

2500 Essen gehen täglich raus

In der Werkstatt für angepasste Arbeit muss täglich ein Kompromiss zwischen Leistung und Rücksicht gefunden werden.

VON DOMINIK SCHNEIDER

HASSELS Das Schnitzel schmeckt gut. Goldbraun ist es, wie es sich gehört, dazu gibt es Spätzle mit Soße. Das Schnitzel stammt aus einer Großküche in Hassels, wo täglich hunderte davon gebraten werden – aber nicht ausschließlich von ausgebildeten Köchen und Küchenangestellten, sondern von Menschen mit Behinderung. Die Großküche der Werkstatt für angepasste Arbeit (WfaA) ist für manche von ihnen eine dauerhafte Beschäftigung, für manche eine Vorbereitung auf den Schritt in den ersten Arbeitsmarkt.

Organisiert und geleitet wird die Großküche von Ulrich Knob. Der 57-Jährige ist gelernter Koch und arbeitet seit sieben Jahren in der WfaA. Die Arbeit mit den 21 beschäftigten Menschen mit Behinderung stellt ihn vor organisatorische Herausforderungen: „Die Menschen leisten hier angepasste Arbeit“, sagt Knob, „sie können und sollen nicht das leisten, was auf dem ersten Arbeitsmarkt verlangt wird.“ Dennoch haben Knob und seine Küche ihr Soll zu erfüllen. 2500 Essen müssen täglich zubereitet werden, 1200 davon werden werkstattintern serviert, der Rest wird an Schulen, Kliniken und andere Einrichtungen geliefert. „Wir werden bezahlt und müssen liefern, wie jeder andere Ca-

ziell geschulte Fachkräfte, bei uns in der Regel Köche“, erzählt Knob. Auch in den anderen Zweigstellen der WfaA wird nach diesem Prinzip gearbeitet.

Die Menschen, die in der Küche tätig sind, haben Behinderungen unterschiedlicher Art und Schwere: körperlich, geistig, aber auch psychische Erkrankungen. „Die ganz schweren Fälle haben wir hier allerdings nicht“, sagt Knob. Aus Sicherheitsgründen, denn immerhin wird in der Küche mit scharfen Messern und heißen Kochgeräten gearbeitet.

In der Großküche gibt es kein festes Arbeitspensum, jeder wird so eingesetzt, wie es ihm möglich ist. „Es ist immer von der Tagesform abhängig, was jemand leisten kann“, berichtet Knob. Das stellt ihn als Organisator in der Praxis immer wieder vor Herausforderungen, denn am Ende muss die Arbeit trotzdem gemacht werden. „Aber die Rücksicht auf unsere Angestellten steht natürlich immer an erster Stelle“, sagt der Küchenleiter.

Seine Mitarbeiter kommen meist auf private Initiative oder den Vorschlag von Angehörigen in die WfaA – häufig nach einem Schulabschluss, manchmal auch aus dem Berufsleben. Zunächst werden sie angeleitet. Knob kategorisiert seine Angestellten: „Das sind Menschen, die gar nicht, noch nicht oder nicht mehr auf dem ersten Arbeitsmarkt zurecht kommen.“ In der Werkstatt wird mit jedem Mitarbeiter individuell ein Förderziel festgelegt: Das kann eine Produktivitätssteigerung sein, oder die Qualifikation für eine neue Arbeit. Gemeinsam mit ihren Betreuern arbeiten die Angestellten dann an ihren Zielen.

Auch Geld gibt es für die Tätigkeit in der Großküche, allerdings nicht viel. 350 Euro im Monat nennt der Leiter als Orientierung, allerdings hängt diese Bezahlung auch von der erbrachten Leistung ab. „So gut wie alle unserer Mitarbeiter leben von gesetzlicher Grundsicherung, und wenn sie über ein bestimmtes Lohn-Niveau kommen, fällt die weg. Das wäre für unsere Leute fatal“, er-



Ulrich Knob (rechts) und sein Mitarbeiter Martin Debell in der Großküche, wo täglich 2500 Mahlzeiten zubereitet werden.

FOTO: DOMINIK SCHNEIDER

klärt Knob.

Häufig wird der WfaA vorgeworfen, eine Sackgasse zu sein für die Menschen, die dort arbeiten. Knob kennt diese Aussagen, weist sie jedoch entschieden von sich. „Im Gegenteil, wir helfen jedem, der versucht, außerhalb der Werkstatt Fuß zu fassen. Aber man muss auch realistisch sein: Einige unserer Angestellten werden es auf dem ersten Arbeitsmarkt nicht schaffen“, sagt er. Es hängt jeweils von Art und Schwere der Einschränkung ab, ob die WfaA eine Dauerlösung sei oder nicht. „Bei uns ist die Arbeit die selbe wie draußen, nur menschlich ist es anders“, sagt Ulrich Knob. Die-

jenigen, für die Aussicht aus Gesundheit besteht, können in der WfaA auch eine Berufsausbildung machen.

Personalmangel hat Ulrich Knob dennoch nicht zu fürchten: Es gibt viele Interessenten für die Arbeit in der WfaA. „Die Kapazität ist eher durch die räumlichen Gegebenheiten begrenzt als durch die Zahl der Mitarbeiter“, sagt er. Vor kurzem hat seine Großküche neue Aufträge angenommen. 400 Essen mehr pro Tag, die nach Mettmann gehen. „Das war ein hartes Stück Organisation“, sagt Knob. „Aber es hat sich jetzt eingespielt und läuft wunderbar.“



INFO

Arbeit für Menschen mit Behinderung

Andere Arbeiten In der WfaA arbeiten Menschen mit Behinderung unter anderem im Bereich Montage, Hauswirtschaft, Verpackung und Gartenpflege.

Café Ebenfalls dazu gehört das Café mit Hofladen im Südpark. In den Großen Banden 58. Dort legen die Angestellten der WfaA Gärten an, pflegen Tiere und verkaufen Honig.

Anzeige
7 Mio. LAST-MINUTE Angebote bei uns
PASS-REISEBÜRO
dem Urlaub kann man nicht umtauschen www.pass-reise.de
D-Benrath Friedhofstr. 3 Tel. 02 11-97 13 60
D-Wersten Kölner Landstr. 204 Tel. 02 11-76 21 74
Hilden Markt 2 Tel. 02 103-55 52

tering-Service auch, das ist manchmal ein schwieriger Spagat“, macht Knob klar.

Dennoch läuft vieles anders in der Großküche der WfaA. Ulrich Knob hat deutlich mehr Personal zur Verfügung, als es ein regulärer Betrieb ähnlicher Ausmaße hätte. Die Menschen mit Behinderung arbeiten in Teams, die je von einem Gruppenleiter angeleitet werden. „Das sind Menschen mit und ohne Behinderung, ausgebildete und spe-

Das Kasperletheater kommt im Koffer nach Wersten

WERSTEN (dsch) Der Sommer, der Herbst und der Winter sind in großer Sorge: Der alte fiese Berggeist hat den Frühling entführt und hält ihn nun gefangen. Nur der tapferere Kasper und seine Freunde, die Kinder, können die verlorene Jahreszeit noch retten, damit überall wieder Blumen wachsen. Seit über 40

Jahren ist Christoph Stüttgen Puppenspieler, am Dienstag, 8. Januar, bringt er seinen Kasper-Koffer in die Stadtbücherei Wersten, Liebfrauenstraße 1. Beginn ist um 16 Uhr, das Stück dauert 45 Minuten der Eintritt ist frei. Eine Anmeldung wird erbeten unter der Telefonnummer 0211 8924136.

Mehr Eigentum, weniger Mietwohnungen

GARATH/HELLERHOF (dsch) Steigende Mietpreise sind für viele Menschen ein Problem, auch im Düsseldorfer Süden. Obwohl inzwischen gesetzlich geregelt ist, dass bei jedem Neubau 30 Prozent der entstehenden Wohnungen sozial gefördert sein müssen, steigen die Mieten in Düsseldorf seit Jahren immer weiter an. Zwischen 2014 und 2017 errechnete der Immobiliendienstleis-

ter JLL einen Anstieg von 40 Prozent. Auch die Umwandlung von Miet- in Eigentumswohnungen kann problematisch werden, da so weniger günstiger Wohnraum zur Verfügung steht.

Eine Anfrage der Linken in der Bezirksvertretung (BV, Garath und Hellerhof) 10 brachte nun Zahlen. So liegt der Anteil der Mietwohnungen in Garath bei etwa 82 Prozent,

in Hellerhof, wo viele Einfamilienhäuser stehen, bei nur knapp 48 Prozent. Davon befinden sich in Garath 416 und in Hellerhof 96 in der Hand der Stadt beziehungsweise städtischer Gesellschaften, die oft preisgedämpft vermietet werden.

Im Zeitraum von 2015 bis 2017 wurde die Umwandlung von insgesamt 56 Wohneinheiten von Miet- zu Eigentumswohnungen in

den beiden südlichen Stadtteilen in die Wege geleitet.

Nach aktuellem Stand gibt es in Garath 420 öffentlich geförderte Mietwohnungen, 46 davon gehören der Stadt und ihren Töchtern. In Hellerhof sind es 441 Sozialwohnungen, davon 96 in öffentlicher Hand. Die Zahlen stammen vom Amt für Statistik und Wahlen und dem Bauaufsichtsamt.

Metzkausener Straße
Mettmann-Metzkausen

VERKAUFSSTART!

Einfamilienhäuser KfW 55
■ 5 oder 6 Zimmer, 127–164 m²
■ Reihen-, Doppel- oder freistehendes Einfamilienhaus
■ Keller isoliert, beheizt & nach Bauart „Weiße Wanne“
■ inkl. Garage mit Stellplatz davor
■ schlüsselfertig, inkl. Parkett, Fliesen- & Malerarbeiten
■ Fertig: ab 2. Quartal 2020
■ mit Festpreisgarantie

Exposésendung:
02173 9449-0 www.paeschke.de

PAESCHKE GMBH
Ihr Zuhause aus gutem Hause

MONHEIM AM RHEIN **vhs** VOLKSHOCHSCHULE

Neues Programm ab sofort buchbar!

Wieder bieten wir ein vielseitiges Programm für jede und jeden.

Beruf | Gesundheit | Bewegung | Sprachen | Gesellschaft | Familie

Volkshochschule Monheim am Rhein
Tempelhofer Straße 15

Buchen Sie jetzt Ihren Kurs online

www.vhs.monheim.de

20 Jahre Maria Droste-Reich
selbständige Designerin / Schneiderin in Hilden

erlesene Stoffe

<https://atelier.droste-reich.de>

Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr 10:00 - 18:30 h, Mi 10:00 - 13:00 h
und nach Vereinbarung
40723 Hilden, Richrather Str. 6 - 8, Tel: 02103 360442