WIEN GEWINN
DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR IHREN PERSÖNLICHEN VORTEIL
Erscheinungsort Wien, Verlagspostamt 1071 Wien, P b b „02Z032200M"

In Kooperation mit
wirtschafts agentur wien
Ein Fonds der Stadt Wien

1/16
MAI 2016
20 JAHRGANG
73 Cent

Das Limit ist die Welt

Wiener Wirtschaft goes international



Retouren an PF 555, 1008 Wien

- Roboter für Kinder, Seite 2:
  Das junge Start-up Robo macht es möglich
- Die Brückendoktorin, Seite 3:
  Helga Allmer von den VCE erkennt kranke Brücken
- Sport mit einem Klick, Seite 4:
  Eversport weiß, wann, wo und zu welchem Preis
- Mahlzeit statt Mistkübel, Seite 5:
  „iss mich!" verkocht Bio-Gemüse-Sonderlinge
- Wiener Biogastraktor goes Brasil, Seite 6:
  Spirit Design schickt „CH4PA" nach Südamerika
- Boards für Umwelt und Gesellschaft, Seite 7:
  In der Ruffboards-Manufaktur basteln Ex-Häftlinge
- Technologie für sauberes Trinkwasser, Seite 8:
  s::can misst Verschmutzungen mithilfe von Licht
- Zwischen Eleganz und Lässigkeit, Seite 10:
  Arthur Arbesser bringt frischen Wind in die Modeszene
- Knochen aus dem 3D-Drucker, Seite 11:
  Lithoz revolutioniert den 3D-Druck
- Parken mit dem Smartphone, Seite 12:
  Endlich! Parkbob vereinfacht die Parkplatzsuche
- Bunte Mode gegen Menschenhandel, Seite 13:
  Wie das Start-up Joadre Menschenrechte schützen will

Sport mit einem Klick



Foto: Eversport GmbH

In Tennis-Weiß: Stefan Feirer (li., COO), Andreas Woditschka (CFO), Emanuel Steininger (CTO) und Hanno Lippitsch (CEO) von Eversport

Sport machen, ja. Bloß wo, wann, mit wem und zu welchem Preis am besten?

Der ehemalige Profi-Volleyballer Hanno Lippitsch stellte sich genau diese Fragen, als er eines Tages in Wien spontan Tennis spielen wollte und weder gute noch freie Tennisplätze im Umkreis kannte. Die Informationen fanden sich, wenn überhaupt, irgendwo verstreut im Internet.

Heute ist er CEO des Portals Eversport, das er im Jahr 2013 gemeinsam mit Andreas Woditschka und Emanuel Steininger gegründet hat. Das Startup bietet die erwähnten Daten und Fakten konzentriert auf einer Art Marktplatz an – für Sportlerinnen und Sportler und solche, die es noch werden wollen. Knapp 50.000 Sportbegeisterte verwenden Eversport bereits via Plattform oder App, Ende Februar wurde mit der millionsten Buchung ein Meilenstein erreicht. Das Konzept ist einfach, praktisch und schnell. Es müssen nur der gewünschte Zeitpunkt, die Sportart und die Stadt ausgewählt werden und schon spuckt das Portal eine Liste mit den besten Angeboten aus. Mittlerweile sind über 30.000 Unternehmen und Vereine auf Eversport vertreten. Bei jenen Firmen, die noch keine Online-Buchungsmöglichkeit haben, können mit der Plattform zumindest die Kontaktdaten sowie Preise aufgerufen werden.

Expansion und Relaunch gelungen

Hanno Lippitschs Plan ist also aufgegangen. Das Eversport-Team ist auf 26 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter angewachsen, auch zwei Investorengruppen sind mittlerweile aufgesprungen.

Langfristiges Ziel des Unternehmens ist es, zur größten Sportbuchungsplattform Europas zu werden. Im deutschsprachigen Raum ist dieses Ziel bereits erreicht.

2015 funktionierte nicht nur die Expansion nach Deutschland, auch ein umfassender technischer Relaunch gelang. Next step: Niederlande.

„Seit Neuestem bieten wir auch die Möglichkeit, beliebte Kurse wie Yoga oder Crossfit direkt über unser System zu buchen und so die besten Angebote zu finden. So kommen wir unserem Ziel, zu einer sportlicheren und gesünderen Gesellschaft beizutragen, wieder ein Stück näher", erzählt CFO Andreas Woditschka.

Mahlzeit statt Mistkübel

Karotten mit zwei Beinen, Tomaten mit drei Backen – solche Einzelstücke wanderten bisher vom Feld direkt in den Müll. Schluss damit, sagt das Wiener Lieferservice- und Cateringunternehmen „iss mich!" und verarbeitet die „Sonderlinge" zu Bio-Gerichten.



Foto: Stefan Csaky

Macht Gemüse-„Sonderlinge" zu Eintopf und Suppe: Tobias Judmaier

Zu groß, zu klein? Zu dick, zu dünn? Solche Fragen stellen Handel und Lebensmittelindustrie für gewöhnlich dem Junggemüse. Einmal mit Ja beantwortet, hat es keine Chance mehr, es in die Supermarktregale und somit auf unsere Teller zu schaffen. Obwohl die Qualität der Produkte einwandfrei ist, werden in Österreich pro Jahr 30 bis 40 Prozent der Gemüseernte – das entspricht rund 168.000 Tonnen – entsorgt. Und genau darum geht es bei „iss mich!": die Verschwendung zu minimieren und dabei Gutes zu tun.

Alles bio

„iss mich!" verarbeitet die individuellen Gemüsestücke zu Suppen und Eintöpfen und liefert diese mit dem Fahrrad in Wien aus. Bestellen kann man nach Hause, ins Büro oder mittels Cateringauftrag für eine ganze Party. In der Küche ist alles bio. Außerdem werden nur saisonale Produkte verarbeitet. Das rundum nachhaltige Unternehmenskonzept von „iss mich!" spiegelt sich auch in der Verpackung der Produkte wider. Die Gläser sind wiederverwendbar und kommen vollkommen ohne Wegwerfteile aus. Leere Gläser können nach dem Pfandprinzip bei der Lieferung oder bei Lunzers Maß-Greißlerei – dem ersten Vertriebspartner von „iss mich!" – abgegeben werden.

Auch soziale Verantwortung ist ein wesentlicher Teil der Unternehmensstrategie. Durch eine Kooperation mit den Mutter-Kind-Häusern der Caritas ermöglicht „iss mich!" jungen Müttern einen Zugang zum Arbeitsmarkt. Ebenso beschäftigt „iss mich!" Wiedereinsteigerinnen und Wiedereinsteiger in den Arbeitsmarkt, die in der Küche einen Teil ihrer Ausbildung absolvieren.

Online-Shop, Bistro, Bio-Etiketten

Mit der Unterstützung der Wirtschaftsagentur Wien wurde ein Online-Shop erstellt und die Fahrradflotte ausgebaut. Aber auch sonst geht es voran: „Wir haben kürzlich unser Bistro im Impact Hub in der Lindengasse eröffnet. Das ist ideal, weil sich unsere Interessen, nachhaltiges Arbeiten und sozialer Impact, decken. Außerdem entsprechen unsere Etiketten jetzt den Kriterien des EU-Bio-Siegels", erzählt Gründer Tobias Judmaier erfreut von den neuesten Entwicklungen.