

Management-Handbuch erarbeitet

Werkstatt für Menschen mit Behinderungen kooperiert mit Studenten

VON MARTIN ULRICH

Buntentor. In der Werkstatt Bremen arbeiten rund 2200 Menschen. Die meisten von ihnen leben mit Behinderungen. Etwa 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter davon produzieren Lebensmittel oder verpacken sie für namhafte Bremer Unternehmen der Lebensmittelbranche.

Die Werkstatt Bremen fühlt sich Verbrauchern und Kunden verpflichtet und will daher ein neues Management-System für das Handeln nach ISO-22000-Standard einführen, mit dem sich die Lebensmittelsicherheit verbessern und effektiv überwachen und messen lässt. Der Weg zu dieser Zertifizierung ist lang und steinig. Jeder einzelne Arbeitsschritt muss untersucht, vorhandene Beschreibungen und Arbeitsanweisungen müssen auf ihre Übereinstimmung mit

Vorschriften überprüft und gegebenenfalls angepasst werden. In der Regel werden spezialisierte Agenturen damit beauftragt.

Die Werkstatt Bremen hat einen anderen Weg beschritten und Kontakt zur Hochschule Bremerhaven aufgenommen, weil dort der Studiengang Lebensmittelwirtschaft mit dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie angesiedelt ist. „Dabei bot sich unseren Studierenden eine einmalige Gelegenheit“, sagt Projektleiterin Tamara Fallscheer. „Normalerweise können sie nur auf Ausschnitte aus einem solchen, komplexen Programm schauen. In der Zusammenarbeit mit der Werkstatt Bremen haben sie die Chance, den gesamten Prozess zu durchdringen“, so die Professorin. Für den Martinshof lag die Leitung des Projekts, das im Mai gestartet ist, bei Bernd Zerhusen, dem Produktionsleiter der Werkstatt Bremen. Zehn Studierende,

die jetzt im 7. Semester sind, wurden in vier Gruppen eingeteilt. Jedes Team hat eines von vier Arbeitsfeldern bearbeitet: Materialwirtschaft, Risikomanagement, Personalressourcen und Kommunikation. Jedes wurde dabei in einzelne Arbeitsschritte aufgebrochen und untersucht. Ein Beispiel: Bei der Wareneingangskontrolle müssen verschiedene Rohprodukte nach ihrer Güte beurteilt werden. Dabei stellen sich viele Fragen: Nach welchen Kriterien wird geprüft? Welche Qualitätsstufungen gibt es?

Die Studierenden haben die einzelnen Schritte kleinteilig analysiert, dann über 60 Dokumente mit Arbeitsanweisungen neu verfasst oder überarbeitet, die nun in einem Management-Handbuch zur Umsetzung der Norm stehen. Außer den fachlichen Aspekten hätte das Projekt den Studierenden ein hohes Maß an Einfühlungsvermögen abver-

langt, sagt Tamara Fallscheer, denn die Struktur einer Werkstatt für behinderte Menschen unterscheidet sich deutlich von der eines straff geführten Industriebetriebs. Da dieses Kooperationsprojekt erfolgreich abgeschlossen wurde, soll es 2018 ein weiterführendes geben. Auf dem Weg dahin werden den Gruppenleitungen der Werkstatt Bremen die Zwischenergebnisse präsentiert, die in die Produktionsprozesse einfließen und zu Verbesserungen führen können. „Mit einer möglichen Zertifizierung nach DIN EN ISO 22000:2005 gewährleisten wir die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln entlang der gesamten Produktionskette“, sagt Ahlrich Weiberg, Martinshof-Geschäftsführer, „vom Primär-Erzeuger über den Transportunternehmer, die Zulieferer, die Lebensmittelhersteller bis in den Einzelhandel“.

Berlin Syndrome spielt im Gastfeld

Gartenstadt Süd. In der Reihe „Latest Pop“ präsentiert das Gastfeld, Gastfeldstraße 67, am Freitag und Sonnabend, 8. und 9. Dezember, die Band „Berlin Syndrome“. Die Konzerte beginnen jeweils um 20.30 Uhr. Der Eintritt ist frei. Die fünf Musiker aus Manchester und Berlin erzeugen eine besondere Atmosphäre, die besonders in ihren Livekonzerten greift. 2015 ist die Gruppe mit dem Deutschen Pop & Rock-Preis in der Kategorie Alternative ausgezeichnet worden. Der Sound der 2014 gegründeten Band ist von verschiedenen Genres beeinflusst – wie Indie, Alternative und Post-Rock. Verspielte, zarte Gitarren, profundes Schlagzeug und Bass kombiniert mit Graeme Salts sonorem Gesang sorgen für eine eindrucksvolle Dynamik innerhalb der Songs. Weitere Bandmitglieder sind Robert Meinel (Gitarre), Marcel Behrens (Gitarre), Mathias Wagner (Bass, Klavier) und Marvin Jiménez (Schlagzeug). RK

IWG

Pusdorf lädt ein:

VERLAGSSONDERVERÖFFENTLICHUNG

Abendbrot für Gewinner

Nach Auslosung: Die Bäckerei Rolf begrüßt in ihrer Woltmershauser Filiale rund 30 Gäste

Eine buchstäblich geschmackvolle Idee: Die Bäckerei Rolf hat kürzlich in mehreren Filialen die siegreichen Teilnehmer ihres Gewinnspiels zum Abendbrot eingeladen. Auch in Woltmershausen freuten sich zufriedene Gäste über eine leckere Mahlzeit – und entdeckten zudem noch etwas Neues.

Die Bäckerei mit Stammsitz in Ritterhude hatte die Kundschaft gefragt, aus welchem Getreide ihr Roggenbrot zu 100 Prozent besteht. Die richtige Antwort lautete natürlich: Roggen. 2000 Kunden beteiligten sich an dem Gewinnspiel; mehr als 400 von ihnen wurden ausgelost – verteilt auf zwölf Filialen in Bremen und im Landkreis Osterholz – zu einem ausgiebigen Abendbrot eingeladen.

In der Pusdorfer Filiale in der Woltmershauser Straße 400 begrüßte Jorit Rolf-Pissarczyk, der Juniorchef des Unternehmens, knapp 30 Gäste. Mit dabei waren Manfred und Erika Schütte. Das Ehepaar traf einige Nachbarn, schließlich wohnt Manfred Schütte seit 60 Jahren in Pusdorf und kennt dort viele Einwohner, von denen manche zu den Gewinnern des Spiels zählten. Die Bäckerei, die früher Wilfried und Heike Schnaare gehörte, kennt er ebenfalls gut. „Ich kaufe meine Backwaren hier lieber ein als im Supermarkt“, sagt Schütte. Und das macht er nicht nur wegen des besseren Geschmacks, sondern auch zur Unterstützung der lokalen Wirtschaft. „Früher gab es mehrere Bäckereien in



Das Büfett ist eröffnet: Die Gäste der Bäckerei Rolf freuen sich auf leckeres Essen und gute Gespräche. FOTO: JT

Woltmershausen, es fuhr sogar noch ein Bäckerwagen durch die Straßen“, erinnert sich der Pusdorfer. Das Abendessen hat ihm sehr gut geschmeckt. „Eine tolle Idee und nette Geste. So etwas könnten andere Betriebe in Pusdorf auch mal machen“, wünscht sich Schütte.

Mit dem Abend überaus zufrieden waren Erika und Eckhard Ströll. Das Ehepaar hat fast alles probiert, was auf dem Büfettisch lag. „Besonders das Brot und die selbst gemachten Salate waren

lecker“, sagte Eckhard Ströll, der rund zwei Stunden lang das Mahl und die Gespräche genoss. Der Woltmershauser geht nahezu täglich in die Bäckerei, um für Frühstück und Mittagessen einzukaufen.

„Die Kunden waren von der Aktion begeistert“, sagt Jessica Nagel, bei der Bäckerei in der Verkaufsleitung Stadt Bremen tätig. In Woltmershausen informierte die Angestellte an dem Abend über verschiedene Brote. „Einige Gäste haben neue Sor-

ten für sich entdeckt, etwa unser Saftkornbrot.“ Positiv angetan war Nagel auch davon, dass sie am Ende des Abends kaum Lebensmittel wegschmeißen musste: Die Pusdorfer hatten ihre Teller nicht unnötig gefüllt und hinterließen kaum Reste. Die übrig gebliebenen Waren der Bäckerei werden ohnehin nicht vernichtet, sondern üblicherweise der Osterholzer Tafel zur Verfügung gestellt.

In der Bäckerei, die der Interessen- und Werbegemeinschaft Woltmershausen-Rablinghausen angehört, sind derzeit nicht nur originelle Brotsorten, sondern auch Klaben, Stollen, Gewürzbutter- und Wickelkuchen, Weihnachtsekse sowie das ständig wechselnde Küchenangebot besonders stark nachgefragt. Die Snacks, Suppen und Aufläufe wiederum könnten für den einen oder anderen ein Grund sein, das Mittagessen künftig bei Rolf zu bestellen. JT

Rolf

Christstollen

Klaven

Rosinen-Wickelkuchen

Marzipan-Wickelkuchen

Weihnachtsgebäck

Echt Handwerk

www.baeckerei-rolf.de

Alle Jahre Lieber!

Deich Apotheke

Wir helfen Ihnen natürlich!

Woltmershauser Str. 343/345
28197 Bremen
Telefon 04 21 / 54 12 00

...rufen Sie

Christian Lange

Ihr zuverlässiger Partner vor Ort

Sanitär, Heizungsbau und Klempnerei

Wartung, Reparatur, Planung und Ausführung

Am Reedeich 1
28197 Bremen
Telefon 5 28 53 53
Fax 5 28 53 54
Mobil (0170) 91 28 477

Warten Sie nicht zu lange...

Heidi's F R I S E U R T E A M

Inhaberin: Nadine Nowak
Woltmershauser Straße 243 · 28197 Bremen
Telefon: 0421 / 54 07 77

Herstellung + Montage

HENFLING

Stahlbau

Balkone Treppen Überdachungen
Geländer
Restauration von alten Geländern

Henfling Stahlbau · Seumestraße 30 · 28197 Bremen · Tel.: 04 21 - 54 07 59 · www.henfling.de

MALERMEISTER

Alex

Malerarbeiten aller Art!

- Schimmelpilzsanierung
- Tapezierarbeiten
- Anstriche
- Korkverlegung
- Lasur-, Spachtel- und Wischetechniken
- Kratz- und Reibputze
- Teppichboden und Laminat
- u.v.m. nach Ihren Wünschen

Alexander Erjawetz · Tel. 54 04 65
www.Malermeister-Alex.de

Elektro
Heizung
Sanitär

Rainer

SANFT

Inh. Bernd Sanft und Christine Hilgenberg-Sanft GbR
WOLTMSERHAUSER STRASSE 560 · 28197 BREMEN
☎ (04 21) 54 01 08 / 54 07 08 · TELEFAX 54 79 55

Brille

Pusdorf

Ihr Ansprechpartner für gutes (Aus-)sehen!

Inh. Iris Hoppmann
Augenoptikermeisterin

Woltmershauser Str. 414 · 28197 Bremen
Tel. 0421 544408 · Fax 0421 5298

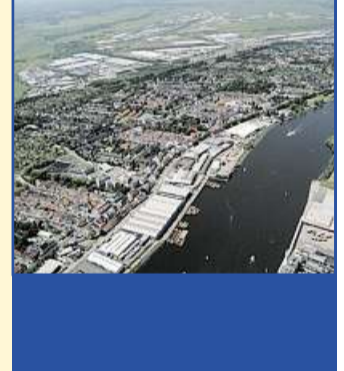
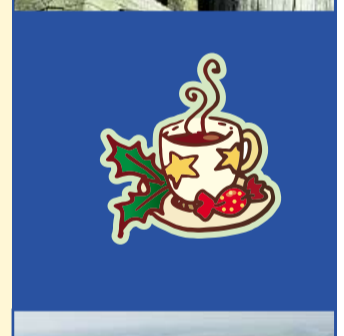
CASA REHA Seniorenpflegeheim »Weserhof«

Auf den ersten Blick ein Haus.
Auf den zweiten Blick ein Zuhause.

Liebevoller Pflege und Betreuung – bei uns kein Wunsch, sondern Wirklichkeit. Besuchen Sie uns doch einmal.

CASA REHA Seniorenpflegeheim »Weserhof«
Hermann-Ritter-Straße 111 · 28197 Bremen
Telefon: 0421/33617-0

Pflege mit Herz in Woltmershausen!



20 Minuten
freies Parken
mit unserer
Brötchentaste



www.iwg-pusdorf.de