



## Andreas Zorn arbeitet im Okavango im Zoo Wuppertal

---

Andreas Zorn hat schon viele Jobs übernommen in seinem Leben. Der gelernte Hauswirtschaftler sortierte beim Paketdienst Päckchen und leistete als ich-AG private Seniorenhilfe. Nach einer Zeit der Arbeitslosigkeit kam er zu proviel. „proviel ist sehr sozial eingestellt und geht auf die Mitarbeiter ein“, lobt er. Er fühlt sich gut aufgehoben und sieht auch eine persönliche Entwicklung: „Durch die wöchentlichen Reflexionen mit den Fachkräften und dem Rückblick: Was ist gut gelaufen, was nicht so gut? habe ich Sicherheit gewonnen“, lobt der 42-Jährige. Durch die regelmäßigen Gespräche lösten sich kleine Stolpersteine auf, bevor sie zu Problemen werden können.

In der Küche am Standort Milchstraße sammelte er erste Erfahrungen. Dann wechselte er ins Zoo-Restaurant Okavango. „Ich finde es toll, in der Natur zu arbeiten. Und die Kollegen sind sehr nett hier“, betont Andreas Zorn.

Morgens bereitet er alles für die Flammkuchen vor, die Mittags gerne bestellt werden, und bäckt Baguettes auf. Danach müssen die Fritteusen gesäubert und die Pommes vorbereitet werden. Eine besondere Spezialität von Andreas Zorn ist das Parieren von Schweinerücken, also das Entfernen von Fett und Sehnen – so bereitet er die beliebten Schnitzel vor. Wenn dann mittags großer Andrang herrscht, holt er auch mal das gebrauchte Geschirr von der Terrasse und wischt die Tische sauber.

„Durch proviel habe ich mehr Lebensqualität gewonnen“, findet Andreas Zorn. Er fühlt sich wohl an seinem Arbeitsplatz und hat Selbstbewusstsein entwickelt. Nachmittags fährt er bei gutem Wetter gerne Fahrrad auf der Nordbahntrasse. Wenn es regnet, beschäftigt er sich am Computer. Dort schreibt er auch Texte für den provieler, die Zeitung von proviel.