

Das Magazin der Gewerkschaft vida.

Ausgabe 3/2023 www.vida.at

vida

Das Magazin der Gewerkschaft vida.

vida

STARKE LOHNRUNDE

WIR WOLLEN EIN GROSSES

STÜCK VOM KUCHEN

**DEINE VIDA IM KV-EINSATZ
ERFAHRE MEHR AB SEITE 4**



SPARDABANK

DA BIN ICH Z'HAUS. Mehr (er)schaffen
mit dem SPARDA Wohnkredit
Seite 28 und 29

Mit der **ÖBV**
gewinnen

Unfallschutz u. v. m.
Seite 30 und 31

COVERSTORY

ES IST ANGERICHTET

Herbstlohnrunde: Wir fordern ein großes Stück vom Kuchen

Seiten 4-9

GUTSCHEINE FÜR DICH

Schau in den vida-Gutscheinshop und gewinne

Seite 19

MEHR WERT MIT VIDA

Lass dich beraten und komm zur vida-Sparwoche

Seiten 20-21

SPORT, SPASS & NATUR

Mit vida mehr Bewegung und Erholung

Seite 24

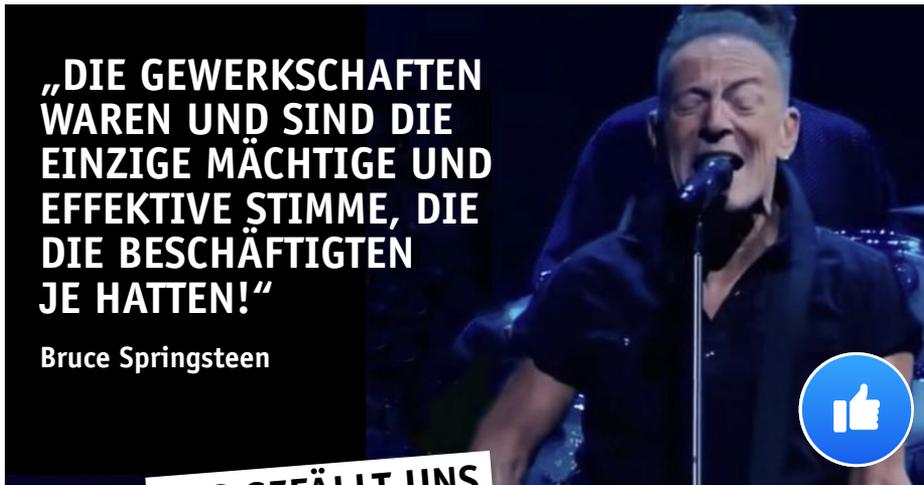
LIZENZ ZUM SCHÜTZEN

Ein Bewacher im BR-Rampenlicht

Seite 25

GEWINNSPIELE 19, 26, 27

IMPRESSUM 27



„DIE GEWERKSCHAFTEN WAREN UND SIND DIE EINZIGE MÄCHTIGE UND EFFEKTIVE STIMME, DIE DIE BESCHÄFTIGTEN JE HATTEN!“

Bruce Springsteen



DAS GEFÄLLT UNS

STARKE STIMME

Seit fast 50 Jahren ist er aus dem Musik-Business nicht mehr wegzudenken. Die Rede ist von Bruce Springsteen, auch „The Boss“ genannt. Im Sommer rockte die Musik-Legende aus den USA das Ernst-Happel-Stadion in Wien. „The Boss“ ist im Übrigen großer Gewerkschaftsfan, wie folgendes Zitat zeigt: „Die Gewerkschaften waren und sind die einzige mächtige und effektive Stimme, die die Beschäftigten je hatten!“ Und **3.600 „Gefällt mir“, 500 Kommentare, 600-mal geteilt** zeigen deutlich: Dieses Facebook-Posting deiner Gewerkschaft vida hat bewegt! Übrigens, den Worten vom „Boss“ ist nichts hinzuzufügen. Außer: Wir setzen uns weiterhin für alle Arbeitnehmer:innen mit starker Stimme ein.

Schau vorbei auf [f gewerkschaftvida](#)
Kommentiere, teile, like oder schicke uns eine Nachricht!



Bild: Lisa Lux

DEINE TERMINE

Deine vida schenkt dir für 2024 einen Taschenkalender. Damit kannst du deine Termine für das kommende Jahr gut planen. **Dein vida-Taschenkalender wird der nächsten Magazin-Ausgabe im Dezember beigelegt.** Die Pensionist:innen aus dem Fachbereich Eisenbahn erhalten zusätzlich das Heft mit Serviceadressen. Alle aktiven Arbeitnehmer:innen aus diesem Fachbereich erhalten das Zusatzheft und ihren Turnuskalender von ihrem Betriebsrat. Wir wünschen dir noch ein gutes Jahr 2023!



Bild: www.stefanjohn.com

Lohnverhandlungen in jedem Fall ausgeglichen werden.

vida Magazin: Was fordert die vida?

Roman Hebenstreit: Neben einer Inflationsabteilung steht den Beschäftigten ein Anteil am wirtschaftlichen Erfolg als Reallohnerhöhung zu. Letztes Jahr haben wir erfolgreich verhandelt und quer über die vida-Branchen Reallohnerhöhungen erreicht. Das ist auch heuer unser Ziel. Im August konnten wir zuletzt im Schnitt 16 Prozent Lohnerhöhung für Beschäftigte im Kleintransportgewerbe erreichen. Jedenfalls halten wir an unserer Forderung nach 2.000 Euro Bruttomindestlohn fest. Es ist einfach nur erbärmlich, dass es immer noch Branchen gibt, in denen Löhne bezahlt werden, von denen man kaum leben, geschweige denn eine Familie ernähren kann.

vida Magazin: Und da werden die Arbeitgeber mitspielen?

Roman Hebenstreit: Ich rechne mit harten Auseinandersetzungen. Faktum ist, wir verhandeln immer über die durchschnittliche (rollierende) Inflation der letzten 12 Monate und da sind die Unternehmensgewinne mitunter stark gestiegen. Von diesem Kuchen müssen auch die Beschäftigten ein Stück bekommen. Produzenten, Händler, Dienstleister und Vermieter reichen ihre durch die Inflation gestiegenen Kosten an uns Endverbraucher:innen weiter, weil sie auf ihre Gewinne nicht verzichten wollen. An wen sollen die arbeitenden Menschen ihre erhöhten Kosten weiterreichen? Wir Gewerkschaften müssen bei den KV-Verhandlungen für einen Ausgleich sorgen. Es kann nicht sein, dass anstelle derer, die es sich leisten können, die die Inflation stemmen, die sich nicht wehren können. Wir Gewerkschaften stehen auf der Seite derer, die sich vermeintlich nicht wehren können. Sie zu organisieren, zu ermutigen mit uns aufzustehen und so Gegenmacht zu erreichen, ist unser Auftrag.

„Die arbeitenden Menschen werden das nicht bezahlen!“

vida-Vorsitzender Roman Hebenstreit über hohe Inflation, kommende Lohnrunden und harte Auseinandersetzungen.

vida Magazin: Die Inflation ist im August von 7 auf 7,4 Prozent geklettert. Was heißt das für anstehende Lohnrunden?

Roman Hebenstreit: Was das bedeutet, das haben wir im September mit unserer Menschenkette rund um das Parlament klargemacht: Die Preise müssen runter, die Regierung muss endlich handeln. Österreich ist europäisches Schlusslicht bei preissenkenden Maßnahmen. Nichts zu tun und jetzt von uns Lohnzurückhaltung bei den KV-Verhandlungen zu fordern, ist letztklassig. Im vergangenen Jahr sind die Gewinnausschüttungen um 60 Prozent von 3,6 auf 6 Milliarden (!) Euro gestiegen. Das heißt, eindeutig die Gewinne und nicht die Löhne treiben die Preise. Laut einer Studie der Österreichischen Nationalbank sind allein die Gewinnsteigerungen der Gastronomie und Hotellerie für ein Viertel des Inflationsanstiegs verantwortlich. Und mir will doch wohl keiner erklären, dass in der Gastronomie die Löhne die Preise treiben. Unser Auftrag ist es,

dafür zu sorgen, dass arbeitende Menschen nicht ärmer werden.

vida Magazin: Welche preissenkenden Maßnahmen hat der ÖGB gefordert?

Roman Hebenstreit: Wir haben etwa einen wirksamen Energiekostendeckel, einen Mietpreis-Stopp, eine Mehrwertsteuersenkung auf Grundnahrungsmittel und eine den versagenden Markt regulierende Preiskommission gefordert. Das Ergebnis des Verweigerens derartiger Maßnahmen beschert uns einen guten Platz unter den Top 10 der Länder mit der höchsten Inflation in Europa. Die Regierung hat es verabsäumt, mit inflationsdämpfenden Maßnahmen Druck aus der Herbstlohnrunde zu nehmen. Die arbeitenden Menschen werden dafür jedenfalls nicht die Rechnung bezahlen. Auch wenn die Inflation wieder sinkt, bedeutet das ja nur, dass die Preise langsamer steigen, es wird dadurch nichts billiger. Der Kaufkraftverlust muss in den

Es ist angerichtet

Der Kampf um eine faire Verteilung hat begonnen.



A hand in a red sleeve is shown reaching towards a slice of cake. The cake is decorated with white frosting, brown drizzles, and red cherries. The background is a solid dark blue.

WIR WOLLEN EIN GROSSES STÜCK VOM KUCHEN

Die arbeitenden Menschen haben ein großes Stück vom wirtschaftlichen Erfolgskuchen verdient. Bei den Herbstlohnrunden kämpfen wir dafür.

Bei dieser Nachricht vergeht einem der Appetit: Es bleibt teuer. Die hohen Preise für Lebensmittel, Wohnen und Energie treffen uns alle. Und trotzdem wird nichts gegen die viel zu hohe Inflation getan. Viele Menschen können sich ihr Leben kaum noch leisten. Eine Familie mit zwei Kindern muss allein für Lebensmittel rund 1.234 Euro im Jahr mehr ausgeben als vor einem Jahr. Gleichzeitig steigen die Wohnkosten und die Energiepreise sinken viel zu langsam. Während viele Menschen immer mehr Schwierigkeiten haben, mit ihrem Einkommen auszukommen, sprudeln bei Unter-

nehmen die Gewinne. Und was macht die Bundesregierung? Sie schaut weiterhin untätig zu. Nicht die Gewerkschaft.

SATTES LOHNPLUS

Nach der großen Sommerhitze ist der heiße KV-Herbst ins Land gezogen. Bereits im letzten Jahr hat die Gewerkschaft vida für Beschäftigte in den unterschiedlichsten Branchen einen Teuerungsausgleich plus Realloohnerhöhungen erkämpft. Erfahre mehr auf vida.at/heisserherbst. „Wir werden auch in diesem KV-Herbst wieder alles geben, um Realloohner-



Bild: www.stefanjohnham.com

„Es ist unsere Verantwortung, dass die arbeitenden Menschen keinen Kaufkraftverlust haben.“

Roman Hebenstreit,
Vorsitzender Gewerkschaft vida



Bild: Thomas Lehmann

„Die Menschen müssen ihre Rechnungen bezahlen können: Soziale Arbeit ist mehr wert!“

Sylvia Gassner,
Vorsitzende vida-Fachbereich Soziale Dienste

höhungen zu erkämpfen“, so vida-Vorsitzender Roman Hebenstreit, der mit harten Auseinandersetzungen rechnet. Dabei erteilt der vida-Vorsitzende den Ruf nach allgemeiner Lohnzurückhaltung eine klare Absage. „Zuerst sind die Preise gestiegen und dann erst die Löhne. Die Unternehmen haben in den letzten Monaten satte Gewinne eingefahren. Im vergangenen Jahr sind die Gewinnausschüttungen um 60 Prozent von 3,6 auf 6 Milliarden (!) Euro gestiegen. Das heißt, eindeutig die Gewin-

ne und nicht die Löhne treiben die Preise. Da fehlt mir das Verständnis dafür, dass wir uns bei den Lohnverhandlungen in Zurückhaltung üben sollen. Jetzt sind die Arbeitnehmer:innen am Zug. Schließlich haben sie die Gewinne der Unternehmen ja erarbeitet“, so Hebenstreit.

STARKES REZEPT

Die Weichen für den diesjährigen KV-Herbst der Gewerkschaft vida wurden am 19. September in Wien gestellt. An diesem Tag kamen alle KV-Verhandler:innen der vida im ÖGB- und Gewerkschaftshaus in Wien zusammen. Gemeinsam haben sie die zentralen Forderungen für die bevorstehenden KV-Verhandlungen festgelegt.

Die Gewerkschaft vida fordert über alle Branchen hinweg:

- ☑ **Abgeltung der „rollierenden Inflation“** (Durchschnitt der Preissteigerungen der vergangenen zwölf Monate)
- ☑ **Plus Reallohnzuwachs** (Anteil am Produktivitätszuwachs der Unternehmen)
- ☑ **2.000 Euro Mindestlohn**
- ☑ **1.000 Euro Lehrlings-einkommen**



Bild: Thomas Lehmann

„Neben Lohnerhöhungen braucht es auch Entlastung durch mehr Personal im Gesundheitsbereich. Mehr von uns ist besser für alle!“

Gerald Mjka,
Vorsitzender vida-Fachbereich Gesundheit



Bild: Thomas Lehmann

„2.000 Euro Bruttomindestlohn müssen her! Die Beschäftigten in der Reinigung haben sich mehr Wertschätzung verdient.“

Monika Rosensteiner,
Vorsitzende vida-Fachbereich Gebäudemanagement

KV-MATCH ERÖFFNET

Den KV-Verhandlungsreigen eröffnet haben die Bewacher:innen, die bereits im September ihre Forderungen den Arbeitgebern übergeben haben. Neben einer starken Lohnerhöhung fordert das KV-Verhandlungsteam der vida auch eine Arbeitszeitverkürzung. Denn immer weniger Beschäftigte seien bereit, eine Normalarbeitszeit mit Arbeitsbereitschaften von bis zu 48 Stunden pro Woche plus Überstunden zu akzeptieren, berichtet Gernot Kopp, KV-Verhandlungsleiter der vida. Die erste Verhandlungsrunde findet am 2. November statt.

Am 3. Oktober, nach Redaktionsschluss dieser Ausgabe, wurden die Forderungen für die KV-Verhandlungen für die 130.000 Beschäftigten in der Sozialwirtschaft Österreich übergeben. **Wir werden auf vida.at über den Verhandlungsstand in dieser und in den anderen vida-Branchen berichten.**

FAIRER ANTEIL FÜR BESCHÄFTIGTE

Einen ersten KV-Erfolg hat die vida bereits geliefert: Die Beschäftigten im Kleintransportgewerbe erhalten ab 1. Jänner 2024 ein durchschnittliches Lohnplus in Höhe von 16 Prozent. Die KV-Löhne werden je nach Stufe in der Lohn Tabelle in einer Bandbreite von 160 bis 400 Euro brutto im

Monat erhöht. „Damit ist uns eine Abgeltung der Teuerung samt einer Realloohnerhöhung gelungen“, freut sich Matthias Lachowitz, Leiter des KV-Verhandlungsteams der vida. „Wichtig war uns auch die Einigung auf eine neue Lohn Tabelle. Durch die Verkürzung der Lohnsprünge kommen die Beschäftigten in Zukunft schneller zu einem höheren Einkommen“, ergänzt der Vorsitzende des vida-Fachbereichs Straße, Markus Petritsch. **Details zum KV-Abschluss findest du auf vida.at/strasse.**



Bild: Thomas Lehmann

„Neben den Arbeitsbedingungen müssen in Hotellerie und Gastronomie auch die Löhne spürbar besser werden.“

Berend Tusch,

Vorsitzender *vida*-Fachbereich Tourismus



Für uns als Gewerkschaft *vida* ist klar: Die Preise müssen runter! Die Löhne müssen rauf! **Wir lassen uns nicht abspeisen und kämpfen weiter!** An dieser Stelle eine Bitte an dich: Mit jedem neuen Mitglied ist deine Gewerkschaft *vida* stärker und kann noch mehr für dich und für alle erreichen.

Daher sag es bitte weiter:
[vida.at/mitgliedwerden](https://www.vida.at/mitgliedwerden)

WEBTIPP

Wir halten dich über den „heißen KV-Herbst“ auf dem Laufenden. Schau regelmäßig vorbei auf [vida.at](https://www.vida.at)

MYTHOS „LOHN-PREIS-SPIRALE“ HÖHERE LÖHNE TREIBEN NICHT DIE PREISE!

ACHTUNG: Die sogenannte „Lohn-Preis-Spirale“ ist ein neoliberales Schreckgespenst! Unternehmen und wirtschaftsliberale Thinktanks behaupten immer wieder, dass steigende Löhne und Gehälter der Grund für steigende Preise wären, indem sie die Kosten für Unternehmen erhöhten. Dabei sind es nicht die Arbeitnehmer:innen, die die Preise in die Höhe treiben.

ES IST UMGEKEHRT: Die Löhne steigen, weil das Preisniveau ansteigt, damit die Kaufkraft erhalten bleibt. Was immer häufiger beobachtet werden kann, ist eine

„Gewinn-Preis-Spirale“. Die „Gierflation“ greift um sich!

WICHTIG ZU WISSEN: Niedrige Löhne schwächen den heimischen Markt. Hohe Löhne bedeuten nämlich auch hohe Kaufkraft – das ist Geld, das auch wieder zu den Unternehmen fließt. Daher: Löhne rauf!

HÖRTIPP

Erfahre mehr über das Schreckgespenst „Lohn-Preis-Spirale“ beim ÖGB-Podcast [podcast.oegb.at](https://www.podcast.oegb.at)

HAND IN HAND GEGEN DIE TEUERUNG

Fünf Kilometer lang, entlang der Bannmeile rund ums Parlament, mit tausenden Händen: Am 20. September haben wir mit vielen tausenden Teilnehmer:innen eine Menschenkette geschlossen. Warum? An diesem Tag kamen die Abgeordneten im Nationalrat zur ersten regulären Sitzung nach der Sommerpause zusammen. Unser starkes Zeichen an die Politik: **Stoppt endlich die Teuerung!** Denn sie betrifft uns alle!



Bild: Milla Zyrka

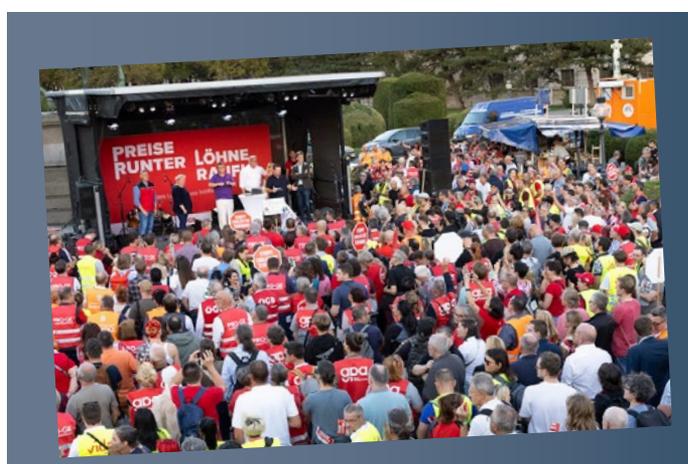


Bild: ÖGB/Sebastian Philipp



Bild: ÖGB/Lisa Lux



Bild: ÖGB/Lisa Lux



Bild: ÖGB/Lisa Lux

Auch die Gewerkschaft vida war mit zahlreichen Händen vertreten.

Seit Monaten warnen ÖGB und Gewerkschaften vor der Teuerung. Vor Monaten haben wir gemeinsam konkrete Pläne vorgelegt, wie schnell geholfen werden kann. Passiert ist aber viel zu wenig. Wir fordern daher rasche Maßnahmen zur Entlastung. Die Preise für Energie, Wohnen, Lebensmittel und Mobilität müssen runter!

SCHAU VORBEI

Unsere Forderungen, Aktionen mit Fotos und Videos findest du auf:

oegb.at/menschenkette
preiserunter.oegb.at
vida.at

Tourismus

DER ZUKUNFTS-KV IST DA!

Mehr Geld, mehr Freizeit, mehr Mut.



Arbeiten im Tourismus gilt als hart und familienfeindlich. Das muss nicht sein. Wie es besser geht, zeigen JUFA Hotels und die Gewerkschaft vida. Mit dem neuen „Zukunfts-Kollektivvertrag“ gibt es für die rund 1.000 JUFA-Beschäftigten höhere Löhne, mehr Freizeit und bessere Arbeitsbedingungen.

SIGNAL FÜR GANZE BRANCHE

Der „Zukunfts-KV Tourismus“ bietet eine Vielzahl an Vorteilen. So erreichen Beschäftigte wesentlich schneller die sechste Urlaubswoche, nämlich nach 15 Dienstjahren. Außerdem gibt es ein fixes freies Wochenende pro Monat sowie einen Zuschlag für Sonntagsarbeit. Der neue monatliche Brutto-Mindestlohn beträgt mit 1. September 2023 1.900 Euro und ab dem 1. Mai 2024 2.000 Euro. „Der von den JUFA Hotels mit uns abgeschlossene Zukunfts-KV ist ein wichtiges Signal für die gesamte Tourismusbranche“, betont vida-Vorsitzender Roman Hebenstreit. „Nur wenn das Angebot am Arbeitsmarkt stimmt, wird auch die Nachfrage der Arbeitnehmer:innen wieder passen. Und klar ist auch: Nur den Mutigen und Innovativen gehört die Zukunft.“ Berend Tusch, Vorsitzen-

**Gemeinsam besser**

vida-Vorsitzender Roman Hebenstreit (links im Bild) mit Gerhard Wendl, Vorstandsvorsitzender JUFA Hotels, und Berend Tusch, Vorsitzender vida-Fachbereich Tourismus

Bild: vida bzw. Markus Mainka – AdobeStock.com

der Fachbereich Tourismus in der vida, ergänzt: „Im Interesse der Beschäftigten freut es uns sehr, einen so starken Partner wie die JUFA Hotels an unserer Seite zu haben. Wir hoffen, dass noch viele weitere Betriebe diesem guten Beispiel folgen werden. Wir stehen für Gespräche jederzeit bereit.“

Erfahre mehr auf vida.at/zukunftskv

EINMAL FAIRE ARBEITSBEDINGUNGEN, BITTE!

Wiewohl es Vorzeigeunternehmen wie JUFA Hotels gibt, bleibt das Hotel- und Gastgewerbe aus Sicht der Arbeitnehmer:innen von spürbaren Herausforderungen geprägt. Das zeigt eine aktuelle Forba-Studie. Wie es in der Branche besser laufen kann, haben Arbeiterkammer und Gewerkschaft vida gemeinsam mit Forba im September präsentiert.

Lies weiter auf vida.at/tourismus



Bild: Robert Kneschke – AdobeStock.com

Brennpunkt

SCHLUSS MIT DER SCHWARZARBEIT

Mehr Kontrollen und höhere Strafen gefragt.

Die jüngsten Kontrollen der Finanzpolizei bei Festivals und in Gastronomiebetrieben haben alarmierende Fälle von Schwarzarbeit aufgedeckt. „Schwarzarbeit ist ein betrügerisches Geschäftsmodell mit System, das nicht nur die Rechte der Beschäftigten untergräbt, sondern auch gesetzestreue Unternehmen gefährdet“, mahnt vida-Vorsitzender Roman Hebenstreit bei einer Pressekonferenz. „Es ist alarmierend, dass die politischen Akteur:innen wegschauen, während die Profiteur:innen ungestraft davonkommen. Wir fordern alle Beteiligten auf,

sich endlich für einen fairen und transparenten Arbeitsmarkt einzusetzen.“

KEIN KAVALIERSDELIKT

Schützenhilfe bekommt der vida-Vorsitzende von SPÖ-Tourismussprecherin Melanie Erasim, die sich für strengere Regeln starkmacht, und von Restaurantleiter Yadigar Yigit, der weiß, wovon er spricht: „In meinen 35 Berufsjahren habe ich sehr oft erlebt, wie das System uns Beschäftigte und auch die Betreiber selbst in die Schwarzarbeit gedrängt hat. Es macht mich sehr betroffen, wie viele Kolleg:innen, aber

auch Gastronomiebetreiber:innen nur noch von der Hand in den Mund leben können. Wir brauchen dringend Lösungen, die uns er-

lauben, gesetzeskonform zu arbeiten und dabei dennoch über die Runden zu kommen.“ Jetzt weiterlesen auf vida.at/gegenschwarzarbeit



Allianz für Gerechtigkeit

SPÖ-Tourismussprecherin Melanie Erasim mit vida-Vorsitzendem Roman Hebenstreit und Landstein-Restaurantleiter Yadigar Yigit (rechts im Bild)

Bild: Milla Zytka

Eisenbahn

PERSONALMANGEL: ENTGELTE ANPASSEN

1.700 oder 1.900 Euro netto im Monat sind für Fachkräfte einfach zu wenig.



Bild: Marek Knopp

Gehäufte Verspätungen und Zugausfälle bei den ÖBB und dies trotz Unmengen an geleisteten Überstunden? Gerhard Tauchner, Vorsitzender des vida-Fachbereichs Eisenbahn: „Durch das Klimaticket hat die Zahl der Reisenden zugenommen. Dem und den

Versäumnissen der Politik der Vergangenheit wird jetzt mit längst überfälligen Investitionen in rollendes Material und in die Infrastruktur gegengesteuert.“

ZU WENIG REKRUTIERT

Eine große Rolle spielt der Personalmangel. „In der Vergangenheit wurde zu wenig Personal rekrutiert und zu spät gegengesteuert. Das rächt sich, es dauert eine Weile, bis man spezielle Qualifikationen für die Eisenbahnberufe erworben hat“, mahnt der vida-Gewerkschafter. Im Jahr 2022

gab es 467 neue Lehrlinge und 4.700 Neueinsteiger:innen bei den ÖBB, davon 1.800 im Betriebsdienst (u. a. Lokfahrdienst, Fahrdienstleitung, Vershub usw.). „Aber schon während der Ausbildung werfen bereits 20 Prozent vorzeitig das Handtuch, denn Bahnberufe sind sehr anspruchsvoll. Der Personalnachschub kommt nur schleppend voran.“

MEHR VERDIENEN

Die vida fordert, dass nicht Ausbildungszeiten verkürzt werden dürfen, sondern die

Bezahlung bei den Bahnen besser werden muss, um Fluktuation zu verhindern. „Viele verlassen die ÖBB wieder, weil sie als gefragte Fachkräfte für schwere und verantwortungsvolle Tätigkeiten woanders besser verdienen. Am Anfang 1.700 Euro netto für Vollzeit in der Werkstätte oder 1.900 Euro netto im Lokfahrdienst, das ist für anspruchsvolle Berufe einfach zu wenig. Arbeiten bei der Eisenbahn muss sich wieder auszahlen!“, betont Gerhard Tauchner. Mehr auf vida.at/eisenbahn

Soziale Dienste

SIE SIND UNERSÄTZLICH, ABER ...

... wo bleibt die Wertschätzung?



Sie sind für den Gesundheits- und Sozialbereich unersetzlich, die Absolvent:innen des Zivildiensts und des Freiwilligen Sozialjahrs. Und trotzdem

arbeiten sie oft unter schlechten Bedingungen und ohne Anerkennung.

JETZT UNTERSCHREIBEN!

Die Gewerkschaft vida macht sich für bessere Bedingungen und mehr Wertschätzung für den Zivildienst und das Freiwillige Sozialjahr stark. Wir fordern zwei Gutstunden pro geleistetem Sonntags-, Feiertags- oder Nachtdienst sowie Beratungsstellen außerhalb der Dienststellen für rasche Hilfe im Fall von psychischen Belastungssituationen. Wir fordern für Zivildienstler:innen sechs Wochen Fort-

zahlung der finanziellen Vergütung im Krankheitsfall bzw. bei Arbeitsunfall. Für Absolvent:innen des Freiwilligen Sozialjahrs fordern wir ein österreichweit einheitliches Taschengeld in Höhe der vollen Geringfügigkeit. Und auch für sie muss es kostenlose Verpflegung in den Einrichtungen bzw. eine dementsprechende finanzielle Ersatzleistung geben.



Unterstütze unsere Petition:
vida.at/petitionzivisfsj

Dienstleistungen

NEUE TALENTE FÜR DAS LAND

Ausbildungssalon von AK und vida eröffnet.

Neue Talente macht das New Talents Studio in Wien. Gleich hinter dem Hauptbahnhof befindet sich der von Gewerkschaft vida und Arbeiterkammer Wien ins Leben gerufene Ausbildungssalon für Friseur:innen, Kosmetiker:innen und Fußpfleger:innen. Im Sommer wurde das New Talents Studio feierlich eröffnet. Dabei zeigten viele neue Talente ihr Können. Stargast war Model, Sängerin und Miss Europe Beatrice Turin, hat sie doch selbst vor ihrem beruflichen Durchbruch eine Ausbildung zur Hairstylistin absolviert.

ZEIT FÜR DEN NACHWUCHS

Das New Talents Studio ist eine moderne Weiterbildungsstätte mit einem breitem Kursangebot. Hier können die angehenden Fachkräfte mit Trainer:innen und im direkten Kontakt mit Kund:innen üben. Dass sich gute und harte Arbeit auszahlt, zeigt auch der Einsatz der vida bei den letz-

ten KV-Verhandlungen. Neben einem Lohnplus von bis zu 10,48 Prozent für Friseur:innen gibt es auch höhere Lehrlingseinkommen. Und das ist auch gut so. Schließlich sind die Lehrlinge von heute die Talente von morgen. Bereit für einen neuen Style? Du kannst dich im New Talents Studio zum Materialkostenpreis stylen lassen. Schau vorbei: www.newtalentsstudio.at

„Wir unterstützen junge Menschen dabei, einen entsprechenden Berufsweg planen, organisieren und absolvieren zu können. Und nicht zu vergessen: Die Gewerkschaft kämpft auch um faire und gute Löhne.“

Roman Hebenstreit, vida-Vorsitzender



Gemeinsam für die Zukunft

(v. r. n. l.): Miss Europe Beatrice Turin, vida-Wien-Landesfrauenvorsitzende Yvonne Rychly, vida-Vorsitzender Roman Hebenstreit, AK-Präsidentin Renate Anderl und vida-Wien-Landesvorsitzender Helmut Gruber

Bild: Kurt Prinz

GUT, DASS ES DEN KV GIBT

Was du alles über den Kollektivvertrag wissen solltest.



vida-Experte im Interview
Georg Gasteiger mit vida-Redakteurin Marion Tobola

Ein Kollektivvertrag fällt nicht vom Himmel. Er wird von der Gewerkschaft hart verhandelt. Wir erklären dir, wie ein KV zustande kommt und warum er so wichtig für alle Arbeitnehmer:innen ist.

Dein vida-Magazin im Gespräch mit Georg Gasteiger, Arbeitsrechtsexperte und Leiter der vida-Fachbereiche.



Was ist der Kollektivvertrag und warum ist er so wichtig?

Der Kollektivvertrag ist eine schriftliche Vereinbarung, die zwischen den Interessenvertretungen der Arbeitnehmer:innen und Arbeitgeber:innen abgeschlossen wird, also üblicherweise zwischen ÖGB und Wirtschaftskammer. Er regelt Grundlegendes, das Arbeitnehmer:innen für ihr Arbeitsverhältnis benötigen. Das Herzstück ist das Einkommen.

Was wird im Kollektivvertrag geregelt?

Achtung: Entgegen einer weit verbreiteten Meinung gibt es keinen gesetzlichen Mindestlohn. Nur der Kollektivvertrag regelt die Mindesthöhe von Löhnen und Gehältern. Der KV wird üblicherweise jedes Jahr neu verhandelt. Er führt also dazu, dass sich Löhne und Gehälter regelmäßig erhöhen. Und auch Urlaubs- und Weihnachtsgeld gibt es nur dank KV, sie sind nicht gesetzlich geregelt. Ohne Kollektivvertrag gäbe es auch kaum Zulagen oder Zuschläge. Der KV regelt auch Arbeitszeiten, Ansprüche auf Freizeiten, Freistellungen und vieles mehr.



Wie viele Kollektivverträge gibt es in Österreich und wie viele verhandelt die vida?

Österreich ist KV-Weltmeister. Es gibt über 800 Kol-

lektivverträge. Etwa 98 Prozent aller Arbeitnehmer:innen sind damit geschützt. Jährlich verhandeln die Gewerkschaften über 450 Kollektivverträge. Die vida ist für an die 160 KVs zuständig, 60 bis 70 davon werden jährlich verhandelt.



Wie wird ein Kollektivvertrag verhandelt?

Bereits im Vorfeld bindet die Gewerkschaft Betriebsrät:innen und Mitglieder aus der jeweiligen Branche aktiv ein. Sie werden befragt, wo gerade der Schuh drückt und was im Kollektivvertrag geändert werden soll. Auf dieser Basis sucht das KV-Verhandler:innen-Team die drängendsten Forderungen heraus, die dann an die Arbeitgeber:innen übergeben werden. Damit starten die KV-Verhandlungen, die sich über mehrere Runden ziehen können. Sollten sich beide

Seiten nicht einig werden, kann es auch zu Eskalationsmaßnahmen bis hin zum Streik kommen.



Bei KV-Verhandlungen hört man immer wieder von der Benya-Formel. Was ist das?

Die Benya-Formel wurde in den 1960er-Jahren vom damaligen ÖGB-Präsidenten Anton Benya festgelegt. Sie besagt, dass sich die jährlichen Lohnerhöhungen an der Inflations- und Produktionserhöhung orientieren sollen. Man nimmt dafür den Durchschnitt der Inflation der zurückliegenden zwölf Monate und schlägt einen Produktivitätszuwachs obendrauf. Damit verhindern die Gewerkschaften Reallohnverluste für die Arbeitnehmer:innen.

Du hast eine Frage zu deinem KV? Du weißt nicht, welcher KV für dich gilt?

Schau auf vida.at/kollektivvertrag bzw. nimm Kontakt mit uns auf: vida.at/landesorganisationen

FORTSETZUNG FOLGT ...

Höre das ganze Interview auf vida.at/podcast und erfahre, was deine vida im letzten KV-Herbst erreicht hat und welches große KV-Ziel wir uns für heuer gesteckt haben.





**GEMEINSAM KOCHT
UND ISST
MAN WENIGER ALLEIN**

Alle(s) fürs Service

Mit leuchtenden Augen und großem Lächeln bereiten sich Bernadett (rechts im Bild), Joy (Mitte) und Dönüs (links) im GastroZentrum Graz auf ihren Einstieg in die Welt der Gastronomie vor.

Im GastroZentrum Graz haben Menschen die Möglichkeit, sich in einem fünfwöchigen Kurs Fähigkeiten für einen Job in der Gastronomie anzueignen. Die Kursteilnehmer:innen können sich zwischen Service und Küche entscheiden. Das vida-Magazin hat einige von ihnen mit der Kamera begleitet.



Schau dir das Video zur Reportage an: vida.at/gastrozentrumgraz



Wenn Bernadett das Tablett mit Getränken zum Tisch bringt, leuchten ihre Augen. Kein Wunder, denn sie hat allen Grund zur Freude. Zum einen, weil sie ihren Kurs im GastroZentrum Graz gerade erfolgreich abgeschlossen hat, zum anderen, weil sie einen Job in der Gastronomie gefunden hat. „Ich bin wirklich überglücklich. Ich habe hier so viel gelernt und ohne die Ausbildung hätte ich es nicht geschafft“, grinst sie und wendet sich den Bestellungen der Gäste zu. Im GastroZentrum in der Grazer

Reininghausstraße 60 bekommen Menschen die Möglichkeit, sich in fünf Wochen Theorie und Praxis Fähigkeiten anzueignen, um in einen Job in der Gastronomie einzusteigen oder wieder den Weg zurück in die Branche zu finden. „Vorkenntnisse sind nicht notwendig, schaden aber natürlich nicht“, so Heinz Hödl von der Qualifizierungsagentur, die für die Ausgestaltung der Kurse sowie die Kursbestätigungen zuständig ist.

TIPPS & TRICKS VON PROFIS

„Unser oberstes Ziel ist es, dass wir die Kursteilnehmer:innen optimal auf eine Tätigkeit im Gastgewerbe vorbereiten. Der Weg dahin ist aber oft steinig“, erklärt Hödl und verweist auf unterschiedlichen familiären Background und sprachliche

Barrieren. „Unsere Trainer:innen gehen da aber mit sehr viel Einfühlvermögen und Professionalität vor. Vieles wird spielerisch rübergebracht und gemeinsam kommt man dann immer ans Ziel“, so Hödl weiter. Das bestätigt auch Küchenchef Anthony Saxton, obwohl er betont, dass eine gewisse Strenge sowie Disziplin notwendig sind. „Wir bereiten die Kolleg:innen auf die Arbeitswelt vor. Und jeder weiß, dass es im Service und in den Küchen nicht immer zimperlich zugeht“, so der Kochprofi, der den Kursteilnehmer:innen Tipps und Tricks der Küche weitergibt. Apropos Küche: Sechs Schüler:innen können



gleichzeitig in der Küche des Gastro-Zentrums arbeiten – gleiches gilt für den Servicebereich. Die Kursmaßnahme erfolgt im Auftrag und mit finanzieller Unterstützung des AMS Steiermark.

GUT ISST'S, WENN'S MENSCHLICH

Egal ob in der Küche oder im Service, es geht wortwörtlich heiß her und Stress sowie Druck dürfen keine Fremdwörter für die Kursteilnehmer:innen sein. Eine der angehenden Servicehilfskräfte schnauft durch: „Der Job im Service ist zwar sehr anstrengend, aber der Kontakt mit den Gästen macht mir großen Spaß“, so Joy. Ihr Name ist Programm – mit Leichtigkeit und Herzlichkeit begegnet die gebürtige Nigerianerin den Gästen. „Die ideale Basis für eine Arbeit in der Tourismusbranche“, so Hödl. „Wer im Ser-

vice arbeiten will, braucht auch das Gefühl für die Menschen. Die Fähigkeiten kann man lernen, dafür sind die Trainer:innen da. Den Schmä, richtig zu reagieren, Freundlichkeit, solche Dinge muss man aber mitbringen. Da verzeiht man dann sogar den einen oder anderen Fallfehler“, lacht er und kontrolliert die Tischgedecke. Ja, auch Tische werden im Gastro-Zentrum Graz fachmännisch gedeckt. „Unsere Kursteilnehmer:innen lernen alles – zwar alles im Schnelldurchlauf, aber wir lassen nichts aus“, erklärt Hödl.

Zusammenhalt macht stark

In Küche und Service geht es oft heiß her. Gut, dass Joy (rechts im Bild) und ihre Kolleg:innen im GastroZentrum Graz mit viel „Herz & Hirn“ ausgebildet werden.

FIT FÜRS BERUFSLEBEN

Zurück in der Küche, wo Maris gerade Kartoffeln schält. „Das gibt es heute zu essen“, deutet sie auf den Menüplan: Gegrilltes Huhn mit Ofenkartoffeln und Ratatouille. „Mmmh, lecker! Ist das Essen schon fertig“, fragt ein hungriger Fotograf vom Speisesaal in die Küche. „Wir tun unser Bestes“, ruft Anthony Saxton zurück. Der langjährige Küchenchef erklärt den Damen in der Küche von der Pike auf, was sie beim Kochen in einer Betriebsküche zu beachten haben. „Man muss hier dazusagen, dass man den Damen nicht erklären muss, wie man kocht. Viele von ihnen stehen mitten im Leben, haben Kinder, führen den Haushalt. Aber es gibt einen Riesenunterschied zwischen dem Kochen daheim und dem Kochen wie bei uns hier“, sagt er und zeigt auf die Kartoffeln. „Einen Kilogramm Kartoffeln zu schälen, ist das eine, aber 50 Kilogramm zu schälen, ohne dass die Küche unter Wasser steht, ist

Gut beraten für die Zukunft
Anja Faustmann von der Qualifizierungsagentur steht mit Rat und Tat zur Seite, wenn es darum geht, den beruflichen Weg in die Gastronomie zu schaffen.



Frisch gekocht

Kochen im großen Stil, das lernt Maris im GastroZentrum Graz. Küchenchef Anthony Saxton zeigt vor, wie's geht. Und wie im Service wird auch in der Küche Teamarbeit großgeschrieben.

etwas ganz anderes. Bei uns lernen die Kolleg:innen, wie die Küche trocken bleibt“, lacht er. Kurz darauf wird es ernst – die Salatvorspeisen stehen schon auf dem Tisch. Was alle im GastroZentrum Graz schätzen? Das, was vorher gekocht wird, wird dann gemeinsam verspeist. Bevor aber gegessen wird, muss natürlich serviert werden, unter anderem von Bernadett, die heute aushilft – inklusive leuchtender Augen.



DREI FRAGEN AN HEINZ HÖDL

**Qualifizierungsagentur,
GastroZentrum Graz**



Was ist das GastroZentrum Graz?

Als Teilbereich der Qualifizierungsagentur haben wir den Gastronomiebetrieb in der Reinigungsstraße 60 in Graz in Miete bzw. in Pacht. Dabei handelt es sich um ein ehemaliges Gasthaus, das den Vorteil hat, die Teilnehmer:innen sehr realistisch auf ihre Arbeit vorbereiten zu können. Wir haben die gleichen Umstände, die viele Gastrobetriebe auch haben und wie es sie am freien Arbeitsmarkt gibt. Wir können die Menschen also gezielt schulen.

Wie sieht die Ausbildung aus?

Die Ausbildung bei uns hat zwei Seiten. Wir haben einerseits den Servicebereich und den Küchenbereich. Hier lernen die Menschen das Fachliche. Das andere ist aber, dass wir auch auf die Sprache schauen müssen und auf die individuellen Umstände. Der Background der Teilnehmer:innen ist völlig unterschiedlich – teilweise mit, teilweise ohne Migrationshintergrund. Auch die Sprachkenntnisse sind unterschiedlich, genauso wie die Vorkenntnisse in Küche und Service. Hier versuchen wir einzuhaken – auch in vielen Gesprächen, damit wir wissen, welchen Ausbildungsstatus die Teilnehmenden haben und wir gezielt trainieren können. Nur die Zusammenarbeit zwischen den Trainer:innen und dem Backoffice-Team macht es möglich, das Beste für jede:n herauszuholen. Das Ganze geschieht in Absprache mit Betrieben. Durch die enge Zusammenarbeit mit dem AMS können wir gezielt für jede:n einzelne:n Teilnehmende:n die Betriebe auswählen. Sie setzen sich mit uns in Kontakt. Dem-

entsprechend schulen wir die Kursteilnehmer:innen. Das Ziel ist ein Job in der Gastronomie. Darauf arbeiten wir hin.

Was sind die größten Herausforderungen?

Die größte Herausforderung ist die Zeit. Manche brauchen möglicherweise noch mehr Zeit bei der Sprache als andere. Außerdem ist Verständigung eine Herausforderung. Das dritte große Thema sind familiäre Umstände. Das geht sehr stark in die Betreuungspflichten hinein. Viele Teilnehmer:innen fragen sich: Was erwartet mich, wenn ich nicht gut Deutsch spreche? Welche Anforderungen haben Arbeitgeber? Viele haben noch nie im Tourismus gearbeitet. Da geht es oft um Durchhaltevermögen, Disziplin oder Arbeitsaufwand. Das alles geben wir den Kursteilnehmer:innen in der Zeit bei uns mit. Damit sie gut vorbereitet sind, um in der Gastronomie Fuß fassen zu können.

Erfahre mehr auf

www.gastrozentrum-graz.at



JETZT

WEITEREMPFEHLEN!

So profitieren Du, Deine Familie und Freunde!

Wir bieten Dir kompetente Beratung und ein umfassendes Service. Wenn Du mit unseren Leistungen zufrieden bist, freuen wir uns über Deine Weiterempfehlung an Deine Familie und Freunde. Für diese haben wir nicht nur ein **attraktives Willkommensgeschenk**, sondern übernehmen auch im ersten Jahr die Kontoführungsgebühr bzw. Depotgebühr inklusive Übertragungsspesen. Bei Dir bedanken wir uns für jeden neuen Kunden* mit einer **Gutschrift von EUR 50,-** auf Dein Konto.

* gilt für Neukunden, die ein Gehaltskonto, WP-Depot oder einen Wohnbaukredit bei der SPARDA-BANK - eine Marke der VOLKSBANK WIEN abschließen. Aktion gültig bis 31.12.2023.

MIT VIDA RICHTIG VIEL GELD SPAREN

Satte Rabatte und viele Vorteile für dich als vida-Mitglied.

Auch wenn das Leben immer teurer wird, als vida-Mitglied hast du viele Vorteile und sparst dabei auch viel Geld. Exklusiv für dich als vida-Mitglied gibt es jede Menge Rabatte beim Einkauf. Nutze deinen Vorteil und kaufe dir im vida-Gutscheinshop vergünstigt print@home-Gutscheine für SPAR, HERVIS, MARIONNAUD, MEDIA MARKT, TCHIBO, IKEA und jetzt neu: LIDL. Dabei sind über 700 Euro Ersparnis im Jahr für dich möglich!

WEIL JEDER EURO ZÄHLT

Vom vida-Vorteil überzeugen konnten sich bereits viele Gewerkschaftsmitglieder, zum Beispiel auch Petra Wagner. „Wir geben in der Woche an die 120 Euro allein für Lebensmittel aus“, erzählt die alleinerziehende Mutter von zwei Kindern. „Da zählt jeder Euro, den man sparen kann. Und unsere Gewerkschaft hilft uns dabei!“, freut sich das vida-Mitglied.

GLEICH GUTSCHEINE HOLEN

Wie komme ich zu den vergünstigten Gutscheinen im vida-Gutscheinshop?

- ✓ Besuche www.vida.at/shop
- ✓ Registriere dich auf vida.at, falls du das noch nicht gemacht hast, und logge dich mit deinen vida.at-Zugangsdaten ein
- ✓ Bestelle Gutscheine und zahle sicher online

Rechne dir mit dem Shop-Rechner einfach und schnell aus, wie viel



Bild: Prostock-studio - AdobeStock.com

„In Zeiten wie diesen zählt jeder Euro, den man sparen kann. Und meine Gewerkschaft vida hilft mir dabei!“

Petra Wagner, vida-Mitglied



QR-Code zum vida-Shop

Geld du mit dem vida-Gutscheinshop sparen kannst. Den Shop-Rechner und ein Erklärvideo zum vida-Gutscheinshop findest du auf www.vida.at/shopinfo

GEWINNE MIT VIDA

Wir verlosen **20 Einkaufsgutscheine** im **Gesamtwert** von **1.000 Euro**. Schicke ein E-Mail mit dem Betreff „vida sparen“ und deiner vida-Mitgliedsnummer an presse@vida.at.

Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2023. Ziehung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Die Preise können nicht in bar abgelöst werden.

DEINE VIDA-CARD-VORTEILE



Mit deiner vida-Card hast du viele Vorteile: von kostenloser Rechtsberatung über finanzielle Unterstützungsleistungen bis hin zu Ermäßigungen beim Urlaub oder beim Einkauf in vielen Geschäften. Auf unserer vida-Card-Vorteilsplattform findest du über 1.000 Angebote und Shopping-Möglichkeiten. Und mit dem mobilen Ortungsdienst findest du Angebote gleich in deiner Nähe. Worauf wartest du noch? Schau gleich rein: vida.at/vorteil

NICHTS MEHR VERPASSEN

Abonniere unseren vida-Card-Newsletter, damit du keine Angebote mehr verpasst. Wir schicken dir einmal im Monat ausgewählte Top-Vorteile per E-Mail zu. Klicke dich gleich rein: vida.at/newsletter

MEHR WERT MIT VIDA

Deine Gewerkschaft ist für dich im Einsatz.



Mehr Freizeit, mehr Urlaub, mehr Geld, mehr Wertschätzung, mehr Mitbestimmung, mehr Lebensqualität. Das alles – und mehr – wünschen sich viele Menschen in Österreich. Warum wir das wissen? Wir haben nachgefragt! Und zwar bei unserer großen vida-Sommer-Tour, bei der wir Station vor Betrieben gemacht und mit vielen Beschäftigten und Betriebsrät:innen gesprochen haben.

Was liegt dir eigentlich am Herzen? Schreib es uns: internet@vida.at

Du kannst dir sicher sein: Wir kämpfen weiter für starke Lohnerhöhungen, bessere Arbeitsbedingungen und ein gutes Leben für alle – von der Lehre bis in die Pension.

Schau vorbei auf vida.at/mehrwertmitvida

VIDA BURGENLAND



VIDA KÄRNTEN



VIDA OBERÖSTERREICH



VIDA BURGENLAND



VIDA NIEDERÖSTERREICH



VIDA OBERÖSTERREICH



VIDA KÄRNTEN



VIDA NIEDERÖSTERREICH



VIDA SALZBURG



VIDA SALZBURG



VIDA TIROL



VIDA WIEN



VIDA STEIERMARK



VIDA TIROL



VIDA WIEN



VIDA STEIERMARK



VIDA WIEN



VIDA WIEN



DEINE vida-CARD
DEIN vida-VORTEIL

Der Weltpartag wird vorverlegt!
Die vida-Sparwoche von 16.–20. Oktober 2023
in den vida Landessekretariaten!

WIR LEBEN GEWERKSCHAFT **vida**

KOMM ZUR VIDA-SPARWOCHE

16. BIS 20. OKTOBER IN DEN VIDA-LANDESORGANISATIONEN

Achtung, heuer wird der Weltpartag vorverlegt – und zwar mit der vida-Sparwoche!

Vom 16. bis 20. Oktober stehen unsere Expert:innen in den vida-Landesorganisationen für dich bereit. Wir informieren dich über die vielen vida-Vorteile für dich und darüber, wie viel Geld du mit deiner vida-Mitgliedschaft sparst. Es wartet auch eine kleine Überraschung auf dich!



Infos auf vida.at/sparwoche

GEWERKSCHAFT SIND WIR ALLE

Mach mit in deiner Region.



2024 stellen wir die Weichen für die Zukunft – und zwar beim vida-Gewerkschaftstag im Herbst. Im Frühjahr halten die Landesorganisationen und Abteilungen ihre Vorkonferenzen ab. Davor finden Mitgliederversammlungen in den Regionen statt.

Hier die nächsten Termine für dich:

BURGENLAND

Regionstermine zu Redaktionsschluss in finaler Planung.

Daten bitte **direkt im Landessekretariat vida Burgenland erfragen**:

Tel.: +43 2682 770 71000 oder E-Mail an burgenland@vida.at

KÄRNTEN

Region Klagenfurt: 03.11.2023, 15 Uhr, 9020 Klagenfurt, AK, Bahnhofplatz 3

Region St. Veit: 10.11.2023, 14 Uhr, 9300 St. Veit an der Glan, ESV, Gleisdreieck 1

Region Wolfsberg: 10.11.2023, 18.30 Uhr, 9400 Wolfsberg, Rathaus, Kleiner Sitzungssaal, Rathausplatz 1

Region Villach: 12.10.2023, 10 Uhr, 9500 Villach, Brauhof, Bahnhofstr. 8

NIEDERÖSTERREICH

Region Süd: 08.11.2023, 15 Uhr, 2700 Wiener Neustadt, Hotel Hilton Garden Inn, Promenade 6

Region Mostviertel/Eisenstraße: 13.02.2024, 14 Uhr, 3300 Amstetten, AK, Wienerstraße 55

Region Waldviertel: 20.10.2023, 18.30 Uhr, 3751 Sigmundsherberg, Volksheim, Bahnstraße 13

Region Ost: 09.10.2023, 13 Uhr, 1300 Flughafen Wien, Objekt 620

Region Weinviertel Ost:

12.10.2023, 10 Uhr, 2222 Bad Pira-warth, Gasthof Novakovic, Brückengasse 2

Region Weinviertel West:

04.10.2023, 14 Uhr, 2020 Hollabrunn, AK, Brunnthalgasse 30

Region NÖ Zentral: 23.02.2024, 15 Uhr, 3100 St. Pölten, Steingöttersaal, Prandtauerstraße 4

ÖBERÖSTERREICH

Region Linz-Mühlviertel: 28.11.2023, 13 Uhr, 4020 Linz, AK Kongresssaal, Volksgartenstraße 24

Region Linz-Land: 09.02.2024, 14 Uhr, 4300 St. Valentin, Volksheim, Vieharterstraße 15

Region Ried/Innkreis: 10.11.2023, 16 Uhr, 4912 Neuhofen/Innkreis, Gasthaus Kohlhof, Kohlhof 15

Region Kirchdorf an der Krems: 10.11.2023, 14 Uhr, 4564 Klaus an der Pyhrnbahn, Gasthaus Schinagl

Region Steyr am 18.01.2024, Vöcklabruck, Datum noch offen: Daten bitte **im Landessekretariat vida OÖ erfragen**: Tel.: +43 732 653397 6700 oder E-Mail an oberoesterreich@vida.at

Region Wels: 09.02.2024, 14 Uhr, 4600 Wels, Gasthaus Huber, Wiesenstraße 69

SALZBURG

Region Pinzgau: 19.01.2024, 15 Uhr, 5700 Zell am See, BFI, Ebenbergstraße 1

STEIERMARKE

Region Graz und Graz Umgebung: 22.01.2024, Uhrzeit noch offen, 8020 Graz, AK Festsaal, Strauchergasse 32

Region Oststeiermark: 16.02.2024, Uhrzeit und Ort noch offen

Region Obersteiermark Ost: Termin und Ort noch offen

Region Obersteiermark West: Jänner 2024, in der AK Zeltweg, Uhrzeit noch offen

TIROL

Region Innsbruck und Umgebung: 10.11.2023, 16 Uhr, 6020 Innsbruck, ÖGB Tirol, 7. Stock, Südtiroler Platz 14–16

Region Osttirol: 06.11.2023, 16 Uhr, 9900 Lienz, Braugasthof Falkenstein, Pustertaler Straße 40

Region Oberland: 09.11.2023, 14 Uhr, 6491 Schönwies, Gasthof Pension Gabl, Öde 6

Region Unterland: 08.11.2023, 14 Uhr, 6300 Wörgl, Volkshaus, Anton-Bruckner-Straße 10

WIEN

ÖGB-Haus „Catamaran“, 1020 Wien, Johann-Böhm-Platz 1, 1. Stock, Saal Wilhelmine Moik

Region 1: 29.02.2024, 15 Uhr

Region 2: 21.02.2024, 16 Uhr

Region 3: 28.02.2024, 16 Uhr

Region 4: 22.02.2024, 17 Uhr

Region 5: 27.02.2024, 9 Uhr

SCHAU VORBEI

Von der Lehre bis in die Pension, vom Neusiedler See bis zum Bodensee: Deine Gewerkschaft vida ist für dich da: vida.at/landesorganisationen

DIE HELD:INNEN VOM NIGHTJET

Brand am Nachtzug: Das engagierte Zug-Team konnte alle retten.

Der Nightjet nach Amsterdam passierte in der Nacht von 7. auf 8. Juni in Tirol den 16 Kilometer langen Terferner Tunnel. Plötzlich löste sich das Aufstelldach eines Campingbusses am Autotransportwagen hinter der Lok, zerriss die Oberleitung und fing Feuer. Der Zug kam zum Stehen, Evakuierungsmaßnahmen wurden sofort eingeleitet.

Diese banger Stunden an Bord erlebten Zugchefin Ala Sisianu und das sechsköpfige Zug-Team hautnah mit. Sie arbeitet seit fünf Jahren mit rund 800 Kolleg:innen bei der Firma Newrest, die für die ÖBB die Nightjet-Züge betreibt. Durch das umsichtige und rasche Handeln des Zug-Teams konnte Schlimmeres verhindert werden. „Der Tank des betroffenen Fahrzeugs war explodiert, der Rauch begann ins Innere der Waggonen einzudringen“, schildert Ala. „Wir haben sofort die Evakuierung eingeleitet, die 150 Fahrgäste beruhigt und sie im hinteren Zugteil – so weit wie möglich weg vom Feuer – in Sicherheit gebracht. Wenn die Oberleitung reißt, darf man den Zug wegen der Gefahr eines Stromschlages nicht verlassen und muss warten, bis die Einsatzkräfte die Hochspannung abschalten.“

WIR MÜSSEN HIER ALLE LEBEND RAUS!

„Ich hatte nur mehr ein Ziel vor Augen: Wir müssen hier alle lebend raus! In diesen Momenten hat uns die Gefahr auch als Zug-Team zusammengeschweißt. Wir haben uns blind verstanden und schnell und professionell gehandelt“, dankt Ala ihren Kolleg:innen. Nachdem der Rauch immer mehr zunahm, begann das Zug-Team die Durchgänge zwischen den Wagen und Innentüren mit nassen Laken abzudichten. Alle hielten sich feuchte Kissenbezüge vor Nase und Mund. Doch der Rauch wurde stärker und das Atmen fiel schwerer, es bestand Erstickungsgefahr. „Nur raus aus dem Zug – wir hatten alle nur



Bild: Jerome – AdobeStock.com

mehr diesen einen Gedanken. Mit professioneller Hilfe der Freiwilligen Feuerwehr flüchteten wir in Richtung eines der Tunnelnotausstiege, oben warteten bereits die Rettungskräfte. Gegen 23 Uhr konnte auch ich den Zug als letzte verlassen. Wir haben alle überlebt“, schildert Ala sichtlich erleichtert.

SOLIDE AUSBILDUNG FÜR ZUVERLÄSSIGE SICHERHEIT

Glücklicherweise hatte Ala kurz vor dem Unglück zufällig ein Praxistraining über Zügevakuiierung im Brandfall absolviert. „Ein solches Training absolviert jeder Beschäftigte aber nur einmal im Leben. Das ist jedenfalls nicht ausreichend und muss verpflichtend öfters besucht werden, damit Menschenleben nicht gefährdet werden“, fordert Gerhard Tauchner, Vorsitzender des vida-Fachbereichs Eisenbahn, und plädiert für einen Ausbau des Sicherheitsschulungsangebots für Eisenbahnbeschäftigte und gegen eine Senkung von Sicherheitsniveaus, wie von der Europäischen Kommission immer wieder vorgeschlagen. Stattdessen müssen gute Sicherheits- und Ausbildungsstandards endlich europaweit vereinheitlicht werden.

DIE GEFAHREN SCHLAFEN NICHT

Der vida-Gewerkschafter unterstreicht, dass mehr Personal in den Nachtzügen essentiell ist für die Sicherheit am Zug: „Zumindest die Teamleiter:innen an Bord sollten von der Betreuung von Fahrgästen entbunden sein, damit sie sich in Notsituationen rein um die Koordinierung der Hilfsmaßnahmen und des Teams kümmern können“, so Tauchner. „Die Bahn muss das sicherste Verkehrsmittel am Boden bleiben. Gerade Österreich ist ein Land der vielen Tunnel. Es ist daher wichtig, ausreichend über Know-how in Sicherheitsfragen zu verfügen. Die Gefahren schlafen nicht – denn der zunehmende Transport von akkubetriebenen Elektroautos und E-Bikes mit der Bahn wird steigen“, betont der vida-Gewerkschafter, und damit auch die Brandgefahr.

MIT VIDA AUF SCHIENE



Viel Wissenswertes findest du auf vida.at/eisenbahn bzw. scanne gleich den QR-Code.

SPORT, SPASS & SPIEL FÜR DICH

Alles, was dein Sport-Herz begehrt.



Bild: Sportcenter Donaucity

Herzlich willkommen in Wiens (wahrscheinlich) schönster Sportanlage, nur 9 Minuten vom Stephansplatz entfernt. Im Sportcenter Donaucity finden Sportbegeisterte alles, was das Herz begehrt. Und für vida-Mitglieder gibt es obendrauf viele Vergünstigungen. Das Sportcenter Donaucity blickt auf eine lange Geschichte zurück. Es entstand im Jahr 1959 mit

dem Abschluss eines Pachtvertrags zwischen den Österreichischen Bundesbahnen und der Gemeinde Wien und befindet sich auf einem der wertvollsten Grundstücke der Bundeshauptstadt, gelegen zwischen Donauinsel und Alte Donau, im Schatten der UNO-City. Auf 135.000 m² findest du inmitten alten Baumbestandes 16 Kunstrasenfußballplätze, 5 Rasenfußballplätze, 1 Kunstrasenhalle, 1 Parkethalle, 9 Freilufttennisplätze, 5 Teppichtennisplätze, 4 Sandhallenplätze, 13 Beachvolleyballplätze, 6 Padeltennis courts, 2 Pickleball courts und 2 3x3 Basketballplätze. Wenn man im Sportcenter Donaucity nicht fündig wird, dann nirgendwo. Dabei lautet das Motto: Entspannt Sport treiben, in wunderschöner Umgebung, einen Pulsschlag von der Wiener Innenstadt entfernt, und das zu erschwinglichen Preisen für alle! Schau vorbei und informiere dich

über das Angebot für dich als vida-Mitglied: www.sportcenterdonaucity.at



LUST AUF MEHR BEWEGUNG?

Nicht nur in der Bundeshauptstadt kommen Sportbegeisterte auf ihre Kosten. Mit mehr als 90 Vereinen steht der Dachverband der österreichischen Eisenbahnersportvereine, kurz ÖES, Sporthungrigen, aber auch Bewegungsmuffeln in ganz Österreich zur Seite. Egal, ob jung oder älter, jede und jeder kann mitmachen. Diplomierte Trainer:innen ermöglichen es dir, Gesundheits- und Breitensportarten nachzugehen, Gesundheitscheck inklusive. Aber auch im Wettkampf messen sich ÖES-Sportler:innen. Informiere dich über das ÖES-Angebot in deiner Nähe auf www.oes.at

FÜR VIELE DAS KLEINE PARADIES

Grünes und soziales Garteln mit Tradition.

Wenn im Herbst die Blätter fallen und die Tage kälter werden, ist es an der Zeit, auch den Garten auf die kommende Jahreszeit vorzubereiten. Für viele Eisenbahner:innen heißt es jetzt also die Weichen für den Frühling zu stellen, und zwar in den Kleingärten des Verbands der ÖBB-Landwirtschaft. Rund 6,5 Millionen m² kleingärtnerisch nutzbare, bahneigene Grundstücke werden in 125 Zweigvereinen in ganz Österreich verwaltet. Rund 11.000 Mitgliedern und deren Familienangehörigen wird damit die Nutzung einer gesunden Umwelt ermöglicht. Dabei wird neben Klima- und Umweltschutz vor allem das soziale Miteinander großgeschrieben. Denn



Bild: Maria Shyrtova - AdobeStock.com

schließlich sind es die Menschen, die ein Vereinsleben ausmachen. Durch die Unterstützung der Gewerkschaft konnte sich die ÖBB-Landwirtschaft zu einer der größten Freizeit- und Erholungseinrichtungen der ÖBB mit einer wichtigen sozialen Grundein-

stellung entwickeln. Und wir, deine Gewerkschaft vida, werden uns auch in Zukunft gemeinsam für Kleingärten zu sozial vertretbaren Bedingungen einsetzen.

GUT ZU WISSEN

Im Garten gibt es immer etwas zu tun. Im Oktober ist zum Beispiel gut Zeit für: Kompost aufschichten, Kräuter zurückschneiden, Kübelpflanzen einwintern, Laub kehren, Obst ernten, Fallobst einsammeln und Rasen düngen. Erfahre mehr über die ÖBB-Landwirtschaft: www.obbl.at



Verband der ÖBB-Landwirtschaft

LIZENZ ZUM SCHÜTZEN

Betriebsrat sicher an der Seite der Beschäftigten.

Ob bei der Bahn oder am Flughafen, im Krankenhaus, in Firmen oder bei Veranstaltungen: Gernot und seine Kolleg:innen werden überall gebraucht. Gernot ist Bewacher bei einem großen Sicherheitsunternehmen. Als Betriebsrat schützt er die Rechte seiner Kolleg:innen.

IMMER IM EINSATZ

„Unsere Aufgaben sind vielfältig und dabei sind wir bis zu 12 Stunden im Einsatz“, erzählt der Bewacher, der sich wie seine Kolleg:innen oft selbst der Gefahr aussetzt. „Jede und jeder da draußen, sollte sicher sein, was sie bzw. er tut. Daher sollten alle gut geschult sein. Leider ist das nicht der Fall“, berichtet Gernot. Er macht sich mit der Gewerkschaft für eine verpflichtende einheitliche Ausbildung stark.

MEHR VERDIENT

In der Corona-Zeit noch beklatscht, ist es wieder ruhig um die „Held:innen der Arbeit“ geworden. Deshalb hat Gernot mit Kolleg:innen

am Tag der Bewachung, dem 15. Juni, auf die Arbeit der Bewacher:innen aufmerksam gemacht. „Wir haben einen Flashmob organisiert, um zu zeigen, was wir alles leisten“, so der Bewacher, für den Wertschätzung auch in seiner Betriebsratsarbeit eine große Rolle spielt. Damit Gernot mit seinen Kolleg:innen noch schneller in Kontakt treten kann, hat er eine Betriebsrats-App entwickelt. Ein großes Thema sind Geldsorgen. Deshalb hat Gernots BR-Team einen Einkaufs- und Urlaubsbonus ins Leben gerufen. „Wir arbeiten nach wie vor in einer Niedriglohnbranche. Viele müssen mit ihrem Lohn eine Familie ernähren. Da ist so ein Bonus eine gute Sache.“ Gernot macht sich für den nächsten Einsatz bereit, die KV-Verhandlungen. Dabei lautet die Devise: Mehr Lohn, mehr planbare Freizeit, mehr Wertschätzung! Und Gernot verspricht: „Wir werden nicht leise und wir kämpfen weiter für unsere Kolleg:innen!“



Gernot Kopp

41 Jahre, Bewacher Securitas SDL GmbH,
stv. Betriebsratsvorsitzender

- Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück.
- Ich kann nicht leben ohne gute Freunde, die immer für einen da sind.
- Gewerkschaft ist für mich der Fels in der Brandung bei Ungerechtigkeit.



Mein Lieblingsrezept



Erfahre mehr über Gernot:
vida.at/podcast

Zutaten

4 Rindsschnitzel (à 80 g)
50 g Karotten
100 g Zwiebeln
4 Essiggurkerln
8 Kapern
8 Scheiben Frühstücksspeck
65 ml Rotwein
400 ml Rindsuppe
(oder Wasser)
65 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Senf,
Mehl, Öl, Butter

Zubereitung

- 1 Karotten und Zwiebeln schälen und in Stifte schneiden. Essiggurkerln der Länge nach vierteln, Kapern fein hacken.
- 2 Karotten- und Zwiebelstifte in wenig Butter bissfest anschwitzen und abkühlen lassen. Schnitzel klopfen, salzen, pfeffern und dünn mit Senf bestreichen. Mit je 2 Scheiben Speck, Karotten- und Zwiebelstiften sowie Gurkerlstreifen belegen. Darauf die Kapern verteilen.
- 3 Schnitzel fest einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Rouladen wenig salzen und in 4 EL heißem Öl rundherum anbraten. Öl abgießen,

Bratensatz mit wenig Mehl stauben. Mit Rotwein ablöschen und mit Suppe oder Wasser aufgießen und aufkochen.

- 4 Rouladen einlegen, zudecken und bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten weich dünsten.
- 5 Rouladen aus der Sauce nehmen. Sauce mit Crème fraîche glatt rühren und kurz aufkochen. Sauce abschmecken und durch ein Sieb gießen. Mit den Rouladen anrichten. Dazu passen zum Beispiel in Butter geschwenkte Bandnudeln.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

SCHÖNE MOMENTE ERLEBEN

Mit der WellCard zum persönlichen Wellnessglück.

Mit über 500 Wellnessbetrieben ist die WellCard dein Schlüssel zum täglichen Wellnessglück. Ob für einen spontanen Thermeneintritt, eine wohltuende Massage, ein verlängertes Wochenende zu zweit oder einen entspannten Wellnessurlaub. Wähle einfach Wunsch-Wellnessbetrieb und Termin und genieße die schönsten Wellnesserlebnisse. Das macht die WellCard nicht nur zum idealen Begleiter für Wellness-Fans, sondern auch zum perfekten und durchdachten Geschenk.

ÖSTERREICHS BELIEBTESTER WELLNESSGUTSCHEIN

Darüber hinaus dürfen sich WellCard-Besitzer:innen über den Auflade-Bonus freuen. Bei jeder Aufladung auf www.wellcard.at gibt es 10 Prozent Bonus-Guthaben on top auf den gewünschten Aufladebetrag. So genießt du noch mehr Erholung im breit aufgestellten Netzwerk der stetig wachsenden WellCard-Partnerge-



Wellness genießen - oder schenken

Bild: WellCard

meinde. Wir wünschen dir eine schöne und erholsame Wellness-Zeit.

VIDA ZAHLT SICH AUS

Als vida-Mitglied bekommst du 10 Prozent Rabatt auf den Neukauf von

WellCard Thermen- & Hotelgutscheinen. Erfahre mehr auf vida.at/vorteil. Mach mit beim **vida-Gewinnspiel-Rätsel** auf der Seite 27 in dieser Ausgabe. Mit etwas Glück gewinnst du deine persönliche WellCard.

BESSER FIX ALS FERTIG

Mach mal Pause und gewinne mit vida.

Wann hast du das letzte Mal eine Pause gemacht? Ist es länger als eine Stunde her? Wir müssen dringend wieder lernen, im Alltag und bei der Arbeit auch mal nichts zu tun, sagt der Hirnforscher Bernd Hufnagl. Das reduziert Stress und steigert Kreativität, Gesundheit und Lebensglück. Die sogenannte „New Work“, das neue mobile Zusammenarbeiten, eröffnet, so Bernd Hufnagl, die einmalige Chance, über eine bessere Arbeitswelt nachzudenken, in der Sinnstiftung, Freiheit und Selbstständigkeit im Mittelpunkt stehen. Wie diese Welt aussehen kann, erhellt der Experte in der

erweiterten Neuauflage seines populären Standardwerks „Besser fix als fertig“. Anhand von Forschungen und Praxistipps belegt er unterhaltsam und verständlich, warum „hirngerechtes Arbeiten“ in Zeiten digitaler Dauerpräsenz so wichtig ist. Und er zeigt, wie wir die Ursachen von Stress, Burnout oder ständiger Ablenkung identifizieren und die Folgen lindern können. In diesem Sinne, mach mal Pause – mit einem Buch und einer Tasse Kaffee. Wir verlosen drei Buchexemplare und obendrauf gibt es für „Held:innen der Arbeit“ eine Thermotasse, damit der Kaffee auch schön warm bleibt.

GEWINNSPIEL



Wir verlosen **3 Buch- & Thermotassen-Packages**. Schicke ein E-Mail mit dem Betreff „vida Wissen“ und deiner vida-Mitglieds-

nummer an presse@vida.at.

www.besserewelt.at – der Online-Shop der Fachbuchhandlung des ÖGB-Verlags! Bestelle versandkostenfrei bei der Amazon-Alternative!

Einsendeschluss ist der 31. Oktober 2023, Ziehung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Die Preise können nicht in bar abgelöst werden.

WELLNESS MIT VIDA

Mitspielen und gewinnen.

Wir verlosen 5 WellCards im Wert von jeweils 50 Euro. Nähere Infos zum Angebot auf Seite 26 und auf www.wellcard.at.



LÖSUNGSWORT

1	2	3	4	5	6

Verlassen der Station	franz. Weichkäse	der begehrte Sitzplatz am ...		Greifwerkzeug	Schiffseigner	Abk. für ein öst. Bundesland	Kameraeinstellung (Film)		Produktionsstätte, Werk	
			3				die Stadionwelle: La ...			
Haus-tier der Samen				Dringlichkeitsvermerk				6	Süßwasser-raub-fisch	
Gewürz-pflanze							Neben-fluss d. Rheins			
			4	Anrufung Gottes		Schwer-metall	alltäglich			
Schlaufe	einen Fahr-schein entwerten		Reise-aus-rüstung							
Körper-organ						Edel-stein-gewicht	Berg-stock der Do-lomiten		Ruhe-möbel	
		2	strömen-de Was-sermasse		kleiner Schrank					
					griech.: groß					
serbisch-österr. Literat (Milo) †		engl.: weiblich							Schwur	
		franz.: Freund					Wind-schatten-seite			
Fahr-zeug-eigen-tümer										
				ugs.: verbittert						5
Salz der Salpeter-säure					1		Ab-schieds-gruß			

s1112-93

... UND SO GEHT'S!

Schicke das Lösungswort an:
 vida/Pressereferat:
 Kennwort „vida Wellness“
 1020 Wien, Johann-Böhm-Platz 1
 oder per E-Mail an
presse@vida.at

Bitte gib uns deine vida-Mitgliedsnummer bekannt.

 Einsendeschluss:
 31. Oktober 2023

AUFLÖSUNG DES LETZTEN RÄTSELS

Ausgabe 2/2023
 Lösungswort: **URLAUB**
 Ziehung unter Ausschluss des Rechtsweges.
 Die Preise können nicht in bar abgelöst werden.

IMPRESSUM

Herausgeber: ÖGB/Gewerkschaft vida, 1020 Wien, Johann-Böhm-Platz 1
Medieninhaber: Verlag des Österreichischen Gewerkschaftsbundes GmbH, 1020 Wien, Johann-Böhm-Platz 1
 Tel. 01/662 32 96, Fax 01/662 32 96-39793
E-Mail: zeitschriften@oegbverlag.at, Web: www.oegbverlag.at, UID: ATU 55591005, FN 2267691
Hersteller: Leykam Druck GmbH & Co KG, Bickfordstraße 21, 7201 Neudörf
Verlagsort: 1020 Wien
Herstellungsort: 7201 Neudörf
Redaktionsteam dieser Ausgabe: Martin Mandl, Hansjörg Miethling, Marion Tobola (Chefredaktion)
Sonderseiten PensionistInnen: Rudolf Srba, Helene Starzer, Josef Mayer
Redaktionsadresse: Gewerkschaft vida, Johann-Böhm-Platz 1, 1020 Wien, presse@vida.at,
 DVR-Nr. 0046655, ZVR 576 439 352
Grafik: Peter-Paul Waltenberger (AD)
Titelbild: www.lisalux.at
Offenlegung nach §25 Mediengesetz unter:
vida.at/magazin/offenlegung

