



**ERNÄHRUNG.
BEWUSST. GESUND.
NACHHALTIG.**

JAHRESBERICHT 2024

KOMPAKT

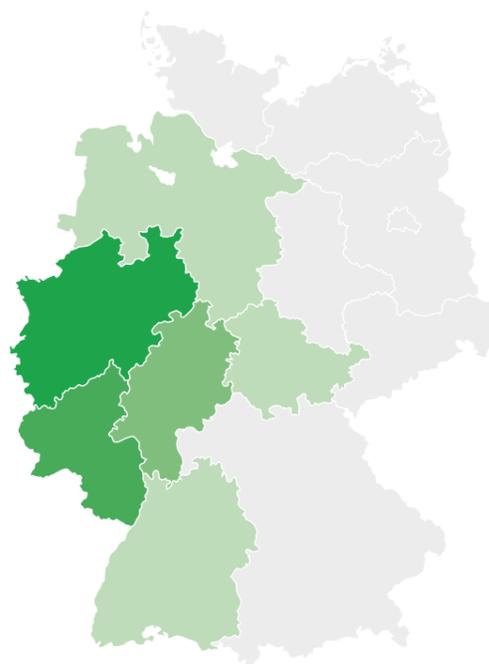
JOSEFS-GESELLSCHAFT IN KÜRZE

Die Josefs-Gesellschaft gAG (JG-Gruppe) ist eines der großen katholischen Sozialunternehmen Deutschlands mit über 10.800 Mitarbeitenden und 38 Beteiligungsgesellschaften bundesweit. In unserer Trägerschaft befinden sich Einrichtungen für Menschen mit Behinderung, Krankenhäuser und Seniorenzentren. Im Vordergrund steht die Arbeit mit und für Menschen. Wir sind darauf bedacht, die nötige Hilfe, Begleitung, Pflege und Assistenz zu bieten, um ein möglichst selbstbestimmtes, gesundes und aktives Leben zu ermöglichen.

Zentrale:	Köln
Beteiligungsgesellschaften:	38
Mitarbeitende:	10.800
Umsatz 2024:	727,4 Mio. €

STANDORTE

Mit 38 Beteiligungsgesellschaften in sechs Bundesländern bietet die Josefs-Gesellschaft an über 100 Standorten vielfältige Leistungen für Menschen mit Hilfebedarf, medizinische Versorgung sowie auch vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten für die Mitarbeitenden an.



Alle Adressen finden Sie im rückseitigen Klapper. Unsere Einrichtungen stellen sich ab Seite 46 vor.

REHABILITATION

Leistungen: Ambulant Betreutes Wohnen, Ambulante Dienste, Berufsbildungswerke, Berufsbildende Schulen, Berufliches Assessment- und Förderzentrum, Berufliche Rehabilitation, Berufsförderungswerk, Berufskolleg, Fachdienste, Familienunterstützende Dienste, Förderschulen, Gestaltung des Tages, Inklusionsfirmen, Internate, Integrationsfirmen, Integrationsmaßnahmen, Jugendhilfe, Kindertagesstätte, Kurzzeitpflege, Kurzzeitwohnen, Offene Hilfen, Praxen für Physiotherapie, Praxen für Ergotherapie, Praxen für Osteopathie, Psychologischer Dienst, Tagesförderstätte, Therapeutische Leistungen, Werkstatt für behinderte Menschen, Wohnen für Erwachsene, Wohnen für Kinder und Jugendliche
Standorte: Aachen, Bad Honnef, Bad Klosterlausnitz, Bad Wildbad, Bigge-Olsberg, Dahn, Dinklage, Hamm, Hochheim, Köln, Leverkusen, Neuwied, Reken, Rüdesheim-Aulhausen, Rhein-Sieg-Kreis, Troisdorf

GESUNDHEITSWESEN

Leistungen: Allgemein Chirurgie, Alterstraumatologie, Ambulante Operationen, Anästhesie, Augenheilkunde, Bauchchirurgie, Brustkrebsbehandlung, Diabetesbehandlung, Endoprothetik, Frauenheilkunde, Fußchirurgie, Gastroenterologie, Geburtshilfe, Gefäßchirurgie, Geriatrie, Gynäkologie, Hand- und Ellenbogen-Chirurgie, Hernienchirurgie, Herzkatheterlabor, HNO-Heilkunde, Innere Medizin, Intensivmedizin, Kardiologie, Kinder- und Jugendmedizin, Kinder- und Jugendpsychiatrie, Logopädie, Rehabilitation, Medizinische Versorgungszentren (MVZ-Praxen), Multimodale Schmerztherapie, Neonatologie, Neurologie, Neuropädiatrie, Notfallmedizin, Onkologie, Orthopädie, Palliativmedizin, Pflege, Plastische Chirurgie, Pneumologie, Proktologie, Radiologie, Rheumatologie, Schlafmedizin, Schlaganfallbehandlung (Stroke Unit), Schulter-Chirurgie, Sozialpädiatrie, Sportmedizin, Sportorthopädie, Thoraxchirurgie, Thrombektomie, Tumorchirurgie, Unfallchirurgie, Viszeralchirurgie, Wiederherstellungschirurgie, Wechsel-Endoprothetik, Wirbelsäulenchirurgie
Standorte: Bad Wildbad, Düren-Birkesdorf, Düren-Lendersdorf, Köln, Neuwied, Olsberg, Prüm

ALTENHILFE

Leistungen: Ambulanter Pflegedienst, Betreutes Wohnen, Kurzzeitpflege, Langzeitpflege, Tagespflege
Standorte: Baesweiler, Dillenburg, Düren, Geldern, Neuwied

WEITERER STANDORT

Leistungen: Erwachsenen- und Familienbildung
Standort: Düren



GESUNDHEITSBEWUSST

[gə'zʊnthai̯tsbəvʊst],

sorgsam auf die Gesundheit achtend und

sich entsprechend verhaltend, ↑gesund

↑gesundheitsfördernd ↑ernährungsbewusst



Andreas Rieß

Dr. Theodor-Michael Lucas

Stephan Prinz

„Ernährung ist weiter gefasst ein Ausdruck von Haltung und Verantwortung. Indem wir uns als Josefs-Gesellschaft 2024 intensiv mit diesem Thema auseinandergesetzt haben, haben wir uns auch mit unserer Verbindung sowie unserem Umgang miteinander beschäftigt: Was stärkt den Menschen? Was tut ihm gut? Und wie gestalten wir unser Handeln so, dass es dem Leben dient – bewusst, gesund und nachhaltig?“

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Ernährung begleitet uns täglich – oft unbewusst, aber mit großer Wirkung. Sie beeinflusst unser körperliches und seelisches Wohlbefinden, unsere Leistungsfähigkeit und nicht zuletzt auch unser gesellschaftliches und ökologisches Miteinander. Mit dem Jahresthema „Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“ haben wir 2024 einen Schwerpunkt gesetzt, der eine große Tragweite hat – insbesondere für uns als Unternehmen der Sozial- und Gesundheitswirtschaft.

Mit großer Wertschätzung blicken wir auf das Engagement, mit dem sich die Mitarbeitenden und Leistungsnehmenden an unseren über 80 Standorten diesem Thema gewidmet haben. In der Behindertenhilfe, dem Gesundheitswesen und der Altenhilfe – überall haben sie mit großem Einsatz daran gearbeitet, gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung im Alltag erlebbar zu machen. Die Vielzahl an Aktionen und Projekten, allen voran die „Woche der bewussten Ernährung“, zeigt eindrucksvoll, wie aus einem Jahresthema ein kollektives Mindset entstehen kann. Diese Bereitschaft und Aktivität ist Ausdruck der Identifikation mit unseren Werten und ein starkes Zeichen für den Zusammenhalt in unserer Unternehmensgruppe.

Im Mittelpunkt stand dabei stets das Wohlergehen der Menschen – unserer Mitarbeitenden ebenso wie unserer Leistungsnehmenden. Es konnten wichtige Impulse gesetzt und Strukturen geschaffen werden, die über das Jahr hinaus wirken: für mehr Sensibilität, mehr Achtsamkeit und mehr Nachhaltigkeit in unserem beruflichen wie auch privaten Alltag.

Ein besonderes Ergebnis des Jahres ist das Kochbuch „So is(s)t die JG“. Es vereint 30 Lieblingsrezepte aus unseren Küchen – authentisch, vielfältig und voller regionaler Traditionen. Es ist ein Gemeinschaftsprojekt unserer Unternehmensgruppe und stellt ein Abbild der Vielfalt sowie des großen Engagements in der Josefs-Gesellschaft dar.

Neben dem Schwerpunktthema widmet sich dieser Jahresbericht weiteren wichtigen Entwicklungen, Projekten und Erfolgen aus dem vergangenen Jahr. Er zeigt, wie lebendig unsere Werte sind – und wie wir sie gemeinsam im Alltag leben.

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre und viel Freude beim Entdecken.

Dr. Theodor-Michael Lucas
Vorstandsvorsitzender

Stephan Prinz
Vorstand

Andreas Rieß
Vorstand



INHALT

03 VORWORT

06 UNSER JAHR 2024

- 06 Unser Jahr in Zahlen
- 08 Jahresrückblick
- 10 Wirtschaftliche Entwicklung
- 12 Ehrenamt
- 13 Spendenprojekte
- 14 Wir engagieren uns für Sie!

16 ERNÄHRUNG IN DER JG

- 18 „Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“
- 20 Wie das Jahresthema unsere Standorte prägt – Küchenleitungen im Porträt
- 24 „So is(s)t die JG“ – unser Kochbuch als Gemeinschaftsprojekt
- 26 Aktionen in unserer „Woche der bewussten Ernährung“
- 32 In Bewegung bleiben
- 34 Infoveranstaltungen
- 36 Backen und Kochen
- 40 Gesunde Produkte hautnah erleben
- 42 Küchenleitungstreffen ebnete den Weg für unser Jahresthema

46 UNSERE STANDORTE

- 48 Rehabilitation
- 58 Gesundheitswesen
- 62 Altenhilfe
- 66 JG-Zentrale

68 UNSERE ARBEIT BEGLEITEN

Impressum: **HERAUSGEBER:** Josefs-Gesellschaft gAG, Custodisstraße 19-21, 50679 Köln, www.josefs-gesellschaft.de **VORSTAND:** Dr. Theodor-Michael Lucas (Vorstandsvorsitzender), Stephan Prinz (Vorstand), Andreas Rieß (Vorstand) **REDAKTION:** Presse- und Öffentlichkeitsarbeit **GESTALTUNG:** Stefanie Schulz, www.brandElements.de, Karlsruhe **DRUCK:** Schloemer & Partner GmbH, www.gruen-gedruckt.de, 52349 Düren **PAPIER FSC MIX:** Dies steht für Produkte, bei denen Materialien aus FSC-zertifizierten Wäldern, Recyclingmaterial sowie Material aus kontrollierten Quellen (Controlled Wood) zum Einsatz kommen können. **FOTONACHWEISE:** Holger Bernert (S. 29, 50), Carmen Berkel (Karikatur S. 8), Alina Bevers (S. 41), Pedro Citoler (S. Cover, 1, 4, 9, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 46, 47, 48, 49, 50, 52, 53, 55, 62), Halime Deniz-Altin (S. 1, 22), Jan Drexler (S. 27), Elisabeth-Klinik gGmbH (S. 59), Kaya Erdem (S. 9, 13, 14, 58, 61), David Ertl (S. 2, 44, 59, 60, 63, 66, 67), Mike Faust (S. 40), Haus Golten gGmbH (S. 10), Rita Helmart (S. 14, 26, 28, 65), JG Rhein-Main (S. 40, 41), Josefsheim gGmbH (S. 9), Kardinal-von-Galen-Haus gGmbH (S. 29, 54), Nina Klinge (S. 22), Marit Konert (S. 14, 27), Anne Laumen (S. 31, 55), Verena Locher (S. 30), Britta Lotz (S. 27, 37, 63), Jörg Niebergall (S. 64), Tatjana Opgenorth (S. 12, 27), Philina Plewe (S. 65), Theresa Pützer (S. 11), Mike Roller (S. 8), Florian Schmitt (S. 51), Carmen Schronen (S. 61), Julia Steffenauseweh (S. 14, 51), Susanne Troll (S. 8), TLC Studio GmbH (S. 9, 19, 24, 25), Navina Voigt (S. 43-45), Joëlle von Hagen (S. 9, 19, 20, 24, 25, 52, 57), Katrin Zieger (S. 14, 26) **STOCKMATERIAL:** @KamranAydinov/freepik (S. 30), @rawpixel.com/freepik (S. 32), @freepik (S. 32), @stockking (S. 36), @pressfoto/freepik (S. 36), @freepik (S. 36) Vervielfältigung der hier veröffentlichten Inhalte und Grafiken nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung durch die Josefs-Gesellschaft. **DANKE:** an alle, die mitgewirkt haben, den Jahresbericht 2024 zu realisieren. **Köln, 2025**

UNSER JAHR IN ZAHLEN



10.863

MITARBEITENDE

waren 2024 in der kompletten JG-Gruppe tätig, davon 8.030 Frauen, 2.832 Männer und 1 divers.



43,35

JAHRE ALT

sind unsere Mitarbeitenden im Durchschnitt, Frauen 43,8, Männer 45,4 und die diverse Person 26,83 Jahre.



316

MITARBEITENDE

arbeiten in den Küchen der Josefs-Gesellschaft.



1.892

NEUEINSTELLUNGEN

erfolgten 2024 insgesamt, davon 1.369 weiblich, 523 männlich und 0 divers.



180

VERABSCHIEDUNGEN

in den Ruhestand gab es, davon 141 Frauen und 39 Männer und 0 divers.



38

TEILNEHMENDE

Alle 38 Beteiligungsgesellschaften engagierten sich in der Woche der bewussten Ernährung mit zahlreichen Aktionen.



10

TONNEN

sonnengereifte Tomaten wurden in der JG 2024 verarbeitet.



3.853

MITARBEITENDE

sind seit über 10 Jahren, davon 1.747 seit über 20 Jahren in unseren Beteiligungsgesellschaften tätig.



576

AUSZUBILDENDE

waren 2024 bei der Josefs-Gesellschaft beschäftigt, davon waren 454 Personen weiblich, 122 männlich und 0 divers.



10

TONNEN

Kaffee wurden in der JG 2024 zubereitet.



260.000

PORTIONEN

Joghurt wurden in der JG 2024 verwertet.

JAHRESRÜCKBLICK



Annika Butzen
ist seit diesem Monat neue Geschäftsführerin des St. Marien-Hospitals in Düren-Birkendorf. Die 42-jährige Rheinländerin bringt ein Diplom in Gesundheitsökonomie und langjährige Führungserfahrung im Gesundheitswesen mit.

JANUAR

60. Geburtstag von

Dr. Theodor-Michael Lucas
Am 24. März begeht unser Vorstandsvorsitzender Dr. Theodor-Michael Lucas seinen 60. Geburtstag. Dies feiern wir intern und seine Vorstandskollegen Stephan Prinz und Andreas Rieß übergeben ihm als besonderes Geschenk einige Karikaturen von ihm selbst. Seit fast 30 Jahren prägt Herr Dr. Lucas unsere Unternehmensgruppe.

MÄRZ

Westfälische Pflegeschule Hamm erweitert

Offiziell eingeweiht werden die beiden Erweiterungsgebäude Haus Agnes und Haus Theodor der Westfälischen Pflegeschule Hamm. Fast sechs Millionen Euro standen für die neuen Häuser zur Verfügung, die sowohl in deren Errichtung als auch in modernster technischer Ausstattung geflossen sind.



JUNI



Astrid Banken
ist neue Geschäftsführerin im Kardinal-von-Galen-Haus in Dinklage. Sie bringt Erfahrungen mit aus der internen wie der externen Unternehmensberatung sowohl im freigemeinnützigen Bereich als auch in internationalen Konzernen. Zuletzt war Frau Banken kaufmännische Leitung eines Dienstleistungsunternehmens sowie von drei Schulen in privater Trägerschaft in Form einer gGmbH.

AUGUST



120 Jahre: Jubiläum der Josefsheim gGmbH
Die Gründungseinrichtung der Josefs-Gesellschaft feiert ihr 120-jähriges Bestehen mit einem groß angelegten Festakt in Olsberg-Bigge.



JG Ruhr-Lippe
Zum 1. August sind die Josefsheim gGmbH und die Berufsförderungswerk Hamm GmbH zum Unternehmensverbund JG Ruhr-Lippe zusammengeschlossen worden.

AUGUST



Erster Nachhaltigkeitspreis der JG verliehen

Um nachhaltige Projekte und Initiativen in der JG-Gruppe zu würdigen, verleiht die Josefs-Gesellschaft erstmalig den JG-Nachhaltigkeitspreis. Die Preisträger sind das BfW Bad Wildbad und das Josefsheim (geteilter 1. Platz), das St. Joseph-Krankenhaus (2. Platz), das Seniorenzentrum des Heinrich-Hauses (3. Platz) und das Conrad-von-Wendt-Haus (Sonderpreis).



JG Rur-Kliniken
Mit einer Überkreuzbestellung der Geschäftsführungen St. Augustinus-Krankenhaus und St. Marien-Hospital in Düren ist der neue Unternehmensverbund der JG Rur-Kliniken gegründet worden.

OKTOBER

NOVEMBER

FEBRUAR

Josefs-Gesellschaft wird gemeinnützige Aktiengesellschaft

Zum 7. Februar vollzieht die Josefs-Gesellschaft ihren Rechtsformwechsel zu einer gemeinnützigen Aktiengesellschaft (gAG). Sie geht somit einen wichtigen Schritt auf ihrem Weg des nachhaltigen Wachstums und der Weiterentwicklung.



Christiane Gülpen
ist neue Einrichtungsleiterin im Vinzenz-Heim Aachen. Das Aachener Team der Einrichtungsleitung gewinnt mit ihr eine professionelle und mit ihrer über 25-jährigen Tätigkeit für das Vinzenz-Heim auch standortverbundene Führungskraft.

Großer Kick-off der Abteilung Nachhaltigkeit
An der Veranstaltung über zwei Tage haben sich 18 Mitarbeitende der verschiedenen JG-Standorte beteiligt. Die JG hat sich so auf die anstehende Nachhaltigkeitsberichterstattung (CSRD) vorbereitet und ist einen entscheidenden Schritt in Richtung Strategieentwicklung in diesem Bereich gegangen.

JULI

Haus Maurinus wird Teil der JOVITA Rheinland gGmbH

Die Wohneinrichtung für 24 Menschen mit geistiger oder mehrfacher Behinderung in Leverkusen-Lützenkirchen steht nun unter der Trägerschaft der JOVITA Rheinland gGmbH als Beteiligungsgesellschaft der Josefs-Gesellschaft gAG.



Woche der bewussten Ernährung

Der Höhepunkt des JG-Jahresthemas „Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“ ist eine Aktionswoche, die über die gesamte Unternehmensgruppe veranstaltet wird. In allen 38 Beteiligungsgesellschaften geht es in zahlreichen Veranstaltungen, Workshops, Vorträgen u. v. m. darum, wie eine gesunde Lebensweise im Alltag etabliert werden kann.



Heinrich-Sommer-Preis

Die ehemaligen Auszubildenden Tim Ritter (Josefsheim), Fachpraktiker Küche Mike Sonnenhol (Benediktushof) und Fachlagerist Tuna Karli (Heinrich-Haus) erhalten den Heinrich-Sommer-Preis, der mit 500 Euro dotiert ist. Vorstand Andreas Rieß übergibt ihn persönlich und zeichnet sie für ihre herausragenden Leistungen aus.

SEPTEMBER



Start des LEAD-Programms

Das interne Qualifizierungsprogramm für Führungskräfte der Josefs-Gesellschaft beginnt. In dieser Runde sind wieder 15 JG-Mitarbeitende dabei, die in unterschiedlichen Seminarblöcken auf Führungspositionen in der JG-Gruppe vorbereitet werden.

Abschluss des Trainee-Programms

Bereits der fünfte Jahrgang des internen Nachwuchskräfteprogramms der Josefs-Gesellschaft geht mit zehn Absolvent:innen erfolgreich zu Ende.

DEZEMBER



Kochbuch „So is(s)t die JG“ erschienen

Als Gemeinschaftsprojekt zum Jahresthema „Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“ hat die Josefs-Gesellschaft das Kochbuch „So is(s)t die JG“ mit den 30 Lieblingsgerichten aus allen Küchen der JG-Gruppe herausgegeben. In Zusammenarbeit mit den Mitarbeitenden vor Ort ist ein Werk entstanden, das die Vielfalt der Josefs-Gesellschaft abbildet.

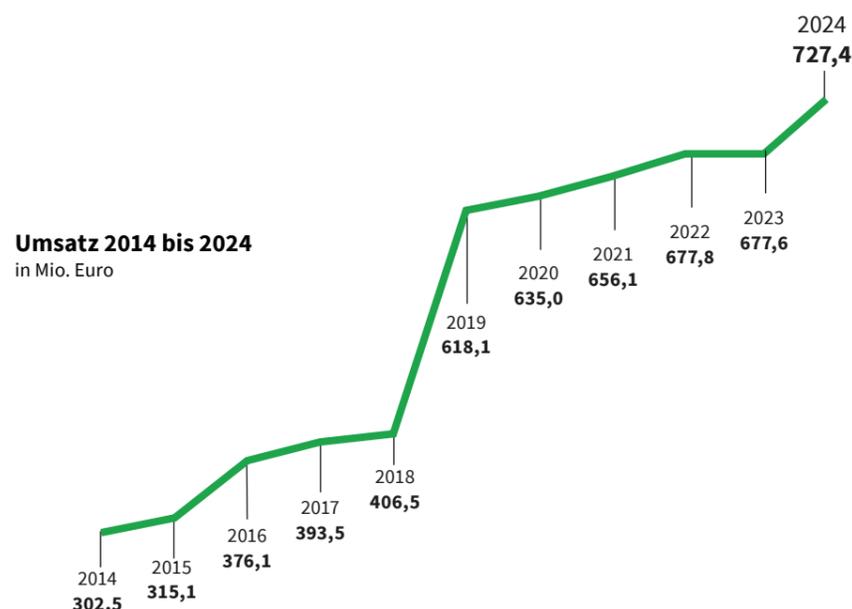
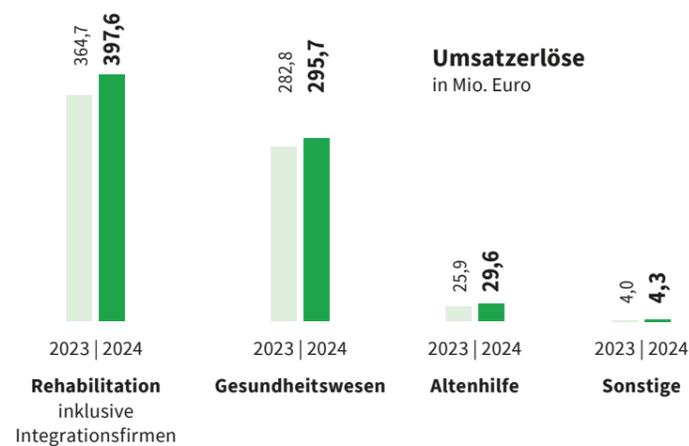
WIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG

Die JG-Gruppe war auch im vergangenen Geschäftsjahr in einem herausfordernden Umfeld in der Gesundheits- und Sozialwirtschaft aktiv. Sozialpolitische Diskussionen über Reformen, Finanzierung und Haushaltsplanungen erschwerten eine zukunftsgerichtete wirtschaftliche Planung und Entwicklung. Besonders im Gesundheitswesen zeigen sich erhöhte Risiken mit spürbaren Ergebnisbeeinträchtigungen. Die Auswirkungen der Krankenhausplanung in NRW ab April 2025 sind noch nicht vollständig absehbar. Im Bereich der Rehabilitation belasten zunehmende Bürokratie und administrative Anforderungen, insbesondere durch das Bundesteilhabegesetz, die Einrichtungen erheblich. Die AVR-Tarifanpassung zum 1. März 2024 führte zu einem zweistelligen Anstieg der Personal-

kosten. Die Fremdpersonalkosten befinden sich auch weiterhin auf einem hohen Niveau. Auch die Fachkräftegewinnung blieb schwierig. Insbesondere im Gesundheitswesen wirkt sich die unzureichende Refinanzierung der Personalkosten deutlich negativ auf die Ergebnisse aus. Das Ungleichgewicht in der Liquiditätsbereitstellung zwischen öffentlichen und freigemeinnützigen Trägern wird immer sichtbarer. Trotz dieser Herausforderungen blieb die JG-Gruppe ihrem Leitsatz „Im Mittelpunkt der Mensch“ treu, sicherte und entwickelte ihre Versorgungsqualität weiter – zunehmend auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Im Geschäftsjahr 2024 konnte erneut ein positives Konzernergebnis erzielt werden.

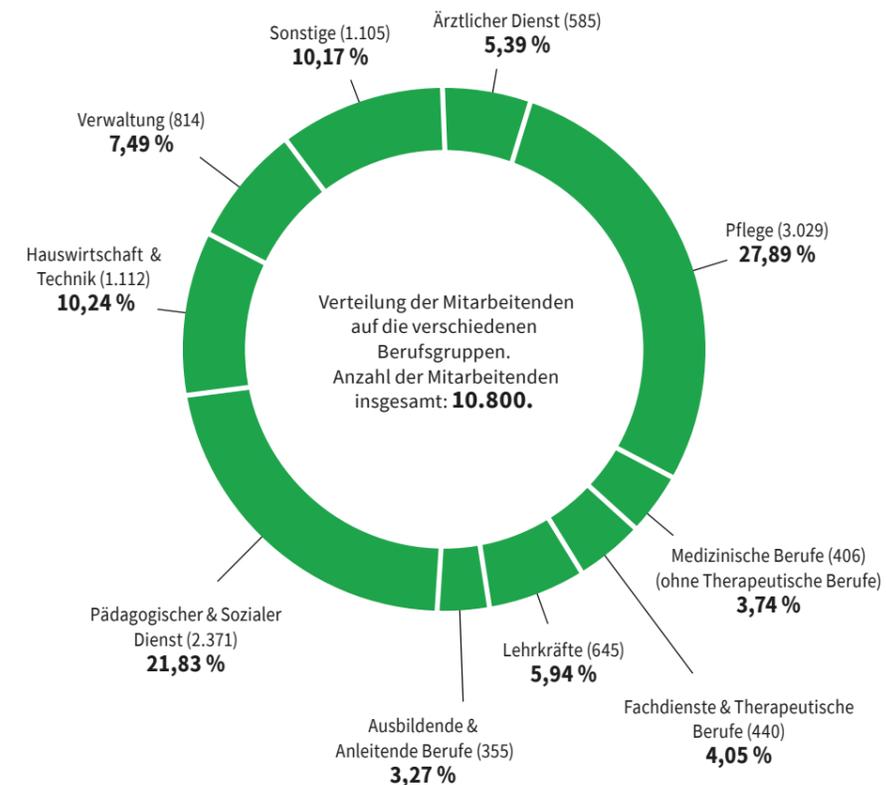
UMSATZERLÖSE

Der Umsatz der JG-Gruppe beträgt im abgelaufenen Geschäftsjahr 727,4 Mio. Euro (Vorjahr: 677,6 Mio. Euro). Im Jahr 2024 entfallen auf den Bereich Rehabilitation 54,7 %, auf den Bereich Gesundheitswesen 40,7 %, auf den Bereich Altenhilfe 4,1 % der Umsatzerlöse. Insgesamt konnte die JG-Gruppe eine Umsatzsteigerung von 49,8 Mio. Euro (+ 7,3 %) im Vergleich zum Vorjahr erreichen. Eine positive Entwicklung der Auslastung sowie eine Ausweitung der Leistungsangebote sind ursächlich für diese Entwicklung.



PERSONALAUFWAND

Unsere Grafik zeigt, wie viele Menschen aus den verschiedenen Berufsgruppen in der JG-Gruppe tätig waren. Im Jahr 2024 arbeiteten insgesamt 10.800 Mitarbeitende bei uns. Rund 28 % der Mitarbeitenden sind in der Berufsgruppe der Pflegenden tätig. Knapp 22 % arbeiten im Pädagogischen und Sozialen Dienst.



BAUINVESTITIONEN

Bauprojekte im Jahr 2024

Die JG-Gruppe hat im Jahr 2024 insgesamt 23,1 Mio. Euro in Bauprojekte investiert. Dabei entfielen 18,3 Mio. Euro auf den Bereich Rehabilitation, wo derzeit 10 Projekte in der Planung und 16 in der Umsetzung sind. Im Gesundheitswesen wurden 2,9 Mio. Euro investiert, mit 3 Projekten in der Planung und 4 in der Umsetzung. Im Bereich der Altenhilfe beliefen sich die Investitionen auf 0,8 Mio. Euro, wobei 1 Projekt geplant und 2 Projekte umgesetzt werden. Trotz weiterhin hoher Baukosten und einer angespannten konjunkturellen Lage in der Baubranche verzeichnet die JG-Gruppe eine deutliche Zunahme der Bauaktivitäten

im Bereich der Rehabilitation. Dies ist einerseits auf den anhaltend hohen Bedarf an geeignetem Wohnraum für Menschen mit Beeinträchtigungen, andererseits auf die Notwendigkeit von Investitionen in Schule und Ausbildung zurückzuführen. Im Gesundheitswesen hingegen zeigt sich aufgrund der Unsicherheiten in der Krankenhausfinanzierung eine spürbare Zurückhaltung bei Investitionen. Dies gilt ebenso für den Bereich der Altenhilfe, in dem Bauprojekte traditionell zurückhaltend geplant werden, da die finanziellen Rahmenbedingungen für Investitionen weiterhin restriktiv sind.

Bauprojekte insgesamt **21,919 Mio. Euro** (Planung: 14; Umsetzung: 22)

Rehabilitation **18,286 Mio. Euro** (Planung: 10; Umsetzung: 16)

Gesundheitswesen **2,865 Mio. Euro** (Planung: 3; Umsetzung: 4)

Altenhilfe **0,768 Mio. Euro** (Planung: 1; Umsetzung: 2)

EHRENAMT



HEDWIG UND HEINZ NIEWERTH
Benediktushof Maria Veen

Von Angestellten zu Ehrenamtlichen: Mehr als 30 Jahre haben Hedwig und Heinz Niewerth im Gruppendienst des Benediktushofes gearbeitet. Als dann der Ruhestand naht, steht für Hedwig Niewerth fest: **„Ich kann hier nicht ganz weggehen!“** Sie entscheidet sich für eine ehrenamtliche Tätigkeit im Benediktushof, ihr Mann Heinz zieht mit.

Beide begleiten langjährige Bewohner:innen in deren Freizeit, mit denen sie sich aus ihrer aktiven Zeit im Benediktushof verbunden fühlen. Hedwig Niewerth liegt der 51-Jährige Marcel Vogt besonders am Herzen: Er ist schwer mehrfach behindert und kann sich nicht mitteilen. Hedwig Niewerth kennt ihn so gut, dass sie ihn ohne Worte versteht und assistieren kann. Sie unternehmen Spaziergänge ins Dorf oder nehmen an anderen Events teil.

Heinz Niewerth betreut als Rentner ebenfalls Bewohner:innen, die er aus seiner aktiven Zeit im Wohnbereich kennt. Außerdem engagiert er sich musikalisch im Benediktushof. Mit dem Duo „Heinz und ich“ und als Mitglied der Hausband „Chillax“ spielt er regelmäßig interne Konzerte.



KATTI LÖHR
Wohn- und Pflegeheim Burg Setterich

Nach fast 18 Jahren an der Rezeption der Burg Setterich und als Mitglied des Seelsorgezirkels blieb Katti Löhr dem Haus auch im Ruhestand eng verbunden. Seit April 2024 unterstützt sie ehrenamtlich den Sozialen Dienst – eine Aufgabe, die ihr besonders am Herzen liegt.

Jeden Mittwoch besucht sie einen der Wohnbereiche, um den Bewohner:innen Kurzgeschichten vorzulesen. Dabei sitzen alle gemütlich an einem gedeckten Tisch, oft bei selbstgebackenem Kuchen und einer Tasse Kaffee. Es entstehen lebhaftes Gespräche über Erinnerungen, alte Bräuche oder Rezepte. Besonders berührend ist es für sie, wenn demenziell erkrankte Bewohner:innen plötzlich aufblühen, sich aktiv beteiligen oder ein Lied anstimmen.

Zudem nimmt sie sich Zeit für persönliche Gespräche, begleitet Bewohner:innen zu Festen und unterstützt sie bei Aktivitäten. **„Es gibt nichts Schöneres, als in lachende Augen zu blicken“**, sagt sie. Und wenn eine 95-Jährige ihre Hand nimmt und fragt: „Kind, kommst du nächste Woche wieder?“, weiß sie, dass sie genau am richtigen Ort ist.



HELGA MÖNNICH
St. Augustinus-Krankenhaus

Seit acht Jahren engagiert sich Helga Mönlich ehrenamtlich im St. Augustinus-Krankenhaus in Düren-Lendersdorf. Nach ihrem Berufsleben als Schulsekretärin suchte sie eine sinnvolle Aufgabe und fand sie im Ehrenamt. „Ich wollte helfen und ich mag Menschen“, sagt sie. Besonders wichtig sind ihr die sozialen Kontakte, die sich durch ihre Tätigkeit ergeben – für die Patient:innen und sich selbst.

Mit Geduld und Einfühlungsvermögen begleitet sie Patient:innen zu Untersuchungen oder in ihre Zimmer. Gerade ängstliche oder aufgeregte Patient:innen profitieren von einem freundlichen Gespräch, das beruhigt und Vertrauen schafft. Auch am Infoschalter hilft sie weiter, gibt Auskünfte, erledigt Besorgungen und kleine Gefälligkeiten. Zum ehrenamtlichen Team im St. Augustinus-Krankenhaus gehören rund 20 engagierte Menschen, die mit ihrem Einsatz eine wertvolle Stütze für Patient:innen und Personal sind.

„Ich bin mit Herz und Zeit im Einsatz – das Ehrenamt gibt mir viel zurück.“

SPENDENPROJEKTE



GESCHICHTE HAUTNAH
Heinrich-Haus

Die Josefs-Gesellschaft e.V. hat in diesem Jahr eine Studienfahrt des Heinrich-Hauses unterstützt, die durch ihr hochaktuelles Thema Aufklärungsarbeit im Bereich der politischen Bildung sowie Teilhabe gefördert hat. Die Klasse für Verwaltungsfachangestellte der Berufsbildenden Schule (BBS) Heinrich-Haus unternahm eine Studienfahrt zum ehemaligen Konzentrationslager Sachsenhausen. Die Fahrt stellte den Abschluss der Unterrichtsreihe zum Thema „Menschen- und Grundrechte“ im Fach Sozialkunde dar. Auf dem Weg nach Oranienburg besichtigten die Teilnehmenden zunächst die „Gedenkstätte Deutsche Teilung Marienborn“ am ehemaligen Grenzübergang Helmstedt-Marienborn, bevor sie am Nachmittag ihre Unterkunft in der Internationalen Jugendbegegnungsstätte „Haus Szczypiorski“ erreichten. Am nächsten Tag stand der Besuch der Gedenkstätte Sachsenhausen auf dem Programm. Gemeinsam mit Expert:innen setzte sich die Gruppe mit den Biografien der Opfer auseinander. Am Folgetag schaute sich die Gruppe die neue Dauerausstellung „Verwaltung als Verbrechen“ an und erkundete die Gedenkstätte. Neben Sehenswürdigkeiten besuchten die Jugendlichen zahlreiche Mahnmale und historische Stätten in Berlin.

Die Josefs-Gesellschaft e.V. unterstützte die Studienfahrt, um die politische Bildung und Teilhabe der Schüler:innen zu fördern – was mit Blick auf das aktuelle Zeitgeschehen wichtiger denn je ist. Das Fazit der Schülerinnen Sabrina Kaltenborn und Alena Harder ist ganz klar: „Wir haben uns emotional auf das Thema eingelassen. Wir sind verantwortlich für unsere Gesellschaft und sind uns noch sicherer, auch in Zukunft für Freiheit, Toleranz und Demokratie einzustehen.“



DAS EITORF-FESTIVAL – MITEINANDER. BUNT. INKLUSIV
JOVITA

Das Eitorf-Festival, das am 24. und 25. August unter dem Motto „miteinander. bunt. inklusiv“ stattfand, war ein besonderes Ereignis, das Menschen mit und ohne Behinderung zusammenbrachte. Organisiert von der JOVITA Rheinland in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Eitorf, setzte das Festival mit Schirmherr Henning Krautmacher ein starkes Zeichen für Teilhabe und Barrierefreiheit. Am ersten Tag lag der Fokus auf Musik und dem gemeinsamen Feiern, der zweite Tag war geprägt von Kultur/Theater/Bewegung. Menschen mit und ohne Behinderung feierten dabei nicht nur gemeinsam vor der Bühne, sie standen auch zusammen auf der Bühne.

Das Festival bot rund um den Marktplatz verteilt Unterhaltung für alle Besucher:innen. Einzelne Aktionen ermöglichten einen Perspektivwechsel: So konnten sich Besucher:innen im Rollstuhlbasketball ausprobieren, sich im „Mensch ärgere Dich nicht“ für Blinde duellieren oder Simulationsbrillen ausprobieren. Das Konzept war in Bezug auf die Barrierefreiheit und die Teilhabe sehr gut durchdacht: Zu den Maßnahmen zählten unter anderem ein Shuttleservice vom Bahnhof zum Veranstaltungsort, räumliche Barrierefreiheit, der Einsatz von Gebärdendolmetscher:innen, barrierearme Beschilderung und Kommunikation in einfacher Sprache.

Das inklusive Konzept für das Eitorf-Festival – „miteinander. bunt. inklusiv“ hat die Jury des Landschaftsverbandes Rheinland (LVR) überzeugt, und die Veranstalter durften sich über ein Gewinn-Paket freuen. Durch die großzügige Unterstützung von den Partner:innen und Sponsor:innen der Aktion Mensch, der Josefs-Gesellschaft e.V. und vielen weiteren konnte das Festival so erfolgreich umgesetzt werden.

WIR ENGAGIEREN UNS FÜR SIE!

Die Vorstände und Geschäftsführungen der Josefs-Gesellschaft vertreten Ihre Interessen in den verschiedensten Verbänden, Vereinigungen, Arbeitsgemeinschaften und Gremien. Für die einzelnen Interessen der politischen, wirtschaftlichen und berufsgruppenbezogenen Belange gibt es unterschiedliche Formen, sich zu engagieren. Gerne zeigen wir Ihnen hier einen Auszug unseres Engagements.



Brüsseler Kreis e.V.

Der Brüsseler Kreis ist ein Zusammenschluss aus 13 gemeinnützigen großen christlichen Sozialunternehmen, die soziale Dienstleistungen in den Bereichen Jugendhilfe, Behindertenhilfe, Altenhilfe, Bildung, berufliche und medizinische Rehabilitation erbringen. Der Brüsseler Kreis engagiert sich in der Bundespolitik und bietet einen starken inhaltlichen Verbund. Thematisch stehen sozialunternehmerische Inhalte im Vordergrund.



Bundesarbeitsgemeinschaft der Berufsbildungswerke

Die Bundesarbeitsgemeinschaft der Berufsbildungswerke (BAG BBW) vertritt die Interessen ihrer 52 Mitglieder gegenüber der Politik, Fachöffentlichkeit und allen relevanten Partnern. Die BAG BBW fördert die Vernetzung der Berufsbildungswerke untereinander und entwickelt zusammen mit ihnen einheitliche Standards zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung der Rehabilitationsangebote.



Bundesverband Deutscher Berufsförderungswerke e.V.

Der Bundesverband Deutscher Berufsförderungswerke e.V. (BV BFW) ist der zentrale Zusammenschluss von 28 Berufsförderungswerken (BFW) in Deutschland. Der BV BFW koordiniert die Arbeit der Berufsförderungswerke in Deutschland und vertritt deren Interessen gegenüber Politik, Wirtschaft und Sozialleistungsträgern. Er fördert die Qualität und Weiterentwicklung beruflicher Rehabilitationsangebote.



Caritas Behindertenhilfe und Psychiatrie e.V.

Der Bundesverband Caritas Behindertenhilfe und Psychiatrie e.V. (CBP) ist ein anerkannter Fachverband im Deutschen Caritasverband. Ziel ist die selbstbestimmte Teilhabe von Menschen mit Behinderungen am gesellschaftlichen Leben. Mitglieder entwickeln dafür Angebote und tauschen sich im Verband aus. Zudem sensibilisiert der CBP Politik und Öffentlichkeit.



Deutsche Krankenhausgesellschaft e.V.

Die Deutsche Krankenhausgesellschaft e.V. (DKG) ist der Dachverband der Krankenhausträger in Deutschland. Sie vertritt die Interessen von 28 Mitgliedsverbänden – 16 Landesverbände, 12 Spitzenverbände – gegenüber Politik, Kostenträgern und Öffentlichkeit. Die DKG fördert eine qualitativ hochwertige, patientenorientierte und wirtschaftlich tragfähige Krankenhausversorgung.



Deutscher Sozialgerichtstag e.V.

Der Deutsche Sozialgerichtstag e.V. ist ein interdisziplinärer Fachverband. Er begleitet Gesetzgebungsvorhaben und fördert den Erfahrungsaustausch unter seinen Mitgliedern. Der Verein greift Sozialrecht als sozialstaatliche Aufgabe, entwickelt sozialpolitische Aktivitäten und unterstützt die einheitliche Rechtsanwendung, wissenschaftliche Entwicklung und Fortbildung.



Deutsche Vereinigung für Rehabilitation

Die Deutsche Vereinigung für Rehabilitation (DVfR) ist die einzige Vereinigung in Deutschland, in der Akteur:innen im Bereich Rehabilitation und Teilhabe gleichberechtigt zusammenwirken: Selbsthilfe- und Sozialverbände, Sozialleistungsträger, Rehabilitationseinrichtungen und -dienste, Reha-Expert:innen sowie Berufs- und Fachverbände. Im DVfR geht es um einen interdisziplinären und sektorenübergreifenden, konsensorientierten Diskurs zur Weiterentwicklung von Rehabilitation, Teilhabe und Selbstbestimmung.



Diözesan-Arbeitsgemeinschaft Behindertenhilfe im Erzbistum Köln

Der Diözesan-Arbeitsgemeinschaft (DiAG) Behindertenhilfe gehören 65 Träger von Einrichtungen und Diensten der Behindertenhilfe unter dem Dach des Diözesan-Caritasverbandes an. Die Geschäftsführung liegt bei der Abteilung Alten- und Behindertenhilfe im Diözesan-Caritasverband Köln. Die DiAG erarbeitet Orientierungshilfen, Stellungnahmen und pflegt Kontakte zu Kirche, Politik und Verwaltung.

Diözesan-Arbeitsgemeinschaft Krankenhäuser im Bistum Aachen

Die Diözesan-Arbeitsgemeinschaft (DiAG) Krankenhäuser ist ein Zusammenschluss katholischer Krankenhäuser im Bistum Aachen, die sich auf der Grundlage des christlichen Menschenbildes für eine ganzheitliche Patientenversorgung einsetzen. Die Mitglieder tauschen sich regelmäßig zu medizinisch-ethischen, seelsorglichen und strukturellen Themen aus. Gemeinsam gestalten sie das katholische Profil der Krankenhauslandschaft in der Region mit.



Krankenhausgesellschaft Nordrhein-Westfalen e.V.

Die Krankenhausgesellschaft Nordrhein-Westfalen (KGNW) ist der Landesverband der Krankenhausträger in NRW und vertritt über 240 Träger gegenüber Politik, Kostenträgern und Öffentlichkeit. Sie setzt sich für stabile Rahmenbedingungen ein, unterstützt ihre Mitglieder mit Fachinformationen, Beratung, strategischem Austausch und bei Aufgaben der Selbstverwaltung.



Krankenhausgesellschaft Rheinland-Pfalz e.V.

Der Krankenhausgesellschaft Rheinland-Pfalz e.V. (KGRP) ist die gemeinsame Interessenvertretung der 100 Krankenhäuser im Bundesland. Sie versteht sich als Stimme gegenüber Politik, Kostenträgern und Öffentlichkeit und engagiert sich für eine leistungsfähige Krankenhausversorgung im Sinne der Patientinnen und Patienten. Die KGRP begleitet ihre Mitglieder bei gesundheits- und sozialpolitischen Fragestellungen.



Die Krankenhauszweckverband Rheinland e.V.

Der Krankenhauszweckverband Rheinland e.V. (KHZV Rheinland) ist ein Zusammenschluss kommunaler und freigemeinnütziger Krankenhäuser in der Region Rheinland. Er unterstützt seine 266 Mitglieder bei der wirtschaftlichen und strategischen Weiterentwicklung ihrer Einrichtungen. Der Verband vertritt ihre Interessen und unterstützt sie insbesondere in allen Fragen rund um die Themenbereiche Krankenhausfinanzierung und Benchmarking.



KRINKO

Die Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention wird vom Robert Koch-Institut (RKI) eingesetzt. Sie erstellt Leitlinien und Empfehlungen für die Krankenhaushygiene und Infektionsprävention in Deutschland. Diese Leitlinien sind für medizinische Einrichtungen in Deutschland verbindlich. Die Josefs-Gesellschaft vertritt dort den Bereich der Behindertenhilfe.



Verband der Krankenhausedirektoren Deutschlands e.V. Zweckverband der Krankenhäuser Südwestfalen e.V.

Der Zweckverband der Krankenhäuser Südwestfalen e.V. (ZVSW) vereint kommunale, konfessionelle und freigemeinnützige Krankenhäuser in Südwestfalen zu einer Interessen- und Arbeitsgemeinschaft. Er ist Plattform für Austausch, Kooperation und gemeinsame Positionierung gegenüber politischen Entscheidungsträgern und setzt sich für eine starke, vernetzte Krankenhausstruktur ein.

ERNÄHRUNG IN DER JG

Ziel unseres Jahresthemas war es, Ernährung nicht als reine Notwendigkeit zu betrachten, sondern als Möglichkeit zur aktiven Gestaltung: für das Wohlergehen der Menschen, für mehr Gesundheit im Alltag, für einen sorgsamem Umgang mit natürlichen Ressourcen und für ein Miteinander, das sich auch in der Gemeinschaft zeigt.



ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG.

Warum ein scheinbar alltägliches Thema zu unserem Jahresthema wurde



Was bedeutet es eigentlich, gut zu essen? Und wie können wir sicherstellen, dass Ernährung auf unsere Leitgedanken „Im Mittelpunkt der Mensch. Innovation wagen. Nachhaltig wirtschaften. Mit Menschen für Menschen.“ einzahlt?

Diese Fragen standen am Anfang der Überlegungen zum Jahresthema 2024. Schnell wurde deutlich: Ernährung bezieht sich auf weit mehr als die Speisepläne in Kantinen oder die Auswahl regionaler Produkte. Ernährung ist ein Schlüsselthema – für Gesundheit, Teilhabe, Nachhaltigkeit und Lebensqualität. Und damit ein Thema, das mitten in das Selbstverständnis der Josefs-Gesellschaft trifft.



Als Unternehmen der Sozial- und Gesundheitswirtschaft begleiten wir Menschen in sehr unterschiedlichen Lebenssituationen – ob im weiten Feld der Behindertenhilfe in Wohnbereichen, in der Schule, in der Ausbildung oder am Arbeitsplatz und auch im Krankenhaus sowie im Seniorenbereich. Was all diese Kontexte verbindet, ist der tägliche Umgang mit Ernährung: mit dem, was wir Menschen geben – und dem, was uns als Gemeinschaft stärkt. Denn Ernährung ist etwas, was uns alle im Alltag beschäftigt. Sie ist Ausdruck von Wertschätzung, von Zuwendung, von Verantwortung.

Deshalb fiel die Wahl des Jahresthemas bewusst auf „Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“. Es war ein Thema, das verbinden, sensibilisieren und motivieren sollte – auf allen Ebenen und an allen Standorten. Ziel war es, Ernährung nicht als reine Notwendigkeit zu betrachten, sondern als Möglichkeit zur aktiven Gestaltung: für das Wohlergehen der Menschen, für mehr Gesundheit im Alltag, für einen sorgsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen und für ein Miteinander, das sich auch in der Gemeinschaft am Tisch zeigt.

Wir in der Josefs-Gesellschaft hatten das Ziel, mit unserem Jahresthema 2024 einen Impuls zu setzen, der über das Jahr hinaus wirkt. Die aktive Beschäftigung und Auseinandersetzung sollte dazu anregen, Routinen zu überdenken und neue Wege zu erproben – und zwar gemeinsam entwickelt. Ob in Küchen, Wohngruppen, Schulen oder Verwaltungsbereichen: Überall war die Bereitschaft spürbar, sich einzubringen und mitzugestalten. So wurde aus dem Jahresthema eine gemeinsame Bewegung – getragen von den Menschen vor Ort, geprägt durch Kreativität, Engagement und Überzeugung.

Begleitet wurde dieser Prozess unter anderem durch ein zweitägiges Treffen der Küchenleitungen, das nicht nur der fachlichen Vorbereitung diente, sondern auch dem Austausch und der Vernetzung. Die „Woche der bewussten Ernährung“ wurde zum sichtbaren Höhepunkt, und als bleibendes Ergebnis entstand das gruppenübergreifende Kochbuch „So is(s)t die JG“. Es zeigt: Ernährung kann auch in einer großen Unternehmensgruppe individuell, nahbar und voller Leben sein.

Die folgenden Seiten geben Einblicke in diesen Prozess – und erzählen davon, wie aus einem scheinbar alltäglichen Thema eine verbindende und gemeinsame Haltung werden kann.

WIE DAS JAHRESTHEMA UNSERE STANDORTE PRÄGT – KÜCHENLEITUNGEN IM PORTRÄT

Ernährung bedeutet Begegnung, Kultur und Verantwortung – besonders dort, wo täglich für viele Menschen frisch und bedarfsorientiert gekocht wird. In der Josefs-Gesellschaft ist Ernährung Teil unserer Haltung, die Gesundheit, Teilhabe und Nachhaltigkeit miteinander verbindet. Mit dem Jahresthema 2024 „Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“ werden diese Aspekte sichtbar in den Mittelpunkt gerückt.



Unsere Küchenleiter:innen Ines Schaupp aus dem Haus Elisabeth in Dillenburg, Markus Sauerwald aus der Elisabeth-Klinik in Olsberg-Bigge und Oliver Behrendt aus dem Benediktushof geben Einblicke in ihre Arbeit und schildern, wie das Jahresthema ihren Alltag konkret verändert hat sowie neue Perspektiven eröffnet. Sie berichten, welche Rolle Ernährung an ihren Standorten spielt, wie das Thema ganz praktisch gefördert wird und welche Veränderungen sie bereits angestoßen haben. Außerdem teilen sie, was gesunde und nachhaltige Ernährung in ihren Augen konkret bedeutet – und was sie sich für die Zukunft wünschen.

Ihre Perspektiven zeigen: Bewusste Ernährung beginnt in den Köpfen – und wirkt in den Küchen und in der Haltung ganzer Teams.



**Ines Schaupp:
„Ein willkommenes
Thema mit
viel Potenzial“**



Gerade das Thema „Essen“ hat bei unseren Bewohner:innen einen großen Stellenwert. Denn wie Sokrates schon sagte: „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“ Und so wurde viel darüber diskutiert, was es bedeutet, sich bewusst, nachhaltig und gesund zu ernähren. In einem waren sich alle einig: Eine bewusste, gesunde und nachhaltige Ernährungsweise beeinflusst das eigene Wohlbefinden und die eigene Gesundheit.

Und so haben wir unseren Speiseplan genauer unter die Lupe genommen, haben die Auswahl und die Zubereitung der Lebensmittel nochmals angepasst und in der „Woche der bewussten Ernährung“ auch weitere Mitarbeitende in die Speiseplanung einbezogen. Herausgekommen ist eine kulinarische Reise in vergangene Zeiten und ferne Länder. Da nachhaltige Ernährung auch bedeutet, sich überwiegend mit pflanzlichen Lebensmitteln zu ernähren, stand Bewohner:innen, Mitarbeitenden und Gästen jeden Tag auch ein vegetarisches Gericht zur Auswahl. Einige Gerichte aus dieser Woche sind zum festen Bestandteil unseres Speiseplanes geworden. Ebenso bieten wir weiterhin an jedem Tag ein vegetarisches Gericht an, was mittlerweile sehr gut angenommen wird.

Derzeit versuchen wir, saisonale Lebensmittel wieder mehr in das Bewusstsein unserer Essensteilnehmenden zu rufen. Heutzutage ist es für viele Menschen leider nicht mehr üblich, sich nach dem zu richten, was die Natur zu den einzelnen Jahreszeiten zu bieten hat.

„Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“ – ein Jahresthema, das im Haus Elisabeth sehr willkommen war. Ob Bewohner:innen, Mitarbeitende oder Gäste, jede:r konnte auf ihre:seine Weise einen Beitrag zu diesem Thema leisten. Es ist ein Thema, welches nicht mit dem Jahreswechsel aus dem Sinn war, sondern weiterhin präsent ist – ein nachhaltiges Jahresthema!

Ines Schaupp, Küchenleiterin im Haus Elisabeth, Dillenburg



Markus Sauerwald:
„Für uns ist Ernährung ein gemeinschaftlicher Auftrag.“

In der Elisabeth-Klinik ist Ernährung ein zentrales Thema mit vielen Facetten. Wir haben uns gerne im Rahmen des Jahresthemas bewusst damit auseinandergesetzt, welche Bedeutung unsere Verpflegung für Patient:innen, Mitarbeitende und das große Ganze hat. Denn unsere Essgewohnheiten und die Art der Lebensmittelproduktion beeinflussen nicht nur den individuellen Gesundheitszustand, sondern auch Klima, Ressourcenverbrauch und die soziale Gerechtigkeit.

Ein nachhaltiges Ernährungssystem hilft, den Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln zu reduzieren, Wasser zu sparen, gesunde Böden zu erhalten und regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken. Mit dieser Perspektive haben wir in unserer Themenwoche konkrete Maßnahmen umgesetzt: Zwei komplett vegetarische Tage, ein pesco-vegetarischer Tag sowie Angebote wie regionales Obst und hausgemachtes Detox-Wasser für Mitarbeitende gehörten dazu. Grundlage waren die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die Gesundheit und Nachhaltigkeit miteinander verbinden.

Gleichzeitig erleben wir im Klinikalltag auch Hürden: Portionsverpackungen – etwa für Butter oder Konfitüre – sind aus hygienischen und logistischen Gründen schwer zu vermeiden. Auch Appetitlosigkeit bei Patient:innen erschwert eine punktgenaue Planung. Dennoch versuchen wir durch enge Abstimmung mit Pflege und Service, individuelle Bedarfe möglichst gut zu berücksichtigen.

Die Woche der bewussten Ernährung hat wichtige Denkprozesse angestoßen. Wir haben nicht nur punktuell unser Speisenangebot angepasst, sondern beginnen, einzelne Gerichte langfristig auszutauschen. Dass etwa vegetarische Tage nicht überall auf Begeisterung stoßen, überrascht nicht – doch wir sind überzeugt, dass die gesellschaftliche Entwicklung hin zu bewusster Ernährung auch bei uns mehr Akzeptanz schaffen wird.

Langfristig möchten wir unser Angebot weiter an den DGE-Empfehlungen ausrichten, ohne Genuss und Vielfalt aus dem Blick zu verlieren. Internationale Gerichte bleiben ein fester Bestandteil – gerade bei einer vielfältigen Patient:innenstruktur. Auch die steigende Zahl an Unverträglichkeiten stellt uns vor Herausforderungen, doch wir sehen sie als Ansporn. Unser Ziel ist es, bewusste Ernährung dauerhaft im Klinikalltag zu verankern – verantwortungsvoll, realistisch und im Sinne aller Beteiligten.

Markus Sauerwald, Küchenleiter in der Elisabeth-Klinik, Olsberg-Bigge



Oliver Behrendt:
„Mit dem Essen den Menschen eine Freude machen“

Das Jahresthema der JG war eine große Chance, unsere Visionen von Speisenversorgung zu unterstreichen und weiter voranzutreiben. Seit vielen Jahren verfolgen wir die Idee, im Benediktushof eine möglichst gesunde, regionale und abwechslungsreiche Küche anzubieten. Der Frische-Anteil bei unseren Nahrungsmitteln war schon immer sehr hoch; wir verzichten zum Beispiel komplett auf „Pülverchen“. Wir kochen Fonds, Soßen und Suppen wie aus dem Lehrbuch und nutzen zum Würzen viele frische Kräuter.

In dieser schnelllebigen, von Fast Food und Tiefkühlspeisen geprägten Welt nutzt unser Küchenteam die Möglichkeit, vitaminreich und gesund zu kochen. Das können wir mit guter, regionaler Ware und modernen Kochprozessen umsetzen und bieten so unseren Bewohner:innen, Teilnehmenden und Mitarbeitenden eine optimale Versorgung.

Die „Woche der bewussten Ernährung“ hat uns noch mal darin bestärkt, uns mit unserer grundsätzlichen Ausrichtung zu beschäftigen und dauerhafte Aktionen umzusetzen wie: gesundes Kochen am Wok im Speisesaal, Müsli-Bar zum Frühstück, gesundes Frühstück und Obst-Bar für Mitarbeitende und Bewohner:innen jeweils am Mittwoch. Sämtliche Handobstsorten und Eier kaufen wir in Bioqualität. Die Frische-Anteile im Speiseplan haben wir nochmals erhöht.

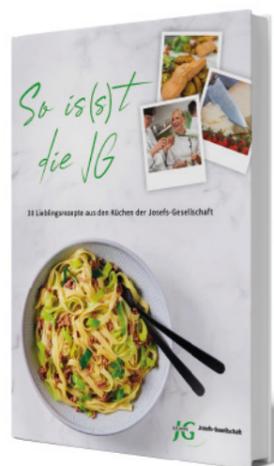
Die Aktionen im Speisesaal – wie das frische Kochen im Wok – finden im Benediktushof großen Anklang. Die Müsli-Bar für unsere Teilnehmenden läuft mittlerweile großartig und muss täglich nachgefüllt werden. Die Mitarbeitenden freuen sich an jedem Mittwoch auf eine schöne Auswahl an gesunden Speisen und Obst im Eingangsbereich. Unser Team verspürt eine große Zufriedenheit und Dankbarkeit von allen Seiten!

Das positive Feedback treibt uns natürlich voran und motiviert uns immer wieder, neue Impulse einzubringen. Für 2025 haben wir viele weitere großartige Ideen, um unseren Bewohner:innen, Teilnehmenden und Mitarbeitenden mit gesunden, nachhaltigen Speisen ein großes Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Wir versuchen, mit dem Essen den Menschen eine Freude zu machen!

Oliver Behrendt, Küchenleiter im Benediktushof, Maria Veen



„SO IS(S)T DIE JG“ – UNSER KOCHBUCH ALS GEMEINSCHAFTSPROJEKT



Kochen verbindet – Menschen, Erfahrungen, Generationen. Das jüngst veröffentlichte Kochbuch der Josefs-Gesellschaft „So is(s)t die JG“ ist das Ergebnis eines Projektes über die gesamte Unternehmensgruppe, das im Rahmen des Jahresthemas „Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“ ins Leben gerufen wurde. Es ist Ausdruck der Kultur unseres Miteinanders, der Wertschätzung und der gelebten Vielfalt innerhalb der JG-Gruppe.

Die Idee zum Kochbuch entstand aus dem Wunsch heraus, den Menschen in und außerhalb der Josefs-Gesellschaft einen Einblick in das zu geben, was täglich an unseren Standorten gelebt wird: gute, bewusste und nachhaltige Ernährung – zubereitet von engagierten Mitarbeitenden, die mit Kreativität, Wissen und Herz für das gemeinschaftliche Wohl arbeiten. An unseren Standorten arbeiten von Auszubildenden über Küchenhilfen bis hin zu den Küchenleiter:innen alle Tag für Tag daran, dass gesunde, abwechslungsreiche und regional geprägte Speisen auf den Tisch kommen. Dabei werden nicht selten mehrere Häuser gleichzeitig versorgt. Die Anforderungen sind hoch – und doch gelingt es den Teams, neben Qualität und Effizienz auch Menschlichkeit und Atmosphäre zu schaffen. In vielen Küchen arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung gleichberechtigt zusammen. Junge Menschen werden ausgebildet, Talente gefördert sowie Perspektiven eröffnet. Diese Vielfalt spiegelt sich auch in der Auswahl der Rezepte wider.

„So is(s)t die JG“ vereint 30 Lieblingsrezepte aus der gesamten Unternehmensgruppe. Die Gerichte wurden von den Küchenleitungen vorgeschlagen, abgestimmt und mit viel Liebe zum Detail für das Nachkochen zu Hause aufbereitet. Entstanden ist eine kulinarische Reise durch die Josefs-Gesellschaft – von traditionellen Klassikern über pflanzliche Kreationen bis hin zu modernen Highlights. Einige davon gelten als „All-Time-Favourites“, für die Menschen täglich gerne in die Kantinen kommen. Andere wiederum zeichnen sich durch ihre regionale Note aus – so unterschiedlich, wie es auch die Standorte selbst sind.

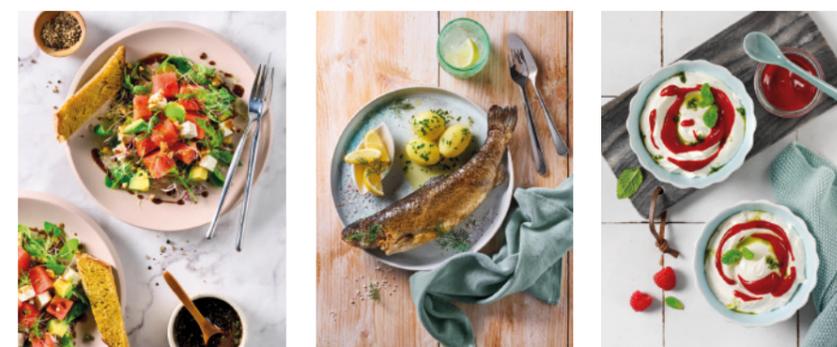
Das Projekt wurde über das ganze Jahr hinweg mit viel Sorgfalt vorbereitet, begleitet und umgesetzt. Küchenleitungen, Mitarbeitende, Auszubildende und Kolleg:innen aus Verwaltung, Kommunikation und Gestaltung haben eng zusammengearbeitet, um aus einer Idee ein Gesamtwerk entstehen zu lassen, in dem sich unsere ganze JG-Gruppe wiederfinden kann. So wurde das Kochbuch zu einem verbindenden Element in einem Jahr, das sich ganz dem Thema Ernährung widmete.

Die Entstehung des Buches war zugleich eine Gelegenheit, die Arbeit der Küchen stärker sichtbar zu machen – und jene Menschen zu würdigen, die täglich mit großem Einsatz zum Gelingen beitragen. Ihr Engagement ist nicht immer auf den ersten Blick erkennbar, aber für das tägliche Wohlbefinden von Mitarbeitenden und Leistungsnehmenden essenziell. Mit „So is(s)t die JG“ sagen wir: Danke. Für Kreativität, Einsatzfreude und die gelebte Haltung, die hinter jedem zubereiteten Gericht steht.

Das Kochbuch versteht sich auch als Einladung: zum Nachkochen, zum Mitreden, zum Austausch über Ernährung und zur Auseinandersetzung mit den eigenen Gewohnheiten. Es zeigt, wie sehr gute Ernährung verbinden kann – über Bereiche, Regionen und Berufsgruppen hinweg. Und es bringt auf den Punkt, was das Jahresthema 2024 so besonders gemacht hat: die Tatsache, dass Ernährung nicht nur Teil unseres Auftrags ist, sondern Teil unserer Haltung.



Mit „So is(s)t die JG“ sagen wir: Danke. Für Kreativität, Einsatzfreude und die gelebte Haltung, die hinter jedem zubereiteten Gericht steht.



Der QR-Code führt direkt zur Online-Version des Kochbuches.



ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG.

AKTIONEN IN UNSERER „WOCHE DER BEWUSSTEN ERNÄHRUNG“



KULINARISCHE REISE

Haus Elisabeth

Bewusst, gesund, nachhaltig und vielfältig präsentierte sich der Speiseplan der Senior:innen des Hauses Elisabeth in der JG-weiten Woche der bewussten Ernährung. Alle Mitarbeitenden der Einrichtung waren zuvor aufgerufen, Lieblingsrezepte aus ihrer Heimat einzureichen. Aus einer Vielzahl von Rezepten wählte Küchenleitung Ines Schaupp die Favoriten aus, die es auf den Speiseplan und somit auf den Teller der Senior:innen schafften.

Die kulinarische Reise startete mit Schmorgurken und Omas falschem Gulasch aus den neuen Bundesländern bis hoch in den Norden Deutschlands mit Labskaus. Osteuropa begrüßte die Senior:innen mit Soljanka und der Balkan servierte Cevapcici und Djuvec-Reis. Asien präsentierte sich mit Kokos-Ananas-Curry sowie Hähnchen mit Erdnusssoße.

Für die Senior:innen boten die Gerichte nicht nur eine Reise in verschiedene Länder, sondern auch eine Reise in ihre Heimat und ihre Vergangenheit und damit viel Gesprächsstoff. Während des Essens wurde sich angeregt darüber unterhalten, wie die Hausfrau von damals die Schmorgurken zubereitete, dass das falsche Gulasch in der Nachkriegszeit das Gericht war, das man sich gerade so leisten konnte, und Soljanka eigentlich ein „Restessen“ und richtiger Seelenwärmer ist.



KOCHEN VOR DEN AUGEN DER GÄSTE

Benediktushof

Ein Highlight in der Woche der bewussten Ernährung war im Benediktushof Maria Veen das tägliche Front Cooking, von dem Mitarbeitende und Leistungsnehmende der Einrichtung gleichermaßen profitiert haben.

Beim Front Cooking bereiteten Auszubildende aus der Großküche die Speisen direkt im Speisesaal zu, unmittelbar vor den Augen der Gäste. Dabei zeigte das Küchen-Team, wie lecker und abwechslungsreich auch gesunde Speisen sein können. Ob asiatische Bowls mit fangfrischem Fisch oder Wraps mit Hülsenfrüchten und Zutaten aus den Weltküchen: „Unsere Auszubildenden demonstrierten, wie vielfältig, wohlschmeckend und gesund Essen sein kann und dass es sich lohnen kann, auch mal etwas Ungewohntes zu probieren!“, fasst Küchenleiter Oliver Behrendt die Erfahrungen aus der Woche der bewussten Ernährung zusammen.

Front Cooking findet im Benediktushof regelmäßig statt. Herzhafte und süße Gerichte werden im Beisein der Gäste zubereitet und auf die Teller gebracht. Für die Koch-Azubis ist das jeweils eine tolle und wichtige Erfahrung: Sie stellen ihre Fähigkeiten unter Beweis, kommen mit den Gästen ins Gespräch, erklären die Zutaten und deren Zubereitung. Dabei gibt es in der Regel sehr viel Zuspruch für die leckeren und frisch zubereiteten Gerichte. „Es macht Spaß, wenn man die Leute mit seinem Essen glücklich macht“, freuen sich die Auszubildenden aus der Großküche über positives Feedback.



ALTE LIEBLINGSGERICHTE IM NEUEN UND GESUNDEN GEWAND

Burg Setterich

Im Rahmen der Aktion „Woche der bewussten Ernährung“ haben wir einige Angebote für unsere Mitarbeiterschaft bereitgehalten. Ein gesundes Frühstück aus Naturjoghurt mit verschiedenen Samen, Körnern, Nüssen und frischem Obst kam hervorragend an, ebenso die bunten Obstteller und die unterschiedlichen Smoothies.

Am 5. September 2024 feierten wir ein Apfelfest, zu dem wir auch 40 externe Gäste begrüßen konnten. Es war ein musikalischer, fröhlicher Nachmittag, an dem sich alles um das gesunde Obst drehte. Mit diversen Apfelkuchen, Apfelmus, Hefezopf mit Apfelkraut, Apfelsaft und Apfelwein genossen alle diesen Nachmittag und gingen froh mit einem Apfel vom Biobauern nach Hause. Mit unseren Bewohner:innen haben wir auch über das Thema „Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“ gesprochen.

Es folgte ein reger Austausch und schnell bekamen diese Gespräche einen biografischen Charakter. Man schwelgte in der Vergangenheit und jede:r konnte etwas zu dem Thema beitragen. Man erzählte von früher, den Essgewohn-

heiten, den Gebräuchen und Sitten an Fest- und Feiertagen. Vieles hat sich bis in die heutige Zeit gerettet (z. B. der klassische Kartoffelsalat mit Würstchen an Heiligabend), einiges kann man aber heute in einer leichteren Kostform, gesünder, aber nicht weniger schmackhaft anbieten (z. B. klassischen Hackbraten vs. vegetarischen Hackbraten). Langsam entstand die Idee, alte und aktuelle Gerichte/Rezepte zu vergleichen. In einem ersten Schritt sammelten unsere Hauswirtschaftsdamen gemeinsam mit unseren Alltagsbegleiter:innen die Lieblingsrezepte unserer Bewohner:innen. Schön aufgeschrieben mit Zutatenliste und Beschreibung der Zubereitung entstand so ein Rezeptheft mit Lieblingsrezepten der Bewohner:innen der Burg Setterich.

Im Laufe des Jahres werden nun alle Originalrezepte und auch die gesunde Variante in Kleingruppen nachgekocht und verkostet. So fand zum Beispiel unser vegetarischer Hackbraten die gleiche Zustimmung wie das Original. Auch die vegetarische Pizza konnte viele (aber nicht alle) Bewohner:innen überzeugen. Wir freuen uns schon auf die kommenden Vergleiche und sind sicher, dass die bewusste, gesunde Ernährung bei vielen Mitarbeitenden und auch Bewohner:innen auf Zustimmung stößt.



PODCAST

BFW Hamm

Holger Bernert, ein freier Journalist, arbeitet bereits seit längerer Zeit mit dem BFW Hamm zusammen und hat Videos, Presseartikel und andere Inhalte erstellt. Besonders auf Podcasts spezialisiert, brachte er uns auf die Idee, das Medium für ein weiteres Projekt zu nutzen. Die „Woche der bewussten Ernährung“ war ein erster Versuch, ein Thema im Podcast-Format zu präsentieren.

Der Aufwand dafür war relativ gering: Im Vorfeld wurden Fragen ausgearbeitet und Antworten in Stichpunkten formuliert. Die Aufnahme selbst dauerte nur etwa 15 Minuten. Holger Bernert brachte das notwendige Mikrofon mit, wodurch der technische Aufwand minimiert wurde. Besonders vorteilhaft war, dass die Hemmschwelle für die Mitarbeitenden bei einer Podcast-Aufnahme deutlich geringer war als bei Filmaufnahmen, was die Beteiligung erleichterte.

Anstatt einen eigenen Podcast-Kanal zu schaffen, nutzten wir den bereits bestehenden Kanal von Herrn Bernert. Die Publikation und Werbung für die JG und das BFW Hamm sorgten für eine gute Resonanz und positive Rückmeldungen. Auf Basis des Erfolgs ist bereits die „Woche der Nachhaltigkeit“ in Planung. Hier sollen die Umbauarbeiten und Maßnahmen im Haus sowie die Projekte der Woche vorgestellt werden.



PROJEKTWOCHE

Kardinal-von-Galen-Haus

Im Rahmen der Projektwoche „Gesunde Ernährung“ vom 30.9. bis 2.10.2024 hatten die Schüler:innen des Kardinal-von-Galen-Hauses die Möglichkeit, sich intensiv mit dem Thema auseinanderzusetzen. Die Klassen konnten eine komplette Woche, Tage oder einzelne Stunden rund um das Thema kreieren.

Auch gab es die Möglichkeit, die Woche klassenübergreifend oder intern zu organisieren. So begann bei einigen Schüler:innen die Woche mit der Geschichte „König Sahnehäubchen isst kein Gemüse“ oder mit dem Film „Gesunde Ernährung – Was dürfen wir essen?“, um wichtige Erkenntnisse über gesunde Lebensmittel und deren Vorteile zu sammeln. Andere Klassen pflanzten gesunde Mahlzeiten, wie Frühstück oder Mittagessen. Es wurden die Brotdosen der Kinder mithilfe von Ernährungspyramiden analysiert, Äpfel gepflückt, Kürbisse gerettet und Kresse angebaut.

Einige Schüler:innen backten auch ihr eigenes Brot oder Müsliriegel, die im Anschluss von der gesamten Klasse probiert wurden. Doch nicht nur die regulären Klassen nahmen die Projektwoche sehr ernst. Auch der Schulchor und die Tiergartenklasse beschäftigten sich mit dem Thema. Die Projektwoche war ein voller Erfolg. Die Schüler:innen haben viel über gesunde Ernährung erfahren, kreativ gearbeitet und viel über Teamgeist gelernt.



MITGESTALTUNG DES SPEISEPLANS

BFW Bad Wildbad

Die Woche der bewussten Ernährung war für das BFW Bad Wildbad eine willkommene Gelegenheit, mit unseren Teilnehmenden über die zentralen Themen Speiseplangestaltung und Nachhaltigkeit ins Gespräch zu kommen. Nachhaltigkeit bedeutet für uns, die sehr positiven Reaktionen sowohl der Teilnehmenden als auch der Mitarbeitenden aufzugreifen und weiterleben zu lassen. Unsere Küchenleiterin Frau Bada Bihorac stellte der Runde der Teilnehmervertretung und der Kurssprecher:innen die Leitgedanken der Woche der bewussten Ernährung sowie die konkreten Planungen vor. Sehr positiv aufgenommen wurde der Vorschlag, vonseiten der Teilnehmenden eigene Rezeptvorschläge oder Menükomponenten einzubringen, die dauerhaft das Speiseangebot bereichern sollen. Binnen weniger Tage wurden über 30 Vorschläge eingereicht.

Die Qualität der eingereichten Rezepte, gerade mit Blick auf die Erweiterung unseres Angebots an vegetarischen Gerichten, ist sehr hoch. Einige der Rezepte wurden bereits in die Speiseplangestaltung dauerhaft übernommen. Viele Wünsche richteten sich auf das Angebot an Salaten und bestimmten Produkten, wie z. B. Avocados. Unser Ziel ist es, die vielfältigen Wünsche nicht allein zur Kenntnis zu nehmen und dann über deren Umsetzung zu entscheiden. Wir nehmen die Wünsche zum Anlass, mit der Teilnehmervertretung und den Kurssprecher:innen die Punkte aufzuzeigen, die für oder gegen eine Umsetzung im konkreten Speiseangebot sprechen. Hierzu gehört neben der Benennung von Kostenfragen und Nachhaltigkeitsgesichtspunkten wie umweltbewusster Erzeugung und Lieferketten – gerade das Beispiel Avocado bietet sich hier an – auch das Aufzeigen von Möglichkeiten der Umsetzung von Wünschen.



Konkret werden zukünftig teure Produkte zu ausgewählten Zeitpunkten im Jahresverlauf in den Speiseplan einfließen. Dem verständlichen Wunsch, sich bei besonders begehrten Angeboten, wie z. B. Rührei zum Frühstück, eine größere Portion zu gönnen, begegnen wir durch die Ergänzung unseres Buffetangebots durch eine Portionierung bei der Ausgabe. Dies sind nur kleine Einblicke in die Aktivitäten. Wir freuen uns, dass das Angebot der aktiven Mitwirkung sich verstetigt und die Kreativität vieler Mitwirkender die Zufriedenheit mit dem Speiseangebot steigert. Nicht nur Liebe geht durch den Magen, sondern auch das Gefühl, gehört und ernst genommen zu werden.

Die Woche der bewussten Ernährung hat nach unserer Erfahrung vielfältige Wirkungen über besonders leckere Gerichte hinaus.



REZEPTE ZUM TEILEN

Vinzenz-Heim Aachen

In Aachen haben wir es uns, passend zum Jahresthema, zur Aufgabe gemacht, die „Woche der bewussten Ernährung“ mit Leben zu füllen und attraktive Angebote im Vinzenz-Heim zu schaffen. Was liegt da näher, als einen Kochkurs für die Leistungsnehmenden zu initiieren. Bedingt durch personelle Restriktionen wurde jedoch schnell klar, dass wir hierdurch nur einen kleinen Teil der Zielgruppe erreichen konnten. Durch ein Kochvideo konnte aber die gesamte Zielgruppe erreicht werden. So wurde kurzerhand die Großküche zu einem Studio umgebaut und der gastronomische Leiter M. Rimmel vor die Kamera gestellt. Eine asiatische Nudelpfanne, frisch, leicht und sehr bekömmlich, wurde in kleinen Mengen produziert. Mit entsprechendem Rezept konnte dies problemlos nachgekocht werden. Auch der daran angegliederte Kochkurs in der Großküche des Peter-Bonn-Hauses war ein voller Erfolg.

Gemeinsam kochen und im Anschluss neue Geschmacksrichtungen probieren. Ein tolles Erlebnis. Und natürlich gingen die Überlegungen rund um eine kleine Vorbereitungsgruppe zur Woche der bewussten Ernährung weiter. Da ein wesentlicher Bestandteil der Ernährung im Gruppenkontext stattfindet, wollten wir innovative Ideen und Rezepte rund um das gesunde Abendessen in die Gruppe tragen – natürlich digital und nachhaltig. So entstanden Rezepte rund um Gemüsesticks, Dips bis hin zu Obstsalat mit Topping. Komponenten konnten teilweise vorbereitet aus der Großküche bestellt werden oder aber auch zusammen mit allen Interessierten von A bis Z in der Gruppe

produziert werden. Ein wesentlicher Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung ist natürlich eine entsprechende Flüssigkeitszufuhr. Dabei wurden im Vinzenz-Heim große Mengen an Saft konsumiert, welche über einen hohen Zuckeranteil verfügen. So wurde kurzerhand das Rezeptbuch erweitert. So entstanden Ideen, die vom selbst gemachten Eistee bis hin zu Beerenspritzgetränken mit Zitronengras und Ingwer reichten. Alle Komponenten konnten über die Großküche geordert oder auf dem extra aufgebauten Marktstand besorgt werden. Dabei wurde der Marktstand durch den regionalen Obst- und Gemüsehändler „Der Obstmann“ aufgebaut und den gesamten Tag betreut. Hier gab es nützliche Infos zu allen Obst- und Gemüsesorten und natürlich konnte auch reichlich probiert und gesnackt werden.





ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG.

IN BEWEGUNG BLEIBEN



AKTIVER SITZTANZ
Conrad-von-Wendt-Haus

Sitztanzen verbindet Bewegung mit sozialer Interaktion und fördert damit körperliches Wohlbefinden – eine ideale Ergänzung zu einer bewussten Ernährung. Der Sitztanzen ist ein Angebot, das von all unseren leistungsberechtigten Personen genutzt werden kann, unabhängig von Alter, Geschlecht, Beeinträchtigung oder Hilfsmitteln. Im Zuge der Woche der bewussten Ernährung fand ein Bewegungsangebot in Form von Tanzen im Sitzen in unserer Kapelle statt. Dazu bedarf es lediglich einer Sitzmöglichkeit und genügend Platz für jeden Teilnehmenden, um sich frei bewegen zu können. Beim Sitztanzen werden viele Fähigkeiten gefordert und gefördert, denn er vereint Beweglichkeit, Koordination, Ausdauer, Gymnastik, Fitness sowie in gewisser Weise auch Gedächtnistraining. Begleitet wird das Ganze von einer Mitarbeitenden, die eine Weiterbildung im Bereich Qigong besucht hat und das Bewegungsangebot unseren Leistungsberechtigten angepasst zur Verfügung stellt. Natürlich werden die Tanzbewegungen untermalt mit passender Musik. Je nach Schwierigkeitsgrad kann mit verschiedenen Gegenständen eine abwechslungsreiche und sportlichere Version des Tanzes geschaffen werden. Dabei gehen wir individuell auf die Möglichkeiten der Leistungsberechtigten ein.

Die Verbindung von körperlicher Aktivität und gesunder, nachhaltiger Ernährung schafft eine ideale Grundlage für ein rundum gesundes Leben.



FITNESSÜBUNGEN – KÖRPERLICHE AKTIVITÄT
St. Augustinus-Krankenhaus

In der Woche der bewussten Ernährung hat das St. Augustinus-Krankenhaus ein besonderes Augenmerk auf die Förderung von Gesundheit und Wohlbefinden seiner Mitarbeitenden gelegt. Neben einer ausgewogenen und gesunden Ernährung und täglichen Aktionen standen auch Fitnessübungen auf dem Programm, um die Bedeutung von körperlicher Aktivität zu unterstreichen. Dreimal in dieser Woche wurden halbstündige Fitnessübungen angeboten.

Die Termine waren wie folgt geplant:

- Montag: 08:00–08:30 Uhr
- Mittwoch: 13:00–13:30 Uhr
- Freitag: 07:30–08:00 Uhr

Diese Fitnessübungen boten den Mitarbeitenden die Möglichkeit, sich aktiv zu betätigen und gleichzeitig den Arbeitsalltag mit einer gesunden Pause zu bereichern. Die positiven Effekte von regelmäßiger Bewegung sind vielfältig: Sie steigert nicht nur die körperliche Fitness, sondern trägt auch zur mentalen Gesundheit bei, reduziert Stress und fördert die Konzentrationsfähigkeit. Das Engagement des St. Augustinus-Krankenhauses zeigt, dass eine ganzheitliche Gesundheitsförderung, die sowohl Ernährung als auch Fitness umfasst, von großer Bedeutung ist. Die Mitarbeitenden profitieren von einem verbesserten Wohlbefinden und einer gesteigerten Leistungsfähigkeit, was sich letztlich auch positiv auf die Arbeitsatmosphäre und die Qualität der Patientenversorgung auswirkt.

Insgesamt war die Woche der bewussten Ernährung ein voller Erfolg und ein wichtiger Schritt in Richtung eines gesünderen und bewussteren Lebensstils für alle Beteiligten.

INFOVERANSTALTUNGEN



EINBLICKE IN DIE GROSSKÜCHE

Heinrich-Haus

Küchenleiter Bernd Lickvers öffnete die Türen des „Heinrich’s“ in Engers

Ernährung bewusst machen: von der Planung über die Zubereitung bis zum Abspülen des Geschirrs – im Heinrich-Haus konnten sich in der JG-weiten Aktionswoche alle Interessierten über die Abläufe in einer Großküche informieren. Zahlreiche Mitarbeitende, unter anderem aus der Verwaltung, und viele Kinder aus der Christiane-Herzog-Schule sowie den Wohnbereichen nutzten die Gelegenheit, um einen Blick hinter die Kulissen des Restaurants zu werfen.

Denn bis das Mittagessen hier auf dem Tisch steht, haben die Köch:innen und Hauswirtschaftskräfte schon einige Arbeitsschritte hinter sich. Wie sie es schaffen, die rund 400 externen Essen für Schule, Werkstätten, Wohnbereiche und Seniorenzentrum täglich frisch auszuliefern, jeden Sonderwunsch zu erfüllen und gleichzeitig noch rund 130 Essen am Buffet bereitzustellen, erläuterte Bernd Lickvers vor Ort.

„Unsere größte Herausforderung ist der begrenzte Platz“, so der Küchenleiter. Denn in den wenigen Räumen hinter dem Café-Restaurant „Heinrich’s“ findet das gesamte Küchenleben statt: Hier werden Warenlieferungen angenommen, Zutaten gelagert, gekühlt, verarbeitet und frisch gekocht. Anschließend müssen dann passgenau alle Gerichte in Wärmeboxen durch den Fahrdienst an die vielen unterschiedlichen Bereiche im Heinrich-Haus geliefert werden. Sind die Boxen unterwegs, gibt es aber keine Zeit zum Durchschnaufen, denn dann muss direkt das Buffet für die Restaurantgäste fertiggestellt werden. Mit viel Begeisterung gewährten Bernd Lickvers und sein Team Einblicke in ihren Arbeitsalltag und beantworteten zahlreiche Fragen rund um die Essensplanung, Sicherheit und Hygiene sowie zu den topmodernen Geräten, die hier zum Einsatz kommen. So konnten die Besuchenden in der Gesundheitswoche einen Blick in die Speisekammern, Kühlräume und Kochtöpfe werfen und die Erstellung der Speisepläne und Berechnung der Rezepte am Rechner verfolgen.

Dass natürlich für Senior:innen anders gekocht wird als für Kinder und dass es einen Unterschied macht, ob ein Männergesangsverein zum Essen angemeldet ist oder eine Jugendgruppe der benachbarten Landesmusikakademie, ist für das Küchenteam selbstverständlich. Besonders beeindruckt zeigten sich die Besuchenden von der Professionalität der Abläufe und der Vielfalt der anstehenden Aufgaben. Die Küche in Engers ist eine von zwei Großküchen im Heinrich-Haus.

Im Berufsbildungswerk Neuwied am Standort in Heimbach-Weis werden zusätzlich rund 1.000 Essen täglich zubereitet. Die Führung durch die Engerser Küche war eine tolle Aktion, die nicht nur das angebotene Essen in den Fokus nahm, sondern auch Verständnis seitens der Mitarbeitenden für bestimmte Abläufe, Angebote und Vorgaben schaffte.



DER APFEL – GESUNDER BEGLEITER IM ALLTAG

Eduardus-Krankenhaus

Das Eduardus-Krankenhaus stellte im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung bestimmte Lebensmittel und ausgewählte Themen in den Mittelpunkt. Jeden Tag drehte sich alles um ein anderes Nahrungsmittel, das Mitarbeitenden, Patient:innen sowie Besuchenden anhand von Infomaterialien, Kostproben sowie speziell kreierten Mittagsgerichten nähergebracht wurde.

Das Lieblingsobst der Deutschen machte den Anfang.

Jeder kennt ihn – den gesunden und erfrischenden Snack für zwischendurch. Mit seiner handlichen und robusten Form ist er gut geeignet, uns durch den Alltag zu begleiten. Der Apfel verkörpert jedoch viel mehr als nur eine leckere Frucht. Diese Obstsorte punktet in den Bereichen Gesundheit und Nachhaltigkeit. Obwohl ein Apfel natürlich nicht für ewige Gesundheit sorgt, ist er dennoch reich an wertvollen Nährstoffen, die unsere Gesundheit unterstützen. Gefüllt mit zahlreichen Vitaminen, Spurenelementen und dem gesunden Ballaststoff Pektin, unterstützt er unser Immunsystem und die Verdauung. Regional angebaut muss der Apfel nicht um die halbe Welt geflogen werden, um bei uns im Supermarkt zu landen.

Beim Bauern in der Region oder sogar im eigenen Garten können Äpfel angebaut werden. Somit zählen sie zu den nachhaltigeren und umweltfreundlicheren Lebensmitteln und passen daher perfekt in die Aktionswoche. Unter dem Motto „Der Apfel – gesunder Begleiter im Alltag“ bekamen Interessierte am ersten Tag der Aktionswoche einen Apfel sowie ein selbst angefertigtes „Apfel-ABC“ mit auf den Weg. Das Eduardus-Krankenhaus hatte dafür rund 15 kg

Äpfel eingekauft, die an Mitarbeitende, Patient:innen sowie Gäste verteilt wurden. Das Apfel-ABC informierte in alphabetischer Reihenfolge über die wichtigsten Eigenschaften und Vorzüge von Äpfeln. Darüber hinaus integrierte die Küche das Obst im Mittagsmenü. Als spezielles Gericht wurde „Apfel-Lauch-Gemüse mit Kartoffelkuchlein“ neben dem gängigen Speisenangebot in der Cafeteria angeboten und mit Begeisterung von den Besuchenden angenommen. Die Aktionswoche im Eduardus-Krankenhaus hatte das Ziel, den bewussten Umgang mit Lebensmitteln in Bezug auf Herkunft und Qualität in den Vordergrund zu stellen. Dabei ging es nicht nur um den Apfel, sondern auch um Hülsenfrüchte, pflanzliche Eiweißquellen, vegane Ernährung und das Bio-Ei. Mit Informationsmaterial, Kostproben und speziell kreierten Gerichten konnten Mitarbeitende, Patient:innen sowie Besuchende neue Ideen kennenlernen. Die Woche der bewussten Ernährung bot die Möglichkeit, sich im Rahmen des Mittagsggerichts inspirieren zu lassen. Die täglichen Themenschwerpunkte und die ausgewählten Lebensmittelangebote fanden großen Anklang bei allen. Die Aktionswoche hat verdeutlicht, wie effektiv das Angebot von Informationen und die bestimmte Auswahl von Speisenangeboten in der Cafeteria sein kann.

Besonders die Gerichte, die speziell auf das Tagesmotto abgestimmt waren, fanden großen Zuspruch und waren rasch ausverkauft. Die Aktionswoche hat gezeigt, wie wichtig es ist, einen gesunden und verantwortungsvollen Umgang bei der Ernährung zu fördern und sich bewusst mit der Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel auseinanderzusetzen.



ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG.

BACKEN UND KOCHEN



APFELMUS FÜR DEN WINTER EINKOCHEN

Haus Golten

Kurz nach dem Mittagessen geht es los. Eine Runde bestehend aus ca. 20 Bewohner:innen trifft sich im Foyer der Tagespflege zur Herstellung von Apfelkompott. Viele kennen das beliebte Obst aus ihrem Garten und sind seit ihrer Kindheit mit der leckeren und gesunden Frucht gut vertraut. Zu Großmutter's Zeiten wurde in großen Einkochtöpfen für den Winter eingekocht. Viele alte Erinnerungen werden wach.

Äpfel enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Was viele nicht wissen: Ein Großteil der gesunden Inhaltsstoffe steckt in der Apfelschale. Wer also das meiste aus der Frucht herausholen möchte, der sollte auf das Schälen verzichten. Die Schale ist essbar und kann nach gründlichem Abwaschen bedenkenlos verzehrt werden. Das Küchenteam, angeführt von Claudia Jansen, hat alles gut vorbereitet. Teller, Schüssel und scharfe Messer liegen bereit. Im Fokus steht die saftig-fruchtige Apfelsorte Elstar. An langen Tischen wird jetzt geschält und geteilt. Schnell wird deutlich, dass es eine Kunst ist, den Apfel im Ganzen zu fassen und die Schale spiralförmig von oben nach unten – ohne die Schale zwischendurch abreißen zu lassen – zu schälen. Das gelingt auch mit über 80 Jahren noch sehr gut. Die jüngeren unter den Bewohner:innen schneiden den Apfel zunächst in Viertel und dann ist die Schale dran. Auch beim Apfelschälen zeigt sich somit generationsspezifisches Verhalten.

Die Apfelproduktion kann sich sehen lassen: 15 Liter feinstes Apfelmus wurden hergestellt. Die Bewohner:innen sind mächtig stolz auf den für den Winter angelegten Vorrat.



GEMEINSAMES BACKEN MIT ÄPFELN

Haus Elisabeth

An apple a day keeps the doctor away – oder auf Deutsch: Ein Apfel täglich, keine Krankheit quält dich. Wie gesund Äpfel wirklich sind, wissen die Senior:innen des Hauses Elisabeth schon lange. Sie haben dies schon von ihren Eltern und Großeltern gelernt. Bei einem der regelmäßigen Treffen von Senior:innen und Kita-Kindern drehte sich deshalb alles um den Apfel.

Beim gemeinsamen Backen von Apfel-Dinkel-Muffins bemühten sich die Senior:innen, die Kinder für den Apfel zu begeistern, da diese dem zunächst sehr skeptisch gegenüberstanden. Sie berichteten über die Apfelernte, bei der sie als Kinder helfen mussten. Darüber, dass die Äpfel dann zu Saft verarbeitet, eingekocht oder für den Winter eingelagert wurden. Selbstverständlich auch darüber, wie gesund so ein Apfel ist, da er viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente enthält.

Zunächst etwas zögerlich knabberten die Kinder an ihrem frisch gebackenen Muffin und waren überrascht, wie gut dieser schmeckt – trotz Apfel. Die durch die Senior:innen entfachte Begeisterung für den Apfel sowie die kindliche Neugier, neue Dinge zu probieren, führten dazu, dass alle liebend gerne noch einen zweiten Muffin aßen. Überzeugt jedoch hat letztendlich der Apfel selbst.



ZUSAMMEN KOCHEN

Seniorenzentrum Düren

Im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung, initiiert von der Josefs-Gesellschaft gAG, standen die sieben Tage im Seniorenzentrum Düren ganz im Zeichen von frischen, gesunden und köstlichen Gerichten. Die Bewohner:innen der drei Wohnbereiche des Seniorenzentrums wurden dabei zu wahren Küchenchefs, als sie in gemeinsamen Runden verschiedene gesunde Wahlessen zubereiteten und später verspeisten. Das Ereignis war nicht nur eine Gelegenheit, kulinarische Fähigkeiten zu zeigen und Neues auszuprobieren, sondern auch ein wertvoller Beitrag zu mehr Gesundheit und Gemeinschaft im Alltag.

Vier (Wohn-)Bereiche, drei köstliche Gerichte:

Die Bewohner:innen der vier Wohnbereiche hatten gemeinsam die Möglichkeit, sich aktiv in den Planungsprozess einzubringen. Jeder Wohnbereich entschied sich für ein besonderes Gericht und bereitete dies gemeinsam zu.

- Wohnbereich 1: Kürbissuppe und Gemüsepfanne
- Wohnbereich 2: selbst gemachte Vollkornravioli mit Pesto und Çiğ Köfte
- Wohnbereich 3: Süßkartoffelsuppe, Sellerie-Kohlrabi-Schnitzel mit Vollkornnudeln und Pesto
- Restaurant EG: Linsenbolognese, Vollkornnudeln; Milchreis

Alle Wohnbereiche bereiteten auch gesunde, köstliche Abschlüsse zu wie Zwieback-Trifle mit Frucht, Erdbeer-Basilikum-Joghurt-Drink, Pflaumen-Mousse und Kiwi-Avocado-Mousse. Diese kamen bei den Bewohner:innen sehr gut an.

Gemeinschaft und Freude am Kochen

Das gemeinsame Kochen im Seniorenzentrum Düren brachte nicht nur gesunde Mahlzeiten auf die Teller, sondern auch ein Gefühl von Gemeinschaft und Zusammengehörigkeit. Im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung wurde so nicht nur die Wichtigkeit gesunder, ausgewogener Kost betont, sondern auch der soziale Aspekt des gemeinsamen Kochens ins Zentrum gerückt. Die Bewohner:innen hatten die Möglichkeit, ihre Vorlieben und Fähigkeiten einzubringen, Erinnerungen an frühere Kocherlebnisse zu teilen und neue Geschmackserlebnisse zu entdecken. Die Aktion zeigt eindrucksvoll, dass Gekochtes nicht nur Nahrung für den Körper, sondern auch Futter für die Seele sein kann – besonders, wenn das Kochen in Gemeinschaft geschieht.



VIEL MEHR ALS NUR „GESUND KOCHEN“

St. Marien-Hospital

Besonders hervorgehoben wurde während der Aktionswoche zur bewussten Ernährung das wöchentliche Kochen in der Tagesklinik der Abteilung für Kinder- und Jugendpsychiatrie, Psychosomatik und Psychotherapie des St. Marien-Hospitals. In der Aktionswoche rückte das Thema gesunde Lebensmittel und ein achtsamer Umgang mit Nahrungsmitteln verstärkt in den Fokus.

Es geht darum, das Bewusstsein für die Herkunft und Qualität von Lebensmitteln zu schärfen und den Jugendlichen zu zeigen, wie man gesunde Ernährung auf schmackhafte und kreative Weise in den Alltag integrieren kann. Die Jugendlichen entschieden sich passend dazu für ein indisches Gericht und bekamen so die Chance, durch internationale Küche nicht nur neue Geschmacksrichtungen, sondern auch den bewussten Umgang mit frischen, gesunden Zutaten zu erleben. Durch das wöchentliche Kochen erleben die Jugendlichen eine strukturierte und organisierte Arbeitsweise. Dabei wird nicht nur die Fantasie angeregt, sondern auch das Selbstbewusstsein gestärkt. Die Woche der bewussten Ernährung bot ihnen darüber hinaus die Möglichkeit, ihre Ernährungsgewohnheiten zu reflektieren und gesunde Alternativen zu entdecken. Mit viel Engagement und Spaß wurde geschneppelt, gebraten und natürlich viel gelacht. Nebenbei schulten die Jugendlichen auch ihre Feinmotorik. „Leider erleben wir immer wieder, dass die motorischen Fähigkeiten von Kindern und Jugendlichen eingeschränkt sind“, erklärt Dr. Bodo Müller, Chefarzt der Kinder- und Jugendpsychiatrie. „Durch unsere Kochgruppe können sie ihre manuellen Fertigkeiten weiter ausbauen und lernen, wie durch eine gesunde Ernährung

Übergewicht vermieden oder entgegengewirkt werden kann. Die richtige Ernährung leistet einen wesentlichen Beitrag für die Gesundheit und auch für ein normales Körpergewicht.“ Starkes Übergewicht erhöht das Risiko für Diabetes Typ 2, Bluthochdruck, Fettstoffwechselstörungen und Gelenkprobleme. Auch psychisch leiden betroffene Kinder und Jugendliche oft unter Mobbing, Ausgrenzung und Stigmatisierung, was ihr Selbstvertrauen und Selbstwertgefühl senken kann. Kochen bedeutet hier jedoch viel mehr als nur das Zubereiten von Mahlzeiten. Die Kinder und Jugendlichen lernen, Verantwortung zu übernehmen, über sich hinauszuwachsen und in der Gruppe Erfolge zu feiern. „Kochen stärkt die Teamfähigkeit und fördert die sozialen Kompetenzen“, ergänzt Anina Hallmann, Gesundheits- und Krankenpflegerin in der Kinder- und Jugendpsychiatrie. Pünktlich um 12:15 Uhr ist es dann so weit: Das gemeinsam gekochte Essen steht auf dem Tisch und die Spannung steigt. Haben die Mengen gereicht? Schmeckt es allen? Emily und Lana präsentieren stolz ihr Gericht und warten auf das Urteil der Gruppe. Am Ende gibt es verdiente 5 von 5 Punkten – ein voller Erfolg. So macht gesunde Ernährung Spaß! Die wöchentliche Kochgruppe zeigt: Kochen ist mehr als nur eine praktische Tätigkeit. Gerade während der Woche der bewussten Ernährung wird deutlich, wie wichtig es ist, junge Menschen für einen gesunden und verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Es fördert nicht nur Kreativität, Zusammenarbeit und Selbstbewusstsein, sondern lehrt auch nachhaltige und gesunde Ernährung als wichtigen Baustein für das Leben der Jugendlichen.



BESUCH VOM IMKER MIT HONIGVERKOSTUNG
JG Rhein-Main

Wie groß ist ein Bienenvolk? Welche Aufgaben hat ein Imker? Wie wird Honig gemacht? Der Imker und Bienenfreund Helmut Wielpütz wusste auf alle Fragen eine Antwort. Zwei Stunden, um die Mittagszeit, hatte er im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung vor der Cafeteria des Antoniushauses seinen Infostand aufgebaut: den Schutzanzug eines Imkers, verschiedene Waben, einen Bienenstock, jede Menge Infomaterial und natürlich verschiedene Honigsorten.

Das Angebot weckte großes Interesse bei Schüler:innen, Bewohner:innen und Mitarbeitenden. Auf dem Weg zum oder vom Mittagessen blieben sie am Infostand stehen und hörten zu, stellten Fragen, kosteten von den Honigsorten – das Wissen des Imkers war schier unerschöpflich und es gelang ihm, dieses Wissen auf sehr anschauliche und interessante Art zu vermitteln. Man spürte seine Faszination und Begeisterung für Bienen – und er steckte viele der Zuhörenden an. Unterricht anschaulich und zum Anfassen – auch dies eine Aktion im Rahmen der bewussten Ernährung.

ERNÄHRUNG. BEWUSST. GESUND. NACHHALTIG.

GESUNDE PRODUKTE HAUTNAH ERLEBEN



WOCHENMARKT – EINKAUF MIT MEHRWERT
Conrad-von-Wendt-Haus

Die Bedeutung des Einkaufs auf dem Wochenmarkt wurde im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung im Conrad-von-Wendt-Haus besonders hervorgehoben. Einkaufen auf dem Wochenmarkt ist nicht nur nachhaltig, sondern bietet unseren Leistungsberechtigten eine wertvolle Gelegenheit, regionale und frische Lebensmittel zu fairen Preisen zu erwerben.

In Dahn ist einmal wöchentlich – mittwochs – Wochenmarkt mit einem Angebot an frischen und regionalen Produkten. Die Erzeugnisse stammen zumeist aus ökologischem Anbau und gewährleisten somit eine gute Qualität. Die angebotenen Artikel sind teils direkt frisch von der Landwirtin bzw. vom Landwirt und somit qualitativ hochwertig. Dadurch, dass oftmals Einzelprodukte verkauft werden, ist ein Einkauf auf dem Wochenmarkt supernachhaltig. Mengen können bedarfsgerecht erworben werden und weniger Verpackungsmüll entsteht. Nebenbei kommt es immer wieder zu interessanten Gesprächen mit Verkäufer:innen oder anderen Käufer:innen.

Der dadurch entstehende persönliche Kontakt zu den anderen Menschen auf dem Wochenmarkt ist ein wichtiger Bestandteil des Alltags, der soziale Teilhabe fördert. Unsere Leistungsberechtigten erlernen ebenfalls einen angemessenen Umgang mit Lebensmitteln und ein Verständnis für eine gesündere Lebensweise. Verbunden mit dem Fußmarsch zum Markt und zurück ist das nebenbei noch ein tolles Bewegungsangebot.



REGIONALE PRODUKTE HAUTNAH ERLEBEN
JOVITA Rheinland

Während der JG-Aktionswoche zur bewussten Ernährung machten sich Mitarbeitende und Leistungsnehmende der JOVITA Rheinland aus der Region Köln auf eine spannende Entdeckungstour zu zwei regionalen Bauernhöfen. Ziel des Ausflugs war es, das Bewusstsein für lokale Lebensmittel zu stärken und Einblicke in die Herstellung regionaler Produkte zu erhalten.

Die erste Station war der Schäferhof und der Milchhof Schäfer in Erftstadt. Hier konnten die Teilnehmenden hautnah erleben, woher die Milch kommt und was hinter der Produktion regionaler Milchprodukte steckt. In einfacher und verständlicher Sprache wurde erklärt, wie frische Produkte wie Käse und Joghurt hergestellt werden. Am Ende des Besuchs durften alle den selbst hergestellten Gouda und Joghurt direkt vor Ort probieren und mitnehmen – ein wahrer Genuss!

Ein weiteres Highlight des Ausflugs war der Besuch des Gertrudenhofs, wo die Leistungsnehmenden saisonales Gemüse bestaunen konnten. Besonders die bunten und vielfältigen Kürbisse sorgten für Begeisterung. Während der Besichtigung wurde erklärt, welche Obst- und Gemüsesorten je nach Jahreszeit geerntet werden. Nach dem lehrreichen Rundgang gab es für alle einen köstlichen Cappuccino – der perfekte Abschluss eines gelungenen Tages. Der Ausflug bot nicht nur interessante Einblicke in die regionale Landwirtschaft, sondern machte auch deutlich, wie wichtig der bewusste Umgang mit saisonalen und regionalen Produkten ist. Ein inspirierendes Erlebnis in der Woche der bewussten Ernährung!



KRÄUTERWANDERUNG
JG Rhein-Main

Schafgarbe, Hirtentäschel, Wilde Malve, Löwenzahn, Johanniskraut – dies sind nur einige der Kräuter, die bei der Kräuterwanderung im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung im Sankt Vincenzstift im Mittelpunkt standen. Um diese und andere Pflanzen zu finden, müsse man nicht weit gehen, so Kräuterexperte Marcus Blenke, der eigens für die Ernährungswoche engagiert worden war. Man muss nur die Augen offen halten und findet sofort am Wegesrand, auf der Wiese, selbst im heimischen Garten Kräuter, die zum Verzehr geeignet sind oder auch als Heilpflanze verwendet werden.

Zwei Stunden lang – leider bei strömendem Regen – lernten die Teilnehmenden Wissenswertes über Kräuter, die im Vincenzpark und im Umfeld des Sankt Vincenzstifts wachsen. Marcus Blenke ist Outdoorfan und bietet im Rheingau unter anderem Wanderungen und Lauftrainings an. Und kennt sich bestens mit Kräutern und Hintergründen dazu aus. „Was nie fehlen darf und was wir alle kennen, ist der Löwenzahn“, nahm der Experte die Teilnehmenden mit auf eine spannende und lehrreiche Reise. Löwenzahn sei „supergesund und lecker“ und werde im Laufe des Jahres immer bitterer. Er wächst überall, vor allem aber auf „nährstoffreichen Böden“.

Die Schoten des Hirtentäschels sind herzförmig und ähneln den Täschchen, die früher von Hirten getragen wurden – daher der Name. Aus der Wildpflanze lässt sich unter anderem wilder Senf herstellen. Gegen Heiserkeit wird die Wilde Malve gerne in Tees verwendet, die eine rosa Farbe annehmen. Grundsätzlich kann man jedoch die ganze Pflanze essen, die häufig in Weinbergen anzutreffen ist. Das stimmungsaufhellende Johanniskraut verdankt seinen Namen dem Propheten Johannes dem Täufer. Das aus dem Wildkraut zu gewinnende Öl hat eine rötliche Farbe und wird deshalb mit dem Blut des Propheten in Verbindung gebracht. Diese und viele weitere Informationen konnten die Teilnehmenden von ihrer Kräuterwanderung mitnehmen. Und am Ende reichte es sogar für ein Blumensträußchen mit Wildkräutern.

KÜCHENLEITUNGSTREFFEN EBNETE DEN WEG FÜR UNSER JAHRESTHEMA

Seit 2019 bringt das jährliche Küchenleitungstreffen (KLT) der Josefs-Gesellschaft Küchenleitungen und Hauswirtschaftsverantwortliche aus der ganzen JG-Gruppe zusammen. Die Idee für dieses Veranstaltungsformat wurde bereits 2016 geboren: Der Wunsch nach mehr Austausch, Transparenz und einer stärkeren Zusammenarbeit über die einzelnen Standorte hinaus war groß.

Mit dem Ziel, Synergien zu schaffen, Wissen zu bündeln und die Qualität in der Speiserversorgung kontinuierlich zu verbessern, wurde das KLT ins Leben gerufen – als Plattform für Begegnung, fachlichen Dialog und gemeinsame Gestaltung.

Seitdem findet es einmal jährlich an wechselnden Standorten der Josefs-Gesellschaft statt und bringt sowohl interne Fachkräfte als auch externe Expert:innen an einen Tisch. Im Zentrum stehen dabei aktuelle Entwicklungen im Bereich Küche und Hauswirtschaft – von digital gestützten Speiseplanungen über nachhaltige Beschaffung bis hin zu neuen Anforderungen durch gesetzliche Rahmenbedingungen. Die Teilnehmenden lernen bei jedem Treffen voneinander, werfen einen Blick über den Tellerrand und arbeiten gemeinsam an Lösungen für konkrete Herausforderungen. Besonders geschätzt wird die Möglichkeit, konzerneigene Versorgungsstrategien aus verschiedenen Bereichen – etwa der Behindertenhilfe, der Altenhilfe oder der Krankenhäuser – kennenzulernen. So entstehen innovative Impulse, die direkt in die Praxis übertragen werden können.



Im vergangenen Jahr kam dem Küchenleitungstreffen eine besondere Rolle zu: Es war eng mit dem Jahresthema der Josefs-Gesellschaft „Ernährung. Bewusst. Gesund. Nachhaltig.“ verknüpft. Aufgrund der thematischen Bedeutung wurde das KLT erstmals auf zwei Tage ausgeweitet. Der Fachbereich Küche sollte nicht nur sichtbar gemacht, sondern aktiv in die Weiterentwicklung des Jahresthemas eingebunden werden. Denn mit der Einführung einer konzernweiten Nachhaltigkeitsstrategie, der Einrichtung einer zentralen Nachhaltigkeitsabteilung und neuen gesetzlichen Anforderungen – etwa zur Nachhaltigkeitsberichterstattung – ist auch die Speiserversorgung in den Fokus gerückt. Als Holding hat die Josefs-Gesellschaft Verantwortung – für das Hier und Jetzt ebenso wie für kommende Generationen.

Ziel des Treffens war es, das Jahresthema mit Leben zu füllen. Entlang dieser drei Leitbegriffe wurde intensiv gearbeitet: Bewusst heißt, sich der Auswirkungen der eigenen Ernährung auf Gesundheit, Umwelt und Gesellschaft bewusst zu sein. Dabei geht es auch um faire Produktionsbedingungen, Tierwohl und die Verantwortung der Einrichtungen gegenüber den ihnen anvertrauten Menschen. Gesund bedeutet eine vollwertige, nährstoffreiche und genussvolle Ernährung, die individuell angepasst werden kann – unterstützt etwa durch Diätassistent:innen, die gezielte Beratung ermöglichen. Nachhaltig steht schließlich für eine ressourcenschonende und regionale Lebensmittelauswahl, die ökologische wie ökonomische Verantwortung gleichermaßen berücksichtigt.



**ERNÄHRUNG.
BEWUSST.
GESUND.
NACHHALTIG.**

Ein konkreter Schwerpunkt war die Vorbereitung der „Woche der bewussten Ernährung“, die im September 2024 als konzernweiter Aktionszeitraum stattfand. In mehreren Workshopgruppen entwickelten die Teilnehmenden Speiseplanentwürfe und konzipierten öffentlichkeitswirksame Aktionen für die Einrichtungen. Der Austausch war geprägt von Kreativität, Fachwissen und Engagement. Ein gemeinsamer Kochkurs mit rein pflanzlichen Rezepten zeigte, wie sich nachhaltige Ernährung mit Genuss und Vielfalt verbinden lässt – und war zugleich ein schönes Beispiel für das Miteinander im Fachbereich.

Die Ergebnisse des Treffens wirken weit über die Veranstaltung hinaus: Einige Gerichte, die im Rahmen der Woche der bewussten Ernährung getestet wurden, kamen bei den Leistungsnehmenden und anderen Gästen der Kantinen so gut an, dass sie in die regulären Speisepläne übernommen werden. Die Entwicklung eines konzernweiten Rezeptpools ist bereits in Planung. Besonders hervorzuheben ist das im Anschluss veröffentlichte JG-Kochbuch – eine Herzensangelegenheit des Fachbereichs (siehe S. 24 und 25).

Mit viel Hingabe wurden hier Rezepte gesammelt, auf Umsetzbarkeit geprüft und liebevoll aufbereitet. Es zeigt eindrucksvoll, wie kreativ, professionell und werteorientiert in den Küchen der Josefs-Gesellschaft gearbeitet wird. Nicht zuletzt stärkte das Treffen das gemeinsame Selbstverständnis im Fachbereich Küche. Eine einheitliche Haltung zu neuen gesetzlichen Anforderungen, abgestimmte Strategien und der offene Austausch auf Augenhöhe tragen dazu bei, Herausforderungen künftig noch besser zu bewältigen. Die Sichtbarkeit des Fachbereichs innerhalb der Organisation ist gestiegen – ebenso wie das Bewusstsein für die Bedeutung gesunder und nachhaltiger Ernährung als Teil einer umfassenden Gesundheits- und Teilhabeförderung.

Das Küchenleitungstreffen 2024 hat eindrucksvoll gezeigt, wie durch gelebte Gemeinschaft, fachlichen Austausch und werteorientierte Zusammenarbeit ein nachhaltiger Wandel im Kleinen beginnt – und dabei Großes bewegt.



Projektmanager Stephan Kerkmann: „Als ich 2016 den Auftrag erhielt, den Einkauf der Küchen in der Josefs-Gesellschaft konzernweit zu strukturieren und zu digitalisieren, wurde mir schnell bewusst, mit wie viel Herzblut, Empathie und Verantwortungsbewusstsein unsere Mitarbeitenden in den Küchen tagtäglich arbeiten. Aus dieser intensiven Auseinandersetzung wuchs nicht nur mein großer Respekt für ihre Leistung, sondern auch der Wunsch, den fachlichen Austausch untereinander zu stärken. Dass sich daraus das Küchenleitungstreffen als festes Format und wertvolles Netzwerk entwickelt hat, erfüllt mich mit Stolz. Es schafft Raum für gegenseitige Wertschätzung und macht die vielfältige Arbeit unserer Küchenteams sichtbar. Unser Jahresthema hat dabei noch einmal verstärkend gewirkt – es hat die Relevanz des Fachbereichs noch einmal deutlich unterstrichen und neue Impulse nachhaltig gesetzt.“



UNSERE STANDORTE

Wir setzen neue Trends und arbeiten am Puls der Zeit. Zu unserem Portfolio gehören Ambulante Pflegedienste, Einrichtungen zur Gesundheitsbildung, Krankenhäuser, medizinische Versorgungszentren mit Ambulanten Leistungen, Rehabilitationseinrichtungen für Menschen mit Behinderung in nahezu jeder Lebenslage sowie Seniorenzentren.

Diese Vielfalt macht uns als Träger der Sozial- und Gesundheitswirtschaft zu etwas Besonderem.





REHABILITATION



ANTONIUSHAUS

STANDORTE

Hauptstandort Hochheim am Main, Hessen
 Weiterer Standort in Hofheim
 Diözese Limburg

DATEN UND FAKTEN

430 Mitarbeitende
 175 Bewohner:innen
 304 Schüler:innen
 23 Menschen, die am Angebot der Gestaltung der Tagesstruktur teilnehmen

LEISTUNGEN

- Wohnen für Erwachsene, Betreutes Wohnen
- Wohnen im Internat
- Peter-Josef-Briefs-Schule (Förderschule für körperliche und motorische Entwicklung)
- Edith-Stein-Schule (berufliche Schule mit dem Schwerpunkt körperliche und motorische Entwicklung)
- Überregionales Beratungs- und Förderzentrum
- Tagesförderstätte
- Fachdienste

HIGHLIGHTS 2024

- Spatenstich Neubau Erwachsenenwohnen
- Spatenstich Neubau Peter-Josef-Briefs-Schule
- 24. Gespannfahrt mit 50 Gespannen, 20 Solomotorrädern und 2 Trikes
- Genehmigung der Medizinischen Institutsambulanz (MIA)



BENEDIKTUSHOF MARIA VEEN

STANDORTE

Hauptstandort Reken, Nordrhein-Westfalen
 Weitere Standorte in Borken, Bocholt und Coesfeld
 Diözese Münster

DATEN UND FAKTEN

553 Mitarbeitende Benediktushof
 83 Mitarbeitende Transfair Montage
 31 Mitarbeitende JG-Services
 167 Bewohner:innen
 142 Menschen in ambulanter Betreuung
 184 Werkstatt-Beschäftigte
 239 Teilnehmende berufliche Rehabilitation
 226 Schüler:innen im Förderberufskolleg

LEISTUNGEN

- Berufsbildungswerk mit Förderberufskolleg
- Wohnen für Erwachsene, Kinder, Jugendliche
- Werkstatt für behinderte Menschen
- Tagesstruktur
- Fachdienste
- Ambulante Dienste
- Pflegeberatung
- Praxis für Physiotherapie und Ergotherapie
- Gesundheitsstudio Benefit
- Inklusionsfirma Transfair Montage
- EIS LOUNGE Maria Veen

HIGHLIGHTS 2024

- 100 Jahre Benediktushof Maria Veen
- 60 Jahre Übungsfirma „Westfälische Holzindustrie“
- Digitales Infoportal „Benecom“ für Bewohner:innen
- Mike Sonnenhol erhält Heinrich-Sommer-Preis
- Gold für Sandra Kock bei Special Olympics



BERUFSFÖRDERUNGSWERK BAD WILDBAD

STANDORTE

Hauptstandort in Bad Wildbad, Baden-Württemberg
Weitere Außenstelle in Karlsruhe
Diözese Rottenburg-Stuttgart

DATEN UND FAKTEN

81 Mitarbeitende

LEISTUNGEN

- Berufliche Rehabilitation (Spezialeinrichtungen für Menschen mit körperlicher Behinderung)
- Angebot von Integrationsmaßnahme „RehaStep“ am Standort Karlsruhe
- Verbindungen von medizinischer und beruflicher Rehabilitation unter einem Dach

HIGHLIGHTS 2024

Die Belohnung für das Engagement in Fragen der Nachhaltigkeit durch den erstmals vergebenen Nachhaltigkeitspreis der JG. Wir freuen uns gemeinsam mit unserem Küchenteam über den ersten Platz.



BERUFSFÖRDERUNGSWERK HAMM

STANDORT

Hamm, Nordrhein-Westfalen
Diözese Paderborn

DATEN UND FAKTEN

165 Mitarbeitende
777 Teilnehmende

LEISTUNGEN

- Berufliche Rehabilitation SGB IX
- Arbeitsförderung SGB II/III
- 17 Umschulungsberufe
- Reha-Assessment und Reha-Vorbereitung
- Integrationsmaßnahmen
- Betriebliches Reha-Management
- beat-nrw.de: „Anderer Leistungsanbieter § 60 SGB IX“
- Integrationsfachdienst in der Stadt Hamm und im Kreis Unna
- Westfälische Pflegeschule Hamm
- Gesundheitsschule Hamm
- Mehr als 400 Zimmer im Wohnbereich
- Vielfältige Freizeiteinrichtungen
- Eigene Podologie-Praxis mit Kassenzulassung

HIGHLIGHTS 2024

Der Verbund mit dem Josefsheim in Bigge zur JG Ruhr-Lippe war ein wesentlicher Meilenstein 2024. Die Woche der bewussten Ernährung war ein absolutes Highlight sowohl für Teilnehmende als auch für Mitarbeitende. Das BFW Hamm wurde 2024 als familienfreundliches Unternehmen ausgezeichnet. Der BFW-Fachtag 2024 war geprägt durch die Einweihung der Neubauten unserer Westfälischen Pflegeschule. Eindrucksvoll war hier der Impulsvortrag des mehrfachen Paralympics-Siegers Matthias Berg. Besonders hervorzuheben war die erfolgreiche Einführung des neuen Intranets im BFW als zentrales Element der internen Kommunikation.



CONRAD-VON-WENDT-HAUS

STANDORT

Dahn, Rheinland-Pfalz
Diözese Speyer

DATEN UND FAKTEN

116 Mitarbeitende (79 Frauen und 37 Männer)
48 Bewohner:innen
29 Menschen in ambulanter Betreuung
35 Menschen in der Tagesförderstätte

LEISTUNGEN

- Besondere Wohnformen für Erwachsene
- Tagesförderstätte
- Ambulante Dienste
- Kurzzeitpflege

HIGHLIGHTS 2024

Im Jahr 2024 freuten wir uns über Erfolge, die unser Engagement für die Gemeinschaft unterstreichen. Besonders stolz sind wir auf unsere Zertifizierung als attraktiver Arbeitgeber durch „Great Place to Work“, ein Zeichen für unsere wertschätzende und produktive Arbeitsumgebung.

Zudem haben wir den Sonderpreis der Josefs-Gesellschaft im Bereich Nachhaltigkeit gewonnen, was unsere Verpflichtung zu umweltfreundlichen Praktiken bekräftigt.

Neben diesen Meilensteinen haben wir zahlreiche Spendenprojekte ins Leben gerufen: Ein Rollstuhllauto, ein Rollstuhlfahrrad sowie eine Rollstuhlschaukel ermöglichen mehr Mobilität und Teilhabe.

Darüber hinaus haben wir einen Snoezelraum eingerichtet – ein wundervoller Ort für Entspannung und Erlebnis.



HEINRICH-HAUS

STANDORTE

Neuwied, Rheinland-Pfalz
Weitere Standorte in Bendorf-Sayn, Höhn,
Koblenz und St. Katharinen, Diözese Trier

DATEN UND FAKTEN

Rund 1.400 Mitarbeitende

LEISTUNGEN

- Wohnen für Kinder und Jugendliche
- Wohnen für Erwachsene
- Förderschulen
- Berufliches Assessment- und Förderzentrum
- Berufsbildungswerk mit IFD und Arbeitsmarktprojekten
- Berufsbildende Schule
- Werkstätten
- Tagesförderstätten
- Pflegeschule am Heinrich-Haus
- Seniorenzentrum
- Ambulante Dienste und Assistenz
- MVZ und MZEB
- Beratungsstelle Unterstützte Kommunikation

HIGHLIGHTS 2024

Im Zeichen der Vielfalt: Neben den traditionellen Festen und Feiern wurden neue Veranstaltungen für verschiedene Zielgruppen umgesetzt: Im Bereich Ausbildung, Arbeit und Beschäftigung waren es vor allem der „Schichtwechsel“, die neue Reihe „Fachkraft Inklusiv“ sowie „Sprungbrett Arbeit“ und der Aktionstag im BBW Neuwied, die potenzielle Arbeitgeber als auch Auszubildende und Werkstattbeschäftigte über die Chancen der Teilhabe am Arbeitsleben informierten. Im MVZ hat sich das Ärzteforum für Fachleute verschiedener Professionen etabliert. Absolutes Highlight: rund 400 Mitarbeitende, die beim Betriebsfest im BBW Neuwied gemeinsam eine Beach-Party feierten.



HEINRICH-SOMMER-KLINIK

STANDORT

Bad Wildbad, Baden-Württemberg
Diözese Rottenburg-Stuttgart

DATEN UND FAKTEN

115 Mitarbeitende
559 stationäre Patient:innen
53 Betten

LEISTUNGEN

- Medizinische Rehabilitation
- Anschlussheilbehandlung/Heilverfahren (GKV, DRV, BG, Selbstzahler:innen)
- LOKOMAT (Gangtechnologie)

BESONDERE MERKMALE

Medizinisches Rehaszentrum für querschnittgelähmte Menschen

HIGHLIGHTS 2024

Im August 2024 ging erstmals eine eigene Website für unsere Heinrich-Sommer-Klinik an den Start. Wir freuen uns über das positive Echo von Mitarbeitenden und Patient:innen.



JOSEFSHEIM BIGGE

STANDORTE

Hauptstandort in Olsberg-Bigge, Nordrhein-Westfalen
Weitere Standorte in Lipperode und Sundern
Diözese Paderborn

DATEN UND FAKTEN

814 Mitarbeitende
337 Menschen leben in besonderen Wohnformen
230 Menschen werden ambulant betreut
375 Beschäftigte in der WfbM Bigge und Lipperode
206 Teilnehmende nutzen berufliche Reha-Ausbildungsangebote des BBW Bigge, davon wohnen 171 im Internat oder in Außenwohngemeinschaften
264 Schüler:innen lernen im Heinrich-Sommer-Berufskolleg
87 Kinder werden in der Kita Sonnenschein betreut

LEISTUNGEN

- Wohnangebote für Kinder, Jugendliche und Erwachsene
- Tagesstruktur
- Berufsbildungswerk (BBW) Bigge mit Internat
- Heinrich-Sommer-Berufskolleg
- WfbM in Bigge und Lipperode
- Josefsheim ambulant: Ambulant Betreutes Wohnen und Ambulante Pflege
- Heilpädagogische Kindertagesstätte

HIGHLIGHTS 2024

- 120 Jahre Josefsheim
- Auszeichnung mit dem 3. Platz des CBP-Digitalpreises
- Auszeichnung als familienfreundliches Unternehmen
- Zertifizierung mit dem Autismus-Gütesiegel
- Erfolgreiche Titelverteidigung beim Stadtradeln der Stadt Olsberg
- Eröffnung des Sozialraumbüros
- Erweiterung der Zulassung im ABW für den Kreis Soest



JOVITA RHEINLAND

STANDORTE

Bad Honnef, Eitorf, Köln, Leverkusen, Troisdorf, Siegburg, Nordrhein-Westfalen, Diözese Köln

DATEN UND FAKTEN

307 Mitarbeitende, 347 Leistungsnehmende

LEISTUNGEN

- Besondere Wohnformen mit vier Wohnhäusern und zwei Außenwohngruppen
- Drei ambulant betreute Wohnanlagen mit Konzeption der Hilfen aus einer Hand
- Sieben anbieterverantwortete Wohngemeinschaften
- Ambulant Betreutes Wohnen und Ambulante Pflege
- Internat für Jugendliche und junge Erwachsene
- Förderberufskolleg für Wirtschaft und Verwaltung

HIGHLIGHTS 2024

- Übernahme des Internats Haus Rheinfrieden und des Nell-Breuning-Berufskollegs in Bad Honnef-Rhöndorf
- Übernahme der besonderen Wohnform Haus Maurinus in Leverkusen-Lützenkirchen
- Das Eitorf-Festival – miteinander.bunt.inklusiv: zweitägiges, inklusives Festival mit Schirmherr Henning Krautmacher, Planschemalöör, Graf Fidi uvm.
- Inbetriebnahme der Rendantur: neue ambulant betreute Wohnanlage Eitorf mit Konzeption der Hilfen aus einer Hand
- Projektstart „Alles aus einer Hand“ im rechtsrheinischen Kölner Stadtgebiet: Ausbau des Angebotes des Ambulant Betreuten Wohnens mit dem Fokus auf der Unterstützung von Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen oder Autismus-Spektrum-Störung
- Umstellung Standort-Modell in Troisdorf und Siegburg: Umstellung von der übergreifenden Teamorganisation der Ambulanten Pflege und des Ambulant Betreuten Wohnens auf eine interdisziplinäre Teamstruktur



JUGENDHILFE MARIENHAUSEN

STANDORTE

Hauptstandort Rüdesheim-Aulhausen, Hessen
Weitere Standorte in Rüdesheim, Oestrich-Winkel, Geisenheim, Stephanshausen, Marienthal
Diözese Limburg

DATEN UND FAKTEN

65 Mitarbeitende
89 Bewohner:innen (77 stationär /12 teilstationär)
5 Leistungsnehmende werden mit ambulanten Fachstunden betreut

LEISTUNGEN

- Jugendhilfeverbund mit stationären, teilstationären und ambulanten Angeboten
- Inobhutnahmeplätze
- Angebot für unbegleitete minderjährige Ausländer

HIGHLIGHTS 2024

- Teilnahme an der inklusiven Skifreizeit der TG Rüdesheim
- Gemeinsamer Ausflug Holiday Park
- Gemeinsames Wandern und Grillen zum Josefstag
- Geschenkaktion einer Mitarbeiterin für Leistungsnehmende zu Weihnachten



KARDINAL-VON-GALEN-HAUS

STANDORT

Dinklage, Niedersachsen, Diözese Münster

DATEN UND FAKTEN

256 Mitarbeitende
20 Kinder und Jugendliche, die im Internat wohnen
70 junge Erwachsene, die in sieben Wohngruppen an drei Standorten wohnen
235 Förderschüler:innen
48 Regelschüler:innen im Rahmen der Inklusion

LEISTUNGEN

- Förderschule mit dem Schwerpunkt körperliche und motorische Entwicklung
- Internat für Kinder und Jugendliche
- Wohnen für Erwachsene mit hausinterner Tagesstruktur
- Therapeutische Leistungen
- Ambulanter Pflegedienst

HIGHLIGHTS 2024

Zertifizierung zur „Internationalen Nachhaltigkeitsschule / Umweltschule in Europa“ durch das Niedersächsische Kultusministerium; Eröffnung des „Grünen Klassenzimmers“; Start des Projektes „Gemüseackerdemie“; Einführung von WebUntis; neuer Imagefilm der Einrichtung; Besuch der Partnerschule in Litauen; Projektwoche „Woche der bewussten Ernährung“; Sommerfest; Neuaufnahme der Fotos und Umsetzung CD auf der Internetseite; Besuch des Landrates Vechta Tobias Gerdemeyer; Besuch der Bundestagsabgeordneten Silvia Breher; sportliche Turniere (Fußballturnier, Fußballcamp, Rollstuhlbasketball, inklusives Sportabzeichen, inklusiver Adventslauf); inklusiver Tanzkurs; Rolliführerschein auf dem OM-Familientag (20.000 Besucher); Schützenkönig (Leiter Haustechnik) und Schützenprinzessin (Bewohnerin) des Schützenvereins Dinklage
Fahnenhissen Dinklage, Nachbarschaftsfest Helenenstraße

www.kvg-haus.de



REHABILITATIONS-ZENTRUM STADTRODA

STANDORTE

Hauptstandort in Bad Klosterlausnitz, Thüringen
Weitere Standorte in Stadtroda, Gera und Eisenberg, Thüringen, Diözese Dresden-Meißen

DATEN UND FAKTEN

89 Mitarbeitende (55 Frauen und 34 Männer)
74 Bewohner:innen
96 Menschen, die in der Werkstatt beschäftigt sind
34 Menschen, die ambulant betreut werden
48 Menschen, die an der Tagesförderung teilnehmen

LEISTUNGEN

- Besondere Wohnformen für Erwachsene
- Ambulant Betreutes Wohnen
- Werkstatt für Menschen mit Behinderung
- Tagesförderung

BESONDERE MERKMALE

Spezialisiert auf die Wiedereingliederung von Menschen mit besonderen psychischen Bedürfnissen und individuellen kognitiven Herausforderungen.

HIGHLIGHTS 2024

- Einführung eines betrieblichen Gesundheitsmanagements in Kooperation mit der AOK PLUS
- Aktionen zur Woche der bewussten Ernährung
- Go-live der neuen Website
- Neuer Instagram-Kanal der Roda-Werkstatt (<https://www.instagram.com/rodawerkstatt/>)

www.rehazentrum-stadtroda.de



VERBUND SANKT VINCENZSTIFT UND ALFRED-DELP-HAUS

STANDORTE

Der Verbund Sankt Vincenzstift ist Teil der JG Rhein-Main mit den Standorten Vincenzpark in Rüdesheim-Aulhausen/Hessen, Rüdesheim, Geisenheim, Lorch. Der Verbund Alfred-Delp-Haus mit Standorten in Oberursel und Offenbach. Zwei umfangreiche Netzwerke des Betreuten Wohnens
Diözese Limburg

DATEN UND FAKTEN

1.010 Mitarbeitende
692 Leistungsnehmende
56 Kinder, die die Integrative Kita besuchen
303 Schüler:innen
275 Menschen, die in der Werkstatt beschäftigt sind
71 Studierende an der Fachschule

LEISTUNGEN

- Wohnen für Kinder, Jugendliche und Erwachsene, Betreutes Wohnen
- Integrative Kindertagesstätte
- Vincenzschule Aulhausen (3 Förderschulen und inklusive Grundschule)
- Werkstatt für Menschen mit Behinderung, Tagesförderung, Inklusionsfirma, Linden-Theater und Dorfladen
- Fachdienste, großer Sport- und Therapiebereich
- Familien-Service-Zentrum: Wohnschule, Familienentlastender Dienst, Ambulante Dienste, Jugendbildungskurse
- Fachschule für Sozialwesen/Heilerziehungspflege

HIGHLIGHTS 2024

- Sanierung der Großküche im ADH
- Eröffnung Grüne Mitte II im Vincenzpark
- Sanierung + Neueröffnung Dorfladen
- Gold für Sabrina Blasius bei Special Olympics
- Start Sanierung Vincenzschule

www.jg-rhein-main.de



VINCENZ-HEIM AACHEN

STANDORTE

Stammeinrichtung Aachen, Nordrhein-Westfalen
Weitere Standorte in der Städteregion Aachen
Diözese Aachen

DATEN UND FAKTEN

495 Mitarbeitende
286 Plätze für besondere Wohnformen
106 Klient:innen in Assistenz in eigener Häuslichkeit
100 Schulplätze in unserem Vincenz-von-Paul-Berufskolleg
6 Plätze im Kurzzeitwohnen für Kinder und Jugendliche

LEISTUNGEN

- Besondere Wohnformen für Kinder, Jugendliche und Erwachsene
- Assistenz in eigener Häuslichkeit
- Kurzzeitwohnen für Kinder und Jugendliche
- Vincenz-von-Paul-Berufskolleg für Wirtschaft und Verwaltung mit Internat
- Koordinierungs-, Kontakt- und Beratungsstelle für Alsdorf, Herzogenrath und Baesweiler (KoKoBe)

BESONDERE MERKMALE

Differenzierte Wohn- und Betreuungsangebote für Menschen mit körperlichen, geistigen und mehrfachen Behinderungen. Spezielle Konzepte für Menschen mit geistigen Behinderungen und Verhaltensauffälligkeiten. Kurzzeitwohngruppe für Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene.

HIGHLIGHTS 2024

- Eröffnung der neuen Intensivangebote
- „Türen auf mit der Maus“-Tag
- Aktion zum WDR 2 Weihnachtswunder
- Discos, Kleiderbörse, Hausfeste
- Josefsfest „Zusammenspiel der Generationen“

www.vincenz-heim.de

STANDORTE INTEGRATIONSFIRMEN REHABILITATION

LINDEN-THEATER

STANDORT

Geisenheim, Hessen

LEISTUNGEN

Arbeitsplätze für Menschen mit und ohne Behinderung im Kino- und Servicebetrieb

www.linden-theater.de

TRANSFAIR MONTAGE MARIA VEEN

STANDORT

Reken, Nordrhein-Westfalen

LEISTUNGEN

Stahlbearbeitung, Elektrotechnik sowie Eisproduktion und -verkauf (EIS LOUNGE)

www.transfairmontage.de

WEITERER STANDORT DER JG-GRUPPE

KATHOLISCHES FORUM

STANDORT

Düren, Nordrhein-Westfalen
Diözese Aachen

DATEN UND FAKTEN

245 Mitarbeitende
(15 Hauptamtliche und 230 Honorarkräfte)

LEISTUNGEN

- Erwachsenen- und Familienbildung (Anerkennung nach dem Weiterbildungsgesetz des Landes NRW, WbG-NRW)
- Qualifikation und Vermittlung von Kindertagespflegepersonen/Großtagespflegestellen
- Mehrgenerationenhaus

BESONDERE MERKMALE

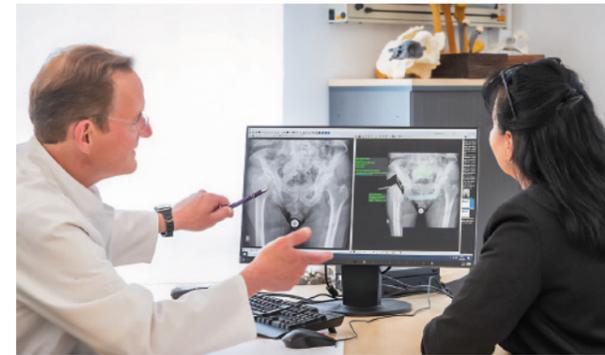
Familienbildung in enger Zusammenarbeit mit Jugendämtern, Frühe Hilfen, Kooperationen mit 48 Familienzentren in der Region, rund 1.000 Veranstaltungen (Kurse, Fortbildungen, Vorträge) für ca. 10.500 Teilnehmende pro Jahr, davon 2.500 Kinder, Träger von 18 Großtagespflegestellen (Kindertagespflege), intergeneratives Arbeiten, Qualifikationskurse für Demenzbegleiter:innen im Mehrgenerationenhaus

www.bildungsforum-dueren.de





GESUNDHEITS- WESEN



EDUARDUS-KRANKENHAUS

STANDORT

Köln, Nordrhein-Westfalen, Diözese Köln

DATEN UND FAKTEN

714 Mitarbeitende (505 Frauen und 209 Männer)
9.000 stationäre Patient:innen
30.000 ambulante Patient:innen
212 Betten

LEISTUNGEN

- Orthopädie und Endoprothetik
- Spezielle Orthopädie mit Revisionsendoprothetik
- Orthopädische Rheumatologie
- Unfall- und Wiederherstellungschirurgie
- Wirbelsäulenchirurgie
- Sportorthopädie und Arthroskopie
- Innere Medizin mit Gastroenterologie und Pneumologie
- Kardiologie mit Herzkatheterlabor
- Allgemein- und Viszeralchirurgie mit endokriner Chirurgie und Koloproktologie, Hernienzentrum
- Plastische, rekonstruktive und ästhetische Chirurgie mit Handchirurgie
- Anästhesie und Intensivmedizin mit Schmerztherapie
- Geriatrie und Alterstraumatologie
- Physio- und Ergotherapie
- Pflegefachschule

ZERTIFIKATE

- EndoProthetikZentrum der Maximalversorgung
- Regionales Traumazentrum DGU®
- Chest-Pain-Unit (CPU)

HIGHLIGHTS 2024

Implantation von mehr als 2.000 Endoprothesen in 2024, erste Karnevalssitzung im Eduardus-Krankenhaus

www.eduardus.de



ELISABETH-KLINIK

STANDORT

Bigge-Olsberg, Nordrhein-Westfalen, Diözese Paderborn

DATEN UND FAKTEN

399 Mitarbeitende (296 Frauen und 103 Männer)
4.914 stationäre Patient:innen
14.714 ambulante Patient:innen

LEISTUNGEN

- Orthopädie/Unfallchirurgie
- Unfall-, Hand- und Wiederherstellungschirurgie
- Spezielle orthopädische Chirurgie
- Wirbelsäulenchirurgie
- Orthopädische Rheumatologie
- Hand- und Fußchirurgie
- Endoprothetik
- Innere Medizin
- Geriatrie
- Anästhesie/Intensivmedizin
- Radiologie
- Schmerztherapie
- Mehrheitsbeteiligung an Bildungsakademie für Therapieberufe

ZERTIFIKATE/AUSZEICHNUNGEN

- EndoProthetikZentrum der Maximalversorgung
- Spezialzentrum für operative Rheumatologie
- Wirbelsäuleneinrichtung der DWG®
- F.A.Z. Institut – Deutschlands beste Krankenhäuser
- FOCUS MONEY – Deutschlands beste Jobs mit Zukunft

HIGHLIGHTS 2024

- Volldigitale Röntgenanlage
- Erweiterung der hochmodernen Photovoltaikanlage
- Chefarztwechsel: Priv.-Doz. Dr. Dr. med. habil. Johannes Reichert ist neuer Chefarzt und Ärztlicher Direktor

www.elisabeth-klinik.de



ST. AUGUSTINUS-KRANKENHAUS

STANDORT

Düren-Lendersdorf, Nordrhein-Westfalen
Diözese Aachen

DATEN UND FAKTEN

780 Mitarbeitende
10.783 stationäre Patient:innen
24.000 ambulante Patient:innen
288 Betten

LEISTUNGEN

- Orthopädie und Unfallchirurgie
- Neurologie inklusive Stroke Unit
- Allgemein- und Viszeralchirurgie
- Innere Medizin mit den Schwerpunkten Kardiologie und Gastroenterologie
- Anästhesie und Intensivmedizin
- Radiologie

BESONDERE MERKMALE

Über 125-jährige Tradition, erstes EndoProthetikZentrum der Maximalversorgung im Kreis Düren (2014), Notarztstandort, Dürener Rehabilitationszentrum für ambulante orthopädische und neurologische Reha, Stationäres Hospiz, Interdisziplinäres Schmerz- und Palliativzentrum, Zentrum für Physiotherapie, Zentrum für Logopädie und Ergotherapie, Telemedizin, Medizinisches Versorgungszentrum mit vier Sitzen, Zentrum für Sport und Gesundheit, Wirbelsäuleneinrichtung der DWG®.

HIGHLIGHTS 2024

Wir haben 26 MONA-Systeme von Clinomic in der Intensivmedizin und auf der Schlaganfallstation eingeführt. Diese digitalen Assistenz- und Telemedizinssysteme verbessern die Behandlungsqualität und unterstützen das medizinische Personal in der Patientenversorgung.

www.sankt-augustinus-krankenhaus.de



ST. JOSEPH-KRANKENHAUS

STANDORT

Prüm, Rheinland-Pfalz
Diözese Trier

DATEN UND FAKTEN

441 Mitarbeitende
5.875 stationäre Patient:innen
28.384 ambulante Patient:innen
150 Betten

LEISTUNGEN

- Allgemein- und Viszeralchirurgie
- Orthopädie und Unfallchirurgie
- Innere Medizin
- Geriatrie
- Anästhesie, Intensivmedizin
- Röntgenabteilung
- Belegabteilung Augenheilkunde
- Belegabteilung Gynäkologie

BESONDERE MERKMALE

Über 150-jährige Tradition, Palliativstation, Schmerztherapie, Notarztstandort, Physikalische Therapie, Abteilung für Geriatrie, Pflegeschule

HIGHLIGHTS 2024

- Seit Juli 2024 hauseigenes Labor
- Renovierung der Patientenzimmer auf der Palliativstation
- 2. Platz beim Nachhaltigkeitspreis der JG
- 40-jähriges Jubiläum „St. Juppens auf dem Kalvarienberg“
- Seit Oktober 2024 ist Chefarzt Dr. med. Christian Elsen neuer Ärztlicher Direktor

www.krankenhaus-pruem.de



ST. MARIEN-HOSPITAL

STANDORT

Düren-Birkedorf, Nordrhein-Westfalen
Diözese Aachen

DATEN UND FAKTEN

1.067 Mitarbeitende (ohne externe Schüler:innen)
15.237 stationäre Patient:innen
65.704 ambulante Patient:innen
381 Betten

LEISTUNGEN

- Innere Medizin
- Allgemein-, Viszeral-, Thorax- und Unfallchirurgie
- Kooperatives Lungenzentrum
- Geriatrie, Alterstraumatologie
- Frauenklinik und Geburtshilfe
- Brustzentrum
- Kinderklinik/Perinatalzentrum Level 1
- Sozialpädiatrisches Zentrum
- Kinder- und Jugendpsychiatrie
- Anästhesie
- Belegabteilung HNO

HIGHLIGHTS 2024

Zum Jahreswechsel trat Frau Annika Butzen ihre neue Position als Geschäftsführerin im St. Marien-Hospital an. Seit dem 1. Oktober 2024 leitet sie gemeinsam mit Herrn Renardo Schiffer sowohl das St. Marien-Hospital als auch das St. Augustinus-Krankenhaus. Durch die Einstellung des neuen Chefarztes für Innere Medizin, Hr. Dr. Herkenrath, konnten wir unseren pneumologischen Schwerpunkt weiter ausbauen. Fünf indische Schüler:innen begannen ihre Pflegeausbildung im St. Marien-Hospital nach dem neuen, innovativen Integrations- und Ausbildungskonzept.

www.marien-hospital-dueren.de



ALTENHILFE



HAUS ELISABETH

STANDORT

Dillenburg, Hessen
Diözese Limburg

DATEN UND FAKTEN

155 Mitarbeitende (130 Frauen und 25 Männer)
170 Bewohner:innen
29 Menschen, die in der Tagespflege betreut werden
165 Menschen in ambulanter Betreuung
47 Menschen in palliativer Begleitung

LEISTUNGEN

- Seniorenheim
- Ambulanter Pflegedienst
- Betreutes Wohnen
- Ambulanter Hospizdienst

BESONDERE MERKMALE

- Tages- und Kurzzeitpflege
- Dementenwohngruppe
- Café Elise (öffentliches Café)
- Gemeinschaft von Jung und Alt durch Kindertagesstätte im Gebäude

HIGHLIGHTS 2024

- Täglich unterwegs – aber sicher! Mitarbeitende des Ambulanten Pflegedienstes und Fahrer der Tagespflege absolvierten ein Pkw-Fahrsicherheitstraining des ADAC.
- Beim 2. Kicker-Turnier lieferten sich Senior:innen und Mitarbeitende spannende Duelle am Tisch-Kicker.
- Der Bauantrag für das künftige Elisabeth-Hospiz in Dillenburg wurde gestellt.
- Die umfangreichen Sanierungsarbeiten an dem 42 Jahre alten Gebäude der Senioren-Wohnanlage (Betreutes Wohnen) haben begonnen.

www.haus-elisabeth.org



HAUS GOLTEN

STANDORT

Geldern, Nordrhein-Westfalen
Diözese Münster

DATEN UND FAKTEN

110 Mitarbeitende (97 Frauen und 13 Männer)
Altenheim: 72 Bewohner:innen
Solitäre Kurzzeitpflege: 15 Plätze
Tagespflege: 12 Plätze

LEISTUNGEN

- Vollstationäre Langzeitpflege (Altenheim)
- Vollstationäre solitäre Kurzzeitpflege
- Teilstationäre Tagespflege
- Ambulanter Pflegedienst im Quartier
- Wohnen für Senior:innen

HIGHLIGHTS 2024

- Umgeben von der schönsten Natur des Niederrheins
- Großzügiger Außenbereich, ideal für Spaziergänge
- Tages- und Kurzzeitpflege
- Hauseigene Küche
- Sprachgesteuerte Dokumentation
- Adventsbasar in der Tagespflege: Tag der offenen Tür mit informativem Austausch und Kennenlernen für alle Besucher:innen. Dabei wurden selbst gebastelte Dekorationen und Geschenkideen angeboten. Der Adventsbasar kam so gut an, dass dieser 2025 ausgeweitet wird.

www.haus-golten.de



HEINRICH-HAUS SENIORENZENTRUM

STANDORT

Neuwied-Engers, Rheinland-Pfalz
Diözese Trier

DATEN UND FAKTEN

89 Mitarbeitende
80 Bewohner:innen

LEISTUNGEN

Seniorenheim, vollstationäre Pflege,
eingestreute Kurzzeitpflege

BESONDERE MERKMALE

Unser modernes, großzügiges Seniorenzentrum punktet mit seiner idyllischen Lage direkt am Rhein und einer familiären Atmosphäre. Eigenes Zimmer oder Gemeinschaft? Pflege oder Selbstständigkeit? Freizeitaktivitäten oder Ruhe? Dies alles schließt sich im Seniorenzentrum nicht aus. Den Bewohner:innen wird ein Zuhause mit so viel Begleitung und so viel Individualität angeboten, wie sie es möchten. In den acht Hausgemeinschaften leben jeweils bis zu zehn Senior:innen zusammen. Hier wird der Wohn- und Essbereich zum Kochen, Essen, Plaudern und für Gesellschaftsspiele gemeinsam genutzt.

HIGHLIGHTS 2024

In unserem Seniorenzentrum ist immer viel los: Kunst-Ausstellungen, Theater-Aufführungen, Frühlings-Basar oder Stöberstübchen und Adventsfenster – hier ist für jeden etwas dabei. Höhepunkte waren unsere Karnevalsfeier, die Schifffahrt auf dem Rhein mit einigen Bewohner:innen und das Sommerfest. Wir sind stolz darauf, dass unsere Mitarbeitenden gemeinsam mit Angehörigen und den zahlreichen Ehrenamtlichen wieder viele schöne Erlebnisse möglich gemacht haben. Besonders freuen wir uns, dass wir beim 1. Nachhaltigkeitspreis der Josefs-Gesellschaft den 3. Platz belegt haben.

www.heinrich-haus-seniorenzentrum.de



WOHN- UND PFLEGEHEIM MARIA HILF BURG SETTERICH

STANDORT

Baesweiler-Setterich, Nordrhein-Westfalen
Diözese Aachen

DATEN UND FAKTEN

109 Mitarbeitende (91 Frauen und 18 Männer)
98 Bewohner:innen

LEISTUNGEN

Vollstationäre, Kurzzeit- und Verhinderungspflege

BESONDERE MERKMALE

Die 100 Pflegeplätze sind verteilt auf 98 vollstationäre Plätze, davon acht eingestreute Kurzzeitpflegeplätze, und zwei feste Kurzzeitpflegeplätze. Es gibt insgesamt fünf Wohn- und Pflegebereiche. Zu den Leistungen zählen auch palliative Pflege schwerstpflegebedürftiger Bewohner:innen, Bewegungstherapie durch einen hauseigenen Physiotherapeuten, ein Friseursalon und Fußpflege im Haus. Das hauseigene Service- und Reinigungspersonal ist den Wohnbereichen fest zugeordnet, sodass ein enger Bezug zu den Bewohner:innen vorhanden ist. Seit Februar 2023 arbeiten wir erfolgreich mit Voize (Pflegedokumentation per Sprache).

HIGHLIGHTS 2024

Unter anderen Highlights im Jahr 2024 war der besondere Geburtstag unserer Bewohnerin Frau Helene Johnen das Highlight des Jahres. Zum 100. Geburtstag hat die Burg Setterich ihre Familie, den Bewohnerbeirat, die Mitarbeitenden, die Mitbewohner und natürlich das Geburtstagskind eingeladen. Die Feier war von Herzlichkeit der Familie und Festlichkeit, um die sich die Mitarbeitenden gekümmert haben, geprägt. Wir wünschen Frau Johnen noch viele gesunde und glückliche Jahre bei uns im Haus und freuen uns auf darauf, den 101. zusammen zu feiern.

www.burgsetterich.de



SENIORENZENTRUM DÜREN

STANDORT

Düren-Birkendorf, Nordrhein-Westfalen
Diözese Aachen

DATEN UND FAKTEN

94 Mitarbeitende (85 Frauen und 9 Männer)
80 Bewohner:innen

LEISTUNGEN

Vollstationäre Pflegeeinrichtung für pflegebedürftige Menschen aller Pflegegrade

BESONDERE MERKMALE

Das Haus verfügt über drei Wohnbereiche auf drei Etagen. Es befinden sich jeweils zwei Aufenthaltsräume mit Teeküche in allen Wohnbereichen. Die Einrichtung bietet über 78 Einzelzimmer sowie zwei Apartments und verfügt über ein sehr schönes Restaurant, Räume für Beschäftigungstherapie und Gruppenaktivitäten, moderne Pflegebäder mit Hilfsvorrichtung, einen Andachtsraum, einen Raum für Friseurleistungen, eine Sonnenterrasse sowie einen Innenhof mit Kräuterhochbeet.

HIGHLIGHTS 2024

Das wohl größte Highlight im Jahr 2024 war die Woche der bewussten Ernährung, die voller Aktionen für Bewohner:innen als auch Mitarbeitende war. Der Höhepunkt für die Bewohner:innen war das gemeinsame Kochen eigener und gesunder Rezepte auf dem jeweiligen Wohnbereich. Die Mitarbeitenden wurden bei Teamchallenges herausgefordert und zeigten eine Vielzahl an Fähigkeiten wie Zusammenarbeit, Motivation und Ehrgeiz. Sowohl die Challenges als auch das Kochen kamen sehr gut im Haus an, sodass die nächsten Aktionen kommen können.

www.seniorenzentrum-dueren.de



JG-ZENTRALE



JG-ZENTRALE KÖLN

STANDORT

Köln, Nordrhein-Westfalen

DATEN UND FAKTEN

98 Mitarbeitende beschäftigt (30 Frauen, 68 Männer)

LEISTUNGEN

- Gestaltung der Unternehmenspolitik
- Entwicklung der Unternehmensziele
- Beratung der Beteiligungsgesellschaften

BESONDERE MERKMALE

- Konzernzentrale der JG-Gruppe
- Fachabteilungen:
 - Finanz- und Rechnungswesen, Controlling
 - IT
 - Personal
 - Rehabilitation
 - Steuern, Revision
 - Stabsstellen: Projektmanagement, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Nachhaltigkeit

HIGHLIGHTS 2024

- Rechtsformwechsel der Josefs-Gesellschaft zur gemeinnützigen Aktiengesellschaft
- Jubiläum 120 Jahre Josefsheim als Gründungseinrichtung der JG
- „Woche der bewussten Ernährung“ als Aktion zum Jahresthema in der ganzen JG-Gruppe
- Websiterelaunch erfolgreich abgeschlossen
- LEAD-Programm gestartet und Trainee-Programm erfolgreich beendet

UNSERE ARBEIT BEGLEITEN

VORSTAND E.V. / HOLDING-VORSTAND

Dr. Theodor-Michael Lucas (Vorsitzender)
Stephan Prinz
Andreas Rieß

GEISTLICHE BERATERIN DES VORSTANDES

Mechtilde Neuendorff

PROTEKTOR

Dr. Udo Markus Bentz
Erzbischof von Paderborn

JOSEFS-GESELLSCHAFT E.V.

Rechtssitz in Bigge-Olsberg,
Amtsgericht Arnsberg VR 10096

JOSEFS-GESELLSCHAFT gAG

Rechtssitz in Bigge-Olsberg,
Amtsgericht Arnsberg HR B 15224

VERWALTUNGSRAT JOSEFS-GESELLSCHAFT E.V. / AUFSICHTSRAT JOSEFS-GESELLSCHAFT gAG

Vorsitzender:

Heinz-Josef Kessmann, Greven

Stellvertretender Vorsitzender:

Burkard Schröders, Mönchengladbach

Mitglieder:

Dr. Rainer Brockhoff, Weil der Stadt

Dr. Frank Johannes Hensel, Erzdiözese Köln*

Dr. Dirk Hohn, Wetzlar

Bernward Jacobs, Münster

Stephan Jentgens, Diözese Aachen*

Jörg Klärner, Diözese Limburg*

Josef Lüttig, Erzdiözese Paderborn* (bis 31.12.2024)

Ralf Nolte, Erzdiözese Paderborn* (ab 01.01.2025)

Pia Stapel, Diözese Münster*

Johannes Thielmann, Diözese Trier*

* Vom Diözesanbischof entsandt.

„Eine gute Ernährung schafft Gesundheit
in allen Bereichen unseres Lebens.
Alles ist miteinander verbunden.“

Colin Campbell

DANKE

Herzlichen Dank allen, die uns fördern, die uns als Partner:innen zur Seite stehen, die uns motivieren, begleiten und uns ihr Vertrauen schenken.



REHABILITATION

Antoniushaus gGmbH
(Hessen)
Burgeffstraße 42
65239 Hochheim
Tel. 06146 908-0
www.antoniushaus-hochheim.de

Benediktushof gGmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Meisenweg 15, 48734 Reken
Tel. 02864 889-0
www.benediktushof.de

**Berufsförderungswerk
Bad Wildbad gGmbH**
(Baden-Württemberg)
Paulinenstraße 132
75323 Bad Wildbad
Tel. 07081 175-0
www.bfw-badwildbad.de

**Berufsförderungswerk
Hamm GmbH**
(Nordrhein-Westfalen)
Caldenhofer Weg 225, 59063 Hamm
Tel. 02381 587-0
www.bfw-hamm.de

Conrad-von-Wendt-Haus gGmbH
(Rheinland-Pfalz)
Pirminiusstraße 1, 66994 Dahn
Tel. 06391 919-0
www.cvw-haus.de

DG Mittelrhein gGmbH
(Rheinland-Pfalz)
Koblenz-Olper-Straße 39
56170 Bendorf
Tel. 02622 89211-20
www.dg-mittelrhein.de

Haus Rheinfrieden
(Nordrhein-Westfalen)
Frankenweg 70
53604 Bad Honnef
Tel. 02224 951-0
www.haus-rheinfrieden.de

Heinrich-Haus gGmbH
(Rheinland-Pfalz)
Alte Schloßstraße 1
56566 Neuwied
Tel. 02622 892-0
www.heinrich-haus.de

Josefsheim gGmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Heinrich-Sommer-Straße 13
59939 Olsberg
Tel. 02962 800-0
www.josefsheim-bigge.de

JOVITA Rheinland gGmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Pfarrer-Kenntemich-Platz 4
53840 Troisdorf
Tel. 02241 31998-0
www.jovita-rheinland.de

Kardinal-von-Galen-Haus gGmbH
(Niedersachsen)
Schulstraße 7
49413 Dinklage
Tel. 04443 979-0
www.kv-galen-haus.de

**Linden-Theater
Geisenheim gGmbH**
(Hessen)
Winkeler Straße 54, 65366 Geisenheim
Tel. 06722 8008
www.linden-theater.de

**Rehabilitations-Zentrum
Stadtroda gGmbH**
(Thüringen)
Bahnhofstraße 35
07639 Bad Klosterlausnitz
Tel. 036601 520-0
www.rehazentrum-stadtroda.de

Sankt Vincenzstift gGmbH
(Hessen)
Vincenzstraße 60
65385 Rüdesheim am Rhein
Tel. 06722 901-0
www.st-vincenzstift.de

Transfair Montage GmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Meisenweg 15, 48734 Reken
Tel. 02864 8892-10
www.transfairmontage.de

Vinzenz-Heim Aachen
(Nordrhein-Westfalen)
Kalverbenden 91, 52066 Aachen
Tel. 0241 6004-0
www.vinzenz-heim.de

GESUNDHEITS- WESEN

Eduardus-Krankenhaus gGmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Custodisstraße 3–17
50679 Köln
Tel. 0221 8274-0
www.eduardus.de

Elisabeth-Klinik gGmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Heinrich-Sommer-Straße 4
59939 Olsberg
Tel. 02962 803-0
www.elisabeth-klinik.de

Heinrich-Haus MVZ GmbH
(Rheinland-Pfalz)
Neuwieder Straße 27 a
56566 Neuwied-Engers
Tel. 02622 892-3800
www.heinrich-haus.de

MVZ Eduardus GmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Gotenring 9
50679 Köln
Tel. 0221 882195
www.orthopaedie-deutz.de

MVZ Elisabeth-Klinik gGmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Heinrich-Sommer-Straße 4
59939 Olsberg
Tel. 02962 803-0
www.elisabeth-klinik.de

**MVZ Medizinisches
Versorgungszentrum GmbH**
(Nordrhein-Westfalen)
Renkerstraße 43
52355 Düren
www.sankt-augustinus-
krankenhaus.de

**MVZ St. Marien-Hospital
Düren gGmbH**
(Nordrhein-Westfalen)
August-Klotz-Straße 16 d, 52349 Düren
Tel. 02421 941 140
www.marien-hospital-dueren.de/
mvz-praxis-fuer-frauenheilkunde-und-
geburtshilfe

St. Augustinus-Krankenhaus gGmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Renkerstraße 45
52355 Düren
Tel. 02421 599-0
www.sankt-augustinus-
krankenhaus.de

**St. Elisabeth-
Krankenhaus GmbH***
Köln-Hohenlind
(Nordrhein-Westfalen)
Werthmannstraße 1
50935 Köln
Tel. 0221 4677-0
www.hohenlind.de

**St. Joseph-
Krankenhaus gGmbH**
(Rheinland-Pfalz)
Kalvarienberg 4
54595 Prüm
Tel. 06551 15-0
www.krankenhaus-pruem.de

St. Marien-Hospital gGmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Hospitalstraße 44, 52353 Düren
Tel. 02421 805-0
www.marien-hospital-dueren.de

ALTENHILFE

**Haus Elisabeth Caritas
Dillenburg gGmbH**
(Hessen)
Rolfesstraße 30–40
35683 Dillenburg
Tel. 02771 8981-0
www.haus-elisabeth.org

Haus Golten gGmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Haus Golten 1
47608 Geldern
Tel. 02831 136-0
www.haus-golten.de

**Heinrich-Haus
Seniorenzentrum gGmbH**
(Rheinland-Pfalz)
Am Schloßgarten 6
56566 Neuwied
Tel. 02622 892-2000
www.heinrich-haus.de

**Wohn- und Pflegeheim
Maria Hilf Burg Setterich GmbH**
(Nordrhein-Westfalen)
An der Burg 1
52499 Baesweiler
Tel. 02401 600-1
www.burgsetterich.de

Seniorenzentrum Düren gGmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Akazienstraße 1 b
52353 Düren-Birkesdorf
Tel. 02421 805-8000
www.seniorenzentrum-dueren.de

WEITERE STANDORTE

**Bildungsakademie für
Therapieberufe gGmbH**
(Nordrhein-Westfalen)
Bundesstraße 108
59909 Bestwig
Tel. 02904 976-9071
www.bildungsakademie-bestwig.de

**ID-Integrative
Dienstleistungen GmbH**
(Nordrhein-Westfalen)
Renkerstraße 45
52355 Düren
Tel. 02421 84090

JG-Services gGmbH
(Nordrhein-Westfalen)
Custodisstraße 3–17
50679 Köln

**Katholisches Forum für
Erwachsenen- und Familienbildung**
(Nordrhein-Westfalen)
Holzstraße 50
52349 Düren
Tel. 02421 9468-0
www.bildungsforum-dueren.de

Netzwerk Akademie-Praxen gGmbH*
(Nordrhein-Westfalen)
Bergkloster 1
59909 Bestwig
www.akademie-praxis.de

* Minderheitsbeteiligung.

