

Tätigkeitsbericht 2021

Das Inklusionsunternehmen Hand.Fest gGmbH setzte seine Tätigkeit auch im Jahr 2021 im Sinne der Unternehmensziele fort:

Unternehmensziel

Ziel des Unternehmens ist die berufliche Inklusion von Menschen mit einer Schwerbehinderung durch die Beschäftigung in langfristigen, sozialversicherungspflichtigen Arbeitsverhältnissen. Die Behindertenrechtskonvention, formuliert von den Vereinten Nationen (UN), beschreibt das Recht behinderter Menschen auf Arbeit auf der Grundlage der Gleichberechtigung mit anderen. Dieses Recht auf Arbeit schließt die Möglichkeit ein, den Lebensunterhalt durch Arbeit zu verdienen, die frei gewählt oder frei angenommen wird. Diese Festlegung der Inklusion als Menschenrecht ist die Grundlage der Arbeit der gemeinnützigen Gesellschaft Hand.Fest gGmbH.

Hand.Fest gGmbH schafft Möglichkeiten zur Teilhabe am Arbeitsleben für:

- Menschen mit Hörbehinderungen
- Menschen mit Lernbehinderungen
- Menschen mit körperlichen Einschränkungen/Beeinträchtigungen
- Menschen mit psychischen Einschränkungen
- Fachkräfte und angelernte Arbeitskräfte mit und ohne Einschränkungen

Hand.Fest gGmbH versorgte Kinder und Erwachsene in Grundschulen und Kitas mit frisch zubereiteten Speisen unter Verwendung von regionalen und kontrolliert biologisch erzeugten Produkten. Die täglich frisch zubereiteten Mahlzeiten und deren direkte Lieferung an die Kunden durch eigene Servicefahrer garantierten einen hohen Qualitätsstandard. Neben der Produktion hochwertiger Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung betätigte sich Hand.Fest gGmbH als Zulieferer für andere Unternehmen im Segment der Schulverpflegung.

Zum Ende des Jahres 2021 befanden sich in dem Inklusionsunternehmen Hand.Fest gGmbH 78 Mitarbeitende (inklusive sechs Auszubildende), davon 35 mit einer Behinderung oder Gleichstellung.

Engagement der MitarbeiterInnen

Der Gedanke der Inklusion steht dabei im Vordergrund und wird durch das Engagement der MitarbeiterInnen gefördert. Das Engagement der Mitarbeitenden der gemeinnützigen Gesellschaft schlug sich 2021 in verschiedenen Aktivitäten nieder:

Im Bereich Ausbildung konnten im Jahr 2021 drei Auszubildende mit Schwerbehinderung oder Gleichstellung (zwei Auszubildende Koch/ Köchin und ein Auszubildender

Fachpraktiker*in Küche) erfolgreich Ihre Ausbildung beenden. Ein Auszubildender konnte im Anschluss übernommen werden und ist nun als Beikoch angestellt. Die frei gewordenen Ausbildungsplätze konnten leider nicht vollständig wiederbesetzt werden. Ein Auszubildender im Berufsfeld Fachpraktiker*in Küche konnte im Sommer 2021 seine Ausbildung beginnen. Ein weiterer Bewerber, der mehrere Schulpraktika absolviert hat, brach die Ausbildung nach Beginn leider wieder ab. Weitere Auszubildende sind erst wieder für das Jahr 2022 in Aussicht. Praktika wurden trotz Pandemie weiterhin an allen Standorten angeboten. Die Erfolgchancen auf eine Übernahme in ein Ausbildungsverhältnis sind aus der Erfahrung nach längeren und oftmals mehreren Praktika am Erfolgreichsten. Weiterhin werden reguläre Schülerpraktika angeboten, die den Beruf in der Gastronomie und in der Gemeinschaftsverpflegung den jungen Menschen näher bringen.

Zum Ende des Jahres wurde der Hand.Fest gGmbH der Inklusionspreis in der Kategorie Ausbildung durch die Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales verliehen. Aktuell bildet Hand.Fest sechs Auszubildende in den Berufen Koch/ Köchin, Fachkraft und Fachpraktiker*in Küche mit Schwerbehinderung oder Gleichstellung aus. Zu Preisverleihung entstand auch ein Film zum Thema inklusive Ausbildung und im Tagesspiegel gab es einen Artikel über die Ausbildung bei der Hand.Fest gGmbH in der Sonderbeilage „Berufliche Inklusion“. Die Auszeichnung ist eine große Wertschätzung für die Auszubildenden, Ausbilder und alle Mitarbeitenden, die täglich in der Ausbildung unterstützen.

Mittlerweile beschäftigt Hand.Fest neun gehörlose Mitarbeitende. Die Mitarbeitenden arbeiten in den verschiedenen Bereichen wie z.B. der Essensausgabe in Schulen, in der Küche oder im Bereich der Spüle in gemischten Teams mit hörenden Mitarbeitenden. Die Kommunikation ist einerseits erschwert durch die Behinderung und andererseits durch die oftmals geringe Fähigkeit der deutschen Schriftsprache. Hierfür finden regelmäßig Gebärdendolmetschergespräche statt, die durch die Sonderpädagogin begleitet werden. Hierbei können gut Fragen beantwortet werden, die im Alltag eventuell nicht geklärt werden konnten oder allgemeine Änderungen im Ablauf. Ebenso finden online Video Termine statt an denen sich alle gehörlosen Mitarbeitenden gemeinsam austauschen können.

Die im Rahmen des Projekts „Wo kommt dein Essen her“ organisierten Küchenexkursionen konnten im November nicht mehr stattfinden, da wir unsere Mitarbeitenden in den Küchen aufgrund der wieder steigenden Infektionszahlen nicht gefährden wollten. Bei dem Projekt, welches durch uns unterstützt wird, können interessierte Schulen Küchenstandorte und Erzeuger besuchen und erfahren mehr über das angebotene Schulessen und dessen Ursprung.

Im November fand auch die Abschlussveranstaltung zum Projekt „United against waste“ statt, bei der gezeigt wurde, dass in der Gemeinschaftsverpflegung noch Potential ist, Abfallmengen zu reduzieren. Es wurde nochmal deutlich, dass neben einer guten Speisenqualität die Organisation in den Schulen eine große Rolle bei der Abholung des Essens eine Rolle spielt. Es wird sich noch zeigen, welche Maßnahmen dazu angestrebt werden können.

Seit diesem Jahr gibt es eine Fortbildungspflicht im Bereich Ausgabekräfte-schulung zum Thema Kommunikation mit unseren Kund*innen und im Bereich vegetarisch Kochen für unsere Mitarbeitenden im Bereich Küche. Der Fokus in der Gemeinschaftsverpflegung geht hin zu gut zusammengestellten vegetarischen Gerichten, um neben den gesundheitlichen Vorteilen auch die planetaren Grenzen in den Blick zu nehmen.

