

ingrid walter

MUT&LIEBE REDAKTION

Die Autorin Ingrid Walter ist in Offenbach aufgewachsen, wo sie ihr Büro für Content Creation betreibt und Schreibcoaching. Neben Sachtexten schreibt und veröffentlicht sie Prosatexte und Gedichte. Zu ihrem Stadtführer „Offenbach zu Fuß“ bietet sie auch spannende Stadttouren an. Weitere Informationen: www.walter-wortware.de



© Yildiz Köremezli

Dein Wohnzimmer im Freien...



Möbel Maith GmbH
Strackgasse 21 · 63075 Offenbach
Telefon 069 861120
www.moebel-maith.de



Alles Gute für Ihr Nest

„Bei uns fühlt sich Jede*r gesehen und als Teil des Ganzen!“

Mit der Ausgabe von warmen Mittagessen an Kita- und Schulkinder in Heusenstamm hat alles begonnen. Im Oktober 2006 übernahmen Menschen mit seelischer Behinderung der LEBENSRAÜME Tagesstätte Obertshausen die Aufgabe, warme Mahlzeiten an die Kinder der Kindertagesstätte Rembrücken und des Heusenstammer Kinderhorts am Schloss auszugeben. Aus der Idee, außerhalb der Tagesstätte im „normalen Arbeitsleben“ stundenweise zu arbeiten, entwickelte sich im Jahr 2010 die gemeinnützige Integrationsgesellschaft ESSwerk.

von Fabienne Schröder-Rust

■ Heute wird ESSwerk als Dienstleistungsunternehmen rund um das Thema Essen in Schulen, Kindergärten und öffentlichen Dienststellen sehr geschätzt. Die Integrationsgesellschaft beschäftigt rund 200 Mitarbeiter:innen, darunter 50 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte und betreibt in der Region Offenbach zwei eigene Schulküchen und eine öffentliche Betriebskantine. Rund 1.200 Essen werden dort täglich frisch zubereitet und an fast 40 Schulen und Kindereinrichtungen ausgeliefert und ausgegeben. Wie es dazu gekommen ist, erzählt Manfred vom Dorp, seit Anfang 2023 Geschäftsführer bei ESSwerk, in diesem Interview.

Vor 15 Jahren, als ESSwerk gegründet wurde, war es ja noch nicht üblich, dass Menschen mit seelischer Behinderung und Menschen ohne psychische Erkrankung zusammen an einer gemeinsamen Sache gearbeitet haben. Erinnern Sie sich noch an die Anfangsschwierigkeiten bzw. Herausforderungen? Insbesondere im hektischen Küchenbetrieb, wenn alles schnell gehen muss, stelle ich mir das nicht ganz einfach vor ...

Manfred vom Dorp (MvD): Begonnen hat ESSwerk vom Gemeindepsychiatrischen Zentrum Obertshausen aus, genauer gesagt der dortigen Tagesstätte. Von



Manfred vom Dorp, seit Anfang 2023 Geschäftsführer bei ESSwerk (Foto: Lebensräume)

dort aus fuhren psychisch Erkrankte nach Heusenstamm in einen Kindergarten und gaben Essen aus. Das Projekt wurde schnell bekannt und schlug, wie man so schön sagt, ein wie eine Bombe. Im Zuge des Ausbaus der Ganztagschule in Hessen war ESSwerk zur „richtigen Zeit am richtigen Ort“. Anschließend ging es über Neu-Isenburg in den Rodgau, wo in unserer ersten Kochküche die ersten Essen selbst gekocht wurden. Menschen mit psychischen Erkrankungen wurden vor Ort an Schulen und Kindergärten integriert und nahmen mehr und mehr am gesellschaftlichen Leben teil und erhielten damit mehr Normalität. Das klappte über das Beschäftigungsprojekt hervorragend, sodass ESSwerk schnell und weiter wuchs.

Wir machten in dieser Zeit viele Erfahrungen rund ums Kochen und damit, Menschen mit psychischen Erkrankungen zu aktivieren. Wenn das Essen heiß, pünktlich und lecker auf den Tisch kommen sollte, rückte die Pädagogik schon Mal in den Hintergrund – der Mensch aber blieb immer im Vordergrund unserer gemeinsamen Arbeit.

Ist das Arbeitsklima ein anderes, wenn Menschen mit und ohne seelische Beeinträchtigung zusammenarbeiten?

MvD: Das Klima bei ESSwerk am Arbeitsplatz ist meist von hoher gegenseitiger Wertschätzung geprägt. Man



LEBENS RÄUME

40 Jahre

Arbeiten in multi-
professionellen Teams

WIR SUCHEN SIE!

Sozialarbeiter*innen, Pädagog*innen,
psychiatrischen Fachkräften und
Quereinsteiger*innen bietet die Stiftung
LEBENS RÄUME spannende Jobangebote
und interessante Perspektiven.

Erfahren Sie mehr unter
www.lebsite.de!

Stiftung LEBENS RÄUME Offenbach am Main

Seit 40 Jahren fördern und assistieren wir
Menschen mit psychischen Erkrankungen
und Behinderungen in Stadt und Kreis Offenbach!

Ludwigstraße 4 63067 Offenbach T 069 83 83 16-0
info@lebsite.de www.lebsite.de

erkennt gegenseitig an, was das Gegenüber leistet und
verfolgt ein Ziel, das es gemeinsam zu erreichen gilt.
Diese Wertschätzung, die jedem*eder Einzelnen ent-
gegengebracht wird, ist die Grundlage unserer guten
Arbeit in unterschiedlich zusammengesetzten Teams.

Wie würden Sie den ESSwerk-Spirit beschreiben?

MvD: Das Besondere bei ESSwerk ist sicher, dass Jede*r
wichtig ist und alle wissen, dass es nur gemeinsam funk-
tioniert. Uns ist bewußt, dass wir mit der Essensversor-
gung von Kindereinrichtungen in Kombination mit der
Integration von seelisch Kranken und langzeitarbeits-
losen Menschen einen wichtigen gesellschaftlichen Bei-
trag leisten. Bei ESSwerk fühlt sich Jede*r gesehen und
als Teil des Ganzen. Dadurch legt auch Jede*r gerne mal
„eine Schippe drauf“.

Was hat sich in der Zeit bis heute verändert?

MvD: ESSwerk ist im Zuge der Einführung von Ganz-
tagsschulen und steigenden Zahlen in der Mittags-
betreuung an Schulen stetig gewachsen. Wir werden
mittlerweile sowohl als guter Caterer für Schul- und
Kindergarten-Essen als auch als moderner Sozialbe-
trieb in Stadt und Landkreis Offenbach wahrgenom-
men. Jede*r hat wohl schon mal ein ESSwerk-Lieferauto
gesehen und weiß dies einzuordnen.

Was waren Stolpersteine bzw. Hürden und wichtige Meilensteine der vergangenen 15 Jahre?

MvD: Stolpersteine waren sicherlich die Corona-Zeit
und die immer noch vorhandene Inflation. Hier sind wir
teilweise an unsere Grenzen gekommen, haben aber
auch sehr viel Unterstützung und ein großes Wir-Gefühl
erlebt. Immer wieder nach vorne schauen, eine positive
Herangehensweise und stets versuchen, das Beste draus
zu machen – diese Einstellung hat uns schon oft gute
Lösungen finden lassen.

Als Meilensteine sind zu nennen, dass wir das erste an-
erkannte Zuverdienstprojekt in Offenbach waren und mit
den Werkstätten Hainbachtal einen Kooperationsvertrag
über ausgelagerte betriebsintegrierte Beschäftigungs-
plätze schließen konnten. ESSwerk erlangte überdies
eine Bio-Zertifizierung und die Anerkennung für einen
„klimafreundlichen Speiseplan“. Dann gab es noch ein
paar kleine Auszeichnungen – das freut natürlich immer
sehr. Und natürlich die unlängst erhaltene Anerkennung
zum sogenannten anderen Leistungsanbieter.

MÄRZ / APRIL / MAI 2024

Was genau kann ich mir unter der Anerkennung zum so- genannten anderen Leistungsanbieter vorstellen? Was hat sich dadurch für ESSwerk verändert?

MvD: Mit der Anerkennung zum anderen Leistungs-
anbieter, übrigens bisher der Einzige in ganz Hessen,
ist es möglich, Menschen mit einer psychischen Er-
krankung auch außerhalb einer klassischen Werkstatt
für behinderte Menschen (WfbM) die Möglichkeit zu
geben, arbeitsmarktnah beschäftigt zu sein. Hier kön-
nen wir gemeinsam mit den Menschen ihre Förderung
in den Mittelpunkt stellen und zeigen, dass enorme
Kompetenzen sichtbar und entwickelt werden können.
Wir werden als ernsthafte Alternative zu den WfbM's
wahrgenommen und werden auf diesem „Markt“ immer
sichtbarer.

Was wünschen Sie sich für ESSwerk für die Zukunft?

MvD: Für die Zukunft wünsche ich mir, dass ESSwerk
stets mitten in der und aus der Gesellschaft heraus
agieren kann und weiterhin gut akzeptiert wird. Es gibt
noch einige Projekte, die schon angedacht sind und von
denen hoffentlich das ein oder andere auch realisiert

werden kann. Zum Beispiel möchten wir in Zukunft
auch Ausbildungen anbieten.

Vielen Dank Herr vom Dorp für das Interview!

ÜBER ESSwerk

Die gemeinnützige Integrationsgesellschaft ESS-
werk steht für leckeres und gesundes Essen in
Schulen, Kindereinrichtungen und öffentlichen
Kantinen. Ziel von ESSwerk ist die Beschäftigung
und gesellschaftliche Teilhabe von Menschen mit
sozialen und gesundheitlichen Einschränkungen.

Kontakt

ESSWERK
gemeinnützige Integrationsgesellschaft mbH
Jacques-Offenbach-Straße 12
63069 Offenbach
Tel. 069 83 00 97 86-0
www.esswerk-of.de



Seit 100 Jahren
Ihr kompetenter
Partner!

Unser Leistungsangebot:

- ✓ Inspektionen aller Marken
- ✓ Unfallinstandsetzung
- ✓ HU / AU im Haus
- ✓ Klima-Check / Smartrepair
- ✓ Scheibenerneuerung / Reparatur
- ✓ Gebrauchtwagen An- und Verkauf
- ✓ Oldtimer-Instandhaltung-Restauration

Ihr Fachbetrieb für Old- und Youngtimer in Offenbach.

Wilhelmstraße 46 – 48 • 63071 Offenbach a. M.
Tel.: 069 813595 • Fax: 069 813071
E-Mail: info@auto-ries.de • www.auto-ries.de

