

Projekt

Im Tafelladen aufs Leben vorbereitet

TUTTLINGEN - In zwei Wochen ist Prüfung. Dann zeigen zehn Schüler der Gotthilf-Vollert-Schule, was sie im kaufmännischen Bereich gelernt haben. Das ist etwas Besonderes: Denn sie haben ihr Sonderberufsvorbereitungsjahr im Tafelladen gemacht.

Von unserer Redakteurin
Yvonne Tenhonsel

Früher war es ihr egal. Was der Tafelladen ist, welche Bedeutung er hat, wer ihn aufsucht – das alles hat Ida nicht interessiert. Jetzt, etwa ein Jahr später, ist das anders. Jetzt sieht die 19-Jährige, wie viele Menschen bedürftig sind und wie wichtig für diese die Einrichtung ist. Die Arbeit im Tafelladen hat Ida und ihren drei Mitschülerinnen Nadine, Liv-Janine und Sarah die Augen geöffnet. Wenn sie in zwei Wochen ihre Prüfungen haben, wissen sie nicht nur, wie man Ware kontrolliert, sortiert und einräumt. Sie haben außerdem soziale Kompetenz erreicht.

Einzigartige Zusammenarbeit

„Berufsvorbereitung im Tafelladen“ heißt die Idee, die dahinter steckt und die von den Beruflichen Schulen der Gotthilf-Vollert-Schule, einer Einrichtung der Diakonischen Jugendhilfe Tuttlingen Mutpol e.V., in einzigartiger Zusammenarbeit mit der Diakonischen Bezirksstelle Tuttlingen ins Leben gerufen wurde. Es soll den 15- bis 18-jährigen Förderschülern, Schulabbrechern, sozial Benachteiligten und verhaltensauffälligen Jugendlichen dabei helfen, sich auf kaufmännische Tätigkeiten im Lebensmitteleinzelhandel vorzubereiten. Dass dies im Tafelladen passiert, hat noch einen weiteren Hintergedanken. Schulleiter Volker Schmidt: „Viele Jugendliche haben mitbekommen, was Ausgren-



Ware entgegen nehmen, überprüfen, sortieren und einräumen – im Tafelladen haben Ida, Liv-Janine und Nadine (von links) gelernt, was sie für den kaufmännischen Beruf später wissen müssen. Foto: Yvonne Tenhonsel

zung bedeutet. So ist es für sie eine wichtige Erfahrung, in einem sozialen Bereich mitarbeiten zu können.“

Gemeinsam mit Ehrenamtlichen der Einrichtung und unter Betreuung ihres Fachlehrers treffen die in der Regel zehn Schüler gruppenweise sämtliche Vorbereitungen für den Verkauf: nehmen Ware entgegen, überprüfen deren Qualität, bereiten Frischware wie Obst und Gemüse auf und räumen die Ware ein. Für den Verkauf von Lebensmitteln relevante Themen wie Hygiene und Umgang und Lagerung von Nahrungsmitteln lernen die Schüler sowohl in der Praxis als auch ergän-

zend im Technologieunterricht. Daneben spielen Schlüsselqualifikationen wie soziale Kompetenz, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit eine zentrale Rolle. In der Arbeit im Tafelladen sieht Schmidt die Voraussetzungen dafür ideal gegeben.

Vom Projekt profitieren alle

„Durch die Zusammenarbeit mit den überwiegend älteren Ehrenamtlichen aus den verschiedensten Berufsgruppen lernen sie den Umgang mit unterschiedlichen Menschen und Verantwortung. Sie merken, dass sie und

ihre Arbeit gebraucht werden“, sagt Schmidt und wird darin von Matthias Ries, Geschäftsführer der Diakonischen Bezirksstelle Tuttlingen, bestätigt: „Von diesem Projekt profitieren alle: die Mitarbeiter des Tafelladens, von denen einige zunächst skeptisch Jugendlichen gegenüber standen, und die jungen Leute, die durch ihre älteren Kollegen Berufs- und Lebenserfahrung mitbekommen.“

Das Projekt läuft bereits im dritten Jahr, rund 30 Schüler haben dabei die Arbeit im Tafelladen kennen gelernt. Eine Fortführung im nächsten Schuljahr ist geplant.