

# ST. VEITNER

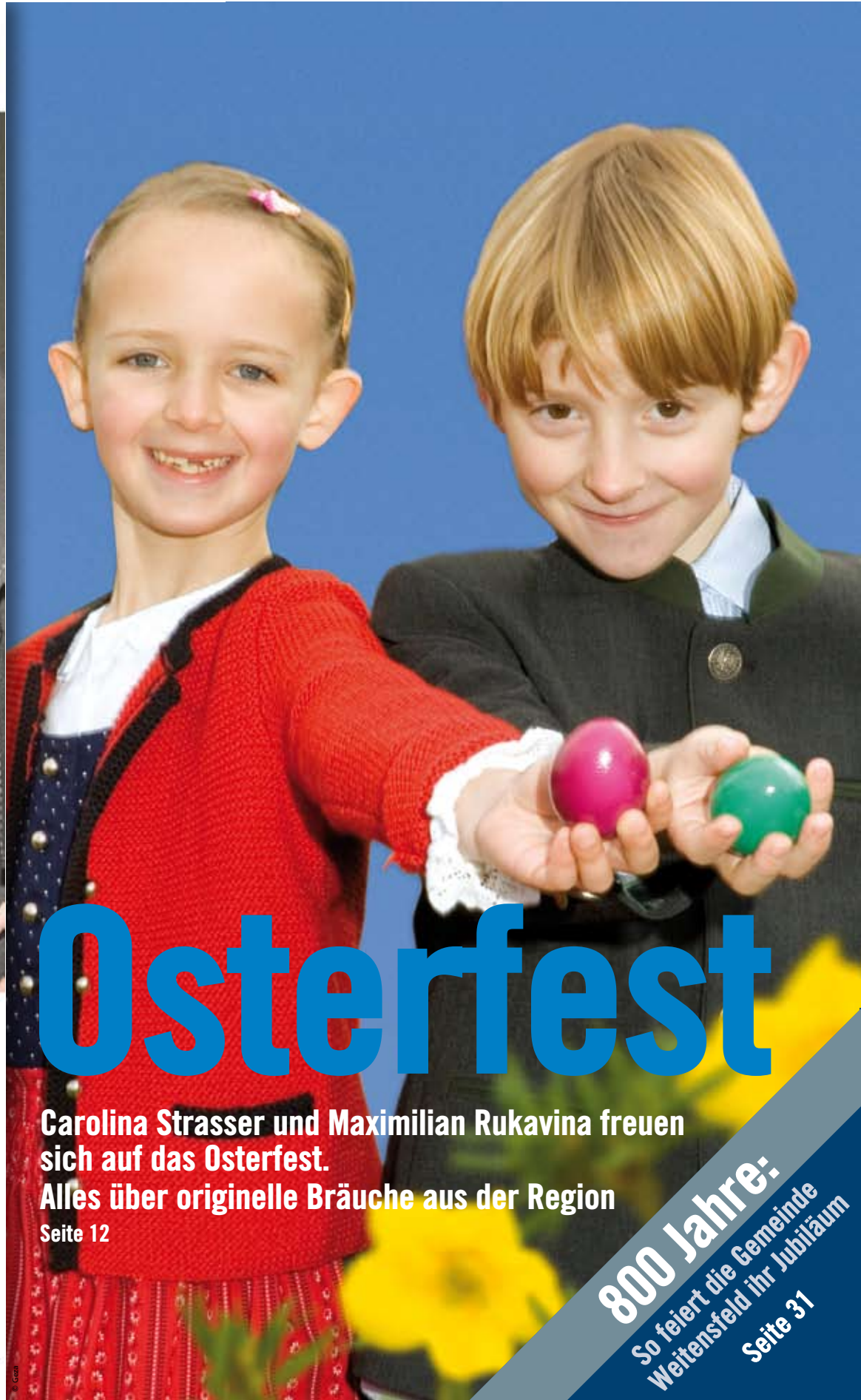
St. Veits regionale Nummer 1

Ausgabe Nr. 6/2008 | 21. März 2008

gründen\_in\_kärnten  
Das Unternehmensgründungsprogramm des AMS



"Das Unternehmensgründungsprogramm des AMS Kärnten fördert jährlich ca. 400 Neugründungen. Gezielte Beratung und finanzielle Absicherung helfen dabei, arbeitslosen Personen die Möglichkeit zu geben, für sich selbst einen Arbeitsplatz zu schaffen!"  
Wichtig ist für das Unternehmensgründungsprogramm:  
Die erste Kontaktadresse ist immer die jeweilige AMS Regionalstelle.  
[www.gruendungsforum.at](http://www.gruendungsforum.at)



# Osterfest

**Carolina Strasser und Maximilian Rukavina freuen sich auf das Osterfest.**

**Alles über originelle Bräuche aus der Region**

Seite 12

**800 Jahre:**  
So feiert die Gemeinde  
Weitensfeld ihr Jubiläum  
Seite 31



Günter Krassnig (AMS St. Veit), Alma Klebić und Reinhard Huber (Projektleiter Gründungsforum, von links)

# Hilfe! Wie gründe ich ein Unternehmen?

Seit 1995 gibt es das Unternehmensgründungsprogramm (UGP) des Arbeitsmarktservice (AMS). Damals wurden zwei Firmen über dieses Programm gegründet.

Rudi Lechner

Im Jahr 2007 waren es bereits 423 Unternehmen, die 517 Arbeitsplätze schufen. Österreichweit liegt das Kärntner Programm mit 23,2% aller Unternehmensgründungen an der Spitze. Die Idee klingt recht einfach: Arbeitslose Menschen, die keine Anstellung finden, bekommen die Möglichkeit, sich selbstständig zu machen. Dabei werden sie gründlich auf die Selbstständigkeit vorbereitet. Der Einstieg wird einerseits durch finanzielle Unterstützung erleichtert, andererseits werden begleitende Beratungen bis weit über die Startphase hinaus angeboten. Einen wichtigen Teil machen laut Mag. Reinhard Huber, Gründungsberater und Leiter des Programms, die Workshops aus, die wertvolle Informationen zu den unterschiedlichsten Themen beinhalten. Und Huber

weiß, wovon er spricht. Schließlich hat er mit Hilfe des Programms vor dreizehn Jahren sein Unternehmen gegründet. „Ich war einer der beiden Gründer, die im ersten Jahr des Programms als Arbeitslose einen Betrieb gegründet haben. Ich weiß aus Erfahrung, worauf es ankommt, damit das Projekt Erfolg hat“, so Huber. „Die Erfolge bei den Firmengründungen können auch durchaus als nachhaltig bezeichnet werden“, so Huber weiter. „Laut einer Evaluierung aus dem Jahr 2006 waren nach drei Jahren noch 87% der Firmengründer selbstständig, nach fünf Jahren immer noch 73%.“ Auch der Auftraggeber, das Arbeitsmarktservice, sieht sich durch das gelungene Projekt bestätigt: „Den Arbeitssuchen wird durch das Gründungsprogramm eine Alternative in

Richtung Selbstständigkeit angeboten. Darüber hinaus werden langfristig sogar noch zusätzliche Arbeitsplätze geschaffen“, so der Leiter der St. Veiter Geschäftsstelle des AMS, Günter Krassnig.

## Vorzeigeprojekt in St. Veit.

Für Krassnig ist die Gründung des Imbisslokales von Frau Klebić (siehe nächste Seite) ein Vorzeigeprojekt für eine gelungene Firmengründung. „Alle Beteiligten haben bei diesem Projekt ausgezeichnete Arbeit geleistet, den größten Anteil hat natürlich Frau Klebić selbst dazu beigetragen“, meint Krassnig dazu. „Durch das Unternehmensgründungsprogramm können Menschen ihre Ideen verwirklichen, indem sie unser Angebot annehmen. Sie brauchen dann nur noch den Mut,

etwas Neues zu starten und müssen sich die neue Aufgabe auch wirklich zutrauen“, so Krassnig weiter. Dazu Projektleiter Huber: „Im Vorfeld wird natürlich die Chance auf eine Realisierung der Ideen genau geprüft, ehe die Gründer konkret beginnen können. Bei Frau Klebić sehen wir sehr gute Chancen auf einen anhaltenden Erfolg.“ Dass Frauen konsequentere und längerfristige Gründerinnen sind, kann Huber außerdem bestätigen. „Für mich ist auch erfreulich, dass durch neue Unternehmen, wie das der Frau Klebić, die Frauenquote in Kärnten bereits auf 38% gestiegen ist.“ „Allein beim Ausländeranteil der Gründer hinken wir in Kärnten noch ein bisschen hinterher“, so Huber abschließend. Doch macht das Beispiel von Alma Klebić Schule, wird sich auch das rasch ändern.

# Ein Hauch von Mittelmeer in St. Veit

Seit Anfang März gibt es in der Villacher Straße in St. Veit das neue Imbisslokal „Mex Delikatessen“. Die Inhaberin Alma Klebić hat damit ihren Traum wahr gemacht und ihr Hobby zum Beruf erklärt.

Rudi Lechner

Als leidenschaftliche Köchin stehen bei ihr vor allem mediterrane Speisen aus ihrer Heimat auf der Speisekarte. Als die gebürtige Bosnierin im Herbst 1991 nach Österreich kam, war der Anfang im fremden Land schwer. Aber die Arbeit als Küchenhilfe war etwas, das sie gerne und gut konnte. Schließlich hat sie bei ihrer Tante, die in einem großen Hotel in Porcia als Köchin arbeitet, jede Menge über das Kochen gelernt. „So entstand in mir der Wunsch, irgendwann ein eigenes Lokal zu führen“, meint Alma stolz. Mit Hilfe des Gründerprojekts des Arbeitsmarktservices (AMS) ist aus ihrem Wunsch Wirklichkeit geworden. „Ich bin überglücklich und dankbar für die Unterstützung und Begleitung auf meinem Weg in die Selbstständigkeit“, strahlt die Neo-Wirtin. „Werner Taumberger vom AMS St. Veit und Mag. Reinhard Huber als

Projektleiter waren für mich ein super Team“, so Klebić weiter. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Ein kleines, hübsch eingerichtetes Lokal mit köstlichem Essen. Auch der Rest der Familie packt mit an. Almas Sohn Azur arbeitet im Service mit und erledigt die Administration. Tochter Dzeneta hilft immer wieder aus.

len. „Kochen macht mir Freude und ich bin froh, dass ich damit Menschen eine Freude machen kann. In meinem Lokal möchte ich ein hohes Niveau zu einem fairen Preis anbieten“, so Alma. Traditionelle südländische Gerichte wie z.B. Burek (Gefüllte Strudelteigschnecken), Sišcevap (Spieße), Calamari vom Grill

im Dampf sind Fixpunkte in der gesunden Küche“, meint die Köchin. „Frisches Gemüse und hohe Qualität bei den Lebensmitteln kann man in meiner Küche natürlich voraussetzen.“ Die anwesenden Gäste bestätigen, dass das der richtige Weg ist. Während gerade der Branzino (Wolfsbarsch) in der Pfanne brutzelt und der Djuvec-Reis verführerisch duftet, verrät Alma noch ein Geheimnis: „Ich habe täglich neue Ideen für Rezepte, die ich noch verwirklichen möchte.“

„In meinem Lokal möchte ich ein hohes Niveau zu einem fairen Preis anbieten.“

Alma Klebić

Auch Almas Ehemann wirkt gewissermaßen mit. Schließlich ist sein Spitzname auch der Name des Lokals: „Mex Delikatessen“.

**Kochen mit Liebe und Leidenschaft.** Spricht man mit Alma Klebić über das Kochen, so beginnen ihre Augen zu strah-

len. „Kochen macht mir Freude und ich bin froh, dass ich damit Menschen eine Freude machen kann. In meinem Lokal möchte ich ein hohes Niveau zu einem fairen Preis anbieten“, so Alma. Traditionelle südländische Gerichte wie z.B. Burek (Gefüllte Strudelteigschnecken), Sišcevap (Spieße), Calamari vom Grill

Doch ganz so einfach ist das nicht. Da sie keine Konzession besitzt, ist sie (noch) in der Fülle der Speisenangebote eingeschränkt. „Leider darf ich derzeit nicht alles kochen, was ich möchte“, so Alma, die die nötige Erlaubnis so bald wie möglich erwerben will. Somit kann sich St. Veit auf ein noch breiteres Speisenangebot bei „Mex Delikatessen“ freuen.



1



2

- [1] Alma Klebić kocht mit Leib und Seele
- [2] Alma und Azur Klebić blicken zuversichtlich in die Zukunft

## KONTAKT

**Imbiss Delikatessen**  
MEX  
Villacher Straße 32  
0664-940 36 28  
Täglich warme Küche  
von 10–22 Uhr

