Heinzelmännchen Express

Neue Zentralküche nimmt Gestalt an
Seite 2

Workshop zum Thema Respekt
Seite 3

Ausgabe 02/2025

Herausgeber: „Heinzelmännchen“ Wäscheservice & Hausdienstleistungsgesellschaft mbH

Vor der Kaserne 6
63571 Gelnhausen

T. 06053.6181-111
F. 06053.6181-210

info@heinzelmaennchen-gmbh.de
www.heinzelmaennchen-gmbh.de

LWV unterstützt: Inklusion und Umweltschutz

Förderung für Wasseraufbereitungsanlage bewilligt – Brauchwasser wiederverwenden und die Umwelt schonen

V.l.n.r.: Heinzelmännchen-Geschäftsführer Martin Berg, LWV-Landesdirektorin Susanne Simmler, kaufmännischer Leiter Artur Kusai, Landrat Thorsten Stolz, Produktionsleiter Sven Bergfeld, BWMK-Geschäftsführerin Mareike Meister und Projektleiter Dr. Christoph Heim

1,2 Millionen Euro investiert die Heinzelmännchen-Wäscherei in eine neue Wasseraufbereitungsanlage. Rund drei Viertel der Kosten übernimmt das Integrationsamt des Landeswohlfahrtsverbands (LWV); es fördert das Großprojekt mit 882.000 Euro. LWV-Landesdirektorin Susanne Simmler übergab Anfang November im Beisein von Landrat Thorsten Stolz den Bewilligungsbescheid an den Heinzelmännchen-Geschäftsführer Martin Berg und den kaufmännischen Leiter Artur Kusai.

Die Aufbereitungsanlage auf dem Wäschereigelände im Gewerbegebiet von Wächtersbach wird 15 Meter lang und zehn Meter breit sein und aus je einem Betonbecken für Abwasser, Schlammwasser und für aufbereitetes Wasser bestehen. Sie reinigt das gebrauchte Wasser aus der Wäscherei auf biologischer Basis. So können bis zu 80 Prozent des Waschwassers wiederverwendet werden. „Damit geht die Wäscherei einen großen Schritt in Richtung technologischer Modernisierung und Nachhaltigkeit“, stellt Martin Berg fest. „Ich freue mich sehr, dass der Landeswohlfahrtsverband dieses wichtige Projekt finanziell fördert und danke Frau Simmler sehr herzlich dafür.“

„Der professionelle Wäscherei-Service der Heinzelmännchen bietet gleichberechtigte Arbeitsplätze für Menschen mit und ohne Behinderung und ermöglicht echte, gelebte Inklusion“, erklärte Susanne Simmler bei der Übergabe des Bescheids. „Das Projekt der Wasseraufbereitung zeigt, dass sich soziale Verantwortung und ein verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt hervorragend verknüpfen lassen – ein Anliegen, das uns sehr wichtig ist.“

„Die inklusive Heinzelmännchen-Wäscherei ist ein wichtiger Arbeitgeber im Main-Kinzig-Kreis, bei dem Menschen mit Behinderungen als vollwertige Mitglieder der Arbeitswelt Normalität und Teilhabe erleben. Ich freue mich sehr, dass die Wäscherei jetzt dabei unterstützt wird, eine moderne Wasseraufbereitungsanlage anzuschaffen, die den Betrieb wirtschaftlicher macht. Damit gehen soziale und ökologische Verantwortung Hand in Hand“, betonte Landrat Thorsten Stolz.

Kostenersparnis bei Wasser und Strom

Für das Waschen von Bett- und Tischwäsche, Industrietextilien sowie Schutz- und Dienstbekleidung ihrer Kunden verbraucht die Heinzelmännchen-Wäscherei mehr als 40.000 Kubikmeter Frischwasser pro Jahr. Das beim Waschprozess entstehende Brauchwasser wird zurzeit zum Großteil ins Abwasser eingeleitet. Dies wird die neue Anlage ändern: Sie reinigt bis zu 80 Prozent des Wassers in einem biologischen Prozess mit Mikroorganismen und bereitet es so auf, dass es wiederverwendet werden kann. Nur noch rund 20 Prozent des aktuellen Wasserbedarfs müssen dann mit Frischwasser gedeckt werden. Die Anlage kann zudem Grundwasser aufbereiten und zum Waschen ungeeignetes Regenwasser in hochwertiges Prozesswasser umwandeln, das dann ebenfalls zum Waschen verwendet werden kann. „Indem wir viel mehr Wasser als früher wiederverwenden, schonen wir die Wasserressourcen und verringern somit die Belastung des Ökosystems. Die Investition in die neue Anlage macht unser Unternehmen nachhaltiger und trägt dazu bei, die Arbeitsplätze in Wächtersbach langfristig zu sichern“, erläutert Heinzelmännchen-Betriebsleiter Frank Brasch.

Die Anlage wird größtenteils mit Strom von der Photovoltaikanlage auf dem Dach der Wäscherei versorgt. Auch ist das aufbereitete Wasser wärmer als das Frischwasser der Stadtwerke Wächtersbach. Für den Waschvorgang muss es daher weniger erhitzt werden, sodass sich zukünftig sowohl die Gaskosten als auch die CO_2-Emissionen reduzieren.

Neues Logo, neues Kapitel: Zentralküche der Heinzelmännchen nimmt Gestalt an

2026
KULINARIK
MAIN-KINZIG

Artur Kusai,
kaufmännischer Leiter der Heinzelmännchen Hausdienstleistungen Service GmbH

„Wir möchten nicht nur Essen liefern, sondern Vertrauen, Frische und Geschmack!“

Nachhaltige Versorgung für verschiedene Einrichtungen im Main-Kinzig-Kreis ab 2026

Der Neubau der Heinzelmännchen-Zentralküche in Linsengericht-Altenhaßlau schreitet sichtbar voran. Die moderne Küche wird künftig Schulen, Kindergärten, Wohnheime und Werkstattkantinen sowie weitere Einrichtungen im Main-Kinzig-Kreis mit täglich bis zu 4.000 frischen Mahlzeiten versorgen. Schon im September 2026 soll der Betrieb starten. „Die Rohbauarbeiten sind abgeschlossen. Die Halle ist geschlossen, und nun laufen Trockenbau-, Elektro-, Kühlbau- und Lüftungsarbeiten auf Hochtouren. Wir liegen voll im Zeitplan“, berichtet Artur Kusai, kaufmännischer Leiter der Heinzelmännchen Hausdienstleistungen Service GmbH.

„Mit unserem neuen Logo und der neuen Website www.kulinarik-mk.de setzen wir zugleich ein deutliches Zeichen für den Fortschritt.“ Die neue Zentralküche ergänzt den bisherigen Standort in Somborn und wird unter dem Namen „Kulinarik Main-Kinzig“ betrieben.

Essen mit Haltung: modern, nachhaltig und regional

Kulinarik Main-Kinzig steht für eine zeitgemäße und verantwortungsvolle Gemeinschaftsverpflegung im gesamten Kreisgebiet. Das Konzept basiert auf regionalen und saisonalen Zutaten, kurzen Lieferwegen, frischer Verarbeitung, fairen und nachhaltigen Strukturen sowie einem ökologisch bewussten Gesamtkonzept.

Die sogenannte Glosche im neuen Logo steht sinnbildlich für Qualität, Sorgfalt und echtes Küchenhandwerk: Deckel drauf. Qualität drin.

Zertifizierung nach höchsten Standards

In der Zentralküche wird nach aktuellen EU-Standards gearbeitet. Das Ziel: Zertifizierungen sowohl nach Bio-Kriterien als auch nach Kriterien der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung). Das soll jederzeit höchste Lebensmittelsicherheit und Transparenz gewährleisten.

Flexibles Versorgungssystem für den gesamten Kreis

Als Zentralküche organisiert, ist das Konzept nicht mit einem klassischen Cateringbetrieb vergleichbar. Ein modulares Verpflegungssystem ermöglicht individuelle und effiziente Lösungen für verschiedene Einrichtungen, von Grundschule bis Großkantine.

Jetzt scannen & Leistungen entdecken

Für mehr Genussmomente in Schlüchtern: Heinzelmännchen eröffnen „Bistro am Obertor“

Schlüchterns Innenstadt ist um einen attraktiven Anlaufpunkt reicher: Mit einem neuen Bistro in der Obertorstraße 25 haben die Heinzelmännchen einen Ort geschaffen, der mit gemütlichem Ambiente und vor allem einem abwechslungsreichen Angebot an Kaffeespezialitäten, selbst gebackenem Kuchen, Snacks mit hessischem „Twist“ und gesunden Bowls überzeugt. Das Bistro ist zugleich ein weiterer Ort, der Menschen mit Behinderung eine Teilhabe am Arbeitsleben ermöglicht.

Bistro-Team mit BWMK-Geschäftsführer Martin Berg (hinten links) neben Geschäftsführerin Mareike Meister und Schlüchterns Bürgermeister Matthias Möller (hinten rechts)

Bei der Eröffnung des Bistros am Obertor im November machte BWMK-Geschäftsführer Martin Berg deutlich: Inklusion geht alle an und ist eine gemeinsame Aufgabe. Das Bistro ist mit Unterstützung der Stadt sowie der Eigentümerfamilie des Gebäudes entstanden; es verhindert einen Leerstand im Herzen von Schlüchtern. Das neue gastronomische Angebot gehört zur Marke Lili Catering; wie die anderen Lili-Catering-Standorte in Hanau und Gelnhausen ist auch das Bistro in Schlüchtern am farbenfrohen Design und dem geschwungenen Schriftzug erkennbar.

Das „Bistro am Obertor“ ist montags bis freitags von 9 bis 17 Uhr geöffnet. Neben dem kulinarischen Angebot zum gemütlichen Verweilen gibt es auch schmackhafte Mitbringsel wie Gebäck und handgeröstete Kaffeebohnen aus dem Brockenhaus Hanau.

Für Schlüchterns Bürgermeister Matthias Möller ist das neue Bistro ein enormer Gewinn für die Stadt: Es sei ein wichtiger Beitrag zum Bemühen, die Innenstadt lebendig und attraktiv zu halten. Bei der Eröffnung dankten er und Ortsvorsteherin Astrid Janku-Hahn dem BWMK und den Heinzelmännchen für ihr Engagement und sprachen von einer klassischen Win-win-Situation.

Martin Berg und Matthias Möller schnitten gemeinsam die Torte zur Eröffnung an.

Für die Mitarbeitenden in der Personenbeförderung: Workshop zum Thema Respekt

Gerade in Inklusionsbetrieben sind das menschliche Miteinander und die nötige Portion Sensibilität zentrale Aspekte der Arbeit. Die Abteilung Personenbeförderung der Heinzelmännchen Hausdienstleistungen Service GmbH hat ihren Fahrerinnen und Fahrern daher eine spezielle Weiterbildung angeboten. „Von Mensch zu Mensch – ein Workshop zum Thema Respekt“ lautete der Titel der zweistündigen Fortbildung. Dreimal hat sie bisher stattgefunden, teilgenommen haben jeweils rund 15 Personen. Das kompakte, praxisnahe Format spiegelt die Unternehmenswerte wider – eine wertschätzende Haltung, ein respektvolles Menschenbild – und schafft Sicherheit im täglichen Umgang mit Menschen mit Behinderung. Die Abteilung Bildungskoordination im Blauhaus, dem inklusiven Bildungscampus des BWMK, hat den Workshop auf eine Anfrage der Heinzelmännchen Hausdienstleistungen Service GmbH hin konzipiert.

Durch das Workshop-Programm führten in wechselnden Rollen Angelique Kosian, Betriebsleiterin im Blauhaus, und die Bildungskoordinatorin Nadja Schulz. „Sie fahren tagtäglich das wertvollste Gut, das es gibt: Menschen. Und Sie sorgen dafür, dass diese Menschen an Bildung und Arbeit teilhaben können, indem Sie sie sicher an ihren Arbeitsplatz bringen“, betonte Angelique Kosian und verwies auch auf die Herausforderungen, die diese Verantwortung mit sich bringt: „Ihre Tätigkeit geht mitunter weit über die Jobbeschreibung hinaus.“

Zum Einstieg gab es einen interaktiven Blick auf die Veränderung im gesellschaftlichen Umgang mit Behinderung und die Entwicklung der sprachlichen Begriffe bis heute. Im zweiten Teil des Workshops bekamen die Teilnehmenden Leitlinien für ihren persönlichen Berufsalltag an die Hand und erhielten wertvolle Informationen für einen professionellen Umgang mit Nähe und Distanz.

Auch die kritische Auseinandersetzung mit der eigenen Rolle hatte bewusst einen Platz im Workshop-Konzept. Zudem gab es wichtigen Raum für den Austausch untereinander. Hierbei konnten die vielfältigen Erfahrungen der Teilnehmenden aus ihrem Berufsalltag einfließen und unter dem übergreifenden Thema Respekt kritisch betrachtet und reflektiert werden.

Die Rückmeldungen der Fahrerinnen und Fahrer waren durchweg positiv: „Mir hat der Kurs sehr gefallen, er war informativ und kann mir als Fahrer hilfreich sein. Es war eine gute Idee, diesen Workshop anzubieten.“ „Sehr informativ, gut gemacht, ich habe noch einiges Neues gelernt.“ Zur Sprache kam aber auch der Wunsch nach einer vertiefenden Schulung zu einzelnen Beeinträchtigungen. Guter Punkt! Zum Glück ist die Bildungskoordination im Blauhaus flexibel und immer offen für neue Ideen.

Elektromobilität für Personenbeförderung und Verwaltung

In diesem Jahr haben die Heinzelmännchen in sechs neue Ladesäulen investiert. Insgesamt gibt es jetzt elf Stück, eine davon ist eine Schnellladesäule. Hinzu kamen sechs neue Elektrobusse für die Personenbeförderung. Außerdem sind acht Verwaltungsfahrzeuge mit E-Antrieb im Einsatz.

Simon Desch, HACCP-Beauftragter

„HACCP ruht auf drei Säulen: auf der Personalhygiene, der Produkt- beziehungsweise Lebensmittelhygiene und der Betriebshygiene.“

Hygiene ist Teamarbeit: HACCP-Beauftragter Simon Desch über Sauberkeit mit System

Jedes Unternehmen, das frische oder verarbeitete Lebensmittel an Verbraucherinnen und Verbraucher herausgibt, muss sich an die Vorgaben der HACCP-Richtlinien halten. Die lange Abkürzung steht für einen sperrigen Begriff: „Hazard Analysis and Critical Control Points“, auf Deutsch in etwa „Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte“ – oder auch: Gefahr erkannt, Gefahr gebannt. Dreh- und Angelpunkt dieses Konzepts ist die Hygiene in einem Betrieb. Bei den Heinzelmännchen ist Simon Desch als HACCP-Beauftragter für die Lebensmittelsicherheit zuständig.

Herr Desch, worum geht bei HACCP konkret?

Beim HACCP geht es um Regeln, die Betriebe einhalten müssen, wenn sie mit Lebensmitteln zu tun haben. Diese Regeln sind gesetzlich festgelegt. Bei den Heinzelmännchen betrifft das die Schul- und Kita-Kantinen sowie die Kantinen in den BWMK-Werkstätten für behinderte Menschen. Und natürlich auch die Produktionsküche in Somborn, in der wir die Speisen für die Schul- und Kitaverpflegung zubereiten. Das Ziel hinter den Regeln ist, die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher nicht zu gefährden, in unserem Fall also die Gesundheit der Kinder, Jugendlichen und Werkstattmitarbeitenden, die in den von uns belieferten Kantinen essen.

Sie erwähnten drei Säulen, auf denen HACCP ruht. Können Sie diese näher erläutern?

Bei der Personalhygiene geht es um Dinge wie saubere, desinfizierte Hände und saubere Arbeitskleidung. Bei der Produkthygiene steht vor allem die richtige Temperatur der angelieferten Lebensmittel im Fokus; sie ist einer der im Konzept genannten „kritischen Punkte“. Tiefkühlprodukte müssen zum Beispiel mindestens -18 Grad kalt sein, angeliefertes Essen in den Kantinen, das aus der Heinzelmännchen-Küche kommt, darf nicht wärmer als drei Grad sein. Stimmt die Temperatur nicht, wird die Ware nicht angenommen. Bei der Betriebshygiene schließlich geht es um die Sauberkeit der Kantine und der Arbeitsgeräte. Hier sind kritische Punkte zum Beispiel das Verhindern von Schädlingsbefall oder die Reinigung und Desinfektion.

Wie stellen Sie denn sicher, dass die Hygiene eingehalten wird?

Ich besuche alle Kantinen und die Produktionsküche regelmäßig und schaue mir auf Rundgängen an, wie die Menschen dort arbeiten, wie die Abläufe sind. Wenn mir etwas auffällt, was nicht zu den HACCP-Regeln passt, weise ich die Mitarbeitenden darauf hin und erkläre ihnen, wie sie es richtig machen. Dabei verstehe ich mich nicht als Kontrolleur, sondern als Berater, der den Kantinenmitarbeitenden zur Seite steht. Ich bin quasi mit im Team und möchte für die nötige Hygiene sensibilisieren. Das wird von allen sehr gut angenommen – was mich natürlich freut.

Woher kennen die Mitarbeitenden denn die HACCP-Regeln?

Jede Person, die mit Lebensmitteln arbeitet, muss eine sogenannte HACCP-Erstbelehrung des Gesundheitsamts absolvieren. Und bei den Heinzelmännchen gibt es dann jedes Jahr eine Folgeschulung zum Auffrischen. Darüber hinaus hängen in jedem Betrieb Pläne aus. Sie informieren zum einen mit Bildern, zum anderen schriftlich darüber, was für die Hygiene beachtet werden muss und wie die Mitarbeitenden sie konkret sicherstellen. So ist zum Beispiel ganz genau die richtige Dosierung eines Putzmittels aufgeführt.

Wie sieht ein Arbeitstag bei Ihnen aus?

Wenn ich morgens in mein Büro in Wächtersbach komme, erledige ich erst mal die nötigen Büroarbeiten und organisiere meine Termine. Danach mache ich mich auf den Weg in die Betriebe und absolviere dort meine Rundgänge. Das nimmt so etwa vier bis fünf Stunden in Anspruch und ich besuche in der Zeit zwei bis drei Einrichtungen. Danach fahre ich zurück ins Büro, bespreche mich mit Kolleginnen und Kollegen und bin in Meetings.

Was schätzen Sie an Ihrer Arbeit besonders?

Ich bin bei den Heinzelmännchen für 25 Schulmensen, acht Werkstätten, drei Kitas und die Produktionsküche zuständig. Das bringt jede Menge Abwechslung. Ich arbeite mit Menschen mit und ohne Behinderungen zusammen, treffe also auf ganz unterschiedliche Charaktere und Persönlichkeiten. Das gefällt mir sehr. Was ich ebenfalls sehr schätze, ist die Arbeit im Team beziehungsweise die enge Zusammenarbeit mit der Leiterin der Schulverpflegung, Stefanie Röder, und den beiden Regionalleiterinnen, Kerstin Schaal und Nicole Eichler.

Ausblick auf 2026 und weihnachtliche Grüße

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, liebe Heinzelmännchen-Partnerinnen und -Partner,

Tonnen von Wäsche wollen täglich gewaschen, getrocknet, sortiert, gemangelt, zusammengelegt, verpackt und ausgeliefert werden. Tausende Schulessen und weitere Mahlzeiten für Kantinen und besondere Anlässe wollen geplant, zubereitet und serviert werden. Oft haben wir bei allem geschäftigen Tun kaum Zeit, an etwas anderes zu denken als an Arbeit. Daher ist es wichtig, ab und zu innezuhalten und Atem zu holen. Die Advents- und Weihnachtszeit bietet sich dafür besonders an. Sie ist auch eine gute Zeit, um von Herzen Danke zu sagen für den Mut und die Tatkraft, die jede einzelne Mitarbeiterin, jeder einzelne Mitarbeiter an den Tag legt, sei es in unserer „Heinzelmännchen“ Wäscheservice & Hausdienstleistungsgesellgesellschaft mbH oder in unserer Tochtergesellschaft Heinzelmännchen Hausdienstleistungen Service GmbH. Wir sind ein tolles Team!

Was das heißt, zeigt sich auch und vor allem in Notfällen: Als es im März dieses Jahres in der Wäscherei brannte, brachte das viele Herausforderungen mit sich. Doch dank der Einsatzbereitschaft aller haben wir sie hervorragend gemeistert.

Dankbar blicken wir auf die erfreuliche Entwicklung unseres Inklusionsbetriebs: Die Vitos-Kliniken bleiben auch für die kommenden sechs Jahre Kunden unserer Wäscherei, und wir konnten das Wäscheausgabesystem im Klinikum Aschaffenburg-Alzenau erfolgreich umstellen, sodass es nun genauso funktioniert wie im Krankenhaus Hanau: mit einer digitalen Erfassung und automatisiertem Aus- und Rückgabesystem für Berufsbekleidung.

Einen großen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit gehen wir mit dem Bau einer Wasseraufbereitungsanlage, von der sie in dieser Ausgabe des Express lesen können. Mit ihr reduzieren wir den Frischwasserverbrauch beim Wäschewaschen immens und schonen so das Ökosystem. Die neue Anlage trägt zudem dazu bei, unser Unternehmen zukunftsfähig zu machen. Zeitgemäß ist auch die Umstellung auf LED-Beleuchtung am Heinzelmännchen-Standort und die Anschaffung neuer E-Busse für die Personenbeförderung. Und damit uns die Energie nicht ausgeht, gibt es auch sechs neue Ladesäulen für E-Fahrzeuge auf unserem Parkplatz.

Eine weitere erfreuliche Entwicklung zeichnet sich in Linsengericht-Altenhaßlau ab: Dort ist der Bau der neuen Produktionsküche unter dem Markennamen „Kulinarik Main-Kinzig“ erheblich vorangeschritten. Im kommenden Jahr wird der Betrieb aufgenommen – die Heinzelmännchen Hausdienstleistungen Service GmbH wird dann in einem technisch und logistisch modernen Arbeitsumfeld noch mehr frische und ausgewogene Mahlzeiten zubereiten und ausliefern können. Wir freuen uns auf genussreiche Zeiten!

In Schlüchtern können sich Besucherinnen und Besucher über ein neues Gastronomie-Angebot freuen: Mitten im Stadtzentrum hat dort im November unter Regie des Heinzelmännchen-Service-Teams das „Bistro am Obertor“ geöffnet.

Genussreich – das war auch das Sommerfest der Tochterunternehmen auf dem Gelände von Grün&Grün in Altenhaßlau. Gemeinsam haben wir schöne Stunden erlebt, mit leckerem Essen, guter Unterhaltung, Musik und Tanz. Denn wo viel gearbeitet wird, muss auch gefeiert werden! Nächstes Jahr wird die „Heinzelmännchen“ Wäscheservice- & Hausdienstleistungsgesellschaft mbH 30 Jahre alt; erneut ein Anlass, um das Erreichte zu würdigen und freudig in die Zukunft zu blicken.

Gemeinsam Erfolg haben: Das funktioniert, wenn wir uns mit Respekt und Wertschätzung begegnen und anerkennen, was jede beziehungsweise jeder Einzelne leistet, um die gesetzten Ziele zu erreichen. Wir freuen uns, wenn Sie uns weiterhin dabei unterstützen, unsere Unternehmen zu entwickeln, tatkräftig die Gegenwart und mutig die Zukunft zu gestalten. Vielen Dank für Ihren Einsatz und die Treue zu unseren Unternehmen!

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein friedliches Weihnachtsfest sowie Gesundheit und Wohlergehen im neuen Jahr!

Fröhliche Weihnachten!

Bildnachweise: Seiten 1 bis 4: „Heinzelmännchen“ Wäscheservice & Hausdienstleistungsgesellschaft mbH