

JEDER MITARBEITER IST WICHTIG



Das Catering-Unternehmen TroService hat innerhalb kürzester Zeit sechs Schulmensen als Integrationsabteilungen eröffnet. Die Aufgaben der schwerbehinderten Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mögen einfach sein, sind aber unverzichtbar.

„Wir waren in einer Schule zur Neueröffnung einer Mensa eingeladen. Alles hat super geklappt, das Personal war freundlich. Erst hinterher haben wir erfahren, dass es ein Integrationsunternehmen ist!“ Manfred Kohnen und sein Vater Johannes Kohnen übernahmen die Idee kurzerhand für ihre eigene Firma, die TroService GmbH & Co. KG in Troisdorf bei Bonn.

Das Unternehmen beliefert von einer Zentralküche aus Betriebskantinen sowie Mensen von Schulen und Kindertagesstätten der Region mit Mittagessen. Acht Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen produzieren täglich 3.200 Essen. Wie schafft man das, mit so wenigen Mitarbeitern? Das Geheimnis ist das spezielle Kochverfahren „Cook & Chill“. Hierbei werden die Speisen vorgegart, anschließend schockgekühlt und vakuumverpackt. Später erfolgt der Transport zu den Kantinen. Erst vor Ort werden die Mahlzeiten endgart und mit frischen Salaten und weiteren Produkten frisch zubereitet. Weil der Arbeitsprozess auf diese Weise zeitlich flexibel gestaltet werden kann, ist weniger Personal erforderlich als in einer herkömmlichen Küche. Ein weiterer Vorteil: Die Menge der zubereiteten Essen lässt sich relativ einfach erweitern, wenn

TROSERVICE GMBH & CO. KG, TROISDORF (RHEINLAND)

- 1992 gegründetes Familienunternehmen mit 100 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten
- Tätig im Bereich Betriebsgastronomie und Schulverpflegung
- Zum Unternehmen gehören eine Zentralküche mit Restaurant sowie Betriebskantinen, Schul- und Kita-Mensen an 33 Standorten.
- Sommer 2009: Gründung von insgesamt sieben Integrationsabteilungen (Schulmensen sowie Zentralküche)
- Dort arbeiten insgesamt 21 Beschäftigte, davon 14 Menschen mit Handicap.

die Nachfrage steigt. Tatsächlich verzeichnete die Branche in den vergangenen Jahren hohe Wachstumsraten. Denn mit dem flächendeckenden Ausbau von Ganztageschulen in Nordrhein-Westfalen müssen immer mehr Schulen auch Mittagsverpflegung für ihre Schüler und Schülerinnen anbieten.

HAUPTJOB: ESSEN AUSGEBEN

„Mit unserem Plan, Schulkantinen als Integrationsabteilungen einzurichten, rannten wir bei den Verantwortlichen der Schulen offene Türen ein“, erinnert sich Manfred Kohnen. TroService erhielt 2009 die Aufträge, für sechs Schulen eine Mensa mit Frühstücks- und Kioskangebot sowie Mittagessen einzurichten und zu betreiben. Die Mensen werden zum Teil schrittweise aufgebaut, da die Schulen erst mit der neuen Schulklasse 5 in den Ganztagesbetrieb wechseln und diesen jährlich für die dann neu hinzukommenden Schüler und Schülerinnen ausweiten.

Weil die angelieferten Speisen nur noch in so genannten Kombidämpfern fertig gegart werden müssen, ist eine voll ausgerüstete Küche vor Ort nicht notwendig. Dennoch war der Aufbau der Integrationsabteilungen mit hohen Investitionen verbunden – zum Beispiel in teure bargeldlose Abrechnungssysteme, Profiküchengeräte und Kioskeinrichtungen –, die mit finanzieller Unterstützung des Landesprogramms „Integration unternehmen!“ gestemmt werden konnten. Auch für laufende Personalkosten erhält TroService Zuschüsse. In jeder Schulmensa beschäftigt das Catering-Unternehmen einen Betriebsleiter, zwei schwerbehinderte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie zwei geringfügig Beschäftigte. Manfred Kohnen: „Die Tätigkeit umfasst die Essensausgabe mit Vorbereitung und anschließender Reinigung.“

GUTEN SERVICE LERNEN

Durch die Ausweitung der Essensproduktion für die neuen Schulmensen sind auch in der Zentralküche in Troisdorf zwei zusätzliche Arbeitsplätze für Menschen mit einer Schwerbehinderung entstanden. „Der Integrationsfachdienst vor Ort hat uns in kür-

FÖRDERUNG

Investitionshilfen Zuschüsse vom Land Nordrhein-Westfalen und dem LVR-Integrationsamt für die Anschaffung von bargeldlosen Abrechnungssystemen, Küchenmaschinen, Kühlschränken, Kioskeinrichtungen, Vakuumpumpen u.a.

Personalkostenzuschüsse für den besonderen Aufwand sowie als Minderleistungsausgleich durch das LVR-Integrationsamt



„Die Integrationsbetriebe haben eine positive Außenwirkung. Unsere Kunden – vor allem öffentliche Institutionen – berücksichtigen das soziale Engagement auch bei der Auftragsvergabe. Für uns ein Wettbewerbsvorteil!“

*Manfred Kohnen,
Juniorchef der TroService GmbH & Co. KG in Troisdorf*

zester Zeit mit dem passenden Personal versorgt“, lobt Manfred Kohnen die Unterstützung der Fachberater. Die Behinderungen sind vielfältig und reichen von Gehörlosigkeit bis hin zu Bewegungseinschränkungen. Oft kombiniert mit einer mehr oder minder ausgeprägten Lernschwäche. Der Arbeitgeber: „Es nimmt einem den Druck, zu wissen, dass ein Mitarbeiter, der sich in der Probezeit nicht bewährt, auch nicht übernommen werden muss.“

Die Betriebsleiter bei TroService haben die Aufgabe, die neuen Beschäftigten anzuleiten, zum Beispiel, sie mit dem bargeldlosen Abrechnungssystem vertraut zu machen. Mögen die Arbeiten der schwerbehinderten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch einfach sein – Brötchen belegen, Waren einräumen, Dessert abfüllen, Essen ausgeben, Geschirr spülen – für Manfred Kohnen sind sie dennoch wichtig: „Der Betrieb als Ganzes kann nur funktionieren, wenn jeder einzelne kleine Bereich funktioniert.“ Der Juniorchef weiß zudem, dass scheinbar einfache Aufgaben mitunter anspruchsvoll sein können – etwa die Kommunikation mit den jugendlichen Gästen. So lernen die behinderten Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen eben auch, wie sie einen Fünftklässler fragen können, ob er noch einen Löffel Nachschlag haben möchte. Der Betrieb der Schulmensen läuft bisher reibungslos. Manfred Kohnen: „Es ist für mich eine Bestätigung, wenn die Schulleitung fragt: Sagen Sie, welcher der Mitarbeiter ist denn behindert?“

