

Zahl der Arbeitslosen sinkt weiter

PADERBORN (WV). Die Arbeitslosenzahlen im Kreis Paderborn sind im Mai 2022 erneut gesunken. Insgesamt waren 7885 Personen arbeitslos gemeldet, 47 weniger als im Vormonat April und 1692 weniger als vor einem Jahr.

Die Nachfrage nach Arbeitskräften ist in der Region sehr hoch. 3638 offene Stellen gibt es hier im Bestand zu vermelden, allein in diesem Monat sind 566 hinzugekommen. „Der Arbeitsmarkt im Kreis Paderborn entwickelt sich saisonal und zeigt sich generell widerstandsfähig“, fasst Heinz Thiele, Leiter der Paderborner Agentur für Arbeit, angesichts der aktuellen Zahlen zusammen. „Die Corona-Pandemie und ihre Folgen scheinen nicht mehr maßgeblich die Entwicklungen am Arbeitsmarkt im Kreis Paderborn zu bestimmen. In welche Richtung sich die Zahl der Arbeitslosen und das Stellenangebot angesichts des Weltgeschehens in der Zukunft weiter entwickeln werden, lässt sich jedoch schwer vorhersagen. Die Deckung des Fachkräftebedarfs zeigt sich aber als immer größere Herausforderung“, sagt Heinz Thiele.

Dass die Corona-Pandemie immer weniger Einfluss auf den Arbeitsmarkt hat, zeigen auch die aktuellen Kurzarbeitszahlen. So wurden im Mai von Unternehmen aus dem Kreis Paderborn lediglich 21 Anzeigen über Kurzarbeit eingereicht. In diesen Anzeigen sind 322 Personen als potenziell von Kurzarbeit betroffene Beschäftigte benannt. Im Vormonat waren es noch 40 Anzeigen und 475 Personen.

Ausbildung: 1048 Stellen unbesetzt

PADERBORN (WV). Auf dem Ausbildungsmarkt im Kreis Paderborn ist das Lehrstellenangebot im Vergleich zum Vorjahr stark gestiegen: Bislang wurden 1946 Stellen gemeldet, das sind 191 Stellen beziehungsweise 10,9 Prozent mehr als im Vorjahr. Die Zahl der Bewerber ist mit 1610 hingegen nur um 1,4 Prozent gestiegen. Insgesamt waren Ende Mai noch 1048 Ausbildungsstellen unbesetzt und 603 Jugendliche unversorgt.

Der Paderborner Arbeitsagentur-Leiter Heinz Thiele kommentiert diese Entwicklung wie folgt: „Das Plus auf der Bewerber- und Stellenseite, beides zeichnete sich schon im April ab, ist weiterhin vorhanden. Da wir bei den Bewerbern immer noch eine gewisse Zurückhaltung in Bezug auf Entscheidungen zum Berufseinstieg nach dem Höhepunkt der Pandemie wahrnehmen, freut es uns an dieser Stelle umso mehr, dass sich doch noch mehr Bewerber für eine Ausbildung entschieden haben. Denn: Die Stellen sind da.“

Tatsächlich sei dieser Segen für die Bewerber jedoch der Fluch für die Unternehmen: „Auf rechnerisch 100 unbesetzte Stellen kommen nur 58 unversorgte Bewerber. Der allgegenwärtige Faktor der Passungsprobleme ist hier noch nicht einmal berücksichtigt. Dass hier viele Arbeitgeber am Ende gegebenenfalls ohne Auszubildenden dastehen werden ist mehr als deutlich“, so Thiele.



So soll das Logistikzentrum an der Westenholzer Straße nach seiner Fertigstellung im März nächsten Jahres aussehen.

Visualisierung: HKK Immobilien GmbH

Erster Spatenstich für 20.000 Quadratmeter großes Logistikzentrum – Smurfit Kappa will schon im November einziehen

Viel Platz für expandierende Unternehmen

Von Per Lütje

DELBRÜCK (WV). Im Delbrücker Gewerbepark Hagen tut sich Gewaltiges: Auf dem ehemaligen Gelände des Möbelherstellers Nolte entsteht derzeit ein Logistikzentrum mit mehr als 20.000 Quadratmetern Fläche. Bauherr ist die HKK Immobilien GmbH – namentlich Ludgerus Henke, Martin Hüllmann und Ludger Klein. Anker-Mieter ist Verpackungsspezialist Smurfit Kappa, der bereits im November rund die Hälfte der Lagerkapazitäten nutzen möchte.

„Wir schaffen hier auf dem ehemaligen Nolte-Gelände dringend benötigten Raum für die Expansion kleinerer und größerer Unternehmen. Was in unserer schnelllebigen Zeit für die meisten Firmen von besonderer Bedeutung ist, ist die verkehrstechnische Anbindung des Standortes. Der Gewerbepark Hagen ist von der A2 und A33 in etwa 20 Minuten, von der A44 in 30 Minuten zu erreichen“, sagt

Martin Hüllmann, Gesellschafter der HKK Immobilien GmbH.

Ludgerus Henke, Geschäftsführer der Firmen Heinrich Henke Güterverkehr & Spedition und Henke Transport & Logistik, betont, dass man nach Möglichkeit regionale Unternehmen mit ins Boot nehmen möchte: „Das kann der Handwerker sein, der 800 Quadratmeter benötigt, aber auch der Konzern, der einen Bedarf von 10.000 Quadratmetern hat.“

Zusätzlich zu den insgesamt 20.600 Quadratmetern Lagerfläche, die auch bekrantbar sind, wie Marc Schumann vom ausführenden Unternehmen Goldbeck aus Bielefeld betont, stehen in einem Zwischengeschoss etwa 500 Quadratmeter Bürofläche zur Verfügung. Über insgesamt 24 Verladerrampen und zusätzliche Tore ist die Logistikhalle, die im Drei-Schicht-Betrieb personell besetzt werden soll, erschlossen. „Der Lastwagenverkehr wird aber sicherlich nicht mehr werden

als seinerzeit bei Nolte an diesem Standort“, betont Ludgerus Henke. Zudem habe man beim Abbruch der Nolte-Immobilie darauf geachtet, möglichst viel Mate-

rial zu recyceln und als Schotter wiederzuverwenden. Dadurch seien sowohl beim Abtransport von Bauschutt als auch bei der Anfuhr von Baumaterial viele

Transporte eingespart worden, ergänzt Architekt Martin Hüllmann.

Weitere Akzente in Sachen Nachhaltigkeit setzen die Bauherren zudem mit

einem KfW40-Energiestandard und einer Photovoltaikanlage, die sich über das gesamte Hallendach erstreckt. Geheizt wird künftig zudem mit Biogas.

Insgesamt 202 Stützpfiler, die in den nächsten Wochen und Monaten in den Boden gerammt werden, bilden das Korsett der Lagerhalle. Wesentliche Bauelemente werden in den Goldbeck-Werken in Bielefeld und Hamm industriell vorproduziert und anschließend zur Baustelle nach Delbrück geliefert. So entsteht auf dem ehemaligen Nolte-Gelände in rund zehn Monaten eine schlüsselfertige Logistikhalle mit integrierten Verwaltungsbereichen. Da bereits im November Smurfit Kappa einziehen will, soll zunächst der Hallenabschnitt in Richtung Westen fertiggestellt werden. Abgeschlossen sein sollen sämtliche Arbeiten im März nächsten Jahres.

Zu den Investitionskosten wollte sich Ludgerus Henke auf Nachfrage dieser Zeitung nicht äußern.



Im Beisein von weiteren Projektbeteiligten führen (vorne von links) Marc Schumann (Goldbeck), Ludger Henke, Ludgerus Henke, Martin Hüllmann und Christina Metzner (Hüllmann Architekten Delbrück) den symbolischen ersten Spatenstich aus.

Foto: Axel Langer

Ergebnisse der diesjährigen Brotprüfung stehen fest: Experte der Deutschen Nationalmannschaft bescheinigt hohe Qualität der Beiträge

34 Goldprämierungen für die heimischen Bäcker

PADERBORN (WV). Mit der Deutschen Bäcker-Nationalmannschaft gewann Daniel Plum die offizielle Weltmeisterschaft. Anfang Mai nahm der Experte bei der Brotprüfung der Kreishandwerkerschaft die Brote von elf heimischen Innungsbetrieben unter die Lupe. Jetzt gab die Innung die Ergebnisse bekannt – und die können sich sehen lassen.

Bäckerei Jude, Hövelhof
Sehr gut: Sonnenblumenkernbrot (Gold), Paderborner Kastenbrot, Paderborner Doppelback (Gold), Roggenvollkornbrot (Gold), Pumpernickel (Gold), Chia-Kruste (Gold), Paderborner Brot (Gold), Kastenweißbrot, Unser Kornbrot (Gold), Hövelhofer Kornkruste (Gold), Roggenschrotbrot (Gold), Kartoffelbrot, Dinkel-Roggenbrot, Backhausbrot.
Gut: Hochstift Kruste

Bäckerei Kaiser, Bad Wünnenberg
Sehr gut: Dreikornbrot,

Roggenbatzen, Kernbeißer, Sovitalbrot, Kasseler, Unser Körniges, Kartoffelbrot, Dinkel-Quarkkruste, Das Kaiserliche, Mehrkornbrot mit Quark, Paderborner Landbrot (Gold), Sechskornbrot.
Gut: Roggenkasseler

Bäckerei Mertens, Delbrück
Sehr gut: Carat-Vollkorn-Buttermilchbrot, Paderborner Landbrot, Sechskornbrot,
Gut: Friesenkruste

Hofbäckerei Niermann, Delbrück
Sehr Gut: Paderborner (Gold), Bauernstuten, Kasseler, Roggenbeck, Rosinenstuten (Gold), Dinkeltoast, Toastbrot, Schwarzbrot (Gold), Kürbiskernbrot, Frühlingbrot, Kraftkornbrot, Dinkelvollkornbrot
Gut: Vollgut-Vollkornbrot

Backstube Austerschmidt, Delbrück
Sehr gut: Kartoffelbrot, Delbrücker Landbrot, West-

fälischer Pumpernickel (Gold), Paue Maggiore, Sovitalbrot, Austerschmid's Veggie Brot, Finnisches Landbrot, Reines Roggenbrot (Gold), Dinkelkruste, Dinkelvollkorn-Malzbrot, Kornsteakbrot, Paderborner Landbrot, Kasseler, Korn-Quarkbrot, Kosakenbrot (Gold), Katharinen-Saftkornbrot (Gold).
Gut: Rheinisches Vollkornbrot, Weißbrot.

Goeken backen, Bad Driburg
Sehr gut: Paderborner (Gold), Vollkornbrot, Florentino, Dinkelvollkornbrot, Steinofenbrot, IKK-Brot, Eiweißbrot, Roggenbäck, Baskebrot (Gold), Italienisches Landbrot, Kürbiskernbrot.
Gut: Vollgut, Kasseler, Oberländer-Brot, Landbrot.

Bäckerei Heinz-Jürgen Linnenweber, Bad Wünnenberg
Sehr gut: Paul-Roggen-Dinkelbrot, Kasseler, Paderborner, Roggenkasseler,

Fürstenbrot, Vollkorn-Nussbrot (Gold), Kartoffelbrot (Gold), Sovitalbrot, Kosakenbrot (Gold), Buchweizenbrot (Gold), Dinkelvollkornbrot.

Helene-Weber-Berufsschule, Paderborn
Sehr gut: Helene Rustikal, Roggenkruste, Leinsamen Schrotbrot, Paderborner, Helene-Weber Jubiläums-

brot, Kaviarstange.
Gut: Baguette, Röstbrot.

Südstadtbäckerei Andreas Hermisch, Paderborn
Sehr gut: Wellnessbrot, Rosinenstuten (Gold), Veganokorn, Schusterjunge, Dinkel-Quarkkruste, Oberländer, „Unsere Gerstenliebe“ (Gold), Roggenvollkornbrot

(Gold), Uriger Paderborner, Paderborner.

Bäckerei Lange, Salzkotten
Sehr gut: Weißbrot, Eiweiß-Abendbrot, Kartoffelkruste, Kasseler Brot, Hausbrot (Gold), Doppelback, Paderborner, Apfel-Möhrenbrot (Gold), Friesenvollkornbrot, Zwiebelbaguette (Gold), Dinkelspitz (Gold), Landbrot Toscana, Mehrkornbaguette, Parisienne, Kernbrot, Mehrkornbrot, Ciabatta überbacken, Rosinenstuten, Roggenvollkornbrot (Gold), Dinkelkrone, Kornlaib, Krustenbrot, Roggenbeck (Gold), Langes Uriges, Ömmes (Gold), Dinkelmalzflockenbrot, Dinkelvollkornbrot.
Gut: Steinofenbaguette, Sambabrot

Bäckerei Loske, Büren
Sehr gut: Paderborner Doppelback, Kastenbrot, rustikal, Roggenvollkornbrot, Weißbrot.
Gut: Tiroler, Leinsaatbrot.



Bei der Brotprüfung (von links): Obermeister Bernd Austerschmidt, Daniel Plum und Carsten Jude.

Foto: Jörn Hannemann