



Teilhabe als *Lebensprinzip*

Thema: Zuverdienst trifft Café trifft Urban Gardening trifft Stadtentwicklung

Einrichtung: G.i.B. gGesellschaft für integrative Beschäftigung mbH Ort: Bremen

GEKONNT UND MIT EINEM LÄCHELN im Gesicht stellt Annette Gödecke einen Latte Macchiato vor den Gast. „Bitte schön“, sagt sie freundlich und nimmt im Wegdrehen gleich benutztes Geschirr wieder mit. Sie hat alle Tische gut im Blick, sieht, wer bestellen möchte und wo was fehlt. Annette Gödecke ist Servicekraft im Café Brand in Bremen Gröpelingen. Das Café ist ein Zuverdienstbetrieb der Gesellschaft für integrative Beschäftigung, kurz G.i.B. „Ich arbeite hier drei Tage pro Woche jeweils vier Stunden, mal früh, mal spät. Spät passt mir besser, ich bin allein im Service und es wuseln nicht so viel Leute rum. Wir haben immer was zu tun. Am liebsten bediene ich die Kunden. Ich komme unter Menschen, habe Regelmäßigkeit, Normalität“, erzählt sie.

Neben dem Café betreibt die G.i.B. zwei weitere Zuverdienstbetriebe, einen Schul-Kiosk und die „Gemüsewerft“, außerdem arbeiten „Zuverdienstler“ in der G.i.B.-Verwaltung. „Wir sind sehr klein mit 30 Mitarbeitern im Zuverdienst, einer Sozialpädagogin, einem Koch, einem Gärtner, einer Verwaltungskraft, beide in Teilzeit, zwei Verkäuferinnen, einer Reinigungskraft und mir. Aber wirtschaftlich sind wir für ein Zuverdienst-Unternehmen sehr erfolgreich“, meint G.i.B.-Geschäftsführer Michael Scheer. Was das Unternehmen so besonders macht: Es verknüpft Zuverdienst für Men-

schen mit psychischen Erkrankungen in marktnahen Betrieben mit Quartiersentwicklung und gesellschaftspolitischer Verantwortung. Der Reihe nach.

Die Anfänge Der gelernte Biologe Scheer übernimmt die G.i.B. 2006 als Geschäftsführer. „Für Zuverdienst gab es damals noch keine Regelfinanzierung. Wir mussten von Anfang an richtig Geld verdienen. Diese harte Schule kommt uns aber heute noch zugute.“ Seit 2009 hat die Stadt Bremen den Zuverdienst im Leistungskatalog. Seitdem existieren rund 400 Beschäftigungsplätze im Zuverdienst in Form von geförderten und platzkontingentierte Arbeitsgelegenheiten nach SGB XII, die regel- oder modellhaft ausfinanziert sind, ausschließlich Betreuungsangebote. „Ich bekomme ein Entgelt pro Monat und Person, errechnet aus meinen Personal-, Investitions- und Sachkosten. Ich muss jedes Jahr einen Bericht schreiben und werde schon daran gemessen, ob die Zuverdienst-Mitarbeiter andere Leistungen der Eingliederungshilfe reduzieren, sich also verselbstständigen: Etwa die Hälfte meiner Beschäftigten lebt im Betreuten Wohnen, wenn einer von ihnen pro Jahr dort auszieht, habe ich eine sich gut anfühlende Statistik.“

Die Praxis: Café Brand Im Hinterhof der ehemaligen Feuerwache residiert das Café

Brand in einem großen, lichtdurchfluteten Raum mit rund 50 Sitzplätzen, geöffnet von 9 bis 18 Uhr. Neben Frühstück und Kuchen ist der Mittagstisch das Hauptgeschäft mit bis zu 80 Essen täglich. Dazu kommen pro Jahr noch rund 70 Veranstaltungen, meist mit Catering. In Küche und Service sind 15 Mitarbeiter im Zuverdienst beschäftigt zu individuell festgelegten Arbeitszeiten.

Ulrich Vogt ist seit gut drei Jahren im Café. „Ich konnte problemlos anfangen, ohne groß Papierkram mit Ämtern. Das Betriebsklima ist sehr angenehm, man hilft sich gegenseitig und ist gleichberechtigt. Es gibt kein Hierarchiegefälle. Ich arbeite in der Küche. Schnippeln mag ich am liebsten, Gemüse in Form schneiden. Ich arbeite zwei Tage in der Woche, jeweils vier Stunden. Wir haben ein offenes Publikum und müssen uns nicht untereinander bespaßen. Insofern ist ein Leistungsanspruch da, wir wollen Qualität liefern und Umsatz machen, damit es sich trägt. Trotzdem wird auf die Leistungsfähigkeit jedes Einzelnen Rücksicht genommen.“

Die Geschäftsphilosophie „Wir machen, was ‚Normalos‘ cool finden. Es geht in unseren Zweckbetrieben nach außen niemals um Inklusion. Es geht immer ums Business, ums Essen im Café und auf der Gemüsewerft ums Gemüseverkaufen und um Stadtent-

Hat alle Tische im Blick ...



... und arbeitet gern spät: Annette Gödecke



„Diagnosen interessieren uns nicht“

MICHAEL SCHEER

wicklung. Wenn wir einen schönen attraktiven Ort haben, dann kommen Menschen ohne Behinderung gern hierher, weil es nicht so teuer ist und man gut essen kann. Wir haben in diesem einkommensschwachen Stadtteil keine Konkurrenz.“ Biologe Scheer liebt Analogien zur Natur: „Verdichtung ist immer der Anfang vom Untergang. Artenvielfalt erhöht die Attraktivität von lebenden Systemen und ist, evolutionär betrachtet, das stabilste System.“ Und so sorgt das Café Brand für ein Stück Vielfalt im Quartier.

Regeln für die Arbeit Kunden sollen ins Café kommen, weil das Essen gut ist, und nicht, „damit die Zuverdienstler etwas zu tun haben. Der Koch ist berufsgeschuldet sehr streng, aber wenn wir Gästen schlechtes Essen hinstellen oder zu spät, dann kommen sie nicht mehr. Behinderung ist denen egal.“ Den Hinweis auf Behinderung findet man nirgends, „das wollen unsere Mitarbeiter nicht.“ Je höher der Wirtschaftsdruck, desto höher ist das Inklusionspotenzial: Je mehr also ein Mitarbeiter einen Erfüllungsdruck verspürt, desto verlässlicher wird er, kompatibler in sozialen Systemen, integriert sich in Prozesse – nach Scheer neben individueller Betreuung vor allem eine Frage des Settings. So ist Zuverdienst, wenn auch freiwillig, bei der G.i.B. nicht beliebig: Was okay ist und was nicht, legt ein striktes Regelwerk fest, das jeder Mitarbeiter bei der Einstellung unterschreiben muss. „Diagnosen interessieren uns nicht. Aber wenn jemand sagt, er kann einen Tisch nicht abwischen, weil er psychisch krank ist, gibt es Ärger.“ Der Platz bleibt erhalten, wenn ein Mitarbeiter krank-

ZUVERDIENST

Zuverdienstangebote richten sich an psychisch erkrankte oder suchtkranke Menschen, die dauerhaft erwerbsgemindert sind und Leistungen aus dem SGB XII beziehen. Sie sind verortet zwischen Tagesstätte und WfbM. In niederschweligen, freiwilligen und nicht sozialversicherungspflichtigen Arbeitsgelegenheiten finden Beschäftigte im Zuverdienst Tätigkeiten in großer Nähe zum ersten Arbeitsmarkt. Mit der Tagesstruktur erleben sie Normalität, kommen in Kundenkontakt und erfahren im besten Falle Verselbstständigung. Einige Bundesländer fördern solche Zuverdienstangebote nach unterschiedlichen Richtlinien. <http://mehrzuverdienst.de> ■

heitsbedingt länger fehlt, geringe Produktivität ist ebenso in Ordnung wie fehlende Vorkenntnis. Nicht okay aber ist unentschuldigtes Fehlen. Bei Krankheit muss der gelbe Schein am ersten Tag vorgelegt werden. Die Arbeitszeit kann man verändern, aber nicht jede Woche nach Belieben. Spontanrückzüge sind nicht okay, die Vermeidung von Frust der Kardinalfehler: „So ist die Erde nicht, für keinen seiner Bewohner. Alles Lebende muss früh aufstehen und total viel dafür tun, damit es immer wieder kleine Erlösungen gibt.“ No-Goes sind Gewalt und Diebstahl. „Unsere Regeln funktionieren, sie ziehen die Menschen magnetisch an, die zu uns passen. Wir nehmen unsere Klienten sehr ernst. Das geht vielleicht auch nur, weil wir so klein sind.“ Das Konzept klingt nüchtern, respektiert aber die Besonderheit jedes Mitarbeiters ohne jegliche Sozialromantik. Es fördert die Identifikation über das, was jeder schafft. Uli Vogt: „Unsere Produkte

können sich sehen lassen, wir können stolz darauf sein, was wir leisten.“

Die Gemüsewerft Experimentierfreude, Gestaltungswille, ein genaues Gespür für Zeitgeist-Themen, ein Riecher fürs Business spiegeln sich auch in der Gemüsewerft, stationiert auf einem ehemaligen Hafengelände. Landschaftspflege und Gemüseanbau sind die Aufgaben und Ziele: möglichst viel des Gemüsebedarfs der Café-Brand-Küche selbst herzustellen, Bremer Gastronomen zu beliefern, Gemeinschaftsgärten anzulegen, die soziale, nachbarschaftliche Vernetzung fördern. In ihrem Kern ist die Gemüsewerft urbane Landwirtschaft, die Lebensmittel da anbaut, wo sie verbraucht werden, statt sie dieselbasiert durch die Welt zu schicken. Aber: „Urban Farming wird niemals den Nährstoffbedarf einer Stadt decken können. Aber es kann sehr positiv das Verhaltensrepertoire von Großstädtern beeinflussen und ihre Lebensphilosophie prägen“, ist Michael Scheer überzeugt, „eine Antwort auf städtische Verdichtung.“ Und es ist populär und trifft den Zeitgeist. „Wenn ich morgens um acht auf Facebook ein Gartendinner am Abend poste, habe ich am Nachmittag 45 Buchungen für ‚Gemeinsam ernten, kochen, essen‘. Dabei flutscht das Behindertenthema so mit durch, es ist nicht wichtig, und das finden natürlich unsere Leute richtig gut.“

Die Gemüsewerft legt im Mai 2014 los, unterstützt durch eine Fünfjahresförderung von Aktion Mensch. Die Stadt zieht mit und erhöht das Platzkontingent. Das Gelände: 2.500 Quadratmeter mit Bunker, im Urzustand damals eine Brache, überwuchert von ↓

Northern Hallertau auf dem Bunkerdach



Sozialpädagogin Rebecca Möbeus und Gärtnerin Anke Marth (v.l.)



„Auf die Leistungsfähigkeit jedes Einzelnen wird Rücksicht genommen“

ULRICH VOGT



Am liebsten schnippelt er in der Küche: Ulrich Vogt

↓ Pflanzen, ein wildes Dickicht mit Obstbaumbestand. Heute stehen Europaletten in Gruppen auf dem Gelände, darauf Pflanzkästen und, obwohl der Winter alles blank aussehen lässt, wächst in ihnen reichlich Grünzeug: Salate, Grünkohl, Kräuter und experimentierfreudig seltene Pflanzen wie Knollen-Ziest oder Colakraut. Mit dem belasteten Boden kommt keine Pflanze in Kontakt, Kontamination ausgeschlossen. „Wir folgen den Prinzipien des ökologischen Landbaus, verzichten aber auf Biozertifizierung. Zu viel Verwaltung“, erklärt Gärtnerin Anke Marth. Ausgelegt ist das Projekt auf 15 Zuverdienststellen.

Der Umsatz im ersten Jahr, 2014, übersteigt die Prognose um 300 Prozent. 2015 produziert die Gemüsewerft 1,2 Tonnen Gemüse, Kräuter, Hopfen und Obst, allein 300 Liter Apfelsaft. Scheer weiß, dass „wir dennoch landwirtschaftlich zum Totlachen sind, weil unsere Mengen unerheblich sind. Aber das ist egal, es geht um den Anfang und die Struktur, die expandieren muss.“ In diesem Jahr wollen die Gärtner ihre Anbaufläche deutlich erhöhen, den Ertrag möglichst verdoppeln. Sie beliefern zwei renommierte Bremer Gastronomien mit eigenen Produkten zu ungewöhnlichen Bedingungen: Die Gemüsewerft bietet an, was gerade „fertig“ ist: Heute ist Grünkohl. Her damit, heißt es dann. Ein Hauch von Exklusivität, wenn auf der Speisekarte steht: Mangold der Gemüsewerft. Ein gutes Marketing. Michael Scheer: „Solche Kunden brauchen wir.“ Seit Anfang 2016 gibt es ein zweites Grundstück in der Bremer Überseestadt. In vielleicht zehn Jahren soll das Gelände bebaut werden: Dann

ziehen Michael Scheer und seine Pflanzkörbe als städtische Nomaden weiter.

Hopfenanbau Marke „Northern Hallertau“
Im Bunker die Pilzzucht, auf dem Dach ein 4,30 Meter hohes Holzgestell über unzähligen Pflanzkästen: Seit 2014 wächst hier Hopfen. Das entwickelt sich eher zufällig, als ein Bremer Brauingenieur anfragt, „ob wir seinen Hopfen anbauen können.“ Learning by Doing, gepaart mit Geduld, Michael Scheer: „Eines Tages war der Hopfen voller Läuse, Panikstimmung, wir hatten schon ökologisches Spritzmittel organisiert, als über Nacht tausende Marienkäfer kamen und alle Läuse wegfräßen, das Wunder des Lebens.“ Der Hopfenanbau: im zweiten Jahr verzehnfacht, 2016 wird noch einmal verdoppelt. Ein „cooler Deal“ mit urban-sozialem Marketing.

Partizipative Gärten Und die G.i.B. verkauft – Gärten. Partizipative Gärten. So stellt sie auf das 100qm große Dach der Bremer VHS 100 Pflanzkörbe, an deren Bepflanzung sich die Mitarbeiter intensiv beteiligten. Sie übernehmen die Pflege und die künftige Neubepflanzung, das Ganze eine Teambuilding-Maßnahme. Zugleich verstrickt die VHS das „grüne Dach“ mit ihrem Lehrangebot: Kochkurse ernten Kräuter, Yogagruppen meditieren hier.

Mit anderen deutschen „Stadtgärtnern“ hat Scheer jetzt das zweijährige Projekt Social Farmers aufgelegt, das, lobbyistisch, die Vernetzung von Machern und Nutzern urbaner Gemeinschaftsgärten vorantreiben will. Urban Gardening trifft Freie Wohl-

fahrtspflege – es entstehen inklusive Sozialräume, gesellschaftliche Teilhabe. Verhaltensforscher Scheer: „Das Lebensprinzip der Young Urbans ist nicht mehr Besitz, sondern Teilhabe. Der Urban-Gardening-Bewegung geht es nicht ums Business, sondern ums Ideelle, um Stadt- und Lebensraumgestaltung.“ Das passt ins Konzept.

Kreativität und Strategie Die G.i.B. ist bunte Vielfalt und ein Leuchtturmprojekt in Sachen Zuverdienst. Sie bietet Menschen mit psychischen Erkrankungen „echte Arbeit“ und einen verbindlichen Rahmen, bringt Menschen mit und ohne Behinderung im Sozialraum im Alltag näher, mischt mit Café und Gemüsewerft in der Quartiersentwicklung mit und bietet ein Diskussionsforum für lebensweltbezogene Themen regional wie im überregionalen Netzwerk. Mit kreativem Blick und konsequenter Ausrichtung an den Markterfordernissen sucht Scheer weiter nach neuen Betätigungsfeldern für seine Mitarbeiter: Zurzeit plant er die Übernahme eines zweiten Zuverdienst-Cafés, kombiniert mit einer Kantine als Integrationsabteilung. „Dann kann ich Zuverdienst-Mitarbeitern, die gut drauf sind, einen festen Job in Aussicht stellen.“ Es wächst. GG ■

KONTAKT

G.i.B. Gesellschaft für integrative Beschäftigung
gGmbH + Projekt Social Farmers
Michael Scheer
Gröpelinger Heerstr. 226, 28237 Bremen
Tel.: 0421 6919478
verwaltung@G.i.B.-bremen.info
www.gib-bremen.info

Social Farmers als neues Projekt: Geschäftsführer Michael Scheer



Europaletten, Pflanzkästen, Grünzeug: Bremer Gemüsewerft



„Als Zuverdienstfirma sind wir wirtschaftlich sehr erfolgreich“

MICHAEL SCHEER