



Ein gutes Bauchgefühl

magdas ESSEN kocht im Wiener Süden mit vielen regionalen Zutaten, eigenem Sonnenstrom und einem Team, das so vielfältig ist wie kein Zweites. Denn neben Speisen kreiert das Social Business auch viele einzigartige Chancen für all jene, mit denen sich der Arbeitsmarkt schwertut.

Bei *magdas ESSEN* kocht ein Team aus Lernenden und Lehrenden, aus Wien und aller Welt. Ausbaufähige Sprachkenntnisse, Flucht- oder Migrationshintergrund, Lernschwierigkeiten, Konflikte mit dem Gesetz oder ein Lebensalter jenseits der 50 Jahre. Die Gründe, aus denen sich der Arbeitsmarkt schwer mit Menschen tut, sind vielfältig. *magdas* schafft Arbeitsplätze für Menschen, die es zunächst oft schwer haben einen Job oder Ausbildungsplatz zu finden. Ein besonderer Fokus liegt auf dem Lehrlingsprogramm, das 2023 mit dem Wiener Qualitätssiegel „TOP-Lehrbetrieb“ ausgezeichnet wurde. Besonders junge Menschen mit erschwertem Zugang zum Arbeitsmarkt erlernen den gefragten (Mangel-)Beruf Koch bzw. Köchin. Und vernetzen sich im *magdas* Lehrlingsprogramm mit ihren jungen Kolleginnen und Kollegen aus dem *magdas* HOTEL. Gemeinsam wagen sie an einigen Tagen im Jahr den sprichwörtlichen Blick über den Tellerrand. Kompetente Begleitung in allen Lebenslagen bietet den Lehrlingen und allen Mitarbeiter*innen auf Wunsch auch die *magdas* SOZIALBERATUNG.

Dass es oftmals nicht mehr als eine Chance braucht, zeigen Geschichten wie jene unseres Pâtissier. Nachdem er aus Palästina nach Österreich flüchtete, schloss er 2023 seine Kochlehre bei *magdas ESSEN* erfolgreich ab. Anschließend zog er weiter und arbeitete in der Patisserie eines anderen Restaurants. Doch schnell merkte er, wie sehr ihm *magdas* fehlte. Kurzerhand kehrte er in unser Team zurück und sorgt nun als Pâtissier dafür, dass unsere süßen Kreationen höchsten Ansprüchen gerecht werden.

Das Team von *magdas ESSEN* kocht drei Linien für Seniorinnen und Senioren, Businesskunden und Kinder. Dabei wird immer auch über den Tellerrand hinausgedacht. Als zertifizierter Umweltzeichenbetrieb wurde nicht nur bei Standort, Bau und Ausstattung auf größtmögliche Umweltverträglichkeit geachtet. Auch im Einkauf, beim Kochen und in verschiedenen Projekten hat das Team den sorgsamsten Umgang mit Ressourcen und die Reduktion des ökologischen Fußabdrucks laufend im Blick. Mehr dazu im Factsheet „Rezepte für Nachhaltigkeit“.

Über *magdas*

magdas wurde von der Caritas der Erzdiözese Wien 2012 mit dem Ziel gegründet, soziale Fragen dort, wo es sinnvoll und möglich erscheint, unternehmerisch zu lösen. Das Social Business Unternehmen ist überzeugt davon, dass jeder Mensch gute Arbeit leisten kann und eröffnet so Zukunftsperspektiven für Menschen, die bei vielen anderen Arbeitgeber*innen keine Chance erhalten. In den vier Geschäftsbereichen *magdas* ESSEN, *magdas* HOTEL, *magdas* RECYCLING und *magdas* REINIGUNG bietet das Unternehmen hochwertige Produkte und Dienstleistungen mit sozialem Mehrwert an. *magdas* beschäftigt mehr als 200 Mitarbeiter*innen, von denen rund die Hälfte erschwerten Zugang zum Arbeitsmarkt hatte. Mehr Infos unter: www.magdas.at.



~2500

Menschen werden täglich bekocht.



6

junge Menschen können parallel die Lehre zum Koch oder zur Köchin absolvieren.



> 60%

aller Mitarbeitenden haben oder hatten erschwerten Zugang zum Arbeits- und Ausbildungsmarkt.

