

Redaktionsanschrift:

ver.di-Betriebsgruppe an der MHH
OE 9510, z. Hd. Frank Jaeschke
Carl-Neuberg-Straße 1
30625 Hannover

Telefon: 0511/532-3991 **Fax:** -8661

e-mail: verdi@mh-hannover.de

www.respekt-im-uniklinikum.de

ver.di im Internet: www.verdi.de

die distel - Zeitung der Vereinten Dienstleistungsgewerkschaft (ver.di) für die Medizinische Hochschule Hannover (MHH)
Redaktionsschluss: 3. September 2012 **Auflage:** 1.000. **V.i.S.d.P.:** Brigitte Horn, ver.di-Bezirk Hannover / Leine-Weser,
Goseriede 10, 30159 Hannover. **Telefon:** 0511/12400-323 **e-mail:** brigitte.horn@verdi.de **Redaktion:** ver.di-Vertrauens-
leuteleitung **Gestaltung und Druck:** Interdruck Berger + Herrmann GmbH, Weidendamm 30 B, 30167 Hannover, Telefon
0511/1234 777, berger@interdruck.net.

Die Ritter der Tafelrunde oder das Märchen vom Käsmixindex

Wir schreiben das Jahr 2012 und die fetten Jahre sind vorbei. Sieben Jahre lang wurde auf der Burg gebaut, geschraubt, geforscht und emsig tummelten sich immer mehr Arbeiter; es wurde schon fast zu eng in den schmalen Gassen. Besonderer Stolz der Bewohner dieser Burg, nennen wir sie Med Hochburg zu Hannover, war nicht etwa das köstliche Bier, sondern ein speziell gefertigter Käse. Dieser wurde so lange gemixt und verdichtet bis er schwerer und größer war als alle anderen Käse des ganzen Königreiches und man nannte ihn liebevoll den „Käsmix“*. Selbst der Herrscher aller deutschen Stämme war so begeistert, dass er bedeutungsvoll den Zeigefinger erhob und sprach: „Wer solchen Käse fabriziert, soll auch reich belohnt werden“. Der Käsmixindex war ausgerufen und die Taler rollten sieben lange Jahre üppig in die verschiedenen Töpfe der Hochburg. Die Hüter der einzelnen Töpfe versprachen indes immer währende Erfolge. Das Volk jubelte und sang bierlaunig die Burghymne: „Wer hat den Käse zum Bahnhof gerollt?“

Doch eines Tages kam ein großer Fluch über das Land. Die Milch wurde dünner, die Arbeiter immer müder und die Mixturen schienen nicht mehr die gleichen zu sein. Kurz um: Der Käsmix verlor an Gewicht! In dieser auswegslosen Zeit trafen sich die edlen Ritter Bisür, Baumi und Teckke in der „runden Ecke“, einer beliebten Medbar, und tafelten prächtig. „Wir

müssen mehr forschen um neue geheime Mixturen herzustellen“ rief der Erste. „Nüchtern betrachtet bekommen wir kaum noch einen Taler pro Käse, aber die Arbeiter wollen immer mehr Lohn“ stöhnte der Zweite. Doch der Dritte hatte eine Vision: „Wenn wir die Zeit zurückdrehen könnten, sagen wir mal aufs Jahr des Herrn 2010, als es uns noch gut ging, dann wären wir gerettet.“ Doch die anwesenden Druiden winkten gelangweilt ab. „Dann machen wir es eben selbst“ riefen die Tafelritter im Chor und vertrieben als erstes so viele Arbeiter, wie seit dem Jahre 2010 auf die Burg gekommen sind.

Man hört nun so einiges munkeln: dass der Käsmix immer schlechter würde, weil die verblieben Arbeiter es gar nicht mehr schafften den Käse ordentlich zu verdichten – böse Zungen behaupten gar, die Ritter hätten die falschen Visionen!

* Der Case Mix Index (Abk. CMI) beschreibt die durchschnittliche Schwere der Patientenfälle gemessen an einer Skala, die dem Gesamt-Ressourcenaufwand entspricht. Er stellt ein Maß für den relativen ökonomischen Ressourcenaufwand aller behandelten Krankenhausfälle dar. Bedeutung hat der CMI vor allem in medizinisch-ökonomischen Patientenklassifikationssystemen wie Diagnosis Related Groups (DRG). *wikipedia*



Seite 2: Alltag in der Küche



Seite 4: Aktiv gegen Nazis

5:00 Uhr geh'n die Lichter an

Ein kleiner Beitrag aus dem Küchenalltag

Wenn bei MitarbeiterInnen der MHH 3:30 Uhr der Wecker klingelt, handelt es sich mit großer Wahrscheinlichkeit um Beschäftigte der Küche. Ab 5.00 Uhr gehen dort Tag für Tag die Lichter an, wenn nach und nach Bäcker, Küchenhilfen, Fleischer, Köche, Diätassistenten und Verwaltungskräfte an die Arbeit gehen. 170 MitarbeiterInnen aus 20 Nationen, darunter überwiegend Teilzeitkräfte, sorgen hier für unser tägliches Wohl und das Wohlergehen der Patienten.

Wer kennt nicht die leckeren Kuchen, Salate, Suppen und belegten Brötchen in Mensa und Personalverkaufsstellen. Aber wer kennt die vielen Menschen die dahinter stehen? Wir möchten in diesem Artikel, stellvertretend für alle MitarbeiterInnen der Küche, einige dieser Menschen vorstellen und damit unseren Dank und vor allem unseren Respekt vor dieser Leistung ausdrücken.



Frau Woike, die Stellvertreterin des Küchenleiters (Herr Gieseke), empfängt uns um 8:00 Uhr: „Um diese Zeit ist die erste Runde schon fast vorbei“. Wir, als Nicht-Frühaufsteher, hoffen dennoch gute Bilder und Interviews zu bekommen. „Wir sind eine der wenigen Küchen im Klinikbereich dieser Größenordnung, die noch alles frisch zubereiten“ erklärt sie weiter. Ich dachte immer, das wäre normal, muss mich aber eines Besseren belehren lassen: Frische Produkte werden am selben Tag angeliefert und sofort verarbeitet. Deswegen fangen die MitarbeiterInnen auch so früh an und ihnen sitzt immer auch ein wenig die „Uhr im Nacken“. Im Wochenrhythmus rotieren die MitarbeiterInnen zwischen den einzelnen Stationen. Heute treffen wir Frau Xypolitou, Frau Bazand und Frau Löbus an, die gerade

die letzten belegten Brötchen für den Personalverkauf fertig machen. Bis 8:30 Uhr müssen hier fast 1000 Brötchen zubereitet sein. Danach kommen die späteren Bestellungen, manchmal auch mit Schnittchen, Tapas und Finger Food, denn nicht selten ist noch ein Kongress oder Empfang angemeldet. Erstaunlich, dass bei diesen Mengen noch Zeit für nette Dekoration bleibt. Aber gerade das ist den Frauen so wichtig, denn die Arbeit soll bei aller Anstrengung auch Spaß machen und immer wieder probieren sie neue Varianten aus. Wenn mal ein Jahresempfang oder andere große Veranstaltungen anstehen, dann können sie ihr ganzes Können zeigen.

An der Salatstation ist der Zeitdruck deutlich zu spüren: bis zu 2000 Portionen unterschiedlicher Salate müssen hier bis 10:00 Uhr rausgehen und alles wird von Hand zubereitet. Immer ist das nicht zu schaffen – Überstunden sind die Folge. „Haben Sie denn zu Hause noch Lust auf Salat?“ frage ich Frau Kuru und Frau Mrozek. Beide lachen und sagen, dass sie zum Schnippeln keine Lust mehr haben, aber da muss die Familie mal ran. Beim letzten Betriebsausflug in Hamburg waren sie türkisch essen und haben sich auch mal verwöhnen lassen.



Julia Schipke ist Auszubildende im Bäckerberuf. Keine leichte Ausbildung und sie weiß, dass sie nicht übernommen werden kann. Aber sie lernt an der MHH alle Fassetten der Backkunst, die „draußen“ gar nicht mehr so gelehrt werden. Ein großer Vorteil für spätere Bewerbungen.



Herr Becker zählt mit berechtigtem Stolz die Mengen an Kuchen auf, die täglich die Backstube verlassen. Mich interessiert besonders, wie die KollegInnen das alles schaffen. „Wir haben auch Hilfe, z. B. heute von Herrn Charalampidis, wir sind gut koordiniert und arbeiten Hand in Hand. Wenn's am Freitag mal doppelte Mengen sind, oder eine Partybestellung aufläuft, dann werden die Ärmel noch mal höher gekrempelt



In der Großküche treffen wir dann auf Herrn Frohwein und Frau Wagner. 100 Liter Kartoffelsuppe köcheln in den riesigen Kesseln, das kann von Tag zu Tag auch mal mehr sein. Mit herkömmlichen Löffeln oder Kellen wäre man hier machtlos. Das ist schon richtige Knochenarbeit mit dem Paddel und Riesenschneebeesen. Witzig finden sie die Kochsendungen im Fernsehen, schauen aber dennoch immer mal wieder rein, wenn „Topfgeldjäger“ und Co über die Mattscheibe flimmern. Und ja: Herr und Frau Frohwein, die beide in der Küche arbeiten, können auch zu Hause nicht vom Kochen lassen, gehen aber auch gerne mal essen. Dort gibt's aber auch mal den kritischen Blick auf das Servierte.

Wir verabschieden uns fürs Erste von den Kolleginnen und Kollegen und sind tief beeindruckt von der Vielfältigkeit einer Großküche, wie der an der MHH. Ich werde



jedenfalls mit viel mehr Achtung in das nächste Schinkenbrötchen beißen!
Fotos: ju



Um-fair-teilen Tarifrunde 2013 steht vor der Tür

Defizit in der MHH - Eurokrise Ist das jetzt Zeit für Bescheidenheit? Wir sagen Nein! Die Steuereinnahmen der Länder steigen, die Einnahmen der Krankenkassen sind positiv, die Tarifierhöhungen werden zum Teil refinanziert, alle sprechen von der Verbesserung der Kaufkraft!

In 2012/13 sind die Gehälter bei den kommunalen Einrichtungen im TVöD insgesamt 6,4 % gestiegen. Das ist das Ergebnis einer starken Tarifrunde. In unserer Ländertarifrunde 2013 wollen wir klar Anschluss halten.

Qualitätsargumente bleiben: Wir leisten hochwertige Arbeit, egal in welcher Funktion in der Hochschule. Es gibt keinen vernünftigen Grund unsere Ansprüche zurückzustellen.

Wir erheben Anspruch auf eine spürbare Gehaltserhöhung. Die Arbeitsbedingungen sind schon hart genug.

Wir nehmen unsere Zukunft selbst in die Hand und nutzen unsere Rechte aus dem Tarifvertrag TVL.

Und noch was: Die Arbeitgeber wollen die Anzahl Urlaubstage massiv verschlechtern. Zwar darf es keine Unterschiede nach Alter mehr geben, aber zukünftig nur noch 20/24 Tage, wie im Bundesurlaubsgesetz festgelegt, machen wir nicht mit! Einverstanden?!

Bis Dezember 2012 entwickeln wir ver.di-Mitglieder unsere Tarifforderung. Anfang 2013 geht es in die heiße Phase.

Bist du dabei oder willst du es anderen überlassen?

Heiße Maschen für Pinguine

Eine tolle Aktion läuft im Moment bei den Kolleginnen in der Klinischen Chemie. In den Pausen wird fleißig gestrickt, doch wer nun an warme Wintersöckchen oder kuschelige Schals denkt, der täuscht sich – gestrickt werden Pullover für Pinguine. Was wie ein Scherz klingt, ist sehr ernst gemeint und kann diesen Tieren das Leben retten. Die Kolleginnen folgen einem Aufruf des australischen „Phillip Island Nature Park«, der auf der Internet-Seite des Zoos Hannover veröffentlicht wurde: »Die Pullover sind als Schutzkleidung für Zwergpinguine gedacht, sollte es zu einem Öl-Unfall vor der australischen Küste kommen. Wie im Jahr 2011, als 400 Pinguine dank der selbstgestrickten Pullover gerettet werden konnten. Die Pullover halten die Vögel warm, wenn ihr ölverschmiertes Gefieder sie nicht länger schützt.« Im Nationalpark leben zurzeit 60.000 Pinguine und so ist



der Bedarf an Pullovern groß. Wer mithelfen möchte, der findet die Strickanleitung unter

<http://www.zoo-hannover.de/unternehmen-zoo/aktuellespresse/aktuelle-nachricht/news/heisse-maschen-fuer-pinguine.html>



Das ist auch Gewerkschaft!

GewerkschafterInnen engagieren sich gegen den braunen Mob!

Am 4. August 2012 wollten die Nazis in Bad Nenndorf und in Hannover aufmarschieren. An beiden Orten waren auch ver.di Vertrauensleute und KollegInnen der MHH dabei und stellten sich, gemeinsam mit tausend Gleichgesinnten, den Nazis erfolgreich in den Weg. „Ziviler Ungehorsam“ ist für viele unserer KollegInnen ein legitimes Mittel um Nazis zu stoppen, immer da wo der Staat nicht handelt. Joachim Gauck prägte letzstens den Begriff von der „wehrhaften Demokratie“ – wir leben das schon lange!

Na das fing ja gut an!

Gestern kam ein Tatort im Fernsehen und ich bin immer wieder erstaunt, wenn der Kommissar auf die Frage nach dem Alibi für einen bestimmten Zeitraum eine prompte Antwort erhält.

Wenn er mich fragen würde: „Was haben Sie am Mittwoch, den 2. Mai, in der Zeit von 16:00 bis 17:30 Uhr gemacht?“, könnte auch ich, ausnahmsweise für diesen speziellen Zeitraum, eine Antwort aus dem Ärmel schütteln:

„Da war ich auf der ver.di Vertrauensleutesitzung“. Wäre ich der Kommissar würde ich mich über eine wie aus der Pistole geschossenen Antwort wundern und zurückfragen:

„Und warum können Sie sich da so genau daran erinnern?“

„Aus zwei Gründen: Erstens, weil das mein erster Arbeitstag im Personalrat war ...“ Dank des guten



Abschneidens der Pflege-Liste bei der letzten Personalratswahl arbeite ich seit dem als freigestelltes Mitglied im Personalrat, „... und Zweitens, weil ich nach der Sitzung feststellen musste, dass der Lenker meines neuen Fahrrads geklaut war!“

Fazit der Geschichte: Ich werde in Zukunft doch lieber weiter mit meiner alten Gurke zur MHH radeln und ich freu mich, trotz des Er-

schreckens über so viel kriminelle Energie, auf meine neuen Aufgaben im Personalrat!

Also: auf gute Zusammenarbeit!
Eure Christiane Grams

ver.di

VERTRAUENSLEUTE
AKTIVE IM BETRIEB



KOMPETENT . KRITISCH . KREATIV