

Voitsberg



„Martina Pöschl bringt nicht nur frische Ideen, sondern auch eine Menge Herzblut in den Betrieb ein.“
Regionalstellenleiter Lukas Kalcher

Gemeinde gab den entscheidenden Impuls

Am 1. Oktober startet das Voting für den Follow me Award – für den Bezirk geht Martina Pöschl aus Hirschegg-Pack ins Rennen.



Martina Pöschl wurde von WKO-Regionalstellenleiter Lukas Kalcher (l.) und WKO-Obmann Peter Sükar nominiert.

Das Nah & Frisch-Geschäft in Hirschegg ist der Nahversorger – aber es ist auch ein zentraler Treffpunkt der Gemeinde. Martina Pöschl bringt nicht nur frischen Schwung und umfassende Handelserfahrung mit, sondern verleiht dem Geschäft auch eine ganz persönliche Note. Mit ihrer Nachfolge verzaubern nun selbstgemachte Köstlichkeiten und frische Qualität die Kunden, neben den klassischen Lebensmitteln des täglichen Bedarfs. Doch das wahre Geheimnis des Erfolgs liegt im herzlichen Kontakt, den Martina und ihr Team bei jedem Einkauf mit einem Lächeln frei Haus liefern. Die engagierte Nachfolgerin weiß genau, worauf es im Handel ankommt: „Ich möchte, dass man gerne bei uns einkauft – das ist mein Anspruch! Neben frischen, hochwertigen Lebensmitteln und selbstgemachten Spezialitäten

legen wir großen Wert auf eine warme, einladende Atmosphäre, in der sich jeder willkommen fühlt“, erzählt Martina Pöschl leidenschaftlich, wie sie sich ihren Arbeitsalltag vorstellt.

Elisabeth Ofner, die Übergeberin, hat fast 50 Jahre in diesem Geschäft verbracht und blickt jetzt von ihrer Wohnung im ersten Stock voller Stolz auf die frischen Veränderungen: „Es ist wohl das Schönste, wenn nach

einem langen Arbeitsleben eine frische Kraft bereit ist, ein Lebenswerk in die Hand zu nehmen und zu ihrem eigenen zu machen. Ich bin immer wieder begeistert, auf welche Ideen Martina kommt: Und ich hab jede einzelne bereits probiert!“, sagt Frau Ofner mit einem Lächeln.

Bei der Betriebsnachfolge half dann die Gemeinde mit, wie Pöschl ausführte: „Ich wurde von der Gemeinde darauf an-

gesprochen, ob ich den Betrieb übernehmen möchte. Wir alle haben natürlich gewusst, dass Frau Ofner in Pension gehen würde. Für sie stand sogar im Raum, das Geschäft ohne Nachfolger zu schließen. Ich mag mir gar nicht vorstellen, was das für uns alle hier im Ort für Auswirkungen gehabt hätte. Und welche schöne Möglichkeit ich damit verpasst hätte.“

Unterstützen kann man Martina Pöschl von 1. bis 31. Oktober 2024 unter <https://followme.nachfolgen.at/voting>

ALPE



Die Konditorei Famoos startete als Idee für Menschen mit Beeinträchtigungen und ist heute ein mehrfach prämiertes Inklusionsprojekt.

Dieses Inklusionsprojekt kam, um lange zu bleiben

Vor 25 Jahren ist in Mooskirchen etwas entstanden, das nicht nur eine famose soziale Idee war, sondern sich bis heute enormer Beliebtheit erfreut: die Konditorei Famoos, die heute weit mehr als die einstige klassische „Behinderten-Werkstätte“ ist. Die Idee dazu entstand aus einem Bedarf und dem Wunsch der Teilnehmer der damaligen Lebenshilfe (heute LebensGroß). Rudi Rux hatte

seine Arbeit zu dieser Zeit bei der Lebenshilfe begonnen und sich in seiner Diplomarbeit mit dem Thema beschäftigt. Er hat schließlich das Konzept für das Famoos entwickelt. Eine Konditorei, in der Menschen mit und ohne Behinderungen gemeinsam backen, und ein dazu angeschlossenes Café, das Menschen mit Behinderungen auch die Möglichkeit zu einer Beschäftigung im Service bietet.