

CSR SOZIALPROJEKT

NAVIGATOR

Lehrgang 11

Juni, 2019



“We want to remind everyone **WHY** we exist and what we **STAND FOR**. We want to describe what we, as savings bankers, accomplish for people and society. We want to share what we are willing to work hard for. What we believe in doing business. What we are willing to do and what we will **NEVER** be willing to do.”



Artner Sabine
Glavas-Dzijan Jelena
Jasarevic Emina
Lindl Patrick
Lulic Mate
Marek Jan
Payami Pedram
Rupp Patrick
Schwarzauger Daniela
Schoenborn-Buchheim Katharina
Stellwag Elisabeth
Tarcea Alexandru
Weber-Jungo Marion
Zirkowitsch Anna

IM RAHMEN UNSERES PROGRAMMS HABEN WIR UNS AUF ZWEI SOZIALPROJEKTE GEEINIGT:

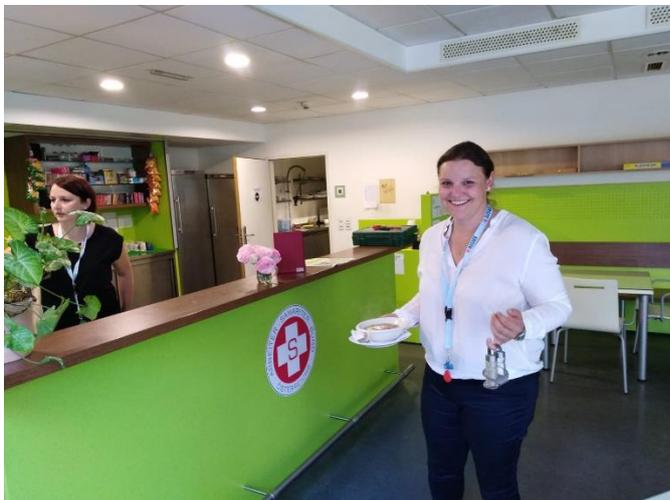
SAMARITERBUND

SAMARITERBUND



Haus Max Winter

*Menschen ein neues Heim bieten.
Ihnen nach einer Zeit der Instabilität neue Sicherheit geben.
Einen neuen Platz, an dem sie nicht nur sein dürfen, sondern auch sein wollen, das hat sich das Haus Max Winter als Aufgabe gestellt.
Hier zählen der Mensch und seine Bedürfnisse.
In allen Belangen.*



„Anna und ich hatten auch einen sehr beeindruckenden Tag. Wir haben wahnsinnig viele Eindrücke mitgenommen, die wir erst verarbeiten müssen. Dieses Wohnheim beheimatet schwer Alkoholiker, Drogensüchtige und psychisch kranke Personen, die dieses Haus zumeist nicht mehr lebend verlassen. Und obwohl sie kein Geld haben, haben sie uns Trinkgeld gegeben. Ich bin wirklich paff wie herzlich wir aufgenommen wurden.“, **Stellwag Elisabeth, 0198 0340 Revision, Anna Zirkowitsch, 0198 1308 Geldwäscheprävention**

Geschichte des Hauses

Das Haus Max Winter ist eine soziale Einrichtung der Wiener Wohnungslosenhilfe, die vom Arbeiter-Samariter-Bund Wien betrieben wird. Es liegt in Rudolfsheim-Fünfhaus, dem 15. Wiener Gemeindebezirk, in der Pillergasse 20. Das Haus verfügt über 120 Einzelwohnungen für Frauen und Männer und eine Paarwohnung. Das Haus Max Winter wurde am 18. Juni 2010 in Anwesenheit des Vizebürgermeisters Michael Ludwig feierlich eröffnet. Es ist benannt nach dem Journalisten und Politiker Max Winter. Gleichzeitig wurde zwei Häuser weiter, in der Pillergasse 24, ein neuer Sozialmarkt des Samariterbundes eröffnet. Die Zuweisung der sozial betreuten Wohneinheiten geschieht durch das Beratungszentrum Wohnungslosenhilfe des Fonds Soziales Wien.

„Auch wir haben einen sehr berührenden und bereichernden Tag im Haus Max Winter verbracht. Das Engagement der Mitarbeiter und Betreuer, die tagaus, tagein für die Bewohner des Hauses da sind, hat uns sehr beeindruckt. Und obwohl die meisten Personen dort nur wenig Hoffnung auf positive Veränderung ihrer Lebenssituation haben, gab es für uns dennoch viel Gelegenheit für nette und auch lustige Gespräche mit ihnen.“, Katharina Schönborn-Buchheim, 0196 0522 ALM Analytics & Coordination und Daniela Schwarzzauger, 0196 0615 PM Lending



Kochen in der Gruft

Wann wird gekocht?

vormittags ab 10:00 Uhr für das
Mittagessen um 12:45 Uhr oder
nachmittags ab 16:00 Uhr für das
Abendessen um 19:00 Uhr

2 Kochgruppen á 7 Personen
Bereiten 200-220 Speisen vor
Pro Gruppe 400 € Kosten für den Einkauf



Betreuungszentrum Gruft

Barnabitengasse 12a
1060 Wien



Zweite Gruft

Lacknergasse 98
1180 Wien

Erfahrungsbericht „Kochen in der Zweiten Gruft“ von Marion Weber-Jungo

Wenn man die Straßenummerierung nicht beachtet, läuft man vorbei. Lacknergasse 98, 1180 Wien – ist ein Wohnhaus, wie alle in dieser Straße und man würde nicht vermuten, dass hier Obdachlose ein Mittagessen bekommen können. Wir treffen uns am 5.6.2019 um 8.30 Uhr mit Pascal in dem kleinen Büroraum hinter der Küche. Er ist ein großgewachsener, schlanker Mann, der einen total positiven und fröhlichen Eindruck macht. Pascal zeigt uns, wo die Schürzen und Kopfbedeckungen sind und wartet geduldig, bis die Gruppe vollständig ist.

Wir – das sind – Alex, Jan, Parick L., Patrick R., Mate, Marion, Sabine und Jelena – machen ein Selfie und nach dem obligatorischen Händewaschen geht es dann in der Küche wirklich zur Sache.



Pascal verteilt die Aufgaben. Jan und Jelena starten mit dem Schneiden der Marillen für den Obstsalat, während Patrick L. mit dem Rüsten der Erdbeeren loslegt. Patrick R. und Marion schälen zum Aufwärmen Karotten. Sabine und Mate sind beim Aufschlagen der Eier voll konzentriert um die Anzahl von 60 nicht zu überschreiten, während Alex die Edelstahl Behälter mit Mehl und Bröseln befüllt.



Patrick R. und Marion wechseln nach der Karottenaufgabe in die Obstsalatgruppe.



Das Obst, welches von der Wiener Tafel ist, muss zuerst aussortiert werden. Bei den Erdbeeren ist der Ausschuss leider sehr groß. Die Heidelbeeren haben schon eine eindeutig bessere Qualität. Die Kirschen sind eine

besondere Herausforderung – sie müssen händisch entkernt werden.

Es macht Spaß gemeinsam zu arbeiten und das Ergebnis sieht schon bedeutend bunter und nahrhafter aus, als an einem unserer gewöhnlichen Arbeitstage.

Auch die Weana Breslfetz Gruppe verzeichnet großen Fortschritt und so landen 250 panierte Hühnerschnitzeln in 2 Gastrobehältern und warten auf Weiterbearbeitung.







Während Jan und Jelena noch die Pfirsiche bearbeiten, wandern die beiden Patricks und Marion zur „Zwiebelchallenge“ weiter.

Vorteilhafter Weise liegt dieser Arbeitsplatz am Fenster, denn so eine Küche ist, weit vom Homebase Klima entfernt und erinnert temperaturmässig eher an den Strandurlaub in Lignano.

3 kg Zwiebeln müssen geschält, geschnitten werden und auf Effizienz wird Wert gelegt. Einer schneidet die Zwiebelenden weg (Trieb und Wurzel), während die beiden anderen die Knolle abschälen. In weiterer Folge schneidet Patrick L. die Ringe, die von Patrick R. gehackt werden. Marion arbeitet nach der altmodischen Methode des Zwiebelschneidens und bewundert die jungen Männer, die aus ihrer Sicht als Anwärter für die TV Kochshows durchaus prädestiniert sind.

Die Schnitzelpaniergruppe wartet mittlerweile zur Kartoffelschäl- und –schneidtruppe zu werden und hat die fertig panierten Weana Bresfetz an Jelena und Jan weitergegeben, die voll Tatendrang vor der Ölpfanne stehen.

Wenngleich die Zwiebelschneider bemitleidet werden, weil der beißende Geruch die Tränendrüsen drückt, sind die Schnitzelbräter in Hinblick auf die Wärmeentwicklung auch nicht unbedingt zu beneiden. Zusätzlich sind die



Beiden einer nicht zu unterschätzenden Gefahr ausgesetzt – der Boden wird aufgrund der Ölspritzer zum Glatteis, was bei Jelena beinahe zu einem Malheur geführt hätte. Und dann werden die brennheißen Kartoffeln aus dem Dampfofen genommen und wollen geschält und zu Erdäpfelsoledscheibn geschnitten werden. Also stehen alle außer Jan und Jelena im Dienste der Erdknolle. Die Babybadewanne füllt sich zusehends, die Laune der Schäler ist bestens. Ab und zu rügt



uns Sabine, wenn die Qualität nicht passt.

Aber irgendwann ist das Werk vollbracht. Pascal schüttet einen großen Topf Suppe zu den Kartoffeln und anschließend werden die in der Salatmarinade eingeweichten Zwiebeln sanft untergehoben.

Ein verantwortungsvoller Job für Sabine und Mate.



Wir liegen gut in der Zeit und Pascal lobt uns.



Um 11.30 Uhr essen wir gemeinsam mit den Praktikanten und Zivildienern. Es schmeckt wirklich großartig, aber es bleibt ein leichtes Gefühl vielleicht einem hungrigen Obdachlosen etwas wegzussen.

Dann geht es schnell zur Sache. Alle außer den beiden Patricks werden zur Essensausgabe „eingeteilt“. Wir beladen einen großen Edelstahl Servierwagen mit einem riesigen Topf Knoblauchsuppe, 2 Schöpfkellen, Tellern und Brotkörben.

Der Speisesaal ist schlicht mit Holztischen und Holzstühlen eingerichtet und hungrige Gesichter blicken uns erwartungsvoll entgegen.

Pascal eröffnet das Mahl mit den Worten „Heute haben Erste Bank und Sparkassen Mitarbeiter für euch gekocht“. Ein kurzer Applaus ist unser Startschuss. Jeweils ein Schöpflöffel Suppe wird in den Teller geleert. Nachschlag gibt es erst, wenn alle einmal Suppe bekommen haben.

Die meisten sind sehr höflich und bedanken sich. Ein Efko Gurkenglas wird auch noch gefüllt „für mein Schatzi“ – zur Sicherheit fragen wir vorher, ob das nicht gegen die Regeln verstößt.

Mit unserem ungeladenen Speisewagen fahren wir auf den Gang hinaus, auf welchem rechts und links ebenfalls die Tische bereits besetzt sind. Nachdem alle ihre erste Portion erhalten haben, kommen auch schon einige für den zweiten Suppenteller. Auch das Brot zur Suppe ist sehr begehrt.

Dann gibt uns Pascal das Zeichen um den nächsten Gang aus der Küche zu holen und so wird der Servierwagen mit Weana Breslfetz, Reis und einer Schüssel verpacktem Ketchup beladen.

Da sehen wir dann auch, dass unsere beiden Patricks schon fleißig an der Aufteilung der Desserts arbeiten.

Der Obstsalat wird von ihnen in Schüsseln aufgeteilt und darauf wird ein Erbeereisstanizel gelegt.

Wie erwartet, ist die Freude über die Schnitzeln groß!

Aber natürlich gilt wieder die Regel zuerst muss jeder ein Schnitzel bekommen haben, bevor es ein zweites gibt. Einmal holen wir Reis nach – dieser ist mit Gemüse und Rosinen verfeinert. Dann geht alles wahnsinnig schnell. Sabine werden die Schnitzeln förmlich aus der Hand „gerissen“.

Wir sind alle sehr überwältigt von der Tatsache, dass vor uns Menschen stehen, die vermutlich nur einmal am Tag zu essen bekommen und für welche diese Schnitzeln ein wahres Highlight darstellen. Mir gehen Gedanken durch den Kopf, die unsere Beschwerden über das Kantinenessen betreffen und dass die EBR sich immer Feedback wünscht, das teilweise sehr vernichtend ausfällt. Auch wenn wir selbst oft von „Jammern auf hohem Niveau reden“ erscheint es mir in der aktuellen Situation als ausgesprochen unangebracht und verwöhnt.

Betroffen kehren wir in die Küche zurück und schnappen uns die Tablett mit der Nachspeise. Wieder spüren wir ganz deutlich die Freude und Dankbarkeit über Obstsalat und Eis. Wider Erwarten endet damit unsere Arbeit und wir sind nicht zum Küche aufräumen und abwaschen des Geschirrs vorgesehen. Im kleinen Büro steht Pascal

uns für Fragen zur Verfügung. Auf diesem Weg erfahren wir, dass in der Zweiten Gruft – also hier im 18. Bezirk – vor allem nicht anspruchsberechtigte, obdachlose EU BürgerInnen verköstigt werden, da diese in der anderen Gruft im 6. Bezirk aufgrund der staatlichen Förderungen, die diese erhält, nicht zugelassen werden können. Den Obdachlosen stehen auch Dusch- und Waschgelegenheiten zur Verfügung. Dies, als auch das Mittagessen kann ohne jedwede Registrierung in Anspruch genommen werden. Nur für den Empfang eines Schlafsackes, Kleidung oder Schuhen muss eine Registrierung durchgeführt werden um zu vermeiden, dass diese Dinge dann verkauft und neuerlich angefordert werden. Die Zweite Gruft lebt also ausschließlich von privaten Spenden. 2018 waren 201 Gruppen zum Kochen Vorort. Der größte Anteil an freiwilligen Helfern sind Firmengruppen. Schulen werden aktiv angeworben, da es wichtig ist, dass auch die jüngsten der Gesellschaft lernen, dass der eigene Standard nicht unbedingt für alle der gleiche ist. Den 3. Teil bilden Freundes- bzw. Familiengruppen. Aufgrund von Personalmangel wurde die Verteilung von Frühstück gestrichen. Im Winter werden hier auch Schlafplätze eingerichtet – dann sind 250 Obdachlose zum Mittagessen keine Seltenheit. Wir verabschieden uns herzlich von Pascal. Er selbst wird in Kürze ein Studium an der BOKU beginnen.

In einem Cafehaus plaudern wir über unsere Gefühle an diesem Tag.

Wir sind dankbar für die heutige Erfahrung, dankbar für das Leben, in dem wir täglich so sorgenfrei unser Frühstück, Mittagessen und Abendessen bezahlen können und über Dinge jammern, die in Anbetracht der Sorgen, welche die heute Verköstigten haben, vollkommen bedeutungslos sind.

Autor: Marion Weber-Jungo

„Es war echt toll. Wir haben mehr als 200 Menüs zubereitet. Die Zusammenarbeit hat perfekt funktioniert. Alle waren top motiviert und hatten Spaß. Die Schnitzel sind super angekommen. Die Leute haben uns quasi umringt und haben sich bei uns bedankt. Bei der Essensausgabe war es etwas „nachdenklich“. Uns geht es echt wirklich gut. Wir haben viel gesehen und ziemlichen Respekt bekommen. Wir können diese Aktion echt weiterempfehlen.“, **Jelena Glavas-Dzijan, 0196 0994 Team Consumer a. Natural Resources**

Kochen in der Gruft – Wie können auch Sie mitmachen?

Rund 150 Mal im Jahr leisten Kochgruppen aktive, kulinarische Hilfe.

Sie bringen die Zutaten selbst mit, schwingen direkt in den gut ausgestatteten Küchen den Kochlöffel und teilen anschließend das Essen aus.

Alles was Sie brauchen, um in der Gruft mitkochen zu können, ist Lust am Kochen. Und natürlich die nötigen Zutaten. Die Kochgruppen entscheiden selbst, was auf den Tisch kommt.

Wir teilen täglich ca. 200 bis 220 Portionen aus. Und es werden immer mehr. Das bedeutet, dass auf Ihrem Einkaufszettel etwa 28 bis 35 kg Fleisch, ca. 26 kg Beilagen und eventuell noch zwei Steigen Salat stehen sollten. Joghurt, Schnitten oder Obst kommen als Nachspeise besonders gut an.

Bei Interesse kann mit den Koordinatoren ein Termin vereinbart werden.
(Quelle: <https://www.gruft.at/spenden/kochen-fuer-die-gruft/>)



**Spenden Sie Zeit.
Bringen Sie sie zur
Time Bank.**