

1.800 m<sup>2</sup>  
Größe

bis zu  
3.000 Essen  
pro Tag

NEUE ZENTRALKÜCHE IN ALTENHASSLAU

## Ein größeres Angebot und mehr Angestellte

1.800 Quadratmeter groß, eine Kapazität von bis zu 3.000 Essen täglich mit der Option, auf 5.000 Essen aufzustocken: Die Pläne, die die BMWK gGmbH für den Bau einer neuen Zentralküche hat, können sich sehen lassen. Betreiber dieser Küche werden die Heinzelmannchen sein.

In der neuen Küche werden die Heinzelmannchen den Bedarf an Mittagessen für acht Tochterunternehmen des BMWK sowie für acht Werkstätten für Menschen mit Behinderung decken: 1.500 Essen verlassen dann täglich die Küche und werden im Umkreis von 70 Kilometern verteilt. Die Bauarbeiten beginnen im Frühjahr 2025, zum Beginn des Schuljahres 2026 soll die Küche fertiggestellt sein.

Dies erklärt Stefanie Röder, Leiterin des Geschäftsbereichs Schulverpflegung & Catering bei der „Heinzelmannchen“ Hausdienstleistungen Service GmbH. Der vorhandene Platz der neuen Küche in Altenhasslau lässt es zu, weitere 1.300 Essen zuzubereiten – für Kitas, Schulen, Seniorenheime oder ähnliche Einrichtungen. „Die Möglichkeit, mehr Essen kochen zu können, ist vor allem mit Blick auf den ab 2026 geltenden Anspruch auf einen Platz in der Kinder-Ganztagsbetreuung interessant“, stellt Stefanie Röder fest. „Damit wird die Nachfrage nach einer hochwertigen Schulverpflegung steigen.“ Denkbar sei es zudem, in der Zentralküche Einzelmenüs, zum Beispiel bei Allergien und Unverträglichkeiten, Speisekomponenten und Fertigprodukte zuzubereiten. Alle Essen werden im nährstoffschonenden Cook-and-Chill-Verfahren hergestellt.

### DGE-Zertifizierung angestrebt

Mit Blick auf die Wettbewerbsfähigkeit soll in der neuen Küche eine Menülinie nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert sein. „Die Zertifizierung ist bei Ausschreibungen sehr gefragt“, erzählt Stefanie Röder. „Um möglichst breit auf-

gestellt zu sein, streben wir diese Zertifizierung nicht nur für Schulesen, sondern zu einem späteren Zeitpunkt auch für ein Essensangebot in Kitas und Seniorenheimen an – die Qualitätsstandards sind jeweils unterschiedlich und auf die Altersgruppe abgestimmt.“

### Gerichte in zertifizierter Bio-Qualität

Neben der erforderlichen EU-Zulassung für Zentralküchen will die Küchenleitung auch eine Bio-EU-Zertifizierung für bestimmte Speisekomponenten bis hin zu einzelnen Menüs beantragen. „Essen in Bio-Qualität ist ein wichtiges Verkaufsargument“, sagt Stefanie Röder. „Wir sind bereits dabei, zu prüfen, welche Lieferanten uns zuverlässig mit welchen Bio-Lebensmitteln beliefern können. Aktuell dürfen wir nicht damit werben, dass unsere Gerichte Bio-Qualität haben – nach der offiziellen EU-Zertifizierung dann schon.“

Wichtig ist es der Betriebs- und Küchenleitung zudem, dass die verwendeten Lebensmittel aus der Region kommen – was bei den benötigten Mengen gar nicht so einfach ist. Dabei kommt natürlich auch die BMWK-eigene inklusive Gärtnerei Grün & Grün ins Spiel. Die bereitet

schon jetzt Böden vor, damit die Zentralküche ab 2026 Gemüse wie Gurken und Tomaten von ihr beziehen kann.

### Pläne für Experimentierküche

„Wir können uns auch vorstellen, in der neuen Küche nicht nur Essen für Schulen und andere Einrichtungen zu kochen, sondern auch eine Art Experimentierküche einzurichten.“

Dies berichtet Stefanie Röder. „Dort könnten wir dann Spezialitäten wie Brot-aufstriche, Chutneys, Soßengerichte im Glas, Speiseeis und Nudeln herstellen und so eine eigene Produktlinie schaffen.“ Auch das Zusammenstellen eines Frühstücksangebots sei möglich; es gebe bereits Anfragen von bisher noch nicht bedienten Schulen, die sich für die Lieferung eines Schulfrühstücks interessieren würden.

Um mehr Menschen mit Behinderungen einen Arbeitsplatz bieten zu können, soll unter anderem ein erfolgreiches Modell aus dem „Marktplatz“ im Gelnhäuser Main-Kinzig-Forum übernommen werden: die „Arbeitsgruppe Spülen“. „Das Abspülen und Abtrocknen sowie das Ein- und Ausräumen der Spülmaschinen sind für viele unserer Beschäftigten eine ideale Tätigkeit, weil sich Abläufe wiederholen; die Spülgruppe funktioniert im Marktplatz hervorragend“, erzählt Stefanie Röder. „Darüber hinaus wollen wir Gemüse selbst vorbereiten und verarbeiten, zum Beispiel Rohkost für Salate.“

Den Bauantrag für die Heinzelmannchen Zentralküche in Altenhasslau stellt das BMWK zum Ende dieses Jahres. Die Architektur wird vom Gelnhäuser Büro „Rack Architekten“ kommen, die Küchenplanung übernimmt die vankesteren OHG aus Fulda.



Stefanie Röder, Leiterin Schulverpflegung der „Heinzelmannchen“ Hausdienstleistungen Service GmbH

„Der Bau der neuen Zentralküche ist eine strategische Entscheidung, mit der wir nicht nur wettbewerbsfähig bleiben wollen, sondern auch und vor allem neue Arbeitsplätze für Menschen mit und ohne Behinderung schaffen wollen.“

# Neues Logistikzentrum der Heinzelmännchen: Guter Start, noch bessere Stimmung



Seit Juni ist das neue Logistikzentrum der Heinzelmännchen in der Industriestraße in Wächtersbach im Betrieb. Es erweitert das Wäschereigeschäft um Fläche und Kapazität und bietet Menschen, die in den WfbM des BMWK beschäftigt sind, eine neue Arbeitsmöglichkeit (wir berichteten in Ausgabe 01/2024).

**„Die Stimmung unter den Mitarbeitenden ist sehr gut. Jeder will weiterhin am neuen Arbeitsplatz arbeiten.“**

Dies berichtet Frank Brasch, Betriebsleiter der Heinzelmännchen-Wäscherei mit jetzt zugehörigem Logistikzentrum. Der Fokus im Logistikzentrum liegt auf Legearbeiten gefolgt vom Auspacken neuer Mietwäsche für Kliniken. Priorität besitzt die Mietwäsche, danach ist je nach Kapazität die Bewohnerwäsche an der Reihe. Nur die Versandabteilung ist bisher noch nicht wie geplant umgezogen, sie befindet sich weiterhin zum Teil noch in der Wäscherei. „Daher lautet unsere aktuelle Devise: Platz im Versandbereich schaffen und

mehr gewaschene Wäsche im Logistikzentrum legen und ausscannen“, erklärt Brasch. Später ist noch der Einbau eines Regalsystems für fertige Wäsche geplant, was unter anderem die Inventur der Mietwäsche erleichtern wird.

Aktuell gibt es im Logistikzentrum vier Ausscanplätze für die Bewohnerwäsche und sechs in der Wäscherei. Sie werden, abhängig von den neuen Mitarbeitenden und ihrer Einarbeitung, Stück für Stück umgezogen.

**„Die Einlernphase läuft sehr individuell und beginnt häufig mit einem Praktikum. Das Kennenlernen und Ausprobieren kann eine Woche dauern, aber auch schon einmal vier Wochen.“**

Dies berichtet Andrea Boltz, Gruppenleiterin der Werkstattgruppe im Logistikzentrum. Aktuell sind 28 Mitarbeitende in ihrer Gruppe tätig; Ziel sind 30, um auch Urlaubszeiten und Krankheitsfälle gut auszugleichen.

Einige neue Beschäftigte wurden über den Berufsbildungsbereich des BMWK beziehungsweise den inklusiven Bildungscampus Blauhaus gewonnen. Besonders hilfreich bei der Akquise neuer Kolleginnen und Kollegen waren die Erfahrungsberichte der bereits eingearbeiteten Mitarbeitenden. „Unser Ansatz, Wäscherei und Logistikzentrum zu trennen, geht auf. In der Wäscherei

haben wir immer weniger Werkstattbeschäftigte gefunden, weil dort viel Trubel herrscht. Jetzt läuft es besser, da es im Logistikzentrum ruhiger ist“, sagt Betriebsleiter Brasch.

**„Wir verstehen uns richtig gut.“**

Die Mitarbeitenden selbst sind von ihren neuen Arbeitsplätzen begeistert und loben vor allem die Teamarbeit. „Wir verstehen uns alle richtig gut“, freut sich Jan Hartmann, der vorher in der Metallwerkstatt in Steinheim gearbeitet hat. „Da war es so laut, hier ist es jetzt gechillt und leiser.“ Jetzt sortiert, zählt und bündelt er am liebsten Waschlappen. Sein Kollege David Stampf, der zuvor ebenfalls in der Metallwerkstatt tätig war, genießt die Zusammenarbeit und den Austausch mit unterschiedlichen Charakteren. „Ich wurde in einer Gruppe noch nie mit so offenen Armen aufgenommen wie hier, das war schön und hat mich selbst verändert“, erzählt er. Nun sei er offener, motivierter und habe mehr Spaß an der Arbeit.

Natascha Weiße hat vorher in der Küche in Langenselbold gearbeitet und hat nun großen Spaß am Legen von Lätzchen. Sie findet es „schön, dass wir alles gemeinsam machen“. Von ihrer früheren Tätigkeit hat sie auch im Logistikzentrum etwas beibehalten: Nach der Frühstück- und Mittagspause wischt sie gern die Tische ab und stellt die Stühle ordentlich hin. Lea Meehuis faltet ebenfalls gern Lätzchen und Wäschesäcke. Ihre Lieblingsaufgabe aber ist das Ausscannen von Bewohnerwäsche, das „will ich öfter machen“.

Früher war Lea Meehuis in einer Druckerei tätig, dort habe sie aber nur gegessen. „Jetzt bin ich mehr am Schaffen, und das tut gut.“ Ihr gefällt, dass alle im Team sich gut verstehen und respektvoll miteinander umgehen. Einen spanischen Kollegen begrüßen sie mittlerweile stets mit „Hola“.

**„Alle machen alles.“**

Ewa Sander, Teamleiterin bei den Heinzelmännchen, ist bereits seit neun Jahren im Unternehmen. Als Koordinatorin zwischen Wäscherei und Logistikzentrum kennt sie das Wäschereigeschäft in- und auswendig. Sie lobt die enge Zusammenarbeit mit Produktionsleitern der Wäscherei: „Wenn zum Beispiel Waschlappen gebraucht werden, wird die aktuelle Arbeit gestoppt, und Waschlappen werden vorgezogen. Dann legen alle Beschäftigten Waschlappen. Alle machen alles, und niemand nimmt jemandem Arbeit oder Aufgaben weg.“

Zudem sei es toll, die Entwicklung der Mitarbeitenden zu sehen: „Auch vermeintlich schwache Leute bringen starke Leistungen“, sagt Sander. „Alle Mitarbeiter unterstützen sich gegenseitig“, bestätigt Betriebsleiter Brasch.



Andrea Boltz, Gruppenleiterin der Werkstattgruppe im Logistikzentrum

**„Gute Teamarbeit ist wichtig. Menschen merken, wenn etwas nicht harmoniert. Bei uns funktioniert die Zusammenarbeit von Menschen mit physischer und geistiger Behinderung gut.“**

Dazu tragen auch die regelmäßigen Gruppenbesprechungen bei, in denen die Beschäftigten Wünsche äußern oder Probleme benennen können. Ein Thema waren kürzlich die Führungen durch das Logistikzentrum für potenzielle neue Kolleginnen und Kollegen. „Unser Ziel ist, dass unsere Beschäftigten diese Führungen selbst übernehmen und so alle auf Augenhöhe kommunizieren“, sagt Boltz. „So lassen wir die Mitarbeitenden auch an übergeordneten Prozessen teilhaben.“



Ewa Sander, Teamleiterin bei den Heinzelmännchen

**„Die Stimmung im Team ist gut, es macht Spaß.“**

# Kosten sparen und die Umwelt schützen: Heinzelmännchen – Wäscheservice investiert in Wasseraufbereitungsanlage

Die Wäscherei verbraucht pro Jahr mehr als 40.000 Kubikmeter Frischwasser. Durch Wasserverdampfung gehen 85 Prozent des Nutzwassers in den Abwasserkanal. Hinzu kommt das Niederschlagswasser, das derzeit nicht verwendet wird. Das wird sich in Zukunft ändern – mit der neuen Wasseraufbereitungsanlage.

AUSGANGSLAGE  
Standort Wächtersbach

22 Tonnen  
Wäsche/Tag

> 40.000 m<sup>3</sup>  
Frischwasser

85 % des  
Nutzwassers in  
den Abwasser-  
kanal

Schonung  
der Wasser-  
ressourcen

Wir erhöhen  
die Qualität der  
Produktion.

Geringere  
Belastung der  
Ökosysteme

Bis zu 80 % des  
Wassers wird in  
Prozesswasser  
umgewandelt.

Die Heinzelmännchen planen, in eine neue Wasseraufbereitungsanlage zu investieren und so einen wichtigen Beitrag zum Thema Umweltschutz zu leisten und die Qualität der Produktion zu erhöhen. Die Anlage soll 2026 in Betrieb gehen.

Die geplante, 21 Meter lange und sieben Meter breite Wasseraufbereitungsanlage behandelt das Abwasser biologisch und wertet es so auf. Sie besteht aus dem standardisierten Zwei-Container-System und Betonbecken für Abwasser, Schlamm- und Prozesswasser; auch das biologische System der Anlage wird dort eingehaust. Um die Größe und

die Betriebskosten zu begrenzen, arbeitet die Anlage rund um die Uhr. Sie wandelt bis zu 80 Prozent des Wassers, das normalerweise ins Abwasser eingeleitet würde, in Prozesswasser um. Dann müssen die Heinzelmännchen nur rund 20 Prozent des aktuellen Wasserverbrauchs mit Frischwasser decken. Ebenso kann die Wasseraufbereitungsanlage Grundwasser aufbereiten und zum Waschen ungeeignetes Regenwasser in hochwertiges Prozesswasser umwandeln, das dann zum Waschen und/oder für das Kesselhaus verwendet werden kann.

Zwar fallen künftig Kosten für Zusatzstoffe und die Entsorgung des überschüssigen Klärschlammes an, doch viel größer sind die Einsparungen für den Heinzelmännchen-Wäscheservice. Das Unternehmen muss deutlich weniger Frischwasser zukaufen und senkt zugleich die Einleitungskosten spürbar. Darüber hinaus lässt sich durch die Wiederverwendung des bereits erwärmten und gereinigten Wassers Gas einsparen, das für die Erhitzung des kühleren Frisch- oder Grundwassers nötig wäre. Dies wirkt sich positiv auf den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der Heinzelmännchen aus.

„Indem wir viel mehr Wasser als früher wiederverwenden, schonen wir die Wasserressourcen und verringern somit die Belastung empfindlicher Ökosysteme. Zugleich leistet die Investition in die neue Anlage einen großen Beitrag, unser Unternehmen wettbewerbsfähiger und damit auch zukunftssicher zu machen, was die Arbeitsplätze in Wächtersbach langfristig sichert“, erläutert Frank Brasch, Betriebsleiter der „Heinzelmännchen“ Wäscheservice & Hausdienstleistungsgesellschaft mbH.

# Burger, Bands und begeisterte Beschäftigte



Martin Berg begrüßt – mit Übersetzung in Gebärdensprache.

Das gab's noch nie: Zum ersten Mal feierten in diesem Jahr alle acht Tochterunternehmen des BMWK ein gemeinsames Sommerfest.

Rund 500 Mitarbeitende kamen zum Fest. Es fand am 22. Juni auf dem Gelände der Grün & Grün GmbH in Altenhaßlau statt – und das Wetter blieb trocken. Los ging es am Nachmittag und gefeiert wurde bis in den späten Abend. Dekoriert war das Fest unter dem Motto „Mediterran“.

Ob Dekoration, Catering oder Unterhaltung – die Organisation des Festes hatten alle Tochterunternehmen gemeinsam übernommen, federführend die „Heinzelmännchen“ Hausdienstleistungen Service GmbH. Neben ihr, der „Heinzelmännchen“ Wäscheservice & Hausdienstleistungsgesellschaft mbH sowie Grün & Grün gehören zur BMWK-Gruppe die Skanilo Bürodienstleistungen und Dokumentenmanagement GmbH, die „M&S“ Markt- und Servicegesellschaft



Jubilare der BMWK-Tochterfirmen wurden geehrt.

mbH, die Westpark GmbH, die Lebenshilfe Main-Kinzig gemeinnützige GmbH und die Servizio GmbH.

Beim Eintreffen wurden die Gäste von ihren Betriebsleiterinnen und Betriebsleitern begrüßt. Im Anschluss ehrten sie gemeinsam mit Martin Berg, Vorsitzender der BMWK-Geschäftsführung, unter dem Applaus der Beschäftigten verdiente Jubilare auf der Bühne und überreichten ihnen kleine Präsente und eine Urkunde. Blickfang von Beginn an war der beeindruckende Stelzenläufer von „Anderland Humor & More“, der die Besucherin-



nen und Besucher nicht nur durch seine schiere Größe erstaunte, sondern auch mit seinem Kostüm und seinen künstlerischen Fähigkeiten begeisterte. Gegen Abend brachte die Coverband „Maniaction“ das Publikum mit zahlreichen Hits aus den 1970er-, 80er- und 90er-Jahren in Schwung. In der Pause beeindruckte der Handstandkünstler Danilo Marder, dreimaliger deutscher Meister der Sportakrobatik, mit phänomenaler Körperbeherrschung beim Turnen an, auf und um zwei Stangen.

Für das leibliche Wohl war ebenfalls bestens gesorgt: Zwei Getränkestände versorgten die Feiernenden mit Softgetränken, Wein und frisch gezapftem Bier. Überdies lockte eine Cocktailstation im Glashaus viele Anwesende. Vier Essensstände sorgten dafür, dass niemand hungrig nach Hause gehen musste. Das Spektrum der Köstlichkeiten reichte von im Wok gebratenem Gemüse und Reis, auf Wunsch auch mit Hähnchenfleisch, über Bandnudeln bis hin zu Steaks und Würstchen frisch vom Grill sowie einem



„Maniaction“ auf der Bühne.

Foodtruck, dessen Pulled-Pork-Burger und Veggie-Burger sehr gefragt waren. Und zum Nachhause gab es eine bunte Auswahl an Eisbechern aus der Eistruhe vom Hof Sonnenberg.

„Wir haben uns sehr gefreut, das Fest für die gesamte BMWK-Gruppe organisieren zu dürfen“, sagt Stefanie Röder, Leiterin des Geschäftsbereichs Schulverpflegung & Catering der „Heinzelmännchen“ Hausdienstleistungen Service GmbH. „Es hat großen Spaß gemacht, vor allem, als wir die gute Stimmung und die Begeisterung der Kolleginnen und Kollegen erlebt haben. Wir freuen uns schon jetzt auf das nächste Fest.“



Bildnachweise: Seite 1: Foto von „Rack Architekten“ GmbH; Seite 2: „Heinzelmännchen“ Wäscheservice & Hausdienstleistungs GmbH; Seite 3: freepik.com; Seite 4: „Heinzelmännchen“ Wäscheservice & Hausdienstleistungs GmbH