



➤ **30 Prozent des
gesamten Strombedarfs
der Wäscherei werden
zukünftig aus erneuerbarer
Energie gedeckt**

Für die
Zukunft
nachhaltig
handeln

NACHHALTIGKEIT

Großes Engagement für Nachhaltigkeit



Eine Binsenweisheit mit Substanz: Ohne nachhaltiges Handeln keine erfolgreiche Zukunft. Bei den Heinzelmannchen zieht sich dieses Thema durch alle Geschäftsbereiche, vor allem unter dem Aspekt, wie Nachhaltigkeit kontinuierlich verbessert werden kann. Ökologisch-soziales Bewusstsein wird bei den Heinzelmannchen gelebt und ist fest in der Firmenphilosophie verankert.

Allein beim Heinzelmannchen Wäscheservice ist in diesem Jahr viel passiert, um Ressourcen zu sparen und Energie effizienter einzusetzen. So wurde auf dem Dach der Wäscherei eine Photovoltaikanlage mit einer energetischen Nutzfläche von 2.000 Quadratmetern installiert; sie kann 416 Kilowatt-Peak Strom erzeugen. „Die Anlage wird zum Ende des Jahres komplett am Netz sein und dann 30 Prozent des gesamten Strombedarfs der Wäscherei decken“, berichtet Artur Kusai, kaufmännischer Leiter der „Heinzelmannchen“ Wäscheservice & Hausdienstleistungsgesellschaft mbH.

Kompletter Wechsel auf LED-Beleuchtung

Um die Beleuchtung in der Wäscherei und den zugehörigen Räumen effizienter zu machen, hat Sven Bergfeld, Beauftragter des Umweltmanagements, die aktuelle Situation analysiert und Bedarfe ermittelt.

In der Halle der Wäscherei sind bereits ausschließlich energiesparende LED-Lampen verbaut – dort wird die Beleuchtung täglich am längsten gebraucht. Nun folgen weitere Räume: „Überall, wo bisher Lampen mit Leuchtstoffmitteln verbaut sind, werden wir auf LED umstellen, zum Beispiel in den Verwaltungsräumen, in den Umkleiden, in der Cafeteria und in den Außenbereichen. Dafür werden wir nach und nach genau 291 Lampen austauschen. Damit können wir bis zu 15.000 Kilowattstunden Strom pro Jahr sparen.“

Wasserrückgewinnung: Von Nachbarländern lernen

Zu den wichtigsten und kostenintensiven Ressourcen in der Wäschereibranche zählt der Frischwasserverbrauch. Unsere Waschstraßen sind bereits dahingehend umgestellt, dass das Wasser aus dem ersten Waschgang wiederverwendet wird. „Perspektivisch streben wir die komplette

Wasserrückgewinnung an“, erzählt Artur Kusai. „Damit befassen wir uns gerade sehr intensiv und schauen dafür unter anderem Wasseraufbereitungsanlagen, die bis zu 80 Prozent Frischwasserverbrauch reduzieren, bei Partnerunternehmen in Belgien an. Hier sind unsere Nachbarn deutlich weiter als wir in Deutschland.“

E-Autos: Bestand wird vergrößert

Zwischen den einzelnen Unternehmensstandorten pendeln die Mitarbeitenden aus der Verwaltung mit Elektroautos. Fünf sind aktuell im Einsatz, ein sechstes soll kurzfristig dazukommen. „Seit neuestem haben wir uns einem anderen Tankkartensystem angeschlossen, sodass wir auch an öffentlichen E-Tankstellen aufladen können“, berichtet Artur Kusai. Über kurz oder lang sollen zudem Fahrzeuge mit Schnellladefunktion angeschafft werden, um den Fahrradius zu erweitern. „Parallel prüfen wir, auch in der Personenbeförde-

rung zumindest zu einem Teil auf E-Autos umzusteigen: Die Bereitschaft dafür ist hoch und wir behalten den Markt intensiv im Blick. Momentan liegen aber die Kosten noch weit über dem Nutzen.“

Schulverpflegung: Regional und zur Hälfte vegetarisch

Bei der Schulverpflegung zeigt sich der Nachhaltigkeitsgedanke in einer ganz anderen Ausprägung: Hier geht es vor allem um die ökologisch bewusste Verwendung von Lebensmitteln. Um Transportwege kurz zu halten, kommen die Lebensmittel zum größten Teil aus der Region beziehungsweise von regionalen Lieferanten. Um den Fleischverzehr zu reduzieren, ist eine von zwei Menülinien vegetarisch. Sowohl in den Schulkantinen als auch in den Kantinen der Werkstätten kommt ausschließlich Mehrweggeschirr zum Einsatz.

Fester Kunde PioneerMakers: Was zählt, ist **Flexibilität**

Seit Jahresbeginn sind die Heinzelmännchen allein verantwortlich für die Unterhaltsreinigung bei den PioneerMakers in Hanau-Wolfgang. In dem ehemaligen Kasernengebäude im Pioneer Park warten ganz besondere Herausforderungen auf das Reinigungsteam.

Fünf Etagen mit Büros und Veranstaltungsräumen, fünf Gemeinschaftsküchen, neun Sanitäranlagen – das Pensum für die Heinzelmännchen auf dem New Work Campus der PioneerMakers ist groß. Dabei ist es nicht nur die Größe von insgesamt 5.000 Quadratmetern zu reinigender Fläche, die den Auftrag besonders macht. „Bei den PioneerMakers gibt es verschiedene Bodenbeläge, bei denen jeder andere Ansprüche an eine optimale Reinigung hat“, erzählt Koordinatorin Antje Schmid. „Es gibt dort Kautschuk-Bodenbeläge, empfindliche Holzböden, Teppiche und Fliesen. Zudem gibt es sehr viele dunkle Flächen. Schwarze Tür- und Fensterrahmen, schwarze, matte Tischoberflächen – da sieht man jeden Fingerabdruck sofort. In einem Büro liegt ein schwarzer Hochflorteppich, da müssen wir vorsichtig und gründlich zugleich sein.“ Für so manche Oberfläche musste das passende Reinigungsmittel erst gefunden werden: „Da haben wir gemeinsam mit der Verantwortlichen bei den

PioneerMakers einiges ausprobiert, bis wir alle zufrieden waren.“

Fester Turnus, aber viel Flexibilität und Augenmerk

Jede Etage wird einmal pro Woche von zwei fest angestellten Heinzelmännchen-Reinigungsdamen geputzt, die Treppenhäuser zweimal in der Woche, Küchen und Toiletten sind jeden Tag dran. Eventräume werden vor und nach einer Veranstaltung gereinigt – „und manchmal natürlich auch zwischendrin, wenn jemand die Räume über zwei oder mehr Tage gemietet hat“, berichtet Antje Schmid. „Vor allem wegen der Events im Haus müssen wir sehr flexibel sein, was die Arbeitszeit betrifft. Mal sind wir zwei Stunden vor Ort, mal fünf.“ Eine besondere Herausforderung liegt auch darin, dass neben den zahlreichen Mieterinnen und Mietern der Büros auch immer Gäste im Haus unterwegs sind. „Unsere Damen sind angehalten, sich immer aufmerksam umzu-

schauen. Kaffeeflecken, Wasserränder, heruntergefallenes Papier – alles soll nach Möglichkeit schnell beseitigt sein.“ Antje Schmid ist zwei- bis dreimal pro Woche selbst vor Ort, um Fragen zu beantworten und Lösungen zu besprechen, „aber eigentlich arbeiten die beiden Damen vollkommen eigenständig“.

Damit bei den PioneerMakers alles glänzt, arbeiten die Reinigungsfachkräfte mit modernem Reinigungsequipment und einer Putzmaschine, die vor allem auf der großen Fläche der Welcome-Lounge zum Einsatz kommt.



„Hol doch noch mal den Ferrari, bitte!“

Auf dem ehemaligen Kasernengelände Pioneer Park in Hanau-Wolfgang haben sich im „Bruder 5“ genannten Gebäude die PioneerMakers angesiedelt – ein New Work Campus, der Co-Working-Spaces sowie Räume für Veranstaltungen und Events zur Verfügung stellt. Seit Januar dieses Jahres sorgen hier die Heinzelmännchen für Sauberkeit. Sara Sommer-Kaiser, bei der PioneerMakers GmbH zuständig für Operations, erzählt, warum sie die Heinzelmännchen so schätzt.



Heinzelmännchen Express: Frau Sommer-Kaiser, wie sind Sie überhaupt auf die Heinzelmännchen aufmerksam geworden?

Sara Sommer-Kaiser: Wir kamen über beste Netzwerkmanier zusammen, etwas, was hier im Haus sehr großgeschrieben wird. Ein exklusiver Nutzer, der bei uns ein Büro gemietet hat, hat uns die Heinzelmännchen empfohlen. Bis dahin hatten wir mit einem Unternehmen zusammengearbeitet, mit dem wir nicht zufrieden waren. Der Tipp war Gold wert. Früher wurde das Reinigen als eine rein kalkulative Arbeit erledigt, jetzt beruht es auf einem ständigen Austausch, auf direkter Kommunikation.

Mit den Heinzelmännchen klappt es also gut? Warum?

Die Zusammenarbeit ist sehr vertrauensvoll und persönlich. Bei uns kommt es darauf an, nicht einfach stur eine Leistungsbeschreibung abzuarbeiten, sondern flexibel zu sein und auch mal nach rechts und links zu schauen. Wir nennen das „die PioneerMakers-Brille aufsetzen“ – und das können die beiden Damen der Heinzelmännchen hervorragend. Dabei ist der Job nicht ohne. Wir haben zum Beispiel einen Yogaraum mit Holzfußboden. Der muss schon deshalb immer besonders sauber sein, weil sich die Yogakursteilnehmenden mit ihren Matten darauf legen, da möchte niemand Staubmäuse oder Dreckkörnchen sehen. Bei uns herrscht in den öffentlichen Räumen ein ständiges Kommen und Gehen, da ist es wichtig, immer ein Auge auf mögliche Verunreinigungen zu haben. Flexibilität ist das Zauberwort – auch, weil manchmal zum Beispiel kurzfristig Veranstaltungstermine „reinkommen“ und die Räume geputzt werden müssen. Hier punkten die Heinzelmännchen ungemein. Schließlich haben wir unseren Kundinnen und Kunden gegenüber eine Verantwortung. Gutes Reinigen macht hier Mühe, da muss man sich wirklich engagieren.

Mit der Reinigungsleistung sind Sie also zufrieden?

Sehr sogar! Wegen der unterschiedlichen Materialien im Haus mussten wir uns an manche optimale Reinigung erst ran-tasten. Hier waren die Heinzelmännchen sehr engagiert. Ihre Anmerkungen und ihr Know-how sind für uns auch insofern sehr wichtig, als dass wir im Sommer '24 in das Nachbargebäude expandieren. Da können wir dann auf wertvolle Erfahrungen zurückgreifen und müssen nicht bei null anfangen. Und für unsere große Welcome-Lounge hat das Team extra eine Putzmaschine angeschafft. Wir nennen sie „den Ferrari“, und wenn tagsüber spontan mal Bedarf ist, bitten wir eine der Damen, doch mal eben schnell den Ferrari zu holen. So macht Zusammenarbeit Spaß – zumal wir uns auch persönlich gut verstehen. Es ist immer Zeit für eine Plauderei; die Koordinatorin Antje Schmid und ihre beiden Damen gehören einfach zu unserem Team. Girlpower eben.

Und wie kommen die Heinzelmännchen bei den Nutzerinnen und Nutzern Ihrer Räumlichkeiten an?

Wir legen in unserem Unternehmen Wert

auf Regionalität, auch bei unseren Dienstleistern. Dass unser Reinigungsunternehmen aus dem Main-Kinzig-Kreis kommt, zählt dabei natürlich auch und kommt bei unseren exklusiven Nutzerinnen und Nutzern sehr gut an.



Sicher von A nach B: Heintzelmännchen übernehmen Personenbeförderung

Vor gut einem Jahr sind sie eingestiegen, seitdem haben sie ordentlich Fahrt aufgenommen: Die Heintzelmännchen sind seit Februar 2022 auch in der Personenbeförderung aktiv.



Gab es anfangs „nur“ neun Fahrten pro Tag, sind es heute 16 Touren, die die Fahrerinnen und Fahrer täglich absolvieren. Ihre Aufgabe ist es, am Morgen Beschäftigte der Werkstätten für Menschen mit Behinderungen oder anderer Einrichtungen des Behinderten-Werks Main-Kinzig (BWMK) abzuholen, sie zu ihrem Arbeitsplatz zu bringen und nach Dienstschluss wieder nach Hause zu fahren. Rund 130 Menschen sind jeden Tag mit der Heintzelmännchen-Personenbeförderung unterwegs, pro Tag werden dabei im gesamten Main-Kinzig-Kreis mehr als 3.300 Kilometer zurückgelegt.

Engagierte Fahrerinnen und Fahrer

32 Fahrerinnen und Fahrer sind aktuell in der Heintzelmännchen-Personenbeförderung tätig. Die Hälfte von ihnen sind Minijobber, die andere Hälfte arbeitet in Teil- oder Vollzeit. Unter den Beschäftigten sind auch einige Rentnerinnen und Rentner, denen der Fahrdienst die Möglichkeit eröffnet, noch beruflich aktiv zu sein. „Unsere Angestellten empfinden ihre Arbeit als sehr erfüllend, der Umgang mit Menschen mit Behinderungen macht ihnen spürbar Spaß. Das zeigt sich unter anderem darin, dass einige vom Minijob

auf eine Teilzeitstelle umgestiegen sind“, berichtet Lisa Schmidl, Leiterin Personenbeförderung und Logistik. „Wir legen Wert darauf, dass nach Möglichkeit feste Fahrgruppen bestehen. Dadurch entwickelt sich eine sehr persönliche Bindung zwischen Fahrgast und Fahrer beziehungsweise FahrerIn – das ist für beide Seiten wichtig und wertvoll.“

Schulungen für noch mehr Sicherheit

Verschiedene Weiterbildungen sorgen dafür, dass das Fahrpersonal zuverlässig sicher unterwegs ist. So absolvierten die Angestellten im ersten Quartal dieses Jahres einen Erste-Hilfe-Kurs zur Auffrischung ihrer Kenntnisse. „Es ist wichtig zu wissen, was im Falle eines Unfalls zu tun ist, immerhin sitzen in manchen unserer Fahrzeuge bis zu acht Personen“, erläutert Schmidl. „Letztes Jahr haben wir eine Schulung zum Umgang mit Menschen mit Behinderungen gemacht, in Planung ist jetzt eine Schulung im Bereich Rollstuhlbeförderung, denn sieben unserer Fahrzeuge sind dafür ausgelegt.“ Neben Schulungen soll auch der persönliche Austausch nicht zu kurz kommen: Im vergangenen Sommer luden die

Heintzelmännchen ihre Fahrerinnen und Fahrer zu einem gemeinsamen Frühstück ein. „Das wollen wir auf jeden Fall zu einer Institution werden lassen, um den Zusammenhalt zu stärken“, so Schmidl.

Fahrzeuge effizient auslasten

Die Leiterin der Personenbeförderung erzählt zudem: „Um Synergien zu schaffen und die Fahrzeuge besser auszulasten, übernehmen wir inzwischen auch den Transport der BWMK-internen Post. Damit kommen wir noch mal auf rund 150 Kilometer pro Woche.“ Angestrebt ist ein weiterer Ausbau der Unternehmenstätigkeit, um die Fahrzeugflotte noch effizienter einsetzen zu können. Denkbar sind zum Beispiel weitere Transportfahrten zwischen den Beförderungstouren. Da zudem immer mehr Kurse und Veranstaltungen für die Werkstattbeschäftigten stattfinden, steigt die Frequenz der Personenbeförderung zunehmend.



KONTAKT

Personenbeförderung

Lisa Schmidl, Leitung Personenbeförderung und Logistik,
Standort Wächtersbach,
Telefon: 06053.6181-132

BAUMASSNAHMEN WÄSCHESERVICE

Mehr Barrierefreiheit, offene Büros und ein größerer Parkplatz

Die Heintzelmännchen sind auf Wachstumskurs. Daher ist das Unternehmen in diesem Jahr dabei, sich mit kleineren und größeren Baumaßnahmen fit für die Zukunft zu machen. Das Spektrum reicht von der weiteren Verbesserung der Barrierefreiheit über das Umgestalten von Büroräumen bis zum Vergrößern der Parkfläche.

Barrierefreiheit ist für die Heintzelmännchen eine Selbstverständlichkeit, denn in dem integrativen Unternehmen arbeiten viele Menschen mit Behinderung. So ist jedes Stockwerk der Wäscherei auch für Rollstuhlfahrer und -fahrerinnen geeignet – die es jetzt noch einfacher haben: Kürzlich wurde auch im zweiten Verwaltungstrakt ein Aufzug installiert. Darüber hinaus wurde eine barrierefreie Sanitäreinrichtung erweitert. Die Bauarbeiten dazu wurden im Mai abgeschlossen.

Bürolandschaft für mehr Teamgeist

Bisher wurde das Dachgeschoss des Gebäudes als Archiv und Lager genutzt. Nun wird es in Büros und einen großräumigen Besprechungsraum umgewandelt. Aufgrund von Digitalisierung kann das Archiv zukünftig verkleinert werden. Das Ziel: Die Attraktivität der Büroarbeitsplätze

zu erhöhen und die Teamentwicklung sowie das gemeinsame Arbeiten zu fördern. Dafür entstehen zum Ende des Jahres zwei offene Bürolandschaften. Parallel werden aber auch klassische Büroräume geschaffen. Die Baumaßnahmen im zweiten Obergeschoss betreffen eine Fläche von insgesamt rund 300 Quadratmetern.

Mehr Platz zum Parken, bessere Aufteilung der Fläche

Nach außen hin sichtbarstes Zeichen ist die Parkplatzerweiterung. „Die Heintzelmännchen waschen immer mehr Wäsche. Unsere Leistungen in den Bereichen textile Vollversorgung, Flachwäsche, Berufsbekleidung und Bewohnerwäsche werden gut nachgefragt. Und so wächst auch der Fuhrpark der Wäscherei. Auch unsere weiteren Gewerke wie zum Beispiel die Personenbeförderung bauen wir aus, die Logistik wird anspruchsvoller. Daher vergrößern wir unsere Parkfläche am Standort Wächtersbach“, erläutert Frank

Brasch, Betriebsleiter der Heintzelmännchen.

Im Zuge der Vergrößerung wird sich auch die Aufteilung der Parkfläche ändern: Transport- und Personenbeförderungsfahrzeuge parken künftig im hinteren Teil des Betriebsgeländes.

Zudem planen die Heintzelmännchen ein Leitsystem auf dem Gelände, um externen Besucherinnen und Besuchern ein schnelleres Zurechtfinden zu ermöglichen.



Schulessen MKK macht sich fit für die Zukunft

Ein gut aufgestelltes Team in der Bereichsleitung, eine angestrebte Zertifizierung, zusätzliche Fachkompetenz, mehr Schulen: Bei der Schulverpflegung „Schulessen MKK“ ist einiges in Bewegung.

25 Schulklassen betreuen, Woche für Woche dafür verantwortlich sein, dass rund 6.000 Essen zubereitet und ausgeliefert werden, 85 Mitarbeitende koordinieren, Krankheitsvertretungen organisieren: Hinter den Kulissen der Schulverpflegung „Schulessen MKK“ ist viel Arbeit angesagt. Damit alle Abläufe reibungslos funktionieren, hat sich die Heinzelmännchen-Geschäftsführung entschieden, der Leiterin der Schulverpflegung, Stefanie Röder, zwei Regionalverantwortliche an die Seite zu stellen: Seit einiger Zeit kümmern sich Kerstin Schaal und Nicole Eichler um das Tagesgeschäft. Sie haben ihren Arbeitsplatz in Wächtersbach und jede von ihnen hat ihren eigenen regionalen Zuständigkeitsbereich.

Erfahrene Mitarbeiterinnen mit Leidenschaft fürs Gastgeben

Nicole Eichler ist bei den Heinzelmännchen keine Unbekannte: Sie arbeitete lange Zeit als Leiterin der Gastronomie im Main-Kinzig-Forum, die von den Heinzelmännchen betrieben wird. Kerstin Schaal kommt aus der Hotellerie und hat jahrelange Erfahrungen im Catering (siehe auch „Vorgestellt: Kerstin Schaal“ auf dieser Seite).

MITARBEITENDE

Vorgestellt: Kerstin Schaal

Kerstin Schaal ist seit Herbst 2021 Regionalverantwortliche im Bereich Schulverpflegung bei den Heinzelmännchen und betreut elf Schulklassen. Für den Job ist sie die Idealbesetzung: Die 47-Jährige hat langjährige Erfahrungen in der Hotellerie, Gastronomie und im Catering. Nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau arbeitete sie am Hotelpfand, übernahm die Rezeptionsleitung und war später als Leiterin eines Restaurants mit Veranstaltungsbereich und Catering tätig. Was sagt sie über ihre Arbeit bei den Heinzelmännchen und was hat sie dazu bewogen, dort zu arbeiten?

„Ich habe mich vor allem deswegen für die Heinzelmännchen entschieden, weil ich neugierig auf ein Arbeitsfeld in der Schulverpflegung war. Ich fand und finde es spannend, neue Situationen kennenzulernen, Situationen, die die Vielfalt der Menschen und der Aufgaben ans Licht bringen. Ich bin hier jeden Tag mit unterschiedlichen Herausforderungen konfrontiert, das weckt meinen Ehrgeiz. Die Zusammenarbeit mit Menschen mit Behinderungen ist etwas ganz Besonderes. Froh machen mich vor allem die glücklichen Gesichter der Schulkinder, wenn sie Brötchen oder Süßes kaufen.“

Zu meinem Job gehören die Personalplanung, Hygiene-Checks und das Entwickeln neuer Ideen für die Zwischenverpflegung. Ich schreibe Preislisten für ‚meine‘ Schulklassen, entwerfe Plakate und arbeite verschiedene Aktionen wie Grillen vor der Mensa oder Kniggekurse aus. Darüber hinaus organisiere ich Caterings. Während der Arbeitswoche bin ich zwei Tage ausschließlich in meinem Büro in Wächtersbach, an drei Tagen besuche ich die Mensen, für die ich verantwortlich bin, bespreche Fragen vor Ort und stimme mich mit den Mitarbeitenden dort ab. Ich bin sehr froh, dass ich aus dem manchmal sehr harten Arbeitsleben der Hotellerie und Gastronomie ausgestiegen bin, aber dennoch weiterhin in diesem Bereich tätig sein kann. Ich mag es, mit Menschen zusammen zu sein und in gewissem Sinne Gastgeberin zu sein.“



WERKSTATTKÜCHEN

Mittagessen für neun Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Neben der täglichen Verpflegung von bis zu 1.300 Schülerinnen und Schülern in 25 Schulen kümmern sich die Heinzelmännchen auch darum, dass die Beschäftigten von neun BMWK-Werkstätten nahrhafte und ausgewogene Mahlzeiten bekommen. Für die Koordination ist Sonja Simon zuständig; sie sorgt dafür, dass jeden Tag rund 650 Menschen satt werden. Unterstützt wird sie dabei vom Brockenhaus-Team rund um Hermann Blocher und Benjamin Ming.

Neuerdings können die Werkstattbeschäftigten neben zwei saisonal angepassten Mittagsmenüs an drei Tagen in der Woche auch einen Salatteller wählen: „Nicht jeder will jeden Tag eine warme Mahlzeit. Und gerade jetzt zum Sommer hin werden die Bestellungen für den Salatteller sicher zunehmen.“

Das Team wird übrigens zusätzlich erweitert: „Ab Spätsommer unterstützen uns zwei Ökotrophologinnen“, erzählt Stefanie Röder. Hintergrund dieser Einstellung ist zum einen natürlich der Anspruch, das Schulessen noch gesünder zu machen und noch gezielter und wissenschaft-

lich fundiert auf die Ernährungsbedürfnisse von Kindern und Jugendlichen eingehen zu können. Zum anderen hat die Schulverpflegung mit diesen beiden Ernährungsexpertinnen beste Voraussetzungen, um die angestrebte Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zu bekommen. „Mit der Zertifizierung wiederum werden wir bei Ausschreibungen stärker berücksichtigt“,

erklärt Röder. „Die Zertifizierung ist sehr gefragt. Wir planen, zusätzlich zu unseren beiden bisherigen Menülinien – eine vegetarisch, eine mit Fleisch – eine weitere Linie zu kreieren, die dann den Kriterien der DGE entspricht. Damit haben Schulen eine weitere Wahlmöglichkeit.“ Röder ist sich sicher, mit der Zertifizierung weitere Schulen gewinnen zu können, die ihre Mensen von Schulessen MKK führen lassen – denn expandieren will das integrative Unternehmen auf jeden Fall.

Gerade erst konnte Stefanie Röder – noch ohne das DGE-Siegel – die Kreisrealschule in Bad Orb in ihre Kundenliste einreihen: Deren Schülerinnen und Schüler erhalten ab dem kommenden Schuljahr ihre Mahlzeiten aus der Küche von Schulessen MKK.



KONTAKT

Schulverpflegung

Stefanie Röder, Leiterin Schulverpflegung der „Heinzelmännchen“ Hausdienstleistungen Service GmbH, Standort Wächtersbach, Telefon: 06053.6181-128

SCHON GEWUSST?

Nebenschauplatz Wochenmarkt



Schon gewusst? Die „Heinzelmännchen“ Hausdienstleistungen Service GmbH kann nicht nur Schulessen, sondern sorgt seit drei Jahren dafür, dass die Besucherinnen und Besucher des Wochenmarktes am Glashaus sich bei ihrem Marktbummel stärken können.

Auf dem Markt auf dem Gelände des Inklusionsbetriebs „Grün & Grün“ in Linsengericht-Altenhaßlau betreibt ein fünfköpfiges Team einen Getränke- und einen Essensstand. „Unsere Stände sind immer gut besucht“, berichtet Stefanie Röder, Leiterin Geschäftsbereich Schulverpflegung. „Rund 130 Würstchen vom regionalen Metzger, dem Herberthof in

Hintersteinau, und 40 Kilogramm Pommes Frites gehen da jeden Samstag über den Tresen.“ Ebenfalls im Angebot: Apfelsaft, Eistee, Zitronenlimo, Wein aus Rheinhessen und Baden sowie Bier aus der Region, von Gelnhausen über Freigericht bis Aschaffenburg.

Der Wochenmarkt am Glashaus bietet im Zeitraum von Mai bis Oktober jeden Samstag von 9 bis 14 Uhr frisches Obst und Gemüse, Käse, Wurst, Marmeladen und Chutneys, Gebäck und vieles mehr. Die Produkte haben zum großen Teil Bio-Qualität und stammen aus der Erzeugung regionaler Direktvermarkter.

