

Ausgabe 4

Dezember 2009

Bühnenreife Debütanten:

- **Erstes Produktsortiment**
- **Glänzender Auftritt**
- **Einfache Sprache**
- **Für Eigenverantwortung**

Für Eigenverantwortung:

**Britta Knopp
leitet den Sozialdienst.**



Wie bereiten Sie das Team auf die Arbeit in der Molkerei vor?

Wir besuchten zum Kennenlernen der Arbeitsabläufe mit interessierten Beschäftigten die Lehrmolkerei in Oranienburg. Dort konnten Molkereiarbeiten im wahren Sinne des Wortes „begriffen“ werden. Dem folgten praxisnahe Schulungen zu Themen wie Hygiene, Arbeitsschutz, Produktion und Verpackung.

Wie beschreiben Sie „soziale Milch-wirtschaft“?

Den Wortsinn empfand ich anfangs ungewöhnlich, doch bin ich inzwischen überzeugt, dass die Strategie der Beteiligung behinderter Menschen an einem so innovativen Projekt funktionieren wird. Unter der Marke Lobetaler Bio verbunden mit dem Slogan bieten wir hochwertige ökologisch zertifizierte Lebensmittel und anspruchsvolle Beschäftigungsmöglichkeiten für behinderte und nichtbehinderte Menschen an und erhalten die Arbeitsplätze in unseren Landwirtschaftsbetrieben.

Wann sehen Sie die Integration behinderter Menschen als gelungen an?

... wenn Menschen mit Behinderungen als Mitglieder in unserer Gesellschaft gleichberechtigt in alle Lebensbereiche, so auch in das Arbeitsleben einbezogen werden und sich selbst verwirklichen können.

Lobetaler Bio

Die soziale Milchwirtschaft.



Bühnenreif: Fruchtojoghurt Mango-Vanille, Erdbeere, schwarze Johannisbeere, Pfirsich-Maracuja, Vanille, Joghurt Natur, Ayran, Dickmilch, Schlagsahne, saure Sahne

Erstes Produktsortiment: Debüt der Lobetaler Bio-Produkte.

Nach unzähligen verkosteten Naturjoghurt-Proben und einem Vielfachen mehr an Joghurtmischungen mit Fruchtzusätzen unterschiedlichster Hersteller in den verschiedensten Konzentrationen sind wir satt - und froh, Ihnen unser erstes Produktsortiment präsentieren zu können. Es ist unser Anspruch, Ihnen neben traditionell Bekanntem und Bewährtem Bio-Produkte anzubieten, die es in unserer Region noch nicht oder schon lange nicht mehr gibt.

Dazu gehört unsere Bio-Joghurt-Auswahl aus dem Nordosten Berlins: Unseren Lobetaler Joghurt wird es in 150g und 500g Bechern als milden, leicht säuerlich schmeckenden Naturjoghurt mit 3,7 % und 1,5 % Fett und mit fünf verschiedenen Fruchtzusätzen mit 3,7 % Fett geben.

Ein Revival erfährt unsere traditionell hergestellte stichfeste Dickmilch, an die sich die Generation 50+ vielleicht noch gern erinnert: Sie hat eine feste Konsistenz, kitzelt leicht auf

der Zunge und erhält mit frischem Vanillezucker bestreut eine ganz besondere Note.

Eine weitere Rarität, die nach einer Entdeckung pur oder mit frischen gehackten Kräutern verlangt, ist Ayran - ein typisch türkisches Erfrischungsgetränk aus Joghurt, Wasser und Salz im 200 g Becher. Komplettiert wird das Produktsortiment durch unsere weiße Linie für die feine Bio-Küche: Schlagsahne im 200 g Becher mit 32 % Fett und Saure Sahne im 150 g Becher mit 20 % Fett.





Das Montageteam der EB-Industrieanlagen AG

Glänzender Auftritt:

20 Tonnen Edelstahl.

Mit seiner modernen Industrie-architektur und tief rot leuchtenden Fassade erweckt das Molkerei-Gebäude bereits seit einigen Wochen das Interesse unserer Werkstattbesucher und Baumschulkunden. Der Innenausbau vollzieht sich für den

Beobachter weniger spektakulär hinter verschlossenen Türen, obwohl die hochwertigen Maschinen und technischen Anlagen 2/3 der gesamten Baukosten beanspruchen. Zwei im Sonnenlicht glänzende Rohmilchtanks aus Edelstahl an der Stirnseite des Gebäudes nehmen die gelieferte Milch auf und führen sie weiter zur Verarbeitung ins

Einfache Sprache:

Anschauliche Lehrinhalte für das zukünftige Molkereiteam.



Berufliche Bildung ist ein regelmäßiges Lehrangebot in unserer Werkstatt, in dem behinderten Beschäftigten theoretische und praktische Grundlagen ihrer Arbeitsinhalte sehr anschaulich und in einfacher, gut verständlicher Sprache vermittelt werden. Für das zukünftige Molkereiteam bieten Karin Lehnhardt als Hygienebeauftragte und Michael Kuper als Bereichsleiter der Molkerei alle zwei Wochen einen Bildungskurs an, in dem das HACCP-Konzept als Grundlage des Arbeitens mit Lebensmitteln gelehrt wird. Das HACCP-Konzept ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern

gewährleisten soll. In den Lehreinheiten wird gemeinsam erarbeitet, weshalb die persönliche Hygiene eine Grundvoraussetzung für die Mitarbeit im Molkereiteam ist, wo Gefahren bei Nichteinhaltung lauern und welche Folgen diese für den einzelnen Menschen haben können, wie die Händereinigung richtig durchgeführt wird und

in welcher Reihenfolge das Schleusensystem in der Molkerei benutzt wird. Zur lebhaften Veranschaulichung einer korrekt vorgenommenen Händedesinfektion werden diese noch feucht unter ein Schwarzlicht gelegt, dass



Gebäudeinnere. Der Separator trennt Milch und Sahne voneinander, Voraussetzung für Produkte aus Vollmilch und fettarmer Milch. Im Erhitzer wird die Milch pasteurisiert, um sie keimfrei den zwei Joghurt-tanks, dem Sauermilchtank oder der Käseproduktion zuzuführen. Bebrütet mit Joghurtkulturen reift die Milch im Tank zum Joghurt und gelangt innerhalb des geschlossenen Systems über die Abfüllmaschine direkt in die Becher. Drei weitere Edelstahltanks sorgen für die tägliche Reinigung der Milchleitungen und Verarbeitungsmaschinen. Die Tanks und Maschinen sind miteinander über 3000 Meter Edelstahlrohr, 1000 Rohrbögen und 1900 Rohrschellen verbunden, prozessgesteuert von 10.000 m Daten- und 18.000 m Elektrokabel, die wiederum 26 Antriebe für Pumpen, Rührwerke und Maschinen mit Energie versorgen. 3,2 Kilometer Leitungsrohre für Wasser und Abwasser, Gas und Heizung durchziehen das Gebäude. Insgesamt beträgt das Gewicht des verbauten Edelstahls 20 Tonnen!

nicht benetzte Hautstellen sichtbar hervorhebt. In der Konsequenz wird der einzelne Teilnehmer mehr Sorgfalt bei der Nutzung der Desinfektionslösung walten lassen.

„Die Molkerei ist für uns ein Meilenstein auf unserem aus der landwirtschaftlichen Tradition kommenden Weg zur gleichberechtigten Beteiligung behinderter Menschen am Arbeitsleben.“

Thomas Keller, GF Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH

Kurz vor dem Start!

Dezember 2009



Herausgeber:
Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH
Lobetaler Bio-Molkerei
Sydower Feld 1, 16359 Biesenthal
www.lobetaler-bio.de
E-mail: lobetaler-bio@lobetal.de
Redaktion: Beatrix Waldmann