

## HAVIXBECK

## Tilbecker Zentralküche schließt

Rund 1000 Essen täglich / Externe Abnehmer fordern günstigere Preise / 16 Mitarbeiter betroffen

Von Klaus de Carné

**HAVIXBECK.** Das Herzstück des Stiftes Tilbeck muss schließen: Die Zentralküche wird es ab dem 1. Oktober 2014 nicht mehr geben. „Wir sind alle traurig, dass es doch so kommt“, sagt Küchenleiter Helmut Weßels, der seit 32 Jahren dort beschäftigt ist. Die Mitarbeiter hätten so an den Fortbestand geglaubt und nun diese fatale Entscheidung mitgeteilt bekommen. Rund 1000 Essen koche man täglich, 350 für Schulen und Kitas im Umkreis und 650 Essen für

»Wir können mit den Einnahmen die Kosten nicht mehr abdecken.«

Bernward Jacobs

das Stift mit all seinen Einrichtungen.

16 Mitarbeiter sind von der Schließung betroffen. Mathilde Ahmann, stellvertretende Küchenleiterin, arbeitet seit 27 Jahren in der Tilbecker Küche. „Wir hätten mit der Entscheidung so nicht gerechnet“, berichtet sie im Gespräch mit den WN. Die Qualität des Essens ginge in Tilbeck damit auf jeden Fall verloren. Das Dorf Tilbeck sterbe immer mehr.

Geschäftsführer Bernward Jacobs hat am Dienstag und Mittwoch in außerordentlichen Mitarbeiterversammlungen über die Lage informiert. Der Hausvorstand trage diese Entscheidung mit, so Jacobs. „Die Küche war bislang durch die interne Vorgabe der Abnahmepflicht gesichert“, verdeutlicht



**Groß ist das Stift Tilbeck** mit all seinen Gebäuden und Einrichtungen. Die Zentralküche liegt mittendrin. Im nächsten Jahr muss sie aus Kostengründen geschlossen werden.

Foto: Klaus de Carné

Bernward Jacobs. Dies galt auch für die Werkstatt, die 400 Essen an jedem Werktag abnahm. Die Preise seien immer angepasst worden, was aber die Kosten nicht deckte. „Die externen Nachfrager wollen auch nicht gerne mehr bezahlen, sondern setzen auf Einsparung“, so Jacobs über die Hintergründe.

„Die Zentralküche ist nicht mehr wirtschaftlich“, diese

Aussage trifft für die Schließung zu. Die 16 Mitarbeiter, nicht alle in Vollzeitstellen beschäftigt, sind nach dem Tarifvertrag der Caritas in Tilbeck angestellt. „Wir liegen 30 Prozent über dem Kostenrahmen durch die Personalkosten. Wir können mit den Einnahmen die Kosten nicht mehr abdecken“, erklärt der langjährige Geschäftsführer der Stift Tibeck GmbH die Entscheidung. Die Betroffenheit sei groß, das wisse er, aber der Zeitpunkt sei richtig, jetzt diesen Weg zu gehen.

Im Wohnbereich in Tilbeck sowie in den Außenwohngruppen nimmt seit Jahren wegen der geänderten pädagogischen Konzepte die Bereitschaft ab, das Essen von der Zentralküche zu beziehen. Die kleinen Gruppen kaufen selber ein und kochen ihr Essen gemeinsam.

„Damit gibt es keine gesicherten Abnahmemengen mehr, die die Küche in der jetzigen Form wirtschaftlich lebensfähig hält“, erklärt Bernward Jacobs. Hinzu komme, dass die Küche dringend neuer Investitionen bedürfe.

„Wir haben an den Konzepten gepfeilt und alles versucht. Uns ist ein Neubau der Küche noch zugesichert

worden, sogar mit einer Mensa für die Münsterland-schule. Alle Anstrengung waren vergebens“, lässt Helmut Weßels seinem Unmut über die kommende Situation freien Lauf. Wenn man bedenke, dass Tilbeck ein Selbstversorger war, von der Landwirtschaft bis zur Küche und Bäckerei alles selber gemacht habe, dann sei die Zukunft ein Jammer.

13 Mitarbeiter gehören der Tilbecker Mitarbeitervertretung an, die sich auch Gedanken über die Zukunft der

Kollegen machen müssen. MAV-Vorsitzender Markus Grotthoff hofft, dass alle einen Alternarbeitsplatz in Tilbeck bekommen können. Er hat den betroffenen Mitarbeitern im ersten Anlauf Gespräche angeboten, um Hilfestellung anzubieten. „Der Wille ist da, um die Kollegen in anderen Abteilungen zu integrieren“, sagte Markus Grotthoff auf WN-Anfrage. Ob es gelinge, stelle sich in den nächsten Monaten heraus.

| Kommentar

**KOMMENTAR**

Zentralküche im Stift Tilbeck schließt

*Gutes Essen darf etwas kosten*

Schade, dass das Herzstück des Stiftes Tilbeck im nächsten Jahr schließen muss. Die Küche war und ist mehr als nur eine sonst übliche Kantine. „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“ Da hat der Volksmund nach wie vor Recht. Menschen mit Fachausbildungen haben in Tilbeck für Menschen gekocht, die die Gerichte gerne gegessen haben. Wo wird noch in diesem Umfang frisch gekocht? Wo erreicht man noch so eine gute Qualität? Schade, dass auch in diesem Fall nur die Kosten ge-

sehen werden und nicht der Nutzen. Schade, dass uns unser tägliches Essen immer weniger Wert ist. Immer preiswerter, immer schlechter, immer ungesünder – das ist der falsche Weg.

Wie sieht die Zukunft in Tilbeck aus? Wie zu erfahren war, bekommt eine Einrichtung in Billerbeck das Mittagessen aus der weit entfernten Stadt Essen geliefert für einen kleinen Preis. Früh am Morgen muss das Essen fertig sein, um am Mittag im Münsterland anzukommen. Ein Unding!

Klaus de Carné

**Bewegungsbad schließt im Juni**

Schon länger beschäftigt sich die Tilbeck-Geschäftsleitung mit dem alten Gebäude „Hildegard“. Die Wohnungen in dem mehrstöckigen Gebäude wurden schon vor Jahren aufgegeben. Bislang ist die Tagesstruktur mit einigen Gruppen, die Physiotherapie und das Bewegungsbad noch in dem Gebäude untergebracht.

Das Warmschwimmbad ist in den 1970er-Jahren gebaut worden und allmählich in die Jahre gekommen. „Von der energetischen Seite müssten wir sehr viel Geld investieren,

um das Schwimmbecken auf den neuesten Stand zu bringen. Dies ist uns aber nicht möglich“, sagte Geschäftsführer Bernward Jacobs. Das Schwimmbecken habe immer eine höhere Wassertemperatur gehabt als sonst üblich in Bädern. Die Kontrollen und hygienischen Maßnahmen seien kostenintensiv und nicht mehr tragbar.

Alle Verträge mit den Vereinen im Umkreis seien gekündigt worden, sodass das Bad vor den Sommerferien im Juni 2014 geschlossen werde. -de-