

## Inklusion in Karlsruhe: Diese Bäckerei zeigt wie's geht



Die Bäckerei Schmidt in der Karlsruher Ritterstraße unterscheidet sich von anderen Geschäften. Wenn man den Inhaber Thomas Schmidt fragt, macht er das gleich an drei Aspekten fest: Transparenz, Inklusion und frischer Ware. Seit Ende 2016 werden hier hinter einer Glasscheibe Brötchen und Co. gebacken - und zwar von Menschen mit und ohne Behinderung und mit regionalen Zutaten. Backmittel oder Convenience-Produkte sind in der Bäckerei nicht zu finden, so Schmidt.

Die Mehle bezieht Schmidt über "Kraichgau Korn", einem Bauernverband, der sich verpflichtet hat, sein Getreide nicht zu spritzen und ausschließlich Naturdünger zu verwenden. "So ist unser Mehl besser verdaulich und auch besser zu verarbeiten", sagt Schmidt.

## **Kunden können bei Herstellung zuschauen**

Eine weitere Besonderheit der Bäckerei fällt direkt beim Betreten des Geschäfts auf: Gelebte Transparenz. Verkauf und Produktion sind lediglich durch eine Scheibe getrennt. Der Kunde darf den Mitarbeitern bei der Produktion über die Schultern schauen und jeden Handgriff verfolgen, während er in der Schlange wartet.

Diese Ursprungsidee hat Inhaber Thomas Schmidt seit seiner Ausbildung umgetrieben: "Keiner sieht, welche harte Arbeit hinter dem Backen steckt. Das muss man doch zeigen", sagt im Gespräch mit ka-news und ist sichtlich stolz.

## **"Wir wollten diesen Menschen eine Chance geben"**

Doch nicht nur mit der "gläsernen Produktion" will sich Schmidt von der Konkurrenz abheben: In der Bäckerei arbeiten Menschen mit und ohne Handicap zusammen. Ursprünglich wollte Schmidt mit einem Menschen mit Behinderung im Betrieb starten - am Ende wurden es fünf. "Wir wollten Menschen eine Chance geben, die sonst keine bekommen", so Schmidt. Sie alle haben sich im ersten Jahr schnell integriert, sagt Schmidt und betont weiter, dass die Arbeitsplätze sich an die Menschen anpassen müssen, nicht umgekehrt: "Wir reizen jeden Mitarbeiter aus, wo wir ihn einsetzen können und wo nicht", erklärt der Chef.

Die Anpassung sieht dann so aus: Die Mitarbeiter mit Behinderung fangen nicht gleich morgens um 6 Uhr an, sondern erst gegen 10 Uhr. Das hat einen ganz einfachen Grund: "Sie brauchen einen geregelten Ablauf, denn die meisten sind das Arbeiten in der Nacht nicht gewöhnt. Ich kann sie nicht Vollzeit 40 Stunden arbeiten lassen", so Schmidt. Trotz der verschiedenen Handicaps - in der Bäckerei arbeiten Menschen mit Down-Syndrom, Autismus oder Epilepsie - die meisten von ihnen sind an mehreren Positionen einsetzbar: Im Lager, der Produktion oder beim Verkauf.

## **Ein positives Fazit**

Schmidt zieht nach einem Jahr ein positives Zwischenfazit. Lediglich die ersten vier Wochen waren eine große Hürde: "Wir haben mit fünf Behinderten angefangen, die alle nicht eingelernt waren. Das war das Härteste, was wir erlebt haben", so Schmidt, der weiß, dass es bei einem Inklusionsbetrieb auf viel Geduld ankommt. Im Gespräch betont Schmidt, wie bereichernd die Arbeit mit den Behinderten für ihn und sein Team ist.

"Vier von fünf Behinderten waren in diesem einem Jahr kein einziges Mal krank", sagt Schmidt. "Sie kommen gerne hierher. Ein Behinderter, der eine Chance bekommt, dankt es einem das ganze Leben", so Schmidt.

*Die Bäckerei Schmidt befindet sich in der Ritterstraße 7, in Karlsruhe. Sie ist Montag bis Samstag, von 8 bis 18 Uhr geöffnet. Das einjährige Jubiläum feiert die Backstube noch bis einschließlich Samstag, 4. November, mit verschiedenen Aktionen. Mehr Informationen gibt es unter [www.baeckerei-schmidt-karlsruhe.de](http://www.baeckerei-schmidt-karlsruhe.de)*