

# Inklusion geht durch den Magen

Der Lippische Kombi-Service beschäftigt 250 Mitarbeiter und 50 Auszubildende. Das gemeinnützige Unternehmen ist am 15. März bei der LWL-Messe der Inklusionsunternehmen dabei.

**Detmold.** Der Lippische Kombi-Service (LKS) ist ein weit über Detmold hinaus bekanntes Inklusionsunternehmen; er bildet so viel aus wie kein anderer Betrieb im Bereich des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL). Was hinter dem Erfolgsrezept steckt? Das verrät ein Besuch in der neuen Küche im Berufskollegs Lemgo.

Seit 16 Jahren ist Monika Zimmermann Geschäftsführerin beim LKS, Ende nächsten Jahres übergibt sie die alleinige Geschäftsführung an Simone Luther, die bereits seit sieben Jahren im gemeinnützigen Unternehmen tätig ist. Luther will den etablierten Kurs beibehalten, und dazu gibt es Anlass. Zum ersten Mal in der 35-jährigen Unternehmensgeschichte kann der LKS nicht alle Anfragen zur Belieferung von Mahlzeiten bedienen.

Das Interesse an den Verpflegungsdiensten aus Detmold ist groß. Inklusion sei selbstverständlich auch ein Faktor bei den Anfragen, erklärt Zimmermann, und bei manchen Schulen auch ein Auswahlkriterium. Aber nach ein bis zwei Jahren sei das aus den Köpfen – was im Magen ankomme, bleibe präsent. „Primär kommen die Anfragen, weil andere Schulen sagen: Wir sind sehr zufrieden mit



Das Führungsduo: Die LKS-Geschäftsführerinnen Simone Luther (links) und Monika Zimmermann.

Foto: LWL/Paul Metzdorf

unserem Caterer“, erklärt die langjährige Geschäftsführerin. Ein Empfehlungsmarketing, das sich bewährt hat: Mittlerweile kocht und catert das Unternehmen an 48 Standorten im Umkreis.

Aber nicht nur das: Die Dienstleistungen des Unternehmens reichen von Wäscherei über Datensicherung bis eben hin zum Catering. Der LKS ist in der ganzen Region tätig und beschäftigt rund 250 Mitarbeiter, von denen rund die Hälfte eine Schwerbehinderung hat. Eine Kernkompetenz des Unternehmens liegt auch in der inklusiven, theorie-reduzierten Ausbildung, die es zusätzlich zur Vollausbildung anbietet. Um die 50 Auszubildende sind so im Betrieb verteilt beschäftigt – das ist ein Spitzenwert in Westfalen-Lippe nach Angaben des LWL.

Dank angepasster Theorieanforderungen können Jugendli-

che mit einer Lernbehinderung eine besondere Ausbildung als Fachpraktiker Küche absolvieren. Der verringerte theoretische Aspekt wird dadurch ergänzt, dass Ausbilder wie Frank Schlepper, Leiter der Küche im Berufskolleg, in der Praxis flexibel auf die möglichen individuellen Bedürfnisse der Auszubildenden Rücksicht nehmen. Nach einer Pandemie-bedingten Pause knüpfen die Zahlen auch beim Zuwachs wieder an das Niveau der Vorjahre an. „Dieses Jahr waren es fast so viele wie noch nie“, sagt Luther. 24 junge Menschen befinden sich momentan in Ausbildung oder einer Einstiegsqualifizierung.

Die einjährige Einstiegsqualifizierung zur Ausbildung sei mit die wichtigste, aber auch die schwierigste Zeit in der Ausbildung. Eine Phase, in der man viele Sachen neu lernen müsse. Die Bubble macht. „Die Blase LKS“,

wie eine Mitarbeiterin den eigenen Mikrokosmos einmal etwas verschmitzt beschrieb, setzt auf Zwischenmenschliches. Frank Schlepper: „Die Stärken und Schwächen der Mitarbeiter ergänzen sich, man hilft einander – mit gutem Ergebnis. Wir sind völlig auf Augenhöhe.“

Der Küchenchef kehrte nach zwei Jahren in einem anderen Unternehmen zum LKS zurück, die Arbeit und die Menschen liegen ihm hier einfach mehr. An der Ebenbürtigkeit zeige sich für ihn das Besondere des Unternehmens – und an Inklusion. „Dass wir hier Sachen schaffen, die andere nicht-inklusive Caterer mit ihrem Personal machen – das ist für mich die größte Bestätigung.“ Für den Küchenleiter liege der Schlüssel zum Erfolg in der gegenseitigen Offenheit.

Und die gemeinsame Reise gestaltet sich für alle Beteiligten als

Gewinn. Elli Jurk, eigentlich Auszubildende in einer anderen LKS-Küche in Lemgo, hilft aktuell am neuen Standort aus. „Ich bin immer die Erste“, berichtet die 20-Jährige, die mit einer Cerebralparese lebt. Sie hilft den Küchenalltag vorzubereiten, startet die Öfen, backt die Brezeln – eine unerlässliche Stütze für die neue Küche. Sind die Schüler zufrieden, ist die Auszubildende es auch: „Wenn man die Kinder sieht, wenn die anstehen zum Essen, dass die glücklich sind und sich freuen“, diese Freude sei für sie der Höhepunkt des Arbeitstages.

Die LWL-Messe der Inklusionsunternehmen bringt Unternehmen, Menschen mit und ohne Behinderung sowie Interessierte zusammen. Am 15. März findet sie zum fünften Mal statt, in diesem Jahr erstmals in der Messe Dortmund unter dem Motto „Inklusion entfaltet“.



Reich gedeckt: In der neuen Lemgoer Küche wird aufgetischt.

Foto: LWL/Paul Metzdorf