

diakonie

Das Magazin des Diakoniewerks



Auf den Geschmack gekommen

- 06 Im Gespräch über Inklusion, Vielfalt und Kreativität in der Gastronomie
- 14 In den Kochtopf geschaut
- 20 Eine kulinarische Reise durch Österreich

„Gute Arbeit!“

Wir alle hören diesen Satz gerne – von unseren Kolleg:innen, von unseren Vorgesetzten und natürlich sehr gerne von unseren Klient:innen! Dieser Satz ist nicht nur auf unser Tätig-Sein in der „Erwerbsarbeit“ konzentriert, auch bei Tätigkeiten und Aufgaben in der Freizeit sind wir stolz darauf, uns wirksam

zu erleben, etwas herstellen zu können, etwas geleistet zu haben, schöpferisch tätig gewesen zu sein.

Manches Mal finden wir aber die Tätigkeiten und Aufgaben sowohl in der Erwerbsarbeit als auch in der Freizeit

als mühevoll. „Arbeit“ ist ein komplexer Begriff, und je nachdem, aus welcher Richtung die Arbeit betrachtet wird, wird sie unterschiedlich definiert. Arbeit ist aber von zentraler Bedeutung für uns als Individuen und als Gesellschaft – ein Recht auf Arbeit ist sowohl in der Menschenrechtskonvention als auch in der UN-Behindertenrechtskonvention verankert.

In Artikel 23 der Menschenrechtskonvention heißt es: Jeder Mensch hat das Recht auf Arbeit, auf freie Berufswahl, auf gerechte und befriedigende Arbeitsbedingungen sowie auf Schutz vor Arbeitslosigkeit. Jeder Mensch, ohne Unterschied, hat das Recht auf

gleichen Lohn für gleiche Arbeit. Und in der UN-Behindertenrechtskonvention wird in Artikel 27 dieses Recht auf Arbeit bekräftigt. Dort heißt es, dass die Vertragsstaaten das Recht von Menschen mit Behinderungen auf Arbeit auf der Grundlage der Gleichberechtigung mit anderen anerkennen. Dies beinhaltet das Recht auf die Möglichkeit, den Lebensunterhalt durch Arbeit zu verdienen, die in einem offenen, inklusiven und für Menschen mit Behinderungen zugänglichen Arbeitsmarkt und Arbeitsumfeld frei gewählt oder angenommen wird.

Mehr als 850 Menschen mit Behinderung sind es, die im Diakoniewerk in verschiedenen Arbeitsangeboten, Standorten, Betrieben und Firmen täglich ihre Arbeitsleistung erbringen. Eine Vielzahl an Tätigkeiten und Aufgaben wird im Bereich der „Arbeit und Beschäftigung“ im Diakoniewerk durch unsere Kolleg:innen mit Behinderung mit hohem Einsatz, Engagement und Stolz erbracht. Trotz der vielen positiven Entwicklungen in den vergangenen Jahrzehnten bleibt ein wichtiger weiterer Schritt, für den es sich seitens der Diakonie intensiv einzusetzen gilt: das Recht auf Lohn statt Taschengeld. Denn gute Arbeit muss auch entlohnt werden!

Vorständin Dr.ⁱⁿ Daniela Palk



Inhalt



Schwerpunkt der Ausgabe: Kulinarik

- 06** Im Gespräch über Inklusion, Vielfalt und Kreativität in der Gastronomie
- 10** Ein Schmankerl aus der Kunstwerkstatt Medien
- 11** Genuss im Diakoniewerk
- 14** In den Kochtopf geschaut
- 20** Eine kulinarische Reise durch Österreich
- 24** Ein Tag im Kulinarium

Was uns bewegt

- 12** Kurznachrichten
- 13** Spiritualität



Menschen im Alter

- 16** ... wie ein Kopfpolster ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann.
- 18** Kurznachrichten
- 19** Ein Bild, das inspiriert

Menschen mit Behinderung

- 22** Kurznachrichten

Bildung

- 26** Kurznachrichten

Gesundheit & Therapie

- 27** Kurznachrichten



Flucht & Integration

- 28** Leben ohne Zukunft: Eine Flucht aus der Ukraine

Verbunden sein

- 29** Integrative Beschäftigung
- 30** Freiwilligenengagement
- 32** Das #teamdiakoniewerk stellt sich vor
- 34** Internationales

36 Meinung



Sind Sie schon für unseren Newsletter angemeldet?

So erhalten Sie alle Informationen über das Diakoniewerk immer aktuell und bleiben auf dem neuesten Stand. Jetzt anmelden unter www.diakoniewerk.at/newsletter-anmeldung!

Impressum

Verantwortlich für den Inhalt:
Mag. Andrea Obermühlner

Chefredaktion: Sarah Wechselberger, MA

Redakteur:innen dieser Ausgabe: Mag. Elisabeth Braunsdorfer; Dr. Saskia Dyk; Elisabeth Hennecke, MA; Mag. Martina Huber-Pfeil, MA, MSc.; Mag. Andrea Obermühlner; Sabrina Olzinger, BA, MBA; Mag. Isabella Raml; Sonja Rienesel; Mag. Daniela Scharer, MBA; Mag. Sigrid Walch; Sarah Wechselberger, MA; Beate Widmann, MASSc; Mag. Karin Windpessl

Layout/Grafik: Helga Strasser, MA

Korrektur: Iris Erber, BA www.text-lektorat.at

Druck: Druckerei Janetschek GmbH www.janetschek.at

Bildnachweise

Christian Huber (Cover, S. 4, 5, 6, 7, 8, 9, 21, 24, 25, 26, 32); Ness Rubey (S. 3, 10, 11, 12, 19, 21); Adobe Stock/Halfpoint (S. 4, 16); privat (S. 8, 29, 33, 40); Julia Traxler (S. 13); Hannah Thalhammer (S. 18); Christina Hohenegger (S. 20); Florian Pröll (S. 26); Klinik Diakonissen Linz (S. 27); Claudia Peter (S. 34); alle anderen Diakoniewerk.

Offenlegung

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:
Medieninhaber: Evangelisches Diakoniewerk
Gallneukirchen, Martin-Boos-Straße 4, 4210
Gallneukirchen, Tel.: 07235 65 505,
office@diakoniewerk.at.
Siehe www.diakonie.at/impressum.

Das Magazin „diakonie“ erscheint 4x jährlich. Abgabe gratis. Auflage: 18.000 Stück. „diakonie“ ist das offizielle Magazin des Diakoniewerks. Es gibt einen Einblick in die Arbeit des Diakoniewerks in den Bereichen Alter & Pflege, Behinderung & Inklusion, Gesundheit & Medizin, Flucht & Integration, Bildung und Internationale Arbeit und bietet so vielfältige Informationen für Mitarbeiter:innen, Angehörige, Freund:innen, Kooperationspartner:innen und Bezieher:innen sowie Interessent:innen der Angebote und Dienstleistungen des Diakoniewerks. Wenn Sie das Magazin zukünftig nicht mehr erhalten möchten, bitten wir Sie um Information an office@diakoniewerk.at. Nähere Informationen zum Datenschutz erhalten Sie unter www.diakonie.at/datenschutzerklärung.

Diakonie Spendenverein: Allg. Sparkasse
OÖ 257700, BLZ 20320. Sponsoring Post.
GZ02Z032367; Diakonie 01/2023.

Farblegende

- Was uns bewegt und Verbunden sein
- Menschen im Alter
- Menschen mit Behinderung
- Bildung
- Gesundheit & Therapie
- Flucht & Integration

Im Gespräch über Inklusion, Vielfalt und Kreativität in der Gastronomie

Interview: Sarah Wechselberger

Michael Novotny ist Leiter der Gastronomiebetriebe im Diakoniewerk in Oberösterreich. Wir haben mit ihm über Inklusion in der Gastro, den ersten Arbeitsmarkt* und darüber, was ein Kettenhandschuh mit der Integrativen Beschäftigung zu tun hat, gesprochen.

Wenn Sie an Inklusion, speziell in der Gastronomie, denken: Was kommt Ihnen dann als Erstes in den Sinn?

Michael Novotny: Dass die Gastronomie das perfekte Arbeitsfeld für Menschen mit Behinderung ist. Sie haben einen interessanten Arbeitsplatz, können sich entfalten, und es gibt viele unterschiedliche Einsatzbereiche. Außerdem bekommen sie rasch Rückmeldung von ihrem Umfeld, den Gästen – das ist das Tolle an der Inklusionsarbeit in der Gastronomie.

Man erkennt als Außenstehender nicht unbedingt, dass das Kulinarium oder Café & Bistro KOWALSKI Betriebe einer Sozialorganisation sind – ist Ihnen das wichtig?

Ja, das war es schon immer. Ich bin dem

Diakoniewerk dankbar, dass durch diese Betriebe Menschen mit Behinderung eine Arbeitsmöglichkeit haben. Speziell in den Anfängen war es so, dass uns Leute etwas abgekauft haben, weil sie uns „etwas Gutes tun wollen“, nicht weil sie unsere Leistung anerkennen. Es war auch eine gewisse Skepsis am Anfang da, wenn wir zu einer Feier mit begleiteten Mitarbeiter:innen kommen: Wie gehen Freund:innen, Familie und Verwandte damit um? Dadurch, dass das natürlich super funktioniert hat und wir tolle Rückmeldungen bekamen, sind wir bekannter geworden. So hat es be-

gonnen. Wir haben 2001 gestartet und zwei Jahre später haben wir dann unser eigenes Logo bekommen, das war auch ein wichtiger Schritt. Heute sind wir ein anerkannter Catering-Betrieb, der mit dem Wettbewerb sehr gut mithalten kann und wirtschaftlich gut aufgestellt ist.

Macht es also Sinn, wenn wir noch von inklusiven oder integrativen Betrieben sprechen?

Wir unterscheiden uns trotzdem von der Gastronomie am ersten Arbeitsmarkt. Unsere begleiteten Mitarbeiter:innen brauchen bei manchen Aufgaben Anleitung, hier unterstützen die begleitenden Mitarbeiter:innen. Zusätzlich muss man auch ein Thema ansprechen, zu dem es leider immer noch keine Änderung gibt: In einem Integrativen Betrieb bekommen Menschen mit Behinderung nur eine Beschäftigungsprämie. Auch wenn wir das anders handhaben möchten, sind uns die Hände gebunden. Wir probieren immer Menschen mit Behinderung bei ihrem Wunsch nach einer Anstellung am ersten Arbeitsmarkt zu unterstützen. Oft scheitert es daran, dass es einfach ein raues Arbeitsfeld ist.

Was braucht es, damit Menschen mit Behinderung auch in der Gastronomie am ersten Arbeitsmarkt Fuß fassen können?

In erster Linie eine enge Anbindung an einen Job-Coach oder Mitarbeitende, die für sie zuständig sind und auch eine gewisse agogische Basisausbildung oder -fähigkeiten mitbringen.

Wenn es das gibt, ist es für Menschen mit Behinderung einfacher, in der Gastronomie tätig zu sein als in anderen Branchen am ersten Arbeitsmarkt?

Es kommt immer auf die Person an –

denn sie muss die Gastro aushalten. Es ist ein lautes Geschäft, man muss gerne mit Personen zusammenarbeiten. Und eben gut begleitet werden. Wenn das alles passt, ist jetzt sicher eine gute Zeit für Menschen mit Behinderung, in die Gastro einzusteigen, weil es seit Corona zu einem Umdenken gekommen ist: Man macht mehr für die Mitarbeitenden, es gibt weniger Abend- und Wochenenddienste, davon können alle profitieren.

Dazu gibt es aber auch viel Kritik: Dass die Gastronomie erst jetzt – aufgrund des Personal-mangels – daran denkt, Menschen mit Behinderung aufzunehmen. Sehen Sie das auch so, oder denken Sie, dass wir auf dem richtigen Weg sind?

Ich glaube, dass jetzt eine gute Zeit ist, Menschen mit Behinderung einzubinden, und bin froh, dass es zu diesem Umdenken, von dem ich gesprochen habe, gekommen ist. Wir würden die Arbeit nie ohne der wichtigen Arbeit von Menschen mit Behinderung schaffen. Jeder Einzelne ist unglaublich wertvoll und nicht mehr wegzudenken.

Was ist Ihre Erfahrung: Wollen Menschen mit Behinderung alle auf den ersten Arbeitsmarkt? Oder sind sie in Betrieben wie dem Kulinarium zufrieden, weil sie wissen, dass sie hier gut betreut werden?

Wie gesagt: Es kommt auf die Person an. Wir haben immer wieder jemanden, der es versuchen möchte. Dann organisieren wir auch Schnuppertermine, damit die Person weiß, ob das wirklich etwas für ihn/sie ist oder nicht. Wir sind froh, wenn jemand den Sprung schafft und wir den Wunsch durch das Wissen, das wir vermitteln, erfüllen können.





Von den Anfängen der Gastronomie im Diakoniewerk

Die Gastronomie im Diakoniewerk blickt auf eine lange Geschichte zurück – erstmals vorgestellt wurde das Projekt 1999 unter dem Motto „Arbeit ist mehr als Geld verdienen“. Der erste Gastro-Betrieb startete dann mit der Kombüse (Kochen Mit Bügeln und SErvieren) in der Werkstätte in Gallneukirchen und der damaligen SOB als erster Standort außerhalb der Werkstätte. Initiiert wurde das Projekt „Gastro“ von Gerhard Winkler, jetziger Regionalleiter der Seniorenarbeit Linz und Leitung Internationale Standorte und Projekte. Er war es, der sich dafür eingesetzt hat, Menschen mit Behinderung in diesem Bereich zu fördern, und diese wichtige Arbeit im Diakoniewerk geprägt hat. Zuerst lange alleiniger Leiter der Gastronomie in Oberösterreich, hat er sich die Leitung dann mit Michael

Novotny geteilt, bevor Michael Novotny diese Rolle gänzlich übernommen hat. Es war damals ein Meilenstein in Richtung Arbeit außerhalb der Werkstätten. Die Selbstbestimmung und Selbstständigkeit der begleiteten Menschen mit Behinderung wurde gefördert. Dieses Zutrauen – dass Menschen mit Behinderung, oder eigentlich jeder Mensch sich weiterentwickeln kann, wenn er gut begleitet und unterstützt ist –, davon war ich schon immer überzeugt. Und es ist schön zu sehen und freut mich, dass sich dieses Zutrauen und das gesamte Projekt Gastronomie so gut weiterentwickelt und professionalisiert haben, dass wir uns auf dem ‚ganz normalen‘ Markt sehr gut behaupten können“, blickt Gerhard Winkler in die Vergangenheit und Zukunft der Gastronomie im Diakoniewerk.

Apropos Wünsche: Wie funktioniert die Arbeitsaufteilung im Kulinarium? Wie sehr wird auf die Wünsche von Menschen mit Behinderung eingegangen?

Die Frage kann ich gut mit einem Beispiel beantworten: Wir haben eine Dame in Integrativer Beschäftigung, die sehr gerne schneidet: Tomaten, Karotten, Salat usw. Sie hatte nur das Problem, dass sie sich dabei oft geschnitten hat. Wir haben hier nach Lösungen gesucht, wie wir ihr den Wunsch trotzdem weiter erfüllen konnten, und haben ihr kurzerhand einen Kettenhandschuh gekauft. So war das Problem gelöst und sie konnte weiter das arbeiten, was sie wollte. Bevor wir einer Person einen Wunsch abschlagen, suchen wir so lange wie möglich nach einer passenden Lösung.

Ist das vielleicht auch etwas, was am ersten Arbeitsmarkt fehlt? Diese Kreativität und auch die Zeit, um nach solchen Lösungen zu suchen?

Ja, und ich glaube, es wird einfach nicht daran gedacht. Muss man ja

auch nicht, außer man arbeitet mit Menschen mit Behinderung zusammen. Und dann braucht es eben Verantwortliche im Betrieb, die sich genau darum kümmern.

Die Mitarbeiter:innen, die die Menschen mit Behinderung begleiten, haben immer eine Doppelrolle – Servicekraft und agogische Begleitung. Wie profitieren sie von dieser Arbeit?

Man muss sich auf diese Arbeit einlassen, es ist natürlich nicht für jede:n etwas. Man lernt auch viel dazu. Ich zum Beispiel habe gelernt gelassener zu sein.

Umgekehrt ist es auch für die Integrativen Mitarbeiter:innen eine enorme Bereicherung, für sie ist die Vielfältigkeit der Gastro ein großer Gewinn.

Genau. Bei uns herrscht einfach eine gewisse Normalität. Es gibt Arbeiten, die müssen erledigt werden, andere können sie sich aussuchen. Diese Normalität spüren sie.



Die Zusammenarbeit zwischen begleitenden und begleiteten Mitarbeitenden ist das, was die Arbeit in den Gastronomiebetrieben im Diakoniewerk so besonders macht.

Sie sind schon so lange in der Behindertenarbeit und im Gastronomiebereich tätig. Was hat sich verändert, seit Sie begonnen haben? Und was ist der Wunsch für die Zukunft?

Ich habe bereits kurz darüber gesprochen, dass uns zu Beginn nichts zutraut wurde. Wir haben Verkäufe gemacht, weil man uns etwas Gutes tun wollte. Über die Jahre haben wir aber immer mehr Leute kennengelernt, wurden weiterempfohlen, und so haben wir gezeigt, dass wir ein ganz normaler Catering-Betrieb sind. Die Integrativen Mitarbeiter:innen sind anders wahrgenommen worden und es haben sich Stammgäste entwickelt. Konzepte haben sich weiterentwickelt. Das alles hat auch dazu bei-

getragen, dass sich die Botschaften, die wir in die Welt hinaustragen, verändert haben. Die Behindertenarbeit ist größer und offener geworden und hat viele Leute erreicht. Wenn wir uns so weiterentwickeln können, wie wir es in den vergangenen Jahren gemacht haben, ist das für beide Seiten gut. Ich bin froh, dass wir das behalten können, was wir haben, wir gute Qualität liefern und wettbewerbsfähig sind. Ich freue mich, dass wir Menschen mit Behinderung etwas lernen können, dass sie eine Freude dabei haben und vielleicht manchmal den Sprung auf den ersten Arbeitsmarkt schaffen. Viel größer muss ich die Wünsche momentan nicht formulieren – wir gehen Step by Step. So, wie es läuft, läuft es gut.



Michael Novotny leitet die Gastronomiebetriebe im Diakoniewerk Oberösterreich. Er verantwortet damit das Kulinarium am Standort Engerwitzdorf und die Standorte Gallneukirchen und Südbahnhofmarkt des Café & Bistro KOWALSKI, das Bistro Mauthausen Memorial und eine Gruppe der Integrativen Beschäftigung am Standort Betriebsküche des Landesdienstleistungszentrums in Linz. Seit seiner Lehre als Koch hat er schon viele Stationen hinter sich, unter anderem war er auf Saison in Zauchensee, hatte in Linz seinen eigenen Würstelstand und war Küchenleiter eines Gasthofes. Seit 2000 ist er im Diakoniewerk, hat dort seine Ausbildung zum Diplom-Fachsozialbetreuer Behindertenarbeit gemacht und ist von Beginn an beim Aufbau der Gastronomiebetriebe dabei. 2018 hat er die alleinige Gesamtleitung der Gastro-Bereiche in Oberösterreich übernommen.

Im Diakoniewerk gibt es mehrere Gastronomiebetriebe. Begonnen hat alles mit dem Kulinarium Engerwitzdorf, damals noch KOMBÜSE genannt. Weitere Standorte des Kulinariums folgten 2006 in Kitzbühel und 2008 in Salzburg, 2018 wurde in Salzburg auf zwei Standorte erweitert. Das Café & Bistro KOWALSKI in Gallneukirchen wurde 2015 eröffnet, 2018 erhielt dann auch das Café & Bistro KOWALSKI Panorama-bar in Salzburg-Lehen diesen Namen. 2020 wurde das Café & Bistro KOWALSKI Kitzbühel als neuer Standort für die Berufsvorbereitung in Kitzbühel aufgebaut und 2021 eröffnet. Mehr zu den einzelnen Gastronomiebetrieben finden Sie auf S. 20 und 21.

Ein Schmankerl aus der Kunstwerkstatt Medien

Manchmal verwandelt sich die Kunstwerkstatt Medien in Gallneukirchen in eine Küche oder Backstube. Die begleiteten Mitarbeiter:innen haben für das diakonie-Magazin ein leckeres Erdbeer-Tiramisu ausprobiert – perfekt für warme Sommertage!

Für 6 Portionen benötigen Sie:

- 500 g Mascarpone
- 200 g Naturjoghurt
- 150 ml Buttermilch
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Becher Schlagobers
- 400 g Cantuccini-Kekse
- 1 kg Erdbeeren
- 150 g Staubzucker

Für die Creme die Mascarpone mit dem Joghurt, der Buttermilch, Staubzucker und Zitronensaft verrühren. Anschließend das Schlagobers steif schlagen und unter die Masse rühren. Die Cantuccini zerbröseln, danach die Erdbeeren waschen und pürieren. Nun abwechselnd Kekse, pürierte Erdbeeren und Creme in eine flache Form oder ein Glas schichten. Das Tiramisu für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Kunstwerkstatt Medien wünscht einen guten Appetit!



Genuss im Diakoniewerk

Drei Kulinarik-Linien des Diakoniewerks überzeugen durch Qualität, Optik und Geschmack die Kund:innen. Hergestellt werden sie im Café & Bistro KOWALSKI, im Kulinarium und im Bistro Mauthausen.

Kulinarium Catering

Im Kulinarium Catering Salzburg werden Dinkel-Kokos-Kekse, Schokolade-Nuss-Krokant, Grissini, Käsestangen und Pralinen, auch in veganer Form, produziert. Ein Schmankerl aus dem Kulinarium Kitzbühel ist außerdem das Tiroler Specksalz.

KOWALSKI

Der Fokus der Produkte des Café & Bistro KOWALSKI liegt auf Müsli, Kräckern und Saucen: Selbstgemachte Pastasauce, Salatdressing und ein eigenes Ketchup. Granola-Müslis und kernige und Vitalkräcker bilden ein Genusspaket vom Feinsten.

Erkönigin

Eine ganz besondere Produktlinie ist die Erkönigin. Sie besteht aus unterschiedlichen Salzen, wie Bärlauch oder Kürbiskern und einem leckeren Sortiment an Säften, die alle in Bio-Qualität aus den handgepflückten Kräutern hergestellt werden – Colakraut, Holler, Lavendel und Melisse – und natürlich dem Gallneukirchner Apfelsaft. Außerdem gibt es saisonabhängig verschiedene Essige wie den Weinrauten- oder Rosmarinessig. Zum Snacken eignen sich z. B. die Apfelchips. Die Produkte werden in den Werkstätten Ried/Riedmark, Erle, Engerwitzdorf, am Hof Altenberg und vom Betrieb Garten & Landschaft produziert.



Alle Produkte finden Sie online zum Kauf unter www.shop.diakoniewerk.at oder in den Verkaufshop der Werkstätten!



Das sind WIR: Ausstellung im Therapie- zentrum Linzerberg

Seit 16 Jahren dient das Therapiezentrum am Linzerberg in Oberösterreich nicht nur der Physio-, Ergotherapie oder Logopädie, sondern ist auch ein Ort für Bilder- und Kunstausstellungen geworden. Betritt man das Therapiezentrum, steht man in einem langen Gang, links und rechts davon befinden sich Büro- und Therapieräumlichkeiten. Dieser lange Gang erwacht mehrmals jährlich zum Leben und wird zum Raum für ermutigende und inspirierende Geschichten, lebensbejahende Persönlichkeiten und einzigartigem Wirken. Christa Leonfellner, Physiotherapeutin im Therapiezentrum, koordiniert seit 2016 diese Ausstellungen. Seit Anfang Mai hängen nun ganz besondere Bilder im Therapiezentrum – nämlich Bilder aus dem Diakoniewerk, aus unseren Einrichtungen und Häusern, die unser tägliches Wohnen, Arbeiten und Leben zeigen. Christa Leonfellner erklärt, wie es dazu kam: „Aus der Idee heraus, unsere Klient:innen und Angehörigen Ideen für eigene Zukunftswünsche und -perspektiven aufzuzeigen ist diese Ausstellung entstanden, die das Diakoniewerk selbst mit seinen vielseitigen sozialen Angeboten in den unterschiedlichen Lebensbereichen darstellt“

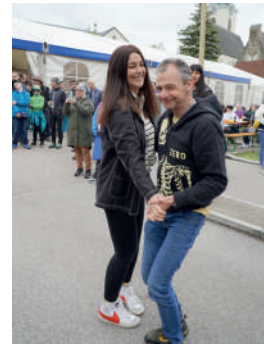
Vorbeischaun und inspiriert werden:

📍 Therapiezentrum Linzerberg,
Linzerberg 45c, 4209 Engerwitzdorf
📅 seit 9. Mai bis Ende September

Wer Ideen zu einer Ausstellung hat,
kann sich bei Christa Leonfellner, unter
christa.leonfellner@diakoniewerk.at melden.

Fest der Begegnung

Am 18. Mai fand wieder unser jährliches Diakoniefest statt - ein Fest der Begegnung und Inklusion. Mit BLECH und Angel, Devil & Company waren dieses Jahr lokale Musiker:innen vor Ort, bei denen auch Mitarbeiter:innen des Diakoniewerks mitspielen, außerdem altbekannte Gesichter wie Hr.bert, der mit seinem Freispiel-Team große und kleine Besucher:innen unterhielt. Mitarbeiter:innen der Werkstätten stellten am Standmarkt ihre Produkte aus, und Einradakrobat Nils Müller begeisterte mit seiner Show. Ein großer Dank geht an alle Beteiligten, Partner:innen und Besucher:innen!



Kinderschutzrichtlinie der Diakonie

Das Diakoniewerk setzt sich für einen wirksamen Schutz vor Gewalt gegenüber Kindern und Jugendlichen ein. Die Diakonie hat deshalb eine gemeinsame Kinderschutzrichtlinie, die für alle diakonischen Werke Gültigkeit besitzt, verabschiedet. Im Zentrum stehen Achtsamkeit, Aufmerksamkeit, Respekt und Wertschätzung sowie grenzachtende Kommunikation im täglichen Umgang miteinander. Die Kinderschutzrichtlinie beinhaltet konkrete

Interventionspläne für den Umgang mit Verdachtsfällen bei Gewalt gegenüber Kindern und Eckpfeiler für präventive Schutzmaßnahmen, die im Diakoniewerk umgesetzt werden.

Hier finden Sie die
Kinderschutzrichtlinie:
www.diakonie.at/kinderschutzrichtlinie



Spiritual Care auf der Spur

Text: Beate Widmann

Wenn wir über Spiritual Care sprechen, dann gibt es dazu ganz unterschiedliche Bilder. Diese sind geprägt von unseren Erfahrungen und Erwartungen und entsprechend mit Gefühlen und Gedanken belegt. Das darf auch so sein!

Wir stolpern immer wieder über den Begriff „Spiritualität“. Das erleben wir auch im Diakoniewerk so, wo wir versuchen Spiritual Care in den Alltag zu integrieren. Im Ringen um eine alltagstaugliche Definition soll hier Erhard Weiher zitiert werden: „Spiritualität ist der ‚innere Geist‘ in einem Menschen, aus dem heraus er Dasein und Welt versteht, er sein Leben gestaltet und der seinen Umgang mit Leben, Schicksal, Sterben und Tod bestimmt.“ Spiritualität hat Einfluss auf unser Leben, nicht nur in Krisen. Wie wir unser Dasein verstehen und unser Leben leben, ist ständig präsent, auch das, was uns Kraft gibt. „Care“ bedeutet unter anderem „sich kümmern“, Fürsorge und Aufmerksamkeit. Vielleicht ist die Aufmerksamkeit ein wesentlicher Baustein in Spiritual Care?

Bedeutsame Momente

Spiritual Care leb- und spürbar zu machen, ist eine große Aufgabe. Und doch ist es möglich. Dazu ein Beispiel: Spiritual Care ist Begegnung. Begegnung kann aber nur geschehen, wenn wir unser Gegenüber wahrnehmen und uns

mit dem, was wir „haben“, auf den anderen einlassen. Hier sind es nicht nur die großen Dinge, die das spürbar machen. Das kann in kleinen Aufmerksamkeiten beginnen – meinen Kolleg:innen, Patient:innen oder den Bewohner:innen Aufmerksamkeit schenken, hinschauen und hinhören, ein aufmunterndes Wort, eine nette Geste oder ein wohlwollender Blick. In diesen Momenten entsteht Begegnung: Wir lassen uns auf unser Gegenüber ein und dieses fühlt sich wahrgenommen. Das sind Momente, die einfach guttun.

Spiritual Care ist aber auch Atempause. Kennen wir nicht alle den Alltag, der uns oft von einem Termin zum nächsten, von einer Aufgabe zur anderen treibt? Hier fällt es uns schwer, bewusst in der Situation zu bleiben. Kurz innehalten, durchatmen, ankommen und die aktuelle Stimmung wahrnehmen – das braucht nicht viel Zeit. Und doch ist es eine Unterbrechung, es sind Momente, in denen wir kurz Ruhe und etwas Abstand finden, aus denen wir Kraft schöpfen können. Eine kleine Pause im Alltag.

In den Kochtopf geschaut

Text: Elisabeth Braunsdorfer & Saskia Dyk

Essen ist viel mehr als Nahrungsaufnahme: Es ist ein sinnliches Erleben, strukturiert den Tag, bereitet Freude und sorgt für Diskussionen. Kein Wunder, dass Essen in unseren Häusern für Senioren eine so wichtige Rolle spielt. Wir haben in Salzburg und der Steiermark in den Kochtopf geschaut.

„Manchmal helfen zwei oder drei Bewohner:innen, manchmal niemand. Es gibt keinen Zwang.“

Martin Pichler

Kurz vor 10 Uhr bindet sich Martin Pichler die Kochschürze um. Der Alltagsmanager bereitet alles für die nächsten zwei Stunden vor, in denen er sich ganz dem Zubereiten des Mittagessens für eine Hausgemeinschaft widmet. Kochen für zwölf Personen ist für den erfahrenen Fachmann kein Problem. Hilfe bekommt er manchmal auch von den Bewohner:innen. „Es ist je nach Hausgemeinschaft unterschiedlich. Manchmal helfen zwei oder drei Bewohner:innen, manchmal niemand. Es gibt keinen Zwang“, erzählt Pichler, der im Haus für Senioren Salzburg arbeitet.

Erleben mit allen Sinnen

Das Schöne beim Kochen ist, dass viele Sinne gleichzeitig aktiviert werden. Man klappert mit dem Geschirr, der Zwiebelduft wabert durch die Hausgemeinschaft. Die rohen Kartoffeln fühlen sich beim Schälen kalt an und das bunte Gemüse zieht den Blick auf sich. Zudem bietet Kochen in den Hausgemeinschaften eine gewohnte Tagesstruktur und Orientierung, wie man es oft vom eigenen Zuhause kennt. „Mein Eindruck ist, dass Essen den Bewohner:innen sehr viel bedeutet. Es gibt jeden Tag vier Mahlzeiten und es dreht sich ganz viel darum, was es gibt, wie es schmeckt und

wie es ausgesehen hat“, erzählt Martin Pichler. Am liebsten ist den Bewohner:innen bodenständige, gutbürgerliche Küche. „Die Bewohner:innen essen gerne faschierte Laibchen, Spinatknödel, Gulasch, Suppen oder auch Pizza. Sie mögen Kuchen und Eis oder auch mal ein Rehragout“, macht Pichler „Gusto“ und ergänzt: „Wichtig ist aber sowieso, dass alles gut zubereitet ist.“

Abwechslung für alle

Einmal pro Woche hat Martin Pichler einen Bürotag und organisiert die Lebensmittel für alle sechs Hausgemeinschaften. „Ich schaue auf die Wünsche der Bewohner:innen, welche Feste anstehen, welche Waren Saison haben. Was die Kolleg:innen dann daraus kochen, entscheiden sie mit den Bewohner:innen“, erklärt Pichler. „Jeder Tag ist anders“, erzählt er weiter: „Ich liebe Kochen und ich bekomme so viel Dankbarkeit und Wertschätzung von den Bewohner:innen zurück. Wir als Alltagsmanager:innen sind im Zentrum der Hausgemeinschaft und kochen nicht nur, sondern kümmern uns gemeinsam mit den Kolleg:innen aus der Pflege um die Bewohner:innen. Dazu gehört viel Einfühlungsvermögen, Kraft und Liebe, um so einen Alltag von rund zwölf Personen zu managen.“



In Salzburg muss Martin Pichler nicht oft alleine kochen – in der Hausgemeinschaft hilft, wer Lust dazu hat.



SALZBURG

STEIERMARK



AIDA MUJKANOVIC

Ein Gespräch mit Aida Mujkanovic (Leitung Alltagsmanagement im Haus am Ruckerlberg) über Küchengeheimnisse, steirischen Sterz und Kochen in Hausgemeinschaften.

Gleich in den Kochtopf geschaut – was gibt es heute?

Selleriesuppe, Rindsbraten mit Kroketten, grünen Salat mit Kirschtomaten und Nusskuchen. Bei meiner Kollegin gibt es als Nachspeise gebackene Mäuse.

Welche Speisen kommen besonders gut an? Und welche weniger?

Eindeutig der Sterz! Traditionell steirisch mit Grammeln und dazu Kaffee oder Buttermilch – das essen die Bewohner:innen besonders gerne am Abend, sie kennen ihn noch von früher. Exotische Küche, wie Indisch oder Mexikanisch, kommt nicht bei allen gut an – obwohl man einen Generationswechsel bemerkt.

Wer wählt die Speisen aus?

Eine Diätologin erstellt den Menüplan für das Mittag- und Abendessen. Die Hauptspeise zu Mittag wird geliefert,

wir verfeinern sie und sorgen für Suppe und Beilage. Täglich backen wir Kuchen und in der Früh steht den Bewohner:innen alles zur Auswahl. In der Hausgemeinschaft können sich die Bewohner:innen jederzeit etwas aus dem Kühlschrank holen. Ganz wie zuhause.

Was ist das Besondere am Kochen in der Hausgemeinschaft?

Wir haben den Blick über den Wohnbereich. Wir wissen, wer Diabetiker:in ist, wer es gerne warm hat, wer Flüssigkeiten eingedickt braucht. Es gibt neben Lob von Bewohner:innen auch recht direkte Beschwerden, aber auch das gehört dazu!

Zum Schluss: Ihr Küchengeheimnis?

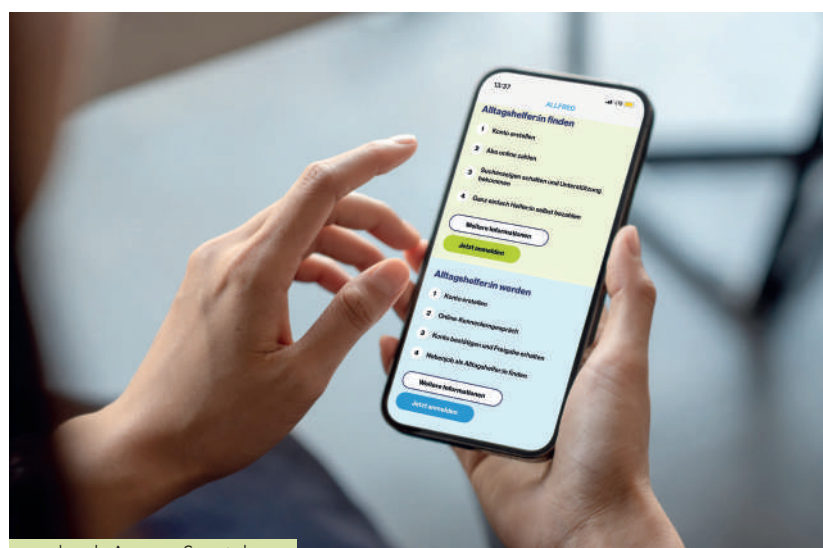
Jeder im Team hat spezielle Rezepte. Bei mir sind das Suppen, die mögen alle. Mein Geheimnis? Wahrscheinlich, dass ich sie mit viel Fleisch und Knochen zubereite.

...wie ein neuer Kopfpolster ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann.

Text: Daniela Scharer & Sabrina Olzinger



Allfred gibt es als Webversion ...



... oder als App am Smartphone.

Es ist Donnerstag, 16 Uhr. Irmgard und Walter freuen sich schon auf Elisabeth. Was die wöchentlichen Besuche von Elisabeth so besonders machen? Ihr strahlendes Gesicht und ihre Unterstützung im Alltag. Durch die Plattform Allfred haben sich die Drei gefunden.

Elisabeth schätzt ihre beiden Kund:innen sehr. „Wir haben uns gefunden und gefühlt, kennen wir uns schon ewig“, erzählt Elisabeth und plaudert über ihre Alltagssituationen zu dritt. „Es ist so ein schönes Gefühl, wenn man Nachrichten wie diese bekommt: ‚Salve Elisabeth, ich hab so gut geschlafen! Danke dir und liebe Grüße, Walter.‘ Walters Polster war schon in die Jahre gekommen und Irmgard hat ihrer Helfer:in Elisabeth erzählt, dass sie schon lange vorhat, einen neuen zu kaufen, doch das Geschäft ist öffentlich schwer erreichbar. „Da bin ich einfach hingefahren und hab ihn besorgt – für mich absolut kein Aufwand und die Freude bei Walter war riesengroß. Das tut so gut“, schildert Elisabeth ihre Unterstützungsleistung.

Schnell und unbürokratisch

Gefunden haben sich die drei über Allfred. Die Nachbarin hat Irmgard und Walter von dieser Dienstleistung erzählt und ihnen die Kontaktdaten gegeben. Gekannt haben die beiden die

Plattform Allfred schon aus einem Inserat, aber da war der Bedarf noch nicht so groß. Doch jetzt haben sie Unterstützung gesucht, weil Irmgards Gesundheit viel Aufmerksamkeit erfordert. Mit einem Anruf bei der Allfred-Koordinatorin kam alles ins Rollen. Das Angebot eines betreuten Kundenprofils ermöglichte die Bekanntgabe der Bedürfnisse und gewünschten Hilfeleistungen, dann übernahm das Allfred-Team die digitale Abwicklung der Suche nach einer Alltagshelfer:in für das Ehepaar.

Online anmelden und Helfer:in werden

Elisabeth hat von Allfred durch eine Arbeitskollegin erfahren. Sie hat bereits öfters mit dem Gedanken gespielt, sich als Personenbetreuerin selbstständig zu machen. Da Elisabeth jedoch noch einem 25-Stunden-Job im Sozialbereich nachgeht, hat sie sich für eine Kombination mit Allfred entschieden. Nach einem Online-Kennenlerngespräch mit dem Allfred-Team erstellte sie ihr Helfer:inprofil und reagierte dann gleich auf die Online-Suchanzeige von Irmgard und Walter. Auf die Frage wie das erste Treffen verlief, mussten alle drei herzlich lachen. „Elisabeth ist einfach großartig. Es passt alles. Wir sind einfach auf allen Ebenen auf einer Wellenlänge. Egal, ob beim Ordnungs- und Sauberkeitssinn, Verlässlichkeit oder menschlich, Elisabeth ist eine wahre Bereicherung für uns. Ein gutes Gefühl gibt uns auch ihre Erfahrung in der Pflege. Es tut gut, zu wissen, dass hier auch eine Unterstützung möglich wäre. Wir haben uns entschlossen, dass Elisabeth uns lebenslang begleiten wird“, sagt Irm-



Allfred verbindet Menschen, die helfen wollen, und Menschen, die Gesellschaft oder Unterstützung im Alltag suchen.

gard überzeugt. Und auch Elisabeth ist dankbar, was sie von den beiden alles lernen kann. Sie weiß, wie sie ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann, dafür schlägt ihr Herz. „Ich freue mich, den beiden nächste Woche Schaumrollen vom Jahrmarkt bringen zu können, weil ich weiß, die schmecken ihnen so.“ Herzlich lächeln sie sich an, man spürt die Verbundenheit.

Das macht Allfred aus

Menschen mit Menschen zusammenzubringen und Geschichten zu schreiben. Allfred verbindet Menschen, die helfen wollen, und Menschen, die Gesellschaft oder Unterstützung im All-

tag suchen. Denn gemeinsam ist vieles einfach schöner. Das ist die Idee, und über die Jahre ist sie gewachsen. Eine neue Online-Plattform bringt nun Alltagshelfer:innen und Kund:innen ganz leicht und digital zusammen. Profil online anlegen, Suchfunktionen nutzen und Alltagsbegleitung finden. Das mehrfach ausgezeichnete Angebot inkl. eigener App finden Sie hier: www.allfred.at

Allfred
MACHT DEN ALLTAG LEICHTER!





Mehr Platz: Tagesbetreuung Gnigl neu gebaut

Im modernen Neubau hinter der alten Steinmauer in Salzburg-Gnigl wird seit Anfang März herzlich gelacht und gesungen. Das neue Haus bietet vor allem für die Begleitung von Menschen mit Demenz eine Verbesserung zum bisher genutzten Altbau. Im Auftrag der Stadt Salzburg begleiten die Mitarbeiter:innen täglich 18 statt wie bisher nur 15 Tagesgäste. Diese genießen das vielfältige Angebot, das die Fachkräfte mit ihnen gestalten.

Diakoniewerk unterstützt Herz-Jesu-Heim Salzburg

Hoher Sanierungsbedarf, steigende Baukosten und zunehmender Fachkräftemangel fordern Sozialunternehmen besonders heraus. In Salzburg entschied das privat geführte Herz-Jesu-Heim im Frühling den Heimbetrieb an Partnerorganisationen abzugeben. Das Diakoniewerk sagte zu, einen Teil der Bewohner:innen und Mitarbeiter:innen ins Haus für Senioren Salzburg-Aigen aufzunehmen. Innerhalb von zwei Monaten wurde der Umzug für die rund 30 Bewohner:innen organisiert und sie, gemeinsam mit den Mitarbeiter:innen willkommen geheißen.

Neues Angebot in Henndorf für Senior:innen

Nach rund fünf Jahren Planungs- und Bauzeit war es im Frühling so weit: Die Gemeinde Henndorf und das Diakoniewerk eröffneten das neue Haus für Senioren und die Tagesbetreuung mit einem großen Fest und prominenten Gästen. Das Haus für Senioren bietet Platz für 48 Bewohner:innen in vier Hausgemeinschaften. „Pflege und Betreuung sind hier gleich wichtig und wir orientieren uns am Leben vor dem Einzug“, sagt Michael König, Geschäftsführer des Diakoniewerk Salzburg.

Tagesbetreuungen für Menschen im Alter bringen Entlastung



Mit den Tagesbetreuungen möchte das Diakoniewerk Angehörigen Entlastung bieten und den betroffenen Menschen im Alter einen abwechslungsreichen, geselligen Tag ermöglichen. Die Devise: Tagsüber raus aus den eigenen vier Wänden, gut begleitet werden und abends zurück nach Hause. Informieren Sie sich jetzt über die Möglichkeiten: www.diakonie.at/tagesbetreuungen.



Tagesbetreuung Graz:
+43 316 32 16 08 401, ingrid.ferstl@diakoniewerk.at

Tagesbetreuung Henndorf:
+43 662 6385 54500, tagesbetreuung.henndorf@diakoniewerk.at

Tagesbetreuung Wels:
+43 7242 46 163 20, anita.augsten@diakoniewerk.at

Tagesbetreuung Linz:
+43 732 77 492 237 700, tagesbetreuung.linz@diakoniewerk.at

Tagesbetreuung Gallneukirchen:
+43 664 88 971 984, romana.obermueller@diakoniewerk.at

Tagesbetreuung Salzburg-Aigen:
+43 662 6385 54100, tagesbetreuung.aigen@diakoniewerk.at

Tagesbetreuung Salzburg-Gnigl:
+43 662 6385 54200, tagesbetreuung.gnigl@diakoniewerk.at



Ein Zeichen für Toleranz, Vielfalt und Chancengleichheit

2016 wurde das Bistro Mauthausen Memorial in der KZ-Gedenkstätte (als integrativer Betrieb) eröffnet – und setzt seitdem ein klares Zeichen für mehr Toleranz, Inklusion und Chancengleichheit. Vier Menschen mit Behinderung bedienen mit Unterstützung von professionellen Gastronomiefachkräften die Besucher:innen der KZ-Gedenkstätte in Mauthausen. Durch die Möglichkeit, eine große Auswahl an Speisen vorzubestellen, werden auch Reisegruppen rasch verpflegt. Für die begleiteten Mitarbeiter:innen bedeutet ihre Arbeit im Bistro Mauthausen Memorial einen wichtigen Schritt in die Mitte der Gesellschaft. Die vielen internationalen Gäste sind eine Bereicherung – auch wenn die Verständigung manchmal wortwörtlich mit Händen und Füßen erfolgen muss.

Eine kulinarische Reise durch Österreich

Text: Sarah Wechselberger

Im Diakoniewerk bieten verschiedene Gastro-Einrichtungen Menschen mit Behinderungen einen vielfältigen Arbeitsplatz. Hier geben wir einen Überblick über all das, was das Diakoniewerk kulinarisch und inklusiv zu bieten hat.

NEU: Nudel & Holz Shop in Kufstein

Nachfüllen, plaudern und entdecken: In Kufstein entsteht derzeit ein neuer Laden für unverpackte Lebensmittel und Gebrauchtwaren - inklusive gemütlicher Kaffee-Ecke. Die Eröffnung ist für Sommer 2023 geplant.

Kulinarium Catering – Standort Kitzbühel

Das Kulinarium Kitzbühel beliefert unter anderem Schulbuffets. Das Team kocht auch für Essen auf Rädern im Raum Kitzbühel und übernimmt Caterings.

Kulinarium Catering – Standort Salzburg*

Das inklusive Team an zwei Küchenstandorten verwöhnt die Kund:innen mit Caterings, Buffets, Mittagstischen und saisonalen Schmankerln, wie Faschingskrapfen und Pralinen. Außerdem werden hier Backwaren wie Käsestangerl, Grissini oder Schoko-Nuss-Krokant produziert. 42 Menschen mit Behinderung bzw. Lernschwäche hier ihren Arbeitsplatz.

Café & Bistro KOWALSKI Kitzbühel

In Kitzbühel ist das KOWALSKI nicht nur ein Café & Bistro sondern auch eine Berufsvorbereitung. Menschen mit Behinderung bzw. mit Lernschwäche sammeln Erfahrungen und bauen Fähigkeiten aus, um später im Idealfall einen regulären Job zu finden.

Café & Bistro KOWALSKI Südbahnhofmarkt

Das Café & Bistro KOWALSKI in Linz hat seinen Standort am Südbahnhofmarkt und bietet sieben Menschen mit Behinderung integrative Arbeitsplätze in der Küche und im Service. Das Besondere am zweiten KOWALSKI-Standort in Oberösterreich: Es werden ausschließlich vegetarische und vegane Gerichte zubereitet.

Kulinarium Catering – Standort Engerwitzdorf

Im Kulinarium Engerwitzdorf werden täglich Mittagsmenüs für Einrichtungen und Werkstätten des Diakoniewerks, Kindergärten, Schulen und wirtschaftliche Betriebe sowie Menüs für Essen auf Rädern produziert.

Bistro Mauthausen Memorial

Seit 2016 setzt das Bistro Mauthausen Memorial in der KZ-Gedenkstätte Mauthausen ein Zeichen für mehr Toleranz, Inklusion und Chancengleichheit. Vier Menschen mit Behinderung werden von den Mitarbeitenden begleitet und bedienen die täglichen, teils auch internationalen, Besucher:innen der Gedenkstätte.

Café & Bistro KOWALSKI Gallneukirchen

Im historischen Ambiente des Haus Bethanien ist das Café & Bistro KOWALSKI in Gallneukirchen angesiedelt. Einzigartige Kunstprojekte sorgen für eine gemütliche Atmosphäre, der Gastgarten lädt zum Verweilen ein. Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten hier Seite an Seite mit den anderen Mitarbeitenden und verwöhnen die Gäste mit Frühstück, hausgemachten Mittagsgeschichten und Mehlspeisen.

Werkstätte Oberneukirchen

Zubereitung von Essen auf Rädern und Mittagessen für Kindergärten

Werkstätte Bad Hall

Beliefert Kindergärten und Horte in Bad Hall und kocht für begleitete Beschäftigte und Mitarbeiter:innen in den Einrichtungen

Werkstätte Mauerkirchen

In der Küche der Werkstätte werden täglich ca. 170 Essen für Horte, Kindergärten und die Polizei Mauerkirchen gekocht.

Werkstätte Bad Wimsbach

Beliefert die Gemeinde mit Essen auf Rädern

Arbeit und Assistenz Ennstal

Tägliches Schulbuffet an der NMS in Schladming und mobiles Jausenbuffet für Firmen und die Stadtgemeinde



Café & Bistro KOWALSKI Panoramabar Salzburg-Lehen

Mitten in Salzburg mit einem fantastischen Blick befindet sich das Café & Bistro KOWALSKI Panoramabar. Direkt über der Salzburger Stadt-Bibliothek in Lehen kann man die großartige Aussicht bei selbstgemachten Köstlichkeiten genießen, mit anderen plaudern oder auch lesen.



Memory für mehr Verständnis für Menschen im Autismus-Spektrum

Zum Welt-Autismus-Tag im Frühling hat die Kunstwerkstatt Medien ein besonderes Projekt finalisiert: Ein eigenes Memory-Spiel, genannt „Memo“, das die Sicht auf die Welt von Menschen im Autismus-Spektrum etwas deutlicher macht. Ein „Memo“-Paar besteht aus einer Redewendung, z. B. „Jemandem einen Bären aufbinden“, und dem dazu passenden Bild, wo wortwörtlich jemandem ein (Plüsch-)Bär aufgebunden wurde. Die Idee hinter diesen außergewöhnlichen Bildpaaren: Menschen im Autismus-Spektrum nehmen solche Redewendungen oder Sprichwörter häufig wörtlich, sie können den eigentlichen Sinn dahinter nicht gänzlich greifen. In der Kunstwerkstatt Medien wurden jede Menge solcher Redewendungen gesammelt und für das Memo von den begleiteten Mitarbeiter:innen fotografisch dargestellt. Ein tolles Projekt!

Nudel & Holz eröffnet bald in Kufstein

Nachfüllen, plaudern und entdecken: All das bietet „Nudel & Holz“, ein Laden für unverpackte Lebensmittel und Gebrauchsgüter, den das Diakoniewerk gerade in Tirol aufbaut. Betrieben wird das Geschäft von Menschen mit Behinderung, die bei allen anfallenden Aufgaben von Mitarbeiter:innen des Diakoniewerks unterstützt werden. So entsteht ein sinnvolles Arbeitsangebot für Menschen mit Behinderung, eine nachhaltige Einkaufsmöglichkeit für die Kufsteiner Bevölkerung und ein Begegnungsraum. „Es war uns

von Beginn an wichtig, dass Klient:innen gut informiert und in das Projekt integriert sind. Wir haben deshalb ein großes Augenmerk auf Leichte Sprache und Unterstützte Kommunikation gelegt. Die begleiteten Mitarbeiter:innen werden laufend über Fortschritte informiert, haben die Baustelle besucht und werden in Prozesse und Entscheidungen miteinbezogen“, erzählt Petra Leitner, die das Projekt leitet. So wurde auch der Name des Ladens gemeinsam entwickelt. Eröffnet wird „Nudel & Holz“ voraussichtlich im Sommer 2023.

Gemeinsam kochen im Stützpunktwohnen



Im Wohnprojekt Stützpunktwohnen in der Lebenswelt Aigen in Salzburg leben junge Menschen mit Behinderung selbstständig und eigenverantwortlich in ihrer eigenen Wohnung. Unterstützung im Alltag erhalten sie nur da, wo sie wirklich nötig ist, z. B. beim Einkaufen, Kochen oder im Haushalt. Außerdem haben sie die Möglichkeit, an Gruppenaktivitäten und Ausflügen teilzunehmen. Mittwochs wird zum Beispiel gemeinsam gekocht - jeder Bewohner:in kann daran teilnehmen und sich wünschen, was an diesem Tag am Speiseplan steht. Und weil alle fleißig mithelfen, dauert es nicht lange, bis das heutige Gericht auf dem Tisch steht: Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree.

13. Oktober: 50. Martinstift-Symposium

Am 13. Oktober findet im Brucknerhaus das Martinstift-Symposium statt. Das Thema dieses Jahr: „**Gute Job-Aussichten!? Menschen mit Behinderung auf dem Weg in ein inklusives Arbeitsleben**“. Alle Informationen und Möglichkeit zur Anmeldung gibt es unter www.martinstift-symposium.at.



Den Dart-Profis über die Schulter geschaut



In eine neue Sportwelt tauchten die Bewohner:innen der Wohneinrichtung Ramsau ein: Sie waren live dabei, als beim Austrian Darts Open in Premstätten nahe Graz über 40 internationale Superstars des Dart-Sports ihren neuen Meister kürten. „Seit wir im Gemeinschaftsraum eine Dartscheibe haben, spielen wir fast jeden Tag“, erzählen Thomas Bachler, Kerstin Steiner und Gerald Leutgab. Da war der Wunsch nahelegend, einmal den Profis bei einem Großevent über die Schulter zu schauen. Bewohner:innen und Team zeigten sich danach beeindruckt von der Stimmung in der Halle und den sportlichen Leistungen der Profis.

Ein Tag im Kulinarium

Text: Sarah Wechselberger

Unglaubliche 1.100 Portionen Mittagessen jeden Tag, Menüs für Essen auf Rädern, Caterings für Feiern, hausgemachte Mehlspeisen und ein integrativer Arbeitsplatz für Menschen mit Behinderung: Willkommen im Kulinarium am Standort Engerwitzdorf.



Dienstbeginn

Nach und nach trudeln alle Mitarbeiter:innen ein, um 8 Uhr ist Dienstbeginn für die begleiteten und begleitenden Mitarbeiter:innen. Es werden die Einteilungen für den Tag getroffen und die Aufgaben durchgegangen.

Vormittag



Warm vs. Kalt

Am Vormittag ist einiges los im Kulinarium: Die Mitarbeiter:innen arbeiten entweder in der kalten Küche – wo heute ein leckerer Kuchen zubereitet wird – oder in der warmen Küche, hier kocht man jede Menge Mittagsmenüs für Einrichtungen des Diakoniewerks, Kindergärten, Schulen, Essen auf Rädern und wirtschaftliche Betriebe.



Mittagspause

Beim Essen-Zubereiten wird man hungrig – und deshalb geht es zu Mittag in eine verdiente Pause.

Nachmittag



Weiter geht's

Auch am Nachmittag geht es weiter mit Diensten in der warmen und kalten Küche. Einige Mitarbeiter:innen erledigen den Abwasch oder sind bei Lieferdiensten mit am Start. Wichtig für die Mitarbeiter:innen der Integrativen Beschäftigung und auch für die begleitenden Mitarbeiter:innen ist, dass sie sich in jener Tätigkeit entfalten können, die sie gerne machen.

12 Uhr

15 Uhr



Dienstende oder: Ab zu einer Abendveranstaltung!

Ein spannender Tag geht zu Ende – außer an jenen Tagen, an denen noch ein Catering für eine Veranstaltung ansteht. Ist man nicht ohnehin schon den ganzen Tag bei einem Catering, geht es spätestens jetzt los. Die Abwechslung ist das, was den Job im Kulinarium so besonders macht!

Das Kulinarium gibt es an den Standorten Engerwitzdorf, Salzburg und Kitzbühel. Neben Mittagmenüs, Mehlspeisen und Caterings werden vor allem im Kulinarium Salzburg auch eigene Produkte kreiert (mehr dazu auf S. 11). Das Kulinarium bietet Menschen mit Behinderung die Möglichkeit eines integrativen Arbeitsplatzes.





Ein Abend voller Vielfalt

Was als Diplomprojekt von fünf Schüler:innen der Schulen für Sozialbetreuungsberufe in Gallneukirchen startete, fand seinen Abschluss in einem fulminanten Abend voller Toleranz, Inklusion und Teilhabe: dem Ball der Vielfalt. Die Schüler:innen organisierten einen besonderen Abend, bei dem jeder willkommen war, unabhängig von Alter, Geschlecht, Hautfarbe, körperlicher oder geistiger Fähigkeiten oder sexueller

Orientierung. Für die Eröffnungseinlage wurde das Theater Malaria an Bord geholt, die bei ihrem großen Auftritt das Publikum begeisterten. Zu Klassik und Partymusik tanzten die Mitglieder des Theaterensembles und steckten mit ihrer Leidenschaft die Besucher:innen des Balls an. Ausgelassen feierten die rund 300 Gäste noch bis in die Morgenstunden. Eine unvergessliche Erfahrung!



Herzensarbeit am Puls der Zeit

Sozialbetreuer:innen sind eine wichtige Stütze für unsere Gesellschaft, denn sie begleiten Menschen, die ihren Alltag alleine nicht bewältigen können. Am Tag der Sozialbetreuungsberufe im Frühling machten österreichweit die Schulen für Sozialbetreuungsberufe (SOB) auf die Bedeutung ihrer Ausbildungen aufmerksam. Mit einem Abschluss in den Ausbildungsprogrammen Altenarbeit, Behindertenarbeit oder Behindertenbegleitung stehen Absolvent:innen eine Vielzahl an beruflichen Möglichkeiten offen. Die SOB in Oberösterreich und Salzburg zeigen

ten diese Vielfalt rund um den Tag der Sozialbetreuungsberufe auf und stellen das Berufsbild und die Tätigkeitsfelder in Alten- und Pflegeheimen, der Behindertenarbeit, der mobilen Betreuung, in Hausgemeinschaften, Tagesbetreuungen oder Einrichtungen für Kinder und Jugendliche vor. Die Lebensbegleitung von Menschen erfordert hohe fachliche Kompetenz und große persönliche Reife – beides Herzstücke der praxisorientierten Ausbildungen des Diakoniewerks. Mehr Informationen zu den Ausbildungen an den SOB gibt es unter www.zukunftsberufe.at.

Großer Erfolg des ersten Therapie-Symposiums

Rund 150 Therapeut:innen und Interessierte aus verschiedenen Fachdisziplinen und Bundesländern tauschten sich beim ersten Therapie-Symposium des Diakoniewerks in Innsbruck aus. Expert:innen boten Einblick in aktuelle Forschungsergebnisse und praktische Therapie-Erfahrungen. Die Referent:innen spannten im Laufe der Tagung einen breiten fachlichen Bogen von positiver Psychologie über psychische Gesundheit von Kindern und Jugendlichen, Praxisbeispiele aus den forKIDS Therapiezentren und Tipps für Therapeut:innen selbst bis hin zur Begleitung von Kindern im Autis-

mus-Spektrum. Bei der Podiumsdiskussion kamen Vertreter:innen von Diakoniewerk, ÖGK, Fachhochschule und Kinder- und Jugendpsychiatrie zu Wort. Unter www.therapie-symposium.at können alle Vorträge nachgehört werden.



Wie soll das künftige Leitspital Liezen heißen?

Im Zuge der Ausstellung „HEILKUNST – Zur Geschichte der Medizin“ im Schloss Trautenfels und auch online können ab sofort Namen für das künftige Leitspital Bezirk Liezen vorgeschlagen werden. Unter www.gesund-in-liezen.at/namensfindung und mittels Teilnahmekarten vor Ort besteht noch bis **30. Juni 2023** die Möglichkeit, Namen einzureichen. Unter allen Teilnehmer:innen werden ein Klimaticket Steiermark, ein Wellcard Steiermark-Thermengutschein und ein Gutschein für Sport Va-sold verlost.



Dr. Peter Hammer



Dr. Paul Jirak



Dr. Bernhard Wienerroither



Dr. Christoph Ortner



Dr. Herbert Großpötl



Dr. Gernot Seirl



Dr. Manfred Dichtl



Dr. Manuel Haider



Dr. Marietheres Jirak

Augenchirurgie in der Klinik Diakonissen Linz

Das Auge ist nicht nur eines der wichtigsten, sondern auch eines der sensibelsten Sinnesorgane des Menschen. In der Klinik Diakonissen Linz werden jährlich über 1.100 erfolgreiche mikrochirurgische Eingriffe durchgeführt. Durch die Verknüpfung von modernster Techno-

logie, künstlicher Intelligenz und individueller Betreuung gewährleistet die Augenklinik Topversorgung vom Erstgespräch über den chirurgischen Eingriff bis hin zur Nachversorgung. Das Team der Augenchirurgie besteht aus insgesamt acht Ärzten und einer Ärztin.

Leben ohne Zukunft

Eine Flucht aus der Ukraine

Text: Martina Huber-Pfeil

Mit einem strahlenden Lächeln begrüßt uns Lesia in ihrer Wohnung in Gallneukirchen. Seit März letzten Jahres lebt sie hier mit ihren beiden Töchtern und wird vom Diakoniewerk begleitet. Sie erzählt über ihre Flucht aus der Ukraine und das Leben in Österreich. Schnell wird klar, hinter ihrer Fröhlichkeit verbergen sich viele Sorgen.



„Meine Familie und ich lebten vor Beginn des Krieges in Kiew. Ich habe Kulturanthropologie und Ethnologie studiert und war wissenschaftliche Mitarbeiterin der Universität. Meine Töchter sind in Kiew zur Schule gegangen, mein Mann unterrichtete an der Polzeiakademie“, beginnt Lesia. Obwohl sie noch nicht lange in Österreich ist, spricht sie schon sehr gut Deutsch. Sie besucht bereits einen Fortgeschrittenenkurs, erzählt sie. An den Beginn des Krieges erinnert sie sich noch gut: „Unsere Wohnung liegt im 16. Stock. Ich habe den Luftangriff auf den Flughafen gesehen und wir hörten die ganze Nacht über Bombeneinschläge. Die Angst war sehr groß, vor allem um meine Töchter.“ Für sie und ihren Mann war schnell klar, dass sie hier nicht bleiben können: „Wir sind zunächst zu meiner Mutter, sie lebt in einer kleineren Stadt nahe Kiew. Es herrschte Chaos, alle wollten weg und wir benötigten für die Fahrt über 10 Stunden.“ Ihr Mann blieb in Kiew. Lesia und ihre

beiden Töchter haben den langen Weg nach Österreich auf sich genommen: „Wir sind über mehrere Stationen nach Gallneukirchen gekommen. Die Leute unterwegs waren alle sehr hilfsbereit, gaben uns Essen und einen Platz zum Schlafen. Meine Cousine hatte einen Bekannten in Linz, der schlussendlich die Unterkunft über das Diakoniewerk organisierte.“

Nach vorne und zurück blicken

Lesia erzählt, dass ihre Familie sehr groß ist und viele davon in der Ukraine geblieben sind, vor allem jene, die Söhne über 18 Jahre haben. Die Situation dort ist schwierig, vor allem der Winter war hart, die Menschen hatten oft nur zwei Stunden am Tag Strom. Dennoch versuche sie so gut es geht zu helfen. Gleichzeitig will sie in Österreich ankommen: „Ich bin gut vernetzt und habe viele ukrainische Freund:innen in Österreich. Über das Diakoniewerk wurden auch einige Treffen für Vertriebene organisiert. Gerade zu Beginn haben uns auch unsere österreichischen

Bekannten unterstützt. Die Menschen sind sehr bemüht und wollen für Ablenkung sorgen. Aber das ist nicht einfach, ständig bekommt man Kriegsnachrichten aufs Handy und ist gedanklich bei den Menschen in der Ukraine.“

Ein ungewisses Morgen

Wie es für Lesia und ihre beiden Töchter weitergeht, ist unklar. Ihre Töchter gehen am Vormittag in Gallneukirchen zur Schule, nachmittags besuchen sie dann die ukrainische Online-Schule. Ein doppelgleisiges Leben, aber Lesia möchte vorbereitet sein. Die Ungewissheit, was kommen wird, macht ihr Sorgen: „Ich will einfach nur nach Hause. Ich hatte ein gutes Leben in der Ukraine: Eine Wohnung, einen guten Beruf, ein Haus mit meinen Eltern, die Kinder lernten in einer hervorragenden Schule. Ich vermisste mein Leben. Das Schwierigste ist, ohne Zukunft zu leben. Wir wissen nicht, was morgen oder in ein paar Monaten ist, ob wir hier bleiben oder wieder zurückgehen können. Diese Ungewissheit ist zermürbend.“

Ein ganz normales Leben für Melanie

Text: Karin Windpessl

Weg von der Berufsvorbereitung, hinein ins echte Berufsleben: Für Melanie Knödl ist dieser Traum in Erfüllung gegangen. Heute arbeitet die Tirolerin in einem Hotel in Hopfgarten.

Melanie schneidet Tomaten und Gurken in mundgerechte Stücke und arrangiert sie auf einem Teller. Obendrauf noch ein paar Rucola-Blätter, „weil es so einfach hübscher aussieht“. Mit einem gekonnten Schwung setzt sie zwei Balsamico-Kleckse auf den Tellerrand und nickt zufrieden: „Jetzt ist es fertig!“

Drei Jahre Berufsvorbereitung

Melanie Knödl weiß, was sie will. Noch vor wenigen Wochen hat die junge Frau im Café & Bistro KOWALSKI in Kitzbühel, einer integrativen Berufsvorbereitung, gearbeitet. Heute hat die 19-Jährige mit Konsequenz und Zielstrebigkeit das geschafft, wovon viele Menschen mit Behinderung nur träumen. Melanie geht seit wenigen Wochen einer geregelten Arbeit nach und bereitet in einem Hotel in Hopfgarten unter anderem das Salat-Buffer vor. Mit dem Schritt in den echten Arbeitsmarkt hat Melanie Knödl eine neue Selbstständigkeit gewonnen, die es ihr ermöglicht, ihrem Traum eines ganz „normalen“ Lebens ein Stück näherzukommen. Und das genießt die junge Frau in vollen Zügen: Um ihren ersten, selbstverdienten Lohn hat sich Melanie einen E-Roller gekauft: „Das macht mich stolz, weil ich ihn mir selbst verdient habe.“ Drei von möglichen fünf Jahren hat sich Melanie im Café & Bistro KOWALSKI auf diesen Schritt vorbereitet. Menschen mit Lernschwierigkeiten erlernen hier wesentliche Fertigkeiten für den Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt. So finden begleitete Mitarbeiter:innen eine sinnvolle Beschäftigung, die soziale Kontakte fördert und Anerkennung stiftet. Vor allem aber soll es sie darauf vorbereiten, später einen „richtigen“ Job zu bekommen.

Ein Gewinn fürs Team

Nicht bei allen gelingt der Eintritt in die normale Arbeitswelt aber so fließend und reibungslos wie bei Melanie. In wenigen Wochen hat sie sich bereits gut in die Arbeitsabläufe und ins Team eingefügt: Melanie zeigt Interesse, ist lernbereit und mag es auch, mit Menschen zu arbeiten. Was Melanie aber besonders freut, ist endlich angenommen, geschätzt zu werden – für ihre Arbeit und ihre Persönlichkeit: „Mein Chef, aber auch mein Team geben mir heute jeden Tag das Gefühl, dass sie froh sind, dass ich da bin, und sie mich brauchen. Das freut mich sehr.“ Melanie hat viele Fertigkeiten, behält gut den Überblick und kennt die Abläufe in der Küche dank jahrelanger Erfahrung. Außerdem ist sie offen für Neues und eine wahre Teamplayerin: ein Glücksgriff für ihren Arbeitgeber. Ihre Arbeit wird geschätzt. Wenn es die Arbeitszeiten verlangen, steht Melanie im Hotel sogar ein eigenes Zimmer zur Verfügung. Aktuell wohnt die junge Frau noch bei ihren Eltern.

„Mein Chef, aber auch mein Team geben mir heute jeden Tag das Gefühl, dass sie froh sind, dass ich da bin, und sie mich brauchen.“

Melanie Knödl

Schritt für Schritt

Am Ziel ihrer Träume ist Melanie aber noch lange nicht angekommen. Derzeit absolviert sie eine Lehre als Köchin in Teilqualifizierung, ab Herbst drückt sie wieder die Schulbank. Teilqualifizierung bedeutet, dass nur ein Teil der Fächer bewertet wird, an anderen Einheiten wird Melanie nur teilnehmen, aber nicht beurteilt. Für Melanie ist das ein besonderer Anreiz: „Wenn die Lehrer:innen auch in diesen Fächern merken, dass ich gut bin, kann es sogar sein, dass ich die Prüfung mitschreiben darf.“

Für Melanie steht fest: Sie will ihrem Motto treu bleiben und ihren Weg auch weiterhin gehen: „Schritt für Schritt. Wer weiß, was die Zukunft noch so bringt?“



Freiwilligen- koordination: ein Beruf mit vielen Seiten

Text: Elisabeth Hennecke

Im Interview erzählt Christine Daller, Freiwilligenkoordinatorin im Salzburger Projekt „Handy, Laptop & Co“ von ihrem Arbeitsalltag, den Herausforderungen ihres Berufs und ihren liebsten Momenten in der Arbeit mit Senior:innen und Freiwilligen.

Seit wann arbeiten Sie im Diakoniewerk?

Christine Daller: Ich bin seit September 2022 als Koordinatorin tätig, zu diesem Zeitpunkt war ich im letzten Semester meines Bachelorstudiums Pädagogik, das ich im Jänner erfolgreich abgeschlossen habe. Da ich bereits eine Ausbildung als Elementarpädagogin und Erfahrung im organisatorischen und vernetzten Tätigkeitsbereich hatte, konnte ich mich voll und ganz mit der Fülle an Aufgaben aus der Stellenbeschreibung identifizieren. Ehrlich gesagt war mir die Stelle, bis ich sie über die Jobbörse des Diakoniewerks gefunden habe, nicht geläufig. Und so geht es sehr vielen Menschen, mit denen ich rede. „Und was macht man da genau?“ ist meistens die erste Frage. Da das Spektrum der Arbeitsaufgaben und Fähigkeiten so groß ist, passt es perfekt zu „Allroundern“. Ich habe zudem den Studienschwerpunkt „Digitale Medien“ absolviert, und als ich das Projekt „Handy, Laptop & Co“ sah, war mir sofort klar: Da muss ich mich bewerben.

Und was macht man da nun genau?

Das Typische ist, dass es keinen typischen Arbeitsalltag in dem Sinne gibt. Von Telefonaten mit Senior:innen und Freiwilligen zu Terminvereinbarungen für Erstgespräche und Matchings (also die Verbindung von Freiwilligen mit Senior:innen) bis zu Hausbesuchen und Reflexionsgesprächen

mit beiden Seiten während und nach der Betreuung – ich bin immer sehr nah beim Menschen. Aber auch die Organisation von Weiterbildungsangeboten für unsere Freiwilligen fällt darunter, Bedankungskultur wie Geburtstagsgrüße versenden, die Organisation von Freiwilligentreffen zählen ebenso wie Vernetzungsarbeit zu meinen Aufgaben.

Welche Herausforderungen gibt es?

Die Individualität einer jeden beteiligten Person, seien es die Senior:innen oder die Freiwilligen. Man braucht ein gutes Gespür für den jeweiligen Menschen, um das Problem einzuschätzen und Hilfe angemessen zu vermitteln, sodass alle Beteiligten zufrieden sind. Auch die technischen Gegebenheiten sind oft herausfordernd, zum Beispiel die Art des Betriebssystems. Das muss ich bei der Vermittlung im Auge behalten, damit alle Komponenten, technisch wie menschlich, zusammenpassen.



Als Freiwilligenkoordinatorin vernetzt Christine Daller Freiwillige und Senior:innen.

Das Freiwilligenprojekt „Handy, Laptop & Co“ des Diakoniewerks erleichtert Senior:innen den Einstieg in die digitale Welt. Ob IT-Sprechstunde oder Besuchsdienst – mit tatkräftiger Unterstützung engagierter Freiwilliger werden Berührungsängste mit dem Digitalen schnell abgebaut.



Freiwillige nehmen sich Zeit für Senior:innen und ihre Fragen.

Und wo hat die Unterstützung durch Freiwillige Grenzen?

Dort, wo die wertvolle Zeit der Freiwilligen ausgenutzt wird, um zu unbezahlten Dienstleistungen zu kommen. Umfangreiche Softwareupdates, Geräte reparieren, am Abend oder Wochenende Freiwillige anzurufen, weil man deren Telefonnummer oder E-Mail Adresse weiß, das geht zu weit. Denn bei uns geht es ums gemeinsame Lernen, Hilfe zur Selbsthilfe, Erklärungen, um das Digitale zu verstehen und die Senior:innen ein Stück weit in die digitale Welt zu begleiten.

Welche Angebote würden Sie gerne weiter ausbauen?

Ich würde gerne noch mehr Senior:innen dazu ermutigen, Hilfe anzunehmen. Besonders freut es mich, dass ich „Handy, Laptop & Co“ nun im Flachgau ausbauen darf. Dazu brauchen wir Freiwillige, die in den Umlandgemeinden

wohnen. So kann man freiwilliges Engagement ohne lange Fahrtwege ermöglichen und in der eigenen Heimatgemeinde tätig werden. Auch einen Vortrag oder eine Veranstaltung als Dankeschön für unsere Freiwilligen würde ich heuer sehr gerne organisieren.

Abschließend: Was macht Ihnen an Ihrer Arbeit am meisten Freude?

Zu sehen, wie Senior:innen Erfolgsmomente feiern und digital verbundener mit ihren Angehörigen oder Freund:innen agieren können. Das Strahlen, wenn ein Problem gelöst oder eine Frage beantwortet wurde. Auch die Gespräche mit den Freiwilligen und das Vertrauen, das sie mir schenken, wenn ich persönliche Beweggründe und ein bisschen was über ihr Leben erfahren darf. Es macht mir Freude, wenn ich meinen Beruf, meine Tätigkeiten anderen näherbringen kann und dadurch mehr Leute von unserem Projekt erfahren.

#teamdiakoniewerk: Mitarbeiter:innen kennenlernen



Chrysant Kluckner

45 Jahre · Betriebsleiter Café & Bistro KOWALSKI
in Gallneukirchen · mit Leib und Seele Gastgeber ·
seit 2022 im Diakoniewerk

Warum gerade dieser Job und kein anderer?

Ich bin durch einen glücklichen Zufall im Diakoniewerk gelandet und darf seither die Arbeit mit Menschen mit Beeinträchtigung kennenlernen. Die Herzlichkeit und ehrliche Art unserer Mitarbeiter:innen in der Integrativen Beschäftigung beeindruckt mich tagtäglich und bereichert mich nicht nur beruflich, sondern auch privat.

Wie hältst du deine gute Work-Life-Balance aufrecht?

Bei mir gehört Arbeit auch zum Leben dazu, sie ist ein Teil davon. Um eine gute Balance und Erholung für mich zu gewährleisten, betreibe ich Sport und genieße so oft es geht die Natur. Ich besitze auch eine Vespa, mit der ich im Sommer ausgiebige Touren unternehme.

Wo hattest du deine bisher beste Mahlzeit? Und was hast du gegessen?

Ich liebe ein klassisches Clubsandwich, und das beste hatte ich bisher in meiner alten Arbeitsstätte in Innsbruck. Dort kann man in der Rooftop Bar ein grandioses Clubsandwich essen und dabei den Ausblick auf die Berge genießen – denn zum Essen gehört auch ein schönes Ambiente und die Atmosphäre dazu. Eine gute Weinbegleitung darf hier natürlich auch nicht fehlen.

Hast du schon Pläne für den Sommer?

Meine Frau und ich werden eine Interrail-Tour durch Nordeuropa machen. Unter anderem werden wir uns Amsterdam, Kopenhagen und Hamburg anschauen. Hoffentlich geht sich danach noch ein kurzer Trip ans Meer aus, um meine Mutter in Bibione zu besuchen.

Das Café & Bistro KOWALSKI am Standort in Gallneukirchen ist im historischen Haus Bethanien angesiedelt und lädt mit hausgemachten Mittagsgerichten und Mehlspeisen ein. Menschen mit Behinderung finden hier einen integrativen Arbeitsplatz und arbeiten Seite an Seite mit den Mitarbeiter:innen, die sie begleiten.



Katarina Wolf

Ergotherapeutin im forKIDS
Therapiezentrum Wörgl ·
seit 2015 im Team

Was gefällt dir an deiner Arbeit besonders, warum hast du dich für diese Arbeit entschieden?

Die Arbeit mit Kindern ist für mich ein sehr lebendiger Teil in meinem Leben. Täglich sehe ich in leuchtenden Kinderaugen, die sich neugierig auf die gemeinsame Zeit in den Therapien freuen, und dabei haben wir gemeinsam jede Menge Spaß. Zudem sehe ich schon nach kurzer Zeit Fortschritte in der Entwicklung der Kinder. Es ist für mich genauso spannend, die Kleinen über mehrere Jahre heranwachsen zu sehen und irgendwie auch eine Ehre, die Familien über längere Zeit begleiten zu dürfen und Ansprechpartnerin in schwierigen Lebensphasen zu sein.

Was ist dir im Leben wichtig?

Meine Beziehung, Familie, Hund und Freund:innen – und die Zeit zu haben, alle kreativen Ideen umsetzen zu können.

Was machst du gern in deiner Freizeit?

Da ich ein sehr naturverbundener Mensch bin, liebe ich die Spaziergänge und Wanderungen mit meinem Hund, fahre gerne Rad, schwimme in unseren Seen, fahre zum Campen und erkunde gern neue Landschaften. Außerdem singe ich leidenschaftlich gerne im Chor und bringe neue Inspirationen gern mit Pinsel und Farbe auf Leinwände.

Womit kann man dir eine Freude machen?

Mit vielen Kleinigkeiten, z. B. mit Sperrholz und einem Besuch im Baumarkt, damit ich wieder mal etwas neues Kreatives bauen kann, oder neuer Farbe zum Malen, Karten für Kleinkunstveranstaltungen oder einfach nur mit einem leckeren Eis.

Das forKIDS Therapiezentrum in Wörgl ist eines von insgesamt neun forKIDS Therapiezentren. Die angebotenen Therapien reichen von Physio- über Ergotherapie und Logopädie bis hin zur psychologischen Betreuung.



Manuela Peißl

Arbeitet seit 5 Jahren
im Haus am Ruckerlberg ·
Leitung der Reinigung

Was macht deinen Beruf aus?

Unser Job ist viel mehr als Reinigung! Wir müssen das Gesamtbild des Hauses sehen und mit Herzblut dabei sein. Wir beschäftigen uns während der Arbeit viel mit den Bewohner:innen, wir reden, wir beten mit ihnen und wir hören zu. Wir aktivieren sie auch, zum Beispiel wenn wir bitten, die Beine beim Wischen zu heben oder kleine Handgriffe zu machen.

Was braucht es in deinem Beruf?

Neben der Liebe zum Beruf braucht es natürlich Teamfähigkeit, Herz, Talent, Einfühlungsvermögen und Führungsqualität.

Wo tankst du Energie?

Auf einem Eros-Ramazzotti-Konzert.

Was macht dich glücklich in deiner Arbeit?

Das Gefühl nach einem Arbeitstag, „etwas Gutes getan zu haben“. Zufriedene Kolleg:innen und der Kontakt zu Bewohner:innen machen mich auch glücklich.

Was würde dein jetziges Ich deinem jugendlichen Ich raten?

Wenn sich die Chance ergeben würde, weiter in die Schule zu gehen und einen Pflegeberuf zu erlernen.

Was möchtest du noch lernen?

Den Umgang mit dem Computer und Gitarre spielen.

Das Haus am Ruckerlberg hat seinen Standort in Graz. Es ist ein Pflegeheim der neuen Generation: In den Hausgemeinschaften können Menschen im Alter und mit hohem Pflegebedarf sich wie zuhause fühlen. Sie werden von Mitarbeiter:innen mit Herz und Fachkompetenz betreut.

Für eine bessere Zukunft

Text: Daniela Scharer

Es ist Mittag, die Tagesbetreuung in Sebeș und auch jene in Dumbrăveni öffnen ihre Türen, die Kinder kommen von der Schule. Zunächst braucht es etwas Entspannung, dann werden Hausaufgaben gemacht, die Pädagog:innen geben Nachhilfe und schließlich endlich: Freizeit mit Tischtennis, Fußball oder Musik.

Die Kinder sind aus der Volksgruppe der Roma und zwischen 7 und 16 Jahre alt. Seit der Gründung der Tagesbetreuungen 2015 konnten in Dumbrăveni 76, in Sebeș 60 Kinder begleitet werden. Die Roma sind eine soziale Minderheit in Rumänien. Sie fühlen sich wie Fremde im eigenen Land. Rumänische Kinder erfahren in der Schule kaum mehr etwas über ihre Traditionen und Glaubenssätze. Die Kinder, die in den beiden Tagesbetreuungen des Diakoniewerks seit 2015 begleitet werden, kommen aus ärmlichsten Verhältnissen, aufgrund ihres Lebensumfeldes und mangelnder Erziehung stoßen sie an Grenzen. „Sie haben keine Gelegenheit, diese Welt in ihrer Buntheit kennenzulernen, weil sie in einer engen leben, teilweise

teilweise getrennt von der Gesellschaft. Die meisten Kinder haben ein geringes Selbstwertgefühl. Gewalttätiges Verhalten ist leider oftmals ein Resultat“, erzählt Eva Gyerko, Leiterin der Tagesbetreuung in Dumbrăveni, von ihren Erfahrungen. Was ihr besonders wichtig ist, ist die Zusammenarbeit mit den Eltern. „Wir bieten

einmal pro Woche die Möglichkeit zusammenzukommen, um über ein Thema zu reden – Erziehung, Gewalt, Sexualität, Körperpflege und vieles mehr. Gleichzeitig versuchen



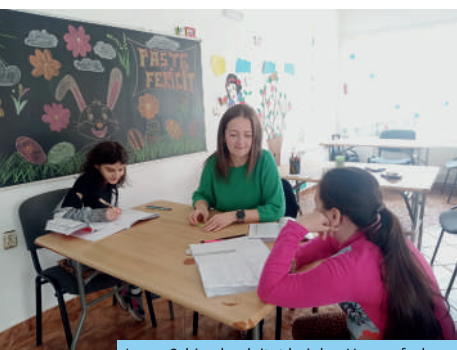
Eva Gyerko bei einer Bastelaktion im Garten der Tagesbetreuung Dumbrăveni.

wir die Eltern auch über Hausbesuche zu erreichen. Die Eltern sollten die Kinder in ihrer Entwicklung unterstützen, aber selten passiert das.“ Ioana Schiau, sie leitet die Tagesbetreuung in Sebeș, bestätigt: „Die Arbeit mit den Eltern ist ein wichtiger Aspekt, denn von unserer Beziehung zu ihnen hängt der Besuch der Kinder im Zentrum und oft auch ihr Schulbesuch ab.“

Begegnung und Zuflucht

Die Tagesbetreuungen sind ein Kontrapunkt und ein Lichtblick zum Leben in Armut. „Die Kinder verbringen wertvolle Zeit in einer sicheren und sauberen Umgebung, erhalten und geben Zuneigung, werden angehört und geschätzt, damit sie selbstbewusste junge Menschen werden können, die in der Lage sind, bessere Bedingungen zu schaffen, als sie jetzt zusammen mit den Eltern haben und erleben“, ist Ioana überzeugt. Die Kinder sind über die Jahre herangewachsen. Eine große Herausforderung ist es, Jugendliche weiterhin gut zu begleiten. Eva Gyerko erzählt von schönen Erfolgen: „Sie können alle schreiben, rechnen und lesen. Sie haben Tischmanieren, können sich an Spielregeln halten. Wissen, dass Shampoo keine Läuse mit sich bringt, backen Kuchen und entwickeln persönliche Sehnsüchte.“

Stellt man den beiden die Frage, was seit 2015 geschehen ist: „Eine Kontinuität in unserer Arbeit mit allen Auf und Abs, ein Platz der Begegnung und ein Zufluchtsort für viele Kinder.“



Ioana Schiau begleitet bei den Hausaufgaben in der Tagesbetreuung Sebeș.

A close-up photograph of a woman with blonde hair smiling and hugging a young boy with curly hair. The boy is also smiling and looking towards the camera. They are sitting on a light-colored couch.

sicher bei uns

Keine Sorgen, wir sind für dich da.
Jederzeit und immer in deiner Nähe.
Jetzt Beratungstermin vereinbaren.

Oberösterreichische
www.keinesorgen.at

Was ist Ihr liebstes Gericht, Ihre Leibspeise?

„Ich backe gern – z. B. gebackene Mäuse, die mögen meine Kinder auch recht gern. Ich habe auch einmal versucht, Krapfen zu backen, das ist mir aber nicht so gut gelungen – essen tu ich sie trotzdem gern!“

Franziska Lexner,
Haus am Ruckerlberg Graz



„Mein Lieblingsessen sind Spaghetti Bolognese. Da sind Nudeln dabei, die lieb ich, die Tomatensoße mit Fleisch schmeckt richtig lecker. Eine kleine Portion reicht mir schon, dann bin ich gut satt.“

Mona Promitzer,
Kindergarten Graz



„Ich esse am liebsten Leberkäse und Wurst, zum Beispiel Frankfurter oder Debreziner. Die Sachen kaufe ich mir selbst in einem Geschäft. Außerdem trinke ich gerne alkoholfreies Bier, das schmeckt mir sehr gut.“

Herbert Weichselbaumer,
Bewohner im Haus
Gaisbacher Straße in
Gallneukirchen (OÖ)

„Ich habe eigentlich kein wirkliches Lieblingsgericht. Ich mag so gut wie alles gern! Italienisch geht aber immer.“

Gisela Dattenböck,
Assistenz
Kommunikation & PR

