

Gießener Anzeiger vom 26.11.2010

Dimensionen, die keiner erwartet hat

Fünf Jahre Gießener Tafel: Inzwischen werden 580 Haushalte mit 1600 Menschen versorgt – Mittelgroßes Unternehmen

Von *Oliver Käßler*

GIESSEN. „Das hat niemand von uns erwartet, was das für Dimensionen annimmt.“ Vor fünf Jahren hat Holger Claes die Gießener Tafel maßgeblich auf den Weg gebracht. Die Idee, hilfsbedürftige Menschen mit Lebensmitteln zu versorgen, die ansonsten von den Supermärkten wegen abgelaufener Mindesthaltbarkeit entsorgt werden müssten, wurde vom Start weg von langen Wartelisten begleitet. Waren es zu Beginn noch 60 Haushalte, sind es aktuell 580. „Das sind etwa 1600 Menschen, davon 500 Kinder unter 14 Jahren“, erklärt der Leiter des diakonischen Werks Gießen, Träger des karitativen Projekts. Aus Anlass des Jubiläums stellt er die Arbeit der 240 Mitarbeiter vor, die „rein ehrenamtlich“ auf den Beinen sind.

Die Gießener Tafel ist strukturiert wie ein mittelgroßes Unternehmen. „Hinter den Kulissen hat das schon was von einem Massenbetrieb“, sagt Holger Claes. Mit dem Unterschied, dass es als Lohn keinen monatlichen Scheck gibt, nicht mal einen Cent, höchstens ein Dankeschön. Was aber machen die Aktiven in der Tafel? Auf einen Satz reduziert: Sie sammeln, sortieren und verteilen 400 Tonnen Lebensmittel im Jahr (2009). Das sind 400.000 Kilogramm oder umgerechnet rund 1,6 Millionen Bananen.

„Wer Tafel meint, meint eigentlich immer nur den Ladedienst“, sagt er. Doch hinter dem System Tafel steckt viel mehr. Das fängt bei der Geschäftskaufsache an, die seit dem Start von Helmut Magel betreut wird. „Man muss mit den Lebensmittelgeschäften in Kontakt sein“, sagt Claes lobend, „da gehört auch viel Überzeugungs- und Aufklärungsarbeit dazu“. In der Geschäftsstelle des Diakonischen Werks in der Gartenstraße werden jährlich wenigstens 800 Beratungsgespräche geführt, um die Bedürftigkeit sicherzustellen, aber auch die Abhollisten erarbeiten.

Auch in der eigentlichen Tafel-Zentrale auf dem Gelände der Jugendwerkstatt in der Weststadt wird mit geplant. „Wir haben täglich mehr als acht Stunden ein funktionierendes Büro.“ Abhollisten werden bearbeitet oder unentschuldigtes



Eine Schraube im Gießener Tafel-Uhrwerk: Die Mitarbeiterinnen bei der Sortierung der zuvor abgeholten Waren.

Foto: Möller

Fehlen festgehalten. Die Kunden holen ihre Lebensmittelkisten nach einem vereinbarten Termin ab. Fehlt jemand zweimal hintereinander unentschuldig, ist er draußen. „Wir wollen, dass die Leute sehen, es bemüht sich jemand um sie“, erklärt Holger Claes. Wieder etwas Unbezahlbares schwingt da mit: Respekt, vor der Arbeit anderer. Engagement oder einfach Respekt im Allgemeinen. „Zwischen halb zwölf und halb zwei sind 25 bis 30 Leute gleichzeitig im Einsatz, da überhappen sich die Dienste“, sagt der Diakonie-Leiter. Dann treffen Fahrer-, Sortier- und Ladedienst aufeinander und es geht turbulent zu in den ohnehin engen Containern.

8 bis 19 Uhr: „Wir haben einmal den Fahrdienst, der täglich mit drei Kühl-Lkws und einem Transporter unterwegs ist und täglich bis zu 35 Geschäfte anfährt.“ Eine körperlich harte Arbeit sei das. Ein Satz, den Holger Claes bei fast allen Tafel-Tätigkeiten benutzt. Außerdem werden 24 Kunden mit Behinderungen oder altersbedingten Gehproblemen abgeholt. Kartonsagen und Abfall abtransportiert oder sich um den Fuhrpark gekümmert.

10 bis 14 Uhr: Der Wareneinhalt von wenigstens 200 Kisten wird täglich gesichtet, Abfall aus- und Geneßbares in die Kisten einsortiert. „Wir werden in diesem Bereich wie ein Lebensmittelhandel angesehen und müssen genauso die Kühlkette einhalten“, betont Claes. Auch

hier betont er die körperliche Beanspruchung. „Menschen, die da mittags nach Hause gehen, sind kaputt.“ Viermal pro Woche werden auch Kisten vorbereitet für die Ausgabestellen in den Gemeinden Linden, Lollar, Pohlheim und Reiskirchen.

13.30 bis 17 Uhr: Die Schicht zur Ausgabe der Lebensmittelkisten übernimmt das Tafel-Staffelholz. Bis zu 80 Haushalte erhalten ihre Lebensmittel. „Wir können im Viertelstundenkontakt zehn Haushalte durchschauen.“ Aber nur, wenn es sein muss. Lange Schlangen bilden sich nicht, dafür sorgt die Terminplanung. Erst bei der Abholung werden die Waren aus dem Kühlschrank genommen. Die leeren Kisten bleiben zurück und müssen gereinigt werden, genauso wie die Regale.

Damit ist das Spektrum nicht fertig umrissen. Organische Abfälle werden entsorgt. „Da gibt es täglich zwei Menschen, die in der Öffentlichkeit kaum wahrgenommen werden, aber unglaublich wichtig sind“, sagt Claes. Der Öko-Abfall wird an ein Biogasunternehmen geliefert. Hierfür müssen alle Plastik- und anderweitige Reste aussortiert werden. Dazu kommen noch viele Mitarbeiter, die im Hintergrund die EDV steuern, die Internetseite gestalten, Projekte und Aktionen planen, und, und, und.

Holger Claes haben die vergangenen fünf Jahre sehr geprägt. „Ich bin wahnsinnig stolz, mit so tollen Menschen zu

arbeiten“, sagt er. Da nehme er viel mit, zum Beispiel, dass die Gesellschaft besser sei, als einem manche weiß machen wollten. „Wir haben eine ganze Menge Mitarbeiter, die zwei- bis dreimal in der Woche oder sogar täglich kommen.“ Die meisten sind in Rentle, aber auch viele Studenten sind dabei. Das bringt entweder alters- oder berufsbedingt eine hohe Fluktuation mit sich und einen permanent hohen Bedarf an Ehrenamtlichen. „Wir suchen immer Menschen, die bereit sind, mitzumachen“, sagt er.

Die Kritik an den Tafeln, sie entließen den Staat aus der fürsorglichen Pflicht, kennt er. „Wir wollen handfeste und praktische Unterstützungsarbeit leisten, ohne dass wir glauben, Armut damit bekämpfen zu können“, entgegnet er. Der Regelsatz für Ernährung, also 129 Euro, reiche schlicht und einfach zum Leben nicht aus. „Es gibt breite Bevölkerungsschichten, denen geht es einfach schlecht.“ Er könne da nicht wegsehen. „Für mich gehört das zur Grundaussattung des Menschseins zu helfen, das habe ich von meinem Vater.“ Anderen gehe es genauso. „Ich glaube, die Leute spüren, dass die soziale Gesetzgebung nicht ausreicht.“

Ein wichtiges Ereignis zur Anerkennung ist das Weihnachtessen, das in diesem Jahr am 6. Dezember im Restaurant Lahnterrassen mit einer kleinen Feierstunde für die Mitarbeiter zum kleinen Jubiläum stattfinden wird.