

VILLA CLAUDIUS. Besuch in der Großküche

SOZIALWERK. Neue kaufmännische Geschäftsführung



Mit Papierkochmützen, die alle Kinder vorher mit ihrem Namen beschriften durften, ging es in die große Küche der Villa Claudius in der Gesamtschule. Da wartete Koch Tobias Müller und hatte sein Herz schnell an die kleinen Besucher verloren.

Jelena Scharnowski

Kinder dürfen in die Großküche

Das Kinderprojekt „Die Arche“ besucht die Mensa der Gesamtschule und kocht gemeinsam unter dem Motto „gesund & lecker“

Als die Autos der Arche auf dem Schulparkplatz parken und acht Kinder aus dem sozialen Brennpunkt aus Herne in die Mensa kommen, wird es laut, wuselig und vor allem herzlich. Für die Herzlichkeit sorgen unter

anderem die Leiterin der Arche, Ines Lork und die stellvertretende Sponsorin des Kochprojekts, Romina Stöcker der Firma Orthomol. Die Kinder staunen nicht schlecht, dass in der Mensa täglich fast 800 Kinder versorgt

werden, wie schwer 15kg Nudeln sein können, wie viel Gemüse in eine Bolognese passt und wie groß und schön die Mädchentoiletten sind.

Unter dem Motto „gesund & lecker“ zeigt ihnen der Koch der Villa Claudius, Tobias Müller, was zu einer gesunden Mahlzeit alles dazugehören kann und dass dies so gar nicht „doof schmecken“ muss. Nach einer kleinen Einwei-



Der Obstsalat entsteht - hier kann das Stück Zwiebel eigentlich nicht in den Obstsalat gerutscht sein.

sung in die Regeln einer Küche, werden Schneidebretter und Messer ausgepackt und fleißig drauf los geschnibbelt. Aber wie soll man bloß so viele Zwiebeln klein schneiden? Wie gut, dass der Koch, der von allen nur Tobi genannt wird, ein Profi ist und unter Beifall zeigt, wie es gehen kann.

Während das Gemüse immer kleiner wird, staunt Mara nicht schlecht, wie groß Töpfe sein können und wie lang Wasser zum Kochen braucht. Nachdem die Gemüse-Bolognese zubereitet ist, wird mit dem Nachtisch begonnen. Wer hätte ahnen können, dass ein Obstsalat so viele Vitamine hat und trotzdem gut schmeckt? Auch wenn sich die Kinder ständig mit den Obst- und Gemüsesorten vertuen und die Kochmützen zum Teil spannender sind als das Kochen an sich, herrscht eine ausgelassene und fröhliche Stimmung. Es wird ein Obstsalat-Lied gesungen, zwischendurch mal Stopptanz gespielt und der Tisch festlich dekoriert. Ein Highlight ist auf

jeden Fall, als der kleine Mohammed ein großes Stück Möhre aus seiner Bolognese aufpickt, sie allen zeigt und unfassbar stolz verkündet: „Die habe ICH gemacht!“

Am Ende melden die Kinder zurück, dass ihnen besonders die schöne Atmosphäre beim gemeinsamen Essen gefallen habe und sie es „sooooo lecker“ fanden. Da fällt es dann auch gar nicht mehr so sehr auf, dass ein Stück Zwiebel in den Obstsalat gerutscht ist.



Hat auch mit einem kleinen Stückchen Zwiebel sehr gut geschmeckt und war „soooooo cool...“ - der Obstsalat, den die kleinen Besucher in der großen Küche der Villa Claudius zubereitet haben.

Kinderprojekt „Die Arche“

Infos zu den Besuchern in der Großküche



Das Kinderprojekt „Die Arche“ hat seit zwei Jahren den ersten Standort im Ruhrgebiet, in Herne-Wanne an der Emscherstraße, eröffnet. In der angemieteten Wohnung mitten im sozialen Brennpunkt können die Kinder täglich Hilfe bei den Hausaufgaben bekommen, eine warme Mahlzeit essen, kreative Spielangebote wahrnehmen und immer ein offenes Ohr und Herz finden.

Da die Arche sich komplett aus Spenden finanziert, freuen sie sich über jede Geld-, Sach- oder Zeitspende, die es ermöglicht, durch Angebote und Beziehungsarbeit Kinderarmut zu stoppen!

Spendenkonto: IBAN: DE66 1002 0500 0003 0301 22

BIC: BFSWDE33BER

Bank für Sozialwirtschaft

Kontakt: Ines Lork und Lisa Leskow, 02325-5877480,

herne@kinderprojekt-arche.de

Neuer Referent für Finanzen im Sozialwerk

Nils Zeschky

Nils Zeschky interviewt Georg Geller



Georg Geller,
Referent für Finanzen

NILS ZESCHKY: Woher kommen Sie? Welcher Weg liegt hinter Ihnen?

GEORG GELLER: Ich bin tatsächlich aus Bochum! Allerdings bin ich nicht in Bochum geboren - aber

seit früher Kindheit lebe ich in hier und habe bereits die Grundschule bis hin zum Gymnasium hier besucht. Dann, seit dem Betriebswirtschaftsstudium, habe ich Zeit in Siegen und Freiburg verbracht, bin aber gerne wieder hierher zurückgekommen, denn meine Familie, meine Freunde und mein Bekanntenkreis verbinden sich mit Bochum. Bei meinem Zivildienst, der hauptsächlich an einer anderen Förderschule ausgeübt wurde, durfte ich bereits mit der MCS zusammenarbeiten. Als Integrationshelfer war ich unter anderem auch an der MCS Grundschule tätig. Damals hat mir schon die Atmosphäre

und die Zusammenarbeit mit den Lehrern sehr gut gefallen.

ZESCHKY: Was werden Ihre Aufgaben bei der MCS sein?

GELLER: Meine offizielle Stellenbeschreibung lautet „Referent für Finanzen“. Das heißt, ich befasse mich mit den Finanzströmen, der Liquiditätsentwicklung und den Darlehen der MCS. Zusätzlich werde ich mich mit der Strukturierung der einzelnen Gewerke und derer Finanzbereichen beschäftigen. In meiner ersten Woche habe ich hier schon einen sehr guten Einblick bekommen.

ZESCHKY: Was bedeutet MCS für Sie?

GELLER: Also, da ich ja schon die Grundschule kennenlernen durfte und MCS daher schon immer ein Begriff für mich, steht MCS für mich für „bei den Menschen sein, sie fördern und ihnen helfen“. Mich beeindruckt dieses Prinzip, da ich mich im Rahmen meines Zivis und auch darüber hinaus schon immer mit diesem Thema beschäftigt habe und es Teil meines Lebens ist.



Claudius
marktcafé

Öffnungszeiten:

Mo - Fr: 7.00 - 18.00 Uhr
Sa, So: 8.00 - 18.00 Uhr
Feiertag: 8.00 - 18.00 Uhr

Claudius-Höfe 10
44789 Bochum
Tel. (0234) 520081-10
Fax (0234) 520081-11
Info@hotel-claudius.de
www.hotel-claudius.de

frühstück
mittagstisch
kaffee und kuchen

Neue kaufmännische Geschäftsführung der Villa Claudius

Nils Zeschky interviewt Martin Rickert



Martin Rickert

kaufmännische Geschäftsführung Villa Claudius gGmbH

NILS ZESCHKY: Woher kommen Sie? Welcher Weg liegt hinter Ihnen?

MARTIN RICKERT: Ich komme gebürtig aus Grafschaft, ein kleiner Ortsteil welcher zu Schmallenberg gehört. Hier habe ich meine Jugend verbracht. Sportlich war ich damals im Biathlon-Leistungssport, aber auch im Radsport, unterwegs. Nebenbei bin ich Organist in den Kirchengemeinden rund um Schmallenberg. Des Weiteren leite ich 2 gemischte Chöre, die Singgemeinschaft Oberkirchen und den Schmallenberger Chor.

ZU MEINER BERUFLICHEN VITA: Meine kaufmännische Ausbildung habe ich im Fachkrankenhaus Kloster Grafschaft absolviert. Zuvor hatte ich die Handelsschule und nach meiner Ausbildung das Fachabitur in Wirtschaft, am Berufskolleg in Meschede, erfolgreich beendet. Während meiner beruflichen Praxis habe ich 3 Semester Rechtswissenschaft an der Fernuniversität in Hagen studiert, aber nur deshalb, da mich das Arbeitsrecht sehr interessiert hat und ein wichtiges Element in meiner beruflichen Praxis ist. Zudem habe ich den Bilanzbuchhalterlehrgang bei der IHK in Siegen besucht. Nach meiner Ausbildung bin ich zum St. Georg Krankenhaus in Bad Fredeburg gewechselt, welches

es heute aufgrund der bundesweiten Krankenhausschließungen nicht mehr gibt. Dort war ich stellvertretender Leiter des Rechnungswesens. Von da aus bin ich in das Pflegezentrum Haus Monika in Bad Fredeburg, als Kaufmännischer Leiter gewechselt. Zu Beginn meiner dortigen Tätigkeit haben wir uns in der Schweiz verschiedenste Konzepte, für den Aufbau eines Demenzpflegeheimes, angeschaut, um dies in Bad Fredeburg platzieren zu können. Dies führte dazu, dass wir mit diesen Erfahrungen unsere Einrichtung um ein Demenzwohnheim erweitern konnten. Von dort aus bin ich dann als kaufmännischer Leiter und kurze Zeit später dann auch als stellvertretender Geschäftsführer, der Kropff-Federath'schen Stiftung – Jugendhilfe Olsberg –, gewechselt. Dort habe ich mich dann stark für die Stiftung eingesetzt, die den Schwerpunkt in der Jugendhilfe hat. Hier haben wir u.a., als Investor der Stiftung, eine fünf-gruppige KiTa in Bigge-Olsberg erbauen können. Meinen Hauptwohnsitz habe ich mit meiner Frau und meinen 2 Kindern, Federico und Francesca, in Schmallenberg. Jetzt habe ich glücklicherweise eine kleine Wohnung in Bochum finden können, um die lange Pendelstrecke

zumindest nur 2 Mal in der Woche durchzuführen. Hier möchte ich erwähnen, dass ich mich hier in Bochum sehr wohl fühle und alle als sehr warm und herzlich wahrnehme.

ZESCHKY: Was werden Ihre Aufgaben bei der MCS sein?

RICKERT: Meine Hauptaufgabe hier in der Villa Claudius ist die kaufmännische Geschäftsführung. Zusätzlich bin ich in der gesamten MCS-Gruppe für das Personal- und Rechnungswesen verantwortlich. Ich möchte mich hier für jeden Mitarbeitenden einsetzen, damit jeder seine Talente hier entfalten und verwirklichen kann.

ZESCHKY: Was bedeutet MCS für Sie?

RICKERT: In der Mitte des Ganzen steht für mich das große „C“ für Christlich. Christlich sein heißt für mich, dass man respektvoll, wertschätzend und achtsam mit jedem einzelnen im Leben umgeht. Die Kommunikation ist für mich das A und O, welche ich hierdurch, in der MCS-Gruppe, bereichern möchte.

Wir sind wegen Förderung der Erziehung, Förderung der Volks- und Berufsbildung sowie der Studentenhilfe nach dem letzten uns zugegangenen Freistellungsbescheid bzw. nach der Anlage zum Körperschaftsteuerbescheid des Finanzamtes Bochum-Mitte, StNr. 306/5798/0886 vom 01.03.2018 nach § 5

Abs. 1 Nr. 9 des Körperschaftsteuergesetzes von der Körperschaftsteuer und nach § 3 Nr. 6 des Gewerbesteuergesetzes von der Gewerbesteuer befreit.

Herausgeber und Verleger
Matthias-Claudius-Sozialwerk Bochum e.V.,
Essener Str. 192, 44793 Bochum - Tel. 0234/9436-620,
www.mcs-bochum.de
Redaktion Stefan Osthoff, osthoff@mcs-bochum.de