

Anhang 5: Transkription Interview Leiter des Lebensmittelbereichs - Wuppertaler Tafel e.V.

Interviewer: Genau die erste Frag betrifft nämlich genau diesen Bereich, den Sie gerade schon angesprochen haben, nämlich wie die internen Kosten für Essens Portionen im Schnitt bei der Tafel sind oder wie sie diese kalkulieren

Leiter des Lebensmittelbereichs: Die internen Kosten liegen bei null Euro. Beim Vorstellungsgespräch habe ich schon erfahren, dass ich mit den Lebensmitteln arbeiten muss, die hereinkommen. Dementsprechend müssen wir jeden Morgen gucken: Was haben wir gekriegt? Und was kann ich daraus machen? Das gekochte ist abhängig von dem, was wir bekommen haben und was ich noch im Kühlschrank habe.

Interviewer: Also, das bedeutet das wirklich, dass im Grunde einmal die Lebensmittel, die von den Tourenplaner und Großlieferanten hier hingebracht werden und weiter verarbeitet werden können. Können Sie uns ein Beispiel nennen?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Ab und zu kriegen mal von Steinhaus Nudeln, Wurst, Fleisch, das auch schon mal TK war, ja aus dem großen Frosta die Kurzform. Diese Ware lagere ich im Keller und habe da einen kleinen Fundus. Das Frischfleisch reinkommt, das man nicht verteilt bekommt, gare ich durch und das geht dann auf Platte oder To-Go. Eigentlich so wenig wie möglich in den Container.

Interviewer: Haben Sie da ungefähr Zahlen für? Also, wie viel da eingespart wird in der Woche. Wird das irgendwo grundsätzlich gehalten?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Wenn ich die Lebensmittel kaufe müsste, also die Lebensmittel, die ich verarbeite, komme ich schätze ich mal locker auf 300.000 € im Jahr. Wir halten dabei das Volumen fest. Wir haben circa 150 Tonnen Lebensmittel, die wir pro Monat verteilen. Also in der Lebensmittelausgabe und To-Go, sowie Platte

Interviewer: Wahnsinn, das ist schon enorm. Werden für die Portionen Lebensmittel dazugekauft werden?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Nein, es kommen ja auch immer wieder Menschen, die für uns im Supermarkt oder in der Metro Lebensmittel einkaufen. Teilweise auch mit Rücksprache von mir. Und die gespendeten Lebensmittel gehen dann mit in den Produktionsablauf oder auch in die Essenausgabe. Es kommt auch schon mal vor, dass eine Geldspende zweckgebunden für Lebensmittel verwendet wird. Das nutze ich dann als Noteinkäufe z.B., wenn ich kein Gemüse oder kein Reis habe. Dann kaufe ich von diesem Budget fehlende Lebensmittel beim Großlieferanten. Wenn das Budget aufgebraucht ist, habe ich diese Möglichkeit wieder nicht. Die Einnahmen der Tafel werden dabei meistens für laufende Kosten, wie Gehälter, Sprit, Versicherung und so weiter genutzt.

Interviewer: Was würden Sie sagen, wie hoch der Gegenwert der Essens-Portionen ist, den Sie hier im Schnitt machen? Was könnte der Wert von einer Portion sein?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Das schätze ich bei den heutigen Kosten auf 2-2,5 Euro pro Portion. Kommt jetzt darauf an, was für Fleisch verwendet wird, dann kann es 3 Euro sein an reinen Warenkosten. Da kommen natürlich dann Personalkosten und die ganzen Nebenkosten, Strom, Energie etc. Dann, wenn ich betriebswirtschaftlich arbeiten

will, muss noch ein Gewinn obendrauf kalkuliert werden, dann käme man locker auf 6 bis 8 Euro pro Portion.

Interviewer: Wie viele Mitarbeiter haben Sie hier, die das Essen verarbeiten?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Momentan sind wir mit meiner Wenigkeit zu Dritt.

Interviewer: Wie sind die Beschäftigungsverhältnisse? Sind alle Mitarbeiter ehrenamtlich beschäftigt?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Die Mitarbeiter sind als so genannte 16ler beschäftigt oder hauptamtlich. Wir haben aber auch Ehrenamtler in der Küche, die z. B. spülen oder das Essen To-Go ausgeben. Die Ehrenamtler helfen häufig nachmittags, um für unser Angebot der „Platte“ zu packen.

Interviewer: Angenommen der gespendete Kühlwagen kommt jetzt bei Ihnen hier heute an. Kann man ungefähr sagen, wie viel Prozent der Lebensmittel davon geht zu Ihnen in die Kantine? Wird viel verarbeitet und wie viel Prozent kommt in den Tafeladen?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Das meiste, was von den Supermärkten gesammelt wird, geht in die Ausgabe. Es sei denn, es ist heute eine ganze große Kiste Champions League sortiert, sondern im Keller. Die verarbeite ich dann zu Gemüse. Man kann sagen 70-80 % gehen in die Lebensmittelausgabe und 20-30 % gehen in die Küche bzw. die Kantine. Zusätzlich ist es auch davon abhängig es auch wieder welche Verpackungseinheiten gespendet werden. Sind das große oder sind es kleine Haushaltsportionen? Die Haushalt Portionen verteile ich dann auch im Lebensmittelladen und die großen Gebinde verarbeite ich hier in der Küche. Da ist aber dann die Verteilung fast umgekehrt.

Interviewer: Werden in der Tafel auch Lebensmittel entsorgt?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Unser Vorgehen ist abhängig vom MHD dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Und da gibt es ja dann noch bei Frischsachen das zu verbrauchen bis. Zum Beispiel bei Hackfleisch, Geflügel, etc. Das heißt zu verbrauchen bis. Diese Lebensmittel haben dann meistens, wenn Sie bei uns ankommen noch zwei Tage. Wenn ich sehe, ich krieg zwei Tonnen Hähnchen-Keulen. Die ich in zwei Tagen nicht verteilt bekomme, dann friere ich das gleich ein und kann dann durch gegart auf der „Platte“ bzw. To-Go verteilt. Früher vor meiner Zeit ist das alles noch im Container gewandert. Das meiste, was wir eigentlich Entsorgung ist im Bereich von Obst und Gemüse. Weil da ist z. B. eine Packung mit 6 Äpfel, ein Apfel ist angeschlagen, 5 davon sind gut und der sechste geht in den Container. Vom Müll-Volumen vor meiner Zeit sind wohl 2 Container a 7 Kubikmeter pro Woche angefallen. Bei mir ist es maximal nur noch ein Container mit 7 Kubikmeter. Ja, ich bin Koch und habe gelernt aus allen was zu machen. Im Herbst Rosenkohl, der wird nicht gerne genommen. Der ist mehr oder weniger in den Container gewandert. Ich hab gesagt, das passiert nicht mehr der geht in der Küche und wir machen Beilagen bzw. Gemüse draus.

Interviewer: Wenn jetzt, wenn jetzt ein Wagen gespendet wird von der Sparkasse, was hat das für direkte Wirkungen auf Ihren Lebensmittelbereich?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Vor allem, wenn es ein TK-Wagen ist, also ein Kühlfahrzeug. Dann haben wir natürlich aus hygienischer Sicht bessere Karten. Gerade im

Sommer, wenn es warm ist. Im Winter geht's, da kann man auch zu Supermärkten ohne Kühlung. Aber jetzt im Sommer warm wird, muss das Fahrzeug tatsächlich eine Kühlung haben. Und da ist es von großem Vorteil, dass wir solche Kühlfahrzeuge haben. Das wird wahrscheinlich auch in Zukunft so sein, dass man immer neue Fahrzeuge brauchen, immer eine Kühlung benötigen. Also Frisch und Tiefkühlung.

Interviewer: Was kann die Spende von so einem Fahrzeug indirekt für Ihr Team bedeuten? Was bedeutet das konkret für Sie?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Dadurch kommen weniger Lebensmittel hier an und ich habe weniger Lebensmittel, die ich entweder verteilen kann und auch nicht ausreichend Lebensmittel, die ich zum Kochen benutzen kann.

Interviewer: Wie wirkt sich das auf ihre Essensportionen aus?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Dann werden die Portionen allgemein ein bisschen kleiner, Aber ich versuche schon, dass jeder der Gäste irgendwas hat zum Essen. Mindestens eine warme Mahlzeit am Tag. Bisher kam ich Gott sei Dank noch nicht in die Enge, dass ich sagen musste, Ich habe nicht genug. Es kommt schon mal vor, dass man auf der Platte kein Gemüse mitschicken kann, dafür aber ein paar Nudeln.

Interviewer: Wie hoch ist die Auslastung beim Lebensmittelangebot der Wuppertaler Tafel?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Ich habe die Erfahrung gemacht, dass das To-Go-Angebot angestiegen ist. Jetzt auch bedingt denke ich mal durch die Flüchtlingssituation. Anfangs hatten mal so 100-120 Portionen, jetzt sind wir teilweise bei 250-270 Portionen pro Tag.

Interviewer: Wie hoch ist davon der Anteil der Kindertafel?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Das ist geschwindend gering. Das sind vielleicht 20-25 Kinder. Also das fällt nicht ins Gewicht bei der Masse. Die bekommen ja auch kleinere Portionen oder beziehungsweise wir versuchen immer kindgerechtes Essen anzubieten. Je nachdem, was man kriegt. Gestern sind Fischstäbchen reingekommen. Das ist natürlich ideal für Kinder. Oder Hähnchen. Zusätzlich muss ich darauf achten, dass wir Schweinefleisch schnell verarbeiten bzw. alternativen finden, da viele unserer Gäste Moslems sind.

Interviewer: Haben Sie denn noch irgendwas hinzuzufügen, wo Sie sagen würden das ist jetzt ein wichtiger Punkt bei so einem neuen Kühlfahrzeug?

Leiter des Lebensmittelbereichs: Also da habe ich jetzt nichts hinzuzufügen. Jedoch in der Lebensmittelausgabe mussten wir bedingt durch die hohe Kundenfrequenz Zyklen verlängern. Früher konnte man einmal in der Woche Lebensmittel holen und jetzt nur noch alle zwei Wochen. Und durch die Flüchtlingssituation haben wir die Ausgabe so gemanagt, dass montags, mittwochs und freitags nur Ukrainer versorgt werden. Und Dienstag, Donnerstag die anderen Gäste. Es ist deutlich weniger Ware da, aber die Bedürftigkeit ist nach oben gegangen.

Interviewer: Vielen Dank für Ihre Zeit und das Interview!