



Podcast-Episode 7: Volkshilfe Arbeitswelt GmbH | Linz | Projekt HomeRun: „Mein Weg zum Haubenkoch“

Transkript – Sandra Knopp

#Signation#

Samuel: „Also, wenn ich Koch bin, ist mir das auch wurscht, wenn ich in der Küche stirb, weil umfallen tot und daraus Gulasch machen kann man noch immer. Aber ich will schon mein Leben lang Koch bleiben.“

Das sagt mein heutiger Gesprächspartner Samuel, natürlich mit einem Augenzwinkern. Koch werden zu wollen, ist aber auf jeden Fall sein Traumberuf. Herzlich Willkommen bei „dabei sein im Arbeitsleben – Chancen für alle“, sagt Sandra Knopp. In diesem Podcast stelle ich ihnen junge Menschen vor, die einen Job suchen und jene, die sie auf ihrem Weg unterstützen. Meine Reise führt mich durch ganz Österreich. Diesmal besuche ich die Volkshilfe „Arbeitswelt in Linz“ und stelle Ihnen das Projekt „Home-Run“ vor. Diese Folge dreht sich um gutes Essen, so viel sei schon mal verraten.

Samuel: Spezialrezept a la Samuel: Das habe ich zusammengemixt und es ist gut rausgekommen: Da habe ich ein Pesto gemacht aus Datteln, Oliven und Walnüssen mit Olivenöl und dazu noch Fetakäse. Ganz normal Nudeln dazu, habe ich probiert, ob es schmeckt und danach habe ich gedacht: Da würden noch geröstete Tomaten dazu passen.

Zum Gespräch treffe ich den 24-jährigen Samuel im Interspar-Restaurant in der Industriezeile in Linz. Es ist ein später Nachmittag im Frühherbst. Einige Einkäuferinnen gönnen sich Kaffee und Kuchen. In der Küche wird abgewaschen und Gemüse geschnitten. **(Atmo)** Samuel hat viel Erfahrung mit mediterranen Speisen. Als Kind und Jugendlicher aß er viel Gemüse, Obst, ein wenig Fleisch und viel Fisch. Denn der gebürtige Oberösterreicher ist am Meer groß geworden. Mit seiner Familie



übersiedelte er als Kind nach Spanien, lebte in einer Stadt nahe Valencia. Er ist zweisprachig aufgewachsen, besuchte eine spanische Schule. Zur Heimat seiner Mutter haben er und seine Schwester aber von Kleinauf einen Bezug.

Samuel: Natürlich haben wir uns als Kinder immer gefreut auch mal in den Osterferien zu kommen, Zeit mit Oma und Opa zu verbringen. Meine Oma hat immer gerne gebacken und viel gebacken und da haben wir uns auch immer gefreut. Das war immer so: Ach, Österreich-Urlaub cool – lecker Essen, schönes Wetter, nicht so heiß, wie in Spanien und etwas Leckeres zu Essen.

In der Schule wurde Samuel einmal gefragt, was er beruflich machen möchte: Sofort fielen ihm zwei- auf den ersten Blick nicht unbedingt verwandte - Professionen ein: Koch oder Paläontologe.

Samuel: Dann hat die Lehrerin gemeint, warum nicht Paläontologe? Meine Antwort war dann: Ja, die Knochen kann eh keiner mehr essen. Also bin ich dann eher in der Richtung doch schon Koch gewesen. Und meine Oma hat dann auch eine Inspiration ausgelöst für mich, aufs Backen und Kochen. Meine Mutter hat auch sehr viel gekocht, war immer für uns da. Ich habe dann angefangen zuhause zu kochen und das zu übernehmen, wenn Mama arbeiten war. Mein Stiefvater hat dann auch für uns gekocht, ich habe dann weniger gekocht, bin aber dabei geblieben und habe es gerne gemacht.

Als Kind erzählt er, habe er Kochbücher statt Comics verschlungen. So mancher Schulkamerad und so manche Schulkameradin wunderten sich über seine Geburtstagswünsche.

Samuel: Habe mir auch zum Geburtstag mal eine Pfanne gewünscht oder eine Spritze für Molekularküche oder solche Sachen. Für mich wars cool für alle anderen: Warum?

Wenn Samuel heute einen Raum betritt, schauen die Menschen zu ihm auf. Denn er misst etwas über 2 Meter. Er ist von kräftiger Statur, hat kurze braune Haare und eine Brille. Er erzählt, dass der britische Starkoch Gordon Ramsay sein großes Vorbild ist. Auch vom italienischen Fernsehkoch Gino D'acampo könne man sich einiges abschauen. Wenn er so vom Kochen schwärmt, ahnt man kaum, dass sein Berufsziel buchstäblich auf Messers Schneide stand, wie sein Coach Eduard Ebner von der Volkshilfe Arbeitswelt Oberösterreich erzählt.



Eduard Ebner: Da er aber – und das hat man schon vorher bemerkt im Interview - einer der motiviertesten Lehrlinge ist, die wir in unserem Projekt bisher hatten – war das für uns eine ganz klare Entscheidung: Wir wollen ihn trotz seiner **Erkrankung** dorthin bringen, was sein Herzenswunsch und sein Ziel ist: Einfach einen Lehrabschluss im Lehrberuf Koch zu haben. Er hat mir heute erst wieder gesagt: er ist so froh mit der Entscheidung, fühlt sich so wohl, dass er einen so guten Weg bestritten hat. Es ist eine Freude ihn so zu erleben, wie er jetzt ist.

Samuel erinnert sich noch gut daran, warum er mit 17 Jahren alleine nach Österreich zurückkehrte. Das hat mit der hohen Jugendarbeitslosigkeit in Spanien zu tun: Diese lag laut Eurostat Ende Dezember 2020 bei 41 Prozent, dem höchsten Wert in Europa.

Samuel: Ich habe mit Mama geredet und habe gesagt: Du, ich habe hier keine Zukunft, fühle mich nicht wohl hier. Ich gehe. Ich habe meinen Koffer gepackt und wollte schon nach Ö aufbrechen und dann haben wir gecheckt, dass der Flug erst zwei Wochen später war.

Doch Samuel fühlte sich in Österreich einsam und fand schwer Anschluss. Sein Gefühl damals: Ich bin nur zum Arbeiten hier.

Samuel: Also das erste Mal einen dissoziativen Anfall hatte ich 2017. Da war das in der Arbeit. Es war bei mir ein Auslöser von Stress und Unwohlsein. Da waren viele Gefühle dabei: Alleine sein in Österreich. Das hat mich alles überfordert. Plus dann Megastress in der Küche, was ich nicht gewohnt war und das alles zusammen hat mich voll KO gemacht und der erste Anfall war gegen Ende des 1. Lehrjahres. Dann war ich auch eine Zeitlang im Krankenhaus.

Obwohl sie ähnlich aussehen können, handelt es sich bei dissoziativen Anfällen um keine epileptischen, sondern psychogenen Anfälle. Die Ursachen sind vielfältig, oft treten die Anfälle im Zusammenhang mit Stress und belastenden Gefühlen auf. Die ersten zwei Jahre in Österreich hätten ihn ziemlich kaputt gemacht, sagt Samuel. Er fühlte sich depressiv. Einen Anfall beschreibt er so:

Samuel: Mittlerweile habe ich es im Griff, dass ich sagen kann, ich spüre den Anfall, bevor er kommt. Es ist eine Art mulmiges Kribbeln, es fängt vom Brustkorb oder in den Armen an, es kommt eine Schwindeligkeit. Mehr weiß ich nicht. Ich werde ohnmächtig und kann mich daran nicht erinnern. Ich hatte schon Fälle, wo ich dann im Krankenhaus aufgewacht bin und nicht wusste, wo ich bin und welcher Tag es ist.



In dieser schwierigen Zeit wurde er auf das das Projekt „Home-Run“ der Volkshilfe Arbeitswelt aufmerksam gemacht, bei dem junge Menschen am Weg zum Lehrabschluss unterstützt werden. Samuel bewarb sich und zeigte bei den Check-Point-Days, einem mehrtägigen Auswahlverfahren, vollen Körpereinsatz.

Eduard Ebner: Wir haben ihn zu den Check-Point-Days, unserem Auswahlverfahren eingeladen: Da gab es eine Out-Door-Übung: Die ganze Gruppe musste über ein Seil drüber kommen, die Übung war nur dann erfolgreich, wenn alle von der einen Seite auf der anderen Seite waren, ohne das Seil zu berühren. Samuel durch seine körperliche Statur war prädestiniert dafür, dass er die anderen Kandidat:innen drüber gehoben hat. Zum Schluss hatte die Gruppe das Problem: Samuel war der Einzige, der noch auf der anderen Seite war. Er meinte sportlich genug zu sein, um dieses Seil zu überspringen. Das schaffte er auch. Nur die Landung war etwas unkomfortabel und er hat das ohne einen Schmerzensschrei weggedrückt.

Diese Begegnung fand im Frühjahr 2018 statt. Eduard Ebner, er leitet seit 2011 das Projekt Home-Run, brachte Samuel zum Check-up ins Spital. Zum Glück ging der Sturz glimpflich aus. Samuels Einsatz für das Team beeindruckte Ebner, ebenso wie sein unbedingter Wille Koch werden zu werden. Seit drei Jahren ist er sein Coach.

Eduard Ebner: Ich denke, zumindest in Oberösterreich sind wir das einzige Projekt, das eine reguläre Lehre begleitet. Das heißt jeder Jugendliche, der bei uns die Lehre macht, macht eine ganz normale Lehre mit Berufsschule im Sinne des dualen Ausbildungssystems, keine Lehrzeitverlängerung, kein Abstrich im Lernziel. Der einzige Unterschied ist die Begleitung durch Home-Run und die Unterstützung durch die Coaches.

Teil des „Home-Run-Teams“ können junge Menschen zwischen 15 und 23 Jahren werden. Diese können körperlich, kognitiv, psychisch oder sozial emotional „nicht ganz fit sein“ und eine mindestens 30-prozentige Erwerbsminderung haben. „Nur noch einen Wurf vom Lehrplatz entfernt – das Spiel beginnt erst richtig, wenn dein Betrieb dich als Lehrling in seinem: Team haben will.“, heißt es im Folder. Team – Coach – Wurf – Home-Run: Es ist kein Zufall, dass am Cover ein Baseball spielendes Mädchen abgebildet ist, erklärt Projektleiter Ebner.

Eduard Ebner: Der Wurf von Home-Run im Baseball bedeutet, dass ein sehr guter Wurf oder Schlag nicht mehr aufgefangen werden können und der Läufer seine Bases in Ruhe ablaufen kann. Das ist die Metapher für Home-Run: Wir begleiten und übernehmen gewisse Sachen, die dem Lehrling einfach Stress verursachen und wenn



wir auf seiner Seite sind, kann er sich auf das Wesentliche konzentrieren. Mit Unterstützung kann er die einzelnen Schritte, die bis zum Lehrabschluss notwendig sind in begleiteter Form absolvieren.

Bei „Home-Run“, das von der Landesstelle Oberösterreich des Sozialministeriumservice gefördert wird, unterstützen vier Coaches 30 Jugendliche in ganz Oberösterreich am Weg zum Lehrabschluss. Eine Kollegin übernimmt die Vermittlungsarbeit und organisiert Praktika, die zum Lehrverhältnis führen sollen. Eduard Ebner stand Samuel bei einigen Rückschlägen bei: Ein Restaurant-Chef kam mit seiner Erkrankung und den damit verbundenen Krankenständen nicht zurecht, in einem anderen Hotelbetrieb fühlte sich Samuel gemobbt. Eduard und Samuel gaben aber nicht auf und fanden einen Profi, der Samuels Begeisterung für das Kochen zu schätzen wusste.

Armin Oberndorfer: Ja, mein Name ist Armin Oberndorfer: Ich bin der Restaurantleiter hier im Interspar-Restaurant und als solcher auch für die Ausbildung vom Samuel jetzt mittlerweile verantwortlich. Aber nicht nur für den Samuel, sondern ich habe auch noch 20 andere Mitarbeiter für dich verantwortlich bin: Mit denen ich täglich für das leibliche Wohl unserer Gäste Sorge.

Bereits zu Beginn des Gesprächs mit Restaurantchef und Lehrlingsausbildner Armin Oberndorfer spürt man seinen Sinn für Humor. Seinen Lehrling, der im Herbst mehrere Wochen die Berufsschulbank drückt, begrüßt er scherzhaft mit „Hallo, Kleiner“, und dass, obwohl ihn Samuel deutlich an Körpergröße überragt. Oberndorfer ist seit drei Jahren Restaurantleiter im Interspar-Restaurant in der Industriezeile. Seine Küche beschreibt er als „gut und günstig“, der Stammgästeanteil daher hoch. Ein Renner: der täglich frisch gegarte Schweinsbraten mit Kruste. Oberndorfers Rezept für das Betriebsklima:

Armin Oberndorfer: Ein jeder meiner 20 Mitarbeiter ist wertvoll in der Position, die er macht. Ob das ein Lehrling ist, ob das mein erster Koch ist oder der Mitarbeiter in der Spüle ist. Jeder von denen ist wichtig! Wir sind nicht die Wohlfahrt, jeder bei uns muss seinen Job machen. Wir sind ein wirtschaftliches Unternehmen. Gleichzeitig dürfen und sollen wir auch Menschen sein, die mit ihren Mitarbeitern ordentlich umgehen. Unter dem Strich: es ist purer Eigennutz. Denn wenn meine Mitarbeiter mit einem Lächeln herinnen stehen ist für mich das Arbeiten auch angenehmer und meine Gäste fühlen sich auch wohler.



Entsprechend offen zeigte sich Armin Oberndorfer für Samuels Bewerbung, obwohl er bis dato keine Erfahrung mit Lehrlingen mit einem Handicap hatte.

Armin Oberndorfer: Es war für mich eine interessante Herausforderung, weil ich in dem Praktikum gesehen habe, das er bei uns gemacht hat: dass der Samuel eigentlich an einem Punkt ist, wo man ihm vom Kochen her nicht viel beibringen muss. Es geht um Kleinigkeiten, Feinheiten. Ich stellte aber fest: Ich kann ihm was mitgeben, obwohl er bei tollen Köchen gearbeitet und die Ausbildung genossen hat.

Nach einem Gespräch und zwei Wochen Probearbeit unterschrieb Samuel den Lehrvertrag.

Samuel: Der Chef war sehr zufrieden mit mir, was ich alles draufhabe und was ich kann. Ich habe viel mitgenommen von den anderen Lehrbetrieben, konnte mich gut eingliedern und habe hier im dritten Lehrjahr gestartet.

Ein guter Lehrling zeigt für Armin Oberndorfer Interesse und Begeisterung für das Arbeitsfeld. Die Kochleidenschaft brachte Samuel mit - zu Beginn ein wenig zu viel für Oberndorfers Geschmack. Dem gebürtigen Mühlviertler ist wichtig, dass sein Lehrling nicht ausbrennt.

Armin Oberndorfer: Wir haben ihn am Anfang runterbremsen müssen: Samuel - cool down. Wenn du 80 Prozent von dem bringen kannst, was du willst, bist du auf einem extrem guten Level unterwegs. Der Samuel hat sich am Anfang extrem reingesteigert, was ihn dann auch mit seiner Erkrankung zurückgeworfen hat, weil er sich selbst irrsinnig unter Stress gesetzt hat - um ja alle glücklich und zufrieden zu machen und zu schauen, dass er der Beste ist, der er nur sein kann. Wir haben ihn einbremsen müssen, damit er eine innere Ruhe entwickeln kann und eine Selbstsicherheit, damit er den Berufsalltag durchstehen kann. Was wir machen, ist keine Raketenwissenschaft - es gehören Liebe und Leidenschaft dazu und du musst gerne mit Menschen arbeiten.

Samuel: Was habe ich von Armin gelernt? Vom Volumen runterfahren, ich bin ein ziemlich lauter Mensch und habe ein sehr lautes Sprachorgan, ein großer Resonanzkörper. Ich bin sehr laut und ich hatte es als Gewohnheit in der Küche zu schreien, aber nachdem man auch hier mit Gästen vor Front arbeiten muss bin ich mit der Stimme runtergegangen.

Armin Oberndorfer hat seine Lehrausbildung zum Koch im renommierten „Hotel zum Weißen Rössl“ im Salzkammergut absolviert. Der zweifache Vater erzählt, selbst nicht



der einfachste Lehrling gewesen zu sein. Er weiß daher, wie wichtig ein gutes Team ist.

Armin Oberndorfer: Auch bei mir gab es Phasen, wo ich am liebsten das Handtuch geworfen hätte als junger Mensch. Weil man einfach immer wieder in Situationen kommt, wo man am Limit ist und nicht mehr weiter weiß. Ich hatte das Glück, dass ich sehr gute Ausbilder gehabt habe bzw. das Team rundherum mich ein wenig geerdet hat und zurückgeholt hat, dass ich meine Lehre weitermache.

An Samuel begeistert ihn von Anfang an sein Wille unbedingt Koch zu werden und seine Ausbildung am ersten Bildungsweg abschließen zu wollen.

Armin Oberndorfer: Er ist draußen am Buffet sehr freundlich mit den Gästen, hat einen guten Umgangston mit den Mitarbeitern, manchmal muss man ihn auch da ein bisschen einbremsen, wenn er zu selbstbewusst wird. Aber grundsätzlich bin ich irrsinnig stolz auf die Entwicklung, die er bei uns gemacht hat.

Armin und Samuel zeigen uns den Arbeitsplatz. **[Atmo]** Eine Station, an der Samuel besonders gerne arbeitet, ist der Grill, eine seiner Spezialitäten ist frischer Fisch. Seine Kollegen und Kolleginnen freuen sich an diesem Nachmittag über Samuels Besuch, der gerade seinen letzten Berufsschulblock absolviert. Samuel fühlt sich sichtlich wohl im Team und das hatte noch einen positiven Effekt.

Armin Oberndorfer: Und da haben wir alle unsere Beiträge dazu gesetzt, dass er sein gesundheitliches Thema in den Griff kriegt. Da bin ich stolz drauf: da sind wir acht Monate jetzt anfallsfrei. Das heißt er hat sein Leben eigentlich komplett neu geordnet in der Zeit, in der er da ist. Das ist etwas, was mich irrsinnig stark an ihm begeistert.

Eduard Ebner ist froh, dass sein Mentee drangeblieben ist. Wie jeder Coach hat der einstige Bankmitarbeiter und leidenschaftliche Saxophonist ein Gespür entwickelt, wann er gebraucht wird und wann nicht.

Eduard Ebner: Mein Gebrauchtwerden wird weniger. Mittlerweile ist es so, dass ich auf Stand-by stehe und wenn was wäre, bin ich da. Die beiden machen das so hervorragend, da man hat das Gefühl, er ist angekommen. Es gibt wenige Ausbilder, wie Armin, und ich habe schon sehr viele kennengelernt, wenige die das Ausbilden so betreiben, wie er: auf Augenhöhe, mit einer wertschätzenden Art und einer Kompetenz.



Samuel hat inzwischen eine eigene Wohnung gefunden, in der sich wohlfühlt. Die Lehrabschlussprüfung will er im Frühjahr 2022 meistern. Ihm ist bewusst, dass der Lehrabschluss nicht nur das Ende der Ausbildung, sondern die Vorbereitung auf das „richtige“ Arbeitsleben ist.

Samuel: Ich möchte nach der Lehre natürlich so viel lernen, wie ich kann, soviel, wo ich kann. Auf der ganzen Welt. Meine Sprachen sind ja Deutsch, Englisch und Spanisch – damit kann ich wirklich hingehen, wo ich will. Köche werden überall gesucht und noch dazu, wenn man die Ausbildung aus Österreich hat und noch dazu, wenn man die Ausbildung aus Österreich, Deutschland oder der Schweiz hat, ist man überall begehrt und wird auch respektabel behandelt werden.

Er könnte sich vorstellen später einmal selbst Lehrlinge auszubilden. Mit seiner Einschätzung liegt er richtig: Köche und Köchinnen werden vielerorts händeringend gesucht. Schon vor der Corona-Pandemie beklagten Restaurants einen Fachkräftemangel, dieser hat sich vielerorts noch verschärft. Samuel findet es schade, dass viele junge Menschen das Interesse am Koch sein verloren haben.

Samuel: Das schönste am Koch sein: Mit Kenntnis und Wissen kannst du alles kochen und machen und noch dazu essen. **Armin Oberndorfer:** Jetzt kommt das Geheimnis schlechthin. Nur ein Koch kann eine Frau wirklich glücklich machen.

verrät Armin Oberndorfer mit einem Lachen „sein Rezept“: Liebe gehe einfach durch den Magen. Dem kann sich auch Eduard Ebner nicht verwehren:

Eduard Ebner: Ich muss Armin rechtgeben. Ich bin zwar im Vergleich zu den beiden eher unterdurchschnittlich qualifiziert. Aber mit dem warmen Gurkensalat habe ich auch meine Lebensgefährtin vor zig Jahren begeistern können.

#Break#_eventuell Musik

„Corona hat auch etwas Gutes gehabt, wenn man das so sagen kann.“, sagt meine nächste Gesprächspartnerin Andrea Fechter. Welche positiven Entwicklungen sie meint, dazu gleich. Wir wechseln den Schauplatz, bleiben aber in Linz. Nur wenige Kilometer von der Interspar-Filiale entfernt befindet sich Andrea Fechters Büro. Volkshilfe Arbeitswelt steht in roten und schwarzen Lettern auf der Türe. Seit 2015 ist die Oberösterreicherin die fachliche Leiterin der Volkshilfe Arbeitswelt. Gerade in



Bezug auf die Digitalisierung sei in den vergangenen Monaten unglaublich viel passiert.

Andrea Fechter: Es hat wirklich auch was beschleunigt, wir hätten vieles vielleicht nicht ausprobiert, weil wir es auch nicht mussten. Und so sind wir für uns auch wieder auf Ideen gekommen, was man vielleicht noch einsetzen kann. Wir tauschen uns natürlich in den Bereichen aus, wo man sagt: das passt in Home-Run gut, jetzt könnte man vielleicht in der Jugendarbeitsassistenten auch anbieten. Das hat einen Prozess ausgelöst, den ich total positiv bewerte.

Die Volkshilfe Arbeitswelt ist eine von vier GmbHs der Volkshilfe Oberösterreich. Zur Arbeitswelt Oberösterreich zählen drei sozialökonomische Betriebe, sowie „Integrationsfachdienste.“ Dazu gehören die Programme „Home-Run“ und „Job & Go“ sowie die NEBA-Angebote Jugendcoaching, Arbeitsassistenten für Jugendliche beziehungsweise Erwachsene und Ausbildungsfit samt Vormodul. Die Volkshilfe Arbeitswelt und ihre 200 Mitarbeiter:innen eint ein Ziel:

Andrea Fechter: Wir wollen Menschen eine Teilhabe am beruflichen Leben ermöglichen. Wir wollen sie unterstützen, befähigen, supporten, beraten, was auch immer sie brauchen, damit sie einen nachhaltigen Arbeitsplatz am ersten Arbeitsplatz finden.

Wäre keine Corona-Pandemie, würde die Volkshilfe Arbeitswelt mehrere Jubiläen feiern: Ihr 30-jähriges Bestehen und den zehnten Geburtstag von „Home-Run“. Andrea Fechter ist seit 20 Jahren bei der Volkshilfe an Bord. Ursprünglich hat sie BWL in Linz studiert, es zog sie aber gleich in den Sozialbereich. In den ersten Jahren hat sie viele Jugendliche begleitet, ein „lässiges Betätigungsfeld“, wie sie erzählt.

Andrea: Das hat mir dann auch in der Leitungsebene wirklich lange gefehlt. Wenn du mit den Jugendlichen arbeitest, dann kriegst du, wenn sie einen Erfolg oder Misserfolg haben, das sehr unmittelbar mit. Man kriegt unmittelbare Reaktionen, erlebt mit jemand einen Werdegang oder einen nächsten Entwicklungsschritt. Das war eine total bereichernde Erfahrung.



Heute ist es die Weiterentwicklung der Angebote, die Andrea Fechter viel Freude bereitet. So ist sie im Vorstand von dabei-austria unter anderem für die Entwicklung des Angebots Ausbildungsfit zuständig. Und als fachliche Leiterin der Volkshilfe Arbeitswelt suchte und fand sie Möglichkeiten, wie die Kolleg:innen Jugendliche und Erwachsene trotz Lockdowns zum Dranbleiben motivieren konnten.

Andrea: Das freut uns total, dass wir keine Jugendlichen verloren haben, im Sinne von die sind abgetaucht. Das hat man vereinzelt von Schulen gehört, dass sie abtauchen. Das war bei uns kein Thema. Ich denke es war ein Mix aus verschiedenen Tools: wir machen so eine Morgenrunde via Messenger, wenn wir jemand nicht erreichen rufen wir die Person an, wir machen Gruppenvideomeetings, aber auch welche alleine.

Stolz erzählt Andrea Fechter davon, wie es den Teams gelungen ist Jugendliche ohne technische Ausrüstung mit Schulungslaptops und WLAN-Zugängen auszustatten. Auch beim Aufnahmeverfahren zum Projekt „Home-Run“ konnten sich die Jugendlichen Notebooks ausborgen. Denn erstmals fanden 2020 die Checkpoint-Days online statt.

Andrea: Und wir haben auch mit denen eine Einschulung vorher gemacht. Die Kolleg:innen haben sich viel überlegt, damit sie einen ganzen Tag miteinander verbringen können. Wir haben es verkürzt von 3 auf 2 Tage – und es hat echt super geklappt. Da war die Kolleg:innen total affin und interessiert und sehr flexibel und auch die Jugendlichen haben sich super darauf eingelassen.

Egal ob analog oder digital: es gilt bei den Checkpoint-Days festzustellen, ob die Jugendlichen bereits Berufswünsche haben, wie gefestigt diese sind und ob sie den Herausforderungen einer dualen Lehrausbildung gewachsen sind. Denn das Ziel ist ein regulärer Lehrabschluss: Home-Run übernimmt die Lehrstellensuche. Andrea Fechter beschreibt das Angebot bei dem junge Menschen bis zum 24. Lebensjahr „andocken“ können, als Mischung aus Jugendarbeitsassistenz und Berufsausbildungsassistenz. Coaches unterstützen bei verschiedensten Themen.

Andrea Fechter: „Corona hat noch ein bisschen was verschärft. Vor 15 Jahren kamen Jugendliche, da wussten wir sie sind schulisch schwach, aber wenn sie Lernunterstützung kriegen, werden sie das gut schaffen. Und jetzt kommen Jugendliche auch zu uns mit psychischen Themen, obwohl die oft nicht diagnostiziert sind. Oder sie werden vom sozialen Umfeld weniger gefördert. Das ist in den letzten



Jahren mehr geworden diese zusätzlichen Problemlagen. Sie brauchen regelmäßige Unterstützung, um die Lehre abschließen zu können.

Um das Ziel eines regulären Lehrabschlusses zu erreichen, setzen die Coaches bei HomeRun auch auf einen engen Kontakt zu den Eltern. So gibt es Workshops, an denen sie miteinander in Austausch kommen. Oft war es nicht einfach die Erziehungsberechtigten zur Teilnahme zu motivieren. Corona brachte in diesem Punkt eine überraschende Entwicklung.

Andrea Fechter: Und in Corona hat sich dann eigenartigerweise gezeigt, dass von den Eltern selbst der Bedarf viel größer war, wo anzurufen. Es ging auch um Sorgen finanzieller Natur, um Unsicherheiten, Sorge um den eigenen Arbeitsplatz und was passiert dann. Es war wichtig, dass die Menschen wen zum Reden hatten. Sie haben alle Strukturen genutzt, die sie kannten da war HomeRun und die anderen Projekte eine davon. Es ist von allen Projekten gekommen, dass das auffällig war.

Andrea Fechter erzählt, dass die Lockdowns einiges verändert hätten. Bei einigen Jugendlichen gingen bereits erlernte Fähigkeiten verloren. Die Restrukturierung des Alltags war besonders wichtig.

Andrea Fechter: Das freie Zeit einteilen das ist etwas, was man in der Arbeitswelt können muss. Das flexible Arbeiten und sich umstellen, wenn schnell etwas gebraucht wird und zu lernen sich Arbeit selbst einzuteilen. Das war spannend, wie die Jugendlichen damit umgehen, also wann sie was erledigen. Was uns bei allen aufgefallen ist. Die Videomeetings haben sich mit der Länge der Lockdowns nach hinten verschoben. Das war überall gleich. Jugendliche haben einen anderen Tag-Nacht-Rhythmus. Am Nachmittag war das ok und in der Früh war das schwieriger sie zu erreichen.



Digitalisierung bleibt für die Volkshilfe Arbeitswelt ein wichtiges Schlagwort und wird gerade auf vielen verschiedenen Ebenen angegangen: In Planung ist etwa eine Neugestaltung der Produktblätter samt kurzen Videos, aber auch ein Lernmanagementsystem, auf das Mitarbeiter:innen aus der gesamten Volkshilfe Arbeitswelt zugreifen können. Informationen zur Volkshilfe Arbeitswelt und zu HomeRun haben wir Ihnen in die Shownotes gestellt. Wenn Ihnen diese Folge gefallen hat, empfehlen Sie bitte den Podcast „dabei sein im Arbeitsleben“ weiter und teilen sie diesen bitte in den sozialen Netzwerken. Unseren Newsletter, in dem wir auch über neue Folgen informieren, können Sie unter dabei-austria.at/newsletter abonnieren. Auf Wiederhören und bis zum nächsten Mal, sagt Sandra Knopp.