

Mendiger Stromerzeuger in der ganzen Welt

Wirtschaft Landrat besucht
Firma R Schmitt Enertec

KREIS MYK. „Wir haben uns auf die Herstellung von Gasmotoren zur sauberen und zuverlässigen Stromversorgung spezialisiert. Unsere Kunden auf der ganzen Welt erzielen mit unseren Aggregaten erhebliche Einsparungen bei den Energiekosten“, bringt Rehan Hashmi, Geschäftsführer von R Schmitt Enertec, das Konzept seines Unternehmens auf den Punkt. Landrat Dr. Alexander Saftig machte sich gemeinsam mit Bürgermeister Jörg Lempertz, Stadtbürgermeister Hans Peter Ammel und Vertretern der Wirtschaftsförderungsgesellschaft am Mittelrhein (WFG) vor Ort ein Bild vom Know-How des Global Players im Mendiger Industriegebiet.

Seit 1976 entwickelt und produziert R Schmitt Enertec Gasmotoren, Stromaggregate und Kraft-Wärme-Kopplungssets. Der Landrat ist beeindruckt: „Der Bedarf an zuverlässiger Energieversorgung ist weltweit enorm und wächst täglich. Die hier hergestellten Mayen-Koblenzer Produkte erfüllen einen wertvollen Auftrag, denn sie kommen oft dort zum Einsatz, wo keine stabile Energieinfrastruktur für die dort lebenden Menschen vorhanden ist.“ Im Gegensatz zu Mitbewerbern verfolgt man in Mendig die Philosophie, so viele Komponenten wie möglich in eigener Fertigung herzustellen. „So können wir kurzfristig und flexibel auf Marktanforderungen reagieren“, sagt der Geschäftsführer Hashmi. Vor vier Jahren übernahm er die Firma und führt das Unternehmen als Familienbetrieb in Zusammenarbeit mit seiner Tochter



Rehan Hashmi (4.v.l.) begrüßte seine Gäste rund um Landrat Dr. Alexander Saftig (3.v.l.) und Bürgermeister Jörg Lempertz (5.v.l.) auf dem Gelände in Mendig

und seinem Sohn. Der Senior verfügt über Branchen- und Marktkenntnisse aus seiner früheren Tätigkeit in Dubai. „Für mich standen Produkte `Made in Germany` immer für höchste Qualität“, so Hashmi. Die Familie hat seit der Übernahme kräftig in den Standort investiert. So wurde die Entwick-

lungsabteilung ausgebaut und neue Fertigungsmaschinen gekauft. Zuletzt wurde die Produktionsfläche durch den Kauf einer angrenzenden Halle auf 16.600 Quadratmeter erweitert. Der Betrieb wächst und soll durch zukünftige Investitionen noch weiter vorangetrieben werden. Gab es zur

Übernahme im Jahr 2013 45 Arbeitsplätze, sind heute bereits mehr als 80 Mitarbeiter für R Schmitt Enertec tätig. Familie Hashmi beschäftigt derzeit zwei Auszubildende. Auch höherqualifizierte Fachkräfte werden gefördert. Derzeit ermöglicht die Firma zwei dualen Studenten in Koopera-

tion mit der Hochschule Koblenz ein Studium. Daneben wird zwei Schülern der Fachoberschule Mendig ein Jahrespraktikum zum Erlangen der Fachhochschulreife geboten. Dazu Hashmi: „Wir sind ständig auf der Suche nach neuen qualifizierteren Mitarbeitern für unser Team.“

Familienfreundlicher Arbeitgeber

Verwaltung Titel ist Bestätigung und Verpflichtung zugleich

Kreis Myk. Zum vierten Mal wurde die Kreisverwaltung Mayen-Koblenz von der Beruf und Familie-GmbH als „familienfreundlicher Arbeitgeber“ ausgezeichnet. Erstmals erhielt man das Zertifikat 2007. Seit mittlerweile zehn Jahren erfüllt die Kreisverwaltung die strengen Kriterien des bundesweit anerkannten Qualitätssiegels, welches jeweils drei Jahre gültig ist. Landrat Dr. Alexander Saftig freut sich: „Die Vereinbarkeit von Beruf und Familie ist unglaublich wichtig. Wer kleine Kinder hat oder pflegebedürftige Senioren betreut, muss sich im Arbeitsalltag ständig neuen Herausforderungen stellen. Eine familienbewusste Personalpolitik ist ebenso auch für die Arbeitgeber wichtig, denn man schafft sich einen Wettbewerbsvorteil, um qualifizierte Fachkräfte zu werben und nicht zuletzt zu behalten.“

Den mehr als 700 Mitarbeitern der Kreisverwaltung bieten sich zahlreiche familienbewusste Maßnahmen, wie flexible Arbeitszeitmodelle, ein betriebliches Gesundheitsma-

agement oder auch Möglichkeiten zur Telearbeit von zuhause. Außerdem wird ein Betriebliches Eingliederungsmanagement angeboten, das dabei hilft, Arbeitsunfähigkeit möglichst schnell zu überwinden. Auch Kinder-Ferienbetreuung in den Schulferien und Info-Veranstaltungen für pflegende Angehörige sind feste Bestandteile im Serviceangebot.

Die Gleichstellungsbeauftragte und Projektleiterin Lea Bales erläutert: „Es geht um eine gelebte Vereinbarkeit von Familie und Beruf, die von der Behördenleitung getragen werden muss. Untersuchungen belegen, dass die Führungskräfte eine entscheidende Rolle dabei spielen, ob ein Arbeitnehmer seinen Arbeitgeber wechselt oder nicht.“

Das nun erhaltene Zertifikat hat dauerhaften Charakter. Alle drei Jahre bedarf es allerdings einer Bestätigung zur Sicherung der Qualität. Nur zwei Kommunalverwaltungen in Rheinland-Pfalz tragen ebenfalls seit mehr als zehn Jahren die begehrte Auszeichnung.



Landrat Dr. Alexander Saftig und Projektbeauftragte Lea Bales freuen sich über die erneute Auszeichnung der Kreisverwaltung Mayen-Koblenz als familienfreundlicher Arbeitgeber.

Kühlkette beachten: In der Grillzeit haben Bakterien Hochsaison

Gesundheit Auf Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln achten

Kreis Myk. Mit steigenden Temperaturen und sonnigen Tagen werden Grillabende wieder beliebt. „Gerade dann ist das Einhalten der Kühlkette besonders wichtig. Auf Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln sollte unbedingt geachtet werden, denn auch Bakterien haben jetzt Hochsaison“, so der Leiter der Lebensmittelüberwachung Dr. Rudolf Schneider. „Die kulinarischen Freuden können einem sonst heftig auf den Magen schlagen.“

Bei der sogenannten „Kühlkette“ kommt es darauf an, dass Lebensmittel bei den vom Hersteller genannten Temperaturen transportiert und gelagert werden. Nur bei ununterbrochener Einhaltung der Kühlkette könne der Verbraucher davon ausgehen, ein sicheres Lebensmittel auf den Teller zu bekommen. Es sei daher wichtig, seinen Einkauf entsprechend zu organisieren. „Ein ausgedehnter Bummel nach dem Lebensmittelkauf schadet den im Pkw zurückgelassenen Lebensmitteln“, so Schneider. Steht das Fahrzeug in der prallen Sonne, werden leicht Temperaturen von 30 bis 40 Grad im Innenraum erreicht. Für den Einkauf an heißen Tagen gilt daher: Kühltasche und -akkus mitnehmen. Nach dem Einkauf gilt: Ohne Umweg nach Hause.

Je wärmer, desto besser: Bei hohen Temperaturen fühlen sich die Bakterien „sehr wohl“ und vermehren sich entsprechend rasch. Die Anzahl vieler Bakterien verdoppelt sich bei diesen Temperaturen in rund 20 bis 30 Minuten und kann zum Verderb der Lebensmittel führen, so dass sie ungenießbar würden. Gleiches gilt natürlich auch für die Vorbereitung von Lebensmitteln für Grillabende. Die vorbereiteten Speisen sollten direkt vom Kühlschrank auf den Grill oder den Tisch gebracht werden.

Wie das Amt weiterhin mitteilt, können sich bei sommerlichen Temperaturen auch krankmachende Bakterien vermehren, ohne dass dem Lebensmittel eine Veränderung anzumerken ist. Unterbricht man die Kühlkette, sei die Gesundheit des Verbrauchers gefährdet. „Bei Menschen mit einem gesunden Abwehrsystem



Beim Einkauf im Sommer darf die Kühltasche nicht fehlen.

führen Lebensmittelinfektionen in der Regel nur zu leichten Krankheitserkrankungen“, so Schneider. Anders sei die Situation bei Kindern, Schwangeren, alten und abwehrgeschwächten Menschen zu beobachten. Lebensmittelinfektionen bei dieser Personengruppe können zu schweren Symptomen führen.

Wichtig für den Verbraucher: Ein Hersteller von Lebensmitteln gewährleistet die Sicherheit und Haltbarkeit des hergestellten Produktes bis zum angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum nur, wenn die von ihm angegebenen Lagerungstemperaturen tatsächlich eingehalten werden. Besondere Vorsicht gilt bei Hackfleisch. Durch seine größere Oberfläche haben Bakterien besonders leichtes Spiel, das Fleisch zu verderben. Hackfleisch ist daher nicht mit einem Mindesthaltbarkeits-, sondern mit einem Ver-

brauchsdatum ausgezeichnet: „Ist dieses Datum überschritten: Ab in den Müll.“

Grundsätzlich gilt, dass Betriebe, die Lebensmittel herstellen, befördern oder verkaufen, die Kühlketten nicht unterbrechen dürfen. Die Lebensmittelüberwachungsbehörde beim Kreis stellt bei ihren Kontrollen vor Ort sicher, dass diese Vorschrift eingehalten wird: „Ab dem Zeitpunkt des Kaufs ist jedoch der Verbraucher selbst verantwortlich für einen sachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln“, so Schneider. Der Experte rät daher allen Verbrauchern, ein eigenes Interesse für das Einhalten der Kühlkette zu sorgen und so einem Lebensmittelverderb oder sogar einer möglichen Lebensmittelinfektion vorzubeugen.

Weitere Informationen gibt es unter Tel. 0261/108-458.

Rassismus im Alltag entgegnet

Flüchtlingshilfe Schulung bietet Tipps zur Reaktion

Kreis Myk. Die Kreisverwaltung Mayen-Koblenz bietet in Zusammenarbeit mit dem Dekanat Koblenz am 18. August eine Schulung für ehrenamtliche Bürger an, die sich in der Flüchtlingshilfe engagieren.

Rassismus und Fremdenfeindlichkeit sind ein Alltagsphänomen, das in vielen Lebensbereichen vorkommt. Zunehmend müssen sich auch freiwillig Engagierte dafür rechtfertigen, warum sie den Fremden helfen. Nicole Broder, Referentin der Anne-Frank-Bildungsstätte in Frankfurt am Main, wird bei der Veranstaltung den Alltagsrassismus speziell für die ehrenamtlichen Flüchtlingshelfer in den Fokus rücken und Tipps zu angemessenen Reaktionen geben. Die Schulung findet statt am Freitag, 18. August, um 18 Uhr, im Dreikönigshaus, Kornfortstraße. 15, in Koblenz.

➔ Anmeldungen per E-Mail bitte bis Donnerstag, 10. August, an fluechtlingshilfen@kvmyk.de

Bundesregierung will Anzahl der illegalen Waffen verringern

Waffen Straffreie Abgabe bei Polizei oder Waffenbehörde bis 30. Juni 2018 möglich

Kreis Myk. Das Kabinett hat beschlossen, den illegalen Besitz von Schusswaffen für eine gewisse Frist nicht mehr unter Strafe zu stellen. Die dafür notwendige Änderung des Waffengesetzes ist jetzt in Kraft getreten und sieht vor, dass bis zum 30. Juni 2018 illegale Schusswaffen straffrei bei der Polizei oder der Waffenbehörde im Kreishaus abgegeben werden können. So soll die Anzahl der im Umlauf befindlichen illegalen Waffen verringert werden.

Außerdem wurden die Vorschriften zur Aufbewahrung von Schusswaffen angepasst. Für Neuankäufer erlaubnispflichtiger Waffen sind demnach Sicherheitsbehältnisse der Stufen A und B nicht mehr zulässig. Es muss nun ein Behältnis der Sicherheitsstufe 0/N nach DIN-EN 1143-1. Für Altbesitzer gilt Bestandsschutz.

➔ Mehr Infos bei Michael Erlermann von der Unteren Waffenbehörde, Tel.: 0261/108-561 oder per E-Mail an michael.erlermann@kvmyk.de

Katwarn wird getestet

Katschutz Probealarm am 7. August um 11 Uhr

Kreis Myk. Einen Probealarm des elektronischen Warn- und Informationssystems KATWARN, das im Landkreis Mayen-Koblenz seit März 2015 im Einsatz ist, kündigt die Kreisverwaltung Mayen-Koblenz für Montag, 7. August, um 11 Uhr an. Der Probebetrieb wird 30 Minuten andauern und in allen Kommunen des Landkreises geschaltet. Es wird die Funktionsfähigkeit der „Warnung der Bevölkerung“ überprüft.

Bei Gefahrensituationen wie Hochwasser, Großbränden und Unwettern ist es mit dem Warn- und Informationssystem zusätzlich zu den etablierten Warnungen durch Polizei, Feuerwehr sowie Fernsehen und Rundfunk möglich, den Bürgern per Smartphone-App Warnungen und Verhaltenshinweise herauszugeben. Die Anmeldung ist freiwillig und kostenfrei. Wer kein Smartphone besitzt, kann Katwarn auch als SMS- oder E-Mail-Service abonnieren.

Die Nutzer von Katwarn werden den Hinweis bekommen, dass es sich bei der Alarmierung um einen Probealarm handelt. Weitere Informationen im Internet unter www.kvmyk.de oder www.katwarn.de..