

Newsletter Lebenshilfe Bielefeld 03/09



unterstützen



fördern



begleiten



Themen:

- „Wolfgang Petry“ feierte mit
- Kochen in XXL
- Mit Präzision gegen die Krise
- Das erste Lagerfeuer in diesem Jahr
- Bielefelder Online-Flohmarkt nur für "Kinderkram"
- Newsletter bestellen / abbestellen
- Ihre Spende an die Lebenshilfe Bielefeld
- Herausgeber

Sommerfest der Bielefelder Werkhaus GmbH - „Wolfgang Petry“ feierte mit



ACHTUNG, DOPPELGÄNGER:

Nicht Schlagersänger Wolfgang Petry stand hier am vergangenen Freitag beim traditionellen Sommerfest der Werkhaus GmbH auf der Bühne, sondern ein Double (Armin Eichenhart). Die rund 300 Besucher ließen sich aber auch vom Petry-Imitator zu einer ausgelassenen Stimmung hinreißen, wie man sieht.

Zum Sommerfest eingeladen hatte die Elternvertretung der Werkhaus GmbH, einem Tochterunternehmen der Stiftung Lebenshilfe. Die behinderten Menschen feierten zusammen mit ihren Eltern, den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen auf dem Gelände der Stiftung

Lebenshilfe „Am Möllerstift“ in Brackwede. Bei wunderschönem Sonnenschein tanzten sie zu den schwungvollen Rhythmen, genossen die Kutschfahrten rund um's Gelände, versuchten sich beim Pfeilewerfen, beim Torwandschießen oder nahmen am Ballonwettbewerb teil.

[← zum Seitenanfang](#)

Kochen in XXL



Wenn Dominik Schüler einen Salat zubereitet, sieht das so aus: Er putzt 40 Kilogramm Gurken, zehn Kilogramm Paprika und schneidet noch einmal 40 Kilogramm Tomaten. Nicht nur die Mengen sind ungewöhnlich, auch das Unternehmen, in dem Dominik seit dem 1. August seine Ausbildung zum Teil- beziehungsweise Beikoch macht. Catering & mehr ist ein Integrationsunternehmen der Lebenshilfe Bielefeld, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, behinderte Menschen in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Und auch Dominik ist etwas Besonderes : Der 17-Jährige ist lernbehindert und der erste und bisher einzige Auszubildende von Catering & mehr.

Dominiks Arbeitsalltag beginnt um sieben Uhr morgens. Dann ist er bereits seit zweieinhalb Stunden auf den Beinen, um mit dem Bus von Bad Salzuflen nach Bielefeld-Oldentrup zu fahren. Hier, im Industriegebiet, liegt das Bistro „zuTisch“. Die ersten Gäste, meist Fahrer von Kurierdiensten, frühstücken oder nehmen eilig einen Coffee to go. Dominik bereitet hinten in der großen Küche eines der zwei Mittagessen für heute vor: Rindergulasch mit Pilzen, Spätzle und Gemüse. Der 17-Jährige, in weißer Jacke und weißer Hose, geht in den angrenzenden Vorratsraum. Hier gibt es alles in XXL: Zimt oder Paprika „edelsüß“ in Ein-Kilo-Packungen, etliche Liter Speiseöl, Oliven, Puddingpulver oder Mandarinen in Dosen so groß wie Farbeimer. Für den zwei Meter großen Azubi ist es ein Leichtes, kiloschwere Packungen mit Reis oder Nudeln vom obersten Regal zu holen. Das Gulasch köchelt

inzwischen im 150-Liter-Kessel vor sich hin.

„Schon während meiner Praktika hat mir die Arbeit im Bistro sehr viel Spaß gemacht.“ Die Albatros-Schule in Senne, eine Förderschule, hat er im vergangenen Jahr abgeschlossen. Zurzeit besucht er neben seiner betrieblichen Ausbildung das Kerschensteiner Berufskolleg in Bethel. Dominik zerschneidet gerade die Wassermelonen, die es zum Dessert geben soll. „Das gefällt mir am Besten: Wenn ich von der Melone naschen darf“, meint er und schiebt die roten Fruchtwürfel in einen Behälter. Die Kollegen kommen vorbei und nehmen eine Kostprobe. „Ständige Qualitätskontrolle“ nennt das Heinz-Jürgen Junker. Er ist Geschäftsführer von Catering & mehr und Küchenmeister. „Dominik macht seine Sache sehr gut. Wir sind sehr zufrieden mit ihm.“ Insgesamt sind 21 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in dem Unternehmen beschäftigt, davon neun mit Handicap, das heißt, sie sind lern- oder körperbehindert.

Inzwischen ist es zehn Uhr geworden. Das Rindergulasch wartet fertig verpackt in Thermobehältern auf seine Auslieferung. Es geht zunächst nach Herford. Dort versorgt Catering & mehr die Werkstätten der Lebenshilfe Herford und einen Kindergarten. Mit der zweiten Auslieferung werden die Werkstätten, Kindergärten und die Schule der Lebenshilfe in Bielefeld sowie die Mamre-Patmos-Förderschule in Bethel versorgt. „Zusammen mit den Mahlzeiten, die im Bistro angeboten werden, sind es in Spitzenzeiten bis zu 1200 Essen täglich, die wir zubereiten“, erklärt Heinz-Jürgen Junker.

Dort, im Bistro, essen jetzt die Angestellten der umliegenden Betriebe wie Schüco, MAN oder Buderus zu Mittag. Arbeiter und Angestellte, viele „aus der Teppichetage“, wie Küchenmeister Junker sie nennt. Catering & mehr liefert aber auch außer Haus, privat und an Firmen, in der Woche und an Wochenenden, regulär und zu besonderen Anlässen. „Die Leute wissen entweder, was sie haben wollen, oder sie wissen, wie viel sie ausgeben wollen. Dann machen wir gerne Vorschläge.“

Während im Bistro gegessen wird, macht sich Dominik daran, die XXL-Kessel und -pfannen zu reinigen, den Boden zu säubern. Hygiene wird groß geschrieben. Nach jedem Arbeitsgang beispielsweise müssen sich die Mitarbeiter die Hände waschen und desinfizieren. Neben der Reinigung steht auch das Vorbereiten der Essen für den kommenden Tag auf dem Plan: Quarkspeisen anrühren oder die 580 Rouladen in die mannshohen Öfen schieben. Um 16 Uhr ist alles vorbei. Dominik fährt mit dem Bus nach Hause zu seinen Eltern und Hund „Belmondo“. Seine Mutter wartet schon mit dem Essen auf ihn. Denn noch lässt der Jung-Koch sich selber bekochen. Aber das wird sich sicherlich bald ändern.

[← zum Seitenanfang](#)

Mit Präzision gegen die Krise



Die Werkhaus GmbH Bielefeld bietet ihren Kunden seit Anfang September einen neuen Service: das hoch präzise Vermessen von Metall- oder Kunststoffprodukten. Möglich wird diese Dienstleistung durch eine leistungsstarke 3D-Koordinatenmessmaschine. Auf einer Länge von 350 Millimetern kann die Hightech-Anlage Abweichungen von bis zu 2 Tausendstel Millimetern messen. Zum Vergleich: Ein Stück Alufolie ist 10 bis 15 Tausendstel Millimeter „dick“.

„Mit der neuen Maschine sind wir in der Lage, schnell und zuverlässig komplexe Metall- oder Kunststoffprodukte mit höchster Präzision zu vermessen“, erklärt Werkhaus-Betriebsleiter

Ralf Siewert. Diese Teile werden zunächst in den CNC-Bearbeitungszentren der Werkhaus-Betriebsstätte in Brackwede hergestellt. Aktuell sind es Elemente von Anhängerkupplungen namhafter Hersteller. „Mit unseren bisherigen Mitteln stießen wir bei solchen komplexen Teilen an die Grenzen der Messtoleranz“, meint Ralf Siewert. „Deshalb mussten wir die Elemente bisher zum Vermessen außer Haus geben. Das nahm immer einige Tage in Anspruch.“

Schneller ist das Werkhaus-Unternehmen jetzt mit seiner eigenen Maschine. Die neue Anlage wird von drei eigens geschulten Mitarbeitern bedient, die für jede einzelne Produktgruppe zunächst ein individuelles Computerprogramm schreiben. Dafür werden mit dem Messtaster wenige Basispunkte angefahren und vermessen. Die so erhaltenen Daten werden an den Computer übermittelt, der daraus ein genaues Messprotokoll erstellt. Die darin erfassten Werte werden anschließend mit den Vorgaben des Kunden verglichen. „Mit unserer neuen Anlage haben wir unsere Kapazitäten erweitert und können dadurch flexibler auf Kundenanforderungen reagieren“, erklärt Werkhaus-Betriebsleiter Siewert einen weiteren Vorteil der Neu-Investition.

Steuern lässt sich die Maschine anhand des Computers oder mit einem Einhand-Joystick. Sowohl der Messtisch als auch die Y- und die Z-Achse (Messtaster) sind aus massivem, thermisch stabilem Granit, der sich bei Temperaturschwankungen nicht verzieht und deshalb stabile Messwerte liefert. Zusätzlich wurde der Raum klimatisiert. Die Anlage kann Metall- oder Kunststoffteile mit einer maximalen Größe von 1.000 x 700 x 500 Millimetern vermessen und ist weitgehend wartungsfrei.

[← zum Seitenanfang](#)

Das erste Lagerfeuer in diesem Jahr



Auch Marshmallows grillen will gelernt sein. Die Kinder des Wirbelwind Kindergartens Leipziger Straße brauchten dafür noch ab und zu die Hilfestellung von Mama oder Papa.

Der Kindergarten, eine Einrichtung der Stiftung Lebenshilfe für Kinder mit und ohne Behinderungen, hatte am Mittwoch, 30.9.2009 zum ersten Lagerfeuer in diesem Jahr auf dem Gelände der Lebenshilfe Am Möllerstift eingeladen. Trotz Nieselregens hatte Kindergarten-Leiterin Alexandra Dreessen das prasselnde Feuer bald entfacht. Die Grillstöcke wurden kurzerhand aus Weidenruten geschnitzt und los ging's, so auch für Ibrahim, Tim, Lorena und Henri. Neben Marshmallows grillten die fünfzehn kleinen Wirbelwinde auch leckeres Stockbrot, für die fröstelnden elf Eltern gab es Kaffee und Tee.

Der Wirbelwind Kindergarten lädt jeden letzten Mittwoch im Monat Eltern und Kinder zu einer gemeinsamen Aktion ein. Dann wird gebastelt, geklönt oder gespielt.

← zum Seitenanfang

Regionaler, kostenloser Online-Flohmarkt nur für "Kinderkram"



Seit einigen Tagen gibt es für Eltern aus Bielefeld eine neue Internet-Seite:

www.kinderkram-bi.de

In diesem regionalen, kostenlosen Online-Flohmarkt nur für "Kinderkram" können Eltern gebrauchtes Spielzeug, Kleidung, Kindermöbel, Kinderfahrzeuge, Autositze etc. zum Verkauf anbieten oder natürlich günstig kaufen.

Versandkosten entfallen da auf der Seite nur Anbieter aus Bielefeld sind. Dadurch kann man auch problemlos sperrige Sachen (z.B. Fahrräder, Kinderzimmermöbel, Laufstall etc.) verkaufen. Durch kurze Wege zum Anbieter hat der Käufer die Möglichkeit, sich den Artikel anzugucken und über den Preis zu reden (nicht ersteigern).

Mit dabei ist eine Basare-Seite auf der Kindergarten-Basare und Flohmärkte eingetragen werden können.

← zum Seitenanfang

Newsletter bestellen / abbestellen

Um Ihren Status bei unserer Newsletteraktion zu ändern, klicken Sie bitte auf den folgenden Link:

▶ [Newsletter bestellen / abbestellen](#)

← zum Seitenanfang

Ihre Spende an die Lebenshilfe Bielefeld

Für Ihre Spende haben wir ein Konto bei der Bank für Sozialwirtschaft eingerichtet.

▶ [Spendenseite aufrufen](#)

← zum Seitenanfang

Herausgeber

Anschrift:
Lebenshilfe Bielefeld
Am Möllerstift 22

33647 Bielefeld

Kontakt:
Tel.: 0521 4 47 08-0
Fax: 0521 4 47 08-100
E-Mail: info@lebenshilfe-bielefeld.de
Home: www.lebenshilfe-bielefeld.de

Presserechtlich Verantwortlicher:
Burkhard Herden
Geschäftsführer