



Aus mehr als 50 Zutaten stellt Malte Lange für Frank Wunderow einen Salat zusammen. Beide essen fast täglich im „Salädchen“.

FOTO: CHRISTINA KÖHN

Wacher Wolfgang zum Mitnehmen

In der Salatbar „Salädchen“ schnippeln Menschen mit Behinderungen seit 2014 Gemüse, bereiten Ofenkartoffeln und Suppen zu



Von Christina Köhn

PAULSSTADT Malte Lange ist aufgeregt. Doch er lässt sich nichts anmerken. Ruhig und akribisch schnippelt er eine Tomate nach der anderen. Frank Wunderow schaut ganz genau hin, denn Malte hat heute seine Zwischenprüfung im „Salädchen“. Und der Ausbilder ist zufrieden mit seinem Schüler. „Das hat er gut gemacht, ich bin sehr stolz.“ Ausruhen auf seinen Lorbeeren kann sich Malte aber nicht, er muss die nächste Bestellung zuberei-

ten – einen wachen Wolfgang, Salat mit Garnelen, Ananas, Babyspinat, Mozzarella, Cashewkerne, Paprika und Paprika-Joghurt-Dressing.

Seit September 2014 arbeiten 18 Menschen mit geistiger, körperlicher und psychischer Behinderung in der Salatbar, wo es auch Suppen und Ofenkartoffeln gibt – mit Fleisch, vegetarisch oder vegan. „Das Franchise-Unternehmen haben wir in Berlin entdeckt und uns überlegt, dass die einfachen Prozesse und Arbeitsschritte auf zu einer Werkstatt für Menschen mit Behinderungen passen“, erzählt Frank Wunderow. Das Diakoniewerk Neues Ufer aus Rampe stellte als Franchise-Nehmer den Kontakt zu den Salädchen-Geschäftsführern

her. Anfangs noch etwas verhalten, entwickelte sich die Zusammenarbeit immer besser. Und auch die Kunden reagieren positiv, nehmen das Essensangebot gerne an – egal ob zum Mitnehmen, liefern lassen oder vor Ort

„Wir machen zwar Fastfood, dafür aber gesund.“

Frank Wunderow
Ausbilder im Salädchen

essen. „Wir machen zwar Fastfood, dafür aber gesund.“

Für Malte Lange und seine Kollegen beginnt der Arbeitstag mit dem Schnippeln von Gemüse. Mehr als 50 Zutaten finden sich in der Salatbar. Nach einer Frühstücks-

pause werden die Vorbestellungen zubereitet, ehe gegen 11 Uhr das Mittagsgeschäft beginnt. Aber auch die Reinigung der Utensilien sowie des Ladens gehören zu den Aufgaben. „Ich erstelle für jeden Mitarbeiter einen Wochenplan, sodass er genau weiß, was er wann zu tun hat“, erklärt Frank Wunderow. Dabei schaue er genau, wer welche Fähigkeiten habe und wie belastbar er sei. Jeden Freitag trifft sich der Salatbar-Leiter mit seinem Team zu einer Feedback-Runde. Dann könne jeder sagen, was er auf dem Herzen habe. Das schule das freie Sprechen vor der Gruppe. „Oft sehe ich sofort, wie die Stimmung bei meinen Mitarbeitern ist.“

Seit dem ersten Tag steht der Schweriner im „Saläd-

chen“, musste für seinen Job als Gruppen- und Filialleiter eine sonderpädagogische Zusatzausbildung machen. „Den Schritt habe ich nie bereut“, sagt der gelernte Hotelfachmann. „Die Dankbarkeit der Mitarbeiter macht mir besonders große Freude.“ Auch Malte Lange fühlt sich wohl. „Das Arbeiten und die Arbeitszeiten sind angenehm, die Menschen entspannt und trotz der hohen Ansprüche, werden wir nicht von oben herab behandelt“, sagt der 26-Jährige, der auch die andere Seite der Gastronomie kenne. Im „Salädchen“ gefällt ihm besonders die Kombination aus den sozialen Aspekten und der Gastronomie. „Ich würde gerne hier bleiben nach meiner Ausbildung. Das Arbeitsklima ist so positiv.“