

Bericht

Zum

Sozialpraktikum

Von

Gregor Stief



DIE TAFELN

Essen, wo es hingehört



Freiburger Tafel e.V.

Inhaltsverzeichnis

Teil 1: Informationen zur Einrichtung	Seite 3
Teil 2: Beschreibung des eigenen Arbeitsfeldes	Seite 4
Teil 3: Persönliches Fazit	Seite 6

Teil 1: Informationen zur Einrichtung

Die Tafel Freiburg wurde 1999 gegründet und befindet sich heute in der Schwarzwaldstraße 58a. Sie ist eine Einrichtung, die zweitklassige Ware, welche nicht mehr im normalen Handel verkauft wird, und Lebensmittel, die kurz vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum stehen, einsammelt und zu billigsten Preisen an Menschen in Armut verkauft. Dabei ist der Gewinn keinesfalls als Eigengewinn zu betrachten, sondern die Tafel finanziert sich dadurch selbst und durch Spenden. Die Tafelidee besteht in Deutschland seit nun mehr 20 Jahren und hat es inzwischen auf bundesweit 900 Tafeln gebracht. Über 50.000 Helfer und Helferinnen (davon 91 % ehrenamtlich) helfen dabei jährlich bis zu zehntausende Tonnen einwandfreier Lebensmittel zu retten und regelmäßig an insgesamt 1,5 Millionen bedürftige Menschen weiterzugeben. Allein die Tafel Freiburg hat 2012 ca. 500 Tonnen Lebensmittel weitergegeben (entspricht etwa 42.000 Kisten, wie sie in der Tafel genutzt werden). Die Gesamtkundenanzahl der Tafel beträgt über 3000 Bedürftige, davon besuchen etwa 300 pro Tag den Laden der Tafel. Doch jedes Jahr kommen neue dazu; 2012 wurden 369 Berechtigungsausweise an Neukunden ausgegeben (Um eine Berechtigung zu erhalten, muss man einen Beweis liefern, dass man unter einer vorgegebenen Einkommensgrenze liegt). Um das zu bewältigen sind insgesamt 240 ehrenamtliche Helfer und Helferinnen in Schichten im Einsatz. Da es bei solchen ständigen Wechseln nicht mehr ohne ständige Organisation geht, hat die Tafel 5 hauptamtliche Mitarbeiter. Sie war außerdem 2012 die Sozialpraktikumsstelle für 28 Praktikanten und Praktikantinnen und galt als Tätigkeitsfeld für Mitarbeiter/innen die dort im Zuge von Resozialisierungsmaßnahmen 730 Sozialstunden geleistet haben.

Die Arbeit im Tafelladen gliedert sich in 3 Bereiche: Fahrdienst, Vorbereitung und Laden. Dem Fahrdienst stehen 2 Lieferwagen zur Verfügung (Deutschlandweit sind es knapp 5000), die jeden Tag unermüdlich im Einsatz sind. In vom Büro vorgegebenen Touren fahren sie Läden, Discounter und Lagerhallen an, die Lebensmittel spenden oder abgeben. Kiste für Kiste wird geschleppt, gerollt, gestapelt und zur Tafel gebracht. Dort werden sie in die Vorbereitung gebracht. Jede einzelne wird mit der Zeit durchgeschaut, sortiert, ausgelesen und so portioniert, dass sie in handelsüblichen Mengen vorliegen.

Dann kommen sie in den Verkaufsraum; den Laden. Hier werden sie in die Regale verfrachtet und können von nun an gekauft werden.

Teil 2: Beschreibung des eigenen Arbeitsfeldes

Ich sollte am Montag, den 10. Juni, um 8:30 Uhr in der Tafel erscheinen. Dort wurde ich freundlich von der Chefin Frau Mecklenburg empfangen und an den Ladenleiter Herrn Eisenmann übergeben. Nachdem Kolja, der zweite Praktikant, ebenfalls erschien, begann Herr Eisenmann mit einer kleinen Ladenführung und erklärte die Grundzüge der Tafel und deren Wirken. Dann zogen wir Schürzen an und bekamen unsere ersten Aufgaben (natürlich erstmal etwas Einfaches): Ich sollte, unter den Augen eines erfahrenen Mitarbeiters, eine Palette Coca Cola umstapeln. Nach getaner Arbeit durften Kolja und ich an die (Vorbereitungs-) Tische, die den meisten Teil des Raumes hinter dem Laden einnahmen. Uns wurde eine Kiste mit Lebensmitteln gegeben und mit einer kurzen Demonstration gezeigt, was wir zu tun haben. Man geht sämtliche Lebensmittel in dieser Kiste durch und schaut, ob sie noch gut sind. Dann teilt man sie in vorgegebene Mengen auf und macht zum Beispiel Erdbeeren in eine Schale oder drei Paprika in ein zugebundenes Netz. Diese werden dann jeweils sortiert und in eigene Kisten gelegt. Wir hatten zum Glück als Starterkiste eine randvolle Paprikakiste. Dieser einfache Einstieg war genau das Richtige für mich. Als schließlich die letzte Paprika in einem Netz verschwand, brauchten wir uns nur eine neue Kiste von einem riesigen Stapel nehmen, der über den laufenden Vormittag immer wieder durch eintreffende Lieferwagen ergänzt wurde. So verbrachten wir und die restlichen ehrenamtlichen Helfer, die dort eingeteilt waren, unseren ersten Vormittag damit, gegen die Flut von Kisten anzukämpfen, die nur darauf warteten, uns unter sich zu begraben. Als schließlich die letzte beendet und zusammengeklappt war, bekamen wir eine Mittagspause. Wir setzten unsere Arbeit bald darauf wieder fort, denn während unserer Abwesenheit waren bereits neue Lieferwagen eingetroffen, um ihren Inhalt loszuwerden. Wir standen also weiterhin an den Tischen und entfernten Salat von schlechten Blättern und netzten Paprika ein. Allerdings wurde ich bald darauf in die Bäckerei berufen, denn ich sollte während der

zweiten Öffnungsperiode dort aushelfen. In weißer Schürze (die normalen sind blau) stand ich zwei Stunden hinter der Theke und bediente die Einkaufenden mit Süßen Teilchen, Baguette und Broten. Dabei gestaltete sich die Kommunikation öfters ziemlich schwierig, weil viele Kunden nicht so gut Deutsch sprachen und/oder sehr leise sprachen. Dann schloss die Tafel und ich half beim Aufräumen und Verstauen der Brote. Relativ erschöpft ging ich zurück zu den Vorbereitungstischen, wo ein paar Lebensmittel zum Mitnehmen für die Helfer standen. Mit einer Tafel Schokolade machte ich mich auf den Nachhauseweg.

Ein normaler Tag in der Tafel beginnt um 8:30 Uhr. Man kommt einfach herein, bringt seine persönlichen Sachen weg, nimmt sich eine Schürze, greift eine Kiste und stellt sich damit an die Vorbereitungstische. Der Laden wird auf 10 Uhr vorbereitet (Erste Öffnung). Bis dahin steht man die meiste Zeit hinter den Tischen oder hilft beim Einräumen der Kisten in den Laden, beziehungsweise macht andere kleinere Arbeiten, die für den Laden anfallen. Während der ersten Öffnungszeit von 10-12 Uhr ist man entweder im Laden beschäftigt oder weiterhin an den Vorbereitungstischen. Im Laden kann man an der Backtheke stehen, an der Kasse beschäftigt sein (entweder als der, der die Waren berechnet („Ansager“), oder als der, der alles in die Kasse eingibt („Kassierer“)), die ganze Zeit im Laden auf die Waren achten, nachfüllen und leere Kisten wegbringen oder man hilft den Kunden beim Tragen und Verpacken. Nach 12 Uhr wird der Laden aufgeräumt, gefegt und die Waren, die gekühlt werden müssen, werden in die Kühlräume gebracht. Anschließend werden Waren (meistens welche, die nicht mehr verkauft werden können) ausgelegt, die von allen Helfern mit nach Hause genommen werden können. Hier endet die Morgenschicht. Nach einer Mittagspause beginnt die Arbeit wieder mit der Mittagsschicht um 14 Uhr. Diese erfolgt mit dem gleichen Prinzip. Alles wird auf die Öffnung von 15-17 Uhr vorbereitet. Während der Öffnung wird im Laden gearbeitet und danach derselbe aufgeräumt. Da hier aber auch die restlichen Waren in den hinteren Raum gebracht werden, dauert dieses Aufräumen meistens länger. Der Tag endet gegen 17:30 Uhr, indem wieder Waren ausgelegt werden, die mitgenommen werden können (hier vor allem Brot, das die Bäckerei nicht losgeworden ist und das am nächsten Tag nicht mehr gut genug wäre, um es zu verkaufen). Die meisten ehrenamtlichen Mitarbeiter arbeiten nur eine Schicht, lediglich die Hauptamtlichen und wir Praktikanten

sind den ganzen Tag beschäftigt. Die einzigen Ausnahmen zu diesem normalen Tag bilden die Touren. Diese fahren zu festgelegten Zeiten Läden, Discounter und Supermärkte an. Die erste Tour findet bereits um zehn vor sieben statt. Die Bäckertour startet um viertel vor acht und fährt hauptsächlich Bäckereien und Cafés an. Die normalen Obst- und Gemüsetouren sind über den Tag verteilt, genauso wie Touren, die Kühlprodukte einsammeln. Die Touren werden meistens von zwei bis drei Mitarbeitern gefahren und werden akribisch im Voraus geplant und besetzt. Auf den Touren wird aber stets schon im Voraus darauf geachtet, dass nur Lebensmittel mitgenommen werden, die noch vollkommen in Ordnung sind. Denn eins ist die Tafel auf keinen Fall: Sie ist keine „Müllabfuhr“ für verdorbene oder schlechte Lebensmittel.

Teil 3: Persönliches Fazit

Als erstes möchte ich auf die Tafel an sich eingehen. Die Stimmung dort ist hervorragend und es macht Spaß dort zu arbeiten. Ich wurde herzlich aufgenommen und, wenn ich um Hilfe fragte beziehungsweise welche brauchte, bekam ich immer bereitwillig Auskunft. Während meiner zwei Wochen dort traf ich viele nette Menschen, die sich alle dem Ziel verschrieben haben, anderen Menschen zu helfen, und dadurch eine Gemeinschaft entstehen lassen, die etwas ganz Besonderes ist. Tatsächlich wird viel gelacht und gescherzt und niemand beklagt sich, dass ihm die Arbeit in irgendeiner Weise zu anstrengend sei. Es wird Hand in Hand gearbeitet und man fühlt sich fast schon familiär, wenn man dieser Gemeinschaft angehören darf.

Eine meiner Absichten, als ich die Tafel als Praktikumsplatz wählte, war, etwas über Armut in Deutschland zu lernen. In der Schule wird oft über diese Thema gesprochen, aber immer nur in der Theorie. In der Welt abseits des stickigen Klassenzimmers begegnet man ihr kaum. Klar, jeder läuft nahezu täglich an Obdachlosen und Bettlern vorbei und sieht diese verwahten und heruntergekommenen Menschen, die Extremfälle von Armut sind. Aber normale Armut, die Armut „des kleinen Mannes“ ist etwas völlig anderes und wird normalerweise überhaupt nicht wahrgenommen. An einem Tag, als in der

Tafel so wenig Obst vorhanden war, dass auf jede Kundenkarte (die zum Teil jede Menge Kinder bedeuten können) gerade ein einziger Apfel kam, und ich hautnah dieses Leid miterlebte, fühlte ich mich fast schon schuldig, denn ein Mann sagte zu mir: „ Ich habe fünf Kinder! Was soll ich mit einem einzigen Apfel?“ In seinen Augen war eine stumme Anklage, die mich aber niederzuschreien drohte. Und dann lag es an mir, der selber in dieser Wegwerfgesellschaft lebt, ihm zu erklären, dass wir an diesem Tag eben nur so wenig Obst bekommen hatten. Ich habe unter anderem auf einer Bäckertour bei einer Großbäckerei Brot abgeholt. Wir luden den kompletten Lieferwagen mit Kisten voller Brot voll, und mussten dennoch die Hälfte, die uns zur Verfügung gestellt wurde, dort lassen. Direkt neben diesem Stapel war ein Abfallcontainer. Er war randvoll mit Brot, das, nur weil es nicht mehr exklusivste Qualität war, an einem einzigen Tag weggeschmissen wurde. Dieser Kontrast von unserer heutigen Wegwerfgesellschaft gegen eine Familie mit fünf Kindern, die einen einzelnen Apfel zugestanden bekommt, war eine tiefgreifende Erfahrung für mich. Allerdings habe ich in diesen zwei Wochen auch gelernt, wen Armut betrifft. Einerseits gibt es die steigende Altersarmut in Deutschland, unter anderem ausgelöst durch den demographischen Wandel, andererseits die Armut, die hauptsächlich Ausländer und Menschen mit schlechter Bildung betrifft. Ich habe in meiner Zeit bei der Tafel viele Menschen getroffen, die in Armut leben. Tatsächlich waren es, wenn es Deutsche waren, fast immer Menschen über 50 Jahre und ich habe kaum einen Ausländer in der Tafel getroffen, der gut Deutsch sprach und ich muss anmerken, dass ich viele Menschen mit Migrationshintergrund kenne, die perfekt Deutsch sprechen. Tatsächlich ist mir in dieser Zeit klar geworden, dass, wenn man gut deutsch spricht und eine gute Bildung genossen hat, man in Deutschland weniger gefährdet ist, in Armut abzusacken, wenn man wirklich versucht Arbeit zu finden.

Als letztes bleibt nur zu sagen, dass ich großartige zwei Wochen erlebt, viel gelernt und viel Spaß gehabt habe. Ich finde, dass das Praktikum sich deutlich gelohnt hat und hoffe, dass es weiteren Klassenstufen möglich sein wird, ihr Praktikum in so angenehmen Plätzen wie der Tafel zu verbringen.