

Arbeitslosenquote steigt auf 8,4 Prozent

Witterungsbedingte Gründe

DORSTEN. Das Jahr 2013 beginnt in Dorsten mit einem saisontypischen Anstieg der Arbeitslosigkeit. Die Gesamtzahl der Arbeitslosen stieg im Januar um 194 Personen auf aktuell 3320 Personen (+0,5 Prozentpunkte) an. Die aktuelle Quote, berechnet auf der Basis aller zivilen Erwerbspersonen, beträgt 8,4 Prozent. Vor einem Jahr belief sie sich auf 8,1 Prozent.

„Ein Anstieg der Arbeitslosigkeit ist für den Wintermonat Januar saisontypisch. Die Gründe liegen unter anderem in der insgesamt geringeren Arbeitskräftenachfrage, insbesondere in den witterungsabhängigen Berufen, als auch im Kündigungstermin zum Jahresende“, bewertet Annett Reinhardt, Geschäftsstellenleiterin der Agentur für Arbeit Dorsten, die arbeitsmarktliche Entwicklung des vergangenen Monats.

Bei der Agentur für Arbeit

Dorsten (Rechtskreis SGB III) waren im Januar 891 Personen arbeitslos gemeldet. Das waren 47 Männer und Frauen mehr als im Vormonat.

2429 Personen waren beim Jobcenter Dorsten (Rechtskreis SGB II) gemeldet. Hier war im Vormonatsvergleich ein Anstieg von 147 registrierten Personen zu verzeichnen. Auf dem Arbeitsmarkt gab es auch im Januar viel Bewegung. Es meldeten sich 612 Personen (neu oder erneut) arbeitslos, 28 Männer und Frauen mehr als im Vorjahr.

Gleichzeitig konnten im Monatsverlauf 421 Männer und Frauen ihre Arbeitslosigkeit wieder beenden, einer weniger als im Vorjahr.

Die Anzahl der Stellenangebote war in Dorsten im Vergleich zum Vormonat rückläufig.

Hohes Lob aus berufenem Mund

Christoph Pieper würdigt Industriemeister

DORSTEN. Leute wie Sie halten unser Wirtschaftsrad am Laufen!“ Das bestätigte Christoph Pieper den neuen Industriemeistern Metall, Industriemeistern Elektro, Industriemeistern Chemie, Technischen Betriebswirten und Bilanzbuchhaltern, die jetzt vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) Nord Westfalen in Gelsenkirchen ihre Fortbildungsprüfungen bestanden haben. Pieper ist IHK-Geschäftsführer und würdigte in einer Feierstunde die Leistung der Absolventen.

Die Prüfungsteilnehmer hatten sich zwischen zwei und drei Jahren lang berufsbegleitend in bis zu gut 1100

Unterrichtsstunden auf die Prüfung vorbereitet. Sie sind Kandidaten, die sich damit für Führungsaufgaben auf der mittleren Führungsebene qualifiziert haben.

Im Rahmen der Feierstunde überreichte Pieper zusammen mit den Prüfungsausschussvertretern Dr. Hermann Bromme (Industriemeister Chemie) Klaus Konegen (Industriemeister Elektrotechnik) Klaus-Jürgen Lohmann, Hartmut Mindt (Industriemeister Metall) und Dr. Jörg Möllmann (Bilanzbuchhalter) die Meisterbriefe und Zeugnisse.



Christoph Pieper (r.) überreichte die Meisterbriefe (v. l.) an Huseyin Günes (Industriemeister Chemie), Manuel Ufermann (Industriemeister Elektro), Matthias Hampel und Sabine Ribbes (beide Industriemeister Chemie) aus Dorsten.

Foto: IHK

Refat-Zukunft klärt sich im Februar

Verhandlungen mit mehreren Interessenten

DORSTEN/MARL. Auf des Messers Schneide steht gegenwärtig die Zukunft der Refat Dorsten/Marl GmbH. „Wir verhandeln sehr intensiv mit mehreren Interessenten aus der Kreislaufwirtschaft, die den Fett-Recycling-Betrieb eventuell fortführen werden“, erklärte gestern Insolvenzverwalter Hans W. Bauer, „allerdings muss sich nun im Laufe des Februars herausstellen, ob ein Unternehmen bereit ist, mindestens 2,5 Millionen Euro in die Refat GmbH zu investieren, um das Unternehmen rentabel zu machen.“ Die Refat GmbH hat bisher

stets rote Zahlen geschrieben. Ihr Verkauf an einen türkischen Interessenten war gescheitert, was die Muttergesellschaft G + R Maschinenbau aus Regensburg im Oktober 2012 vollends in die Pleite getrieben hatte.

Hauptmanko von Refat sei nicht der Absatz des wiedergewonnenen Fetts an die Industrie, sondern die Beschaffung der Rohstoffe. Bauer: „Der Betrieb braucht extrem große Mengen an Speisefett, und die sind an diesem Standort schwer zu finden.“ kdk

BLICKPUNKT WIRTSCHAFT

Viele Betriebe arbeiten nach dem Motto „klein, aber fein“

Von altem Schrot und Korn

Serie (Teil I): Barbara Mense betreibt Mühle und Bioladen und trifft damit den Geschmack ihrer Kunden

Die **Dorstener Unternehmenslandschaft** ist bunt und vielfältig. Viele Betriebe arbeiten nach dem Motto „klein, aber fein“ und präsentieren sich selten einer breiten Öffentlichkeit. Auch ansässige Großunternehmen führen vielfach das Dasein eines „Hidden Champions“, eines meist im Verborgenen arbeitenden „heimlichen Gewinners“. Die Dorstener Zeitung will in den kommenden Wochen diese Firmen in einer Serie vorstellen. Den Anfang macht heute die Mühle Mense in Hervest-Dorsten. Das Unternehmen verbindet die Tradition des Müllerhandwerks mit einem populären Bioladen, der sich aus dem historischen Landwarenhandel entwickelt hat.

Barbara Mense, die im Dorstener Ortsteil Hervest seit vielen Jahren einen Bioladen betreibt, sagt: „Niemand kauft Bio-Produkte, wenn sie nicht schmecken.“ Zum Beweis lässt sie ihre Kunden gerne probieren. „Dieser Apfel beispielsweise stammt von einem Bio-Hof im Alten Land bei Hamburg. Statt mit Chemie wurde er gegen einen möglichen Pilzbefall mit einem Kräutersud besprüht. Das gibt ihm ein ganz spezielles Aroma“, berichtet die Inhaberin von „Mühle Mense“. Für die 46-Jährige erzählt jedes der rund 3000 Produkte, die sie im Sortiment führt, eine eigene Geschichte.

Das honoriert eine inzwischen zahlenmäßig stabile Stammmundschaft, die auch schon mal einen weiteren Anfahrtsweg in Kauf nimmt. Die Zeiten, in denen „Bio“ gleichbedeutend mit verschumpeltem Obst und Gemüse oder staubtrockenem

Brat war, sind endgültig vorbei. „Viele unserer Kunden zählen sich eindeutig zur Kategorie der Genießer“, sagt Barbara Mense. Der Hervester Bioladen existiert bereits seit mehr als 25 Jahren und verschafft dem traditionsreichen Mühlenbetrieb ein solides zweites Standbein.

Auch Barbara Mense ließ sich von der Idee der ökologischen und ethischen Unternehmensgestaltung begeistern und ging bei Weiling in Coesfeld in die Lehre, wo sie eine weitere

kaufmännische Ausbildung absolvierte. „Wir wollen mit unserem Tun einen wirksamen Beitrag leisten, damit die Menschen auch zukünftig in einer umweltfreundlichen Welt leben können“, erklärt

Bernd Weiling die Motivation für die Gründung seines Unternehmens, das vor fast vierzig Jahren zunächst als Versandhandel für Gesundheitsprodukte startete.

Ein Konzept, das Barbara Mense einleuchtet, das sie auch selber lebt. Mit Ihrem Lebensgefährten teilt sie die Abneigung vor Ressourcen fressenden Fernreisen. Die begeisterte Sportkletterin geht ihrem Hobby am liebsten in deutschen Landen oder im nicht allzu weit entfernten Ausland nach. „Ich möchte sehen, wie sich die Landschaft langsam verändert, damit ich ein Gefühl für die neue Umgebung bekomme“, erklärt sie. „Slow Food“, der Trend zum bewussten, genussvollen und regionalen

Die Idee für den Bioladen hatte Mutter Johanna Mense bereits Mitte der 1980er-Jahre, als die Bio-



Müllerin Barbara Mense wird im Bioladen unterstützt durch Dorothee Sticken.

RN-Foto: Reich



Barbara Mense im Bioladen und Mühle Mense.

Foto privat

Essen, zu dem auch die Biobranche ihren Beitrag leistet, spielt der Unternehmerin in die Hände.

Dazu gehört, dass das in vielen Familien so obligatorische Stück Fleisch nicht täglich in dem Kochtopf der 46-Jährigen landet. „Es gibt genug schmackhafte Alternativen wie Tofu oder Bratlinge“, betont Barbara Mense.

Alle Produkte stammen aus ihrem umfangreichen Sortiment, das sich dichtgedrängt in den Regalen des kleinen Hervester Bioladens präsentiert: Bio-schokolade und Kräutertee gehören genauso dazu wie Rebensaft aus ökologischem Weinbau – und selbstverständlich auch Spirituosen wie „Bloom Mountain“, ein irischer Sahnellikör zum Preis von 19 Euro. Ein „Renner“ ist die gutsortierte Käsetheke und auch die kürzlich eingerichtete Naturkosmetik-Ecke findet den Zuspruch der wäherischen Kundschaft.

Neffe Falk Lensing, der derzeit noch eine Ausbildung in Duisburg absolviert, soll einmal in die Fußstapfen der 46-Jährigen treten und dafür sorgen, dass der Müllerberuf in Hervest auch in der vierten Generation nicht ausstirbt. Ingo Reich



6000 Tonnen Getreide verarbeitet der Mühlenbetrieb pro Jahr.

Foto privat

Mühlenbetrieb und Bioladen

6000 Tonnen Getreide verarbeitet der Mühlenbetrieb pro Jahr. Neben der vierköpfigen Inhabergefamilie mit Vater Wilhelm Mense an der Spitze sind im Mühlenbetrieb und Bioladen insgesamt vier weitere Mitarbeiter beschäftigt.

Die Premium-Mühlenprodukte werden regional im Ruhrgebiet und Münsterland vermarktet. Seit 1987 gibt es auf dem Gelände des Mühlenbetriebs einen Bioladen, der ausgesuchte Bioprodukte anbietet.