatköpfe, Kohl oder frische Paprikaschoten aus eigenem Anbau zurecht, bis sie verzehrfertig für die Kantinen-Gäste sind. Auch das Obst im Obstsalat, der in der Frühstückspause ausliegt, kommt zu großen Teilen von Westfalenfleiß. Der „Rohstoff“ dafür stammt von Gut Kinderhaus, wo tausende Apfelbäume, Erdbeerpflanzen und Himbeerruten frische Früchte liefern. Gerade die „mundgerechte“ Zubereitung spielt als Anregung zu einer gesunden Ernährung eine wichtige Rolle, sagt Henning Schlüter. „Wenn ich einen normalen Apfel hinlege, wird der nicht so schnell gegessen, als wenn er bereits klein geschnitten bereitliegt. So lassen sich relativ einfach Anreize schaffen für eine gesunde Lebensweise.“

Bei allem Überfluss versucht das Küchenteam dennoch, möglichst wenige Lebensmittel wegzuerwerfen: „Es wäre einfach eine Schande, wenn wir das mühevoll gezogene Essen einfach verkommen lassen würden“, so

Anja Gerber, Gruppenleiterin für den Bereich Hauswirtschaft und Hygienebeauftragte. In der Kantine achten die Mitarbeiter deshalb darauf, keine übertrieben großen Portionen auszuteilen. „Sich einen Nachschlag zu holen ist immer möglich“, sagt Henning Schlüter. Diese Wertschätzung des Essens funktioniert: Im Vergleich zu anderen Einrichtungen gebe es nur wenige Lebensmittel, die im Anschluss entsorgt würden.

Die Produkte aus eigener Herstellung finden übrigens an anderer Stelle ebenfalls reichlich Abnehmer: Am Kesslerweg gibt es einen Verkaufswagen, mit dem Samira Lüke und Lisa Strothotte unterwegs sind. Auf dem Wagen wird die ganze Vielfalt an Lebensmitteln, die Westfalenfleiß produziert, angeboten: frisches Obst, knackiges Gemüse und selbstgemachter Apfelsaft ebenso wie frische Eier. Damit können die Beschäftigten und Mitarbeiter von Westfalenfleiß dann auch zuhause hochwertige, schmackhafte und regionale Köstlichkeiten genießen. Wohl bekomm's!

←→ In einfachen Worten ...

Westfalenfleiß achtet auf gutes Essen.
Im Speisesaal am Kesslerweg gibt es eine große Auswahl an Gerichten.
Der Salat kommt aus der Gärtnerei von Westfalenfleiß.
Vom Essen werfen die Mitarbeiter wenig weg.
Auf einem Wagen wird selbstgezoogenes Gemüse und Obst von Westfalenfleiß verkauft.

Arbeiten für die „Auszeit“

Das Betriebsrestaurant „Auszeit“ am Kesslerweg gegen 11 Uhr am Vormittag: An Kasse und Theke herrscht noch gähnende Leere. Hinter den Kulissen dagegen, in den Küchenräumen, stehen Trubel und konzentriertes Arbeiten auf dem Programm. Mitarbeiter eilen von Raum zu Raum, überprüfen die Konvektomaten, in denen das Essen zubereitet wird und säubern die Arbeitsflächen, auf denen gerade noch eifrig geschnibbelt wurde. Menschen mit und ohne Behinderung kümmern sich täglich in der „Auszeit“ darum, dass die Beschäftigten und Mitarbeiter der Westfalenfleiß GmbH sich morgens und mittags ihre Auszeit in der Kantine gönnen können.

„Nach dem Umbau unserer Küche vor einigen Jahren haben wir entschieden, auch hier Arbeitsplätze für Westfalenfleiß-Beschäftigte zu schaffen“, sagt Anja Gerber, Gruppenleiterin für den Bereich Hauswirtschaft. „Viele unserer Beschäftigten kommen aus dem Berufsbildungsbereich, aber selbstverständlich können auch andere Interessierte aus der Werkstatt in die Küche wechseln.“

Damals ist dann auch die Tätigkeit in der Küche als weitere Station im Berufsbildungsbereich (BBB) hinzugekommen. „Im Berufsbildungsbereich durchlaufen die Maßnahmeteilnehmer zu

Anfang mehrere berufsorientierende Praktika. Wir schauen dann gemeinsam, in welchem Bereich er oder sie später arbeiten möchte“, erklärt Ulrike Hochstrat, Bereichsleitung BBB für Menschen mit geistiger Behinderung. Für einen ersten Einblick in die Küche sind dann erst einmal zwei Wochen angesetzt, bei Interesse kann dann noch ein zweites, längeres Praktikum absolviert werden.

Ein „Hineinschnuppern“ in die Küche bedeutet dabei mehr als nur Gemüse schälen: „Praktische Erfahrung sammeln unsere Maßnahmeteilnehmer in der Küche, die Theorie lernen sie hauptsächlich dann bei uns“, so Ulrike Hochstrat. In der Küche wird den Beschäftigten einiges abverlangt: „Das Zubereiten von Lebensmitteln erfordert eine gute Motorik und natürlich müssen die Leute auch zu großen Teilen selbstständig arbeiten“, erklärt Anja Gerber. Auch der Ansturm der Kundschaft gehört zum Arbeitsalltag. Dennoch scheint das lebhaft

Treiben in der „Auszeit“-Küche seinen Reiz zu haben: „Manche Beschäftigte sind bereits seit einem Jahrzehnt bei uns. Damals war ihre Haupttätigkeit die Hausreinigung und die Spülküche, nach dem Umbau haben sie auch noch Aufgaben in der Küche übernommen“, freut sich Anja Gerber.



Anja Gerber (l.), Gruppenleiterin für den Bereich Hauswirtschaft, und Anu Lama in der Küche des Restaurants „Auszeit“.

←→ In einfachen Worten ...

In der Küche am Kesslerweg ist viel zu tun.
Dort bereiten Beschäftigte und Mitarbeiter der Westfalenfleiß jeden Tag das Essen zu.
Jeder interessierte Beschäftigte kann die Arbeit in der Küche testen.
Er kann dann dort ein Praktikum machen.
Vielen Beschäftigten macht die Arbeit in der Küche Spaß.

Zahlen, bitte ...

12 Beschäftigte und 3 Mitarbeiter umfasst das Team der Hauswirtschaft.

Wohlbefinden geht durch den Magen

Selbst einkaufen, schnibbeln und kochen, statt nur beliefert zu werden – das ist seit über vier Jahren in den Westfalenfleiß-Wohnstätten die Devise. Seit 2012 kochen die Bewohner bei Westfalenfleiß in fast allen Wohnstätten selbst. Die Wohngemeinschaften tun dies schon seit ihrer Entstehung vor über zehn Jahren. Da, wo Bewohner nicht in Werkstätten oder auf Außenarbeitsplätzen arbeiten, ist Kochen seitdem Teil der Tagesstruktur.

Grundlage dafür war ein neues Pflegekonzept, das Margret Benölken, Hauswirtschaftsleiterin beim Westfalenfleiß-Wohnverbund zuvor erarbeitet hatte. Sie stellte sich die Frage: „Wie können wir neben den gesetzlichen Anforderungen und mit den vorhandenen Ressourcen eine gesunde Pflege schaffen, die zum Wohlbefinden und zur Gesundheit beiträgt? Denn Wohlbefinden hat auch mit Essen zu tun“, so Benölken. Ein Vorteil der Selbstversorgung sei neben der Frische der Speisen auch, „dass wir auf Wünsche und Bedarfe, Unverträglichkeiten oder Diättempfehlungen individuell eingehen können.“ Bewohner entwickelten zudem beim Kochen neue Kompetenzen, die das Selbstwertgefühl steigerten.

Zahlen, bitte ...

10 von 11 Einrichtungen im Westfalenfleiß-Wohnverbund kochen selbst.

Organisiert werde die Selbstversorgung über Pflegegruppen, die es in jeder Wohnstätte gibt und die mit Mitarbeitern und auch Bewohnern besetzt sind. Sie erarbeiten die Umsetzung und Weiterentwicklung des Konzeptes, welches die Einhaltung der Grundlagen einer gesundheitsförderlichen Ernährung und der gesetzlichen Verpflichtungen beinhaltet, insbesondere die Hygienevorschriften. Zudem achten



Hauswirtschaftsleiterin Margret Benölken geht immer wieder auch persönlich in die Einrichtungen, um mit den Bewohnern über das Essen zu sprechen.

die Pflegegruppen auf eine Lebensmittelauswahl, die vorwiegend frisch und möglichst saisonal ist. „Dazu gibt es ein Grundrepertoire an Speisen, die wir je nach Einrichtung individuell erweitern und anpassen“, so Benölken. Der Rezeptordner werde für je sechs bis acht Wochen neu zusammengestellt. Einmal habe sich eine Bewohnerin mit schlesischen Wurzeln das Gericht „Himmel und Erde“ gewünscht. „Also haben wir ein Rezept recherchiert und es in unseren Rezeptordner aufgenommen“, so Benölken. Änderungsvorschläge aus der Praxis fließen wiederum laufend ein.

↔ In einfachen Worten ...

Gesundes Essen ist wichtig, um sich wohlfühlen.

Gesundes Essen gelingt am besten, wenn man selbst kocht.

Deshalb kochen die meisten Bewohner bei Westfalenfleiß selbst.

Sie können beim Kochen mitbestimmen und mithelfen. Das gibt ein gutes Gefühl.



Jeder Bewohner kann bei der Essensvorbereitung das tun, was er am besten kann und was ihm am meisten Spaß macht.

Viele Köche veredeln den Brei

Das trifft zumindest auf die Wohnstätte Gut Kinderhaus zu. Dort bereiten die Bewohner gemeinsam ihr Mittagessen seit über vier Jahren selbst zu – in Gruppenarbeit. Westfalenfleiß erleben hat den „Köchen“ dabei über die Schulter geschaut.

Foto: Reiner Kruse

10 Uhr im Erdgeschoss der Wohnstätte Gut Kinderhaus. Konzentriert drückt Elmar Otten den sogenannten „Nicer Dicer“ zusammen. Unten fallen kleine Paprikawürfel aus dem Küchenschneider in eine transparente Plastikbox. „Da muss man sehr schön aufpassen; das ist scharf“, sagt der 66-Jährige. Den „Nicer Dicer“ bedient der Rentner besonders gerne, da er nur einen Arm bewegen kann und dies auch einhändig gut funktioniert. Mit Elmar Otten sitzen elf weitere, zumeist ältere Bewohner um den großen Tisch. Alle schnibbeln und schälen eifrig: Paprika, Tomaten, Pilze, Kartoffeln und Zucchini. „Es gibt Gemüseblech mit Kartoffelpüree“, erklärt der pädagogische Mitarbeiter Stefan Wißing.

Seit gut vier Jahren kocht eine Gruppe der Bewohner hier jeden Mittag für die rund 20 Bewohner und Mitarbeiter, die in der Wohnstätte leben und arbeiten. Am Wochenende kochen alle 37 Bewohner der Wohnstätte in ihren eigenen Wohnbereichen.

Alle acht Wochen erfolgt die Planung für die nächsten acht Wochen, erklärt Margret Benölken, Hauswirtschaftsleiterin des Westfalenfleiß-Wohnverbundes. „Diese besprechen wir in den Wohnbereichen und gehen auf

Zahlen, bitte ...

37 Menschen wohnen in der Wohnstätte Gut Kinderhaus. Sie alle kochen am Wochenende selbst, knapp die Hälfte sogar täglich.



Beim Schnibbeln mit dem scharfen Tomatenmesser ist Konzentration gefragt.

„Ich hätte nicht gedacht, dass das so schnell so gut geht. Die Bewohner haben neue Kompetenzen erworben, trauen sich wieder mehr zu und sind am Ende stolz, ihr Essen selbst gekocht zu haben.“

Martina Fehnker

individuelle Wünsche ein.“ Bei der finalen Planung werde dann noch einmal auf Kriterien wie Ausgewogenheit geachtet: jeden Tag Salat oder Gemüse aus der Region, nicht jeden Tag Fleisch und wenigstens einmal pro Woche Fisch. „In der Regel einmal in der Woche gehen wir mit den Bewohnern einkaufen, zum Teil auch in unserem eigenen Hofladen“, ergänzt Teamleiterin Martina Fehnker. Den Rest bringe ein Lieferdienst.

Mittlerweile sind alle Kartoffeln geschält und das Gemüse geschnibbelt. Gruppenmitarbeiter

rin Anja Bringemeier streut Tomaten, Paprika und Zucchini auf ein Blech und gießt etwas Öl darüber. Stefan Wißing stampft derweil in einem großen Topf die Kartoffeln. Bewohnerin Marianne Schmitz trocknet Geschirr ab, und Elmar Otten deckt schon mal den Tisch. Bei der Zubereitung am Herd sind die Bewohner sehr vorsichtig. „Davor haben die Bewohner auch großen Respekt“, sagt Martina Fehnker. Die Umstellung auf Selbstversorgung ab 2010 empfand sie durchaus als Herausforderung. „Ich hatte große Sorge, dass das nicht klappt“, gesteht sie. „Die Mitarbeiter waren ja nicht hauswirtschaftlich ausgebildet und hatten anfangs Angst, nicht rechtzeitig fertig zu werden. Da hatten wir sicherheitshalber auch noch mal fünf Dosen Erbsensuppe im Schrank“, erinnert sich die Teamleiterin schmunzelnd. Mittlerweile sei sie da gelassener. „Es muss nicht immer alles jeden

Wochenspeiseplan vom 21.10.2011

Montag	Fischstäckerl + Püree Grünsalat + Obstsalat
Dienstag	Braten + Kartoffeln + Sauerkraut
Mittwoch	Trockne Nudel + Fanne Kartoffel mit Bratkartoffel
Donnerstag	Schneestiel mit Gemüse Kartoffeln + Schanzenpüree
Freitag	Bunter Gemüsebeleg mit Kartoffelpüree
Samstag	Grünkohl Mettsendchen
Sonntag	Geschmecktes mit Käse Salat

Die Bewohner bestimmen mit, was auf den Tisch kommt.



Gemeinschaftsereignis Essensvorbereitung: Bei denjenigen, die nicht in der Werkstatt arbeiten, ist sie Teil der Tagesstruktur.



Kartoffeln schälen ist was für Experten.



Jeder hat am Ende etwas beigetragen: die Kochgruppe auf Gut Kinderhaus mit den pädagogischen Mitarbeitern Anja Bringemeier (3. v. r.) und Stefan Wißing (r.).

Tag gleich laufen. Dann gibt es halt mal eine halbe Stunde später Mittagessen.“

Überhaupt erwiesen sich die Sorgen als unbegründet. Martina Fehnker: „Ich hätte nicht gedacht, dass das so schnell so gut geht. Die Bewohner haben neue Kompetenzen erworben, trauen sich wieder mehr zu und sind am Ende stolz, ihr Essen selbst gekocht zu haben.“ Dabei gab es anfangs auch von ihnen vereinzelt Vorbehalte. „Ein älterer Herr etwa hat gefragt, warum er als Mann auf einmal kochen soll. Mittlerweile hat er seine eigene Schürze und sein eigenes Schälmesser und findet es total gut“, so Martina Fehnker. „Ein anderer mochte vorher nie Reis. Und seitdem er ihn selbst kocht, isst er ihn plötzlich.“

Der Raum ist mittlerweile vom Duft gebackenen Gemüses erfüllt. Die beiden Gruppenmitarbeiter füllen Kartoffelpüree und dampfendes Gemüse auf die Teller. Gessen wird dann in

den einzelnen Wohngruppen mit maximal sechs Personen. „Wir möchten versuchen, eine nette familienähnliche Atmosphäre zu schaffen“, so Margret Benölken. „Essen ist mehr als satt werden.“

Es geht auch darum, was die Seele braucht.“ Langsam wird es ruhig im Wohnbereich im Erdgeschoss von Gut Kinderhaus. „Schmeckt gut“, quetschen einige mit vollen Mündern hervor.

↔ In einfachen Worten ...

Selbst Kochen macht Spaß. Deshalb kochen die Bewohner in der Wohnstätte Gut Kinderhaus selbst. Alle dürfen mitbestimmen, was sie kochen und wie sie mithelfen wollen.

Manche Bewohner schälen gerne Kartoffeln. Andere Bewohner schneiden lieber Gemüse. So kann jeder etwas zum Essen beitragen. Außerdem weiß dann jeder, welche Zutaten in dem Essen sind.

Oft kaufen die Bewohner die Zutaten auch selbst ein. Und das Essen ist immer frisch. So schmeckt es am besten.



Von der Küche aus geht es für die Speisen direkt in die Kühlung, Qualität und Frische bleiben so erhalten.

Frisch, frischer, Cook & Chill

Saftiges Rindergulasch, knackige Gemüsepfanne, luftiges Kartoffelpüree: Rund 2.000 bis 2.300 Essen werden in der Großküche der MDS GmbH täglich produziert – 700 davon im Cook & Chill-Verfahren. Hierbei werden die Speisen zunächst auf herkömmliche Art zubereitet und im Anschluss schnell auf zwei Grad Celsius heruntergekühlt. Auf diese Weise bleiben die Gerichte frisch und wichtige Nährstoffe sowie Vitamine erhalten.

„Das Cook & Chill-Verfahren setzen wir ein, seit wir 2009 unsere neue Großküche bezogen haben“, erklärt Manfred Dreyer, Fachbereichsleiter Küche, Bistros und Betriebsgastronomie der MDS GmbH. „Die Speisen werden dabei zunächst gebraten, gekocht, gedämpft oder gedünstet und anschließend schnell heruntergekühlt. Dies geschieht direkt in den an die Küche angrenzenden Kühlräumen, den sogenann-

Foto: Reiner Kruse

ten Chillern, von wo aus die Speisen anschließend in dem Cook & Chill Kühlhaus platziert werden. Hier werden sie bis zur Auslieferung zum Kunden bei 2 Grad Celsius gelagert. Die Auslieferung erfolgt dann mit unseren eigenen Kühlfahrzeugen.“ Das Besondere: Der Vorteil des Cook & Chill Verfahrens ist, dass die Speisen nicht am Tag der Auslieferung produziert werden müssen, sondern schon einen Tag vorher hergestellt werden können. Dieser Vorgang ist zudem sehr schonend – Vitamine und Mineralstoffe in den Lebensmitteln bleiben erhalten.

„Wir greifen hauptsächlich auf regionale Lieferanten zurück. Viele frische Produkte erhalten wir zum Beispiel auch direkt vom Westfalenfleiß-Bauernhof Gut Kinderhaus.“

Manfred Dreyer

Die Verarbeitung im Cook & Chill Verfahren ist bei allen warmen Speisen möglich. Je nach Menge dauert es nach dem Kochvorgang eine bis eineinhalb Stunden, bis das Essen auf die vorgeschriebene Temperatur abgekühlt ist. Ein Vorteil gegenüber dem

üblichen Cook & Serve-Verfahren, bei dem die zubereiteten Speisen gekocht, transportiert und im Anschluss direkt serviert werden, ist die große zeitliche Flexibilität: „Kommt es beispielsweise in einer größeren Verteilerküche zu einer zeitlichen Verschiebung, hat das keinen Einfluss auf die im Cook

Zahlen, bitte ...

8 Köche, Beiköche und Küchenhilfen arbeiten bei MDS gleichzeitig in der Produktionsküche.

Kulinarische Vielfalt aus Münster



Gemeinschaftsverpflegung

Gesund essen – von klein auf ... für Schulen, Kindertageseinrichtungen und Seniorenzentren



Betriebsgastronomie

... damit die Arbeit schmeckt! Rundum-Verpflegung für Ihre Mitarbeiter: abwechslungsreich, ausgewogen, wirtschaftlich.



Bistro am Friedenspark

Reiche Auswahl, moderate Preise! Gustav-Stresemann-Weg 25 · 48155 Münster
Öffnungszeiten: Mo.-Do: 12:00 - 14:30 Uhr
Fr.: 12:00 - 13:30 Uhr

Grill-Buffer „All you can eat“
Jeden Dienstag & Donnerstag im Bistro!
pro Person, inklusive Salate vom Buffet und Dessert-Varianten!
6.50



Catering und Events

MDS macht Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis!



Integration leben!



MDS GmbH
CATERING, EVENTS & MEHR



www.mds-muenster.de



Foto: Reimer Kruse.

Das Herunterkühlen der Gerichte dauert insgesamt nur ein bis eineinhalb Stunden.

& Chill-Verfahren produzierten Speisen. Sie werden bei dem jeweiligen Kunden in den entsprechenden Regenerationsgeräten einfach dann für den Verzehr vorbereitet, wenn sie gebraucht werden. Bis dahin können sie ohne Qualitätsverlust gelagert werden. So landet das Essen immer frisch, heiß und zum gewünschten Zeitpunkt auf dem Tisch“, so Manfred Dreyer.

Seniorenzentren und auch Westfalenfleiß-Einrichtungen profitieren von diesem Verfahren. Neben einer schonenden Zubereitung setzt die MDS GmbH dabei vor allem auf Frische und Regionalität: „Wir greifen hauptsächlich auf regionale Lieferanten zurück. Viele frische Produkte erhalten wir zum Beispiel auch direkt vom Westfalenfleiß-Bauernhof Gut Kinderhaus“, sagt Manfred Dreyer.

←→ In einfachen Worten ...

Bei MDS werden jeden Tag viele Gerichte in einer großen Küche gekocht.

Einige Gerichte werden nach dem Kochen schnell auf nur zwei Grad Celsius heruntergekühlt.

Das Verfahren nennt man Cook & Chill – also Kochen und Kühlen.

So bleiben die Speisen frisch und lecker.

genbringt, erhält man doppelt und dreifach zurück“, sagt Manfred Dreyer, der seit rund fünf Jahren bei MDS tätig ist. „Engagierte Mitarbeiter, eine hochmoderne Küche, die mit Küchengeräten der neusten Generation ausgestattet ist und qualitativ hochwertige Speisen – das alles gehört zu unserem Erfolgsrezept.“

Mein Standpunkt.

Von Hubert Puder, Sprecher der Geschäftsführung der Westfalenfleiß GmbH in Münster

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, dieses wohl allen bekannte Sprichwort drückt treffend aus, wie wichtig die Ernährung für unseren Körper und unseren Geist ist. Wie wir uns ernähren hat einen entscheidenden Einfluss auf unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden. Ob aus medizinischer Notwendigkeit aufgrund von Unverträglichkeiten, Allergien oder bestimmten Krankheiten wie z.B. Diabetes, ob aus religiösen Gründen, individuellen Vorlieben oder innerer Überzeugung – welche Ernährung einem Menschen gut tut, ist sehr unterschiedlich – so verschieden wie die Menschen selbst.

Bei Westfalenfleiß ist es uns wichtig, diese verschiedenen Bedürfnisse und Wünsche zu beachten und uns mit den Angeboten unserer Küche darauf einzustellen. Standardmäßig bieten wir mittags mehrere Gerichte, unter anderem auch ein fleischloses Essen und täglich frische Salate und Obst an. Darüber hinaus werden wir aber auch allen Personen gerecht, die aus den unterschiedlichsten Gründen eine besondere Kostform benötigen.

Über die rund 2000 bis 2300 „normalen“ Gerichte hinaus werden in der Großküche unseres Tochterunternehmens, der MDS GmbH, rund 170 verschiedene Speisen täglich von diätetisch geschultem Küchenpersonal individuell zubereitet. Damit jeder



Foto: Westfalenfleiß

Gast das für ihn richtige und auch verträgliche Essen bekommt, wird jede Speise namentlich dokumentiert und jede Veränderung schriftlich erfasst. Somit wird sichergestellt, dass es keine Verwechslungen gibt.

Sie sehen, dass es hinter den Kulissen eine Menge zu tun gibt, um jedem Gast, der bei Westfalenfleiß isst, die Kost zu servieren, die er für sein Wohlbefinden benötigt.

Diesen Aufwand betreiben wir jedoch gerne, da uns die Gesundheit aller besonders am Herzen liegt.

Ihr

Hubert Puder

Tag der offenen Tür bei Westfalenfleiß

Einmal im Jahr können interessierte Besucher hinter die Kulissen von Westfalenfleiß blicken und viel Neues entdecken und erleben.





Foto: Michael Sandner

Abschied von Michael Kempf

► Michael Kempf, seit Januar 2012 Geschäftsbereichsleiter Produktion bei der Westfalenfleiß GmbH, hat zum 1. Oktober 2016 eine neue Stelle als Prokurist der Werkstätten der „Heilpädagogischen Hilfe Osnabrück“ angetreten. Die Trennung von Westfalenfleiß fiel ihm und seinen ehemaligen Kolleginnen und Kollegen sichtlich schwer. Bei der Abschiedsfeier im Café Gut Kinderhaus fanden sich viele Wegbegleiter der vergangenen vier Jahre zusammen, um die gemeinsame Zeit und die gute Zusammenarbeit noch einmal Revue passieren zu lassen. „Sie haben sich beruflich mehrmals auf Wanderschaft begeben“, erklärte Hubert Puder, Sprecher der Geschäftsführung. „Die Wege unserer beruflichen Entwicklung wiesen einige Parallelen auf, da wir beide zwar unterschiedliche Funktionen, aber an wechselnden Orten innehatten und beide auch zwischendurch im Ruhrgebiet gelandet sind, um dann in Münster eine Heimat zu finden.“ Als Zeichen der Verbundenheit und als symbolische Stütze für seinen weiteren Weg überreichte Hubert Puder Michael Kempf einen Wanderstab mit persönlicher Gravur.

Erste Basisschulung „Deeskalation“ bei Westfalenfleiß

► Wo Menschen zusammen arbeiten, kommt gelegentlich zu Spannungen – das ist ganz normal. Auch im Arbeitsalltag von Mitarbeitern der Westfalenfleiß GmbH gibt es immer wieder Situationen, in denen sie mit herausforderndem oder aggressivem Verhalten von Beschäftigten der Werkstatt oder Nutzern des Wohnverbundes konfrontiert werden. Doch wie soll man damit umgehen? Wie können solche Reaktionen verhindert werden? Antworten auf diese und weitere Fragen gab es in einer insgesamt viertägigen internen Fortbildung zum Thema „Professioneller Umgang mit Aggression – Basisschulung Deeskalationsmanagement“. Andreas Averkamp, Bereichsleitung der Westfalenfleiß-

Werkstatt, der zurzeit beim „Institut für Professionelles Deeskalationsmanagement- ProDeMa“ eine Ausbildung als Deeskalationstrainer absolviert, gab dabei seine Kenntnisse an die teilnehmenden Kollegen weiter. Zukünftig steht Andreas Averkamp dem Unternehmen als Deeskalationstrainer und Referent für entsprechende Fortbildungen zur Verfügung.



Foto: Birgit Honsel-Ackermann

Herbstzauber in der Wohngemeinschaft „An der Meerwiese“

► Stolz präsentiert Martin Hahnekamp, Bewohner der Westfalenfleiß-Wohngemeinschaft „An der Meerwiese“ bunte Kürbisse und Herbstdekoration: „Das alles haben wir heute im Rahmen des Freiwilligentages hergestellt. Dabei hat uns Sonja kräftig unterstützt.“ Die 23-jährige Sonja Stelter, Studentin des Fachbereichs Soziale Arbeit, war dem Aufruf der Freiwilligenagentur Münster zur Beteiligung an dem Freiwilligentag gefolgt, der alle zwei Jahre stattfindet. Insgesamt 40 spannende Projekte standen zur Auswahl. „Ich habe mich für das Projekt Herbstzauber entschieden, da ich gerne kreativ bin“, erklärt Sonja Stelter. Bisher habe sie wenig Kontakt zu Menschen mit Behinderungen gehabt. Es sei eine

tolle Begegnung mit den Bewohnern gewesen. Bei herrlichem Sonnenschein wurde dann im Garten der Wohngemeinschaft geschnippelt, geklebt und dekoriert – und zum Abschluss gemeinsam gegrillt. „Es hat allen Beteiligten riesigen Spaß gemacht. Alle sind sich ganz offen begegnet und es gab überhaupt keine Berührungängste, das können wir gerne beim nächsten Freiwilligentag wiederholen“, freut sich Teamleiterin Annette Regolot.



Foto: Birgit Honsel-Ackermann

SPA-Kids Kinderrestaurant zu Gast im Café Gut Kinderhaus

► Rund alle sechs Wochen organisiert die Gemeinde-Caritas St. Marien und St. Josef Kinderhaus für Grundschüler der 3. Klasse ein Mittagessen der besonderen Art: „SPA-Kids – das außergewöhnliche Kinderrestaurant“ wurde 2014 auf Initiative der Vorsitzenden der Gemeinde-Caritas, Prof. Dr. Ursula Tölle, ins Leben gerufen. Pastoralreferent Martin Grünert engagiert sich als Hauptorganisator der Aktion. „Das Essen ist für die Kinder kostenlos. Es wird aus Spendengeldern der Gemeinde und aus Stiftungsmitteln finanziert. Unser Ziel ist es, den Kindern eine Freude zu bereiten“, erläutert Theresia Dohle, Schulsozialarbeiterin der Paul-Schneider-Grundschule. Aus allen vier beteiligten Schulen – der Paul-Schneider-



Foto: Birgit Honsel-Ackermann

Schule, der Grundschule Kinderhaus West, der Grundschule am Kinderbach und der Grundschule Sprakel – dürfen sich pro Termin je acht Kinder anmelden. So können über das Jahr verteilt alle Kinder des Jahrgangs teilnehmen. Aufgrund belegter Räumlichkeiten fand ein Termin kürzlich nicht wie üblich im Pfarr-

zentrum St. Josef statt, sondern im Café Gut Kinderhaus. Die 32 Schüler genossen den Aufenthalt auf dem Hof, führten Alpakas an der Leine, bestaunten die Kleintiere im Streichelzoo und tobten auf dem Spielplatz. Danach ging es zum Essen ins Café.



Foto: Birgit Honsel-Ackermann

Erfolgreicher Abschluss der Berufsbildungsmaßnahmen bei Westfalenfleiß

► 14 Absolventen des Berufsbildungsbereichs für Menschen mit geistiger Behinderung und neun Teilnehmer mit psychischer Erkrankung haben nach dem erfolgreichen

Abschluss ihrer zweijährigen Berufsbildungsmaßnahme jetzt stolz ihre Zertifikate entgegengenommen. Gefeiert wurde in gemeinsamer Runde samt leckerem Essen. Alle

Teilnehmer der Maßnahme wurden von der Westfalenfleiß GmbH übernommen und werden auf einem ihrer Qualifikation entsprechenden Arbeitsplatz weiter beschäftigt.

„Kirchenkaffee“ spendet für Frauenhaus in Telgte

► An jedem ersten Sonntag im Monat findet im Pfarrzentrum St. Clemens in Telgte ein „Kirchenkaffee“ für Besucher nach dem Gottesdienst statt. Auch drei Bewohnerinnen der Westfalenfleiß-Wohnstätte Telgte unterstützen die Aktion. „Die Idee entstand nach einer Befragung der Kirchenbesucher nach ihren Wünschen an die Gemeinde“, erklärt Barbara Röttgermann, Initiatorin der Gruppe. „Das Anliegen war es, nach der Messe noch die Möglichkeit zum gegenseitigen Kennenlernen und zum Austausch untereinander zu haben.“ Für Kaffee und Kekse können die Besucher eine Spende für einen sozialen Zweck entrichten. So kommt der ein oder andere Euro zusammen. Weiteres Geld erhielt die Gruppe durch den Gewinn des „Ehrenamtsprei-

ses des Caritasverbandes im Kreisdekanat Warendorf 2016“ als Beispiel für gelebte Inklusion. Von dem Preisgeld machten die Frauen der Gruppe zunächst einen Ausflug zur Freilichtbühne in Tecklenburg.

Mit dem Restbetrag und den Einnahmen aus dem „Kirchenkaffee“ des letzten Jahres kamen 550 Euro zusammen, die nun als Spende an das Frauenhaus Telgte übergeben wurden.



Foto: Birgit Honsel-Ackermann

Westfalenfleiß ehrt Jubilare für langjährige Mitarbeit

► Mit einem köstlichen Mittagessen im Café Gut Kinderhaus und Geschenken haben sich Hubert Puder, Sprecher der Geschäftsführung, Geschäftsführerin Gerda Fockenbrock und Verwaltungsleiter Guido Berkemeyer bei zehn Mitarbeitern für ihre 25-jährige – und bei einem Mitarbeiter sogar für seine 35-jährige – Tätigkeit im Unternehmen bedankt. „Es war ein gemütliches Beisammensein in sehr angenehmer Atmosphäre“, berichtete Gerda Fockenbrock. „Das ist besonders erfreulich, da die Jubilare aus den verschiedenen Bereichen kommen – vom Wohnverbund über den Sozialdienst und die Gruppenleitung in der Werkstatt, der Bereichsleitung Land und Garten sowie der Ver-

waltung bis hin zum Bereich Parkplätze.“ In angeregter Unterhaltung wurden alte Geschichten erzählt und Erinnerungen ausgetauscht.

„Durch die langjährige Mitarbeit im Unternehmen sind sich die Kollegen alle sehr vertraut“, unterstrich Hubert Puder.



Foto: Westfalenfleiß GmbH

DAMIT EIN SCHADENFALL FÜR SIE KEIN BEINBRUCH IST

Unser professionelles Schadenmanagement bringt Sie schnell wieder auf die Beine. Soviel ist sicher.



Unser Vorausdenken sichert Ihre Zukunft.



Kaiser & Schmedding

Int. Versicherungsmakler für Industrie & Handel

Wolbecker Windmühle 45 48167 Münster
Tel.: 0 25 06 - 8 10 43-0 Fax: 0 25 06-8 10 43-62
www.kaiser-schmedding.de

Die starke Marke.



Für die Pflege von Haus, Hof und Garten benötigen Sie nicht nur gutes Werkzeug, sondern auch einen erstklassigen Service. Dafür steht der Name TecVis Technik für jeden Einsatz. Unser Ziel ist, dass Sie zufrieden sind – mit unserem Produktangebot, unserer Beratung und unseren Dienstleistungen. Testen Sie uns!

TecVis
Technik für jeden Einsatz

Weseler Straße 603 . 48163 Münster
Tel. 0251 . 74970-0 Fax 0251 . 74970-40
www.tecvis.com

Ein Unternehmen der AGRAVIS Raiffeisen AG



Foto: Westfalenfleiß GmbH

Glückliche Gesichter beim Mensch-Ärgere-Dich-nicht-Turnier

► 53 Teilnehmer – so viele wie noch nie zuvor – haben sich in diesem Jahr zum Spiele-Wettbewerb angemeldet: Das „Mensch-ärgere-Dich-nicht“-Turnier wird jährlich von dem Elternbeirat Wohnen unter Vorsitz von Christel Burmeister und der Wohnstätten-Mitarbeiterin Anja Kinzinger für Nutzer des Westfalenfleiß Wohnverbundes organisiert. Austragungsort war die Wohnstätte Haus Gremmendorf. Die zahlreichen Preise, die es zu gewinnen gab, wurden von der Firma Werner Voss, der Volksbank in Gremmendorf, der Firma Armacell, der Firma Lindfort und Franz-Josef Ratering gespendet. Der Förderverein „Kultur und Freizeit“ der Westfalenfleiß GmbH unterstützte die Veranstaltung mit einer Geldspende. Dank des Engagements der Helfer, Christel Burmeister, Monika und Ernst Raneberg vom Elternbeirat Wohnen, der freiwilligen Mitarbeiterinnen Lucie Havermann und Rosemarie Haecker, Christa Kolbusa von der St. Ida-Pfarre Gremmendorf sowie Anja Kinzinger und dreier weiterer Mitarbeiterinnen des Wohnverbundes, verlief das Turnier reibungslos. Den ersten Platz errang Heiko Bockstedt aus der Wohngruppe am Erich-Greif-Weg, der strahlend seinen Pokal entgegennahm.



Fotos: Brigit Honsel-Ackermann

2180 Jahre bei Westfalenfleiß

► 96 Beschäftigte der Werkstatt haben kürzlich ihr 10-, 20-, 25-, 30-, 40- und 45-jähriges Firmenjubiläum gefeiert. Die Feier fand im Rahmen eines großen Festaktes zusammen mit den Angehörigen, der Westfalenfleiß-Geschäftsführung und Mitarbeitern im Restaurant „Auszeit“ am Kesslerweg statt – verteilt auf zwei Nachmittage. „Wenn man alle Zeit, die Sie gemeinsam für unser Unternehmen tätig sind, zusammenzählt, haben Sie 2180 Jahre hier gearbeitet“, erklärte Hubert Puder, Sprecher der Geschäftsführung in seiner Begrüßungsrede. „Ich bin immer wieder beeindruckt, mit welcher Kraft und Energie Sie über all die Jahre Ihre tägliche Arbeit verrichten. Meine Geschäftsführungskollegin, Gerda Fockenbrock, und ich sind sehr stolz auf Sie.“ Nach weiteren Ansprachen und einem leckeren Essen mit Kuchen und Canapés bekamen alle Jubilare Urkunden und Geschenke überreicht.

Abschied von Rolf Austermann, Mitbegründer der Westfalenfleiß-Zahnstation

► „An jedem Zahn hängt ein Mensch“ – das ist ein Leitsatz von Zahnarzt Rolf Austermann, der 1989 gemeinsam mit Dr. med. André Wöhner und weiteren Mitstreitern die Zahnstation der Westfalenfleiß GmbH gründete. Nach 27 Jahren hat er nun seine Tätigkeit bei der Westfalenfleiß GmbH an Dr. Saskia Holstiege übergeben, die ebenfalls seine Zahnarztpraxis an der Mauritzstraße in Münster übernommen hat. 1987 hatten Rolf Austermann, Dr. André Wöhner und weitere Kollegen einen zahnärztlichen Arbeitskreis ins Leben gerufen, der sich mit

den Besonderheiten der Behandlung von Menschen mit Behinderungen befasste. Dieses Thema beschäftigte zeitgleich auch Werner Schüßler, damaliger Westfa-



Foto: Brigit Honsel-Ackermann

lenfleiß-Geschäftsführer, Zahnarzt Prof. Dr. Dr. med. Egbert Machten und Dieter Kunath, Vorsitzender des Beirates für Eltern, Angehörige und gesetzliche Betreuer der Werkstatt Westfalenfleiß. In enger Kooperation mit Rolf Austermann und Dr. med. André Wöhner nahmen sie Kontakt zur Konrad-Morgenroth-Förderergesellschaft (KMFG) auf, die schließlich eine Fördersumme von 50.000 DM bewilligte. Heute versorgt der zahnärztliche Dienst der Westfalenfleiß GmbH mehr als 200 Patienten.



Miteinander für mehr Teilhabe

Spannende Fachvorträge, Diskussionsrunden, Workshops – das und vieles mehr bietet der Werkstätten-Tag. Alle vier Jahre veranstaltet die Bundesarbeitsgemeinschaft Werkstätten für behinderte Menschen (BAG WfbM) diesen Bundeskongress. Hier sollen Trends gesetzt und über die Herausforderungen von Teilhabe am Arbeitsleben diskutiert werden.

Es ist der 20. September, elf Uhr. Vor dem Anmeldestand des Werkstätten-Tages bildet sich eine immer länger werdende Schlange, laut sind die Gerä-

sche von Unterhaltungen zu vernehmen. Nach Ausgabe der Kongressunterlagen darf man in die Chemnitzer Stadthalle eintreten. Als die knapp 2.000 Teilnehmer Platz genommen haben, erfüllt ein musikalisches Intro den Raum. Der Werkstätten-Tag wird eröffnet.

„Von Diskussionsrunden bis zu Workshops – es gab ein wirklich interessantes Programm“, sagt Frank Szypior, Vorsitzender des Gesamtwerkstatttrates der Westfalenfleiß GmbH, begeistert. „Am meisten haben mich

Heiner Viefhues, Frank Szypior und Micheal Sandner von Westfalenfleiß sind sehr zufrieden mit dem Werkstätten-Tag. Sie möchten die Veranstaltung in vier Jahren wieder besuchen.

„Es waren erlebnis- und erfahrungsreiche Tage. Das Programm war voll und sehr vielfältig. Alles in allem war es eine sehr gelungene Veranstaltung.“

Hubert Puder

Foto: Reiner Kruse

die Veranstaltungen rund um das Thema Bundesteilhabegesetz interessiert, mit dem die Lebenssituation von Menschen mit Behinderungen und das Schwerbehindertenrecht verbessert werden soll.“ Von „Arbeitswelt 2030 – Heute für die Herausforderungen von morgen aufstellen“ bis hin zu „Arbeit 4.0 und die Werkstätten“ – Schwerpunkt des Werkstätten-Tages waren die Themen Bildung, Werkstatt und diverse Interessensgruppen.

Abgeschlossen wurde der Tag mit einem Abendessen und Musik von Fresh Music Live. „Das war der ideale Zeitpunkt, interessante Menschen kennenzulernen – gerade auch für eine Zusammenarbeit. Diese Chance haben wir genutzt“, erzählt Michael Sandner, Geschäftsbereichsleiter Werkstätten.

Den Ausklang fand der Bundeskongress mit einem Fazit des Werkstätten-Tages und einem



Neben dem Werkstätten-Tag gab es in Chemnitz noch mehr zu sehen, wie zum Beispiel den bekannten Karl-Marx-Kopf.

Einspielfilm zu den „Erwartungen an die Werkstätten 2020“, der das Ergebnis zum gleichnamigen Workshop widerspiegelt. Hubert Puder resümiert: „Es waren erlebnis- und erfahrungsreiche Tage. Das Programm war voll und sehr vielfältig. Und trotzdem blieb zwischendurch auch noch ein wenig Zeit, dass

sich die Teilnehmer unserer Delegation auch einmal außerhalb der Arbeit bei Westfalenfleiß näher kennenlernen konnten. Alles in allem war es eine sehr gelungene Veranstaltung.“ Somit wird auch der nächste Werkstätten-Tag 2020 ein fester Termin für Westfalenfleiß sein.

Mitraten und Gewinnen!



Wo ist denn das zu sehen? Auch für diese Ausgabe haben wir uns wieder ein schönes Suchspiel für Sie überlegt. Sie müssen dafür wie üblich einen Fotoausschnitt finden. Also, von welcher Seite in diesem Westfalenfleiß erleben-Heft stammt der Ausschnitt? Haben Sie das Bild gefunden? Dann schicken Sie Ihre Antwort bis zum 10.02.2017 mit dem Betreff „Bilderrätsel 4-2016“ per Mail an birgit.honsel@westfalenfleiss.de oder per Postkarte mit der Adresse

und Telefonnummer des Absenders an: Westfalenfleiß, Birgit Honsel-Ackermann, Kesslerweg 38-42, 48155 Münster. Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir einen **Büchergutschein von Thalia im Wert von 40,- €**. Wir drücken allen Teilnehmern die Daumen! Gewinner des Rätsels aus Heft 3/2016 ist Oliver Schenk. Er hat einen Einkaufsgutschein vom Hofladen auf Gut Kinderhaus im Wert von 40 Euro gewonnen. Herzlichen Glückwunsch!

SCHÖNE
Lackiertechnik

Die Experten für glänzendes Finish!

Schöne GmbH Lackiertechnik · Boschweg 7 · 48351 Everswinkel · Telefon 02582/676-0 · Fax 02582/676-66 · info@schoene-lackiertechnik.de



Unterstützt werden wir durch unseren leistungsstarken Partner:
Swin Lacksysteme



www.swinsysteme.de

Jahrzehntelange Erfahrung im Bereich Nutzfahrzeuglackierung sichern ein hohes Qualitätsniveau.

► Nutzfahrzeuglackierungen ► Beschriftungen ► Behälterinnenbeschichtungen

Die Zukunft gestalten



Wir bringen Ihnen Systemlösungen in den Bereichen:

- Telekommunikation
- Lichtrufsysteme
- Brandmeldeanlagen
- Desorientierten Schutzsysteme

OSMO Anlagenbau GmbH & Co. KG
Kommunikationstechnik

Bielefelder Straße 10 · 49124 GMHütte
Tel.: 0 54 01/858-300 · Fax: 0 54 01/858-103

www.osmo-kommunikation.de