

ESSEN, WO ES NACH MEHR

Hausmannskost zum kleinen Preis. Die findet man im Schmankerl in der Glockengasse. Dazu gibt es spannende Gespräche, denn in dem Lokal tummeln sich vom Künstler bis zum Langzeitarbeitslosen viele Menschen mit interessanter Lebensgeschichte.

Occus est, odicient event utaspe in erro moles qui rerum exerum apidit que niatem et aut aped experit lam et ut

von Sandra Bernhofer

„Als Österreicher steh ich's mir auf Knödel“, sagt Rudi Humer und putzt die letzten Reste Krautsalat aus seiner Schüssel. „Die gibt es nicht jeden Tag, aber irgendeine Kleinigkeit findest dir hier immer. Und wenn's ein Supperl für ein, zwei Euro ist.“ Humer ist einer, der fast täglich im Schmankerl in Salzburg-Schallmoos vorbeischaute. Oft auf dem Weg zur Arbeit. Oft einfach so. „Es wirkt zwar nicht sehr nobel, aber so gut und günstig kannst du daheim gar nicht kochen. Und man trifft immer Leute, mit denen man interessant reden kann.“ Seinen ehemaligen Klassenlehrer zum Beispiel, deutet er auf einen älteren Herrn einen Tisch weiter.

Zu Mittag wuselt es im Schmankerl: Gemurmel erfüllt die zwei hellen, freundlichen Räume mit den 60 Sitzplätzen – und das Geklapper von Besteck. Angestellte aus der Umgebung essen hier, Straßenarbeiter, für die es schnell gehen muss, und eine Runde älterer Herren. Ernst, Josef und Joschi, die nur ihren Vornamen in der Zeitung lesen wollen. Sauber ist es und günstig, sind sie sich einig. „Und, schmeckt's?“ „fragt der eine den anderen. Der nickt nur kurz und säbelt weiter an seinem Hühnerspieß herum, mit einem Messer und einer Gabel, die jeden Tag eigens für ihn bereitliegen: Joschis Besteck hat Rillen, so tut er sich leichter, denn er sieht sehr schlecht. Man schaut hier aufeinander. Und wenn einer fehlt, fällt es auf. Für viele Stammgäste ist das Schmankerl über die Jahre zum Wohnzimmer geworden. „Wir haben hier zwei Ziele“, sagt Serap Ögretim: „Günstiges Essen anzubieten und Langzeit-



arbeitslose dabei zu unterstützen, beruflich wieder Fuß zu fassen.“ Gleich vorweg räumt sie mit der Annahme auf, das Schmankerl stünde nur Menschen mit wenig Geld offen: „Nein, wir sind ein öffentliches Lokal. Alle Gäste sind hier willkommen, von der Abteilungsleiterin bis zum Politiker oder Künstler.“

“Hier bekommen Menschen die Chance auf einen Wiedereinstieg – und die Gäste zwei kostengünstige Menüs.“

Serap Ögretim ist als Personalentwicklerin zuständig für Bewerber:innen und Mitarbeiter:innen im Schmankerl. Mehr als 10.000 Menschen waren im Sommer 2021 im Bundesland Salzburg arbeitslos, im Vergleich zum Vorjahr ist diese Zahl um ein Drittel gesunken. Die Langzeitarbeitslosigkeit ist mit 1.784 Betroffenen, die seit mehr als einem Jahr keine Beschäftigung haben, aber weiter auf hohem Niveau. In sozialökonomischen Betrieben wie dem Schmankerl, einer Einrichtung der Sozialen Arbeit gGmbH, bekommen diese Menschen

eine zweite Chance, für maximal ein Jahr: In dieser Zeit stehen ihnen geschulte Fachkräfte bei beruflichen wie persönlichen Schwierigkeiten zur Seite. Gefördert wird es vom AMS und vom Land Salzburg.

Einer jener Menschen, die im Schmankerl mitarbeiten, ist Helmut van der Vorle. Er hat es sich an einem der Tische gemütlich gemacht, grünes Käppi, grünes T-Shirt. Seine Pause verbringt er mit Zeitungslesen. Warum er hier ist? Das wisst er selbst nicht, meint er nachdenklich. Der gelernte Metalller war lange in der Sportbranche aktiv. Bis er krank wurde. „Mit 58 hast du wenige Möglichkeiten.“ Hier hat er einen Platz gefunden, wo seine Arbeit geschätzt wird, wo er nicht Tag für Tag unter Druck steht, wie es sonst oft der Fall ist. „Es ist schön, dass in der Arbeit hier etwas zurückkommt und man auch etwas zurückgeben kann.“ Besonders um die Runde der älteren Herren, die ihren Stammpplatz in der Nische gegenüber der Essensausgabe gefunden hat, kümmert er sich liebevoll. „Das haben sie verdient. Sie haben genug geleistet.“

An der Essensausgabe steht derweil Andreas Reichl, schöpft Putenspieße mit pikantem Reis auf die Teller der Menschen, die sich anstellen, oder Grießschmarrn mit Zwetschenröster. Jeden Tag zeigt die große Tafel hinter ihm, welches Fleischgericht und welche vegetarische Alternative zur Wahl stehen, um fünf Euro pro Portion. Reichl ist seit drei Monaten mit dabei. „Es gefällt mir total gut hier“, sagt er. „Ich koche gern, das Team >>

APROPOS | Nr. 219 | Dezember 2021

SCHMECKT

Andreas Reichl bei der Essensausgabe im Selbstbedienungs-Restaurant Schmankerl.

ist super.“ Wie alle anderen hilft er in allen Bereichen mit: vom Tellerwaschen über die Essensausgabe bis zum Putzen und Gemüseschnippeln. Und das nicht nur für die Gäste im Schmankerl: Acht Schulen und Kindergärten in der Stadt werden zusätzlich mit 150 bis 200 Portionen beliefert. Fachliche Anleitung bekommen diese sogenannten Transitmitarbeiter in der Küche von drei Schlüsselarbeitskräften. Eine davon ist seit mehr als 20 Jahren Veronika Hirnböck: „Niemand muss bei uns alleine in einer Ecke eine Liste abarbeiten. Wir achten auf eine wertschätzende und hilfsbereite Atmosphäre im Team“, sagt sie. Wichtig ist auch, dass die Gerichte sättigend und abwechslungsreich sind. „Wir müssen den Geschmäckern von 3- bis 99-jährigen gerecht werden und dabei günstig bleiben. Wir achten außerdem sehr auf frische Zubereitung: Jede Beilage, jedes Nockerl, jeder Erdäpfelsalat ist hausgemacht. Bei uns gibt es keine Fertiggerichte, keine fertigen Suppen oder Soßen.“

Und das schmeckt man auch. Was bei den Gästen besonders gut ankommt? „Da gibt es so einen Knödel-Teller mit Sauerkraut“, kommt etwa Apropos-Verkäuferin Luise Slamanig ins Schwärmen. „Und die Topfenknödel sind auch sehr gut.“ Warum sie fast jeden Tag da ist? „So komm ich unter die Leute, es schmeckt, der Preis passt.“ Im Stockwerk über dem Schmankerl liegt das Büro von Personalentwicklerin Serap Ögretim. Hier steht ein Computer bereit, außerdem ein gemütlicher ovaler Tisch für Bewerbungs- und Beratungsgespräche. „Aus Erfahrung kann ich sagen: Die meisten Menschen wollen arbeiten und nicht tatenlos zuhause sitzen. Für viele ist das aber aus gesundheitlichen Gründen kaum mehr möglich. Viele unserer Transitmitarbeiter stehen vier, fünf Jahre vor der Pension, sind gesundheitlich eingeschränkt, weil beispielsweise Schultern und Knie verschlissen sind – laut Arbeitsmediziner sind sie aber trotzdem arbeitsfähig. Sie brauchen einen Job, den sie noch erfüllen können“, erzählt die Personalentwicklerin. Zudem ortet sie eine starke Zunahme von psychischen Belastungen. Fehlende Ausbildungen, digitale Armut oder geringe Deutschkenntnisse sind weitere Gründe,

warum Menschen langzeitarbeitslos sind. Freilich hat sich auch der Arbeits- und Bewerbungsmarkt in den vergangenen Jahren spürbar verändert. „Mit manchen lege ich mit 55 die erste E-Mail-Adresse an.“

Serap Ögretim holt ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dort ab, wo sie stehen, und schaut, welchen Berufsweg sie einschlagen können, welche Stärken und Fähigkeiten sie haben, und fördert ihre Persönlichkeits- und Perspektivenentwicklung. Human Resource Management wird hier auf vielfältigste Weise umgesetzt.

Viele der Mitarbeiter waren deutlich länger als ein Jahr zuhause. „Für sie ist es wichtig, in eine Struktur zu finden, eine Aufgabe zu haben, zu sehen, was sie mit ihren Händen gemacht haben, zu sehen: Ich kann das ja, ich kann meinen Beitrag leisten.“ Etwa 40 Prozent der befristeten Kräfte im Schmankerl schaffen nach spätestens einem Jahr den Wiedereinstieg in den regulären Arbeitsmarkt. Veronika Hirnböck ergänzt: „Eine gute Zusammenarbeit ist uns sehr wichtig. Wir fördern und motivieren unsere Mitarbeiter. Und selbst wenn sich nach der Zeit bei uns kein neuer Arbeitsplatz findet, gehen viele gestärkt und gut vorbereitet aus dem Schmankerl hinaus.“

INFO



Restaurant Schmankerl
Glockengasse 10, 5020 Salzburg
Tel.: 0662 / 87 61 44-41

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag,
7:00–14:30 Uhr
Warme Küche: 11:00–14:30 Uhr
Frühstück: ab 7:00 Uhr

An Feiertagen geschlossen

APROPOS | Nr. 219 | Dezember 2021



Schmankerl-Mitarbeiter Helmut van der Vorle freut sich über die gute Arbeitsatmosphäre.



Apropos-Verkäuferin Luise Slamanig ist Stammgästin der ersten Stunde.



Rudi Humer schätzt nicht nur die kostengünstige Küche, sondern auch die interessanten Mit-Gäste.