ROHNSTOCK BIOGRAFIEN

1991–2021

Ich freu' mich auf Montag!

Die Geschichte der Caritas-Werkstatt Oranienburg

caritas

Caritas-Werkstatt
St. Johannesberg

Werkstattladen

ROHNSTOCK BIOGRAFIEN

Die Geschichte der Caritas-Werkstatt St. Johannesberg wurde aufgeschrieben von Frank Nussbücker, Autobiografiker.

1. Auflage

© Rohnstock Biografien, Berlin 2021
Breite Straße 2a, 13187 Berlin
Telefon 030 40 50 43 30
www.rohnstock-biografien.de

© Caritas-Werkstatt St. Johannesberg, Oranienburg 2021
Berliner Straße 93, 16515 Oranienburg
Telefon 03301 52 39-0
www.caritas-werkstatt.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Herausgeber.

Idee und Konzept: Christoph Lau
Lektorat: Franziska Hoch und Harald Zimmermann
Gestaltung: Dirk Banowski

Druck: DRUCKZONE GmbH & Co. KG, Cottbus

Titelbild unter Verwendung eines Fotos der Caritas-Werkstatt im Gründungsjahr 1991.

Für den Inhalt zeichnen die einzelnen Erzählerinnen und Erzähler verantwortlich. Sämtliche Fotorechte liegen bei der Caritas-Werkstatt St. Johannesberg, Oranienburg bzw. bei Angela Kröll, freie Fotografin.

ROHNSTOCK BIOGRAFIEN

1991–2021

Ich freu' mich auf Montag!

Die Geschichte der Caritas-Werkstatt Oranienburg

caritas

cfj caritas Caritas-Werkstatt St. Johannesberg

Kapitel Sechs
Bildungsoffensive

192 Veränderung ist positiv *Daniel Vogt*
198 Jeden Tag entwickeln wir uns neu *Sabine Schrader*
202 Schön, dass nicht alles perfekt sein muss *Yvonne Möller*
207 Verbindungsmann zum Arbeitsmarkt *Alexander Pläp*
212 Zwischenruf *Vanessa Emmerich*
215 Zwischenruf *Uta Dombrowski*
216 Wow, hier passiert was! *Manuela Schreiter-Giebel*
225 Zwischenruf *Lara Bengs*

Kapitel Sieben
Plötzlich ist der Mensch wichtig

228 Essen bedeutet, Leute an einen Tisch zu bringen *Gerald Weber*
232 Plötzlich ist der Tag schon wieder vorbei *Andreas Johmann*
236 Ich freu' mich auf Montag *Matthias Dahlke*
241 Zwischenruf *Cindy Marschall*

Kapitel Acht
Die Caritas-Werkstatt in Zeiten von Corona

244 Unseren Beschäftigten fehlte der Treffpunkt *Marcel Teichmann*
245 Dreißig Prozent unserer Arbeitsleistung gehen an Corona *André Kerkow*
248 Alle kamen freiwillig auf Arbeit *Sabine Söhring*
248 Wir rücken zusammen, nicht auseinander *Gerald Weber*
249 Freude, wenn es funktioniert *Bettina Dahlke*
250 Corona hat mich geerdet *Enrico Branoner*
251 Das Lachen neu lernen *Manuela Schreiter-Giebel*

251 Flexibel bleiben, kreativ feiern *Rainer Schulz*

252 Einer für alle – alle für einen! *Katharina Riedel*

Kapitel Neun
Zukunft der Werkstatt – Zukunftswerkstatt

256 Volle Fahrt auf zwei Gleisen *André Kerkow*

258 Werkstatt ist so viel mehr! *Katharina Riedel*

265 Zwischenruf *Dominik Reese*

266 Was geht, was bleibt, was kommt? Ein Gespräch über die Zukunft
Rainer Schulz, Katharina Riedel

279 Zwischenruf *Katrin Dewitz*

Anhang

280 Zeittafel der Caritas-Werkstatt

284 Werkstatt-Information (1991)

Kapitel Sieben

Plötzlich ist der Mensch wichtig

Aus der freien Wirtschaft in die Werkstatt

links Idylle im Grünen. Die Caritas-Werkstatt aus der Luft gesehen (2019)

oben Lehrgang »Rad & Tat«

Essen bedeutet, Leute an einen Tisch zu bringen

Gerald Weber

Ich bin vierzig Jahre alt und kam im Mai 2016 zur Caritas-Werkstatt. Mit anderen Worten: Ich bin noch relativ frisch dabei. Vorher arbeitete ich in der Gastronomie und Hotellerie, vorwiegend im Hotel als Koch und Küchenchef sowie als Ausbilder. Meine letzte Station vor Oranienburg war Frankfurt am Main. Dort war ich im Holiday Inn Hotel tätig, zuvor unter anderem im Steigenberger in Konstanz, im Marriott in Sindelfingen und im Lindner Am Wiesensee.

Irgendwann machte mich die Arbeit in meinem geliebten Beruf nicht mehr glücklich. Ich arbeitete und arbeitete, und schließlich kam ich an einen Punkt, an dem es mir keine Freude mehr bereitete, in die Hotelküche zu gehen. Vor allem diese Geiz-ist-geil-Mentalität setzte mir zu. Da kamen Leute, die einst ihren fünfzigsten Geburtstag bei uns gefeiert hatten. Zehn Jahre später zum Sechzigsten zeigten sie uns die alte Rechnung und sagten:

»Genau das gleiche Büfett möchte ich jetzt wiederhaben, zum gleichen Preis!« Fragte ich dann: »Wissen Sie eigentlich, was heute ein Liter Milch oder ein Stück Butter kosten?«, zuckten die nur mit den Schultern. »Das interessiert mich nicht, ich bleibe dabei: Mehr zahle ich nicht.«

Das Ganze war am Ende für mich nicht mehr tragbar. Als Koch musste man sich immer wieder selbst toppen und natürlich ganz, ganz schnell sein. Das ist mittlerweile in jeder Berufssparte so. Früher schrieben die Leute einen Brief oder schickten ein Fax, worauf man im Laufe einer gewissen Zeit antworten konnte. Heute senden sie eine E-Mail, und fünf Minuten später muss die Antwort mit einem passenden Angebot kommen, sonst ist man weg vom Fenster. In der Gastronomie ist es härter denn je! Deshalb reichte es mir irgendwann, und ich sagte mir: Eigentlich kannst du ebenso gut für Menschen kochen, die es dir danken, dass sie ein gutes Essen auf dem Teller haben.

Ich habe eine Frau und einen Sohn, der damals noch ganz klein war, und so beschäftigte mich seit Längerem der Gedanke, zurück in die Heimat zu gehen. Ich komme aus Hohen Neuendorf und wollte irgendwie den Sprung zurück zu den Eltern, zur Familie schaffen. Und siehe da: Es klingelte das Telefon. Mein alter Schulfreund Markus Maletzke war dran und ließ mich wissen: »Mensch, Gerald, wir suchen hier in der Caritas-Werkstatt Oranienburg ‚nen Gruppenleiter für die Kantine. Haste Lust auf ‚ne Veränderung?«

Ich überlegte nicht lange und bewarb mich umgehend. Zunächst durfte ich einen Tag hospitieren und mir das Ganze anschauen. Ich sollte für die Cantina ein Tagesangebot kalkulieren, es mit den Beschäftigten zubereiten und verkaufen. Ich entschied mich für gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln mit rotem Pesto und frittiertem Rucola. An diesem ersten Tag hatten die Beschäftigten und ich zusammen viel Spaß, und ich wusste: Das ist mein Ding!

Berührungsängste hatte ich eigentlich nie. In meinem ganzen Berufsleben hatte ich durchweg mit Leuten zu tun gehabt, auch mit Auszubildenden. Mein zweiter Berufswunsch war Orthopädiemechaniker gewesen, als der ich für Menschen mit Handicap gearbeitet hätte. Somit war der Sprung nicht schwierig, und ich lebte mich in der Caritas-Werkstatt schnell ein.

Natürlich schaute ich bei meinem neuen Job anfangs auch auf die Vorteile. In der Gastronomie oder Hotellerie darf man 365 Tage im Jahr eingesetzt werden, an Sonn- und Feiertagen, was von den Arbeitgebern leidlich ausgenutzt wird. Außerdem gibt es so gut wie keine Achtstundentage, auch keine Stempeluhr oder abrechenbare Überstunden. All das würde es in der Werkstatt nicht geben, so viel war klar. Außerdem stand für mich die Familie im Mittelpunkt, hinzu kam mein Wunsch nach beruflicher Veränderung.

Ich fing als Gruppenleiter in der Kantine an. Schon bald suchten sie einen neuen Küchenchef, und die Stelle wurde mir quasi souffliert: »Wie sieht es aus, hast du da Lust drauf?«

Hatte ich. Da ich schon zuvor in einer solchen Position gearbeitet hatte, sagte ich zu. Seitdem hat sich hier einiges geändert, mit und ohne mein Zutun. Dass die Essenszahlen stark nach oben gingen, liegt am Werkstattwachstum und ist Verdienst des Produktionsleiters, der sich stets darum bemüht, neue Lieferstellen für unser Essen zu gewinnen. Wir erlangten die Zertifizierung von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die einen hohen Stellenwert hat und die wir jedes Jahr durch externe Prüfungen neu bestätigen lassen.

Um die DGE-Zertifizierung zu erlangen, muss man bestimmte Kriterien der einzelnen Qualitätsbereiche Lebensmittel, Speiseplanung und Speiseherstellung, Hygiene, rechtlicher Rahmen des QM-Systems, Kommunikationsmaßnahmen und Lebenswelt erfüllen. Aktuell tun wir dies für unsere Betriebsverpflegung und für unser Essen auf Rädern. In den regelmäßigen Audits wird zum Beispiel geprüft, ob für das Essen genug Getreide und Getreideprodukte verwendet werden oder ob der angebotene Fisch aus kontrolliert nachhaltiger, zertifizierter Fischerei stammt (MSC). Joghurt und Quark dürfen eine bestimmte Fettstufe nicht überschreiten. Haltbarkeiten dürfen nicht überschritten, Hygienestandards müssen streng eingehalten werden.

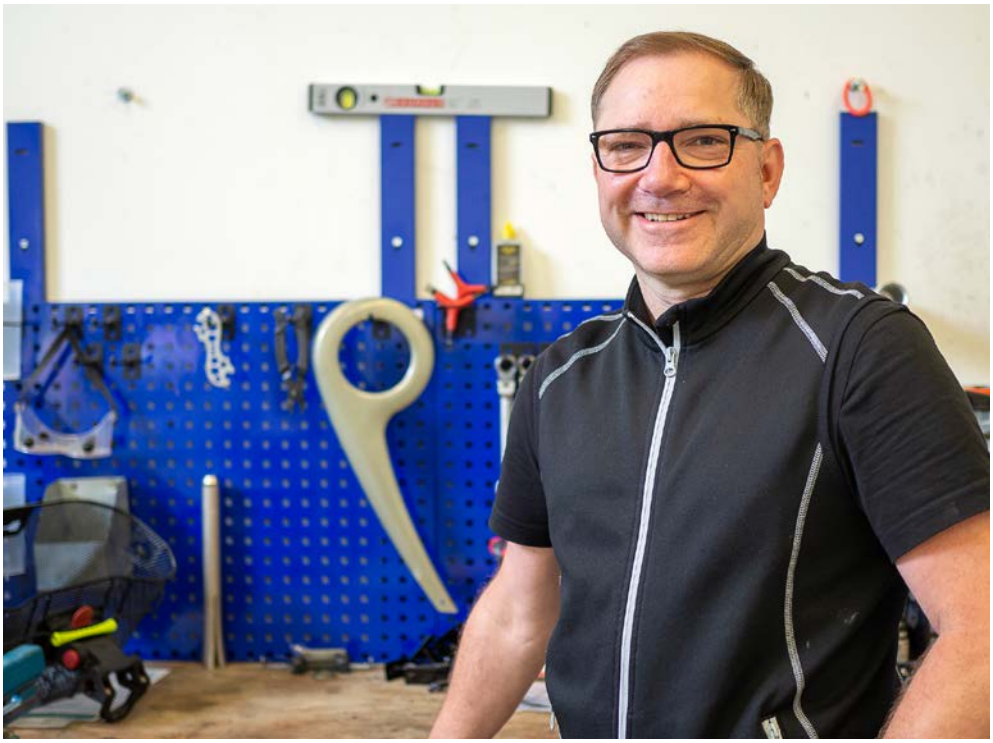
Die DGE-Zertifizierung erhielten wir nur durch die Zusammenarbeit des gesamten Küchenteams. Es ist etwas ganz anderes, sich an externe Vorgaben halten zu müssen und nicht wie sonst ein Menü nach eigenen Vorstellungen und Erfahrungen zu kreieren. Das Erstellen eines Speiseplans, Rezepturen ausarbeiten, Bestellungen auslösen – jeder von uns hatte sein spezielles Aufgabenfeld.

Unsere Küchenmannschaft ist generell ein sehr starkes Team. Was hier von den Beschäftigten geleistet wird, ist enorm. Gerade in den sehr heißen Sommern der letzten Jahre bei geminderter Lüftung im »Gefecht« zu stehen und Essen vor- und zuzubereiten, abzufüllen, die ganze Logistik zu bewältigen – niemand aus unserem Team braucht sich dabei vor der Wirtschaft da draußen zu verstecken. Sowohl die Leistungen als auch die Leistungsbereitschaft sind bei unseren Leuten sehr hoch. Hier stimmen das Können und das Wollen.

Das ist meine Erfahrung in meinen bislang viereinhalb Jahren im Betrieb. Die Werkstatt ist gewachsen, wird stetig größer, expandiert. Unseren Auftrag als Küche sehe ich vor allem darin, mindestens einmal am Tag die Leute an einen Tisch zu bringen. Hier können die Gäste erzählen und sich austauschen: »Wie war das Wochenende?«, »Welches Musikvideo ist gerade in?« oder »Wer geht heute mit wem, wer hat wen geküsst?«

Plötzlich ist der Tag schon wieder vorbei

Andreas Johmann



Ich bin 49 Jahre alt und seit dem 1. Oktober 2020 bei der Caritas als Gruppenleiter im Bereich Rad & Tat tätig. In meinem vorherigen beruflichen Leben war ich wie Gerald Weber ein Kind der Gastronomie und Hotellerie. Ich wollte mein Handwerk verstehen, erkennen und erleben. Also machte ich mich auf den Weg und kochte in vielen Regionen und bei renommierten Köchen. Eine dieser Stationen war unter anderem in Norwegen. Ich kochte eine Weile in der Nähe von Oslo, in einem Ort namens Asker. Es war ein kleines und feines Spezialitätenrestaurant, unter der Führung einer sehr engagierten Schwedin. Sieben Nationen trafen sich dort zum kollegialen Miteinander. Gekocht wurde international, denn genügend Input gab es ja schließlich. Ein französischer Bäcker, welcher übrigens ausschließlich französisch sprach, belieferte uns täglich mit Brioche, Baguette oder Mille-Feuille. Vom Markt um die Ecke holten wir täglich alle anderen Zutaten für unsere kreative Küche.

Zuvor studierte ich Betriebswirtschaft an der Hotelfachschule in Berlin, mit dem Hintergrund, das Hotel als Ganzes zu verstehen. Kurze Zeit nach meinem Studium bekam ich die Chance, das Hotel Schloss und Gut Liebenberg zu leiten. Leser, die dieses Hotel kennen, wissen um die Schönheit dieses historischen Ensembles und um das eingebrachte Engagement der Stiftung. Leben bedeutet auch Veränderung. Beruflich stand ich im Zenit der feinen Welt, der kulinarischen Exzesse und der designerprobten Enterieures. Ich war also auf der Suche, auf der Suche nach etwas ganz Neuem. Ich wollte Veränderung und ich wollte ankommen. So durchforstete ich das Internet nach interessanten Stellenangeboten und kam schließlich auf die Caritas-Werkstatt in Oranienburg, genauer gesagt auf deren Angebot »Rad & Tat«.

Sicher fragt sich jetzt so mancher: Ein Koch und Fahrräder, wie passt das zusammen? Die Antwort ist simpel: Ich habe halt zwei Leidenschaften. Die eine ist das Kochen, was ich in meinem ersten Berufsleben auslebte, und die zweite sind die Fahrräder, die mich seit meiner Jugend nicht mehr loslassen.

Ich war zur Wende-Zeit achtzehn Jahre alt, und mein Freund bekam sein erstes Mountainbike. Es kostete etwas über dreihundert Mark und verfügte über achtzehn Gänge. Neidvoll blickte ich auf das Rad. »Komm, lass mich doch mal fahren«, bat ich ihn, und er ließ mich aufsteigen. Sofort sprang der Virus über, von da an war ich begeisterter Mountainbiker.

Klar ist das auch meinem Job als Gruppenleiter bei Rad & Tat geschuldet, aber auch schon davor waren Fahrräder mein riesengroßes Hobby. Unzählige Touren mit Mountainbikes, welche technisch immer dem Trend entsprachen, schlossen sich an. Darunter Touren im Thüringer Wald, im Harz mit Brockenbefahrung, in Österreich, Italien aber auch an Nord- und Ostsee oder in Schweden. Mittlerweile ist meine ganze Familie begeistert. Meinen Sohn zieht es jedoch eher in die Bikeparks mit rasanten Jumps auf rasanten Abfahrten … den Vater nun auch. Es ist ein endorphiner Hochgenuss mit dem Endurobike und voll ausgestattet auf perfekt präparierten Strecken von 2000 m Höhe ins Tal zu moven.

Darum freute es mich ganz besonders, als ich dieses Jobangebot las: »Gruppenleiter für den Bereich Rad & Tat«. Dieser wurde gerade aufgebaut. Ich bewarb mich, und Herr

Lau rief zurück, lud mich zu einem Gespräch ein. So also saß ich unserem Werkstattleiter gegenüber, und wir unterhielten uns sehr angenehm. Ich war total begeistert, weil ich im Prinzip gleich so richtig eingebunden wurde, zumindest fühlte ich mich hier sofort aufgenommen. Kurzum: Das Klima hier in der Werkstatt, konnte ich an einem Probetag kennenlernen und es berührte mich sehr. Ungefähr eine Woche später rief mich Herr Lau zurück: »Herr Johmann, stellen Sie sich darauf ein, dass wir Sie haben möchten.« Ehrlich gesagt hatte ich nicht damit gerechnet, weil das Ganze, zumindest auf den ersten Blick, ja doch sehr artfremd für jemanden mit meiner beruflichen Vergangenheit ist. Vielleicht so wie Äpfel und Birnen? Aber wie auch immer, Herr Lau und seine Leute waren also von mir überzeugt – und ich habe seither keine Minute meines neuen Berufslebens bereut.

Der Bereich Rad & Tat, beziehungsweise generell diese Caritas-Werkstatt St. Johannesberg, sind für mich eine komplett neue Welt, völlig anders als alles, was ich vorher kannte. Es geht hier familiär zu, das Miteinander ist kollegial, man trifft überall auf Verständnis, kann sich Rat und Informationen holen. Kurz gesagt: Du stehst nie alleine da. Was die Beschäftigten angeht, hatte ich nicht unbedingt Berührungsängste, aber schon Zweifel, ob ich das hinkriege. Das war eben eine andere »Klientel« – ich setze das Wort mit Absicht in Anführungsstriche – als jene, mit der ich es bislang zu tun gehabt hatte. Ich war wie gesagt Koch, fungierte in den letzten elf Jahren als Küchenleiter und hatte viel mit Lehrlingen zu tun. Ich lehrte ihnen das Kochhandwerk und bereitete sie auf ein interessantes und sehr facettenreiches Berufsleben vor. Kochen heißt – Leidenschaft – Kreativität – Erleben und Genießen – das sind die Eigenschaften, die allem voran stehen.

Was ich den Beschäftigten an Informationen und Emotionen gebe, bekomme ich von ihnen eins zu eins wieder. Mit anderen Worten: Ich erlebe hier ein ausgesprochen ehrliches Arbeiten was ich sehr schätze. Es macht unwahrscheinlichen Spaß, diesen Bereich aufzubauen mit den bislang acht Beschäftigten, die wir momentan haben. Jeder gibt sein Know-how mit hinein, jeder verändert das Ganze, jeder macht es irgendwo anders und auf seine Art möglich. Rad & Tat bedeutet: Reparatur, Neuaufbau sowie Vermittlung von Wissen und Kenntnissen. Perspektivisch ist es erklärtes Ziel, aus dem Lehrgang Rad & Tat einen tragfähigen Arbeitsbereich zu entwickeln. Dafür haben mein Kollege Thomas Hebestreit und ich verschiedene Ideen.

rechts Andreas Johmann, Gruppenleiter im Berufsbildungsbereich

Der Lehrgang »Rad & Tat« im Berufsbildungsbereich

Bereits im Vorfeld gab es viele Ideen, wie wir diesen Bereich gewerblich aufbauen können. Die Nachfrage ist groß. Wir haben viele Kunden von außerhalb, die ihre Räder zur

Reparatur bringen. Gerade in den Wintermonaten sind vor allem Licht- und Bremsenreparaturen oder kaputte Schutzbleche an der Tagesordnung. Reparieren und aus Alt mach Neu sind sozusagen unsere beiden Steckenpferde.

Apropos, vielleicht können wir hier so ein bisschen mit dem Zeitgeist gehen und uns darauf spezialisieren, aus all den alten Rädern, die wir zuhauf im Keller haben, Touren- und City-Räder aufbauen – eben all das, was die Leute anspricht. Viele haben Lust, das Auto auch mal stehenzulassen und sich anderen Fortbewegungsmitteln zuzuwenden. Das ist, besonders bei kurzen Wegen in der Stadt, eben das Fahrrad! Natürlich auch in der Freizeit, deswegen auch Tourenräder.

In den Monaten, die ich hier reinschnuppern konnte, zeigte sich mir der Betrieb nach wie vor als ausgesprochen familiär. Als ich eine Kollegin fragte: »Wie lange bist du eigentlich schon dabei?«, antwortete sie: »Na ja, zwanzig Jahre.« Die nächsten sagten: »Zehn Jahre.« »Sechs Jahre.«

Ich freue mich jeden Tag, wenn ich morgens zur Arbeit fahre – und ehe ich mich versehe, ist schon wieder Feierabend! Die Arbeitstage vergehen unwahrscheinlich schnell, und mich wundert es nicht, dass die Kollegen zwanzig, zehn und sechs Jahre dabei sind, wenn die Zeit hier so schnell verfliegt.

Ich freu' mich auf Montag

Matthias Dahlke

Ich freue mich, dass ich hier bin, in der Werkstatt. Auch ich bin relativ neu bei der Caritas, seit August 2020 arbeite ich am Heidering als Gruppenleiter im Arbeitsbereich Garten & Landschaftspflege. Ursprünglich komme ich aus Berlin, doch die Liebe hat mich ins Rhein-Main-Gebiet verschlagen. Dort studierte ich Bauingenieurwesen, anschließend arbeitete ich in einem Ingenieurbüro in Mainz.

Mein Wechsel in die Caritas-Werkstatt war ein relativ abrupter, quasi ein Quereinstieg, wobei Garten- und Landschaftspflege seit Langem mein persönliches Steckenpferd sind. Als Hobbygärtner war mir der Umgang mit Pflanzen vertraut, ich zog Zier- und Nutzpflanzen, verstand etwas von Düngung und Bodenbeurteilung, befasste mich mit Schädlingsbefall und Pflanzenschnitt. Ich hatte so etwas wie einen grünen Daumen.

Auch bei der Unterstützung von hilfsbedürftigen Menschen verfüge ich über gewisse Vorerfahrungen. Vor knapp zwanzig Jahren habe ich meinen Zivildienst in einer Einrichtung der Diakonie geleistet und durfte mit Menschen mit Behinderung zusammenarbeiten. Es gehörte zu meinen Aufgaben, die Leute anzuleiten und sie bei Tätigkeiten in der zur Werkstatt gehörenden Land- und Forstwirtschaft sowie der Gärtnerei zu begleiten. Das machte mir großen Spaß.

Trotz dieser positiven Erfahrung verfolgte ich beruflich jedoch andere Ziele. Sicherlich spielten bei meiner Wahl der Ausbildung auch Familie und Freunde eine entscheidende Rolle. »Mach was Vernünftiges, studiere!«, hörte ich immer wieder. Das tat ich dann auch und studierte Bauingenieurwesen mit Spezialisierung auf den Bereich des vorbeugenden Brandschutzes. Brandschutzkonzepte für bauliche Anlagen unterschiedlicher Art zu erstellen, gehörte von nun an zum täglichen Geschäft.

Irgendwann merkte ich, dass ich doch nicht ganz in die richtige Richtung ging. Mich begleitete die Erinnerung an meinen Zivildienst, und es entwickelte sich der Gedanke: Ich will eine Tätigkeit verrichten, bei der ich das Gefühl habe, dass sie eine Bedeutung hat, dass sie wichtig ist, dass ich am Ende des Tages etwas geleistet habe, das der Gesellschaft oder anderen Menschen in irgendeiner Art und Weise nützt. Mir missfiel auch der Druck auf dem Ersten Arbeitsmarkt, bei dem es oft an Zwischenmenschlichkeit mangelt. Im Fokus steht hier häufig das Produkt und sein gewinnbringender Verkauf. Alles andere bleibt dabei mehr oder weniger auf der Strecke.

Ich sehnte mich danach, etwas Soziales zu machen. Diesen Schritt dann auch zu wagen, davor hatte ich eine ganze Weile Bammel. Wer gibt schon seine sichere berufliche Perspektive auf, um sich für eine Stelle im Sozialbereich zu entscheiden? Der Normalfall ist das jedenfalls nicht. So zumindest erfuhr ich es von außen. »Gib doch nicht deine Karriere auf!«, warnten mich viele. »Dort verdienst du weniger und hast keine wirklichen Chancen mehr.«

Natürlich hat man als Ingenieur sehr gute Entwicklungsmöglichkeiten, auch was den Verdienst angeht. Aber das Geld reizte mich nie so sehr, es ist auch heute nicht mein Beweggrund, arbeiten zu gehen. Ich möchte stattdessen eine Zufriedenheit spüren, die Tätigkeit muss mich erfüllen. Nur fürs Geld arbeiten zu gehen, fände ich schade.

Schließlich wagte ich den Sprung – und landete bei der Caritas. So wie bei vielen anderen begann die Zusammenarbeit durch persönliche Beziehungen. Mit Clemens Bengsch arbeitet ein Jugendfreund von mir als Gruppenleiter in der Werkstatt. Durch ihn durfte ich im Vorfeld einige Abläufe innerhalb der Werkstatt kennenlernen. Das weckte den Wunsch, mich initiativ zu bewerben – und es klappte! Mit Clemens arbeite ich jetzt im Bereich Garten & Landschaftspflege zusammen.

Bei fast jedem Wetter fahren wir gemeinsam mit den Beschäftigten raus, um gärtnerische Pflegearbeiten durchzuführen. Auch der zwischenmenschliche Austausch findet seinen Platz im Tagesablauf. So bin ich Gesprächspartner in glücklichen und traurigen Momenten, höre von Freude und Kummer unserer Beschäftigten.

Mein Fazit für mein erstes halbes Werkstattjahr lautet: Meine Arbeit macht mir riesigen Spaß! Mit den Beschäftigten zu arbeiten, ist meine Welt. Einfach weil es hier um den Menschen geht, nicht um irgendein Produkt. Von Anfang an fühlte ich mich hier herzlich aufgenommen. Aufgrund der Größe des Betriebs und durch die Coronazeit, die viele Einschränkungen mit sich brachte, kenne ich zum jetzigen Zeitpunkt natürlich noch nicht alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Die Führung über das gesamte Werkstattgelände steht noch aus. Aufgrund der andauernden Kontaktbeschränkungen kann man nicht einfach mal so in die Bereiche reinschnuppern und einen Schwatz mit den Leuten halten, das ist klar.

Ich bin offenbar nicht der Einzige bei uns, der sich wohlfühlt in der Werkstatt. An unserer Eingangstür steht: »Ich freu' mich auf Montag!« Auch früher schon freute ich mich meistens auf den Montag, denn Montagabend spielte ich Fußball. Der Dienstag war dann schon nicht mehr schön. Sich auf Montag als Arbeitstag zu freuen, war mir allerdings fremd. Inzwischen ist das anders. Jetzt freue ich mich wirklich auf Montag, genau wie auf jeden anderen Arbeitstag.

In der Werkstatt fängt so mancher unserer Beschäftigten jeden Morgen bei null an. Der eine hat vielleicht schlechte Laune, der anderen geht es gerade nicht so gut – und es ist meine Aufgabe, die Leute abzuholen, mich auf jeden einzulassen. Habe ich es am Ende des Tages geschafft, alle irgendwie auf Betriebstemperatur zu bekommen und dazu, sich wie ich auf den nächsten Arbeitstag zu freuen, hat das für mich eine ganz besondere

Qualität. Selbst wenn bei dem einen oder der anderen die Laune am nächsten Morgen wieder im Keller ist, weiß ich ja, dass das nicht so bleiben muss.

Mich faszinieren die Ehrlichkeit und die Offenheit unserer Beschäftigten. Die sagen einem ihre Meinung auch mal direkt ins Gesicht, ungebremst. Das ist draußen auf dem Ersten Arbeitsmarkt längst nicht so. Wie oft musste ich rätseln: Was will der jetzt von mir, was hat er für ein Problem? Und warum spricht er es nicht direkt an, um es aus der Welt zu schaffen? Die Werkstattbeschäftigten sind geradeheraus, es gibt keinen Hinterhalt. Man muss sich nur darauf einlassen.

Die Arbeit in der Werkstatt erfüllt mich. Mit dieser Erwartung war ich an den Job herangegangen – und sie hat sich für mich bis jetzt vollends bestätigt. Nicht nur in den ersten drei, vier Wochen, sondern bis zum heutigen Tag, bis ins Jetzt und Hier.

Zwischenruf

Cindy Marschall

Mir gefällt es gut hier. Die Atmosphäre ist ganz entspannt und stressfrei, nicht wie auf dem Ersten Arbeitsmarkt. Man kann gut Scherze machen mit den Gruppenleitern und den Chefs, sie nehmen es nämlich mit Humor und lachen oder schmunzeln dabei.

Hier wird Teamarbeit großgeschrieben, genau wie der Zusammenhalt. Niemand wird hier gemobbt, wie an den Schulen oder in der Arbeitswelt. Die Gruppenleiter sind sehr gute Zuhörer, geben Tipps und ein Wohlgefühl, als ob man zu Hause wäre.

Die Werkstatt ist nicht nur Arbeit, sondern auch Freundschaft, auch Familie, Freunde, mein Zuhause und teilweise meine Freizeit, wo mir gute Ideen zum Basteln oder neue Spiele einfallen.