

Das Magazin der Integrationsunternehmen in Westfalen-Lippe

Unternehmensporträts,
Interviews und Informationen

Arbeit

Qualität

Inklusion

Currywurst als Standortfaktor

Das Kochwerk in Siegen betreibt und beliefert Kantinen in Schulen und Kindertagesstätten

Im Schulzentrum Wenden essen knapp zwei Drittel der Kinder zu Mittag – doppelt so viele wie an anderen Schulen. „Gerade im Sauerland ist das ein sehr guter Schnitt“, sagt Matthias Vitt, Geschäftsführer des Integrationsunternehmens *Kochwerk*, das die Mensa der Schule betreibt. „Hier im ländlichen Raum ist es eher üblich, dass die Familien abends gemeinsam warm essen.“



Die Mensa ist bei den Wendener Schülern sehr beliebt.

Über den Erfolg freut sich der 45-Jährige umso mehr, weil das *Kochwerk* noch ein recht junger Betrieb ist. Es ging Anfang 2015 als Tochterunternehmen des Vereins *Jugendwerk Förderband* an den Start. Die Idee, einen Integrationsbetrieb zu gründen, entstand als Folge der Arbeitsmarktreform im Jahr 2005: Die neuen Gesetze machten es dem Verein unmöglich, weiterhin Ausbildungsplätze anzubieten. „Am Anfang haben wir noch mit Arbeitsbeschaffungs-Maßnahmen weitergemacht“, blickt Vitt zurück. „Aber das war für uns keine Dauerlösung. 2009 standen wir deshalb vor der Wahl, aufzuhören oder uns ganz neu aufzustellen.“

Täglich 900 warme Mahlzeiten

Eine Informationsveranstaltung des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe brachte die Initialzündung. Bis aus der Idee tatsächlich ein Integrationsunternehmen wurde, vergingen jedoch beinahe sechs Jahre. „Wir mussten uns erst einmal erkundigen, wie ein solcher Betrieb zu führen ist“, sagt Vitt. „Und es hat sehr lange gedauert, die richtigen Räumlichkeiten für unsere Küche zu finden.“ Schließlich zog das *Kochwerk* in die Wendener Gesamtschule ein. Heute bereiten elf Mitarbeiter mit und ohne Behinderung täglich bis zu 900 warme Mahlzeiten zu – für die Kinder hier, aber auch für 20 weitere Schulen und Kindergärten in Wenden, Olpe, Siegen und Kreuztal.

Die Stimmung im Küchenteam und bei Chefkoch Marc Kautz ist gut, der Zusammenhalt stark. Das liegt auch daran, dass einige Kollegen sich schon seit Jahren kennen. Beikoch Benedikt Schrage zum Beispiel hat seine Ausbildung bei Marc Kautz absolviert, damals noch in einer anderen Küche; beim *Kochwerk* trafen sich



Benedikt Schrage genießt seine Arbeit in der *Kochwerk*-Küche.



Matthias Vitt und Michael Grebe (rechts) sind stolz auf ihre erfolgreiche Zusammenarbeit.

die beiden wieder. „Das hier ist ein schöner Arbeitsplatz“, findet der 30-Jährige. Er ist einer von fünf Mitarbeitern mit Behinderung. Nach der Förderschule und Beschäftigungen bei Bildungsträgern hat er nun einen unbefristeten Arbeitsvertrag. Wieder in einer richtigen Küche zu arbeiten, genießt er sehr.

Konkurrenz zu Gymnasien

Schulamtsleiter Michael Grebe, der sich mit Matthias Vitt zum Mittagessen und zu einer Besprechung im Schulzentrum Wenden verabredet hat, entscheidet sich heute für die Currywurst. Eine gute Wahl, findet er. Dass es in der Mensa schmeckt und die Schüler dort gerne zu Mittag essen, hält Grebe gerade für eine Gemeinde wie Wenden für enorm wichtig. Außerdem steht die Gesamtschule in Konkurrenz zu den Gymnasien im nahen Olpe. „Wir müssen um unsere Schüler kämpfen – eine gute Mensa ist da ein entscheidendes Argument.“

Dabei sei es weder für die Jugendlichen noch für ihre Eltern ein Thema gewesen, dass ein Integrationsunternehmen den Zuschlag für die Bewirtung in der Kantine bekam, sagt der Schulamtsleiter. Er selbst betrachtete das als selbstverständlich – und sieht die Zusammenarbeit mit dem *Kochwerk* als großen Vorteil auch für die Schüler. „Im Zuge der Inklusion melden sich bei uns auch Mädchen und Jungen mit Behinderung an“, erläutert er. „Für sie könnten Integrationsunternehmen wie das *Kochwerk* später interessante Arbeitgeber sein.“

Null Fehler

Das Bielefelder Unternehmen *Teuto InServ* behauptet sich in der Automobilindustrie

Seit seiner Gründung vor gut 15 Jahren ist das Bielefelder Unternehmen *Teuto InServ* stetig auf Wachstumskurs: Die erste Werkshalle war 400 Quadratmeter groß, darin bearbeiteten vier Mitarbeiter Bauteile für verschiedene Auto-Modelle. Heute hat der Betrieb 29 Angestellte. Selbst in der neuen, 3.000 Quadratmeter großen Halle wird es inzwischen manchmal eng. „Wir haben für einen Auftrag sogar vorübergehend eine zusätzliche Halle angemietet“, sagt Andreas Neitzel. „Dort haben wir auch samstags Überstunden gemacht, um alles zu schaffen.“ Der Erfolg des Unternehmens

lässt sich aber nicht nur am Auftragsvolumen ablesen, sondern auch an der Art der Aufträge. „Früher haben wir die Fahrzeug-Komponenten bearbeitet und diese dann an unseren Hauptkunden, einen Automobil-Zulieferer, zurückgesandt“, erläutert der Geschäftsführer des Unternehmens. „Inzwischen beliefern wir im Auftrag unseres Kunden direkt einzelne Automobilwerke und übernehmen auch die Dokumentation und Verwaltung unseres Materials.“ Das ist ein großer Vertrauensbeweis – umso mehr, weil *Teuto InServ* ein Integrationsbetrieb ist. Zwei Drittel

Geschichten, Infos und
Wissenswertes rund um das Thema
»Arbeiten und Inklusion«
bietet unser Blog:
[www.inklusives-
arbeitsleben.lwl.org](http://www.inklusives-arbeitsleben.lwl.org)

der Mitarbeiter haben eine Behinderung. „Gerade in der Automobilindustrie gilt das oft als Makel. Wir müssen mehr tun als die Konkurrenz, um einen Kunden zu überzeugen“, sagt Andreas Neitzel.

Mitarbeiter bleiben gerne

Für die Mitarbeiter gilt deshalb eine Null-Fehler-Pflicht: Jedes Bauteil muss die Werkshalle exakt so verlassen, wie der Kunde es in Auftrag gegeben hat. Besondere Sorgfalt ist auch beim Verpacken der Fahrzeug-Komponenten gefragt. Gerade ist eine Charge Querlenker für alternative Antriebe



Alle Handgriffe müssen sitzen: in der Herstellung ebenso wie bei der Qualitätskontrolle und der Verpackung.



Geschäftsführer Andreas Neitzel hat *Teuto InServ* mit aufgebaut.

hätte die Werkstatt einen Kunden verloren.“

Der junge Integrationsbetrieb bekam schnell weitere Aufträge, stockte jedes Jahr sein Personal weiter auf. Unter den Angestellten mit Behinderung sind heute neun gehörlose Mitarbeiter. Anfangs sei die Zusammenarbeit zwischen ihnen und ihren hörenden Kollegen noch etwas schwierig gewesen, blickt Neitzel zurück. Mittlerweile klappt das aber reibungslos. Fertigungsleiter Eduard Wiebe hat sich die Gebärdensprache selbst beigebracht und beherrscht sie inzwischen perfekt. Auch einige der anderen Kollegen verstehen sie schon ganz gut.

Große Verantwortung

Für einige Aufgaben, die *Teuto InServ* für den Automobil-Zulieferer übernimmt, hat sich fehlendes Hörvermögen sogar schon als ein großer Vorteil erwiesen. Denn die anderen Sinnesorgane sind bei den gehörlosen Mitarbeitern umso ausgeprägter, sie können optische Kontrollen viel sorgfältiger durchführen als ihre hörenden Kollegen.

Auch das jüngste Projekt haben Neitzel und Wiebe an zwei gehörlose Mitarbeiter übertragen. Am Rahmen eines Pick-up-Geländewagens müssen Schweißpunkte kontrolliert werden – und zwar insgesamt 1.400 pro Monat. Jede Woche bekommt *Teuto InServ* einen fabrikneuen Rahmen, an dem die Angestellten Eugen Sket und Victor Derksen jeweils 350 Punkte bestimmen und anzeichnen. An jedem Punkt schneiden sie ein kleines Stück heraus, das der Zulieferer zur Kontrolle bekommt. Taucht ein Fehler auf, wird eine ganze Charge Rahmen zurückgerufen. „Das ist ein sehr aufwändiges Verfahren und dient der Sicherheit der künftigen Fahrer“, sagt Andreas Neitzel. „Wir tragen bei diesem Auftrag also eine Menge Verantwortung.“

fertig geworden, die in den nächsten Tagen nach China verschifft werden soll. Kornelius Kliewer, einer der Mitarbeiter mit Behinderung, nimmt sorgsam ein Bauteil nach dem anderen aus einer Gitterbox und klebt ein Versandetikett mit einem Barcode auf. So lässt sich später auf der ganzen Welt zurückverfolgen, wann die Teile hergestellt und wie viele verschickt wurden. Anschließend bekommt jeder Querlenker eine Hülle aus Hartplastik. Um die gesamte Charge wird eine Folie gewickelt, eine Kartonage schützt vor Stößen – fertig.

Kliewers Arbeitsplatz ist genau auf ihn ausgerichtet und angepasst – deswegen kann er seinen Job gut erledigen. „Ich arbeite schon seit 15 Jahren hier“, sagt er stolz. „Ich war von Anfang an dabei.“ Der 53-Jährige spricht leicht stockend, macht immer wieder längere Pausen zwischen den Wörtern. Bevor er die Stelle bei *Teuto InServ* bekam, war er lange arbeitslos und ist jetzt umso motivierter bei der

Sache. „Das ist bei uns eigentlich die Regel: Wer einmal bei uns ist, der bleibt“, sagt der Geschäftsführer. Auch Nachwuchssorgen kenne sein Betrieb nicht, es gebe immer viele Bewerber. „Wir sind schließlich eine Super-Truppe und bieten ein interessantes Aufgabengebiet.“

Die Kommunikation funktioniert

Teuto InServ entstand 2001 aus einer Werkstatt für behinderte Menschen, von dort nahm die Firma 2001 auch den ersten Auftrag mit: So genannte Seitenaufprallträger – Metallstreben, die schräg in Autotüren angebracht sind und bei einem Zusammenstoß die Insassen schützen sollen – mussten mit Muttern versehen werden. „Diesen Auftrag konnte die Werkstatt aus Platzgründen und auch logistisch nicht leisten“, erklärt Andreas Neitzel. Also schlug der Chef des Werkstatt-Betreibers *Werkhaus* vor, ein Integrationsunternehmen zu gründen. Genau die richtige Entscheidung, denn: „Sonst

Der gute Geschmack

Die Mitarbeiter der Integrationsabteilung bei Werner & Co. Gewürze aus Gelsenkirchen verarbeiten Gewürze und Salze für die Lebensmittelindustrie

Schon an der Eingangstür der Firma Werner & Co. Gewürze strömt den Besuchern der Duft von Kardamom entgegen, dazu mischt sich Pfefferstaub, der in der Nase kitzelt. „Wir selbst riechen das kaum noch“, sagt Helmut Schulte, Inhaber und Geschäftsführer des Gelsenkirchener Traditionsunternehmens. Kein Wunder: Bis zu 30 Tonnen der verschiedensten Gewürze setzen die 30 Mitarbeiter jeden Tag um, mahlen Pfeffer, füllen Chili, Paprika und Kurkuma ab, bereiten Mischungen zum Grillen oder für die Wurstherstellung zu.



Viele Chefs trauten Sebastian Vollrath körperliche Arbeit nicht zu.

Sebastian Vollrath, der heute für die Mühle eingeteilt ist, hebt einen Sack auf die Schulter und kippt weiße Pfefferkörner in einen Trichter. Der 33-Jährige arbeitet zügig und geschickt; dass ihm an beiden Händen jeweils vier Finger fehlen, fällt erst auf den zweiten Blick auf. Seit seiner Geburt hat Vollrath nur seine beiden Daumen. Dank lebenslanger Übung kann er mit ihnen und dem Rest seiner Hände aber ebenso viel leisten wie die Kollegen.

Nur Qualität zählt

Werner Gewürze hat seit 2010 eine Integrationsabteilung: Acht der 30 Mitarbeiter haben eine Behinderung. Sebastian Vollrath ist froh, hier eine Chance bekommen zu haben. Vor gut anderthalb Jahren bewarb er sich initiativ. „Ich bin kein Typ für einen Bürojob, ich brauche immer Bewegung“, sagt der Essener.

Seine Ausbildung zum Kaufmann für Bürokommunikation hat er nicht abgeschlossen, stattdessen Umschulungen zum Fliesenleger, Maurer und Lageristen absolviert und als Bauhelfer gejobbt. Auf eine Festanstellung hoffte er aber lange vergeblich. „Die Chefs haben mir körperliche Arbeit einfach nicht zugetraut“, sagt er. Helmut Schulte dagegen ging die Sache pragmatisch an. „Ich habe ihm gesagt, dass er beweisen muss, dass er den Job machen kann“, erklärt der 61-jährige Inhaber von Werner Gewürze. „Es lief gut, und seitdem hat Sebastian Vollrath eine unbefristete Stelle.“

Für die Kunden hat die Tatsache, dass bei Werner Gewürze Menschen



André Wilbert war der erste Mitarbeiter mit Behinderung bei Werner Gewürze.



Helmut Schulte ist die Integrationsabteilung eine Herzensangelegenheit.

mit und ohne Behinderung zusammenarbeiten, noch nie eine Rolle gespielt. „Die schauen auf die Qualität, das ist das einzige, was für sie zählt“, sagt der Unternehmer. Ihm selbst ist das Konzept mittlerweile eine Herzensangelegenheit. Dabei hatte Schulte nie geplant, eine Integrationsabteilung zu gründen. „Das Arbeitsamt sprach mich an und fragte, ob ich nicht eine Stelle für einen Menschen mit Down-Syndrom hätte“, blickt der 61-Jährige zurück. „Ich sagte Ja – und dann stand ich zu meinem Wort.“

Startschwierigkeiten

Dieser Mann der ersten Stunde ist André „Andi“ Wilbert. Schulte stellte ihn vor 15 Jahren ein, trotz anfänglichen Widerstands einiger anderer Mitarbeiter. Wilbert hat das Down-Syndrom und braucht deshalb länger als seine Kollegen, um Arbeitsaufträge zu verstehen und umzusetzen. Damals stieß das nicht bei allen auf Verständnis, aber Schulte ließ nicht mit sich reden: „Ich habe den Mitarbeitern gesagt, sie können sich an Andi gewöhnen oder sie können gehen.“ Heute gehört André Wilbert ganz selbstverständlich dazu und führt seine Aufgaben routiniert aus. Er packt zum Beispiel Gewürze von Hand ab, wenn Kunden sehr kleine Chargen bestellt haben und es sich deshalb nicht lohnt, die automatischen Packmaschinen zu nutzen. Mit seinem Job ist er zufrieden, und das zählt. „Die Arbeit macht Spaß“, sagt er. „Mit anderen Worten: Es läuft.“



Für Christian Hofmann ging mit der Stelle auf dem Hofgut ein Traum in Erfüllung.

Arbeiten auf dem Bauernhof

Das Integrationsunternehmen Hofgut Schloss Hamborn in Borchen ist der älteste Bio-Hof in NRW

Christian Hofmann überquert eine Weide, auf der schwarzgescheckte Milchkühe grasen, und stapft weiter zum Hühnergehege. Er schaltet den Elektrozaun ab, der Legehennen und Rinder voneinander trennt, und steigt darüber. „Na, ihr Süßen“, sagt er zu den Hennen, die ihn gackernd umringen. Hofmann klappt den Deckel der Futtertonne auf und streut Getreide auf die Wiese. Während die Vögel die Körner aufpicken, sammelt der Landwirtschaftshelfer die frisch gelegten Eier ein. „Die bringe ich gleich in die Scheune“, erklärt er. „Dort verpacke ich sie nach Größen sortiert für unseren Hofladen.“

Seit Anfang 2014 arbeitet der heute 31-Jährige auf dem Hofgut Schloss Hamborn. Das Integrationsunternehmen im ostwestfälischen Borchen beschäftigt in Landwirtschaft, Bäckerei, Käserei, Fleischerei und der Vermarktung 62 Männer und Frauen, 21 von ihnen haben, wie Christian Hofmann, eine Behinderung. Für ihn ging damit ein Traum in Erfüllung, denn für den jungen Mann stand schon lange fest, dass er einmal auf einem Bauernhof arbeiten wollte: „Nach der Schule habe ich fünf Jahre lang auf einem Biolandhof mitgeholfen und dann eine Ausbildung auf einem Demeterhof ge-

macht. Das ist genau das Richtige für mich.“ Seine größte Leidenschaft ist der Ackerbau. „Ich mag den Kontakt zur Erde und den Pflanzen“, sagt Hofmann. „Am liebsten habe ich Kartoffeln. Ich habe sogar schon Sorten mit ausgesucht, die festkochende Allians zum Beispiel und Gunda, eine mehligkochende Sorte.“

Weil er so in seiner Arbeit aufgeht, lebt der Geselle auch auf dem Hofgut und teilt sich mit ein paar Kollegen das dafür vorgesehene Wohnhaus. „Das ist bei uns nur ein Angebot, keine Pflicht“, sagt Gerd Bögeholz, Geschäftsführer der Hofgut gGmbH, die seit 2013 als Integrat-

ionsunternehmen geführt wird. „Die meisten unserer Mitarbeiter wohnen außerhalb.“

Perspektive für eigene Schüler

Das Hofgut selbst gibt es schon seit dem Jahr 1931, es ist der älteste Demeterhof in Nordrhein-Westfalen. „Eines unserer Ziele ist es, hier einen in sich geschlossenen Nährstoffkreislauf zu betreiben“, erläutert Bögeholz das Konzept des Hofes. „Dazu gehört zum Beispiel, dass unsere Mastschweine aussortierte Kartoffeln, aber auch Getreide und Kraftfutter aus eigenem Anbau fressen. Außerdem bekommen sie die Molke, die in unserer Käserei abfällt.“

Das Demeter-Prinzip geht auf eine Weltanschauung zurück, die Rudolf Steiner begründete und die sich „Anthroposophie“ nennt. Das Hofgut ist Teil einer ganzen Anlage in Borchen, in deren Einrichtungen dieses Konzept verfolgt wird: Auf dem Gelände

des Anthroposophischen Zentrums Schloss Hamborn gibt es neben dem Bauernhof noch eine Reha-Klinik, ein Altenwohnheim, einen Waldorfkindergarten, einen stationären Jugendhilfebereich mit Berufsförderung und eine Waldorfschule mit Förderschulbereich. Ein Integrationsbetrieb wie das Hofgut passt gut ins Konzept, findet Gerd Bögeholz: „Wir wollten eine berufliche Perspektive für die Schüler aus unserem Jugendbereich und auch anderer Förderschulen schaffen.“

Die Produkte wie Käse, Gemüse, Brot und Fleisch landen in den Küchen von Reha-Klinik und Kindergarten. „Wir verkaufen unsere Produkte auch in Paderborn auf dem Markt oder in unserem Online-Shop ‚Bio-manufaktur‘“, erklärt Gerd Bögeholz. „Dort können die Kunden einzelne oder Abo-Bestellungen aufgeben, und wir beliefern über den Shop auch Bio-Supermärkte.“

Viel Kontakt mit den Kunden

Den mit Abstand größten Anteil am Verkauf hat aber der Hofladen ‚Natura‘, der unmittelbar neben Reha-Klinik und Schule liegt. Hier gibt es die Produkte des Hofguts an der Fleisch-, Wurst- und Brötchentheke, aber auch in den Obst-, Gemüse- und Käse-regalen zu kaufen. Kosmetikartikel, Tee, Kaffee und Bio-Weine ergänzen das Angebot, so dass die Kunden ihren kompletten Einkauf im Hofladen erledigen können.

Mercedes Hermann steht hier regelmäßig hinter der Ladentheke. Sie kennt das Geschäft noch aus der Zeit, als sie die Förderschule von Hofgut Schloss Hamborn besuchte. „Ich habe hier als Schülerin ein längeres Praktikum gemacht“, sagt die 24-Jährige. Nach ihrer Schulzeit bekam die junge Frau eine Ausbildungsstelle, die auf ihre Behinderung angepasst war, und wurde anschließend übernommen. „Der Laden ist viel angenehmer als große Supermärkte“, findet die Verkaufshelferin. „Auch die Kunden sind viel offener und wollen mehr Beratung. So kommen wir viel mit ihnen in Kontakt, das ist schön.“

Gesund und regional

Vor zwei Jahren wurde das Geschäft umgebaut und modernisiert, die Verkäufe stiegen dadurch an. „Wir konnten den Umsatz durch diese Maßnahmen verdoppeln“, berichtet Gerd Bögeholz. 250 bis 300 Kunden kommen heute täglich in den hellen und freundlich gestalteten Hofladen, neben den Bewohnern von Hofgut Schloss Hamborn sind darunter auch viele Eltern. „Sie kaufen hier ein, wenn sie ihre Kinder zur Schule oder in den Kindergarten bringen“, erklärt der 47-jährige Geschäftsführer. „Aber es gibt ebenso Kunden, die extra wegen des Ladens zu uns rausfahren, weil sie sich gesund ernähren und regional einkaufen wollen.“



Gerd Bögeholz und Mercedes Hermann schätzen die familiäre Atmosphäre im Hofladen.



Zum Hofgut gehört auch eine Käserei.

Ideen in allen Farben

Bei Moderne Floristik Steinbrecher in Waltrop arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung für Privatkunden, Firmen und den BVB

„Ich möchte gerne einen bunten Frühlingsstrauß verschenken“, sagt der Mann, der direkt vor Katharina Wodrich steht. „Können Sie bitte auch Freesien reinbinden?“ Während er spricht, schaut ihm die 24-Jährige hinter dem Verkaufstresen bei *Moderne Floristik Steinbrecher* in Waltrop konzentriert ins Gesicht. Dann nickt sie lächelnd und zieht einige gelbe Freesien aus einer Vase. Dazu sucht sie weiße Ranunkeln, blaue Hyazinthen und Ginster aus. „Gefällt Ihnen das?“, fragt sie und sieht den Kunden wieder an. Die junge Frau ist auf einem Ohr taub, auf dem anderen hat sie nur noch drei Prozent Hörfähigkeit. Dass der Mann mit ihrem Vorschlag zufrieden ist, liest sie von seinen Lippen ab.



Katharina Wodrich wollte schon als Kind Floristin werden.

Inhaberin Birgit Honvehlmann war selbst 22 Jahre lang beim Gründer-Ehepaar des Ladens, Otto und Erika Steinbrecher, angestellt. Anfang 2014 übernahm sie das Blumengeschäft und machte ein Integrationsunternehmen daraus. Neben Katharina Wodrich beschäftigt sie noch drei weitere Mitarbeiterinnen mit einer Behinderung. Für Wodrich war die



Das Team um Inhaberin Birgit Honvehlmann gestaltet die VIP-Lounges.

Stelle in Waltrop ein Segen. „Das war schon mein Traumberuf, als ich noch im Kindergarten war“, sagt die gelernte Floristin.

Innige Verbindung zum BVB

Ein ganz besonderer Auftrag steht alle paar Wochen an. Dann begleitet die junge Frau ihre Chefin nach Dortmund ins Stadion des BVB, zusammen mit weiteren Kolleginnen und Kollegen aus dem Blumengeschäft. Seit 2014 liefert *Moderne Floristik Steinbrecher* zu jedem Heimspiel die Dekoration für die VIP-Lounges. „Ich habe die innige Verbindung zu Borussia Dortmund von Otto Steinbrecher übernommen“, erklärt Birgit Honvehlmann. „Er hat schon lange vor meiner Zeit die Meisterwagen für den Verein geschmückt, mit denen sich die Mannschaft nach Titelgewinnen durch Dortmund fahren ließ.“

Beim Gestalten der Buffets und Tische können die Floristinnen ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Heute hat Honvehlmann zum Beispiel leuchtend gelbe Gerbera eingepackt, die sie als Tischdekoration zusammen mit Gras in Bierflaschen arrangieren will. Die Chefin bespricht letzte Details mit

dem Team der BVB-Cateringabteilung, dann schieben ihre Mitarbeiterinnen die Blumen auf Rollcontainern ins Innere des Stadions. Sie arbeiten schnell und sorgfältig.

Liebe zum Detail

Zurück in Waltrop macht sich Stefanie Salewski, die ebenfalls mit beim BVB war, wieder an die Arbeit. Ihr Spezialgebiet sind Themen- und Ideensträuße. „Die sind bei unseren Kunden sehr beliebt“, sagt ihre Chefin. „Steffi versteckt in den Sträußen viele Details, arbeitet zum Beispiel kleine Zwiebeln oder Äste ein. Es gibt für die Kunden immer etwas zu entdecken, das gut zur Saison passt.“

Stefanie Salewski ist seit ihrer Geburt gehörlos und war die erste Mitarbeiterin mit Behinderung im Floristikunternehmen. Im Frühjahr 2013 brachte die heute 39-Jährige ihre Initiativbewerbung in den Laden, der damals noch von Gabriele Steinbrecher, der Tochter des Gründer-Ehepaars, geleitet wurde. Diese stellte Salewski als Aushilfe ein, 2014 bekam die junge Frau bei der neuen Inhaberin Birgit Honvehlmann eine halbe Stelle. Aus ihrem Betrieb ein Integrationsunternehmen zu machen, war für die neue Inhaberin ein ganz natürlicher Schritt. „Meine Schwester hat schon lange Pflegekinder mit Behinderung, deshalb war das Thema für mich nicht neu“, erklärt sie. „Und durch einen Unfall oder eine Krankheit kann es jeden treffen. Deshalb sollten möglichst auch kleine Betriebe einen Beitrag leisten.“



Stefanie Salewski hat einen Blick für das Besondere.