

Best Practice aus Kärnten

Vortrag von Michael Mellitzer und Mario Horn von der Diakonie de La Tour

Michael Mellitzer:

Neben mir sitzt Mario Horn.

Er ist Mitarbeiter in der Küche Waiern.

Und ich werde Mario über seine Arbeit befragen.

Mario, du hast mir seinerzeit auf die Frage, was sich durch die Arbeit für Dich verändert hat, geantwortet: „Ich bin befreiter“.

Mario, was hast du damit gemeint?

Mario Horn:

Ich bin selbständiger geworden.

Ich kann jetzt mehr über mein Leben selber entscheiden.

Michael Mellitzer:

Mario, Du bist schon viele Jahre bei der Diakonie.

Magst Du kurz ein bisschen von Dir erzählen und was du in der Diakonie alles getan hast?

Mario Horn:

Im Jahr 2000 habe ich bei der Diakonie eine Anlehre begonnen.

Ich habe in der Tischlerei gearbeitet.

Das Arbeiten mit Holz und mit den Werkzeugen hat mich interessiert.

Im Jänner 2004 habe ich in die Werkstätte Meierei gewechselt.

Ich habe in der Küche begonnen.

In der Küche habe ich den Abwasch gemacht und die Tische gedeckt.

Nach drei Jahren habe ich in die Holz-Werkstatt gewechselt.

Dort habe ich mit der Bild-Hauerei begonnen.

Das hat mir viel Spaß gemacht, weil ich gerne mit Holz und mit Werkzeugen arbeite.

Michael Mellitzer:

Mario, was sind so Deine Hobbys?

Mario Horn:

Ich fahre sehr gerne Rad.

Ich fahre zwischen 4.000 und 6.000 Kilometer im Jahr.

Im Winter fahre ich gerne Snow-Board.

2017 habe ich in Schweden bei den Special Olympics teilgenommen.

Michael Mellitzer:

Marion, nach 12 Jahren in der Werkstätte wolltest Du einen richtigen Job haben.

Warum?

Mario Horn:

Ich habe in der Werkstätte nur ein Taschen-Geld erhalten.

Das war mit zu wenig.

Ich wollte mein eigenes Geld verdienen.

Michael Mellitzer: Wie war die Arbeits-Suche?

Mario Horn:

Die Arbeits-Suche war sehr schwer.

Ich habe mehrere Bewerbungen geschrieben.

Eine Assistentin vom Wohnhaus hat mir dabei geholfen.

Ich habe aber leider nur Absagen bekommen.

Dann hat mich die Assistentin auf die Stelle in der Küche Waiern aufmerksam gemacht.

Da habe ich mich beworben.

Ich habe ein Bewerbungs-Gespräch gehabt.

Dann habe ich 14 Tage geschnuppert und danach ein Probe-Monat gehabt.

Jetzt bin ich seit bald 4 Jahren dort

Michael Mellitzer:

Mario, was ist Deine Aufgabe in der Küche?

Mario Horn:

In der Küche machen wir Kärntner Nudeln.

Wir machen am Tag 4.000 Stück.

Insgesamt sind wir 9 Mitarbeiter:innen.

6 Mitarbeiter:innen davon haben einen Assistenz-Bedarf.

Michael Mellitzer:

Mario, wie gefällt dir die Arbeit?

Mario Horn:

Mir gefällt die Arbeit sehr gut.

Ich beginne meistens mit einem Frühstück.

Danach gehen wir an den Arbeits-Platz und stehen zusammen.

Da wird eingeteilt, wer was macht.

Dann geht es los.

Meine Schicht dauert vier Stunden.

Michael Mellitzer:

Mario, was war für dich eigentlich das Schwierigste an dem Job?

Mario Horn:

Das Schwierigste war für mich der raue Umgangs-Ton, der manchmal in der Küche untereinander herrscht.

Wir haben dann aber einen Workshop gemacht.

Da haben alle Mitarbeiterinnen teilgenommen.

Die Küchen-Leitung hat auch teilgenommen.

In dem Workshop hat jeder aufgeschrieben, was ihn stört und was im Spaß macht.

Wir haben die Themen angesprochen, die uns stören.

Dadurch ist es dann in der Arbeit viel besser geworden.

Michael Mellitzer:

Mario, was möchtest Du zum Abschluss nochmals sagen?

Mario Horn:

Man kann viel erreichen, wenn man sich getraut, aus einer Werkstätte weg zu gehen.

Ich kann mir mehr leisten.

Ich kann mir selber einen Urlaub zusammensparen.

Ich kann mir Sachen kaufen, die mir gefallen.