



Der Betriebsrat informiert



Wir sehen uns!

Ab KW 41 starten wir mit unseren Besuchen in verschiedenen Abteilungen. Jeweils zwei Mitglieder aus dem Betriebsrat wollen sich mit euch austauschen, informieren und zuhören. Lasst uns nicht nur offen und wertschätzend miteinander umgehen, sondern auch miteinander reden.

Oft können hierbei schon Missverständnisse vermieden und offene Fragen geklärt werden.

**Wo ein Ziel ist,
da ist auch ein Weg.**



Echter Wille zahlt sich aus!

Aufgrund der engen Zusammenarbeit mit der Schwerbehindertenvertretung (SBV) Burkhard Sauskojus, unserem BGM Beauftragten Martin Schadhauser, dem Betriebsrat und der Personalabteilung, ist es gelungen, einen Kollegen wieder in die geregelte Arbeitszeit auf einem anderen Arbeitsplatz zu integrieren.

Das zeigt, wenn alle konstruktiv mitarbeiten, kann viel erreicht werden. Danke noch einmal an alle Beteiligten, auch im Namen des Kollegen.

Termine, Termine!!!

Bitte schon einmal vormerken.



Der Betriebsrat informiert



Wir bleiben dran

Der Betriebsrat hat es sich zur Aufgabe gemacht, dafür zu sorgen, allen Kolleginnen und Kollegen die Möglichkeit zu geben, sich während der Arbeitszeit kostengünstig aus einer Vielzahl von Angeboten, eine warme Mahlzeit zu kaufen. Und dass alles während der 30-minütigen Pause. Es ist vor allem für die Schichtdienstleistenden interessant, aber auch für alle anderen, sich preiswert, vollwertig und gesund zu ernähren. Hierzu haben wir ein Testessen eines in Frage kommenden Anbieters arrangiert, bei dem eine Vielzahl von Kolleginnen und Kollegen die Qualität und den Geschmack testen können. Ergebnisse hierzu folgen, denn ... wir bleiben dran.

Zum Schluss

Nach dem genialen heißen Sommer folgt jetzt wieder der oftmals triste Herbst. Aber auch dieser hat seinen Reiz. Warum nicht einmal etwas gesundes und Schmackhaftes selbst zubereiten, oder zu zweit? Wenn es draußen stürmt und regnet, ist im Handumdrehen eine leckere und vor allem gesunde Kürbissuppe zubereitet. (Einen Rezeptvorschlag findet ihr unten) Eine gesunde Ernährung und viel frische Luft als Ausgleich zur Arbeit können positiven Einfluss nehmen. Hier ein vegetarisches Beispiel. Viele Rezepte hierzu in verschiedenen Variationen finden sich im Internet.



Zutaten für 6 Portionen:

1 kg	Hokkaidokürbis(se)
2 m.-große	Zwiebel(n)
4 m.-große	Kartoffel(n)
2	Karotte(n)
30 g	Butter
1 ¼ Liter	Wasser
	Salz und Pfeffer
	Zucker
	Muskat
100 ml	Sahne
2 EL	Petersilie, gehackte

Zubereitung:

- Den Kürbis teilen, die Kerne daraus entfernen und grob raspeln (beim Hokkaido-Kürbis kann die Schale mit verarbeitet werden). Das geht am besten mit einem Multizerkleinerer, da dieser Kürbis sehr hart ist.
- Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten schälen und würfeln.
- Die Zwiebelwürfel in zerlassener Butter anbraten. Dann das weitere Gemüse dazugeben und mit anbraten.
- Das Wasser dazugeben und alles etwa 20 Minuten garen.
- Mit einem Mixstab pürieren und nach Bedarf mit den Gewürzen abschmecken.
- Zum Schluss die Sahne unterrühren und die Petersilie darüber streuen.

Tipp: Ich verwende diese Suppe auch ab und zu als Resteverwertung für Gemüse (Zucchini, Paprikaschoten etc.). Der Geschmack ändert sich dadurch nicht übermäßig, nur die Farbe bei viel grünem Gemüse.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.
Kochzeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal