



Petra Zimmermann in Aktion: Sie ist die „Schnittstelle“ zu JOMOSOFT.

Andrea Michaelis ist hauswirtschaftliche Betriebsleiterin in der FSE Lankwitzer Werkstätten gGmbH.

Win-win in Lankwitz

„Als ich 1987 angefangen habe, wurden am Tag 30 Essen gekocht“, sagt Andrea Michaelis von den FSE Lankwitzer Werkstätten gGmbH, Berlin, und ergänzt: „Der Betrieb ist ständig gewachsen, heute sind wir bei 2800 Essen täglich.“ Die sympathische hauswirtschaftliche Betriebsleiterin führt aktuell 40 eigene Mitarbeiter, „fast alle in Vollzeit“, sowie 160 behinderte Menschen, die in den Bereichen Küche, Wäsche und Hausreinigung arbeiten. Insgesamt beschäftigen die Lankwitzer Werkstätten über 220 eigene Mitarbeiter, die wiederum rund 850 Arbeitsplätze in den Werkstätten bereitstellen. Zur Optimierung des Verpflegungsmanagements entscheidet sich das Haus für eine Zusammenarbeit mit JOMOSOFT.

Teilhabe behinderter Menschen an der Gesellschaft

Die Lankwitzer Werkstätten sind eine von der Bundesagentur für Arbeit anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen und bieten berufliche Rehabilitationen in verschiedenen Dienstleistungs- und Handwerks-

bereichen an. 13 Standorte in Berlin und Brandenburg ermöglichen Bildungs-, Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten in insgesamt 26 attraktiven Berufsfeldern. Hauptauftrag der Lankwitzer Werkstätten ist die berufliche Rehabilitation für Menschen mit seelischen, geistigen oder körperlichen Behinderungen, die derzeit nicht auf

dem allgemeinen Arbeitsmarkt tätig sein können. Die Werkstätten präsentieren sich als ein modernes mittelständisches Unternehmen. Dabei wird darauf geachtet, dass berufliche Rehabilitation als das wesentliche Kerngeschäft der Einrichtung und wirtschaftliche Erfordernisse nicht zu Gegensätzen werden.

Die aus Neckarsulm, Landkreis Heilbronn, gebürtige Andrea Michaelis kommt 1984 nach Berlin, arbeitet zunächst als Assistant Housekeeper in einem großen Hotel, wechselt 1987 nach Lankwitz und engagiert sich tatkräftig beim erfolgreichen Wachstum des Unternehmens. Eine zuverlässige Unterstützung erfährt Michaelis durch ihre Mitarbeiterin Petra Zimmermann. Die gebürtige Berlinerin ist seit 1993 bei den Lankwitzer Werkstätten beschäftigt. Sie arbeitet heute als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und kümmert sich um die Organisation und Planung der Außenstellen. Dazu gehören auch der Wareneinkauf und die Erstellung der Speisepläne. „Mit JOMOSOFT^{vi} komme ich sehr gut zurecht“, sagt Zimmermann. „Bei Fragen hilft uns die Hotline in Weeze immer schnell, kompetent und geduldig, einfach super“, lobt Zimmermann.

JOMOsoft^{vi} ist eine hochmoderne Softwarelösung für professionelles Speisenmanagement und Produktionssteuerung. „Vi“ ist dabei die Abkürzung für virtuell. Die Lankwitzer Werkstätten brauchen nur einen PC mit Internetzugang, die Pflege der Software übernimmt JOMOsoft, die Installation einer eigenen Hardware entfällt somit komplett. Das System unterstützt die Werkstätten bei der täglichen Speiseplanung von der Wareneinsatzkalkulation und Nährwertberechnungen bis zur Produktionssteuerung. Für die Nutzung der Software wird eine monatliche Gebühr gezahlt. „Nachdem wir vorher mit einem anderen Anbieter eher schlechte Erfahrung gemacht haben, zeigt es sich jetzt als eine sehr gute Entscheidung, dass wir zu JOMOsoft gewechselt sind“, sagt Michaelis und ergänzt: „JOMOsoft^{vi} ist quasi die erfolgreich absolvierte Testphase, im Anschluss wollen wir mit unseren

11 Kochküchen und 7 Verteilerküchen auf JOMOsoft M umsteigen.

Die Betreuung vor Ort erfolgt durch Steffen IOK-Mounet. Der gebürtige Berliner ist neu bei JOMOsoft. Vorher hat er 15 Jahre für die CITTI GV-Part-

ner Niederlassung Neubrandenburg als Fachberater gearbeitet und kennt somit die Bedürfnisse der Lankwitzer Werkstätten aus dem sprichwörtlichen Effeff. „Traumhaft, dass Steffen IOK-Mounet jetzt mein Ansprechpartner ist“, sagt Petra Zimmermann.



Stellen die Win-win-Situation in Lankwitz: Benjamin Schüler, Andrea Michaelis, Petra Zimmermann, Steffen IOK-Mounet. (v.l.n.r.)



Kleine Portion für großen Geschmack!

FROSTA Mini Grill-Fischportionen »Mediterran«

MSC Alaska-Seelachsfilet mit einer Filetgröße von ca. 60g und einem Gesamtportionsgewicht von ca. 70g.

Die gegrillten Filets sind mit feiner Kräutermarinade fertig gewürzt und bieten sich ideal für Kinder-, Senioren- und Sozialverpfleger an, die kleine Portionen bevorzugen.

