

W.I.R.

Werkstatt. Inklusion. Rehabilitation.

01/2017

Kennen Sie schon...?
das Cook and Chill-Verfahren

UERIGE FASSBRAUSE
*ein besonderer Auftrag
für die Wäscherei*

MOBILES EINSATZTEAM
erweitert die Kapazitäten der WfaA

TIERISCH JECKER ZOCH
durch den Südpark



wfaa
Düsseldorf

Werkstatt für angepasste Arbeit GmbH

MITLÄUFER GESUCHT!



Michael Sulkiwicz & Matthias Jasinski (Kö-Lauf-Partner und Kollegen)

Über das Portraitprojekt mit Fotograf Peter Sawicki haben wir bereits mehrfach berichtet und auch immer Portraits in der W.I.R. veröffentlicht. Hier nun ein weiteres Foto aus der Portraitreihe: Paare in der Werkstatt.

Seit vielen Jahren nimmt die Werkstatt für angepasste Arbeit GmbH an Düsseldorfs populärsten Kö-Lauf teil – dem REHACARE-Partnerlauf. Menschen mit und ohne Behinderungen laufen gemeinsam eine 1,1 Kilometer lange Strecke „Hand-in-Hand“. Gesponsert wird dieser Inklusionslauf von der REHACARE.

Inzwischen ist eine sehr gute, inklusive Veranstaltung zur Teilhabe von Menschen mit Behinderungen am gesellschaftlichen Leben daraus entstanden, für die sich über 250 Läufer begeistern.

2017 findet der Kö-Lauf am 3. September statt. Auch wir werden wieder teilnehmen und laden Sie ein, „diesen Weg mit uns gemeinsam zu gehen“.

Sind Sie dabei? Wir würden uns sehr freuen!

Kontakt: info@wfaa.de



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

als Beigeordneter der Landeshauptstadt Düsseldorf für Personal, Organisation, IT und Gesundheit ist mir die Werkstatt für angepasste Arbeit längst ein fester Begriff. Aber erst kürzlich hatte ich die Gelegenheit, über das persönliche Gespräch mit den hauptamtlichen Beschäftigten hinaus auch einmal selbst in der Werkstatt mitzuarbeiten. Erst durfte ich in der Betriebsstätte Karl-Hohmann-Straße Fahrradfelgen einspeichen, aufmanteln und zentrieren, später in der Wäscherei dann am Hemdenfinisher tätig werden.

Nicht nur hat mir dieser Tag sehr viel Spaß bereitet, ich habe auch gelernt, welche besonderen Fähigkeiten Menschen mit Behinderung entfalten können, wenn sie in einer leistungsfähigen Werkstatt der besonderen Art gut angeleitet und begleitet werden.

Diese Erfahrung bestätigt mich in meiner Ansicht, dass sich das Arbeitsumfeld dem Individuum anpassen muss – und nicht umgekehrt – damit sich Zufriedenheit und Gesundheit am Arbeitsplatz einstellen kann. Gesundheit, wie ich sie verstehe, ist mehr als die Abwesenheit von Krankheit und mehr als ein medizinischer Befund. Ebenso wenig ist sie von sportlichen Höchstleistungen bestimmt. Gesundheit bedeutet vielmehr Wohlbefinden und Wohlergehen im Alltag, privat wie beruflich. Damit wird klar, dass eine Vielzahl von Akteuren und Einrichtungen zur Gesundheit in Düsseldorf beitragen. Die Werkstatt für angepasste Arbeit ist eine von ihnen – eine wichtige.

In diesem Sinne danke ich denen, die für die WfaA tätig sind, und wünsche Ihnen eine angenehme Lektüre des aktuellen Magazins.

Ihr

A handwritten signature in blue ink, which reads "Andreas Meyer-Falcke". The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke extending to the right.

Prof. Dr. Andreas Meyer-Falcke



» S.08

06 UERIGE FASSBRAUSE

Ein ganz besonderer Auftrag für die Wäscherei

08 MOBILES EINSATZTEAM

erweitert die Kapazitäten der Werkstatt

10 EIN TAG IM ZEICHEN DER INKLUSION



» S.14



» S.06

11 GRÜNKOHLESSEN 2017

so vielfältig wie die Musik

12 CABITO

Informationen die alle erreichen

13 TIERISCH JECKER ZOCH

durch den Südpark

14 SERIE: KENNEN SIE SCHON...?

... Cook and Chill- die Großküche hat umgerüstet



» S.13

16 CAFÉ SÜDPARK

nach Renovierung im neuen Glanz

18 PROF. DR. MEYER-FALCKE

hospitiert einen Tag in der WfaA



» S.18

IMPRESSUM | 2017

HERAUSGEBER:

Werkstatt für angepasste Arbeit
GmbH Düsseldorf
Marienburger Str. 24
40599 Düsseldorf
Geschäftsführer: Thomas Schilder
Telefon: 0211 882584-1661
Telefax: 0211 882584-1906
www.wfaa.de
ute.hoppe@wfaa.de

GESTALTUNG:

Julia Unkrig
www.juliaunkrig.com

REDAKTION:

Thomas Schilder (V.i.S.d.P.),
Andrea Schmidt, Thomas Leipold, Ute
Hoppe, Christine Czerwinski, Ilja Aver-
bukh, Thomas Flesch, Ina Groesdonk,
Bruno Potthast, Roy Schulze

REDAKTIONSSCHLUSS:

03.03.2017

FOTOS:

Peter Sawicki, Büro Oberbürgermeister
Landeshauptstadt Düsseldorf, WfaA und
privat. **Titelbild:** Martin de Bell in der
Großküche in der Steele.
Die Redaktion behält sich das Recht vor,
Artikel eventuell zu kürzen oder Korrek-
turen vorzunehmen.



Liebe Leserinnen und Leser,

zum Jahresanfang trat das Gesetz zur Stärkung der Teilhabe und Selbstbestimmung von Menschen mit Behinderung (Bundesteilhabesetz) in Kraft. Gute Startbedingungen für das neue Jahr. Gut und wichtig, dass die Teilhabe von Menschen mit Behinderungen gestärkt wird.

Das Gesetz bringt eine Verdopplung des Arbeitsförderungsgeldes von bisher 26 Euro auf künftig 52 Euro im Monat mit sich. Dies wird sich unmittelbar positiv auf das Einkommen der Beschäftigten auswirken.

Änderungen gibt es auch beim Werkstatttrat:

Der Werkstatttrat hatte bisher sieben Mitglieder. Künftig werden elf Mitglieder die Interessen der Beschäftigten vertreten. Gemeinsam mit der Werkstattratswahl im Herbst werden auch erstmals Frauenbeauftragte gewählt.

Frauenbeauftragte sind bei uns schon vor der neuen Gesetzesgrundlage bestellt worden. Künftig werden weibliche Werkstattbeschäftigte ihre Frauenbeauftragte wählen. Durch sie können dann die speziellen Interessen und Rechte der weiblichen Werkstattbeschäftigten wahrgenommen werden.

Werkstattratsvorsitzende und Vertreter sowie Frauenbeauftragte und Vertreterin haben einen Anspruch auf Freistellung.

Weiterhin wurden Mitwirkungsrechte des Werkstattrates in Mitbestimmungsrechte umgewandelt. Hierzu zählen zum Beispiel: Beginn und Ende der Arbeitszeit, Pausen, Urlaubsplan, Verpflegung, technische Einrichtungen für die Beschäftigten, Grundsätze der Fort- und Weiterbildung, Gestaltung der Sanitär- und Pausenräume, Ordnung und Verhalten in der Werkstatt sowie soziale Aktivitäten der Beschäftigten.

Alles in allem sehr positive Entwicklungen!

Und auch in der WfaA hat sich seit Jahresbeginn einiges getan.

Lesen Sie selbst in unserer W.I.R.

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'T. Schilder', written in a cursive style.

Thomas Schilder
Geschäftsführer

Die Uerige Fassbrause ein ganz besonderer Auftrag für die Wäscherei



(tl) Zu unserer Werkstatt gehört auch die Wäscherei. Dort wird natürlich Wäsche gewaschen, getrocknet und zurechtgemacht. Das ist normaler Alltag in einer Wäscherei. Doch es gibt auch ungewöhnliche Aufträge. Der wohl ungewöhnlichste ist die Uerige Fassbrause.

Aber was hat eine Wäscherei mit Fassbrause zu tun?

Das Uerige ist ein bekanntes Brauhaus in der Düsseldorfer Altstadt. Gastwirtschaft und Brauerei befinden sich dort noch im selben Gebäude. Neben dem leckeren Dröppke wird dort auch die „Uerige Original Fassbrause“ gebraut. Am 8. Februar trafen wir uns mit Herrn Dr. Christoph Tenge (44 Jahre) im Uerige zu einem Interview und einer Besichtigung.

Gleich als wir dort ankamen, erwartete uns große Betriebsamkeit. Das Uerige bekam für seine Brauerei eine neue Etikettiermaschine geliefert. Es ging hoch her und Herr Dr. Tenge war beschäftigt. Trotzdem konnten wir unser Interview zum vorgesehenen Termin starten.

W.I.R.: Was machen Sie beim Uerige?

Herr Tenge: Ich arbeite dort als technischer Leiter und verantworte damit den Brauprozess und die gesamte Technik.

Welche Ausbildung hat ein Dr. in einer Hausbrauerei?

Ich habe ein Studienabschluss in Brauwesen und Getränketechnologie.

Erinnern Sie sich noch, wie Ihr erstes Uerige geschmeckt hat?

Leider nein. Ich bin schon in jungen Jahren in die Düsseldorfer Altstadt gefahren; das ist schon so lange her, dass ich mich wirklich nicht mehr erinnern kann; auf jeden Fall war es richtig gut.

Woher kommt der Name „Uerige“?

Das Uerige hat seinen Namen von Wilhelm Cürten, der 1862 die Hausbrauerei übernahm. Er hatte ständig schlechte Laune. Deshalb nannten seine Gäste ihn „uerig“. Im Düsseldorfer Platt bedeutet „uerig“ „schlecht gelaunt“.

Seit wann gibt es die Uerige Fassbrause?

Seit 2011. Es gibt sie in den Geschmacksrichtungen Rhabarber und Holunderblüte. Neue Geschmacksrichtungen sind aktuell nicht geplant. Die Fassbrause wird übrigens ausschließlich in Flaschen geliefert, nicht in Fässern. Sie heißt Fassbrause, da sie ursprünglich in kleinen Chargen im Fass angesetzt wurde.

Wie wird die Uerige Fassbrause hergestellt?

Beim Uerige wird die Fassbrause extra eingebraut als eigener Sud. Der Sud besteht aus Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz und Hopfen. Deshalb hat die Uerige Fass-

brause auch ihren ganz eigenen Geschmack. Sonst wird stattdessen oftmals alkoholfreies Bier mit Limonade gemischt.

Und was macht unsere Wäscherei?

Die Wäscherei erzeugt Heißdampf. Den braucht sie für viele der Maschinen, die dort laufen. Das Uerige benutzt den Heißdampf zum Pasteurisieren [das spricht man pastörisieren]. Beim Pasteurisieren wird die Fassbrause auf mindestens 75 °C erhitzt. Das tötet Mikroorganismen ab und macht die Fassbrause haltbar.

Wie geschieht das?

Die Wäscherei holt die Paletten mit der Fassbrause beim Uerige ab. Die Fassbrause ist bereits fertig in Flaschen abgefüllt, mit Etikett versehen und verschlossen. Je zwei Paletten kommen dann in eine Kammer, wo sie mit Heißdampf pasteurisiert werden. Eine Flasche in jeder Palette ist mit einem Messgerät versehen. Durch Auswerten des Messgerätes kann später festgestellt werden, ob die Temperatur ausreichend war.

Seit wann arbeiten Uerige und unsere Wäscherei zusammen?

Seit 2014. Das Uerige war damals auf der Suche nach einer natürlichen Methode, die Fassbrause ohne Konservierungsstoffe haltbar zu machen. Wir lassen unsere gesamte Fassbrause bei der Wäscherei pasteurisieren.

Wie kommt man als Hausbrauerei ausgerechnet auf eine Wäscherei?

Durch Vermittlung unseres Elektrikermeisters, der damals auch für die WfaA tätig war. Er brachte uns zusammen.

Wir danken ihnen herzlich für das Gespräch.

Im Anschluss an das Interview hatten wir noch eine Führung mit Herrn Tenge durch die Brauerei. Dabei mussten wir auch einiges an Treppen steigen, denn die Anlagen verteilen sich über mehrere Stockwerke. Wir schauten uns die beiden großen Kessel an, in denen die Maische und die Würze hergestellt werden. Es

gab ein Rohstofflager, ganz oben befand sich eine große kupferne Wanne (das Kühlschiff), die der Kühlung des Suds dient. Die Abfüllung konnten wir leider nicht besichtigen – wegen des Einbaus der neuen Etikettiermaschine. Die Fassbrause erhält nun auch die neuen Etiketten.



Oben: Jeweils zwei Paletten mit Uerige Original Fassbrause werden gleichzeitig an der WfaA-Wäscherei in die Pasteurisierungskammer geladen..



Rechts: Dr. Christoph Tenge (links), technischer Leiter des Uerige und Thomas Leipold, Mitarbeiter der WfaA und W.I.R.-Redaktionsmitglied, im Sudhaus des Uerige.

Mobiles Einsatzteam



Links: Das Mobile Einsatzteam (von links: Dirk Leichtweis, Sidney Hennig, Thomas Gast und Marcel Gliffe) sucht noch weitere Kolleginnen und Kollegen.

(rs/ bp) Im Januar 2017 hat die Werkstatt Düsseldorf eine neue Arbeitsgruppe ins Leben gerufen. Geleitet wird diese Arbeitsgruppe vom langjährigen und erfahrenen Gruppenleiter Thomas Gast. Das Ziel dieser Arbeitsgruppe ist es, mobil in der gesamten WfaA einsetzbar zu sein, damit keine Engpässe in der Produktion auftreten können.

Im Moment hilft das Mobile Einsatzteam (oder kurz „MET“) in der PUKY-Produktion in der Karl-Hohmann-Straße bis nach Ostern in der Laufradmontage aus. Da im Laufe des Jahres das MET an verschiedenen Standorten der Werkstatt eingesetzt werden soll, wird ein hohes Maß an Flexibilität der Mitarbeiter vorausgesetzt. Dies aber macht die Arbeit sehr abwechslungsreich und deshalb auch sehr interessant.

W.I.R.: Danke, dass Sie sich Zeit genommen haben, um einige Fragen zu beantworten. Warum wurde diese Arbeitsgruppe für die Werkstatt notwendig?

Thomas Gast: Das Konzept wurde erstmals 2015 im Arbeitskreis der Produktionsleiter vorgestellt, um Probleme bei Großaufträgen abzumildern. Dies wurde 2016 von Herrn Schilder wieder aufgenommen. Das Team ist seit dem 02.01.2017 in der Karl-Hohmann-Straße im Bereich von Herrn Benski angegliedert und befindet sich noch im Aufbau.

Was sind die Aufgaben des Teams?

Vor Ort die Mitarbeiter über ein Praktikum „Step by step“ an die vorgegebenen Arbeiten der jeweiligen Produktionsstätten heranzuführen. Durch unseren Einsatz sollen Produktionsspitzen abgefangen werden.

Wer gehört alles zum MET?

Es sind feste Mitarbeiter und Praktikanten. Zurzeit sind es Hennig Sidney fest, Marcel Gliffe und Dirk Leichtweis im Praktikum.

Was sind die Ziele für das Team?

Nicht nur Unterstützung, sondern auch mit Arbeitshilfen an die entsprechenden Tätigkeiten heranzuführen und so „zum Positiven“ beizutragen.

Wer kann bei der Arbeitsgruppe mitarbeiten?

Jeder, der flexibel ist und sich dies zutraut, kann sich melden. Es sollen bis zu 8 Personen mitarbeiten, das ist das Ziel.

Was hat Sie bewogen in das Team zu gehen?

Meine Kreativität und der Wunsch eine neue Heraus-

forderung nach etwa 26 Jahren Verpackungsaufträgen zu suchen.

Was haben Sie vorher in der WfaA gemacht?

Ich habe in der Betriebsstätte Im Liefeld gearbeitet und bin langjähriger Mitarbeiter seit 1990. Dort war ich mit Aufträgen für Henkel und Zamek beschäftigt.

Danke für das interessante Gespräch und viel Erfolg für Ihre Arbeit und das Team.

KOLLEGE GESUCHT FÜR DAS MOBILE EINSATZTEAM



Bei Interesse oder Fragen melden Sie sich bitte bei Ihrer zuständigen Gruppenleitung oder beim Begleitenden Dienst.

Fahrradservice

(as) In der Betriebsstätte Wacholderstraße in Angermund hat am 20.03.2017 der „Fahrradservice“ gestartet. Ab sofort können dort Privatkunden Fahrräder aller Art zur Wartung oder Reparatur vorbei bringen.

FAHRRADSERVICE

Wartung und Reparatur
von Fahrrädern aller Art
ab dem 20.03.2017



29,95 €

**Frühjahrscheck*
zum Einführungspreis**

*Bremsen prüfen und einstellen; Schaltung prüfen und einstellen; Laufräder zentrieren; Kettenspannung prüfen, fetten und einstellen; Reifendruck prüfen; Preis versteht sich inkl. MwSt. und ohne Material, Preis gültig 20.03. bis 30.04.2017.



Werkstatt für angepasste Arbeit GmbH

Werkstatt für angepasste Arbeit GmbH
Marienburger Straße 24
40599 Düsseldorf • Tel.: 0211 882 584-0
info@wfaa.de • www.wfaa.de



Öffnungszeiten:

MO bis DO von 7.30 bis 15.00 Uhr
FR von 7.30 bis 14.00 Uhr

IHR KONTAKT

Marcel Seidel

Wacholderstraße 40 (Eingang im Hof)
40489 Düsseldorf
Tel.: 0211 882584-8713
E-Mail: fahrradservice@wfaa.de



Kommen Sie gerne einfach vorbei!



WfaA`ler Markus Muckel (rechts), erklärt Mitarbeitern der Regionaldirektion die Türschlossmontage.

Ein Tag im Zeichen der Inklusion

(as) Am 5. Dezember 2016 stand die Regionaldirektion Nordrhein-Westfalen der Bundesagentur für Arbeit in Düsseldorf ganz im Zeichen der Inklusion. Einen Tag lang hatten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Regionaldirektion direkt im Haus die Möglichkeit weitergehende Einblicke ins Thema Inklusion und die Möglichkeit eines Perspektivwechsels zu erhalten. Zahlreiche Beraterverbände hatten dazu ihre Hilfsmittel und Informationen mitgebracht. So waren u. a. auf Sinnesbehinderungen spezialisierte Reha-Einrichtungen mit einem Parcours zum Ausprobieren und einem umfassenden Informationsangebot vertreten.

Torsten Withake, Geschäftsführer der Regionaldirektion NRW, bedankte sich mit den Worten: „Ich kann zu Recht sagen, dass das Zusammenarbeiten mit behinderten Menschen an diesem Tage alle Teilnehmer sehr beeindruckt hat und wir wichtige Impulse für die Umsetzung der „Inklusion“ in der Bundesagentur für Arbeit mitgenommen haben.“

Auch für die Beschäftigten war es ein toller Tag, bei dem sie ihre Fähigkeiten zeigen konnten. Die WfaA

hatte vier Arbeitsplatzstationen dabei, an denen Beschäftigte der Werkstatt den Angestellten der Bundesagentur verschiedene Arbeitsgänge erklärten. Dabei stellte sowohl die Türschlossmontage als auch die Einspeich-Station eine durchaus größere Herausforderung für die ungelerten Kräfte der Agentur für Arbeit dar.



Andreas Diel (links), Mitarbeiter der WfaA, zeigt, wie man richtig sortiert.

Grünkohlessen 2017

(ig) „Werkstatt – so bunt wie Musik“ unter diesem Motto hatte die WfaA in diesem Jahr zum traditionellen Grünkohlessen in die Turbinenhalle der Stadtwerke Düsseldorf AG geladen. Und viele Kunden, Kooperationspartner, Freunde und Sponsoren waren gekommen, um einen schönen Abend gemeinsam zu verbringen.

Bis alle ihren Platz an den liebevoll dekorierten Tischen gefunden hatten, wurde schon einmal Brot aus der Bäckerei vom Südpark gereicht. Wahlweise mit Kräuterbutter oder Schmalz, sehr lecker!

In einem Teil der Halle konnten aber einige vor Aufregung nichts essen – die Mitglieder des neuen Werkstattchors fieberten ihrem ersten Auftritt entgegen. Ihre Premiere auf der Bühne mit dem passenden Lied „Grünkohl und Mettwurst“ meisterten sie jedoch großartig.

Nach der offiziellen Begrüßung und Eröffnung des Abends durch Geschäftsführer Thomas Schilder und Dagmar Götschenberg (Stadtwerke Düsseldorf AG) nahm nun eine bunte Reise durch die Musik ihren Lauf. Die Band „Mixed Up“ der Clara-Schumann-Musikschule begeisterte mit „Lemon Tree“ und „Somebody I used to know“. Das Inklusionsprojekt bekam dafür einen verdienten großen Applaus.

An den Tischen wurden dank der zahlreichen Helferinnen und Helfer in Windeseile die Schüsseln mit dem dampfenden Grünkohl gereicht. Ein großes Lob an alle im Service, auch auf Getränke musste niemand lange warten. Nach dem Hauptgang trumpfte der Werkstattchor mit einer tollen Version von „The lions sleeps tonight“ auf. Darauf folgte der Abräumer des Abends: „Ein Hoch auf uns“. Zugabe tönte es von allen Seiten und dem wurde natürlich gerne nachgegeben. Strahlende Gesichter auf der Bühne und im Publikum hielt es kaum jemanden auf den Stühlen. Es wurde getanzt und mitgesungen!

Nach so viel Bewegung kam der wunderbare Nachtisch gerade richtig und bei Kaffee zum Dessert plauderten die Gäste ausgiebig mit den Gastgebern.

Frisch gestärkt ging es weiter im Programm: Karneval steht vor der Tür und so hatte man die Band „Kokolo-res“ geladen, die mit fetzigen Düsseldorfer Songs für gute Stimmung und Tanzeinlagen sorgte.

Das Beste kommt aber immer zum Schluss – es gab einen Flashmob! Der „Werksattchor“, alle anwesenden WfaA'ler sangen mit Sänger Thomas Schilder eine tolle Eigenversion vom „Düsseldorfer Mädchen“: „Wir sind die Düsseldorfer Werkstatt, hier wird die Arbeit angepasst ...“ tönte es von der Bühne und der ganze Saal schunkelte mit.

Ein schöner Abschluss für einen gelungenen Abend, der, mit noch mehr Freude beim Chor endete, als Herr Schilder bekannt gab, dass das Chor-Projekt fortgesetzt wird.



Der Werkstatt-Chor hatte seinen ersten großen Auftritt zum diesjährigen Grünkohlessen der WfaA in der Turbinenhalle der Stadtwerke Düsseldorf.



WfaA-Mitarbeiterin Marika Viergutz (von links), Stefan Hölzel von der PSD-Bank, WfaA-Mitarbeiter Goran Butuc und WfaA-Geschäftsführer Thomas Schilder bei der Scheckübergabe.

Informationen, die alle erreichen

(as) Mit der Spende der PSD-Bank Rhein-Ruhr eG über 10.000 Euro konnte die Werkstatt für angepasste Arbeit einen großen Wunsch der Menschen mit Behinderung erfüllen. Das neue Informationssystem CABito ermöglicht nun, in allen acht Betriebsstätten der WfaA, einen barrierefreien Informationsweg, der alle erreicht.

Für einige Menschen ist es sehr schwer oder gar nicht möglich an wichtige Informationen heranzukommen. Die Menge der bereitgestellten Informationen ist oft zu groß, unübersichtlich und unverständlich. Einen Weg, der einen leichten Zugang zu diesen Informationen ermöglicht, bietet CABito.

CABito ist ein barrierefreies Informationssystem, das Informationen für alle Menschen zugänglich macht. Es lassen sich mit ihm Informationen einfach und ganz individuell darstellen und finden durch eine multimodale Ausgabe - also durch Text, Bild und Sprache - bei allen Menschen Anklang. Mit den höhenverstellbaren Systemen erreichen selbst Rollstuhlfahrer und kleinwüchsige Personen ohne Probleme die gewünschten Informationen am Bildschirm.

CABito Kleiner Bildschirm, große Möglichkeiten

Von I. Averbukh

Mein Name ist Ilja Averboukh. Ich bin 23 Jahre alt und arbeite im Verpackungsbereich der Betriebsstätte in Rath. Seit 2016 bin ich im W.I.R.-Redaktionsteam.

(ia) Seit Dezember vergangenen Jahres gibt es werkstattweit ein neues computerisiertes Informationssystem CABito. Was die neuen, kleinen Bildschirme in

Petto haben, habe ich exklusiv für die W.I.R. rausgefunden. CABito bietet neben Informationen rund um die Werkstatt, wie einer Übersicht aktueller Veranstaltungen, das Neueste vom Werkstattrat und den Essensplan für die Woche auch globale Infos wie Wetter, Linienfahrpläne und Uhrzeit an. Über einen leicht verständlichen Film kann man erfahren, wo und wie man CABito ebenfalls einsetzen kann.

Jan Graeger und Martin-Bates Dudu aus der Zweigstelle Theodorstraße pflegen die Daten in das dortige CABito ein. Jan Graeger über CABito: CABito ist sehr nützlich für die WfaA. Es fördert die Selbständigkeit der Mitarbeiter. Es wird regelmäßig aktualisiert, sodass man leicht den Überblick behalten kann. Viele meiner Kollegen fragte ich, was sie von CABito halten. Sie verwenden es mit vollstem Vergnügen und sind sehr zufrieden über seine vielseitigen Möglichkeiten.

Tierisch jecker Zoch durch den Südpark



(ig) Am 24.02.2017 startete pünktlich um 10.10 Uhr der Karnevalsumzug der WfaA durch den Südpark. In diesem Jahr stand der Veedelszoch unter dem Motto „Uns kritt nix klein- tierisch gute Laune die darf sein“- angelehnt an das diesjährige Düsseldorfer Karnevalsmotto und an die bunten Mottokostüme der Gruppen. So liefen u. a. die Raupe Nimmersatt, Kraken und Fliegen im bunten Zug durch den Park mit. Bei heißer Schokolade und leckeren Berliner aus der Südpark-Bäckerei der WfaA, gab es bei Livemusik von den „Fischgesichtern“ viel Gelegenheit zum Schunkeln.



Cook and Chill

Die Großküche hat umgerüstet und ist jetzt immer einen Tag voraus

(cc) Seit einem Jahr wird in der Großküche der WfaA das Kochverfahren Cook and Chill eingesetzt und nach und nach auf alle Betriebsstätten der WfaA ausgeweitet.

Bei „Cook and Chill“, übersetzt „Kochen und Kühlen“, handelt es sich um ein Konzept der Gemeinschaftsverpflegung, bei dem die Zubereitung und Verteilung der Speisen räumlich und zeitlich entkoppelt erfolgt.

Eine Änderung im Küchenkonzept war vor allem mit der Erschließung des Düsseldorfer Nordens nötig geworden. Denn fertig zubereitete Speisen dürfen maximal drei Stunden warmgehalten werden, bevor Sie verzehrt werden. Angesichts der Entfernung der Betriebsstätten war dies auf Dauer schwer zu bewerkstelligen. Somit werden die Theodorstraße in Rath und die Wacholderstraße in Angermund nun seit einem Jahr per Cook and Chill versorgt.

Das Vorbereiten der Speisen erfolgt zentral in der Großküche. 2000 Essen werden hier täglich gegart, portioniert und gekühlt. Das Garen geschieht auf herkömmliche Art und Weise wie kochen, dämpfen, dünsten und braten. Für große Mengen wird in einem Druckgarkessel gekocht.

Danach werden die Speisen im „Chiller“ (zu Deutsch Abkühler) schnell heruntergekühlt. Innerhalb von 90 Minuten auf 0-3 °C. So können die Nahrungsmittel dann bis zu 72 Stunden vor dem Verzehr zubereitet werden. Wobei die WfaA-Küche alle Gerichte nicht länger als 24 Stunden lagert. Somit ist sie immer einen Tag voraus!

Gekühlt wird das Essen in Thermobehältern zu den Kunden gebracht. Einerseits in die anderen Betriebsstätten der WfaA, als auch zu Kunden wie Düsseldorfer Schulen, der Rhein-Reha GmbH und der Kantine der



Martin de Bell, Mitarbeiter der Großküche der WfaA, portioniert Grünkohl. Er ist auch auf dem Titelbild dieser Ausgabe der W.I.R. zu sehen.

Regionaldirektion der Agentur für Arbeit NRW.

In speziellen Heißluft-Wasserdampf-Öfen (Konvektomaten genannt) wird das Essen dann regeneriert. Also auf eine Kerntemperatur von 72 °C gebracht. So werden viele Speisen erst endgegart. Dafür wurden die Ausgabeküchen mit großen Kühlschränken und Konvektomaten ausgestattet.

Der Vorteil von Cook and Chill ist die Gewährleistung der hygienischen Sicherheit und die Reduzierung von



Petra Schellenberg, Mitarbeiterin der Großküche der WfaA, bei der Lieferung der Thermobehälter in das Kühlager.

langen Standzeiten mit Warmhaltung der Speisen. Dadurch werden auch Geschmacks-, Vitamin- und Farbverluste verringert. Die Vermehrung von Keimen wird verhindert, indem der hygienisch bedenkliche Temperaturbereich zwischen 10 °C und 40 °C schnell durchschritten wird. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Großküche so unabhängig von der Speisezeit kochen kann.



Flip-Chart zur Bewertung des Mittagessens aus Mettmann

Seit Januar 2017 gehören drei Betriebsstätten der WFB Werkstätten des Kreises Mettmann GmbH zum Kundenstamm der WfaA-Großküche. W.I.R. waren bei der Werkstatt zur Arbeitsförderung (WZA) auf der Carl-Leverkus-Straße in Langenfeld zu Besuch, um über unser Essen zu sprechen.

Cook and Chill ist für die WFB nichts Neues – denn bereits seit 4 Jahren werden sie über dieses Verfahren versorgt. Allerdings haben sie nach einem neuen Anbieter gesucht. Und hier kam dann die WfaA ins Spiel. Küchenchef Ullrich Knoblen fuhr mit einer Auswahl an Speisen zum Probeessen nach Langenfeld. Unter anderen Spaghetti Bolognese, ein Kartoffellauf und eine Suppe erinnert sich Frau Koob, Leiterin der Hauswirtschaftsgruppe in der WZA Langenfeld. Da das Essen sehr gut angekommen ist, wurde eine Testphase eingerichtet. Über 6 Monate hat die WfaA die WZA mit Speisen per Cook and Chill versorgt. Um den Geschmack aller einzufangen, gab es jeden Tag ein Flip-Chart, auf dem angekreuzt wurde, wie das Essen geschmeckt hat. Rund 80 % aller Bewertungen waren positiv, berichtete Frau Koob. Und somit wurde ein Vertrag mit der WfaA geschlossen.

Seither gibt es in drei der WFB Werkstätten Essen aus der WfaA. Auf die Frage nach dem Preis-Leistungs-Verhältnis antwortete Herr Melchers, Leiter der Betriebsstätte, dass das Angebot der WfaA etwas teurer sei als der letzte Anbieter, dafür aber auch viel besser.

Daumen hoch für das leckere Mittagessen- Mia Kim, Mitarbeiterin der WfaA in Reisholz, schmeckt es ausgezeichnet.



Das Café Südpark im neuen Glanz

(as) Im Café Südpark hat sich einiges getan. Nach umfangreicher Renovierung ist das Café nun hell und modern eingerichtet.

Die Anfänge des Cafés liegen schon im Jahre 1994. Damals noch im kleinen Pavillon und ohne großzügige Terrasse und Wiese wurde es schnell zu einem beliebten Ausflugsziel über die Stadtgrenze von Düsseldorf hinaus.



Links: Service-Mitarbeiterin Ute Grigoleit.

Im Hintergrund ist der Café-Pavillon zu sehen - vor der Erweiterung 1994 das erste Cafégebäude.

Unten: Das Café Südpark im Jahr 2003.

Bereits 1998 wurde das neben dem Pavillon liegende „Haus der Landschaft“ zum Café ausgebaut und so die Sitzplatzkapazitäten mehr als verdoppelt.

Das Außengelände wurde komplett umgestaltet und das heutige Konzept mit Terrasse und Wiese mit Spielplatz entstand. 2010 erweiterte sich das Freizeitangebot für Groß und Klein um den Minigolfplatz.

Heute gibt es an der Betriebsstätte Südpark neben dem Café ein vielseitiges Freizeitangebot mit Tierhaltung, Bauern- und Kräutergarten, Hofladen und Bio-land-Gemüseanbau.

Doch nach nunmehr fast 20 Jahren hatte das Café Südpark ein neues Gestaltungskonzept verdient und wurde umfassend renoviert.

Der doch arg strapazierte Holzboden wurde entfernt und gegen einen neuen Vinylboden ausgetauscht. Sowohl die Möbel als auch die Theke und Trennwände in Birke geben dem Raum eine gemütliche und helle Note.



Besonders freut sich das Café-Team über die Schallschutz-Decke mit integrierter Beleuchtung. Die sieht nicht nur toll aus, sie sorgt auch für gedämpften Schall auch wenn es mit einer tobenden Kindergruppen mal wieder hoch her geht.

Alle Gewerke haben alles gegeben, damit das Café pünktlich zum Karnevalsumzug der Werkstatt im Süd-



Auch der Servicetresen wurde überarbeitet und hat eine neue Kuchenvitrine erhalten.

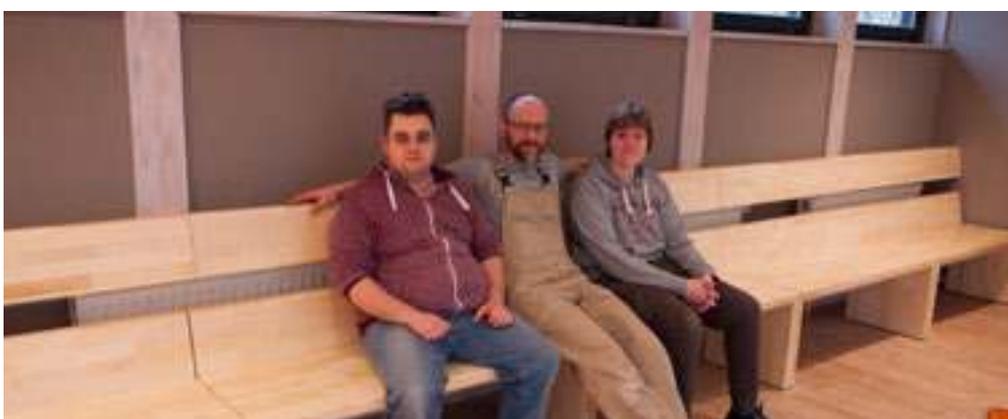


Selbst die neuen Tischnummern mit Deko-Glas sind aus eigener Herstellung.

park am 24.02.2017 wiedereröffnet. Auch der Berufsbildungsbereich der Schreinerei hat sich eingebracht. In jedem Holzelement im Café hat das BBB-Team um Stefan Koller Kreativität und Ideenreichtum eingebaut. Die lange Sitzbank ist genauso aus eigener Herstel-

lung, wie die Raumtrenner aus echten Birkenstämmen und der an die Bedürfnisse des Café-Betriebes angepasste Thekeneinbau. Frisch renoviert ist das Café nun im neuen Gewand und das Frühjahrgeschäft kann kommen.

Torsten Vogel bedient Margot Bohle und Marlies Düllberg (von links). Die Damen sind seit 12 Jahren Stammgäste im Café Südpark und finden die Renovierung sehr gelungen.



Mitarbeiter des Berufsbildungsbereiches der Schreinerei sitzen „ihre“ neue Bank Probe. Von links: Kai Gossens, Stephan Koller und Denise Runge.



Die Spielecke hat jetzt für die kleinen Gäste eine in die Wandelemente eingebaute Kugelbahn und Spielwaren aus der WfaA-Schreinerei.

Beigeordneter Prof. Dr. Meyer-Falcke hospitiert einen Tag in der Werkstatt

Markus Nicolaus, Mitarbeiter der WfaA, erklärt Prof. Dr. Meyer Falcke wie richtig aufgemantelt wird.



(as) Am 25. Januar 2017 hospitierte Prof. Dr. Andreas Meyer-Falcke in der Betriebsstätte Karl-Hohmann-Straße. Als Beigeordneter der Landeshauptstadt Düsseldorf ist er verantwortlich für die Bereiche Personal, Organisation, IT und Gesundheit. Trotz dieses umfangreichen Aufgabengebietes lässt er es sich nicht nehmen, immer mal in Betrieben mit Hand an zu legen und damit einen persönlichen Eindruck zu gewinnen. Für seine Hospitation in der WfaA hatte er sich ganz gezielt die Bereiche Fahrradmontage und Wäscherei ausgesucht. So musste er u. a. zuerst einspeichen, aufmanteln und zentrieren, bevor es in die Montage der Zweiräder ging. Nachmittags arbeitete er in der Wäscherei am Hemdenfinisher. Meyer-Falcke: „Ich gebe meine Hemden ja auch in die Wäscherei. Selber so einen Finisher zu bedienen, hat mich sehr beeindruckend. Da sieht man mal, mit wie viel Perfektion das gemacht werden muss, um am Ende faltenfrei dazustehen.“



Textilreinigermeisterin Heidrun Winkler hatte viel Geduld mit ihrem Hospitanten am Hemdenfinisher.

WAS IST EIGENTLICH EIN BEIGEORDNETER ?



Chef der Stadtverwaltung ist der Oberbürgermeister, der auch gleichzeitig Vorsitzender des Rates ist. Bei der Leitung der Verwaltung unterstützen hauptamtliche Beigeordnete den Oberbürgermeister. Beigeordnete – umgangssprachlich auch Dezernenten genannt – sind Wahlbeamte; sie werden vom Rat für acht Jahre gewählt. Sie bilden – zusammen mit dem Oberbürgermeister – den Verwaltungsvorstand. Den Vorsitz im Verwaltungsvorstand führt der Oberbürgermeister. Einen der Beigeordneten wählt der Rat als Stadtdirektor zum allgemeinen Vertreter des Oberbürgermeisters.



Zertifikats- übergabe

Christine Jaschke (links), Leitung des Berufsbildungsbereiches, gratuliert zum erfolgreichen Abschluss der beruflichen Bildung im Rahmen einer feierlichen Zertifikatsübergabe.

Von links: Tekmile Özdemir, Milan Ilic, Angelika Harasimiuk, Markus Jasinski, Anna Tettolowsky und Colin Betat.

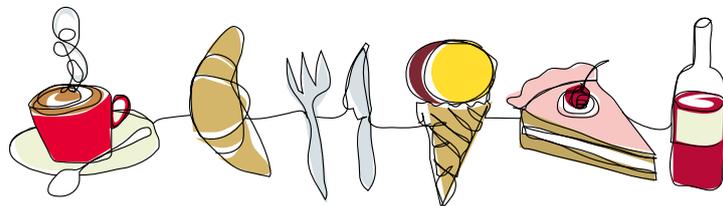


*Alles hat seine Zeit-
Es gibt eine Zeit der Stille,
Zeit des Schmerzes,
Zeit der Trauer
und eine Zeit der
dankbaren Erinnerung.*

*In Gedenken an:
Petra Umlauf, Josef Islebe &
Eckhard Schwochow*

Das erwartet Sie in der nächsten W.I.R.-Ausgabe im Juni 2017

- Hemdenservice für die NRW-Bank
- neue Aufträge für die Werkstatt
- Brückenlauf 23.04.2017
- Gesundheitstag in Heerdt 17.05.2017



 Café Südpark

EINE

Mit Liebe serviert!

GRÜNE OASE

IN DÜSSELDORF




Das Café Südpark wurde
zum Frühjahrsgeschäft
frisch renoviert (Lesen Sie
mehr dazu auf Seite 16!)



wfaa
Düsseldorf

Werkstatt für angepasste Arbeit GmbH

Werkstatt für angepasste Arbeit GmbH
Café Südpark • In den Großen Banden 58 - 60
40225 Düsseldorf • Tel.: 0211-882584-4062
hofladen@wfaa.de • www.wfaa.de