

LUDWIGSHAFEN UND PFALZ



In einem neuen Container für die Ludwigshafener Tafel sortieren (v.l.) Cassandra Cocciali und Ivon Fabigzewska die gespendeten Lebensmittel.

„Zumutbare Bedingungen nötig“

Von unserem Redaktionsmitglied

Thomas Schrott

LUDWIGSHAFEN. Der Andrang ist ungebroschen. Rund 80 Bedürftige, darunter Familien mit Kindern, kommen täglich zur Tafel in die Bayreuther Straße, wo sie Lebensmittel erhalten. Die Mitarbeiter haben alle Hände voll zu tun, beschwerlich ist ihr Einsatz aber auch aus einem anderen Grund: Das schlichte, einstöckige Gebäude ist deutlich in die Jahre gekommen und muss dringend weiter saniert werden. „Wir setzen die Arbeiten in den nächsten Monaten fort“, kündigt Vehra-Vorsitzender Jürgen Hundemer an. Der Trägerverein renoviert etwa die Küche und den Aufenthaltsraum, erneuert Sanitäranlagen und Beleuchtung. Dafür investiert er rund 40000 Euro.

Zwei Container stellte Vehra bereits in den vergangenen Monaten auf und erleichterte damit den Mitarbeitern das Sortieren der Backwaren, Gemüse- und Obstkisten – die Erweiterung um 60 Quadratmeter Fläche war angesichts der beengten Verhältnisse alles andere als Luxus. „Ab dieser Woche wird ein schützendes Vordach für die zwei Container gebaut“, berichtet Hundemer auf „MM“-Nachfrage weiter. Damit können dann Lebensmittel im Trockenen aus den Kühlfahrzeugen ausgeladen werden. Ganz so schnell wird dies aber nicht fertig, denn dazu

müssen die Fundamente gegossen und die Regenrinnen angepasst werden.

Wegen Feuchtigkeit muss der Verein auch den Boden in der Küche auswechseln – zugunsten eines strapazierfähigen Kunststoffbelags. Bei dieser Gelegenheit erneuert er gleich die alte KÜcheneinrichtung. Im Aufenthaltsraum stehe ebenfalls eine „Grundrenovierung an, um den Helfern zumutbare Bedingungen zu schaffen“, berichtet Hundemer.

Toilette wird erneuert

In den nächsten Wochen werde auch die Kundentoilette saniert. Während der 120 Quadratmeter große Verkaufsraum bereits mit energieeffizienteren Strahlern besser ausgeleuchtet ist, folgt nun ein Austausch der Lampen in den Toiletten, Aufenthaltsräumen und im Büro. Damit will der Verein auch die Stromkosten in Grenzen halten.

Als eine der ersten Maßnahme hatte er im Herbst die Heizungsanlage ausgetauscht. Das war bitter nötig. Denn früher stieg im Winter die Raumtemperatur oft nur auf maximal zwölf Grad an, deswegen fielen immer wieder Mitarbeiter krankheitsbedingt aus. „Auf eine zusätzliche Isolierung der Außenwände haben wir aber verzichtet, weil wir dadurch keine nennenswerte Verbesserung der Raumtemperaturen erreicht hätten“, sagt Hundemer.

Die soziale Einrichtung

■ Die Tafel in der Bayreuther Straße hat im vergangenen Jahr rund **46 000 Kisten Obst und Gemüse, 15 000 Kisten Backwaren** und 12 000 Kisten Milchprodukte ausgegeben.

■ Mehr als **100 ehrenamtliche Helfer sowie Ein-Euro-Jobber** arbeiten für die Einrichtung.

■ Die Mitarbeiter waren 2018 insgesamt rund **51000 Stunden lang ehrenamtlich** tätig.

■ **Vier Kühlfahrzeuge** holen in der Woche Waren bei rund 40 Lebensmittelspendern ab, darunter Supermärkte und Bäckereien.

■ Die Ludwigshafener Tafel ist die **größte derartige Einrichtung in Rheinland-Pfalz**.

■ Sie versorgt **monatlich rund 2000 Personen**.

■ Träger ist seit 14 Jahren der **Verein Förderung des Ehrenamts (Vehra)**.

Eigentlich sollte die Sanierung der größten derartigen Einrichtung in Rheinland-Pfalz bereits Ende dieses Jahres abgeschlossen sein – sie verzögerte sich unter anderem aus finanziellen Gründen. Denn es sei nicht einfach gewesen, weitere Spender zu gewinnen, räumt Hun-

demer ein. Bis Ende 2018 investierte Vehra rund 100000 Euro in die Erweiterung und Sanierung der Tafel – davon stammten etwa 30 000 Euro aus eigenen Mitteln. Angesichts der schwierigen Lage ist der Verein in Gesprächen mit der Verwaltung, wie „diese uns möglicherweise weiter unterstützen kann“, so der Vorsitzende. Die Stadt hatte bereits eine Toilette erneuert. Bis 2020, wenn Vehra das 15-jährige Bestehen feiert, soll die gesamte Sanierung beendet sein, so das Ziel.

Daneben treibt die Verantwortlichen eine weitere Sorge um: Der Altersdurchschnitt der ehrenamtlichen Mitarbeiter liegt bei etwa 70 Jahren. „Wir brauchen deshalb in den nächsten Jahren immer mehr Helfer“, verdeutlicht Hundemer die Situation. Vehra sucht dabei nicht nur Kräfte, um die angelieferten Nahrungsmittel zu sortieren, sondern auch zuverlässige Fahrer für die vier Kühltransporter.

Denn der Bedarf an Lebensmitteln ist weiterhin hoch. „Besonders Frischeprodukte wie etwa Butter, Joghurt, Wurst und Käse werden benötigt. Ferner sind für die Kunden haltbare Produkte wie etwa Mehl, Zucker und Reis sehr wichtig und häufig Mangelware“, so die Auskunft. Deshalb ist der Verein froh, dass er weiterhin auf mehr als 40 regelmäßige Spender wie Supermärkte und Bäckereien zurückgreifen kann.