

Steinhagen



Warnung vor Geschäften an der Haustür

STEINHAGEN (WB). Aufgrund von Kundenhinweisen warnen die Gemeindewerke Steinhagen vor Haustürgeschäften. Der Kunde bekommt Besuch von unbekannten Personen, die mit einer vorgeschobenen Behauptung wie einer Tarifoptimierung, einer Umstellung des aktuellen Tarifes auf Ökostrom, eines vermeintlich notwendigen Datenabgleichs oder sonstigen Gründen versuchen, dem Kunden seine Daten zu entlocken.

Prokurist Sascha Drewel sagt: "Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass diese Personen nicht im Auftrag der Gemeindewerke Steinhagen unterwegs sind und warnen eindringlich davor, Daten an der Haustür herauszugeben. Auch nicht für einen angeblichen Datenabgleich, denn der würde ja voraussetzen, dass den Personen die Daten des Kunden wie beispielsweise Zählernummern bereits vorliegen, um überhaupt etwas abgleichen zu können. Dies aber nicht der Fall."

Die Gemeindewerke raten, keine Daten weiterzugeben und nichts zu unterschreiben.

Sofern bereits Daten herausgegeben worden sind, können sich betroffene Kunden bei den Gemeindewerken gerne unter der Telefonnummer 05204-997444 oder service@gs-werke.de melden.

Tageskalender

■ **Notdienste**
Ärztlicher Bereitschaftsdienst, Telefon 116117, 15 bis 22 Uhr Notfallpraxis am Klinikum Bielefeld-Mitte.
Apotheke: Linden-Apotheke, Gartnischer Weg 98, Halle, Tel.: 05201/4989.

■ **Rat und Hilfe**
Mobiles Hospizteam, Telefon 0172/1877259.

■ **Rathaus/Bürgerberatung**
 8 bis 12.30 Uhr.

■ **Bibliothek**
Hauptstelle am Kirchplatz
 14 bis 18 Uhr geöffnet.

■ **Bäder**
Hallenbad, geschlossen.

■ **Jugendliche**
Jugendkeller, 18 bis 21 Uhr geöffnet.

■ **Veranstaltung**
Heimatverein Amshausen, 17 Uhr Jahreshauptversammlung, Alte Feuerwehr Amshausen.

Einer geht

... durchs Dorf und sieht an der Queller Straße einen vollgestopften Abfallbehälter, andem auch noch ein prall gefüllter Beutel dranhängt. Entsorgen hier Leute ihren Hausmüll, fragt sich

EINER

Steinhagener Mensa sehr beliebt bei den Schülern – Küchenchef Jan Kemper lässt sich in die Töpfe schauen

Warum es nicht immer Pommes sein müssen

Von Annemarie Bluhm-Weinhold

STEINHAGEN (WB). Schmeckt's denn? Diese Frage beantworten hunderte Schülerinnen und Schüler ganz klar mit: „Ja“. Und wenn es Pommes oder Burger gibt auch mit: „Super“. Die Mensa am Schulzentrum kommt gut an – und inzwischen sogar fast an ihre Grenzen.

182.000 Essen werden an 200 Schultagen von Küchenchef Jan Kemper und seinem Team in der Mensa zubereitet. Das ist eine Steigerung von 40.000 Essen gegenüber dem letzten Vor-Corona-Jahr 2019. Und das führt er nicht nur auf eine wachsende Zahl von Schülerinnen und Schülern in Steinhagen zurück, sondern auch auf die Qualität des Essens: „Sonst würden sie ja nicht kommen“, sagte er am Mittwochabend im Schulausschuss, wo er nach Anfragen von CDU und SPD zu Qualitätsstandards den Großbetrieb vorstellte und die Herausforderungen benannte.

Denn es sind an den dreilangen Schultagen montags, mittwochs und donnerstags zwischen 1300 und 1400 Essen zuzubereiten – 600 Essen für die „Außenschulen“ und die Kita Ströhen, 800 Essen gehen in der Mensa selbst über die Theke.

Dahinter, also in der Küche und im Ausgabebereich, wird es von 11.30 Uhr an richtig eng. Denn dann müssen die letzten Lieferungen an die Grundschule Brockhagen

und die Kita Ströhen raus, die in Warmhalteboxen per Taxi gefahren werden – die Grundschulen Amshausen und Steinhagen werden schon eher beliefert. Eine logistische Meisterleistung. Jeden Tag wieder. Denn um 11.30 Uhr trudeln auch schon die ersten 400 Schülerinnen und Schüler der weiterführenden Schulen und der Grundschule Laukshof ein. Die Letzten essen um 13.30 Uhr.

Immer mehr Schüler bringen die Mensa an ihre Grenzen

Die Produkte heiß zu bekommen und heiß zu halten, sei die Herausforderung. „Mit immer mehr Schülern kommen wir in Bedrängnis“, schildert der Küchenchef.

14 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zählt die Mensa. „Ohne mein Team wäre ich nichts“, sagt der Küchenchef. Einige Spülkräfte sind kürzlich bereits eingestellt worden. Ein weiterer Koch, der vierte dann, kommt noch dazu. Das Bewerbungsverfahren läuft.

Wenn es nach seinen Gästen ginge, dann stände Fast Food (wesentlich häufiger) auf dem Speiseplan. Burger mit Pommes und Spaghetti Bolognese sind die Favoriten. Und es ist nicht so, dass es sie in der Mensa nicht gäbe: Aber in gesundem Maße und manchmal auch ein bisschen anders und verträglicher verpackt.

So hat Jan Kemper gerade



Hier steht der Chef selbst am Ofen: Jan Kemper zieht den Gyros-Auflauf aus dem Ofen.

Fotos: Annemarie Bluhm-Weinhold

erst am Mittwoch einen Fischburger serviert: als Backfisch (alternativ: veganes Fischfilet) im Roggenbrötchen mit Remoulade. Fisch ist ohnehin schwer ans Kind zu bringen, weiß Jan Kemper. Paniert immer, gedünstet eher weniger. Am Donnerstag gab es Gyros – aber im Auflauf mit Nudeln und Paprika und Knoblauchjoghurt. Dazu Krautsalat. Und als Nachspeise Nutella-Bananen-Creme mit Mini-Marshmallows als Topping.

Rohkost kommt gut an

Was bei Kindern und Jugendlichen auch gut ankommt: Rohkost. Im Gegensatz zu gegartem Gemüse. Entsprechend gut bestückt ist auch immer das Salatbuffet der Mensa. Obst gehört ebenfalls zum Wochenplan. Was übrig bleibt geht in die OGS der Grundschulen.

Der Sassenberger Jan Kemper (40) ist als Koch, Küchenmeister und Diätkoch ausgebildet. Seine beruflichen An-

fänge liegen im Münsterland im Restaurant Haus Alledorf in Warendorf, weiter ging es über die Sternküche auf Sylt (Hotel Strandhörn in Wenningstedt) und gut bürgerliche Gastronomie in OWL (etwa Hotel Schewe in Löhne) und im Münsterland, zuletzt Hotel-Restaurant Engel/Engelchen in Warendorf. Dann machte Jan Kemper Schluss mit der A-la-Carte-Gastronomie – unverträglich mit Familie, sagt der verheiratete zweifache Vater. Er leitete für zehn Jahre die Betriebskantine von Technotrans in Sassenberg, bevor er im Februar 2022 in der Steinhagener Mensa anfang.

Genau das richtige für ihn: „Meine Passion ist, den Kindern das moderne Essen beizubringen“, sagt er im Pressegespräch. Es geht ihm um das Bewusstsein für gutes und gesundes Essen. Die junge Kundschaft ist dabei durchaus aufgeschlossen für Neues: So kam der Spargelintopf im vergangenen Frühjahr super

an.

In der Mensa wird nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gearbeitet und auch Konzepte wie „Essen und Trinken in der Schule“ des Landes NRW umgesetzt. Und dazu gehören natürlich regionale und saisonale Produkte, wie Jan Kemper sagt: „Unser Gemüsegroßlieferant arbeitet mit Erzeugern aus einem Umfeld von 150 Kilometern zusammen.“ Kemper betont die Hochwertigkeit und frische Zubereitung der Produkte. Auch Soßen kämen nicht aus der Tüte.

Schweinefleisch will er ausschleichen lassen. Das hat nicht nur kulturelle Gründe wegen der muslimischen Schüler, sondern auch Gesundheitsaspekte. Auf Unverträglichkeiten nimmt die Küche natürlich auch Rücksicht – von Laktoseintoleranz über Nussallergie bis hin zu Paprika. 20 bis 25 Spezialportionen extra bereitet die Küche jeden Tag zu.

Mit der Kundschaft sind Jan Kemper und sein Team im Gespräch. Regelmäßig wird auch in der OGS und in der Kita nachgefragt, wie es denn geschmeckt hat. Aus Amshausen gibt es ohnehin Smiley in den Ampelfarben. Und über den Briefkasten in der Mensa kann jeder seine Wünsche äußern.

Die CDU regte Projekte zu Kochen und Ernährung in den Schulen an – als „erweiterter Briefkasten“, wie Daniela Gerdkamp sagte. Die SPD will dagegen eher die Rahmenbedingungen für das Essen in den Schulen, speziell im Laukshof in den Fokus nehmen. Ein dickes Lob gab es von der AWO, die die OGS an den Grundschulen betreibt. Wie Annika Bütow sagte, lasse die AWO über die TU Dortmund das Essen im Ganztage regelmäßig zertifizieren: „In Steinhagen haben wir durch die Mensa eine sehr hohe Qualität der Speisensversorgung. Das ist einmalig im Kreis Gütersloh.“



Hamide Basdas bestückt das Rohkost- und Salatbuffet.

Beim OWL-Abwassertag in Steinhagen geht es diesmal nicht um Technik – wie sich Jung Pumpen in herausfordernden Zeiten aufstellt

Klimawandel und Fachkräftemangel

Von Annemarie Bluhm-Weinhold

STEINHAGEN (WB). Natürlich stellt der Klimawandel die Wasserwirtschaft vor neue Herausforderungen – doch Stadtentwässerung, um nur ein Schlagwort zu nennen, kann nur gelingen, wenn es auch genügend gut ausgebildete Fachkräfte gibt. Wie man diese gewinnt – und hält –, das war jetzt Thema beim 14. OWL-Abwassertag bei der Firma Pentair Jungpumpen in Steinhagen.

Jahr für Jahr lädt das Unternehmen zu einer solchen Fachtagung ein – meist mit einem Schwerpunkt aus dem technischen Bereich. „Doch diesmal hat uns der Außendienst gespiegelt, dass es vor allem ein drängendes Problem gibt: den Fachkräftemangel“, sagte Marco Koch, Leiter Verkaufsförderung.

Prof. Dr.-Ing. Helmut Grüning von der FH Münster zeigte in seinem Einführungsvortrag die Potenziale im Bereich der Wasserwirtschaft auf – ebenso wie die Herausforderungen der Zukunft. Immer mehr Starkregenereignisse belasten auch die Städte. „Ohne Stadtentwässerung versinken wir im Abwasser“, so Koch. Doch alle Pumpentechnik des Steinhagener Herstellers nutzt nichts, wenn es nicht auch Fachkräfte gibt, die sie einbauen. „Der Flaschenhals ist das Handwerk“, so Koch. Indes sucht Jung Pumpen auch Servicemitarbeiter für den Kundendienst.

Wie kann man junge Leute aber interessieren für die Wasserwirtschaft? Wie kann

man sie mit der Breite der Themen und Tätigkeit auf handwerklicher wie akademischer Ebene vertraut machen? Und wie kann man ihnen die Bedeutung dieser Aufgaben in Zeiten des Klimawandels und der Klimafolgenanpassung begreiflich machen? Das Bewusstsein für Klimawandel und die Herausforderungen, die aus Extremereignissen entstehen, dürfte insbesondere bei jungen Leuten wachsen, so die Erwartung. Lässt sich daraus Potenzial für Arbeitgeber schöpfen?

Junge Leute mit MINT-Qualitäten gefragt

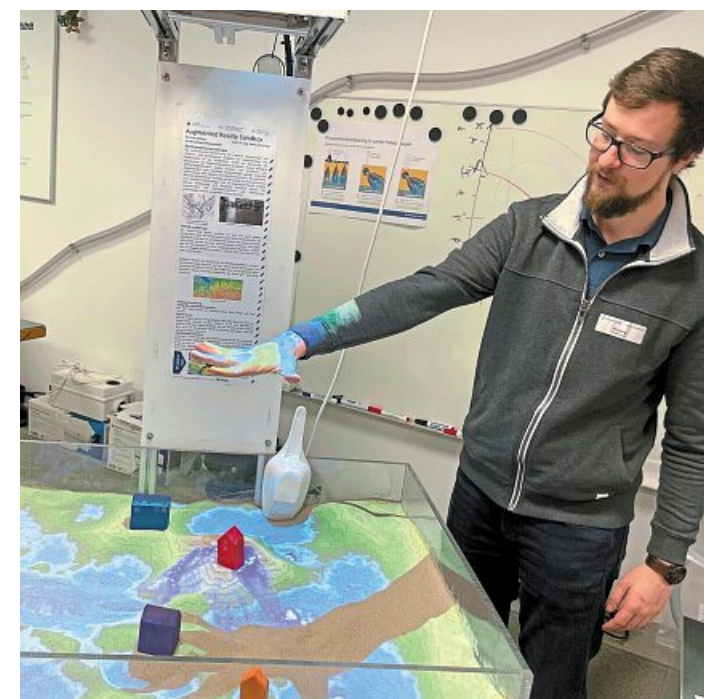
Junge Leute mit Qualitäten in den MINT-Fächern sind gefragt – an der FH Münster etwa können sie in einem Schnuppersemester ihre Interessen erkunden, um dann in dem inzwischen hoch spezialisierten Fächerkanon ihren Favoriten zu finden. Eine gute Möglichkeit, sich in der Studiengänge und Berufe zu rechtzufinden, meint Monika Sator aus dem Marketing bei Jung Pumpen.

Verschiedene Referenten setzten sich im Laufe des Tages auch mit weitergehenden Fragen auseinander. So stellten Melita D'Souza und Kulanda Shakirova-Haase „Mo-

derne Recruiting – Gewinnung von Mitarbeitenden am Beispiel von Pentair“ vor. Wie Mitarbeitermotivation auf sozialer Ebene entsteht, das erläuterte Marc Jürgen (Tun und Praxis). Mitarbeitermotivation auf Entlohnungsebene, das war Thema von Peter Reininghaus (Reininghaus Lohnkonzept). Beide Vorträge standen unter der Prämisse der Attraktivität eines Unternehmens und der Entwicklung einer Arbeitgebermarke.

Herbert Reithmeir (DLS Unternehmensberatung) und Han Christian Jung (Kanzlei Schiche&Jung) beschäftigten sich mit dem Thema „Arbeitszeit ist Lebenszeit und Arbeitszeit muss Spaß machen!“ Der etwas flapsig formulierte Titel sollte nicht darüber hinwegtäuschen, dass es um den entscheidenden Punkt geht: Nach welchen Kriterien suchen sich Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer ihren Arbeitgeber aus – und was hält sie dann auch in einem Unternehmen? Daran schloss sich die Diskussion um eine Attraktivitätssteigerung der Wasserwirtschaft für den Arbeitsmarkt an.

Eine Ausstellung im Technikum des Jung Pumpen-Forum rundete den Tag ab. Dort waren nicht nur Neuheiten



Starkregen anschaulich gemacht: Nils Siering von der FH Münster lässt es regnen. So animiert der Computer Regenmengen im 3D-Modell und zeigt, wo in der veränderbaren Geländetopografie Niederschläge abfließen – oder sich stauen.

Fotos: Annemarie Bluhm-Weinhold

befreundeter Unternehmer zu sehen, sondern auch ein Modell der FH Münster, das computeranimiert Niederschläge und Abfluss von Wasser anhand bestimmter Topografie deutlich machte. Besucher konnten das Gelände in der großen „Sandkiste“ verändern und Regen erzeugen – in der dreidimensionalen Darstellung zeigte sich genau, wo

sich Wasser sammelt, und wo es abfließt. Kein Berechnungsmodell, sondern nur ein Anschauungsmodell, sagte Nils Siering zwar. Aber anschaulich wurde auch dort, was die „Schlüsseltechnologien“ in Zeiten des Klimawandels sind, wie Monika Sator sagte: „Und dafür gibt es eine Reihe von Studiengängen und Berufsausbildungen.“



Marco Koch (Verkaufsförderung; 3.v.l.) begrüßte als Referenten beim OWL-Abwassertag: (v.l.) Han Christian Jung, Herbert Reithmeir, Prof. Dr.-Ing. Helmut Grüning, Peter Reininghaus, Marc Jürgen und Kulanda Shakirova-Haase.