

Das gesunde Power-Frühstück – Overnight Oats.

Im Rahmen des Schulesen-MKK bieten die „Heinzelmännchen“ seit Februar 2022 ein gesundes Power-Frühstück an. Die Zubereitung ist schonend und sorgt für die optimale Entfaltung der Nährstoffe. Haferflocken (engl. Oats) werden in Milch oder Milchalternativen wie zum Beispiel Mandelmilch verrührt. Über Nacht quellen die Haferflocken im Kühlschrank und nehmen die Flüssigkeit auf. Der köstliche Brei kann am nächsten Morgen mit Obst, Nüssen, Samen, Joghurt oder veganen

Alternativen vermischt und mit einem knusprigen Topping bestreut werden. Das Tolle: Overnight Oats sind richtig vielseitig und werden nie langweilig.

Wir können das Powerfrühstück den Wünschen und Essgewohnheiten der Schüler und Schülerinnen anpassen – vegan, als „High Protein“-Variante oder laktosefrei. Alles ist möglich. So überrascht es uns auch nicht, dass die Kids diese gesunde Frühstücksalternative lieben!



Catering - Mittagessen in den BWMK Kantinen

Bei der Mittagsverpflegung sind gute Ideen gefragt!

Nach vielen Jahren der engen und guten Zusammenarbeit, konnten die Main-Kinzig-Kliniken die Einrichtungen im BWMK (Behinderten-Werk Main-Kinzig e.V.), darunter auch die Werkstätten für Menschen mit Behinderung (WfbM) nicht mehr wie gewohnt mit Essen beliefern.

Da die „Heinzelmännchen“ im Rahmen der Schulverpflegung Erfahrungen in der Zubereitung von Mittagsmenüs sammeln konnten, wurde der Entschluss gefasst die Kompetenzen zu nutzen und die Mittagsverpflegung in den Werkstätten zu übernehmen.

Als Übergangslösung wurde eine Produktionsküche in der WfbM Steinheim eingerichtet, um den Engpass zu überbrücken. Bereits im September 2021 konnte dort der Betrieb aufgenommen werden. Von den „Heinzelmännchen“ wurden dort täglich bis zu 500 Mahlzeiten im Cook & Chill-Verfahren zubereitet. So können die Mahlzeiten nach Bedarf vorbereitet und an die Standorte transportiert werden.

In den Kantinen werden die Mahlzeiten fertig gegart und frisch angeboten. Das tägliche Angebot bestand aus einem vegetarischen Menü und einer Variante mit Fleisch. Die Zusammenstellung der

Speisen berücksichtigt auch Lactose- und Glutenunverträglichkeiten. Zusätzlich wurden wir durch unsere Kollegen: innen vom Café Lili Marleen unterstützt, deren Küche im „Brockenhaus Hanau“ und der „Cantina“, an zwei Tagen die Zubereitung übernahmen.

Weil die Küche in der WfbM Steinheim nur eine Übergangslösung war, hatte man in dieser Zeit mit der Planung einer eigenen Produktionsküche begonnen und nach passenden Standorten gesucht. Bis wir einen passenden Standort gefunden haben, brauchen wir eine andere Lösung.

Seit September 2022 hat die Firma Apetito die Versorgung der Mitarbeiter: innen im BWMK übernommen. So können wir in der Übergangsphase für eine gesunde und ausgewogene Ernährung in den Werkstätten sorgen. Die Desserts werden weiterhin von den „Heinzelmännchen“ zubereitet und an die Kantinen verteilt.

Viele Grüße aus der veganen Küche!

Bei der Entwicklung neuer Speisen für das Schulesen-MKK fragen wir uns immer wieder: „Was schmeckt Kindern und Jugendlichen“ um unser Angebot für diese Zielgruppe attraktiv zu gestalten. Auch aktuelle Trends werden in diese Überlegungen einbezogen. Immer mehr Kinder und Jugendliche ernähren sich vegetarisch oder vegan. Wir wollten etwas anbieten, dass man auch zuhause genießen kann. Nach der Ideensammlung und dem Ausprobieren von verschiedenen Rezepten folgte eine ausführliche Testphase.

Herausgekommen sind unsere leckeren veganen Aufstriche in drei Geschmacksrichtungen, die wir Ihnen heute stolz präsentieren:



Tomate-Basilikum:

Dieser cremige Brotaufstrich gehört zu den Klassikern, fruchtige Tomate in Verbindung mit aromatischem Basilikum macht diesen Aufstrich kulinarisch vielseitig einsetzbar. Auf frischem Baguette, als Buttersersatz auf einer Laugenstange, im Wrap oder warm zu frischer Pasta.



Rote Beete-Apfel:

Die „Rote Beete“ zeigt sich von ihrer feinsten Seite, mit Meerrettich und Apfel fein abgeschmeckt passt dieser Aufstrich hervorragend zu frischem Brot oder geräucherter Fisch.



Grüne Soße Pesto:

Die 7 Kräuter der „Frankfurter Grünen Soße“ in einem veganen Pesto vereint, mit Spaghetti geschwenkt und Parmesan bestreut – fertig ist ein leckeres Essen. Oder klassisch zu Tomaten und Mozzarella gereicht, lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

SCHULESEN
wer gut isst,
ist besser drauf!

Teilnehmende Schulen 2023:

- Adolf-Reichwein-Schule, Rodenbach
- Alteburg-Schule, Biebergemünd
- Bergwinkelschule BFZ, Schlüchtern
- Bergwinkel-Grundschule, Schlüchtern
- Berufliche Schulen, Gelnhausen
- Bertha-von-Suttner-Schule, Nidderau
- Brentanoschule, Altenhaslau
- Brüder-Grimm-Schule, Steinau
- Erich-Kästner-Schule, Maintal-Bischofsheim
- Friedrich-August-Genth-Schule, Wächtersbach
- Georg-Büchner-Schule, Erlensee
- Grimmelshausen-Gymnasium, Gelnhausen
- Haupt- und Realschule, Birstein
- Heinrich-Böll-Schule, Bruchköbel
- Henry-Harnischfeger-Schule, Bad Soden-Salmünster
- Käthe-Kollwitz-Schule, Langenselbold
- Kopernikusschule, Freigericht-Somborn
- Kopernikusschule-Oberstufe, Freigericht-Somborn
- Kreisrealschule, Gelnhausen
- Lichtenberg Oberstufengymnasium, Bruchköbel
- Martinsschule, Altenhaslau
- Martinusschule, Bad Orb
- Philipp-Reis-Schule, Gelnhausen
- Schule am Dorfplatz Grundschule, Altenmittlau
- Stadtschule, Schlüchtern
- Ulrich-von-Hutten-Gymnasium, Schlüchtern

Heinzelmännchen Express

Nachhaltigkeit und Umwelt



Unser Qualitätsmanagement hilft uns,
effektiv die Umwelt zu entlasten.

Energie sparen und Umwelt schonen ist für uns alle ein wichtiges Thema. Neben der Zuverlässigkeit und Qualität unserer Arbeit legen wir besonderen Wert auf die sensible und sinnvolle Nutzung von Ressourcen.

Die Zertifizierung unseres Qualitätsmanagements nach DIN EN ISO 9001 im Jahr 2020 war ein erster Schritt, die Prozesse in der Wäscherei abzubilden. Dadurch haben wir und unsere Kunden die Möglichkeit, einzelne Arbeitsschritte nachzuvollziehen. 2021 wurde das Qualitätsmanagement erfolgreich überprüft. Das sorgt für kontinuierliche Qualität und Sicherheit bei der Einhaltung von Hygienestandards im Gesundheitswesen.

Mit der Einführung eines Umweltmanagements nach DIN EN ISO 14001 im Jahr 2021 reagieren die „Heinzelmännchen“ auf die wichtigen Fragen zur Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit. Die

beiden Systeme, Qualitäts- und Umweltmanagement, basieren auf einer weitgehend einheitlichen Struktur. Das „integrierte Managementsystem“ bietet die Voraussetzung für eine gemeinsame

Zielpyramide für das Jahr 2023



Zielfestlegung bei Qualitäts- und Umweltmanagement. Bereits im Oktober 2022 konnte das „integrierte Managementsystem“ erfolgreich überprüft werden. Teil der Einführung war eine ausführliche Betrachtung und Analyse der Hauptstromverbraucher und der sogenannten Energieträger. Dabei wurden Möglichkeiten, den Verbrauch zu reduzieren, erkannt und erste Maßnahmen festgelegt. Auf dem Firmengelände wurden drei Ladesäulen für

Elektroautos eingerichtet und der Fuhrpark zum Teil auf Elektroautos umgestellt. Die fünf neuen Elektrofahrzeuge werden für allgemeine Dienstfahrten und Kundenbesuche genutzt.

Um die Energieversorgung des Unternehmens mit nachhaltiger Energie zu verbessern, soll das Dach der Produktionshalle mit einer Photovoltaikanlage ausgestattet werden. Mit einer Fläche von 1.200 qm kann die Anlage bis zu 416 kWp Strom erzeugen und damit rund 30% des Energieverbrauchs in der Wäscherei abdecken.

Die Vermeidung von Abfällen ist ein weiterer, wichtiger Beitrag bei der Umweltentlastung. Bisher werden gereinigte Kleidungsstücke für den Transport in Kunststoffolie verpackt. In Zukunft soll eine Alternative die Folien ersetzen oder ganz auf die Verpackung verzichten werden. Ein Besuch der „FachPack“, einer Fachmesse für Verpackung, Technik und Prozesse in Nürnberg, brachte erste Ideen für mögliche Lösungen im Bereich Transport und Logistik.

Mit neuen Ideen und Verbesserungen in vielen Bereichen, wollen wir auch in Zukunft einen Beitrag leisten, um die Versorgung sicherzustellen.

DIN EN ISO 14001

Die internationale Norm legt Anforderungen an ein Umweltmanagementsystem fest, mit dem eine Organisation ihre Umweltleistung verbessern, rechtliche und sonstige Verpflichtungen erfüllen und Umweltziele erreichen kann.

Ziele erreichen: Gute Planung und Durchführung mit verbesselter Technik.

Unsere Unternehmensentwicklung zeigt sich auch in der technischen Ausstattung der Wäscherei und den angegliederten Arbeitsbereichen. Hier arbeiten 120 Menschen mit und ohne Behinderung. Sie sorgen für einen reibungslosen Ablauf der einzelnen Arbeitsschritte und Prozesse – von der Anlieferung über das Sortieren, Waschen, Pflegen und Kommissionieren bis hin zur Lieferung der gewaschenen Textilien an unsere Kunden.



Die neue Waschstraße verbessert die Effizienz und entlastet damit die Umwelt.

Wäscherei und Weiterverarbeitung

Das Wäschevolumen hat in den vergangenen Jahren kontinuierlich zugenommen. Heute waschen wir täglich bis zu 18 Tonnen. Damit wir die Nachfrage auch in Zukunft bearbeiten können, wurde eine neue Waschstraße installiert. Mit 50 kg fassen die Washkammern der neuen Anlage die doppelte Menge an Wäsche im Vergleich zur alten Anlage und verbessern den Ablauf und helfen Energie zu sparen.

Mit dem sogenannten „Badwechslerverfahren“ kann die neue Waschstraße unterschiedliche Wäschearten, wie zum Beispiel OP-Wäsche, Hauswäsche oder Berufsbekleidung, direkt aufeinanderfolgend waschen. Außerdem passt das System die Menge von Waschmittel und Füllmenge automatisch an. Für das Einwaschen wird das zurückgewonnene Brauchwasser verwendet, wodurch der Wasserverbrauch zusätzlich reduziert wird.



Nach dem Trocknen, durchlaufen die Berufs- und Dienstkleidung den Finisher.



Ein zusätzlicher „Maximat“ unterstützt im Bereich Berufswäsche und Dienstkleidung.

In der Weiterverarbeitung wurden zwei weitere Wäschetrockner installiert, um das zunehmende Auftragsvolumen zu bearbeiten und beim Ausfall eines Trockners Verzögerungen vorzubeugen.

Ein zusätzlicher „Maximat“ (Bild) steigert den Durchsatz beim Falten und Legen von Berufswäsche und Dienstkleidung. Bereits vor einem Jahr wurde die 4-Rollen- durch eine 3-Rollen-Mangel ersetzt. Die neue Technik reduziert damit auch den Energiebedarf bei der Wärmeerzeugung.

Die Wäscherei ist in zwei Bereiche unterteilt. Auf der sogenannten unreinen Seite wird Schmutzwäsche angeliefert, sortiert und gewaschen. Auf der reinen Seite wird

wechsell. Im kommenden Jahr wird die mittlerweile stark beanspruchte Schleuse durch eine neue, mit verbesserter Technik, ersetzt.

Lager und Logistik

Im Bereich der Berufskleidung können die „Heinzelmännchen“ einen deutlichen Zuwachs in der Nachfrage nach Mietwäsche verzeichnen. Der Bestand an Mietwäsche lag im Jahr 2019 noch bei 3.000 Wäscheteilen. 2022 ist der Bestand auf 45.000 Wäscheteile bei der Berufskleidung gestiegen. Damit wir die steigende Nachfrage unserer Kunden auch in Zukunft erfüllen können, wird eine Erweiterung des Sortiments geplant und die dafür notwendige Lagerfläche geschaffen.



Die neue 3-Rollen-Mangel reduziert den Bedarf bei der Wärmeerzeugung.

die gewaschene Wäsche weiterverarbeitet. Die gewaschene Wäsche gelangt über die Waschstraße auf die reine Seite. Für Transportmittel gibt es zwischen den beiden Bereichen eine Hygieneschleuse, in der Transportwagen und Kisten für den Einsatz auf der reinen Seite desinfiziert werden.

Für Mitarbeiter: innen stehen Schutzkleidung und Desinfektionsmittel zur Verfügung, wenn sie zwischen den Bereichen

In unserem Wäschelager planen wir den Einsatz eines Lean-Lift-Systems. Es bietet mehrere Vorteile. Die Raumhöhe kann optimal genutzt werden, um maximale Lagerfläche für unsere Wäsche zu schaffen. Die Investition hilft Kosten für weitere Lagerflächen einzusparen und neue Produktionsflächen zu schaffen. Mit Hilfe des Lean-Lift-Systems lassen sich Arbeitsabläufe verbessern und die Tätigkeiten für unsere Mitarbeiter: innen erleichtern. So sind wir für die Zukunft gerüstet.

Service - Wäschevollversorgung

Textile Vollversorgung für das Klinikum Aschaffenburg-Alzenau



Unsere Mitarbeiter:innen sind Ansprechpartner:innen vor Ort und versorgen Stationen und Personal mit frischer Wäsche.

Das Klinikum Aschaffenburg-Alzenau besteht aus zwei Krankenhäusern an den Standorten Aschaffenburg und Alzenau-Wasserlos. Das Klinikum gehört zu den 10 größten Krankenhäusern Bayerns.

Lange Zeit sorgte eine eigene Wäscherei im Klinikum für die fachgerechte Pflege aller Textilien. An einem Tag müssen bis zu drei Tonnen Schmutzwäsche den Hygiene Standards entsprechend gewaschen, gebügelt oder gemangelt und an die Stationen verteilt werden. Aus betriebswirtschaftlichen Gründen konnte die eigene Wäscherei die Wäscheversorgung nicht mehr sicherstellen. Deshalb wurde ein externer Dienstleister gesucht.

Während der Ausschreibungsphase übernahmen die „Heinzelmännchen“ vorläufig die Wäschendienstleistungen in beiden Kliniken, um die Textilversorgung zu gewährleisten. Das sich die „Heinzelmännchen“ bei der Ausschreibung durchsetzen konnten, war auch eine Bestätigung unserer Leistungen und unseres Engagements. Am 1. September 2021 wurde ein Vertrag über drei Jahre mit dem Klinikum geschlossen.

In Aschaffenburg sorgen vier Mitarbeiter:innen der „Heinzelmännchen“ für die reibungslose Wäscheversorgung. Hier werden die Textilien für die einzelne Stationen kommissioniert und anschließend auf die Stationen geliefert. Sie übernehmen die Ausgabe personenbezogener Dienstkleidung und Bereitstellung von Flachwäsche für die Bettenaufbereitung.

Im Rahmen der Auftragsvergabe war ein wichtiger Aspekt die Wäschevollversorgung. Das bedeutet, dass in allen Bereichen zukünftig Mietwäsche zum Einsatz

kommt, die von den „Heinzelmännchen“ zur Verfügung gestellt wird.

Damit die Textil-Versorgung nachvollzogen werden kann, wurde die Berufskleidung mit einem RFID*- Chip ausgestattet. Mithilfe des RFID*- Chips werden alle gekennzeichneten Wäschestücke vor dem Waschen, bei der Kommissionierung/ Auslieferung und der Verteilung in der Klinik erfasst. So kann nachvollzogen werden, wie häufig Textilien und Kleidungsstücke gewaschen wurden und die Menge der Textilien kontrolliert werden, die im Umlauf ist.

*RFID steht für radio frequency identification und bezeichnet kontaktlosen Datenaustausch

Für Berufskleidung wurde im Klinikum Alzenau-Wasserlos ein Wäscheausgabesystem eingerichtet. Über eine Chipkarte können sich die Mitarbeiter:innen identifizieren, bevor sie durch eine Schleuse den Wäscheraumbetretten. Alle Mitarbeiter:innen dürfen bis zu sechs Kleidungsstücke mitnehmen. Die Rückgabe der Schmutzwäsche wird über den RFID-Chip erkannt und auf der Karte der Mitarbeiter:innen registriert. Danach können entsprechend viele frische/saubere Kleidungsstücke ausgeliehen werden. Durch das neue System ist die Versorgung mit Berufskleidung jetzt Tag und Nacht möglich. Im Klinikum Aschaffenburg soll bis zum Jahresende 2022 auch ein Wäscheautomat für die Berufswäsche und Dienstkleidung eingerichtet werden.

Logistik - Der Weg ist das Ziel

Personenbeförderung erfolgreich gestartet.

Der Weg zur Arbeit und zurück nach Hause ist für viele von uns selbstverständlich. Mit dem Auto, öffentlichen Verkehrsmitteln oder vielleicht auch mit dem Fahrrad gelangen wir ans Ziel. Viele der Mitarbeiter:innen im BMWK und den angegliederten Inklusionsfirmen benötigen dafür geeignete Transportmittel.

Seit Anfang 2022 werden durch die Personenbeförderung der „Heinzelmännchen“-Service GmbH täglich bis zu 130 Mitarbeiter:innen im BMWK zu ihren Arbeitsplätzen und wieder nach Hause gebracht. Darüber hinaus organisiert die Personenbeförderung auch Fahrten zu Kursen, Veranstaltungen oder Ausflügen.

Nach einer ausführlichen Planungsphase wurden 10 VW-Kleinbusse in Betrieb genommen.

Die Busse verfügen über bis zu 9 Sitzplätze und können auch Rollstuhlfahrer:innen befördern.

Zu Beginn wurden täglich 10 Touren gefahren. Nach dem gelungenen Start konnte das Angebot erweitert werden. Seit Juli 2022 sind 16 Fahrzeuge und 27 Fahrer:innen täglich im Main-Kinzig-Kreis im Einsatz.

Wir freuen uns über diesen Erfolg.

Ihre Ansprechpartner bei der Personenbeförderung sind

Frau Schmidl und Ihr Team - Frau Knopp und Frau Köse.
Tel. 06053/6181-111, E-Mail: befoerderung@bwmk.org



Die Personenbeförderung der „Heinzelmännchen“ ist täglich mit 16 Fahrzeugen im Main-Kinzig-Kreis im Einsatz.

Das ist der neue Betriebsrat der „Heinzelmännchen“.

Vielen Dank für Euer Vertrauen!

Holger Ettel

Betriebsratsvorsitzender

Altun Klein

Zweite Vorsitzende

Bettina Betz

Schriftführerin

Abdelkader Boutakhrif

Schwerbehindertenvertretung

Krzysztof Piela

Betriebsratsmitglied

Hardy Schlitzer

Betriebsratsmitglied

Michael Betz

Betriebsratsmitglied

Isabelle Pustelnik

Betriebsratsmitglied

Iwona Mikuszewska

Betriebsratsmitglied

Ewa Sander

Betriebsratsmitglied