

LWL-Klinik Münster



LWL-Klinik Lengerich



| Fachkrankenhäuser für Psychiatrie | > 1.000 MA je Standort | Jahresbilanz je rd. 85 Mio € | keine Trägerzuschüsse |



LWL-Klinik Münster



LWL-Klinik Lengerich



Zukunftsstrategie
ökologischer Landbau



BioBitte.
Mehr Bio in öffentlichen Küchen



Zertifikat seit 2010
audit berufundfamilie

Kurzporträt 2020

Landschaftsverband Westfalen-Lippe

Alle Einrichtungen des Psychiatrieverbundes und Maßregelvollzugs im LWL

Hörster Platz 2, 48147 Münster

Das Zertifikat zum audit berufundfamilie wurde am 15.03.2020 bestätigt.

Der LWL-Psychiatrieverbund bietet psychisch kranken Menschen und Menschen mit psychischer oder geistiger Behinderung vielfältige Leistungen zur Behandlung, Rehabilitation, Eingliederung und Pflege. Im Maßregelvollzug werden psychisch kranke oder suchtkranke Menschen, die aufgrund ihrer Erkrankung eine Straftat begangen haben, zum Schutz der Bevölkerung in forensischen Kliniken mit hohen Sicherheitsvorkehrungen untergebracht. Dort werden sie therapiert mit dem Ziel, sie zu einem straffreien Leben zu befähigen und ihnen ein möglichst eigenständiges Leben innerhalb der Gesellschaft zu ermöglichen. Insgesamt betreibt der LWL 6 Maßregelvollzugskliniken und 140 psychiatrische Einrichtungen, die in acht Regionalverbünde/regionale Netze strukturiert sind. Zum Zeitpunkt der Re-Auditierung waren 12000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt.

Ziel der Re-Auditierung

Der Psychiatrieverbund und Maßregelvollzug im LWL verfolgt schon seit vielen Jahren eine familienbewusste Personalpolitik. Alle Einrichtungen sind seit mindestens sechs Jahren zertifiziert, einige bereits seit zehn Jahren. In dieser Zeit wurde das Thema „Vereinbarkeit“ gut in Strukturen und Prozesse integriert und vielerorts auch kulturell in der Organisation verankert: Es gibt gute Gestaltungsmöglichkeiten bei der Arbeitszeit, und zwar nicht nur im Gleitzeitbereich, sondern auch im Schichtbetrieb, und für geeignete Aufgaben ist Home-Office möglich. Das Thema hat einen festen Platz in der Kommunikation und ist Bestandteil der Führungsorganisation, und es gibt definierte Anlaufstellen zur Unterstützung durch Beratung und Service. Im Weiteren sind nun die guten Gestaltungsmöglichkeiten wirksam zu nutzen. Dies ist eine Gemeinschaftsaufgabe, die nicht nur auf der organisatorischen Ebene eine gute Zusammenarbeit erfordert, sondern auch in den einzelnen Bereichen zwischen den Führungskräften und ihren Mitarbeitenden.

Stand: 15. März 2020

Durchgeführte Maßnahmen (Auswahl)

- Vielfältige Möglichkeiten der Arbeitszeitgestaltung hinsichtlich Umfang (Teilzeit) und Lage der Arbeitszeit, auch im Schichtbereich
- Flexibilität beim Arbeitsort für verlagerungsfähige Aufgaben
- Ausgeprägte Teamkultur mit großer Autonomie der Teams bei der Gestaltung der Arbeitsbedingungen
- Umfassende Information und Kommunikation der Angebote und Möglichkeiten
- Integration des Themas „Beruf und Familie“ in die Fort- und Weiterbildung der Führungskräfte
- Intensive Auseinandersetzung in den verschiedenen Gremien
- Unterstützung bei der Kinderbetreuung sowie Beratung und Service rund um das Thema „Pflege“

Zukünftige Maßnahmen (Auswahl)

- Weitere Optimierung des Informationsangebots und der Prozesse rund um „Beruf und Familie“
- Weiterentwicklung des Instrumentariums rund um die Dienstplanung (systematische Berücksichtigung besonderer Anforderungen)
- Ausbau der Unterstützung guter Führung und Zusammenarbeit als Basis für einen guten Umgang mit Vereinbarkeitsthemen
- Verstärkter Austausch zu Vereinbarkeitsthemen zwischen den Regionalverbünden/ regionalen Netzen resp. den einzelnen Einrichtungen



NEU * NEU * NEU * NEU * NEU

Für unsere Mitarbeiterkinder bieten wir in der ersten Januarwoche 2019 eine musikalische Ferienbetreuung an



Musical-Workshop für Kinder

vom 02.01. bis 04.01.2019

Hast du Lust auf einen musikalischen Ferienworkshop?

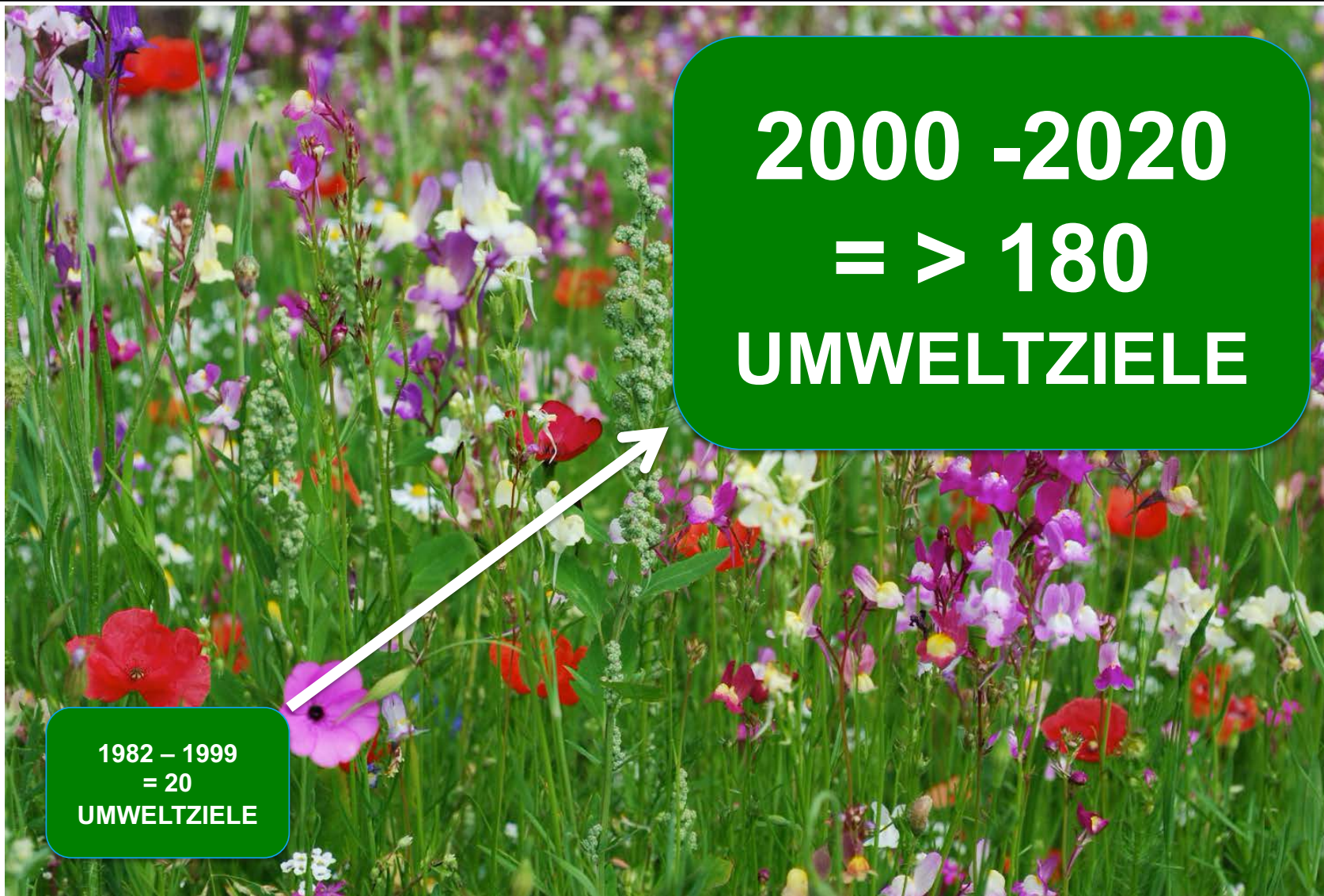


berufundfamilie Service GmbH
Hochstraße 49
60313 Frankfurt am Main

Telefon 069 7171333-0
Telefax 069 7171333-113
www.berufundfamilie.de

berufundfamilie

EINE INITIATIVE DER
Hertie Stiftung



Ausgewählte Umweltziele



Regenwassernutzung Gärtnerei



Solarstromanlagen



100%-Recyclingpapier



2 gebrauchte E-KFZ



Fahrrad statt Auto



Lasten-E-Bike

Ausgewählte Umweltziele



Klima-Life-Ziegel®



Die Energiebeauftragten



Leitungs- statt Mineralwasser



Die Jubiläumsbäume



Freiwilliges ökologisches Jahr



Renaturierung / Wildblumenwiesen

ein echtes statement



gesundheit
wunsch nach veränderung
verantwortung
klimaschutz
tierschutz
verändertes konsumverhalten
achtsamkeit
ethik kreativität

**Heute gibt es
100% BIO**
Qualität aus der Salattheke

Bei uns gibt es jeden Tag ein vegetarisches Menü im Speisenangebot und jeden Mittwoch ausschließlich vegetarische Menüs.

Wir freuen uns auf Sie!

Das Küchenteam der
LWL -Klinik Münster

Ca. 22 %



SPEISEKARTE



Datum: 01.06.15 bis 07.06.15 Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr Samstag und Sonntag 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr		
	Vollkost I	Leichte Vollkost
01.06.15 Montag	Chili con Carne Bio Spaghetti ^A Bio-Mischgemüse ^E Bio-Fruchtjoghurt ^E	Fischfilet, gedünstet ^M Sensauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln ^H Salat der Saison ^H Bio-Fruchtjoghurt ^E
02.06.15 Dienstag	Bio - Schweineschnitzel ^{A,C} Zigeunersauce Bio-Salzkartoffeln Kohlrabi Vanillepudding ^E	Fruchtiges Hähnchencurry ^E Bio-Reis Kaisergemüse Vanillepudding ^E
03.06.15 Mittwoch	Pilzragout ^{A,E} Semmelkloß ^{A,C,E,G} Blattsalat in Kräutervinaigrette ^H Birne	gefüllte Nudelröllchen ^{A,E} Tomaten-Basilikumsauce ^A Blattsalat in Kräutervinaigrette ^H Banane
04.06.15 Donnerstag	Bio- Schweinegeschnetzeltes ^{A,E,G,H} Bio-Nudeln ^A Romanesco Bio-Fruchtjoghurt ^E	Bolognesesauce ^G Bio-Nudeln ^A Romanesco Bio-Fruchtjoghurt ^E
05.06.15 Freitag	Fischfilet frisch, gebraten ^{A,M} Dillsauce ^{E,H} Bio-Salzkartoffeln ^H Spinat ^E Heidelbeerquark ^E	gekochte Eier ^C Dillsauce ^{E,H} Kartoffelpüree ^E Bio-Prinzessbohnen Heidelbeerquark ^E
06.06.15 Samstag	Kartoffel-Lauch - Eintopf ^G Geflügelbratwurst ^{G,H} Kiwi	Hühnersuppeneintopf ^G Banane
07.06.15 Sonntag	Sauerbraten ^H Sauerbratensauce Bio-Salzkartoffeln ^H Bio-Möhren Eisbecher ^{A,E}	Rinderschmorbraten ^G Rosmarinsauce ^{A,E} Bio-Salzkartoffeln ^H Bio-Möhren Eisbecher ^{A,E}

Vegetarische Kost
gefüllte Paprikaschote veg. ^{A,C,E,G} Tomatensauce ^G Bio-Salzkartoffeln ^H Bio-Fruchtjoghurt ^E
Fenchelgratin mit Mozzarella ^{A,E} Petersiliensauce ^{A,E,G} Bio-Reis Vanillepudding ^E
Milchreis ^E Apfel-Zimt-Kompott ^{3,6} Birne
Käsespätzle mit Zwiebelschmelz ^{A,E} Kreuzkümmel - Anis-Sauce ^{A,E} Romanesco Bio-Fruchtjoghurt ^E
Veg. Frühlingsrolle ^{A,C,E,G} Hollandaise ^{A,E,H} Bio-Reis Möhrensalat Heidelbeerquark ^E
Kartoffelsuppe.vegetarisch ^G Kiwi
Kartoffelfaschen ^E Kräutersauce ^E Zucchini Eisbecher ^{A,E}

Tagessuppe auf Wunsch!
Info: Möchten Sie eine Ernährungsberatung, dann wenden Sie sich bitte an
Frau Birgitta Lohmann: Tel. 1362 oder Frau Bona Freihoff: Tel. 1363

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen ist es nicht ausgeschlossen, dass diese Spuren anderer Allergene enthalten können.
*Die mit Bio gekennzeichneten Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003

- | | | | | |
|------------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff | 3. mit Antioxidationsmittel | 5. geschwefelt | 7. gewachst | 9. mit Süßholz |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 4. mit Geschmacksverstärkern | 6. mit Säuerungsmittel | 8. mit Phosphat | 10. enthält eine Phenylalaninquelle |
| A. Glutenhaltiges Getreide | B. Korbtiere und -erzeugnisse | C. Eier und -erzeugnisse | D. Soja und -erzeugnisse | E. Milch und -erzeugnisse |

Regionale Lieferanten



...Wir kaufen bevorzugt regionale Ware aus Deutschland, dann aus Europa und nur das, was es regional oder jahreszeitlich dort nicht gibt, weltweit....



LWL-Klinik Münster

**Tomaten und frische
Kräuter aus der
Eigenproduktion
Arbeitstherapie
Gärtnerei ...**



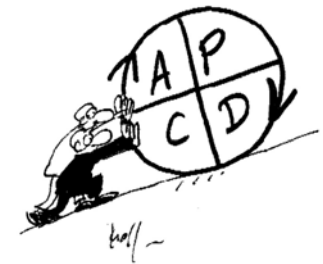
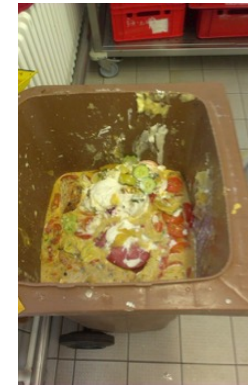
**...werden in der
Küche verarbeitet**



Wir reduzieren Lebensmittelverschwendung



2013 = 72,27 t



2018 = 60,99 t

Unser Bio-Apfelsaft



Gepresst und abgefüllt
von der Mosterei Sauerland Obst GbR, Horst 20, 58802 Balve
Direktsaft, nur erhitzt, ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
Haltbar bis Oktober 2015, nach Anbruch bis zu acht Wochen



LWL-Klinik Lengerich
Parkallee 10
49525 Lengerich.
www.lwl-klinik-lengerich.de



LWL-Klinik Lengerich



Was hat Kaiser Wilhelm mit Umweltschutz zu tun?

Seit 2005 stellt die LWL-Klinik Lengerich eigenen Apfelsaft her und vermarktet diesen über die hauseigene Kantine. Auf mehr als vier Hektar des Klinikparks stehen rund 100 Obstbäume.

Streuobstwiesen erhalten

Zwischen den alten Bäumen traditioneller Sorten wie beispielsweise Jakob Lebel, Schöner von Boskoop, Klarapfel und Kaiser Wilhelm werden mehr und mehr auch junge Bäume von alten Sorten nach gepflanzt, um den Streuobstwiesenbestand dauerhaft zu erhalten. Denn Streuobstwiesen sind ein kostbares Kulturgut und ein wertvoller Lebensraum.

Ökologische Landschaftspflege

Käfer und Kleinsäuger, Vögel, Insekten und Schmetterlinge ernähren sich von den Blüten und herab fallenden Früchten. Gleichzeitig bieten ihnen die alten Bäume und die Wiesen einen Lebensraum, der nur extensiv gepflegt, nicht mineralisch gedüngt und auch nicht mit Pestiziden behandelt wird.

Die Streuobstwiesen (ca. 5 ha) werden im Jahr 2013 nach dreijähriger Umstellungsphase nach den Kriterien des ökologischen Landbaus zertifiziert und der Apfelsaft „Lengericher Kliniktröpfchen“ erhält das Biosiegel.

Patient/-innen und Mitarbeiter/-innen

Wenn im September geerntet wird, sind neben den Gärtner/-innen auch Mitarbeiter/-innen und Patientinnen und Patienten freiwillig und aktiv beteiligt.

1000 Liter Apfelsaft in Bioqualität

Im Durchschnitt der letzten fünf Jahre haben wir jährlich rund 1000 Liter Apfelsaft von hervorragender Qualität erhalten.

Der köstliche Apfelsaft wird in 1l-Flaschen und 5l-Tetrapack abgefüllt und mit den Etiketten Lengericher Kliniktröpfchen versehen.

In der Zentralen Arbeitstherapie und der Buchbinderei werden diese Etiketten von Mitarbeiter/-innen und Patientinnen gestaltet.

Somit konnten wir ein nachhaltiges Umweltschutzprojekt unter Einbindung motivierter Patient/-innen und Mitarbeiter/-innen zu einem Erfolgsmodell machen.



www.lwl-klinik-lengerich.de

LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.



Danke fürs Zuhören



Thomas Voß
LWL-Kliniken Münster & Lengerich
Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30
48147 Münster
0251 91555-1000
t.voss@lwl.org