

# Inklusion im Okavango-Team

**GASTRONOMIE** Die Mitarbeiter von Proviel und Culinaria sind zusammengewachsen.

Von Janina Walter

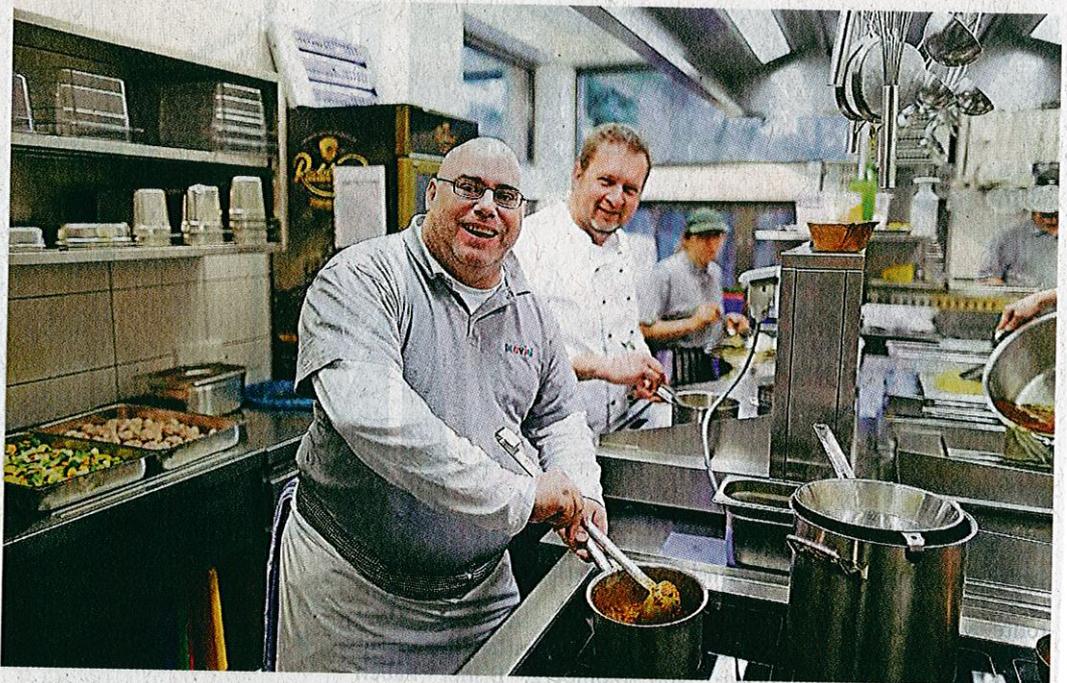
Einen warmen Kakao neben einem Kamin mit Blick auf das Elefantengehege im Wuppertaler Zoo genießen: Das ist im Okavango möglich. Die Zoo-Gastronomie wurde im Oktober vergangenen Jahres eröffnet und kommt gut bei den Gästen an.

„Wir sind sehr zufrieden mit der Resonanz. Vor allem freut uns, dass wir einen vernünftigen Arbeitsplatz für die Mitarbeiter stellen können. Nicht nur das Team von Culinaria, sondern auch die Mitarbeiter von Proviel bestätigen uns das immer wieder“, sagt Anja Kranenberg, Fachleiterin der Firma Proviel.

## Culinaria und Proviel bilden ein gemeinsames Team

Das Besondere an dem Okavango-Team ist, dass Mitarbeiter von dem Gastronomiedienstleister Culinaria ein Team mit Mitarbeitern von Proviel – der Werkstatt für psychisch behinderte Menschen – bilden.

„Das Okavango läuft unter dem Thema Inklusion. Die ist so unheimlich wichtig für unsere Gesellschaft, weil es nichts Außergewöhnliches mehr sein soll, wenn behinderte Mitarbeiter Teil eines Teams sind. Jeder Mensch hat Stärken und Schwächen, wir wollen den Fokus einfach nicht auf die Handicaps,



Stefan Schotten (l.) und Markus Gremler arbeiten in der Küche des Okavango.

Foto: Anna Schwartz

sondern auf die Stärken legen“, sagt Kranenberg. Das heiße, dass ein Mensch, der nicht gut rechnen kann, nicht in der Buchhaltung arbeiten solle, sondern seine Fähigkeiten individuell gefördert werden. Viel Wert werde im Okavango zudem auf ein Miteinander auf Augenhöhe gelegt.

## Mitarbeiter arbeiten gerne im Okavango

„Ich bin sehr gerne hier. Es ist abwechslungsreich und macht einfach Spaß. Außerdem ist es eine Herausforderung. Ich habe viel Neues gelernt und bin selbstbewusster geworden, seitdem ich hier arbeite“, sagt die Proviel-Mitarbeiterin Vanessa Schwartz (29), die in der Küche arbeitet. Auch ihre Kollegin

aus dem Service ist begeistert. „Ich bediene die Gäste gerne. Der Umgang mit Menschen und die Arbeit im Team gefllt mir. Außerdem ist es toll, im Zoo zu arbeiten“, sagt Kerstin Gashi (38).

Angeleitet wird das Team von Markus Gremler. „Ich freue mich wirklich über die Fortschritte der Mitarbeiter. Sie lernen viel dazu, werden schneller und immer selbstsicherer. Meistens koche ich, motiviere die Mitarbeiter und stehe bei Fragen zur Verfügung“, sagt er.

## Mehr Achtsamkeit im Umgang miteinander

Auch die Culinaria-Mitarbeiter haben im Okavango einiges dazugelernt: „Die Mitarbeiter von Proviel sind sehr achtsam im

## ■ ÖFFNUNGSZEITEN

**ZOO** Der Wuppertaler Zoo hat ganzjährig täglich geöffnet. In der Winterzeit sind die Öffnungszeiten von 8.30 bis 17 Uhr.

**OKAVANGO** Die Öffnungszeiten des Okavangos sind an die Öffnungszeiten des Zoos gekoppelt.

**INFOS** Mehr Informationen gibt es im Internet unter

[zoo-wuppertal.de](http://zoo-wuppertal.de)

Umgang miteinander und mit den Gästen. Mir ist aufgefallen, dass ich, seitdem ich hier arbeite, viel öfter die Worte Bitte und Danke verwende“, sagt die Serviceleiterin Nadine Korten.