

Erfolgreiche Schutzmaßnahmen

Riedenburger KJF-Werkstätte für Menschen mit Behinderung von Corona weitgehend verschont

Von Birgit Sprogies

Riedenburg – Die Corona-Pandemie hat das Arbeitsleben in jeder Branche grundlegend verändert. Auch in der Werkstätte für Menschen mit Behinderung in Riedenburg mussten die Arbeitsabläufe in der Montage und in der Großküche an die strengen Abstands- und Hygieneregeln angepasst werden – mit Erfolg.

Außer in den fünf Wochen des ersten Lockdowns ab dem 18. März 2020 und im zweiten Lockdown rund um Weihnachten konnte dort die Arbeit fast normal weiterlaufen. Und auch von ernsthaften Erkrankungen ist der Standort der KJF Werkstätten gemeinnützige GmbH in Riedenburg seit Pandemie-Beginn verschont geblieben. Bei einem Rundgang durch die Werkstätte schildern Zweigstellenleiter Ludwig Maier, Ingrid Schultes und Christian Meyer, Gruppenleiter Küche, wie dort vor mehr als einem Jahr plötzlich alles anders geworden ist – und welche gut funktionierenden Routinen mittlerweile entstanden sind.

Die Einrichtung der Katholischen Jugendfürsorge der Diözese Regensburg ist seit 2009 eine Außenstelle der Straubinger Werkstätten St. Josef, deren Leiterin Ingrid Schultes ist. Die Großküche beliefert die eigenen Standorte in Offenstetten und Regensburg sowie andere Kunden an Werktagen mit Mittagessen. Zurzeit bereiten die 13 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dort 500 bis 550 Menüs am Tag zu, vor Beginn der Corona-Pandemie waren es meist 750.

„Um rund ein Drittel“ ist die Zahl der Portionen reduziert, wie Christian Meyer, der Gruppenleiter für die Küche, erklärt. Die Schulen und Kindergärten bräuchten jetzt nicht so viele Mahlzeiten wie üblich. Der größte Abnehmer der Großküche ist das Pater-Rupert-Mayer-Zentrum in Regensburg. Bis zu 300 schwerbehinderte Kinder, die dort leben, bekommen ihr Essen aus Riedenburg. Meyer, der Koch Markus Forster und ihre Mitarbeiter haben aber immer noch viel zu tun. Wenn an einem Tag Kartoffeln auf die Teller kommen, müssen rund 300 Kilogramm geschält werden. Zumindest muss jede Kartoffel einzeln in die Hand



genommen werden, auch wenn es in der Küche eine Schälmaschine gibt, die die Vorarbeit leistet.

An dem Tag des Rundgangs in der Riedenburger Werkstätte entstehen allerdings mit Käse gratinierte Gemüsespätzle mit Käsesoße. Große Mengen Zucchini müssen dafür in winzige Würfel geschnitten werden, was Christian Meyer in der blitzblanken Küche demonstriert. Wer das Fleischgericht gewählt hat, bekommt einen Schweinebraten mit Knödel und Weißkrautsalat. Selleriesuppe und Honigmelone runden die Menüs ab.

Das Essen bietet etwas für jeden Geschmack, doch auch die Arbeitsplätze sind genau auf die Möglichkeiten des einzel-

nen zugeschnitten. „Die Arbeit in der Küche ist vielseitig, aber auch körperlich anstrengend“, sagt Meyer. Das lange Stehen während eines Acht-Stunden-Tages sei gleich nach dem Ende der Schulzeit für die meisten ein Problem. In der Montage gibt es dagegen die Möglichkeit, einfache Tätigkeiten im Sitzen auszuüben. Dort entstehen Bestandteile von Klimaanlage. Die jetzt unverzichtbaren Infektionsschutzwände an jedem Arbeitsplatz sind in einer der anderen KJF-Werkstätten produziert worden.

36 Menschen mit Behinderung haben in Riedenburg einen Platz in der Montagehalle, 13 arbeiten in der Großküche, zwei befassen sich mit Hauswirtschaft. Die geltenden

Wegen der Pandemie hat sich in der Werkstätte viel geändert: In der Montagehalle sind die Arbeitsplätze durch Infektionsschutzwände getrennt. In der Großküche bereitet Gruppenleiter Christian Meyer gerade Zucchiniwürfel vor, die zu Gemüsespätzle weiterverarbeitet werden. Weil viele der Mitarbeiter nicht fotografiert werden dürfen, ist nur er auf dem Bild zu sehen. Fotos: Sprogies

Bildungsrahmenpläne sehen für sie auch theoretischen Unterricht vor. Dabei werden unter anderem Themen wie Mülltrennung und Arbeitssicherheit vermittelt, wie Ingrid Schultes und Ludwig Maier erläutern.

Die Mitarbeiter, die im Cabrini-Haus in Offenstetten, in den Riedenburger KJF-Einrichtungen oder bei ihrer Familie leben, haben zum Teil aber auch Arbeitsplätze bei Firmen in der Region gefunden – was das Hauptziel der Ausbildung ist. Zwei Frauen sind beim Hermedia-Verlag in Riedenburg tätig, drei Arbeitsplätze bietet die Brauerei Kuchlbauer in Abensberg und bei der Firma Mahle in Neustadt sind sogar 28 Beschäftigte und zwei Grup-

penleiter im Einsatz – wegen der Infektionsgefahr nur noch in einer Schicht, wie Ludwig Maier sagt. Diese große Außenarbeitsgruppe besteht schon seit dem Jahr 2012, im kommenden Jahr gäbe es also Grund zu feiern. Damit werden für ihn passenden Platz finden kann, sind auch Praktika möglich.

Wie wichtig die Beschäftigung für alle ist, zeigte sich im ersten Lockdown im März 2020. Die Verantwortlichen berichten von vielen Anrufern, die fragten, wann sie denn endlich wieder zur Arbeit kommen könnten. „Es war ihnen einfach langweilig zu Hause“, sagt Christian Meyer. Doch auch die Eltern hätten sich in dieser Zeit oft überfordert gefühlt, wie Ingrid Schultes erfahren hat. Die Essenszubereitung für die Kunden übernahm in diesen fünf Wochen das Personal der Einrichtung.

Seit dem Ausbruch der Corona-Pandemie wurden in der Küche die bisher schon strengen Hygienemaßnahmen noch verschärft, die Abstände bei der Arbeit vergrößert und kleinere Gruppen gebildet. Es wird überall regelmäßig gelüftet und gegessen wird jetzt in drei Schichten. Wer Erkältungssymptome zeigt, muss zu Hause bleiben. Auch alle Veranstaltungen und Feste – vom Patrozinium bis zur Weihnachtsfeier – wurden natürlich abgesagt. Die Nachrichten über die schnelle Ausbreitung der Krankheit hätten bei allen Angst und Unsicherheit erzeugt, wie ihre Ansprechpartner im Betrieb spürten.

Dass inzwischen der Großteil der Mitarbeiter der Werkstätte vollständig geimpft ist und regelmäßig getestet wird, freut Ingrid Schultes und ihre Kollegen. Sie sind erleichtert, dass der Riedenburger Standort fast nur von Quarantäne-Fällen betroffen war.

Dass überall kleinere Gruppen gebildet werden mussten, um die Kontakte leichter feststellen zu können, trübt die Freude aber doch. Egal, ob beim Essen oder beim Arbeiten, viele vermissen die Begegnungen mit Freunden, die sie jetzt schon lange nicht mehr getroffen haben. Und sicher hoffen alle, dass es bald wieder Gelegenheiten zum gemeinsamen Feiern gibt. DK