

Travo-Award geht an Gastrounternehmen



Übergabe des Travo-Awards in Form eines Geschenkkorbes: René Striegler, Dino Elia, Josef Freienhofer, Attila Stanelle und der Dietiker Sozialvorsteher Philipp Müller (FDP). Bild: Severin Bigler

Der Preis der Dietiker Fachstelle Arbeitsintegration geht an das Restaurant Le Muh. Es beschäftigt einen Mann, der zuvor Sozialhilfe bezog.

Larissa Gassmann

Eigentlich sähen die Prognosen bezüglich Sozialhilfe rabenschwarz aus, sagte der Dietiker Sozialvorsteher Philipp Müller (FDP) an der diesjährigen Verleihung des Travo-Awards am Donnerstag. Aufgrund der Pandemie werde es laut der Schweizerischen Sozialhilfekonferenz wahnsinnig schwierig, Betroffene wieder in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Trotzdem sind es gleich zwei Erfolgsgeschichten, die an der Verleihung des Travo-Awards präsentiert wurden.

Zum einen ist es die des ehemaligen Dietiker Sozialhilfebezügers Herrn Y., der seit Juni im Zürcher Restaurant Le Muh arbeitet. Zum anderen ist es die der Fachstelle Arbeitsintegration selbst, welche Integrationsleistungen dieser Art auszeichnet. Denn trotz Pandemie wurde 2020 das beste Jahresergebnis überhaupt erzielt. Gleich jeder zweite Klient wurde erfolgreich vermittelt. Das habe selbst ihn erstaunt, sagt Fachstellenleiter Attila Stanelle. «Wir haben damit gerechnet, dass wegen der gebeutelten Branchen Event und Gastronomie mehr Menschen vermittelt werden müssen», so Stanelle.

Wiedereinstieg aus eigener Kraft fällt vielen schwer

Ins Leben gerufen wurde die Fachstelle für Arbeitsintegration 2015 von der Sozialabteilung der Stadt Dietikon. Dies als Massnahme gegen die hohe Sozialhilfequote. Denn: Wer arbeitslos ist, erhält höchstens zwei Jahre Geld von der Arbeitslosenversicherung. Danach erfolgt die Aussteuerung, die oft mit einem Abrutschen in die Sozialhilfe verbunden ist. Vielen Betroffenen fällt es schwer, den Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt aus eigener Kraft zu meistern. Deswegen sollen sie dank tempo- rärer Travo-Einsätze in die Arbeitswelt integriert werden. Ziel des fünfköpfigen Teams ist eine Festanstellung und eine schnelle Vernetzung, damit es nicht zu einem «Durchhänger» kommt.

Seit 2016 war Herr Y. nicht mehr im ersten Arbeitsmarkt

Geholfen wurde so auch Herrn Y., der ausgerechnet in der leidenden Gastrobranche eine Vollzeitstelle erhielt. «Ich finde es lässig, haben Sie trotzdem mitgemacht», sagt denn auch Müller zu René Striegler. Dieser nimmt die Auszeichnung als CEO der Gootaste GmbH, zu der das «Le Muh» gehört, entgegen.

Da ihm die Grundkompetenzen Lesen und Schreiben sowie Deutschkenntnisse weitestgehend fehlten, fand Herr Y. seit 2016 keinen Anschluss an den ersten Arbeitsmarkt. Im «Le Muh» aber hat er einen positiven Eindruck hinter- lassen. «Wir haben schnell gemerkt, dass er es schaffen wird», sagt Striegler, der Erfahrung mit der Einarbeitung von IV-Bezügern hat. So habe er sich stets gesteigert und gezeigt, dass er arbeiten will. Angefangen hat Herr Y. als Tellerwäscher – mittlerweile wird er in der kalten Küche eingesetzt. Auch Elia Dino, Berater bei der Fachstelle, bezeichnet Herrn Y. als einen «sehr netten und umgänglichen Klienten».

«Dass der Prozess innerhalb der Sozialabteilung rasch aufgenommen wird, ist unser Erfolgsgeheimnis», sagt Müller. Dass dies funktioniert, sehe man an diesem und weiteren Beispielen. «Wir sind froh, Arbeitgeber zu haben, die ihre soziale Ver- antwortung wahrnehmen und Menschen, die nicht auf der Sonnenseite stehen, eine Chance geben», so Müller. Denn dies sei immer mit einem Risiko verbunden. Umso positiver sei es, dass auch das Ergebnis im laufenden Coronajahr gut aussieht. «Ihr dürft nicht zu bescheiden sein», sagt er zum Team der Fachstelle. Dieses habe sich

an die Umstände angepasst und leiste mit den anderen Mitarbeitenden der Sozialabteilung hervorragende Arbeit.

So wurde ein Plan erarbeitet, wie man mit von der Pandemie Betroffenen umgehen soll. «Wir gehen immer von den Zielen und Fähigkeiten der Klienten aus. Dabei haben wir uns überlegt, inwiefern wir diese woanders einsetzen können», so Stanelle. So seien Gastrofachleute dienstleistungsorientierte Menschen – dies komme ihnen etwa im Verkauf zugute. «Wir verstecken uns trotz Corona nicht», sagt auch Berater Josef Freinhofer. Mit den Arbeitgebern pflege man ein ehrliches Verhältnis. Dabei nehme man Anteil an der Entwicklung der Firmen.

So soll es denn auch bei Gootaste weiter aufwärtsgehen. Folgen soll auf das Restaurant The Neighbourhood im Sihlcity, in dem der Award verliehen wurde, im Januar das Hotel Löwen in Dielsdorf. Ihm sei es wichtig, Projekte dieser Art auch in Zukunft zu unterstützen, sagt Striegler, der dies als «Herzensangelegenheit» bezeichnet. Gerade in der Gastronomie habe man einen Fachkräftemangel: «Dies sollten wir als Chance nutzen. Wir sehen ja, dass es funktioniert.»