

THEMA DER WOCHE EINE STUNDE ALS ...

Dickmann: Kein positives Signal nach Duisburg

Die Angst vieler Speldorfer Bürger vor Schamlosigkeit und Rotlicht-Flair am Kaiserberg hat nun die CDU aufgegriffen: „Aufgrund des in Duisburg laufenden Genehmigungsverfahrens sind Stellungnahmen von Ämtern und Stabsstellen der Mülheimer Verwaltung unangebracht und wenig hilfreich“, sagt der Speldorfer CDU-Stadtverordnete Bernd Dickmann. Dickmann weist darauf hin, dass die Zusage der Stadtverwaltung aus 2009, die Ergebnisse der in Auftrag gegebenen Umwelt- und Verkehrsgutachten der Öffentlichkeit mitzuteilen, bis heute noch nicht eingelöst sei.

Verdummung der Bürger

Solange die Ergebnisse nicht bekannt gemacht und nicht mit den Betroffenen diskutiert würden, so Dickmann weiter, dürfe von der Stadtverwaltung „kein Signal, erst recht kein positives“ nach Duisburg übermittelt werden. Den Äußerungen aus dem Baudezernat, dass der Spielsalon nur ein kleiner Teil des Projektes am Kaiserberg sei und nichts, was Speldorf beunruhigen werde, widerspricht Dickmann: „Die geplante Spielhalle ist der Dreh- und Angelpunkt des Projektes. Der Investor baut nur Spielhallen. Um die Genehmigung zu erhalten, hängt er hier eben einen kleinen Autohof dran. Es darf hier nicht der Versuch der Verdummung der Speldorfer Bürger gemacht werden.“

SPD: Absage an Luxus-Herberge

„Schön, dass sich in ihrem gestrigen Antrag nun auch die CDU-Fraktion für den Erhalt des Gebäudes ausspricht“, kommentiert Constantin Körner, Vorsitzender der SPD-Stadtmitte den CDU-Antrag zum Erhalt der Jugendherberge Kahlenberg. Zugleich mahnt Körner, den Antrag genau zu lesen. Die CDU setze damit den Klientel-Klüngel der Bundesregierung auf lokaler Ebene fort. Eine zukünftige Nutzung als Hotel unter Hinzuziehung privater Investoren ließe die Jugendlichen außer Acht: „Die Gebäudenutzung soll an ihre Tradition anknüpfen und weiterhin der breiten Öffentlichkeit, insbesondere Jugendlichen, offen stehen.“ Darum sollten sich Verwaltung und Träger kommunaler Sozialverbände gemeinsam bemühen.

Schluckimpfung für Zuchtgeflügel

Die nächste Informationsveranstaltung mit Filmvorführung des Mülheimer Geflügelzuchtvereins findet am heutigen Donnerstag, 21. Januar, um 20 Uhr im Styrumer „Haus Klapdor“ statt. Neben einem Filmvortrag über die Haltung von Gänsen, Enten, Fasanen, Hühnern und Tauben können sich alle Mitglieder und Geflügelhalter mit ihren Tieren für die nächste Schutzimpfung gegen Geflügelpest anmelden, die am Sonntag, 24. Januar (11 Uhr), stattfindet. Nach der Impfung können die Eier der Hühner weiterverwendet werden. Information unter: ☎ 70 325.

MBI-Mitglieder am Infostand

Am Samstag, 23. Januar, halten die Mülheimer Bürgerinitiativen von 11 bis 13 Uhr einen Infostand auf der Schloßstraße/Ecke Kohlenkamp ab. Verteilt wird das Faltblatt „Rück- und Ausblick von 2009 auf 2010: Schwere Zeiten mit Abwrack- und Abdankprämien“.

Alles unter Kontrolle

Damit ein Schnellrestaurant seinen Namen verdient, brauchen die Mitarbeiter viel Übung

Annette Lehmann

Ein „Mc-Job“: Wer den macht, hat nichts richtig gelernt, wenig zu melden, ist schlecht bezahlt und schnell wieder weg. So die verbreitete Vorstellung von der Arbeit im Schnellrestaurant. Doch fix merkt man: Der Wirklichkeit entspricht das nicht ganz.

Bei McDonald's am Heifeskamp gibt es Leute, die sind seit 20 Jahren im Unternehmen. Die haben eine Berufsausbildung und könnten auch anders. Das Restaurant in Dümpten ist ein modernes Ding: Unter seinem Dach gibt es ein McCafé mit Kuchenvitrinen und einen „Ronald McDonald Gym Club“, der jungen Besuchern mit Bewegungsdrang einen Kletterturm bietet und Basketballkörbe.

Stolz auf die „Vorzeigefiliale“ wirkt Marcus Prünke, Chef über dieses und neun weitere Restaurants. Von seinen Mitarbeitern am Heifeskamp – es sind 40, darunter sechs Vollzeitkräfte – schwärmt er auch: „Sie sind super.“ Bei 7,25 Euro pro Stunde steigt man hier ein, steigert sich langsam. „Plus Urlaubs- und Weihnachtsgeld“, betont Prünke, es gebe hauseliges Essen für die Hälfte, Getränke frei, bezahlte Urlaubstage, Fortzahlung bei Krankheit. „Jetzt werden Sie sagen: Das ist doch selbstverständlich! In der Gastronomie aber eben nicht.“ Normal ist dagegen Schichtarbeit. McDonald's in Dümpten hat zu jeder Tages- und Nachtzeit auf.

Ein erster Rundgang führt vorbei an heißen Platten und

FASTFOOD-AZUBIS

Fast immer mit Abitur

Im Schnellrestaurant mit dem sattegelben „M“, ebenso bei der Konkurrenz, kann man einen Beruf erlernen: Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie. Nach drei Lehrjahren soll der Nachwuchs professionell umgehen können mit Gästen, Geräten und Getränken. Lieferungen und Lagerhaltung. In den zehn McPrünke-Filialen, darunter vier auf Mülheimer Gebiet, sind momentan 26 Azubis beschäftigt. Fast alle haben Abitur: „Das macht das Leben leichter“, erklärt Bezirksleiterin Anke Schafstall, „sonst schaffen sie die Schule nicht.“



Lucija Sulucark befüllt per Spezialschaufel eine Pommestüte.



Wie man Menüs zusammensucht und Kasse macht, erklärt Restaurantleiterin Nicole Chudzinski (re.).

brodelnden Fritteusen nach hinten ins Trockenlager, wo sich Trinkhalm und Pappbecher stapeln, zum Kühlraum voll mit hartgefrorenen Fleisch- und Fischfrikadellen. Auf dem Gang lagern die charakteristischen, kreisrunden, quergeteilten Gebäckstücke: Burgerbrötchen mit Sesam oder Speck und Röstzwiebeln, Vorrat für die nächsten Tage.

In der Küche zeigen Bildschirme die erwartete Gästezahl pro zehn Minuten und wie viele verzehrfertige Hamburger oder Big Macs griffbereit in den Fächern zu liegen haben. Nicole Chudzinski, die

Restaurantleiterin, kann zu jedem Produkt gedruckte Nährwertanalysen vorlegen. Hier ist alles berechnet, organisiert, kontrolliert. Systemgastronomie, wie der Name sagt.

Einsteiger müssen manches lernen: etwa, wie man die Pommes-Tüten mit der Spezialschaufel so befüllt, dass die Fritten stabil senkrecht stehen und nicht wie Mikadostäbchen aufs Tablett purzeln. Orientierung ist alles, um vor den Augen der Kunden ohne Zeit-

»Wo heiße Fischfilet-Burger über die Rutsche flutschen«

verlust und Zögern zu agieren. An der mit Tasten versehenen Einheitskasse werden selbst erfahrene Kräfte noch von neuen Aktionsprodukten (jetzt im Januar etwa die „Hütengaudi“) und ungewohnten Coupons überrascht.

1500 Menschen bestellen hier an einem durchschnittlichen Werktag Speis und Trank. Theoretisch kann jeder Mitarbeiter alles, daher wird die Arbeitsteilung pro Tag und Schicht festgelegt. Wer vorne im Einsatz ist, packt, zapft und kassiert, serviert schnell einen



Marcel Brunnert-Münster belegt Burger. Fotos (3): Udo Milbert

Fischfiletburger, der gerade über die Rutsche flutschte, rollt den Tablettwagen zum Trennraum, wo der Abfall entsorgt wird und kurz der Lappen kreist.

Die Laufwege der Servicekräfte kreuzen sich auf knappem Raum. Ständig besteht Kollisionsgefahr, und bei der Gelegenheit lernen Neulinge noch etwas: Bequeme Schuhe sind nützlich, aber Sneaker nicht die richtige Wahl. Weil sie glatte Sohlen haben. Denn obwohl McDonald's längst Salate, Obsttütchen und Vitaminsaft verkauft: Der Küchenboden ist glitschig von Fett.

Ein Plus an Kompetenz

St. Marien-Hospital vergrößert sein Angebot in der Kardiologie und der Nephrologie

Alexander Neuhaus

„Ein deutliches Plus an diagnostischen und therapeutischen Möglichkeiten“ verspricht das St. Marien-Hospital seit Beginn des neuen Jahres. Mit Dr. Anton Daul für den Bereich der Nephrologie und Dr. Heinrich Wieneke im Kardiologischen Bereich holt sich das Krankenhaus dafür gezielt Kompetenz ins Haus, sagte der Geschäftsführer der Contilia Gruppe, Dr. Dirk Albrecht. In beiden Bereichen setzt das Haus zukünftig auf ein Team bestehend aus einem Chefarzt und zwei Oberärzten. Zuvor gab es dort jeweils nur einen Experten.

Daul, der bisher den Bereich der Nephrologie im Essener Elisabeth Krankenhaus leitete, ist nun zuständig für beide Häuser. Die Arbeit in der Nephrologie bestehe zu einem erheblichen Teil, jedoch nicht ausschließlich, aus der Be-



Die drei Chefarzte der Inneren Medizin: (v.l.) Dr. Heinrich Wieneke, Dr. Henning König und Dr. Anton Daul. Foto: Stephan Glagla

handlung von Dialyse-Patienten. Auf diesem Gebiet wolle man für die Mülheimer ein „dem Bedarf entsprechendes“ Angebot schaffen, so Daul. Eigentliches Ziel sei es jedoch, die Patienten vor der Dialyse zu bewahren. Jeder könne auch für sich selbst einiges tun, um die Wahrscheinlichkeit

von Nierenschäden so gering wie möglich zu halten. Regelmäßige Urinuntersuchungen seien für eine frühzeitige Diagnose extrem wichtig, da im Blut Nierenschäden erst in einem späteren Stadium festzustellen seien. Zudem werde der Stellenwert ausreichender Bewegung oft unterschätzt.

Bewegung könne helfen, das Risiko von Alters-Diabetes, die oft zu Nierenschäden führen könne, so gering wie möglich zu halten. „Schon ein täglicher Spaziergang von 20 bis 30 Minuten bewirkt sehr viel“, sagt Daul.

Ein Rat, dem sich auch der neue Leiter der Kardiologie uneingeschränkt anschließen konnte. Dr. Heinrich Wieneke, der zuvor zehn Jahre an der Essener Uni-Klinik tätig war, leitet seit Januar die neu entstandene Kardiologische Klinik im St. Marien-Hospital. Trotz neuer Expertise im Haus setze man in der Behandlung weiter stark auf die Kooperation mit dem Elisabeth-Krankenhaus. Man profitiere von der Kompetenz in einer der größten Kardiologischen Kliniken des Landes. „Wer von mir in Mülheim behandelt wurde, wird von mir auch in Essen weiter behandelt“, versichert Wieneke.

Greifen Sie zu! +++ Greifen Sie zu!

Jetzt besonders günstig!

Greifen Sie jetzt zu!

Angebote gültig von Do., 21. bis Sa., 23. Januar

Obst & Gemüse - täglich frisch -



Salat-Mix Italien/ Griechenland/ Holland

je Stück -0,75



Frische Kräuter Deutschland Schnittlauch oder Basilikum

je Topf -0,79



Birnen Holland/ Italien Klasse I

1-kg-Schale -0,95

Frisch-Fleisch & Convenience-Fleischgerichte - herzhaft & delikates -



CUCINA® Involntini Nach ital. Art. Vom Schwein. Küchenfertig zubereitet.

520-g-Packung 3,79 (kg-Preis 7,29)



CUCINA® Schweinegeschnetzeltes Nach ital. Art.

400-g-Packung 1,99 (kg-Preis 4,98)

