

„Ich kann Hitze vertragen.“

Florian Packheiser (22) hat es geschafft. Seit August 2013 hat er einen Arbeitsvertrag als Küchenhelfer in der Jugendherberge Prüm in der Eifel. Eigentlich war nur ein Praktikum im Rahmen der Maßnahme Unterstützte Beschäftigung geplant. Aber dann hat er seinen Chef überzeugt, einen neuen Arbeitsplatz zu schaffen und ihn einzustellen. Voraussetzung dafür war allerdings das Bestehen der Führerscheinprüfung.

Von Claus Sasse

Ein freundliches Lächeln und ein fester Händedruck zur Begrüßung. Florian Packheiser kommt direkt aus der Küche in seiner Arbeitskleidung: weißes T-Shirt und karierte Hose. Alle Fragen beantwortet er knapp und lässig. Vor fünf Jahren, nach der Förderschule und Berufsvorbereitung kam er in das Eingangsverfahren der Westeifel - Werke in Gerolstein, seit neun Monaten arbeitet er nun festangestellt in der Jugendherberge Prüm als Küchenhilfe. Und es gefällt ihm richtig gut. Was zuerst so ganz einfach und gradlinig klingt, entpuppt sich dann aber doch als Weg mit kleinen Höhen und Tiefen, ganz ähnlich wie die Straßen hier in der Gegend.

Der Eifelkreis Bitburg-Prüm liegt im äußersten Westen von Rheinland-Pfalz und

grenzt an Luxemburg und Belgien. Die sanft-hügelige Mittelgebirgsgegend gehört zu den eher dünn besiedelten Gebieten der Bundesrepublik: nicht einmal 60 Einwohner teilen sich hier einen Quadratkilometer. Der öffentliche Nahverkehr existiert noch, allerdings nur rudimentär: Eine Zugverbindung zwischen Köln und Trier, eine nach Koblenz. Ansonsten ein paar Busse, die eher zweimal täglich statt zweimal stündlich fahren. Große Arbeitgeber gibt es in dieser Gegend kaum.

Wer in dieser Gegend Arbeit auf dem ersten Arbeitsmarkt sucht, muss flexibel sein – und vor allem: mobil. Für Florian Packheiser bedeutete das: das wichtigste ‚Qualifizierungsziel‘ zum Abschluss der

Maßnahme Unterstützte Beschäftigung war der Führerschein. Sein Wohnort liegt zwanzig Kilometer vom Arbeitsplatz entfernt. Mit dem eigenen Auto braucht er eine knappe halbe Stunde. Mit dem Bus? „Völlig undenkbar“, meint sein Chef René Heinath, Betriebsleiter der Jugendherberge Prüm. „Wir können hier die Dienste nicht an den Busfahrplan koppeln.“ Während der Praktikumszeit von Florian Packheiser war das zwar zunächst noch machbar, „aber nicht mehr bei einem dauerhaften Arbeitsplatz.“ Denn das 150-Betten-Haus ist nicht nur eine Jugendherberge sondern auch Veranstaltungszentrum und Restaurant. Das Restaurant mit fast 50 Plätzen bietet an sechs Tagen in der Woche warme Küche bis 22



Florian Packheiser

Foto: EuWeCo

Uhr, sonntags auch ein ausgiebiges Frühstücksbrunch. Auf der Karte stehen Salate, Suppen, verschiedene vegetarische Gerichte und ein dutzend Klassiker mit Fisch und Fleisch. Das Veranstaltungszentrum bietet zusätzlich Raum für bis zu 400 Personen, für die die Küche bei Bedarf auch sorgen muss. Daneben läuft der Herbergsbetrieb mit Frühstücksbüffet, Mittagessen und Abendessen für bis zu 150 Gäste. „Und hier hat sich einiges geändert in den letzten Jahren“, meint Heinath. „Wir sind kein Selbstverpfleger-Haus, hier gibt es keine Tischdienste, die Gäste müssen auch nicht ihre Betten selbst machen. Es ist eher wie in einem Hotel.“ Dementsprechend ist der Anspruch an die Küche auch höher, als an

eine durchschnittliche Kantine. Das alles wird von zwei Köchen, dem Küchenhelfer Florian Packheiser und einem großen Pool von Aushilfen bewältigt. „Gastronomie bedeutet auch ‚Arbeit nach Bedarf‘“, erklärt Heinath. „Die Dienstpläne werden einen Monat im Voraus gemacht, aber um wie viel Uhr hier am Freitag Schluß ist, wenn eine Hochzeitsgesellschaft feiert, weiß ich nicht im Voraus. Da kann ich niemanden beschäftigen, dessen letzter Bus um 20 Uhr fährt.“

Wer in der Küche arbeitet, muss Hitze vertragen

In den ersten Wochen seines Praktikums im Sommer 2012 lernt Packheiser den Kü-

chenbetrieb erst einmal ‚rückwärts‘ kennen: Am Anfang stehen Bleche schrubben, Pfannen schrubben und die Spülmaschine auf seinem Programm. „Nach einer Woche durfte ich dann mithelfen, Salate zu machen“, erzählt der kräftige Mann mit den kurzen braunen Haaren. In dieser Zeit lernt er viel von seiner damaligen betrieblichen Anleiterin Marianne Alf. Heute gehört neben dem Spülen auch das Tische eindecken, das Servieren und die Vorbereitung von Salaten und Desserts zu seinen Aufgaben. Dazu kommen die Kontrolle der angelieferten Ware und die Reinigung der Arbeitsgeräte und Arbeitsräume. „Die Küche ist ein hoch geregelter Arbeitsbereich“, erläutert Betriebsleiter Heinath. Beson-

ders wichtig: die Beachtung der Hygienevorschriften. „Herr Packheiser hat hier einen guten Überblick“, meint sein Chef. „Er weiß, worauf es ankommt.“ Überhaupt gab es aus seiner Sicht kaum „Qualifizierungsbedarf“. „Er hat alles sehr schnell verinnerlicht.“ Während seines Praktikums habe er alles Wichtige für seine Arbeit mitbekommen. Und vor allem: „Er macht seine Arbeit gut, zuverlässig und pünktlich.“ Inzwischen gehört der 190 cm große Mann zu den alten Hasen in der Küche. Die Fluktuation in der Gastronomie ist groß. Zweimal kam während seiner Zeit ein neuer Küchenchef. „Gastronomie heißt, mobil zu sein“, meint Heinath. „Ich sehe diesen Arbeitsplatz als Einstieg für Herrn Packheiser ins Arbeitsleben. Ich gehe davon aus, dass er sich irgendwann nochmal umguckt, ob es woanders was Interessanteres für ihn gibt.“ Und er bescheinigt ihm, dass er hier „als Person stark gewachsen“ ist. Jetzt ist er fest im Team und nimmt auch an den innerbetrieblichen Weiterbildungen teil.

Für Packheiser bedeutet der stetige Wechsel von Kollegen, sich auch immer wieder neu einstellen zu müssen. Aber er kommt mit seinen Kollegen gut aus. „Klar gerät man auch mal aneinander, wenn es stressig ist, aber größere Konflikte mit Arbeitskollegen gab es eigentlich nicht“, meint der bekennende Fan der etwas lautereren Rockmusik. „Und außerdem: Ich kann Hitze vertragen...“. Inzwischen ist er es, der den Praktikanten zeigt, wie sie die Spülmaschine bedienen müssen. Die kommen regelmäßig, oft sind es sechs bis acht pro Jahr. Die Jugendherberge ist beliebter Praktikumsgeber für die örtlichen Schulen. „Es muss aber auch passen“, meint Heinath. „Es gab auch schon Praktikanten, die nach drei Tagen wieder gehen mussten, weil der Betreuungsaufwand einfach zu hoch war.“

Im Rückblick ist Packheiser froh, den Sprung auf den ersten Arbeitsmarkt gewagt zu haben, auch wenn hier „ein anderer Wind weht“, als in der Werkstatt. Aber: „in der Werkstatt guckt man auf

die jeweilige Behinderung und wird dann auch so behandelt“, meint er. Dort sei es zwar weniger hektisch zugegangen, als auf dem ersten Arbeitsmarkt. Aber er habe sich dann doch unterfordert gefühlt. „Wenn ich jetzt von der Arbeit nach Hause komme, bin ich müde“, lacht Florian. Und gleich wieder nachdenklich: „Hier bin ich viel selbständiger geworden.“ Auch sein JobCoach Günter Krämer von der EuWeCo (Europäische Werkstätten Cooperation GmbH) sieht das so. Die Küche der Jugendherberge Prüm war die dritte Praktikumsstation in der Maßnahme Unterstützte Beschäftigung. Zuvor hatte er bereits vier Wochen als Hausmeisterhelfer an einer Schule und vier Monate beim Bauhof der Stadt Prüm Erfahrungen gesammelt. „Herr Packheiser hat zu Beginn des Praktikums in der Jugendherberge dem Arbeitgeber seinen Unterstützungsbedarf selbst vermittelt. Während des Praktikums ist dann das Selbstbewusstsein von Herrn Packheiser stetig weiter gestiegen. Dann hat er auch angefangen, sich selbständig neue Arbeitsbereiche zu erschließen.“ Ausschlaggebend für eine Übernahme in ein festes Arbeitsverhältnis waren aus seiner Sicht aber vor allem die hohe Leistungsbereitschaft von Florian Packheiser und seine Flexibilität.

Wobei auch das Improvisationstalent der JobCoaches manchmal nicht unwichtig ist: Wesentliche Qualifizierungshilfe der EuWeCo für Florian Packheiser war die Unterstützung bei der Vorbereitung auf die Führerscheinprüfung. Dafür wurde mit ihm intensiv der Theorieteil geübt. Das Angebot für einen Arbeitsvertrag kam aber schneller als der Prüfungstermin. So mussten einige Wochen überbrückt werden, in der Florian schon zu flexiblen Arbeitszeiten einsetzbar sein sollte. Herr Krämer organisierte über alte Kontakte in einem Kloster in unmittelbarer Nähe zum Arbeitsplatz eine vorübergehende Unterkunft für Florian, damit der seinen Arbeitsplatz auch ohne Führerschein schon mal antreten konnte.

Insgesamt sind die JobCoaches trotz der schwierigen Bedingungen im Eifelkreis mit der Zusammenarbeit mit den örtlichen Arbeitgebern wie auch mit dem Leistungsträger sehr zufrieden: „Es gibt selten einen kleineren Betrieb, der nicht offen für unser Anliegen ist“, erklärt Willi Hack, der den Bereich Unterstützte Beschäftigung bei der EuWeCo koordiniert. „Ein Praktikum für wenigstens vier Wochen ist eigentlich immer möglich.“ Auch bei einem Praktikumsabbruch seien viele Betriebe bereit, sich auf einen neuen Versuch einzulassen. Finanziert werden die Maßnahmen in der Regel über das Persönliche Budget. „Die zuständigen Mitarbeiter bei der Arbeitsagentur sind hier sehr aufgeschlossen für diese Leistungsform“, erzählt Hack.

Für Florian Packheiser hat sich mit dem Arbeitsplatz als Küchenhelfer der Weg in ein selbständiges Leben eröffnet. Bisher wohnt er noch bei seinem Vater, auf längere Sicht möchte er aber in eine eigene Wohnung ziehen. „Dafür reicht bisher das Geld noch nicht ganz.“ Aber ohne die Maßnahme Unterstützte Beschäftigung hätte er jetzt keinen Führerschein und auch kein eigenes Auto. Und ohne das eigene Auto geht auch in der Freizeit nicht viel im Eifelkreis Bitburg-Prüm. Die verbringt Florian mit seinen Freunden: „Wir gehen feiern. Die, die einen Führerschein haben losen aus, wer fahren muss... Meistens bin ich das“, sagt er dann und lacht.

Claus Sasse
ist bei der BAG UB zuständig für die impulse



Kontakt und nähere Informationen
impulse@bag-ub.de