

AUSGEZEICHNET Gewinner in der Kategorie „Inklusive Ausbildung“



Persönliche Atmosphäre.

Linda Böhnke-Avan (mit Mütze) macht bei Hand.Fest eine Ausbildung zur Fachpraktikerin Küche. Ihr zur Seite stehen Geschäftsführer Jakob Wehner, Ausbildungsleiterin Karin Schmidt-Just (2.v.l.) und Ausbilderin Katrin Wehner (r.).

Foto: Doris Spiekermann-Klaas

Der Caterer Hand.Fest beliefert Berliner Schulen mit Essen – und bietet Menschen mit Einschränkung einen Platz auf dem ersten Arbeitsmarkt

Behinderung steht nur auf dem Papier

VON RILANA KUBASSA

Schnippeln, Kochen, Menüpläne erstellen, Essen ausgeben – seit 2019 macht Linda Böhnke-Avan im Catering-Unternehmen Hand.Fest eine Ausbildung zur Fachpraktikerin Küche, einem Ausbildungsberuf für Menschen mit Behinderung. Mit ihren Kenntnissen kann sie später als Beiköchin arbeiten. Die 22-Jährige ist stolz auf das, was sie schon gelernt hat, und die Arbeit macht ihr Spaß, besonders das Kochen, „weil man so viel Neues probieren kann“, sagt sie. Im Moment seien zum Beispiel Soßen an der Reihe. „Wenn wir Zeit haben, dürfen wir auch mal ein Drei-Gänge-Menü zubereiten“, erzählt sie.

Dass Linda Böhnke-Avan wegen einer Lernbehinderung offiziell als schwerbehindert gilt, spielt für sie in der Ausbildung kaum eine Rolle. Sie sieht das so: „Ich glaube, in der Schule lerne ich etwas langsamer, aber hier ist es perfekt.“ Für Jakob Wehner, den Geschäftsführer der Hand.Fest gGmbH, ist das Dokument, auf dem die Behinderung angegeben ist, nur eine Feststellung auf dem Papier: „Auch andere Mitarbeiter:innen haben mal mehr Gesprächs-

bedarf oder brauchen Unterstützung, ohne dass das auf einem Papier steht“, findet er.

Laut dem statistischen Bundesamt sind Menschen mit Behinderung am Arbeitsmarkt noch immer unterrepräsentiert. 2019 waren knapp 57 Prozent der 4,9 Millionen Menschen mit Behinderung zwischen 15 und 64 Jahren berufstätig oder suchten nach einer Tätigkeit. Die Erwerbsquote nichtbehinderter Menschen dagegen betrug knapp 82 Prozent. Um mehr Menschen mit Schwerbehinderung in den Arbeitsmarkt einzubinden, müs-

Die Firma wurde vor acht Jahren gegründet

sen seit 2016 Arbeitgeber, die im Jahr über mindestens 20 Arbeitsplätze verfügen, mindestens fünf Prozent der Arbeitsplätze an Schwerbehinderte geben. Viele Betriebe wählen die Alternative und zahlen eine Ausgleichsabgabe.

Die Hand.Fest gGmbH, Tochter des Berliner Jugendhilfe-Trägers Schildkröte GmbH, wurde

vor acht Jahren als eigenständiges Inklusionsunternehmen gegründet, mit dem Ziel, gleichberechtigte Plätze auf dem ersten Arbeitsmarkt anzubieten. Die fertig ausgebildeten Fachkräfte sollen ohne fremde Hilfe von ihrem Lohn leben können – ein wichtiger Aspekt des Grundrechts auf gesellschaftliche Teilhabe und Chancengleichheit. Laut der Bundesarbeitsgemeinschaft Inklusionsfirmen e.V. gab es 2019 in Deutschland 965 Inklusionsbetriebe, -unternehmen und -abteilungen in Deutschland. Diese verpflichten sich, mindestens 30 und höchstens 50 Prozent ihrer Stellen mit Menschen mit Schwerbehinderung zu besetzen.

Außer Böhnke-Avan sind noch fünf Azubis bei Hand.Fest beschäftigt, alle mit einer Behinderung. Insgesamt haben 35 der 81 Beschäftigten im Unternehmen eine Schwerbehinderung, darunter Hör- oder Lernbehinderungen, körperliche und psychische Einschränkungen. Linda Böhnke-Avan macht eine theorie-reduzierte Ausbildung. Sie geht auf eine Berufsschule mit sonderpädagogischem Hintergrund, wo weniger Theorie abgefragt und Lehr-

material in einfacher Sprache verwendet wird, und Hand.Fest bietet Prüfungsvorbereitung und Förderunterricht für die Azubis an. Zusätzlich wurde eine sonderpädagogische Ausbilderin eingestellt, die immer ansprechbar ist. Als vorbildlicher Arbeitgeber in der Kategorie „Inklusive Ausbildung“ wurde der Catering-Betrieb nun mit dem Berliner Inklusionspreis ausgezeichnet. Für Jakob Wehner bedeutet dies eine Anerkennung „für unsere Ausbildungstätigkeit, die wir täglich leisten, und als Wertschätzung für unsere Mitarbeiter:innen und Ausbilder:innen.“

Auf dem Markt ist Hand.Fest ein Dienstleister wie andere auch und bekoht Berliner Kitas und Schulen. Täglich werden 7000 Essen an den vier Standorten in Kreuzberg, Steglitz-Zehlendorf und Charlottenburg-Wilmersdorf zubereitet. Da muss es auch mal schnell gehen. „Wir haben mehrere Küchen und bieten Warmanlieferung“, erzählt Wehner. „Zwischen dem Zeitpunkt, wenn das Essen den Kessel verlässt, bis zum letzten Kind, das das Essen auf den Teller bekommt, dürfen nur 180 Minuten vergehen.“

Trotzdem fühlt sich Linda Böhnke-Avan nicht überfordert. „Bei Hand.fest wurde ich nie alleine gelassen und alle haben mir Unterstützung angeboten“, erzählt sie. Jakob Wehner bestätigt dies: „Unser Ziel ist, dass die Leute langjährig für uns arbeiten. Dass sie das tun, zeigt auch, dass sie zufrieden bei uns sind.“ Das liege auch an der persönlichen Atmosphäre

„Ich wurde hier nie alleine gelassen“

und der Kommunikation auf Augenhöhe. „Wir bemühen uns, dass wir uns alle gegenseitig kennen. Wir sind immer ansprechbar und duzen uns im Unternehmen“, so Wehner.

Für die Zeit nach der Ausbildung zum Fachpraktiker hat Linda Böhnke-Avan schon einen Plan. Sie will noch die zweijährige Ausbildung zur Köchin machen, auch bei Hand.Fest. Jedes Jahr schließen laut Jakob Wehner etwa zwei Azubis ihre Ausbildung ab. Bis jetzt, sagt er, haben alle, die die Prüfung abgelegt haben, bestanden.