

Integration oder die Eingliederung in ein Ganzes – in Neu-Isenburg engagieren sich mehrere Firmen

Von Petra Bremser

Die Integration von über einer Million Flüchtlingen in den deutschen Arbeitsmarkt ist eine Herkules-Aufgabe, an deren Bewältigung immer weiter gearbeitet wird. Fast ein Viertel aller Unternehmen beschäftigt derzeit Geflüchtete in Form von Praktikanten, Auszubildenden oder regulär Beschäftigten – mit Tendenz nach oben. Auch in Neu-Isenburg findet man solche Unternehmen. Wir haben zwei besucht und nach ihren Erfahrungen gefragt.



Kempinski Hotel Frankfurt

GRAVENBRUCH



Hoteldirektorin Karina Ansos

Ritter Sebastian von Heusenstamm hat sich 1590 sicher nicht träumen lassen, dass aus seinem Jagdschloss „Gravenbrucher Hof“ einmal ein Hotel werden sollte. An den Ritter erinnert heute noch das Wappen über dem Portal zum Innenhof. Ob in sein „Schmuckkästchen“, das mehr und mehr vergrößert wurde, damals schon internationale Gäste kamen, weiß niemand. Nach wechselvoller Geschichte übernahm die Kempinski AG das Haus 1976, baute es zu einem internationalen Fünf-Sterne-Superior-Hotel aus und betont auch nach der letzten Renovierung 2015 immer noch Charakter und Charme von damals.

Was liegt näher, als dass ein solch internationales Hotel auch Belegschaft aus 25 Nationen hat? Aber werden auch Flücht-

linge eingesetzt? Wir haben uns bei Hoteldirektorin Karina Ansos und Gabriele Gath, der Technischen Leiterin und Mitglied des Betriebsrates erkundigt. Beide antworten gleichzeitig: „Selbstverständlich! Der erste Flüchtling, den wir im Jahr 1983 beschäftigten, war Herr Habte Alemayo aus Eritrea. Zuerst als ‚Personalbus-Fahrer‘ und später in der Technik zur Zimmer-Instandhaltung. Er hat bei uns 2008 seine Rente erreicht und ist ausgeschieden.“ Seit 2001 arbeitet Farajollah Sandoghdar aus dem Iran als Elektriker und Schicht-Techniker.

Ganz aktuell beschäftigen wir zwei Männer aus Eritrea. Auch sie wurden von Alexander Gerstenberger-Vogt vermittelt. Gebru und Biniam. Gebru arbeitet als Gärtner, sein Deutsch ist gut. Er versteht alles und kommuniziert sehr gut. Biniam erledigt die anfallenden Maler-Arbeiten, er muss sein Deutsch noch verbessern, vieles wird noch auf Englisch erklärt. Gebru wiederum würde sehr gerne eine Ausbildung machen, leider gibt es im Hotel nicht die Voraussetzungen dafür. „Trotzdem bekommen beide zum Ende des Jahres einen Arbeitsvertrag von uns. Wir sind sehr zufrieden“, betont die Hotel-Direktorin.

Ein Haus mit internationaler Belegschaft macht es sicher auch den Flüchtlingen leicht? „Das ganze Hotel ist multikulti – da gibt es keine Probleme. Beide Mitarbeiter sind ledig, sie wohnen in Neu-Isenburg.“ Über die Arbeit hinaus haben sie Möglichkeiten gefunden, sich schnell einzuleben. „Bei unseren



Links: Herr Gebru, Mitte: Frau Gabriele Gath, Rechts: Herr Biniam

Festen und internen Feiern sind sie voll integriert und immer dabei. Beide sind äußerst beliebt“.

Das Fazit sowohl der Hoteldirektorin als auch der Technischen Leiterin, die wie eine Mutter für die Beiden ist: „Nach diesen Erfahrungen werden wir weiterhin Flüchtlinge bei uns einstellen. Sie sind sehr fleißig und wir spüren täglich, wie dankbar sie dafür sind.“



Cafe Ernst GmbH & Co. KG

Gerade feiert man dort 80. Geburtstag. Am 2. September 1937 gründete Karl Ernst, Großvater des heutigen Inhabers Andreas Schmitt, in der Bahnhofstraße eine Bäckerei. Schnell zog man dann in die Frankfurter Straße, wo auch während des Krieges gebacken wurde. Das heutige Stammhaus – wiederum in der Bahnhofstraße – wurde 1950 eingeweiht.

Heute spricht man von 25 Filialen mit über 250 Mitarbeitern – davon 138 mit Migrationshintergrund! So viele? „Das hat mit den ersten ‚Flüchtlingen‘ aus der damaligen DDR angefangen“, erklärt Andreas Schmitt, „danach waren es Menschen aus dem ehemaligen Jugoslawien – und jetzt sind es eben die



aktuellen Flüchtlinge aus Eritrea, Somalia, Syrien und der Türkei.“ Für den Inhaber war es in der ersten Welle eine ganz normale Reaktion, Arbeit zu geben. Geholfen hat ihm dabei unter anderem das Wissen von Alexander Gerstenberger-Vogt vom Fachbereich Soziales der Stadtverwaltung Neu-Isenburg. Die Mitarbeiter fangen zunächst mit befristeten Anstellungen oder Aushilfsjobs an. Wer dabei bleibt, wird natürlich auch übernommen. „Unsere beiden Auszubildenden freuen mich dabei ganz besonders“, sagt Schmitt.

Ist es schwierig, diese Menschen in Ihrer Firma zu integrieren? „Nein“, sagt Schmitt, „aber es gibt auch Rückschläge. Einer der ersten Beschäftigten aus 2015 hatte sich gut eingearbeitet, wollte dann aber eine ‚bessere‘ Arbeit. Nach einigen Wochen kam er zurück, um 2 Tage vor Vertragsbeginn erneut eine ‚bessere‘ Stelle anzunehmen. Wiederum zwei Wochen später wollte er doch die alte Stelle antreten – wir haben ihm abgesagt, da es sonst im verbliebenen Team viel zu viel Unruhe gegeben hätte. Das ärgert mich aber nicht, sondern zeigt, dass die Integration voranschreitet, man aber die Etikette lernen muss. Aus dem ehemaligen Jugoslawien beschäftigen wir noch heute ehemalige Flüchtlinge, die sich als wahre Stützen der Firma etabliert haben“.

Ein anderes Thema ist die Akzeptanz bei den Kunden. Ein großer Teil der neuen Mitarbeiter

arbeitet in der Produktion und kommt daher gar nicht mit der Kundschaft in Kontakt. Einige Verkäuferinnen tragen bei der Arbeit Kopftuch. Probleme? „Ein bis zweimal im Jahr kommt es zu Beschwerden per Mail oder auf Bewertungs-Portalen. Ich bitte dann die Kunden, dies entweder zu respektieren oder nicht mehr zu uns zu kommen“. Und im Kollegenkreis? „Am Anfang gab es bei den Mitarbeitern durchaus Bedenken – allerdings bewerten sich Kollegen selbst auf Basis der abgelieferten Arbeit. Wer sich einfügt und für das Team da ist, bekommt dazu eine positive Rückmeldung. Wir stellen Mitarbeiter in der Regel nur nach Rücksprache mit dem etablierten Team ein.“



Herr Mujib Ahmadi



Herr Yusef Ali Jimale

Und wie zufrieden sind die Menschen mit der Arbeit im Cafe und der Bäckerei? „Auch hier ist das Spektrum sehr breit. Natürlich gibt es Menschen, die ihre Tätigkeit bei uns als Sprungbrett ansehen. Dies ist besonders bei den ‚Hilfsarbeiten‘ wie Spülen, Kommissionieren oder Logistik-Arbeit so. Mitarbeiter in Backstube oder dem Fachgeschäft finden sehr schnell heraus, wie schön und befriedigend eine handwerkliche Tätigkeit ist oder wie viel Spaß der Verkauf machen kann. Das sieht man schon daran, dass sie ihre Sprachkenntnisse schnell und überraschend gut verbessert haben – umgekehrt wüsste ich nicht, wie mein Syrisch nach zwei Jahren wäre. Letztes Jahr hatten wir eine eigene Sprachtrainerin, aber das hat wegen der verschiedenen Arbeitszeiten und den verschiedenen Sprachniveaus nicht viel gebracht. So lernen sie das alles alleine.“

EPSILON

Eigentumswohnungen an Neu-Isenburgs neuer Bestlage

**JETZT
UNVERBINDLICH
INFORMIEREN**



Baujahr 2017/2018 · Energieträger: Pellets · Endenergieverbrauch: 31 kWh/(qma) · Bedarfsausweis

EIGENTUMSWOHNUNGEN

2 - 4 Zimmer-Wohnungen ab 56 bis 156 qm ab **249.900 €** · Ende 2018 bezugsfertig

Dachterrassen · Sonnengärten · Dreifachisolierverglasung · Parkett
Fußbodenheizung · Helle und großzügige Tiefgarage · HighSpeed Internet
Netzwerkverkabelung · Bodentiefe Fenster · u.v.m.

BERATUNG

Donnerstags 17.00 - 19.00 Uhr
und Sonntags 10.00 - 14.00 Uhr
oder nach Vereinbarung
Friedhofsstraße / Am Trieb
Neu-Isenburg

VERTRIEB

Claus Stumpf Immobilien
0172 - 641 9 641
claus.stumpf@profacto.de
www.city-1.de

EIN PROJEKT DER  CITY 1 GROUP