

Neue Berufschancen in der Pflege kennenlernen

Bewerbernacht mit Speed-Dating für Pflegekräfte am 29. Juni im Alb-Donau-Klinikum

EHINGEN (sz) - Im Alb-Donau-Klinikum (ADK) in Ehingen findet am Mittwoch, 29. Juni, die erste Bewerbernacht für Pflegekräfte statt. Angesprochen fühlen dürfen sich laut Pressemitteilung nicht nur Pflegekräfte, die sich für eine Arbeit in einer der Kliniken interessieren, sondern auch diejenigen, die ihre Zukunft in einem Seniorenzentrum oder in der ambulanten Pflege sehen. Die Veranstaltung findet im Konferenzbereich statt, beginnt um 18.49 Uhr - mit offenem Ende - und wird bewirtet.

In lockerer Atmosphäre haben interessierte Pflegekräfte die Möglichkeit, die Einrichtung kennenzulernen. Das Unternehmen mit rund 2300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreibt im Alb-Donau-Kreis an drei Standorten eine Geriatriische Rehabilitationsklinik, drei Gesundheitszentren, drei medizinische Versorgungszentren, sieben Seniorenzentren und einen ambulanten Pflegeservice.

Durch diese Breite an Einrichtungen sei das ADK in der Lage, Pflegekräften bei der Entwicklung der eigenen Karriere zu unterstützen. Wechsel in andere Bereiche sind ebenso möglich wie Fachweiterbildungen und Ortsveränderungen.

Beim Speed Dating können sich Pflegekräfte in der Bewerbernacht mit verschiedenen Leitungskräften

aus allen drei Bereichen austauschen. Pflegekräfte seien ganz unabhängig von ihrer Ausbildung willkommen, ebenso wie Fachkräfte mit Zusatzqualifikationen und auch solche, die einen Wunsch nach beruflicher Veränderung haben. Im Idealfall können die Bewerberinnen und Bewerber mit einem unterschriebenen Arbeitsvertrag nach Hause gehen.

„Da für uns vor allem die praktischen Fähigkeiten zählen, verzichten wir ganz bewusst auf Motivationschreiben in der Bewerbung. Wir wollen es möglichen Bewerbern sehr einfach machen, sich bei uns zu bewerben. Selbst das klassische Vorstellungsgespräch gehört der Vergangenheit an. Wir führen stattdessen sehr zeitnah nach der Kontaktaufnahme Orientierungsgespräche“, sagt Diana Knecht, Direktorin Pflege- und Patientenmanagement des Alb-Donau Klinikums.

Laut Ankündigung habe man sich bewusst für „ein niederschwelliges Verfahren“ entschieden, „bei dem der Bewerber ein Gefühl für das Unternehmen und seine Kultur bekommen soll“. Filme und Präsentationen zeigen den Weg zum digitalen Klinikum, die Breite des Unternehmens und die unterschiedlichen Möglichkeiten, die Pflege in der ADK bietet. Im ambulanten Pflegeservice gebe es durch die Tourenplanung auch Arbeitsmodelle speziell für Mütter.



Bernd Meffle (von rechts) hat das Familienunternehmen 1972 gegründet. Heute führen es seine Söhne Thomas und Andy Meffle die Geschäfte. Der Westerheimer Schultes Hartmut Walz gratuliert mit einem Obstkorb zur erneuten Platzierung unter den 100 innovativsten Mittelständlern Deutschlands. FOTO: CHRISTOPH SCHNEIDER

Bernd Meffle GmbH unter Top 100

Westerheimer Kunststoffspezialist gehört zu den 100 innovativsten Mittelständlern

Von Christoph Schneider

WESTERHEIM - Ob Kühlschrank oder Spülmaschine, Hochdruckreiniger oder Staubsauger - in vielen dieser Geräte sind Kunststoffteile verbaut, welche das Westerheimer Familienunternehmen Bernd Meffle GmbH herstellt. Nun wurde das Unternehmen, das in zweiter Generation von Dr. Thomas und Andy Meffle geführt wird, zum vierten Mal in Folge beim Innovationswettbewerb TOP 100 in Frankfurt/Main ausgezeichnet.

Erst in diesem Jahr haben Thomas und Andy Meffle den mehrstufigen Prozess der Unternehmensübergabe von Vater und Gründer Bernd Meffle abgeschlossen. Thomas Meffle sagt: „Unser Vater wirkt natürlich noch mit seiner Erfahrung von über 50 Jahren in unserem Produktionsbetrieb mit.“ Bernd Meffle sagt: „Ich bin stolz und froh, dass ich innerhalb der Familie einen gesunden Betrieb übergeben konnte.“ Neben dem promovierten Kaufmann Thomas und dem Juristen Andy Meffle als Geschäftsführer arbeitet ihr Bruder Christian, Werkzeugmacher und Kunststofftechniker, als Leiter des Qualitätsmanagements im Betrieb.

Den Grundstein zur heutigen Meffle GmbH legte der gelernte Werkzeugmacher und Refa-Techniker Bernd Meffle am 1. Oktober 1972 in Wiesensteig. Warum in Wiesensteig? Bernd Meffle ist in Westerheim aufgewachsen, aber seine Frau Franziska stammt aus Wiesensteig. Doch schon 1976 zieht das Unternehmen nach Westerheim an den heutigen Standort im Gebiet Aufsee.

Der erste Kunde von Bernd Meffle ist die Modelleisenbahnfirma Märklin. Heute beliefert die Bernd Meffle Kunststoffbearbeitung GmbH namhafte Hersteller von Haushaltswaren, Reinigungsgeräten, Industrieproduktthersteller und auch die Automobilindustrie in direkter

Linie. „Das bedeutet, es fahren täglich Lastwagen mit Teilen direkt zu den Werken unserer Kunden“, erklärt Thomas Meffle. Sein Bruder Andy ergänzt: „Bei den sogenannten Designteilen, also den anspruchsvollen sichtbaren Teilen wie beispielsweise den Fächern im Kühlschrank, sind wir einer der Marktführer.“

Pro Jahr produzieren die Westerheimer über 100 Millionen Teile - Stand heute. Das muss aber nicht so bleiben. Denn von 2008 bis heute hat sich das Werksgelände verdoppelt

und auch die Zahl der Mitarbeitenden auf aktuell 200. Andy Meffle sagt: „Jedes einzelne von uns gelieferte Teil soll fehlerlos sein. Deswegen gibt es bei uns vollautomatische Qualitätskontrollen.“ Da gehe es dann um die korrekte Farbe und natürlich auch um feinste Maße. „Wir liefern direkt an die Produktionslinie unserer Kunden, da würde jedes fehlerhafte Teil für Störungen im Ablauf sorgen“, erklärt er.

Die Auszeichnung des Innovationswettbewerbs TOP 100 hebt vor

allem den vollautomatischen Montageprozess als wichtigste Neuerung hervor: Produktanlagen, das Montagesystem, die Software zur Ressourcenplanung (ERP-System) und die Qualitätskontrolle kommunizieren digital miteinander. Diese „Interaktion zwischen Mensch und System“ komme nicht nur in der Produktion zum Einsatz, sondern im Prinzip im gesamten Betrieb, zum Beispiel in der Ausbildung, sagt Thomas Meffle.

Der TOP-100-Wettbewerb prüfe aber auch weitere Felder ab, in denen Meffle punktet. Andy Meffle sagt: „Wir stellen einen Teil unseres Stroms mit Photovoltaik selbst her, um möglichst CO₂-neutral zu agieren.“ Auch der Maschinenpark ist weitgehend umgestellt auf energieeffiziente vollelektrische Modelle. „Ihr Wirkungsgrad ist spürbar höher als der von hydraulischen Modellen“, erklärt Thomas Meffle. All das soll dazu beitragen, dass das Unternehmen weiterhin global im Wettbewerb mithalten kann.

Der Westerheimer Bürgermeister Hartmut Walz gratuliert der Geschäftsführung des hiesigen Familienunternehmens zur Auszeichnung. Er sagt: „Wenn ich Menschen von außerhalb unserer Gemeinde Westerheim vorstellen darf, bin ich stolz, darauf hinweisen zu dürfen, dass sich in ihrem Haushalt sehr wahrscheinlich Produkte der Firma Meffle finden. Sie brauchen bloß einmal ihren Kühlschrank zu öffnen.“

Er sagt, er zolle dem Unternehmen höchsten Respekt und Dank, dass es weiter zum Standort Westerheim steht. Meffle sei der zweite große Arbeitgeber vor Ort und sichere vielen Familien ihr Einkommen. Zudem habe es auch in schwierigen Zeiten bestanden und bestehe noch immer. Walz überreicht einen Korb mit frischem Obst, das die Vitamine symbolisieren soll, welche die Gesundheit aufrechterhalten. Er sagt: „Danke, dass Sie durchgehalten haben.“



So sieht Qualitätskontrolle aus: Der gelbe Roboterarm greift je ein grünes und graues Bauteil, kombiniert sie und hält sie vor eine Kamera, um zu prüfen, dass auch alle Maße stimmen und funktionieren. FOTO: CHRISTOPH SCHNEIDER

Jetzt ist der Bannholzer Weg fertig

850 Meter langer Weg in Sontheim nun offiziell freigegeben

HEROLDSTATT (lejo) - Jetzt ist der Bannholzer Weg in Sontheim offiziell befahrbar. Am vergangenen Montagmittag hat die Verwaltung den knapp 850 Meter langen Weg nach rund einem halben Jahr Bauzeit freigegeben.

Während der vergangenen Monate wurde der in die Jahre gekommene Weg saniert und auf 3,5 Meter verbreitert. Im Zuge der Bauarbeiten wurde außerdem der Ringschluss der Wasserleitung Wörth X vollzogen. Außerdem haben die Bauarbeiter das Backbonetz Richtung Suppingen und eine 20 kV-Leitung im Erdreich verlegt.

Bürgermeister Michael Weber sprach von einem „rundum gelunge-



Bürgermeister Michael Weber (Dritter von links) mit Vertretern des Landratsamtes, der Firma Geo Data, des Planungsbüros, des Bauunternehmens und der Kämmerer. FOTO: JOACHIM LENK

nen Projekt“. Die Baukosten belaufen sich auf insgesamt 592 000 Euro, davon muss die Gemeinde etwa 400 000 Euro selbst aufbringen. Aus dem Fördertopf „Nachhaltige Moder-

nisierung von ländlichen Wegen“ fließen rund 92 000 Euro, 100 000 Euro Zuschuss gibt es vom Land beziehungsweise vom Bund für den Breitbandausbau. „Die Sanierungen sind

am schönsten, bei denen man auf Zuschüsse zurückgreifen kann“, sagte Weber in seinem Schlusswort, bevor mit einigen Mitstreitern symbolisch das Band durchgeschnitten wurde.



Schmierereien in Heroldstatt

HEROLDSTATT (lejo) - Heroldstatts Bürgermeister Michael Weber ist sauer. Seit ein paar Tagen ist „eine Gruppe von Personen“ unterwegs, die öffentliche Einrichtungen beschmiert. So zum Beispiel das Buswartehäuschen in der Weberstraße und die Fußgängerbrücke über die Landesstraße 230 Richtung Kinderhaus. Die Polizei in Laichingen habe bereits die Ermittlungen aufgenommen, informierte Weber am Montagabend den Gemeinderat. Sowohl die Beamten als auch die Rathausmitarbeiter nehmen sachdienliche Hinweise, auch vertraulich, entgegen, fügte Weber abschließend hinzu. FOTO: LENK

ANZEIGE

Mittagstisch heute

von Gaststätten auf der Laichinger Alb

LAICHINGEN		
	déli - Restaurant Bar Events Wilhelm-Maybach-Str. 13 Tel. 07333/954285	Auszug aus unserer Wochenkarte: Paniertes Schnitzel mit Pommes und Beilagensalat 9,80 € Pasta in Salbeibutter und Mozzarella, dazu Beilagensalat 9,80 € Außerdem immer mittags: Salate, Burger & Fingerfood ab 3,90 €
		Gasthaus Ochsen/ Taverne Hellas Im Bussen 1 Tel. 07333/6979
BERGHÜLEN		
	Gasthof-Hotel zum Ochsen Blaubeurer Straße 14 Tel: 07344 / 96090	Gemischter Salat vom Büffet Braten vom Schwäbischen Landschwein mit Kräuterrahmsauce und schwäbischen Spätzle Hausgemachtes Apfelmus mit Vanilleeis und Sahne 11,00 €

Möchten auch Sie Ihren Mittagstisch bei uns bewerben? Dann kontaktieren Sie uns unter Telefon 07333/965711 oder anzeigen.laichingen@schwaebische.de