

INHALT

Meilensteine der Unternehmensgeschichte

Die bewegten ersten zehn Jahre des Inklusionsunternehmens, erzählt anhand der wichtigsten Stationen seit der Gründung.

Seite 2

Die Insiva im Überblick

Seit ihrer Gründung ist die Insiva immer weiter gewachsen. Welche Standorte und Geschäftsbereiche sie heute hat, zeigt eine übersichtliche Karte.

Seite 3



Am Anfang stand die Küche

Catering ist bis heute der größte Geschäftsbereich der Insiva. Entstanden ist er aus der früheren Heim-Küche der Einrichtung für Menschen mit Behinderung in Rappertshofen.

Seite 4

Mitarbeiterinnen der ersten Stunde

Jenny Grandt und Jil Engl erzählen von ihren Eindrücken aus zehn Jahren. Beide sind seit dem Start des Inklusionsunternehmens dabei.

Seite 5

Eine ganz besondere Aufgabe

Für die gesunde Ernährung kleiner Kinder zuständig zu sein, bedeutet eine große Verantwortung. Die Insiva-Küche ist dafür bestens gerüstet.

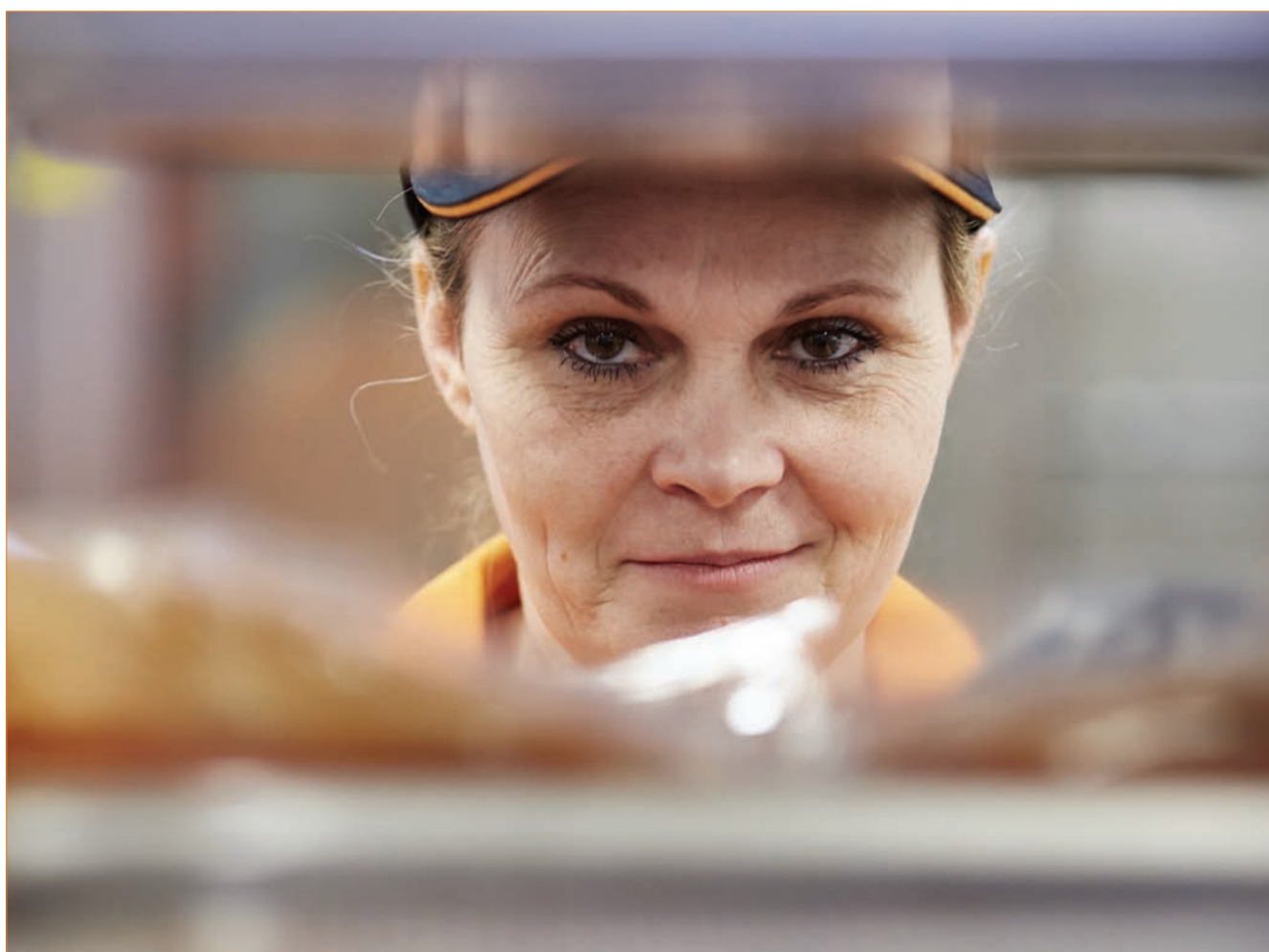
Seite 6



Von Menschen und Maschinen

Garten - Landschaft - Umwelt ist der zweitgrößte Insiva-Geschäftsbereich. Dort steht auch das Thema Nachhaltigkeit weit oben.

Seite 7



Die Kundschaft immer fest im Blick: ein Erfolgsrezept der Insiva.

Faire Chancen und echte Teilhabe

Beim Inklusionsunternehmen Insiva arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand. Im Mittelpunkt steht die Zufriedenheit der Kund*innen und der Mitarbeitenden.

Der Name Insiva, der als Sieger aus einem Ideenwettbewerb hervorging, lässt sich auf zweierlei Weise lesen: als Kurzwort für „Inklusion und sinnvolle Arbeit“, oder in der spanischen Variante „Inklusion si va“, übersetzt „Inklusion ist möglich“.

Damit ist auch die Idee bereits umrissen, die der Gründung des Inklusionsunternehmens zugrunde lag. Die damals noch als LWV-Eingliederungshilfe und heute als Habila firmierende Muttergesellschaft unterhält an vielen Standorten in Württemberg Arbeitsangebote für Menschen mit Behinderung. Echte Teilhabe am Arbeitsleben bedeutet aber auch, dass ganz unterschiedliche Arbeitsplätze entsprechend der individuellen Fähigkeiten und Neigungen benötigt werden und immer auch Übergänge auf den allgemeinen Arbeitsmarkt ermöglicht werden. Dort haben Menschen mit einem Handicap bis heute klare Nachteile.

In einem Inklusionsunternehmen arbeiten Menschen mit

und ohne Behinderung zusammen und verrichten Tätigkeiten, die sie als sinnvoll erleben. Dabei entstehen Sozialkontakte, wie sie im Berufsleben für Menschen ohne Handicap selbstverständlich sind.

Im Mittelpunkt stehen die individuelle Leistungsfähigkeit und persönliche Neigungen, nicht ein Handicap.

Joachim Kiefer,
Insiva-Geschäftsführer

Bei der Insiva haben alle Angestellten sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze mit branchenüblicher Entlohnung, ob mit oder ohne Handicap. Von Anfang an war es erklärtes Ziel, neben dem Geschäftsfeld Catering weitere Branchen und Unternehmensstandorte für die Insiva zu erschließen. So kann die angestrebte Vielfalt an Arbeitsplätzen und Tätig-

keitsfeldern geboten werden. Ein Inklusionsunternehmen steht im Wettbewerb des freien Marktes. Das sorgt dafür, dass die Arbeitsbedingungen vergleichbar mit denen in anderen Betrieben sind - eine Grundvoraussetzung dafür, dass Übergänge gelingen. Die Zufriedenheit der Kunden, die der Insiva Aufträge erteilen, ist nicht nur deshalb von zentraler Bedeutung. Zur Unternehmensphilosophie gehört der Grundsatz: „Die Insiva soll als Catering-Unternehmen in der Region weiterentwickelt werden, um zusätzliche Arbeits-

plätzen geboten werden. Ein Inklusionsunternehmen steht im Wettbewerb des freien Marktes. Das sorgt dafür, dass die Arbeitsbedingungen vergleichbar mit denen in anderen Betrieben sind - eine Grundvoraussetzung dafür, dass Übergänge gelingen. Die Zufriedenheit der Kunden, die der Insiva Aufträge erteilen, ist nicht nur deshalb von zentraler Bedeutung. Zur Unternehmensphilosophie gehört der Grundsatz: „Die Insiva soll als Catering-Unternehmen in der Region weiterentwickelt werden, um zusätzliche Arbeits-

Nach den ersten zehn Jahren noch viel vor

Sich auf dem bereits Erreichten auszu-ruhen, das kommt nicht in Frage, meint Prokurist Friedrich Haselberger. Die Insiva soll als Catering-Unternehmen in der Region weiterentwickelt werden, um zusätzliche Arbeits-

plätzen geboten werden. Ein Inklusionsunternehmen steht im Wettbewerb des freien Marktes. Das sorgt dafür, dass die Arbeitsbedingungen vergleichbar mit denen in anderen Betrieben sind - eine Grundvoraussetzung dafür, dass Übergänge gelingen. Die Zufriedenheit der Kunden, die der Insiva Aufträge erteilen, ist nicht nur deshalb von zentraler Bedeutung. Zur Unternehmensphilosophie gehört der Grundsatz: „Die Insiva soll als Catering-Unternehmen in der Region weiterentwickelt werden, um zusätzliche Arbeits-

plätzen geboten werden. Ein Inklusionsunternehmen steht im Wettbewerb des freien Marktes. Das sorgt dafür, dass die Arbeitsbedingungen vergleichbar mit denen in anderen Betrieben sind - eine Grundvoraussetzung dafür, dass Übergänge gelingen. Die Zufriedenheit der Kunden, die der Insiva Aufträge erteilen, ist nicht nur deshalb von zentraler Bedeutung. Zur Unternehmensphilosophie gehört der Grundsatz: „Die Insiva soll als Catering-Unternehmen in der Region weiterentwickelt werden, um zusätzliche Arbeits-



Zehn Jahre professionell und inklusiv - ein guter Grund zu feiern

Liebe Leserin,
Lieber Leser,

als die Insiva vor zehn Jahren gegründet wurde, war dies durchaus ein Wagnis. Heute können wir voller Stolz sagen: ein Wagnis, das sich gelohnt hat. Denn mit der Insiva haben wir einen bedeutsamen Schritt nach vorne auf dem Weg zur beruflichen Teilhabe von Menschen mit einer Behinderung oder anderen Handicaps geschafft.

Mehr als 220 Mitarbeiter*innen beschäftigt unser Inklusionsunternehmen heute, davon mindestens 40 Prozent mit einem besonderen Assistenzbedarf. Und dies nicht in einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung, sondern in einem sozialversicherungspflichtigen Arbeitsverhältnis des allgemeinen Arbeitsmarktes. Das schafft Übergänge - von Einrichtungen der Behindertenhilfe in ein Inklusionsunternehmen, aber auch von der Insiva zu anderen Firmen.

Noch immer ist das Catering der größte Geschäftsbereich. Kindertagesstätten, Schulkantinen, Firmenrestaurants und Behördenkantinen zählen seit der Gründung zu den zufriedenen Insiva-Kunden. In den zehn Jahren seit der Gründung sind es immer mehr geworden. Längst ist die Insiva aber auch auf anderen Geschäftsfeldern tätig. So bieten wir heute ganz unterschiedliche und ausdifferenzierte Arbeitsplätze, die individuellen Fähigkeiten und Interessen entsprechen.

Auf diesem Weg wollen wir in den kommenden Jahren noch weiter vorankommen. Was man aber nach den ersten zehn Jahren schon mit Fug und Recht feststellen kann: Wenn es die Insiva nicht schon gäbe, müsste man sie dringend erfinden. Deshalb ist das Firmenjubiläum ein sehr guter Grund zu feiern!

Ihr Joachim Kiefer,
Geschäftsführer

2012

Unternehmensgründung und Eröffnung der Filialen Tagungshotel Gütstein, Herrenberger Schulmensen Längenholz und Markweg sowie Daimler Logistik Center Reutlingen.

2013

Bau der neuen Zentralküche in Rappertshofen. Gründung des Geschäftsbereichs Garten-Landschaft-Umwelt in Ulm.

2014

Niederlassung Garten-Landschaft-Umwelt in Reutlingen, Auftrag für Speiserversorgung der Reutlinger Kindertagesstätten. Eröffnung E-Check in Markgröningen. Catering für den „Werkstattentag Ba-Wü“ mit 1400 Teilnehmer*innen in der Stadthalle Reutlingen.

2015

Vollversorgung für 120 geflüchtete Menschen in einer Turnhalle in Reutlingen.

2016

Eröffnungen: KVJS-Kantine in Stuttgart, Kantine der neuen Werkstatt Dornierstraße in Markgröningen und „Sichtbar“ in Dornstadt.

2017

Kooperation mit Start-up für „gesunden Döner“, Herstellung feinsten Saucen. Insva zieht „vom Keller in den Turm“.

2018

In der KVJS-Bildungsstätte Schloss Flehingen beschäftigen sich Insva-Mitarbeiter*innen mit den Voraussetzungen für gelingende Dialoge – im Betrieb ebenso wie mit den Kunden.

2019

Übernahme Cafeteria Tannenhof Ulm und Internatsversorgung Bildungsakademie der Handwerkskammer RT/TÜ.

2020

Nur mit Kurzarbeit für große Teile der Belegschaft kommt die Insva durch die Pandemie.

2021

Allmähliche Rückkehr, zum Jahresende ist das Thema Kurzarbeit Geschichte.

2022

Übernahme der Habila-Küche am Rabenhof Ellwangen. Friedrich Haselberger geht zum 31.12. in Ruhestand.

Meilensteine der Unternehmensgeschichte

In zehn Jahren hat sich die Insva enorm entwickelt: mehr Geschäftsbereiche, mehr Mitarbeiter*innen, mehr Kund*innen gibt es heute. Doch das Wachstum ist kein Selbstzweck. Es geht um Teilhabe am Arbeitsleben.

Catering und Service war die Keimzelle des Inklusionsunternehmens Insva und ist bis heute der größte Geschäftsbereich. Inzwischen sind vier weitere hinzugekommen. Dass ein Unternehmen sich um Wachstum bemüht, ist nicht ungewöhnlich. Bei der Insva steht dabei jedoch nicht das Streben nach Gewinn im Vordergrund. Vielmehr geht es darum, eine möglichst große Vielfalt an Möglichkeiten für die Teilhabe am Arbeitsleben zu schaffen.

Schnell zeigte sich nach der Gründung, dass die Angebote der Insva auf einen großen Bedarf treffen. Nicht einmal ein Jahr später war die Zahl der Beschäftigten bereits auf mehr als 60 gewachsen. Innerhalb weniger Monate wurden zusätzliche Kunden für die Belieferung mit Essen gewonnen. Schulmensen und Firmenrestaurants hatten daran den größten Anteil. Später kamen dann noch die Kindertagesstätten der Stadt Reutlingen hinzu (siehe „Eine ganz besondere Aufgabe“ auf Seite 6).

Der nächste Geschäftsbereich der Insva war „Garten - Landschaft - Umwelt“ (siehe Seite 7), der zunächst in Ulm und etwas später auch in Reutlingen aus der Taufe gehoben wurde. Die erste Dienstleistung, welche Insva im Kreis Ludwigsburg anbot, war der E-Check (siehe Seite 6). Dort entstand außerdem der Geschäftsbereich „Dienstleistungen für Industrie und Handel“. Eine weitere Insva-Niederlassung, die sich den Feldern Catering und Reinigungsarbeiten widmet, befindet sich in Ellwangen. Dort wird auch die bisherige Rabenhof-Küche vom Ende des Jahres an von der Insva betrieben (Seite 3). Für alle Geschäftsbereiche gilt gleichermaßen: Mindestens 40 Prozent der Beschäftigten

Pflegen Sie Ihre Vorurteile, ich mach schon mal weiter!

Marc Schneider, Küchenhelfer der Insva GmbH Catering, sorgt dafür, dass täglich 3.800 Essen unsere Küche verlassen. Helfen auch Sie mit, Leistung zu fördern statt zu behindern.

insiva
Professionell und inklusiv.

Insva GmbH
Bismarckstraße 72
72072 Tübingen
www.insiva-gmbh.de

INKLUSIONSUNTERNEHMEN BW – WEIL GEMEINSAM MEHR DRAUS WIRD

Mit diesem Plakat war die Insva in einer Kampagne für die baden-württembergischen Inklusionsunternehmen vertreten.

haben ein Handicap, das ein schwerwiegendes Vermittlungshemmnis auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt mit sich bringt. Derzeit sind es insgesamt rund 70 Personen, die auf diese Weise bei der Insva arbeiten. Insgesamt beträgt die Zahl der Mitarbeiter*innen heute rund 170. Durch die Gestaltung neuer Geschäftsbereiche, aber auch durch eine kontinuierliche Qualifizierung innerhalb der bereits bestehenden, entwickelte sich die Insva in den ersten zehn Jahren ständig fort. Es verging kein Jahr, in dem es nicht neue Herausfor-

derungen zu bestehen gab. Die Leistungen der Insva-Beschäftigten haben sich herumgesprochen und führen immer wieder zu neuen Anfragen und Aufträgen.

So wird die Insva künftig auch ihre Kompetenzen beim Betrieb einer gerade im Bau befindlichen Tiefgaragen-Radstation unter dem Zentralen Omnibusbahnhof in Tübingen einbringen, speziell in der Warenwirtschaft, im Bestellwesen und bei der digitalen Kommunikation. Auch für die Insva war die Corona-Pandemie ein tiefer Einschnitt. Einige Dienstleistun-

gen konnten für eine gewisse Zeit überhaupt nicht mehr erbracht werden, für andere galt es innerhalb kürzester Zeit neue Modelle zu entwickeln.

Doch auch diese schwierige Phase, die bei manchen Mitarbeiter*innen mit Verunsicherung verbunden war, wurde erfolgreich bewältigt.

Flexible und professionelle Hilfe in der Not

Im Jahr 2015 kam eine Anfrage des Landkreises Reutlingen, ob die Insva kurzfristig 120 geflüchtete Menschen in einer Turnhalle mit Essen und Getränken versorgen könne. Täglich wurden drei Mahlzeiten

benötigt. Dabei galt es, die Essensgewohnheiten der überwiegend aus Syrien stammenden Menschen zu berücksichtigen. Die Insva-Küche kreierte spezielle Gerichte. Kaffee und heißes Was-

ser gab es den ganzen Tag. Auch der professionelle und freundliche Service der Insva-Mitarbeiter*innen vor Ort trug zur positiven Atmosphäre in der Sammelunterkunft bei.

Was ist eigentlich ein Inklusionsunternehmen?

Inklusions-Unternehmen

Das lange Wort hat 2 Teile: Inklusion und Unternehmen. Inklusion ist ein fremdes Wort.

Es bedeutet: Niemand wird ausgeschlossen!

Alle können mitmachen! Für Menschen mit Einschränkungen bedeutet Inklusion

- gleiche Rechte haben
- keine Nachteile wegen der Einschränkung haben
- überall dabei sein

Ein Unternehmen ist eine Firma. Dort arbeiten Menschen. Sie bauen zum Beispiel Autos.

Manche Firmen stellen nichts her.

Aber sie helfen anderen Menschen, zum Beispiel beim Sauber-Machen.

Diese Hilfen heißen Dienstleistung.

Unternehmen verkaufen Dinge oder Dienstleistungen.

Sie verkaufen an Kunden. Die Kunden zahlen der Firma Geld. Mit dem Geld bezahlt die Firma ihre Mitarbeiter.

Wer arbeitet in einem Inklusions-Unternehmen?

Dort arbeiten Menschen mit Einschränkungen und Menschen ohne Einschränkungen.

Manchmal hat die Hälfte von den Mitarbeitern eine Einschränkung.

Es muss eine besondere Einschränkung sein.

Die besondere Einschränkung macht große Probleme, besonders bei der Arbeit.

Es kann eine geistige Einschränkung sein oder eine seelische Einschränkung.

Aber auch eine schwere körperliche Einschränkung.

Oder mehrere schwere Einschränkungen.

Für Menschen mit so einer Einschränkung sind Inklusions-Unternehmen da. Dort gibt es geeignete Arbeit.

Ist das wie in einer Werkstatt für Menschen mit Handicap?

Nein, es sind normale Arbeits-Plätze.

Es sind Arbeits-Plätze wie in anderen Firmen.

Für die Arbeit bekommt man Geld.

Einen Teil von dem Geld muss man abgeben.

Zum Beispiel für

- Steuern
- Rente im Alter
- Kranken-Versicherung
- Hilfe, wenn man keine Arbeit hat

Den Rest von dem Geld darf man behalten.

Damit kann man Miete zahlen.

Und man kann sich etwas kaufen.

Es gibt fast überall Inklusions-Unternehmen.

Warum ist das so? Ein Amt hilft den Inklusions-Unternehmen.

Es bezahlt Geld, damit es die Inklusions-Unternehmen gibt.

Dieses Amt heißt: KVJS-Integrations-Amt.

Über diesen Text:

Auf der Internet-Seite www.iubw.de gibt es eine Erklärung über Inklusions-Unternehmen in Leichter Sprache.

Wir haben vieles von dieser Erklärung hier aufgeschrieben.

Manches haben wir auch weggelassen.

Die Prüf-Gruppe Tübingen hat den Text geprüft.

Gewachsene Vielfalt vor Ort

Die Angebote der Insiva sind über die Jahre immer vielfältiger geworden. Das belegt ein Überblick über die Geschäftsbereiche.

Gründungsgeschäftsführer Joachim Kiefer ist „stolz und begeistert von der Entwicklung dieses besonderen Start-up-Unternehmens“. Zugleich sieht er noch große Entwicklungsperspektiven für die Insiva.

Catering und Service

Der größte Geschäftsbereich ist „Catering und Service“. Beliefert werden Kunden in Reutlingen, Tübingen, Herrenberg, Stuttgart, Markgröningen, Ulm und Ellwangen.

Aus der Zentralküche in Rappertshofen gehen täglich bis zu 3500 Mahlzeiten aus frischen und möglichst regional bezogenen Zutaten an zahlreiche Firmenrestaurants, Behördenkantinen, Schulmensen und Kindertageseinrichtungen. Michael Seilmeier ist seit 2016 Gesamtbetriebsleiter für den Geschäftsbereich Catering und Service.

Garten-Landschaft-Umwelt

Der Geschäftsbereich Garten-Landschaft-Umwelt hat Niederlassungen in Reutlingen und in Ulm. Hauptauftraggeber sind die Landkreise sowie Firmen, die der Insiva die Pflege ihrer Außenanlagen übertragen. In Ulm übernimmt die Insiva auch Baumpflegearbeiten und betreibt eine eigene Imkerei.

Reinigung und Catering

In Ellwangen besitzt die Insiva ebenfalls eine Niederlassung. Im neuen Gebäude im Virngrund waren die Insiva-Mitarbeiter*innen zunächst für Catering und Reinigung verantwortlich. Schnell vergrößerte sich der Kundenkreis um wei-

tere Firmenkantinen in der Region. Noch in diesem Jahr wird auch die Produktionsküche am Rabenhof auf die Insiva übergehen.

Elektrotechnische Dienstleistungen

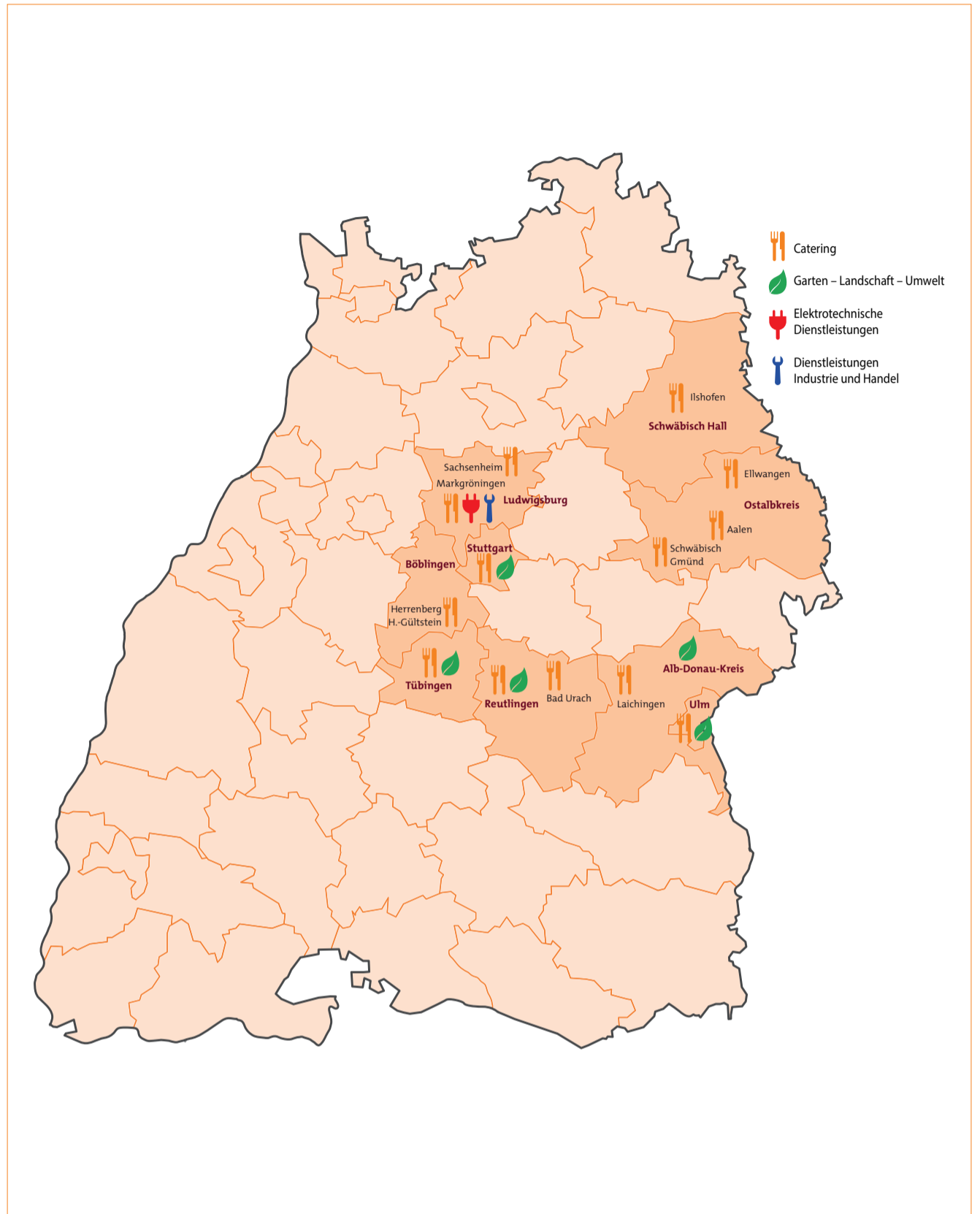
Über zwei Geschäftsbereiche verfügt die Insiva im Landkreis Ludwigsburg, wo sie seit 2014 präsent ist. Der Einstieg waren Elektrotechnische Dienste. Eine Arbeitsgruppe bietet seither Betrieben die Durchführung des gesetzlich vorgeschriebenen E-Check an elektrischen Geräten an.

Der jüngste Geschäftsbereich ist im Industriegebiet von Markgröningen in der Volmarstraße angesiedelt. Hier übernimmt die Insiva Dienstleistungen für Industrie und Handel, die von der Habila-Werkstatt in Markgröningen nicht erledigt werden können. Ein Beispiel ist die Beschriftung von Metallteilen mit einer Laseranlage. Langjährige Kunden kommen unter anderem aus den Bereichen Medizin-, oder Elektrotechnik.

Der Firmensitz und die Geschäftsführung befinden sich im Neckarbogen in Tübingen.

Kontakt:

Insiva GmbH
Bismarckstraße 72
72072 Tübingen
Telefon: 07071 97559-275
info@insiva-gmbh.de
www.insiva-gmbh.de



Frische und gesunde Ernährung, lecker dargeboten: Dafür steht die Insiva jetzt auch am Rabenhof.

Willkommen bei der Insiva

Die Küche des Rabenhofs in Ellwangen arbeitet seit dem 1. Oktober unter dem Dach des Inklusionsunternehmens Insiva. Damit eröffnen sich neue Möglichkeiten für diesen Standort.

Am Rabenhof in Ellwangen gibt es eine traditionsreiche Küche. Dort bereiteten zuletzt 14 Beschäftigte mit und ohne Behinderung in einer Kombination von Frischküche und „Cook & Chill“ täglich rund 1000 Essen für die Klient*innen, die Beschäftigten der Werkstatt und die Mitarbeiter*innen des Rabenhofs zu. Beliefert wurden außerdem das Habila-Seniorenwohnheim in Ilshofen und mehrere externe Abnehmer, darunter Firmenkantinen und soziale Einrichtungen an mehreren Standorten im Ostalbkreis. Auch für interne Veranstaltungen oder Events wie den „Kalten Markt“ in Ellwangen stellte die Rabenhof-Küche Catering bereit.

Doch die Küchentechnik ist in die Jahre gekommen. Hinzu kommen strukturelle Veränderungen im Zusammenhang mit der veränderten Konzeption für den Rabenhof, die ein neues Verpflegungsmanagement erfordern. Für Investitionen in

die bestehende Küche gibt es außerdem keine Fördermittel. Ein bei einem externen Beratungsunternehmen in Auftrag gegebenes Gutachten zur Zukunft der Rabenhof-Küche beleuchtete drei mögliche Szenarien. Die Empfehlung: An die Stelle der bisherigen Habila-Küche sollte eine neue Niederlassung der Insiva in Ellwangen treten. Die Insiva hat auch bisher bereits Kunden im Ostalbkreis. Damit lässt sich ein Erhalt der Produktionsküche bei vollständiger Umstellung auf das Cook & Chill-Verfahren bewerkstelligen, wofür eine Investition in die technische Ausstattung erfolgt.

Ein wichtiges Argument für diesen Vorschlag war die damit einhergehende Nutzung der fachlichen Synergien und professionellen Strukturen der Insiva. Zudem können auf diesem Weg alle bestehenden Arbeitsverhältnisse, Aufträge und Geschäftsbeziehungen erhalten werden. Die Akquise

weiterer Kunden und Aufträge und die Schaffung einer höheren Zahl an Arbeitsplätzen, auch für Menschen mit Schwerbehinderung, erscheint für den Insiva-Niederlassungsleiter in Ellwangen, Thomas Klement, bei dieser Variante am erfolgversprechendsten.

Das Ergebnis des Gutachtens wurde intensiv zwischen Rabenhof, der Insiva, den Küchenmitarbeiter*innen und dem Betriebsrat diskutiert. Am Ende herrschte Einigkeit darüber, dass diese Empfehlung zum 1. Oktober 2022 verwirklicht werden soll.

Die Beschäftigten bleiben zunächst noch bei der Habila zu den bisherigen Konditionen angestellt. Diese Übergangsphase endet zum 30. September 2024 mit einem Übernahmeangebot durch die Insiva.

Ab sofort ist die Küche am Rabenhof also die neueste Betriebsstätte der Insiva. Herzlich willkommen, neue Kolleginnen und Kollegen!

Drei Fragen an...

Mirko Sebrek Küchenleiter

1. Was ist das Schwierigste in einer Großküche?

Knifflig ist das zielgerichtete Kochen, damit alle ihre bestellten Portionen bekommen, aber auch nicht zu viel übrig bleibt. Wieviel Fleisch muss man nehmen, damit am Ende 150 Kilogramm Ragout herauskommen? Wie groß ist der Garverlust bei einem Braten? Aber auch die Logistik ist eine Herausforderung. Unsere Kunden benötigen sehr unterschiedliche Mengen einer Vielzahl an Komponenten. Die immer richtig zu verpacken und auszuliefern, ist nicht ganz so einfach.

2. Und wie kalkuliert man solche Mengen?

Alle Rezepte sind in einer Excel-Datei hinterlegt. Das Grundrezept gilt immer für ein Kilogramm des Endproduktes. Dort geben wir die benötigten Mengen ein und können uns dann das Rezept ausdrucken. Das machen wir normalerweise am Ende eines Arbeitstages, damit alle am nächsten Morgen um 6 Uhr direkt loslegen können.

3. Was essen Sie selbst am liebsten?

Ich mag immer noch gerne die Gerichte aus meiner Kindheit, bayerisch-schwäbische Hausmannskost: Linsen, Spätzle, und auch einen guten Kartoffelsalat. Beruflich bedingt bin ich auch der französischen Küche sehr zugetan. Privat koche ich immer noch sehr gerne. Das ist eine Leidenschaft, die man einfach hat oder eben nicht.



Zur Eröffnung der neuen Insiva-Zentralküche in Rappertshofen im Jahr 2013 waren die Sozialdezernentin des Landkreises Tübingen, Ulrike Dimmler-Trumpp, Insiva-Geschäftsführer Joachim Kiefer, der stellvertretende KVJS-Verbandsdirektor Dieter Steck, der Sozialdezernent des Landkreises Reutlingen, Andreas Bauer, und KVJS-Verbandsdirektor Prof. Roland Klinger (v.r.n.l.) gekommen.

Am Anfang stand die Küche

Die Insiva wurde nicht am Reißbrett entworfen. Sie hat sich aus Projekten entwickelt, die mehr Möglichkeiten für die berufliche Teilhabe für Menschen mit Behinderung geschaffen haben.

Wie können auch Menschen mit Behinderung so am Arbeitsleben teilhaben, wie es ihren individuellen Neigungen, Fähigkeiten und Lebensumständen entspricht? Diese Frage stand schon immer im Zentrum des beruflichen Schaffens von Friedrich Haselberger. Schon als Leiter des Bereichs Arbeiten in der Reutlinger Einrichtung der LWV.Eingliederungshilfe GmbH beantwortete er sie mit innovativen Projekten. Aus der Werkstatt für Menschen mit Behinderung heraus entwickelte Haselberger unkonventionelle Ideen, um Arbeitsplätze ins Gemeinwesen zu verlagern. 1998 bereits eröffnete die Werkstatt Rappertshofen einen inklusiven Buchladen in der Stadt und schuf damit Arbeitsmöglichkeiten mitten im Sozialraum. Früh erkannte Haselberger auch die Chancen für Inklusion, die im Bereich Catering

und Service liegen. Im Jahr 2002 gab er ein Gebot für die Bewirtschaftung der Behördenkantine im Reutlinger Finanzamt ab. Damit war der Grundstein gelegt für ein neues Betätigungsfeld der Werkstätten - mit vielfältigen inklusiven Arbeitsangeboten für Menschen mit Behinderung. In rascher Folge kamen weitere Schulen, Behörden und Firmen auch an anderen Standorten als Kunden hinzu. Mit der Gründung des Inklusionsunter-

nehmens Insiva, an der Haselberger maßgeblichen Anteil hatte, wurde 2012 eine neue Stufe der Professionalisierung erreicht. Bereits kurz nach dem Start versorgte die Insiva an Werktagen bis zu 1800 Menschen mit Essen. Noch im selben Jahr erfolgte der Spatenstich für die neue Zentralküche in Rappertshofen. Seit ihrer Fertigstellung ein Jahr später können hier bis zu 4000 Mahlzeiten täglich im schonenden Cook & Chill-Ver-

fahren produziert und an die 17 Filialen der Insiva und zusätzlich an Kindertagesstätten in Reutlingen und Tübingen geliefert werden. Noch heute bildet der Geschäftsbereich Catering und Service das Rückgrat der Insiva, hervorgegangen aus einer einstigen Heimküche. Doch längst sind neue Betätigungsfelder hinzugekommen - immer mit dem Ziel, qualifizierte und inklusive Arbeitsplätze zu schaffen.

Zur Person: Friedrich Haselberger

Im April 1994 kam Friedrich Haselberger als Werkstattleiter nach Reutlingen-Rappertshofen. Im März 2011 übernahm er Verantwortung für das Gesamtunternehmen LWV.Eingliederungshilfe GmbH als Bereichsma-

nager Arbeiten. Diese Funktion führt er in der Habila als Manager des Geschäftsbereichs Berufliche Teilhabe und Qualifizierung fort. Mit Gründung der Habila-Tochtergesellschaft Insiva im Jahr 2012 wurde er deren



Prokurist. „Wir können auf eine inklusive Erfolgsgeschichte zurückblicken, die es schon länger gibt als den Begriff selbst“, sagt er. Diese gelte es kontinuierlich weiterzuentwickeln. Zum 31. Dezember 2022 tritt Friedrich Haselberger in den Ruhestand.

Drei Fragen an...

Michael Seilmeier Betriebsleiter

1. Was macht denn ein Betriebsleiter den ganzen Tag?

Gute Frage, die sich sicherlich so mancher Mitarbeiter auch schon gestellt hat. Spaß beiseite: Wir in der GBL halten quasi den Laden zusammen. Das umfasst die Betreuung der Mitarbeiter, Austausch mit Kunden und Konsumenten, Angebots-erstellung, Berechnungen und Controlling, Problemlösungen suchen, das Geschäftsfeld weiterentwickeln, und vieles mehr. Und ja, auch mal einen Kaffee trinken...

2. Was läuft perfekt, was kann noch besser werden?

„Perfekt“ läuft vermutlich wenig - ist aber auch nicht der Anspruch! Gut läuft die Zusammenarbeit in den Filialen, gut ist die Motivation unserer Mitarbeitenden und gut ist die Gesamtleistung, vor allem in Hinblick auf die Möglichkeiten! Und darauf kann man doch schon stolz sein - fast so, wie wenn es perfekt wäre! Und wenn etwas mal nicht so gut ist, arbeiten wir weiter an unserer Entwicklung!

3. Und was sind Ihre persönlichen Highlights?

Da nenne ich zuerst die Geschlossenheit, die unsere Mitarbeitenden über die letzten Monate gezeigt haben, und ihrem Unternehmen in den schweren Zeiten die Treue gehalten haben und noch halten. Und jeden fröhlichen Moment im hektischen Alltag.



Die Stimmen der Kundschaft

Wir haben bei den Kunden der Insiva nachgefragt, wie sie das Unternehmen, seine Beschäftigten und die Leistungen wahrnehmen. Hier ein paar exemplarische Antworten.

„Seit inzwischen acht Jahren verbindet uns eine tolle Zusammenarbeit mit der Insiva. Wir haben uns im Jahr 2014 bewusst für die Insiva als Caterer entschieden, weil wir den inklusiven Ansatz unterstützen. Der Filialleiter, Herr Sören Möller, sorgt mit seinen neuen Kreationen, Ideen und kulinarischen Themenwochen in der Kantine unserer Kreissparkasse für ein abwechslungsreiches und leckeres Essensangebot. Auch in Corona-Zeiten wurden wir bestens mit kurzfristig umgesetzten To-go-Angeboten versorgt. Unsere Mitarbeiter wissen zudem den Kaffee-Service im Haus sehr zu schätzen. Bei den vielfältigen Veranstaltungen in unserem Sparkas-

sen-Carre setzen wir ebenfalls sehr gerne auf die Insiva als Caterer, weil sich die Mitarbeitenden serviceorientiert und flexibel auf die jeweiligen Anforderungen einzustellen wissen. Wir gratulieren herzlich zum 10-jährigen Firmenjubiläum und freuen uns auf die weiterhin unkomplizierte Partnerschaft!“

Ulrich Schall, Abteilungsleiter Betrieb der Kreissparkasse Tübingen

„Mit der Insiva GmbH haben wir einen Partner mit sehr umfangreichem Fachwissen, der auch offen und lösungsorientiert auf die jeweiligen Bedürfnisse der Stadt Reutlingen

eingeht. Wichtige Kriterien für die Stadt Reutlingen waren die nährstoffschonende Vor- und Zubereitung, das kind-

Wir haben uns bewusst für die Insiva entschieden, weil wir den inklusiven Ansatz unterstützen.

Ulrich Schall, Kreissparkasse Tübingen

gerechte Würzen sowie eine ansprechende Optik im Sinne einer abwechslungsreichen und farblichen Präsentation

des Menüs. Die Firma Insiva GmbH berücksichtigt zudem die gewünschten saisonalen und regionalen Lebensmitteln ebenso wie den Anteil an Bio Lebensmitteln, welcher mindestens 10% beträgt. Das Essenangebot geht auf unterschiedlichen Kulturen und Religionen ein ebenso wie auf Sonderkostformen. Somit wird allen Kindern ermöglicht, an der allgemeinen Tischgemeinschaft teilzunehmen.“

Ursula Straubinger, Hauswirtschaftliche Betriebsleitung der Stadt Reutlingen

„Hiermit möchte ich mich ganz herzlich für die wirklich gute Arbeit der Herren Rein, Clauß

und Käbler bedanken! Die Hecke wurde in kurzer Zeit prima geschnitten, das Schnittgut bis auf das kleinste Zweiglein absolut zuverlässig entsorgt. Auch die Rechnung ist erfreulich transparent und absolut akzeptabel. Insgesamt sind wir sehr zufrieden und freuen uns auf weitere Zusammenarbeit mit Ihren kompetenten und freundlichen Mitarbeitern.“

(aus dem Schreiben einer Reutlinger Gartenbesitzerin)

„Die Insiva GmbH führt seit Jahren die Elektrogeräteprüfung bei der Stadt Markgröningen durch. Herr Hirsch mit seinem Team sorgt immer für

einen reibungslosen Ablauf. Wir freuen uns, mit der Insiva GmbH einen verlässlichen Partner an unserer Seite zu haben.“

Sabine Hermann, Stadt Markgröningen

„Wir arbeiten seit April 2022 mit Insiva im Bereich Dienstleistungen zusammen und sind sehr zufrieden! Insiva reagiert äußerst flexibel und hilft uns so, unsere Peaks abzudecken. Die Qualität stimmt, die Kommunikation ist hervorragend und Marabu ist froh, Menschen mit Behinderungen bei Insiva unterstützen zu können.“

Ulrich Zech, Marabu GmbH

Von der ersten Stunde an dabei

Jil Engl und Jenny Grandt arbeiten seit der Insiva, seit diese vor zehn Jahren gegründet wurde. Hier berichten sie, was sie so lange im Unternehmen gehalten hat und wie sie die Entwicklung erlebt haben.

Dass die Werkstatt für Menschen mit Behinderung nicht das war, was sie sich für den Rest ihres Berufslebens wünschte, war für Jenny Grandt bald klar. In Rappertshofen war sie vor allem mit Montagearbeiten betraut. Das wurde ihr schnell zu langweilig, und die damals 22-Jährige erkannte: „Ich bin zu fit dafür, ich möchte eine Aufgabe, die mich mehr fordert.“ Bei der Habila fand sie solche Möglichkeiten. Sie absolvierte mehrere Praktika, zuerst in der Großküche in Rappertshofen, anschließend in einer Schulmensa, in einer Firmenkantine und bei der Essensausgabe in einer Kindertagesstätte. „Das hat mir alles ganz gut gefallen“, erinnert sie sich. In der

Großküche stellte sie jedoch auch fest, „dass eine kleine und überschaubare Einheit besser zu mir passt“. Dort sei die Arbeit vielseitiger, weil im-

Eine kleine, überschaubare Einheit mit vielseitigen Aufgaben passt am besten zu mir.

Jenny Grandt, seit 10 Jahren in der Cafeteria Neckarbogen

mer wieder neue Aufgaben zu erledigen sind. Den häufigen Wechsel des Arbeitsortes während der Praktika empfand sie

zudem als anstrengend. Jenny Grandt wünschte sich eine feste Tätigkeit an einem Ort. Den fand sie schließlich in der neu eröffneten Cafeteria im Tübinger Neckarbogen. Dort hatte die gerade neu gegründete Insiva als eine ihrer ersten Betriebsstätten eine Kantine am gemeinsamen neu bezogenen Firmensitz der Habila (die damals noch LWV-Eingliederungshilfe hieß) und der Insiva eröffnet.

Seither ist Jenny Grandt dort beschäftigt und für viele Gäste längst nicht mehr wegzudenken. Zunächst diente die Cafeteria im Neckarbogen nur den Beschäftigten der beiden Firmen zur Verpflegung. Wenig später kam die benachbarte Werkstatt im Neckarbogen als Kunde hinzu. Heute ist sie für die Öffentlichkeit zugänglich. Fast die Hälfte der täglich zur Mittagszeit ausgegebenen Essen, so schätzt Jenny Grandt, werden inzwischen im Neckarbogen an Kunden von außerhalb verkauft.

Die Arbeit an vorderster Front, also bei der Essensausgabe und beim Verkauf, macht ihr am meisten Spaß. Den Kontakt zu den Kunden schätzt sie besonders an ihrer Arbeit. Gerne hilft sie auch aus, wenn die Insiva andernorts einen größeren Catering-Auftrag hat, wie zuletzt bei der Handwerkskammer. Dann ist sie mit ihrer Erfahrung und ihrer ruhigen Persönlichkeit eine gerne gesehene Unterstützung. Danach kehrt sie aber auch mit Freude wieder an ihren angestammten Arbeitsplatz im Neckarbogen zurück.

Solche Kontinuität zeichnet auch Jil Engl aus. Auch sie ist eine Insiva-Mitarbeiterin der ersten Stunde. Eigentlich könnte man sogar sagen, dass sie schon vorher da war. Denn Jil Engl arbeitete bereits in der Kantine des Tübinger Landratsamtes, als diese noch von einem anderen Unternehmen betrieben wurde. Dann übernahm die LWV-Eingliederungshilfe die Bewirtschaftung der Kantine im Tübinger Behördenviertel, und Jil Engl gleich mit.



Jil Engl hat schon beim vorherigen Betreiber der Kantine im Tübinger Landratsamt gearbeitet. Als die Insiva übernahm, blieb sie an ihrem angestammten Arbeitsplatz.

Das es im Team von nun an Kolleginnen und Kollegen mit einer Behinderung gab, sei anfangs schon eine Umstellung für sie gewesen, erinnert sie sich. Sie bescheinigt sich selbst, eine Perfektionistin zu sein. „Frau Pingelig kann nachts nicht schlafen, wenn irgendwo ein Fleck ist“, würden die anderen Mitarbeiter*innen manchmal spotten, erzählt sie. Zu akzeptieren, dass nicht alles auf Anhieb so umgesetzt werden kann, wie sie es sich wünscht, das habe sie erst lernen müssen.

Als zum 1. Januar 2012 das Inklusionsunternehmen Insiva als Tochterfirma gegründet wurde, übernahm diese alle Aktivitäten im Bereich Catering und Service von der LWV-Eingliederungshilfe, also auch die Landratsamts-Kantine. Weiterhin mit dabei: Jil Engl. „Ich liebe diesen Laden hier einfach“, begründet sie ihre langjährige Treue zur Landratsamtskantine. Das

Team funktioniere super, man helfe sich gegenseitig und achte auch aufeinander. „Die Kolleginnen und Kollegen hier sehen, wenn man sehr belastet ist. Das hat man in einem anderen Betrieb nicht so, dort denken die meisten Leute vor allem an sich“, beschreibt sie die besondere Atmosphäre im Inklusionsunternehmen.

Bei großen Events mit vielen Leuten zusammenarbeiten, das mache ich besonders gern.

Jil Engl, seit mehr als 10 Jahren in der Landratsamts-Kantine

Die Arbeit im Landratsamt fängt morgens damit an, Brötchen zu belegen. Danach beginnt der Frühstücksservice für die Landratsamtsmitarbeiter. Zum anschließenden Mittagessen, das von der Insiva-Küche in Rappertshofen kommt und im Cook & Chill-

Verfahren vor Ort verzehrfertig gemacht wird, kommen auch viele Beschäftigte umliegender Behörden oder Firmen. Mitarbeiter*innen von Polizei, Regierungspräsidium oder Agentur für Arbeit sind darunter, aber auch Leute, die auf der Kfz-Zulassungsstelle gerade ein Auto an- oder abgemeldet haben.

Auch für die zahlreichen Veranstaltungen im Landratsamt übernimmt die Insiva das Catering. Ausstellungseröffnungen, Konferenzen, Sektempfänge: „Bei großen Events mit vielen Leuten zusammenarbeiten, das mache ich besonders gern“, erzählt Jil Engl.

Die Abwechslung und den Kundenkontakt schätzt sie besonders. Dass gefühlt „alle 30 Sekunden“ jemand mit einem anderen Anliegen zu ihr komme, weil sie der „Engl für alle“ sei, mache zwar die Konzentration aufs Wesentliche etwas schwierig. Entlohnt wird sie dafür aber auch durch das Lob vieler Gäste und Besucher. „Wir bekommen hier fast nur positives Feedback“, berichtet Jil Engl.



Jenny Grandt vor der Insiva-Filiale im Tübinger Neckarbogen.

Das Team dahinter

Hier gibt es Einblicke in die Steuerungseinheit des Unternehmens, die in Tübingen meistens eher im Verborgenen arbeitet.

Das Team um den Betriebsleiter des Geschäftsbereichs I, Michael Seilmeier, besteht aus sechs Verwaltungsmitarbeitenden. Steffan Treffer als stellvertretender Gesamtbetriebsleiter kümmert sich seit gut einem Jahr um die operativen Belange der Insiva-Filialen. Allen Fragen rund um Betriebs- und Personalhygiene stellt sich Irina Fischer im Rahmen der Qualitätssicherung. Dritter im Bunde für den Bereich Catering und Service ist seit Dezember 2021 Peter Haas. Er regelt die Themen des Einkaufes und der allgemeinen Filialunterstützung.

Für alle Insiva-Geschäftsbereiche ist Andrea Ballestrin ebenfalls seit Dezember 2021 als Personalsachbearbeiterin tätig. Sie hat sich in dieses Aufgabengebiet kurzfristig eingearbeitet, nachdem sie zuvor als

Teamassistentin und Veranstaltungskoordinatorin tätig war. Dieses Feld beackert seitdem Susann Bahro, die mittlerweile auch für das Antragswesen für Personalzuschüsse verantwortlich zeichnet.

Seit einem halben Jahr verstärkt Edmond Ferretti das Verwaltungsteam. Als Sachbearbeiter Finanzbuchhaltung hat er den Blick darauf, woher die Gelder der Insiva kommen und wohin sie gehen.

Nach einigen personellen Veränderungen im vergangenen Jahr ist die Verwaltung der Insiva mit diesem noch recht neu zusammengesetzten Team gut aufgestellt, um sich zukünftigen Herausforderungen zu stellen und die operativen Bereiche umfassend zu unterstützen.



Hinten (von links nach rechts) Peter Haas, Stefan Treffer, Edmond Ferretti. Vorne links Andrea Ballestrin, neben ihr Susann Bahro.



Hier entsteht Frische für Schulen und Kitas!

Mit viel Erfahrung und noch mehr Empathie versorgen wir täglich Schulen und Kindertagesstätten mit leckerem Essen.

Eine ganz besondere Aufgabe

Zu den größten Herausforderungen im Unternehmen gehört die Belieferung von Kindertagesstätten mit gesundem Essen. Dabei gibt es noch mehr zu beachten als für andere Kunden.

Im März 2014 hat die Insiva eine europaweite Ausschreibung für die Versorgung der städtischen Kindertageseinrichtungen in Reutlingen für sich entschieden. Seither werden in der Zentralküche in Rappertshofen in enger Zusammenarbeit mit der Abteilung Kindertagesbetreuung der Stadt Reutlingen ebenso ausgewogene wie abwechslungsreiche Speisepläne für die Kleinsten erarbeitet.

„In gesundes Essen für Kinder gehören nur Inhaltsstoffe hinein, die man unbedingt braucht“, fasst Mirko Sebrek, Küchenchef der Insiva-Zentralküche in Reutlingen-Rappertshofen den Grundsatz zusammen. Salz gehört beispielsweise nicht dazu. Mit Ausnahme weniger Salatdressings findet sich daher kein Salz in den Gerichten für die Kinder. Schmecken soll es aber natürlich trotzdem. Fürs Aroma sorgen vor allem Kräuter und sparsam eingesetzte Gewürze. Saucen werden möglichst aus dem Fond des in der Küche gegartem Fleisches gewonnen – so wie es traditionell gemacht wurde.

„Wir haben uns für den Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entschieden, hinter dem wir auch stehen“, erläutert Mirko

In gesundes Essen für Kinder gehören nur Inhaltsstoffe hinein, die man unbedingt braucht.

Mirko Sebrek,
Insiva-Küchenchef

Sebrek. Dessen Vorgaben werden in der Insiva-Küche umgesetzt. Die DGE überprüft das jährlich.

So sind frittierte oder panierte Gerichte die Ausnahme, Fleisch und Wurst werden ebenfalls sparsam verwendet. Gemüse oder Salat steht hingegen jeden Tag auf dem Speiseplan, ebenso Getreideprodukte, Kartoffeln oder Reis. Geachtet wird auch auf ein saisonales und regionales Le-

bensmittelangebot. Der Speiseplan der Insiva hält immer wieder auch regionale Klassiker wie Linsen mit Spätzle, Maultaschen oder Käsespätzle bereit. Vollwertig und ausgewogen soll die Ernährung der Kleinsten sein. Das Obst ist möglichst bio, der Joghurt hat höchstens 1,8 Prozent Fettanteil. Sehr genau wird auch auf Allergene geachtet. Es gibt außerdem spezielle Sonderkostformen ohne Gluten, Lactose, Tomaten oder Sellerie.

Bei den Eltern kommt dieses Konzept sehr gut an. Das Feedback war bei gemeinsamen Informationsabenden mit der Stadt sehr positiv. „Die Kinder geben es an ihre Eltern wei-

ter, wenn es ihnen schmeckt“, weiß Sebrek. Wird er dann von einer Mutter angerufen, die das Rezept für das Couscous haben möchte, das ihr Kind so gerne mag, „dann wissen wir, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, findet er.

Die Versorgung von rund 50 Kindertagesstätten in Reutlingen und Tübingen stellt auch logistisch eine große Herausforderung dar. In manchen Einrichtungen werden bis zu 70, in anderen nur fünf Kinder versorgt. Wenn die Älteren Salat bekommen, erhalten die Kleineren Gemüsesticks. „Da kommen leicht sechs bis sieben Komponenten zusammen pro Mahlzeit“, so Sebrek.

Bio, DGE-zertifiziert und regional

Für die Versorgung von Kindertagesstätten ist die Insiva-Zentralküche von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ausgezeichnet. Ferner verfügt sie über

EU-Zertifikate für moderne Produktionsverfahren und die Zubereitung von Bio-Lebensmitteln. Umweltschutz und Inklusion gehen auch bei der Verwendung saisonaler

Lebensmittel aus der Region Hand in Hand. 20 Prozent stammen aus ökologischem Anbau von regionalen Lieferanten, nachzulesen unter www.insiva-gmbh.de.

Die Schutzengel kommen!

Der kleinste aller Insiva-Geschäftsbereiche findet sich im Landkreis Ludwigsburg. Spannend geht es aber auch dort zu – sogar wortwörtlich.

Ein kleines, aber hochmotiviertes Team ist seit 2014 im Landkreis Ludwigsburg für die Insiva unterwegs. Seine Mission: Sicherheit für elektrische Einrichtungen und die Menschen, die mit ihnen zu tun haben. Leiter Andreas Hirsch und Prüfer Sevkan Bakir bieten elektrotechnische Dienstleistungen an, so heißt auch der Insiva-Geschäftsbereich.

Die regelmäßige Prüfung sogenannter „ortsveränderlicher elektrischer Betriebsmittel“ in Unternehmen ist von der gesetzlichen Unfallversicherung vorgeschrieben. Diese Aufgabe übernehmen die beiden „und machen dabei die Kunden glücklich“, wie es Insiva-Niederlassungsleiter Karl-Heinz Dettling formuliert. Was er damit meint, ist die konsequente Orientierung an den Kundenwünschen.

„Wir bemühen uns darum, dass unsere Kunden ihre Betriebsabläufe auch während unserer Prüfungen aufrechterhalten können“, erklärt Andreas Hirsch. Das heißt, dass eine Prüfung auch mal so terminiert werden muss, dass sie während einer Arbeitspause des Anwenders stattfindet. „Manche Mitarbeiter unserer Kunden bemerken nicht einmal, dass wir da waren und die Prüfungen durchgeführt haben“, berichtet Hirsch.

Modernste Messmittel gewährleisten einen professionellen Ablauf und die lückenlose Dokumentation. Die Insiva bietet ihren Kunden zusätzlich eine Dokumentationsarchivierung über zehn Jahre an. Kleinreparaturen werden direkt vor Ort ausgeführt.

Jährliche Schulung zu den neuesten Vorschriften, Sicherheitsmaßnahmen und Prüfungsdurchführungen sind für das Insiva-Team selbstverständlich. Auch in schwierigen Situationen die Ruhe zu bewahren, ist ebenfalls eine Schlüsselqualifikation der Schutzengel.

Die größte Schwierigkeit besteht darin, zusätzliche Mitarbeiter*innen fürs Team zu finden. „Viele wissen gar nicht, was wir tun“, sagt Andreas Hirsch. Dabei müsse man nicht einmal über eine Berufsausbildung in diesem Bereich verfügen, um mitarbeiten zu können. Zertifizierte Schulungen bereiten bestens auf den Einsatz vor.

An Aufträgen mangelt es nicht. „Wir haben Großkunden mit mehr als 15.000 Geräten“, berichtet Karl-Heinz Dettling. Auch Banken und Gemeindeverwaltungen zählen zur Kundschaft der Insiva. „Die vielen zufriedenen Kunden sind die beste Bestätigung für unsere Arbeit“, findet Andreas Hirsch.



Sicherheit rund um den Strom schafft Leiter Andreas Hirsch mit den elektrotechnischen Dienstleistungen der Insiva.

Ohne Förderung wäre vieles nicht zu schaffen

Das Integrationsamt des Kommunalverbands für Jugend und Soziales Baden-Württemberg ist ein wichtiger Partner für die Inklusionsunternehmen im Land. Aus der Ausgleichsabgabe unterstützt der KVJS Investitionen und bezahlt Personalkostenzuschüsse.

Inklusionsbetriebe haben den Zweck, Menschen einen sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplatz anzubieten, die auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt, zum Beispiel wegen einer schweren Behinderung, auf besondere Schwierigkeiten stoßen. Insgesamt arbeiten bundesweit fast 30.000 Beschäftigte in Inklusionsbetrieben, etwa 12.500 von ihnen haben eine Schwerbehinderung. Die meisten Inklusionsbetriebe

sind kleine Unternehmen mit bis zu 20 Mitarbeitenden. Nur vier Prozent aller Inklusionsbetriebe beschäftigen mehr als 50 Arbeitnehmer*innen. Bei der Insiva sind es derzeit rund 170 Personen.

Inklusionsbetriebe sind Teil des allgemeinen Arbeitsmarktes und nehmen am Wirtschaftswettbewerb teil. Das bedeutet, dass sie wirtschaftlich arbeiten und die entsprechenden Einnahmen erzielen müssen,

um ihre Ausgaben zu decken. Wegen des sozialen Auftrags, den Inklusionsbetriebe ebenfalls haben, können sie unter bestimmten Voraussetzungen im Rahmen eines Nachteilsausgleichs jedoch auch finanzielle Förderung erhalten.

Die Insiva wurde bereits von der Gründungsberatung an vom Integrationsamt des Kommunalverbands für Jugend und Soziales Baden-Württemberg (KVJS) intensiv begleitet. In-

vestitionszuschüsse erhielt sie beispielsweise für die Ausstattung der Zentralküche in Rappertshofen oder für akkubetriebene Geräte des Geschäftsbereichs Garten - Landschaft - Umwelt in Reutlingen und Ulm. Auch die Anschaffung des Gravierlasers für die „Dienstleistungen für Industrie und Handel“ in Markgröningen wurde durch das Integrationsamt gefördert. Personalkostenzuschüsse dienen

vor allem der Schaffung neuer, zusätzlicher Arbeitsplätze. Die Mittel für solche Zuschüsse stammen aus der sogenannten Ausgleichsabgabe. Sie muss in Deutschland von allen Arbeitgebern entrichtet werden, die mehr als 20 Arbeitsplätze anbieten, von denen nicht wenigstens fünf Prozent mit schwerbehinderten Menschen besetzt sind.

In Inklusionsbetrieben arbeiten Menschen ohne Behinderung

mit Personen aus der Zielgruppe zusammen. Diese gemeinsame, inklusiv ausgerichtete Arbeitswelt schafft Begegnungen und zugleich eine wichtige Außenwirkung.

Denn Inklusionsunternehmen sind kein Selbstzweck. Sie haben immer auch die Aufgabe, berufsvorbereitende Bildung und Weiterqualifizierung durchzuführen und mögliche Übergänge mit ihren Beschäftigten vorzubereiten.

Von Menschen und Maschinen

Gleich an zwei Standorten gibt es den Insiva-Geschäftsbereich Garten–Landschaft–Umwelt. Hier geht es manchmal ganz schön zur Sache. Bei anderen Aufträgen ist wiederum Feingefühl gefragt.

In dieser Branche geht die Arbeit niemals aus, denn „der Auftrag wächst nach“, wie der Reutlinger Insiva-Niederlassungsleiter Gert Bauer witzelt. Tatsächlich macht das Zurückschneiden von Hecken oder das Mähen von Rasen und Wiesen einen guten Teil der Aufträge aus, die im Geschäftsbereich Garten–Landschaft–Umwelt regelmäßig anfallen.

Irgendwelche Prüfungen sind immer, das Unkraut wächst trotzdem.

Detlef Clauß,
Insiva-Leiter Garten-
Landschaft-Umwelt
Reutlingen

An zwei Standorten bietet die Insiva Dienstleistungen rund ums Grünzeug an, nämlich in Reutlingen und in Ulm. Beide Niederlassungen haben sich längst einen Kundenstamm erarbeitet, der regelmäßig auf ihre Dienste zurückgreift. In Reutlingen ist es unter anderem die Altenhilfe, die die Grünflächen ihrer sechs Einrichtungen von der Insiva pflegen lässt. Auch der Landkreis, berufliche Schulen und große Industrieunternehmen

sind unter den Kunden. Acht Mitarbeiter*innen sind in der Region Reutlingen/Tübingen für die Insiva tätig.

Etwas kleiner ist die Niederlassung in Ulm. Dort führt Matthias Fuchs ein vierköpfiges Team, Anett Wegener ist die Niederlassungsleiterin der Insiva für Ulm und den Alb-Donau-Kreis. Auch hier stellen kommunale Auftraggeber und Firmen die Mehrzahl der Kunden. Ab und zu springt die Ulmer Insiva-Truppe auch als Subunternehmer ein, wenn ein anderer Garten- und Landschaftsbaubetrieb Auftragsspitzen nicht selbst bewältigt.

An beiden Standorten werden die anfangs eingesetzten benzinbetriebenen Maschinen Zug um Zug durch akkubetriebene Geräte ersetzt. Das dient einerseits dem Arbeitsschutz, denn der Antrieb mit Strom ist wesentlich geräuscharmer, Gehörschutz wird dadurch überflüssig. Gleichzeitig sind die neuen Maschinen auch umweltschonender.

Dieser Aspekt wird ebenfalls an beiden Standorten sehr ernst genommen. „Gifteinsatz kommt für uns nicht in Frage“, sagt Fuchs kategorisch. Unkraut wird von Hand gejätet, der Freischneider hat einen Bio-Trimmerfaden, damit kein Nylon in die Umwelt gelangt. Gerne übernehmen beide Teams auch ökologisch moti-



Macht was her: Ein Team des Insiva-Geschäftsbereichs Garten–Landschaft–Umwelt präsentiert sich selbstbewusst.

vierte Aufträge, wie das Anlegen von Blühstreifen anstelle öder Flächen. Ein besonderes Umweltprojekt hat die Ulmer Betriebsstätte bei einem Kunden umgesetzt. Der lebensmittelverarbeitende

Betrieb hat auf seinem Grundstück mit Mäusen zu kämpfen. Ein Bericht über ökologische Landwirtschaft motivierte Matthias Fuchs, die vorgestellten Methoden auch hier zu testen. So montierte das Team zwei große Schleiereulen-Nisthilfen auf dem Gelände. Denn eine Schleiereule frisst mehr als 2000 Mäuse pro Jahr. Zusätzlich wurden mehrere sogenannte Greifvogelwarten aufgestellt. Solche Sitzstangen locken Greifvögel an, die von diesem Ansitz ebenfalls Jagd auf die kleinen Nager machen. Derartige Projekte sind sinnvoll und sorgen gleichzeitig für Abwechslung im Arbeitsalltag, über den sich die Kolleg*innen freuen. In Reutlingen wurden zuletzt vermehrt Neuanpflanzungen, entweder komplett oder als Ergänzungspflanzungen, beim Team um Detlef Clauß angefragt. Er hat Landespflanzung studiert, war 22 Jahre lang selbstständig und hat sich zum Garten- und Landschaftstherapeuten weitergebildet. So stellen ihn auch die anspruchsvoll zu pflegenden Beete mit Rosen, Stauden und Gräsern in den Gärten der Altenhilfe nicht vor unlösbare Herausforderungen. In Ulm wiederum wird in klei-

nem Maßstab auch Brennholz hergestellt und vermarktet. Außerdem hat Fuchs ein Bonsai-Projekt ins Leben gerufen. „Solche Dinge sind für die Mitarbeiter eine schöne Abwechslung, damit sie nicht jeden Tag Hecken an kilometerlangen Firmengebäuden schneiden müssen“, sagt er. Insiva-Prokurist Friedrich Haselberger stellt die wichtige Bedeutung des Geschäftsbereichs für die Teilhabe am Arbeitsleben heraus: „Er bietet ganz wichtige Möglichkeiten für Praktika, von denen Menschen mit Behinderung sehr profitieren.“ Im Alltag stehen dabei immer die Kundenwünsche im Fokus. Die können manchmal eine Herausforderung sein. Zum Beispiel, wenn auf einem Schulge-

lände immer erst nachmittags mit dem Mähen begonnen werden darf, um den Schulbetrieb nicht zu stören. „Irgendwelche Prüfungen sind immer, das Unkraut wächst trotzdem“, sagt Clauß. Große Mitarbeiter-Parkplätze können nur früh am Morgen oder samstags gepflegt werden, wenn sie noch nicht mit Autos vollgestellt sind. Wenn solcher Einsatz von den Kundinnen und Kunden gewürdigt wird, freuen sich die Insiva-Mitarbeiter*innen. Eine Kundin war so begeistert von der Gestaltung ihres Gartens in Reutlingen, dass sie Pizza und Brötchen für alle ausgab, nachdem die vermooste alte Rasenfläche sich in eine bunte Blühwiese verwandelt hatte.



Eine stadtklimafeste Neugestaltung eines Gartens mit Teich, Pergola und Möblierung hat das Insiveteam Garten–Landschaft–Umwelt in Ulm erfolgreich abgeschlossen.

Komplette Imkerei übernommen

Eine ältere Dame hat der Insiva Garten-Landschaft-Umwelt-Niederlassung in Ulm altershalber die Übernahme ihrer Imkerei angeboten. Für Niederlassungsleiter Matthias Fuchs eine willkommene Gelegenheit. Schon

im ersten Jahr schafften die Immen 100 Kilogramm Honig heran, der nun im Kiosk des Tannenhofs und im „Café Inklusiv“ des Regionalbüros zum Verkauf steht. Über diese Abwechslung freuten sich nicht

nur die Insiva-Mitarbeiter*innen. Die Klient*innen des Tannenhofs genießen ebenfalls das rege Treiben rund um die Bienenstöcke, das sich auch aus sicherer Entfernung verfolgen lässt.

Der Reiz der Abwechslung

Wenn andere Firmen schnelle Unterstützung benötigen, schlägt die Stunde eines flexiblen Insiva-Teams aus Markgröningen.

Der Insiva-Geschäftsbereich „Dienstleistungen für Industrie und Handel“ hat eigene Geschäftsräume in einem Industriegebiet von Markgröningen. „Die Lage, die Ausstattung und die Gebäude der Firma sind sehr gut“, meint Mitarbeiterin Monika Daum. Gearbeitet wird nicht nur dort, sondern bei Bedarf auch direkt beim Kunden vor Ort.

Das sind Firmen, die eine schnelle, flexible und zuverlässige Auftragsbearbeitung be-

nötigen. Ob sortiert, montiert, verpackt oder etikettiert werden muss, oder auch Oberflächen aus Metall, Kunststoffen oder Keramik mit einem speziellen Gravier-Laser beschriftet werden sollen: Die Palette möglicher Tätigkeiten ist groß. „Gerade bei Auftragsspitzen lieben uns die Kunden“, erzählt Insiva-Niederlassungsleiter Karl-Heinz Dettling. „Das Angebot, Leistungen auch direkt in der Firma eines Auftraggebers anzubieten, kommt

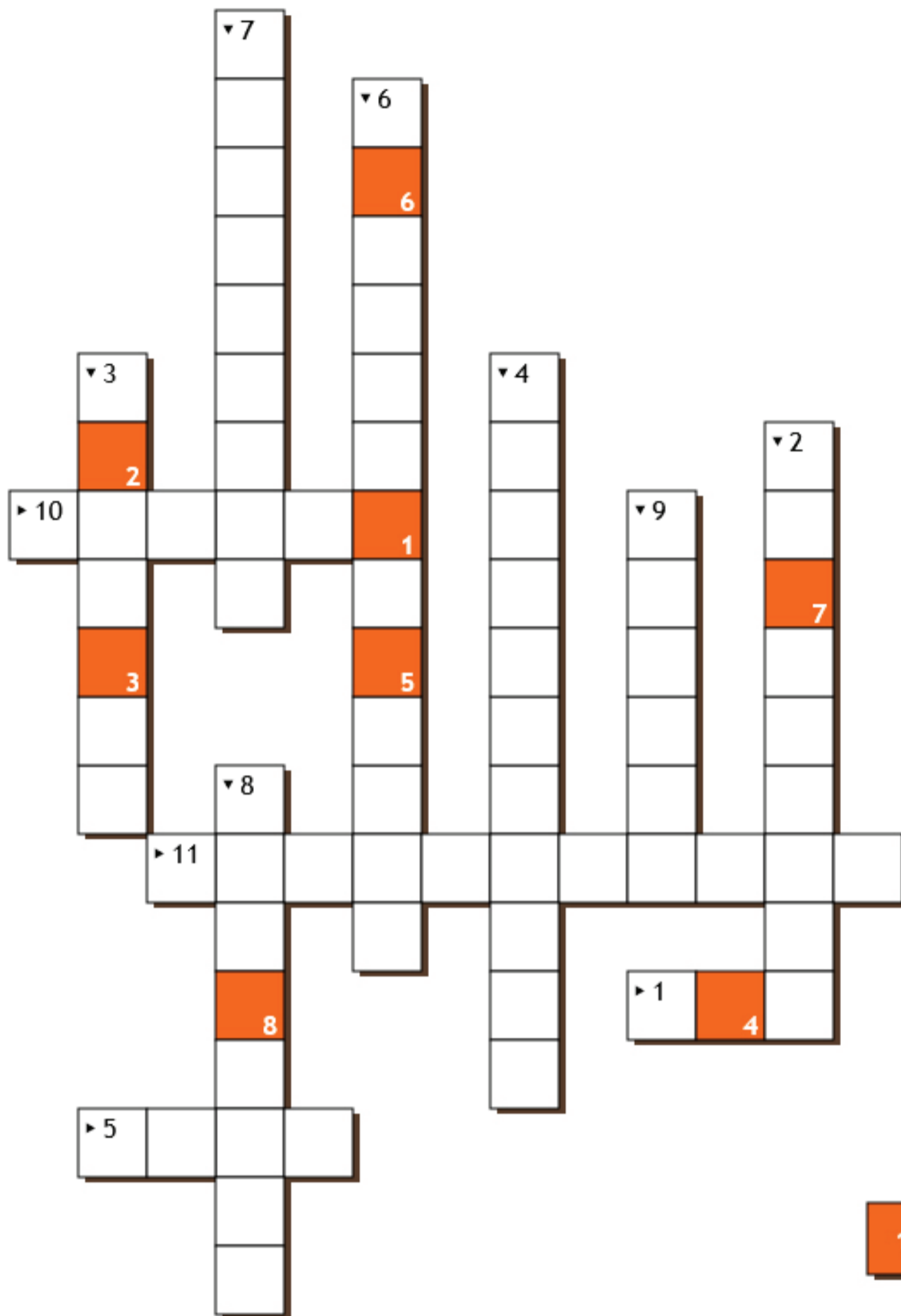
sehr gut an“, bestätigt Standortleiter Joachim Wester. „Wir haben durchweg positive Rückmeldungen.“

Für Leiter Achim Eppler macht die Abwechslung den Reiz aus: „Jeder Tag ist anders.“ Mitarbeiter Frank Hanselmann ergänzt: „Die anspruchsvollen Tätigkeiten sind manchmal eine Herausforderung, aber dafür machen sie umso mehr Spaß. Außerdem sind wir ein tolles Team und verstehen uns super.“



Leiter Achim Eppler, Monika Daum, Frank Hanselmann und Standortleiter Joachim Wester (v.l.n.r.) bilden das Team des Geschäftsbereichs „Dienstleistungen für Industrie und Handel“.

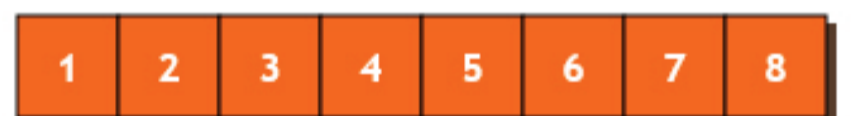
Das ultimative Insiva-Kreuzworträtsel



Fragen

1. Den Insiva-Geschäftsbereich Garten-Landschaft-Umwelt gibt es in Reutlingen und in ...?
2. Was feiert die Insiva gerade?
3. Der größte Geschäftsbereich der Insiva heißt „Catering und...“?
4. In welchem Landkreis gibt es die elektrotechnischen Dienstleistungen der Insiva?
5. Vor wievielen Jahren wurde die Insiva gegründet?
6. Wo steht die Zentralküche der Insiva?
7. In welcher Stadt befindet sich der Firmensitz der Insiva?
8. An welchem Standort übernimmt die Insiva in diesem Jahr die Küche?
9. Wie heißt der Geschäftsführer der Insiva mit Nachnamen?
10. Wie kann der Name Insiva verstanden werden? Inklusion und sinnvolle...
11. Wie heißt der Prokurist der Insiva mit Nachnamen, der Ende des Jahres in Ruhestand tritt?

Lösungswort



Impressum

Herausgeber:
Insiva GmbH
Bismarckstraße 72
72072 Tübingen
Telefon: 07071 97559-275
info@insiva-gmbh.de
www.insiva-gmbh.de

Redaktion:
Friedrich Haselberger,
Michael Seilmeier, Peter Haas,
Stephan Gokeler

Bilder:
Stephan Gokeler (4), Susanne
Hopf (2), Karl-Heinz Dettling
(2), Thomas Brenner (2), Gud-
run de Maddalena (2), Insiva
GmbH (2), Rampant Pictures
Ulm (1).

Grafik: Susanne Hopf
Gestaltung und Layout:
www.zwiebelfisch.info

insiva
Professionell und inklusiv.