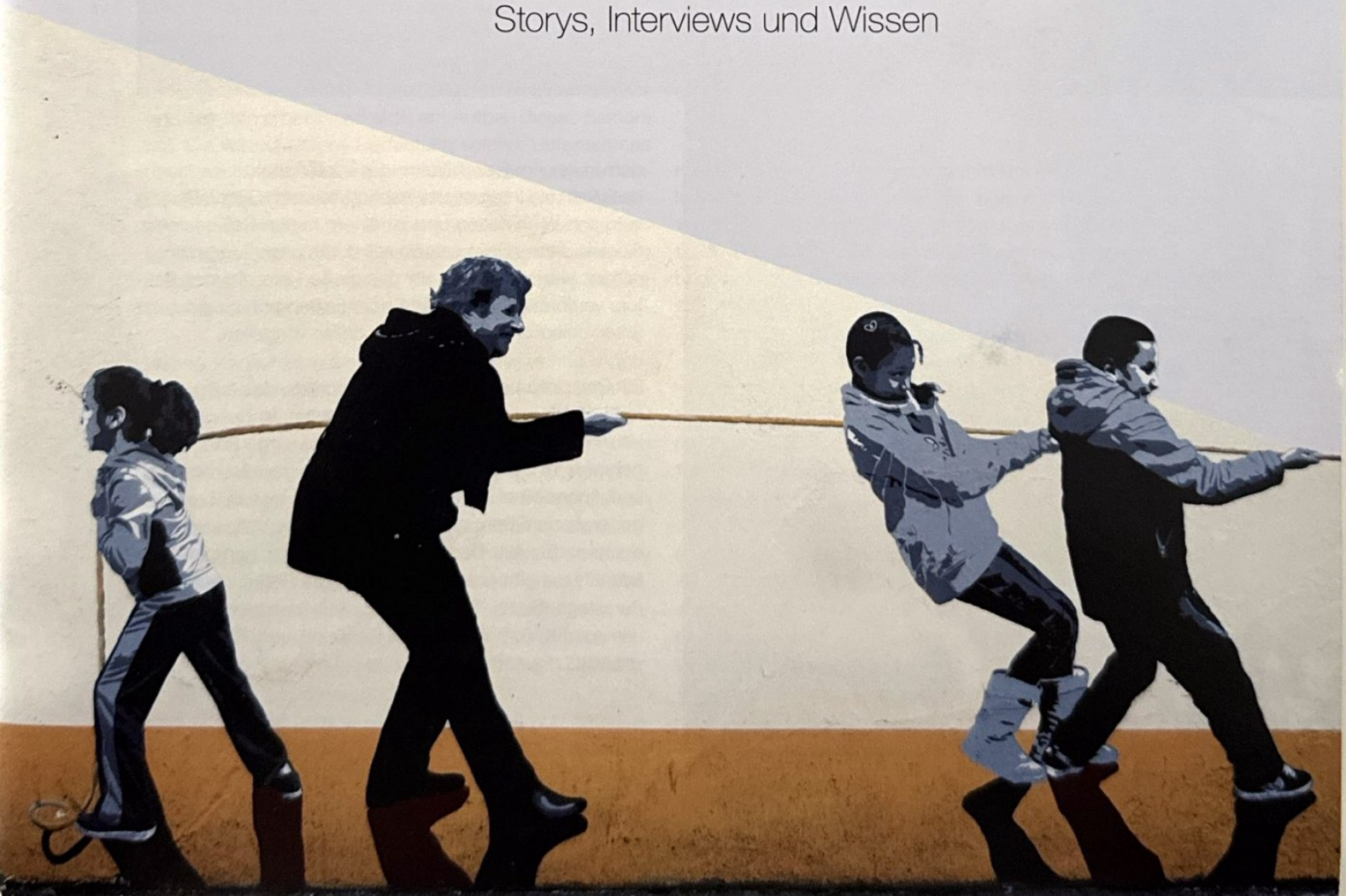
Social Business Community Magazin

Soziale Unternehmen bewegen Österreich:
Storys, Interviews und Wissen





Mit Crowdfunding zu einer besseren Gesellschaft

Es braucht gute Ideen, Engagement und Ausdauer, um unsere Gesellschaft voranzubringen. Manche Themen erfordern eine rasche Lösung, eine schnelle Aktion oder eine klare Antwort, andere verlangen nach dem „Bohren ganz harter Bretter". Nicht immer ist klar, welche Lösung nachhaltig wirkt und welche Nebenwirkungen auftreten. Wie findet man nun die dafür erforderlichen guten Ideen? Wo kann man sich einen Überblick verschaffen? Wie kann man die Ideen ganz gezielt unterstützen?

Genau dafür wurde 2010 die Crowdfunding-Plattform www.respekt.net ins Leben gerufen. Dort findet man zahlreiche Projekte von engagierten Einzelpersonen und Gruppen oder Vereinen (mehr als 580 wurden seit dem Start eingereicht). Die Themen sind vielfältig: Nachhaltigkeit und Umweltschutz, Reform von Demokratie und Staat, Bildung, Sozialstaat, Respekt und Vielfalt in der Gesellschaft, faire Chancen für Zuwanderinnen und Zuwanderer, Gleichberechtigung von Mann und Frau etc. Wenn es die eine weltumspannende Lösung nicht gibt, sind viele kleine Initiativen nötig, die Verbesserungen anstoßen. Manche bleiben vielleicht im Ideenstadium stecken. Manche entwickeln sich weiter und erreichen durch die Unterstützung von immer mehr Bürgerinnen und Bürgern gesellschaftspolitische Relevanz.

Crowdfunding auf www.respekt.net ist ein vielfach erprobtes und erfolgreich eingesetztes Instrument. Mehr als 280 Projekte wurden seit der Gründung austinanziert und zum Großteil bereits umgesetzt. Wer spendet, kann selbst entscheiden, welches Thema sie oder er unterstützt. Zeit, Wissen oder Geld zu spenden bedeutet, in ein besseres Zusammenleben zu investieren.

www.respekt.net

Zwei Beispiele zeigen, wie aus einer Idee ein Projekt entsteht – und später vielleicht einmal ein Geschäftsmodell.

uugot.it – learning languages while watching TV
uugot.it ist eine App, die es ermöglicht, beim Fernsehen Sprachen zu erlernen oder Sprachkenntnisse zu verbessern. Wer heute mithilfe des Fernsehens Sprachen lernt, muss unbekannte Wörter manuell nachschlagen. Das kann ganz schön stressig werden: Sendung anschauen, Wörter notieren oder nachschlagen ... Oft wird dadurch ein Teil der Sendung versäumt. Dieses Problem hat die Initiatorinnen und Initiatoren des Projekts auf die Idee zu uugot.it gebracht: Mit der App werden TV-Sender auf ein Smartphone oder Tablet gestreamt und mit interaktiven Untertiteln versehen.

www.respekt.net/de/projekte-unterstuetzen/details/projekt/1041/

Paletteria: Verwerten statt Vernichten
Upcycling, wie es im Buche steht: Aus gebrauchten Einwegpaletten und nicht mehr benötigtem Altholz werden Sessel, Bänke, Tische und andere Einrichtungsgegenstände hergestellt. Die Möbel finden sowohl bei Veranstaltungen als auch in Büros und Geschäftslokalen Verwendung. Die Paletteria schafft Beschäftigung für Arbeit suchende Männer und Asylwerber und stärkt zugleich das Bewusstsein dafür, dass auch alte Gegenstände, die vermeintlich ausgedient haben, zu neuem Glanz aufpoliert werden können.

www.respekt.net/de/projekte-unterstuetzen/details/projekt/1290/







Der Gemüseretter

Die 2014 von Tobias Judmaier gegründete „good food company" iss mich! ist Österreichs erster Gastronomiebetrieb, der mit aussortierten Lebensmitteln kocht. Es wird vornehmlich solches Gemüse verkocht, das nicht in den Handel kommt, weil es zu groß oder zu klein ist oder Formkriterien nicht entspricht.

Normalerweise würde es als Düngemittel Verwendung finden, für die Erzeugung von Biogas eingesetzt oder zu Viehfutter verarbeitet werden. Vor so einem Ende will Tobias Judmaier das Gemüse bewahren, deshalb verkocht er die Ausschussware in seiner Küche im 2. Wiener Gemeindebezirk.

Kein Verpackungsmüll
Das Kernprodukt sind Suppen und Eintöpfe, die im Glas angeboten werden. Die durch Pasteurisierung haltbar gemachten Gerichte enthalten keine Zusatzstoffe und sind gekühlt zwischen drei und sechs Monate haltbar. Das Indische Gemüsecurry, der Linseneintopf und das Rotweingulasch sind bei den Kundinnen und Kunden am beliebtesten, aber auch die Suppen werden, vor allem in den kälteren Monaten, gerne gekauft.

Durch die Nutzung von Pfandgläsern entsteht nicht der übliche Verpackungsmüll, der beim Lieferservice anfällt. Mit jedem Glas werden im Schnitt 50 Gramm Verpackungsmüll und 200 Gramm Foodwaste vermieden. iss mich! liefert im Raum Wien mit dem Lastenfahrrad, man kann die Speisen aber auch als Catering für Veranstaltungen aller Art bestellen.

Die soziale Komponente
Neben der Vermeidung von Abfall ist das Unternehmen um den Social Impact bemüht. Daher kooperiert es bei der Einstellung und Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit erschwertem Zugang zum Arbeitsmarkt mit pro mente und der Caritas.

Seit einigen Monaten sind die Gläschen von iss mich! auch im Einzelhandel verfügbar: Ein erster Vertriebstest wurde mit Lunzers Maß-Greißlerei gestartet. Das Projekt entwickelt sich gut, und bald wird es die Gläschen in ausgesuchten Geschäften in Wien geben.

Mittelfristig strebt der Unternehmer die Expansion in die übrigen Bundesländer an. Diese logistische Herausforderung ist aber noch in Planung, erst will man den lokalen Wiener Markt mit dem Bioessen erobern.

Tobias Judmaier
Gründer

iss mich! Catering e. U.
Erlafstraße 7, 1020 Wien

www.issmich.at