

Direct Hubs Impact Café

20.9.2021 Impact Hub Wien



Vernetzungs- und Diskussionsveranstaltung:
die Rolle der Städte im Nahrungsmittelsystem basierend auf
dem Konzept von Kreislaufhubs

Das Projekt Direct Hubs wird aus Mitteln des **Klima- und Energiefonds** gefördert und im Rahmen des Förderschwerpunkts „Energy Transition 2050“ von **alchemy-nova GmbH** und dem **Zentrum für soziale Innovation** durchgeführt.

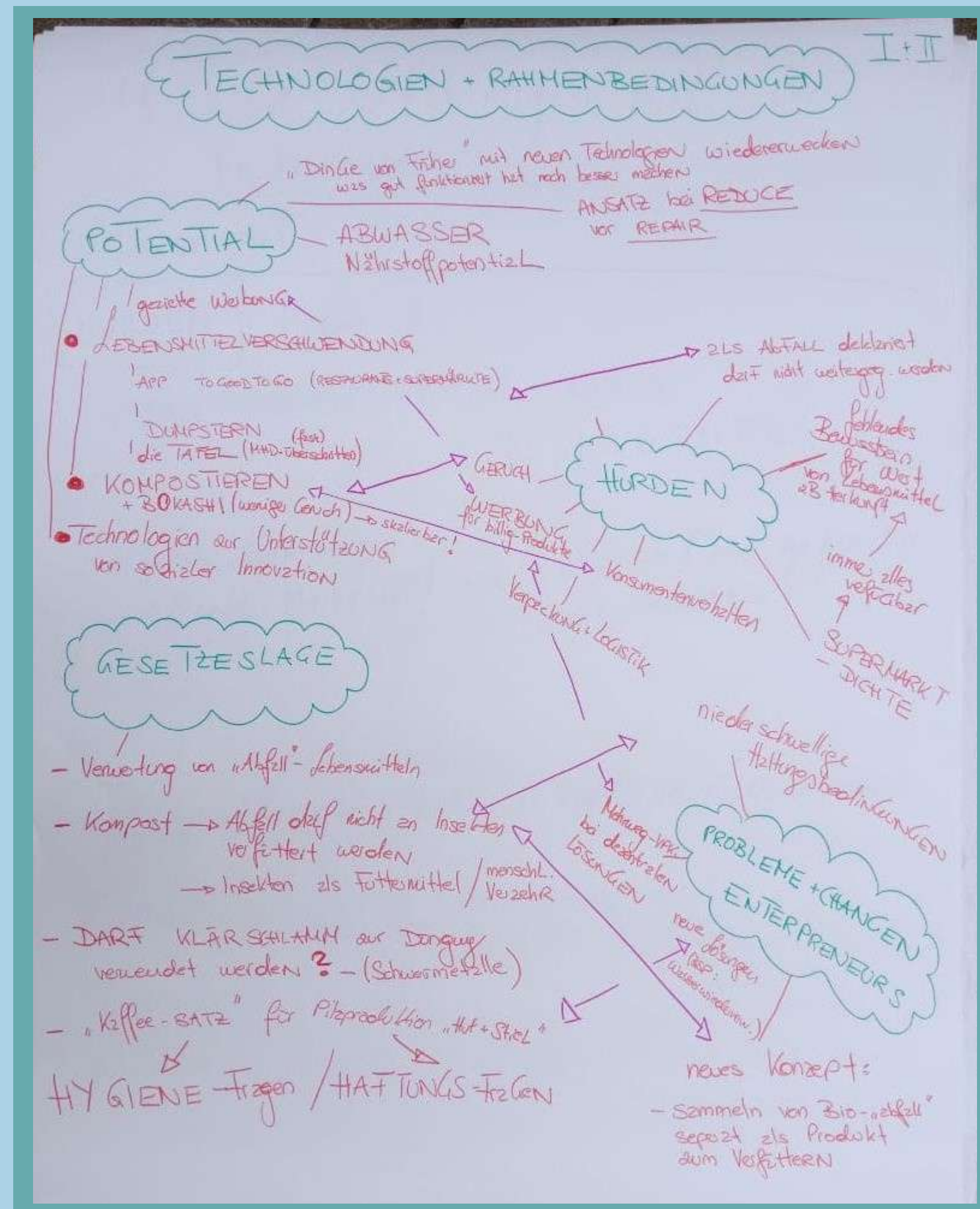
powered by **klima+ energiefonds**



Potential und Umsetzung: innovative Technologien und rechtliche Rahmenbedingungen

Moderation: Tamara Vobruba, alchemia-nova

In den Kreislaufhubs sollen Technologien genutzt werden, die die Lebensmittelwertschöpfungskette kreislauffähiger machen z. B. durch die Nutzung der Nährstoffe aus Abwasser und Kompostierung für Pflanzenproduktion



TeilnehmerInnen am Tisch

1. Diskussionsrunde:

- Natalie Taupe, FH Technikum Wien
- Nicolas Katzer, STRATECO OG
- Anna Ollmann, MA 22
- Irmgard Hubauer, STC
- Julian Auderith, FH Technikum Wien

2. Diskussionsrunde:

- Adelheid Sagmeister, MA 22
- Barbara Kump, WU Wien
- Alexandra Gruber, Wiener Tafel
- Martin Gerstl, Ernährungsrat Wien
- Julian Auderith, FH Technikum

Outcomes:

Apps wie TooGooToGo sind Symptombekämpfung, es müssen die Ursachen behoben werden. Insektenfarmen in Städten nehmen wenig Platz ein und könnten gut in Leerständen gezüchtet werden. KonsumentInnen müssen selbst direkt einen Nutzen aus dem kompostieren erhalten damit sich an die Regeln gehalten wird.

Fragen und Hindernisse:

Die Deklaration als Abfall ist problematisch. Es wird zu wenig kompostiert und die große Müllsammel-Infrastruktur verursacht viele Probleme z. B. Pikoplastik.

Best Practices und Social Entrepreneurship

Moderation: Stefan Faatz-Ferstl, Verein für regenerative Lebensmittelversorgung

Kreislaufhubs sollen von (social) Entrepreneurs betrieben werden, die sich an internationalen Best Practices orientieren können

Outcomes:

Gute Ideen müssen auch wirtschaftlich auf festen Beinen stehen, um einen Impact haben zu können.

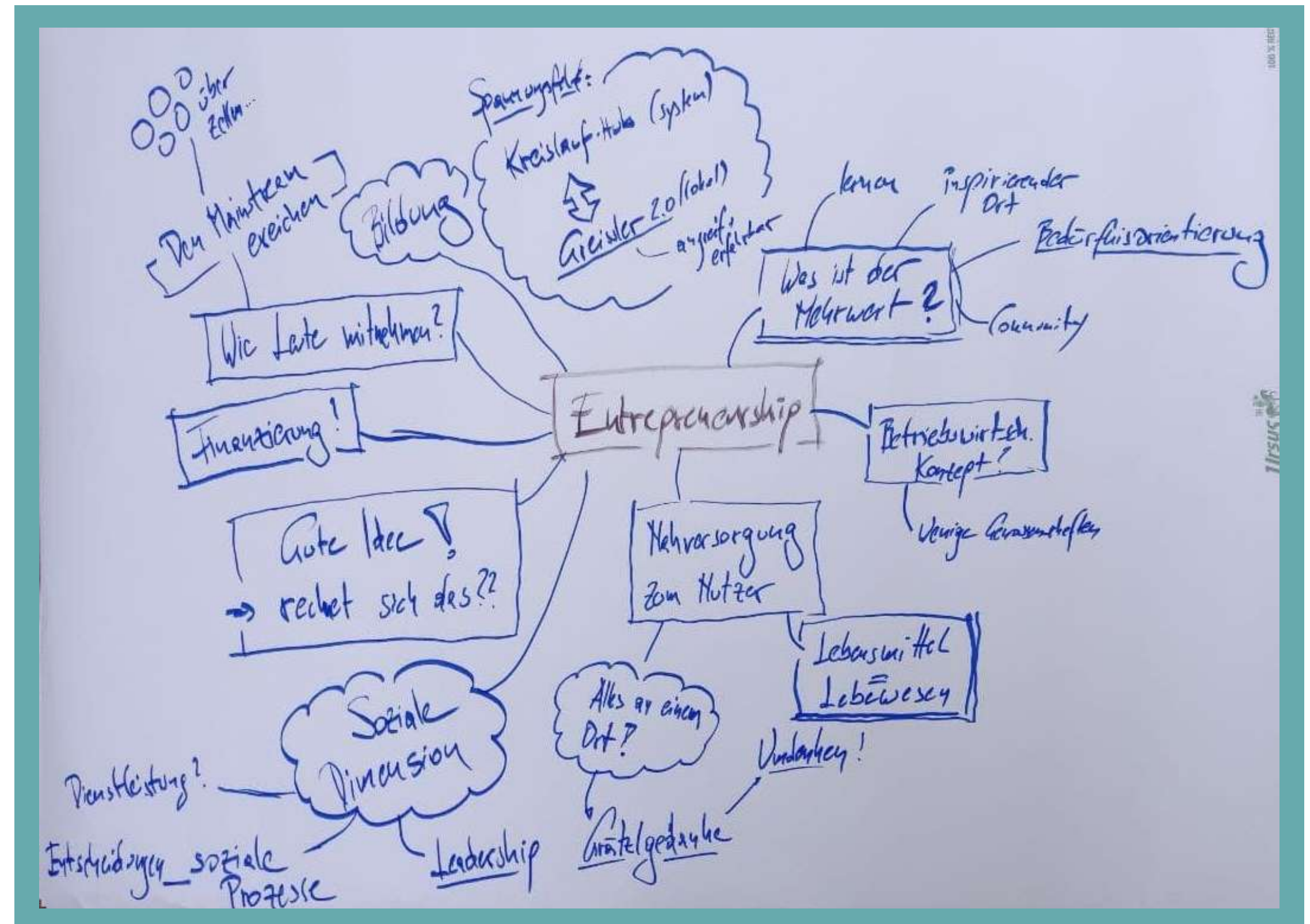
Es muss der Mehrwert erkennbar sein, die Macht der Gewohnheit ist stark aber Gewohnheiten sind variabel.

Um aus der Bubble rauszukommen braucht es Bildung und oft sind es die Kinder welche neue Ideen und Veränderung ins Zuhause bringen.

Fragen und Hindernisse:

Genossenschaftsstrukturen z. B. Food Coops kommen ab einer gewissen Größe an ihre Grenzen, sind nicht skalierbar.

Wo sollen die Systemgrenzen für Kreislauf Hubs gesetzt werden?



TeilnehmerInnen am Tisch

1. Diskussionsrunde:

Harald Wieser, KMU
 Martin Gerstl, Ernährungsrat Wien
 Barbara Kump, WU Wien
 Isabella Schieszler-Lotschak, Paradeisa
 Constanze Stockhammer, SENA
 Adelheid Sagmeister, MA 22
 Andreas Ellenberger, Zukunftshof

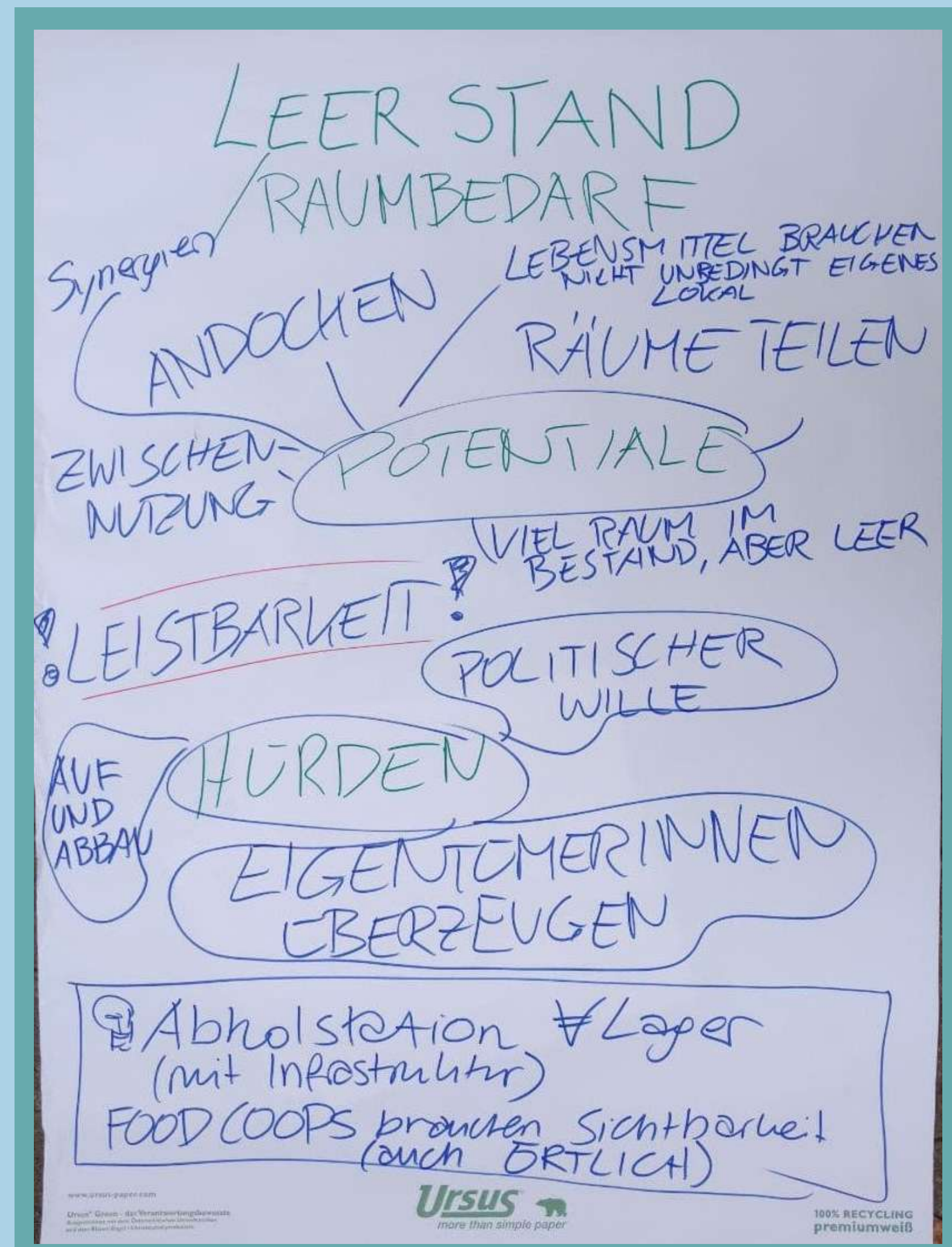
2. Diskussionsrunde:

Irmgard Hubauer, STC
 Nicolas Katzer, STRAECO OG
 Natalie Taupe, FH Technikum Wien
 Alexandra Kick, Thinkubator
 Anna Ollmann, MA 22
 Cordula Fötsch, Gartenpolylog

Leerstand und suboptimal genutzte Infrastruktur

Moderation: Katharina Egg, kreative Räume Wien

Kreislaufhubs, als Umschlagpunkte für Nahrungsmittel, sollen in suboptimal genutzten Infrastrukturen verwirklicht werden z. B. ungenutzter Leerstand, Brachflächen etc



TeilnehmerInnen am Tisch

1. Diskussionsrunde:

Ula Schneider, Kreative Räume Wien
Angelika Totschnig, Gela Ochsenherz
Sonja Weinstabel, what about the future
Johannes Kisser, alchemia-nova

2. Diskussionsrunde:

Isabella Schieszler-Lotschak, Paradeisa
Andreas Ellenberger, Zukunftshoft
Eveline Moser, Zukunftshof

Outcomes:

Es gibt Erfahrungen mit Leerstand Service von "Kreative Räume" wenigen bekannt. Angebot ins Grundbuch zu sehen und Eigentümer ausfindig zu machen Food Coops u. Ä. Sind oft in Hinterhöfen versteckt und unsichtbar, könnten auch Leerstände nutzen, sichtbar werden und damit das Stadtbild maßgeblich formen. Für Organisationen wie Gela Ochsenherz und Paradeisa braucht es Lager- und Abholräume. Räume teilen ist ein guter Ansatzpunkt

Fragen und Hindernisse:

die EigentümerInnen zu überzeugen ist oft schwer Ist Zwischennutzung das richtige Konzept für Kreislauf-Hubs?

Kreislaufhubs sollen Orte des gemeinsamen Schaffens werden und Partizipation im Grätzl fördern

Outcomes:

Durch ehrenamtliche Arbeit werden werden andere Gesellschaftsschichten erreicht. Es ist nicht immer schlecht in einer Bubble anzufangen. Es ist wichtig sowohl Offline als auch Online zu kommunizieren. Zwischennutzung ist nicht dauerhaft aber neue Shops erzeugen Neugier und Aufmerksamkeit.

Erreichen von Leuten durch:

Workshops zur Bewusstseinsbildung
Veranstaltungen
Freiwilligenarbeit
Vernetzung für Startups
Kommunikation
Werbungen
Grätzlplätze anmieten

Wichtig ist dabei:

Storytelling
Kontinuität

TeilnehmerInnen am Tisch

1. Diskussionsrunde:

Vincent Calard, Gela Ochsenherz
Christine Katzlinger, KRUT
Alexandra Gruber, Wiener Tafel

2. Diskussionsrunde:

Rene Kollmann, STRATECO OG
Angelika Totschnig, Gela Ochsenherz
Johannes Kisser, alchemia-nova

KOMMUNIKATION

Thema:

- Bewusstsein SOLAWI
- -||- Lebensmittelverschwendung
- Vernetzung neuer Start-up (KundInnen, Zulieferer)

Kanäle:

- offline - Workshops - Austausch direkt - regional
- online - viele erreichen ^{Website, Social Media} - Grätzloasen
- lokale Filter

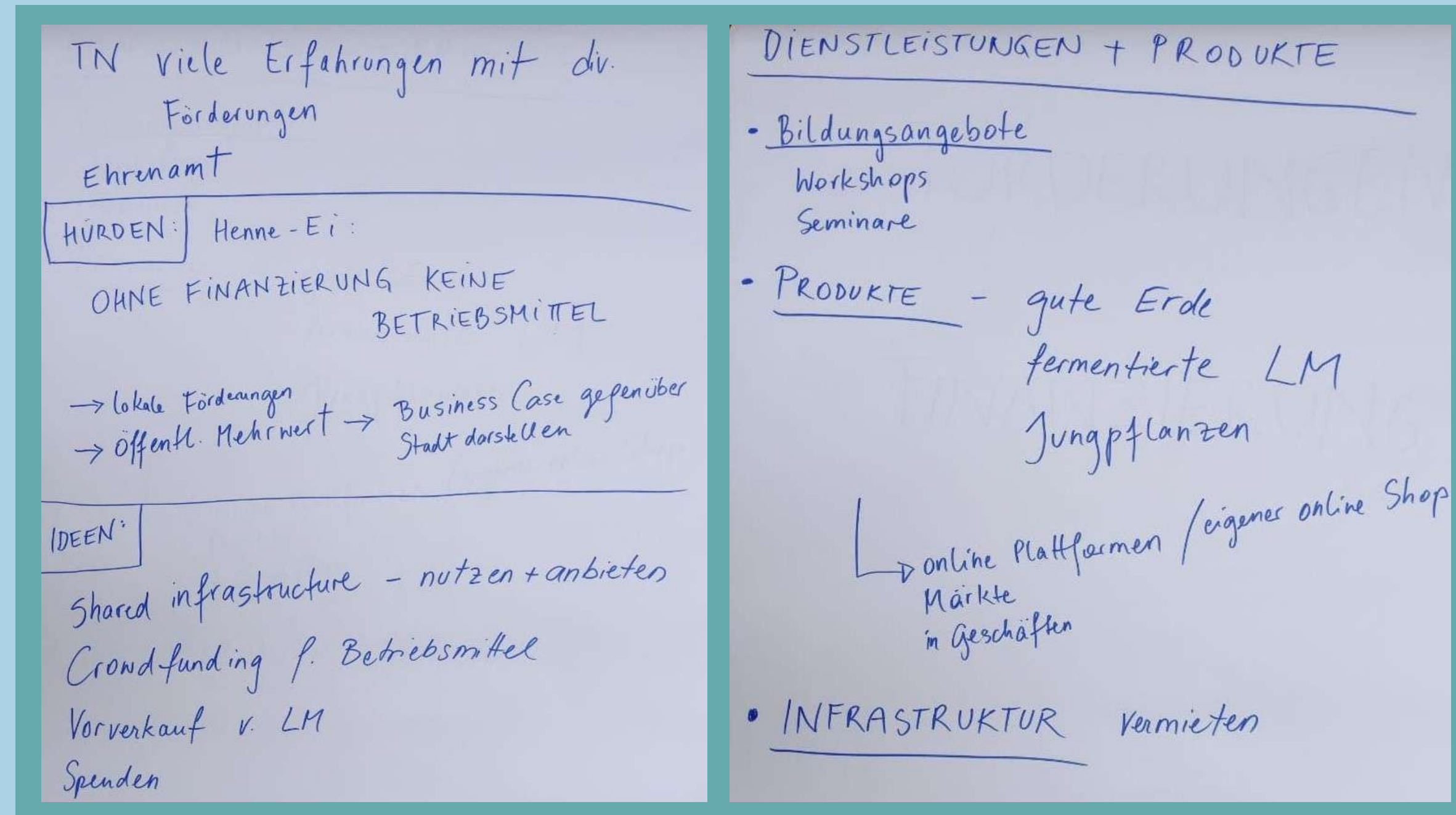
Kreislaufwirtschaft.at

- Map (lokale Suche)
- viele Initiativen
- Reach erhöhen - Präsenz
- Austausch Forum
- Partnersuche (Projekte, Finanzierung), Projektvernetzung
- Lobbying
- Geschichten / Visualisierung / Storytelling
- Basis f. Schulprogramme

Finanzierung und Förderung

Moderation: Theresa Heitzlhofer, alchemia-nova

In den Kreislaufhubs sollen innovative Geschäftsmodelle umgesetzt und Investitionen durch Förderungen und Finanzierungen gestützt werden



TN viele Erfahrungen mit div. Förderungen

Ehrenamt

HÜRDEN: Henne-Ei:

OHNE FINANZIERUNG KEINE BETRIEBSMITTEL

→ lokale Förderungen
→ öffentl. Mehrwert → Business Case gegenüber Stadt darstellen

IDEEN:

Shared infrastructure - nutzen + anbieten
Crowdfunding f. Betriebsmittel
Vorverkauf v. LM
Spenden

DIENSTLEISTUNGEN + PRODUKTE

- Bildungsangebote
Workshops
Seminare
- PRODUKTE - gute Erde
fermentierte LM
Jungpflanzen

↳ online Plattformen / eigenes online Shop
Märkte in Geschäften

- INFRASTRUKTUR vermieten

TeilnehmerInnen am Tisch

1. und 2. Diskussionsrunde:

Alexandra Kick, Thinkubator
Cordula Fötsch, Gartenpolylog
Eveline Moser, Zukunftshof
Rene Kollmann, STRATECO OG
Nicolas Katzer, STRATECO OG
Ula Schneider, Kreative Räume Wien
Christine Katzlinger, KRUT
Harald Wieser, KMU Forschung Austria

Outcomes:

Es herrscht ein hoher Wettbewerb auf der Förderschiene und niederschwellige Kommunikation wird nicht gefördert. Förderung auf Bezirksebene stark abhängig von zuständiger Person und ausgegebenem Budget, es ist wichtig das Storytelling anzupassen damit es gut weitergegeben werden kann.

Fragen und Hindernisse:

Es besteht ein Gap zwischen Plattformökonomie und Ressourcen.
Subventionen sind nicht auf kleine Bauern angelegt.

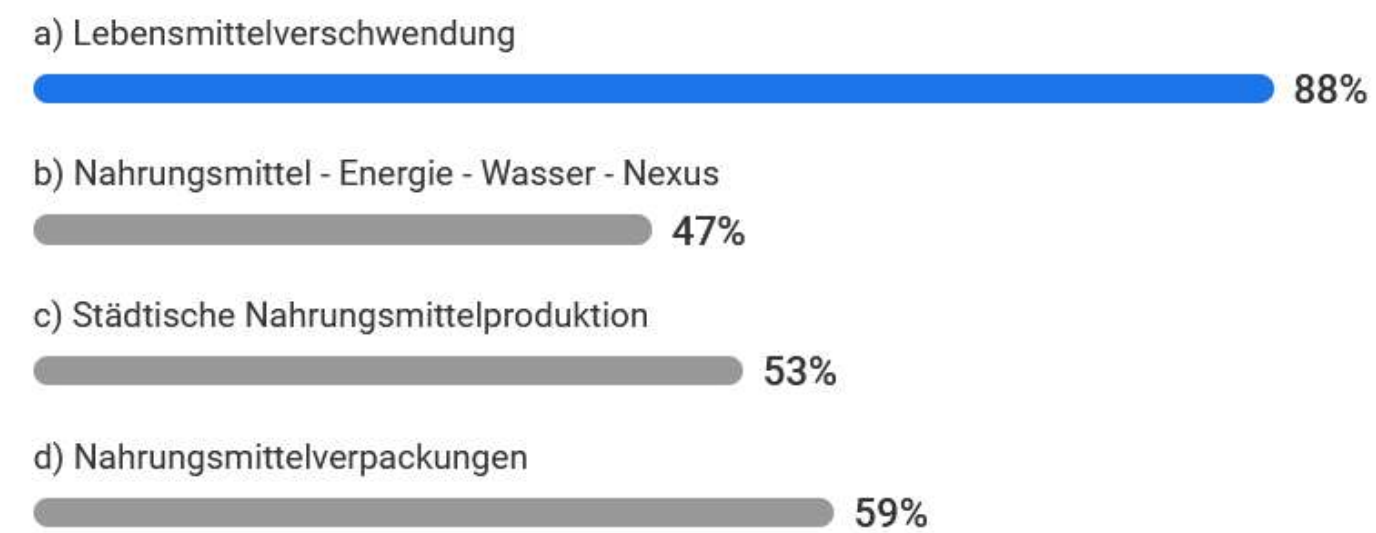
Genannte Förderungs- und Finanzierungshilfen:

Spenden, Erasmus+, Stiftungen, Teilnahmebeitrag, Stadt Wien (Bezirke), Stadt Wien (Wissenschaft), Dienstleistungen verkaufen, FFG Kooperative Netzwerke, Smart City/Stadt der Zukunft, online Vermarktung von Produkten, MA22 – Klimaschutzprojektförderung, Kosteneinsparung durch shared infrastructure, Stadt Wien-nahe Firmen (z.B. Aspern Development AG), Shared Facilities (Förderung der Wiener Wirtschaftsagentur), Förderung für CSA (community supported agriculture, Direktvermarktung), Fragen von Unternehmen bearbeiten - Bezahlung (wie z. B. bei Thinkubator), Bauträger (als Teil der sozialen Komponente der öffentlichen Ausschreibung), Vorfinanzierung (5 Jahre Karotten bekommen und Konsument finanziert vor), Crowdfunding (z. B. für einzelne Betriebsmittel wie Crowdfunding für einen Traktor)

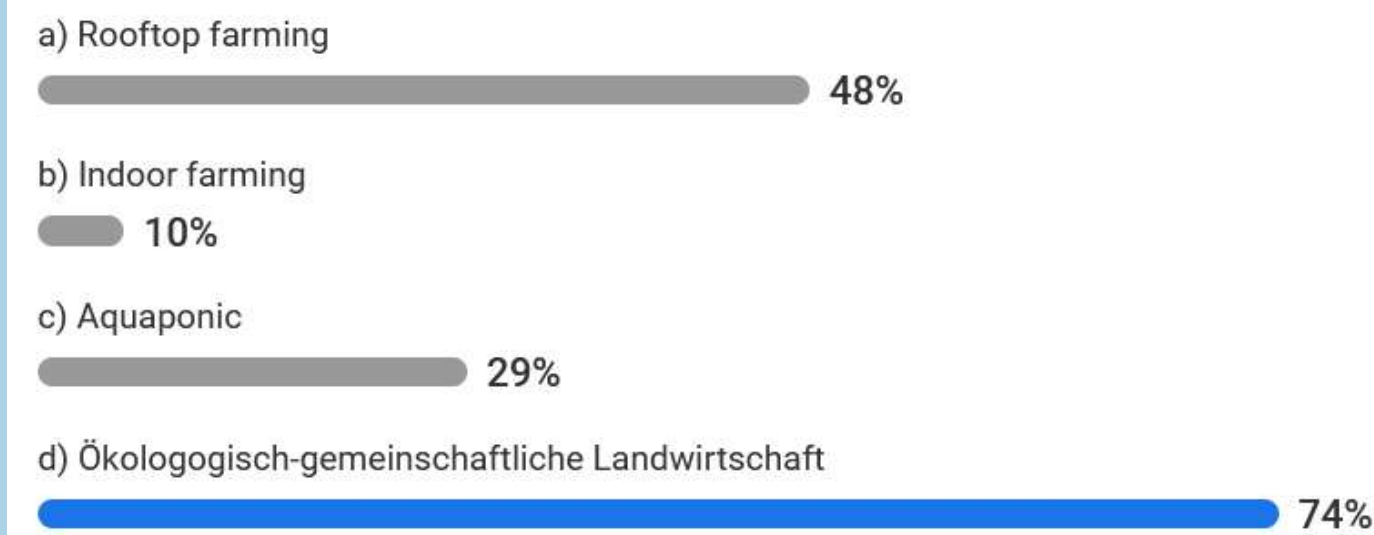
Ergebnisse der Slido Fragen

32 TeilnehmerInnen haben im Impact Café am 20.09 bei der Befragung teilgenommen

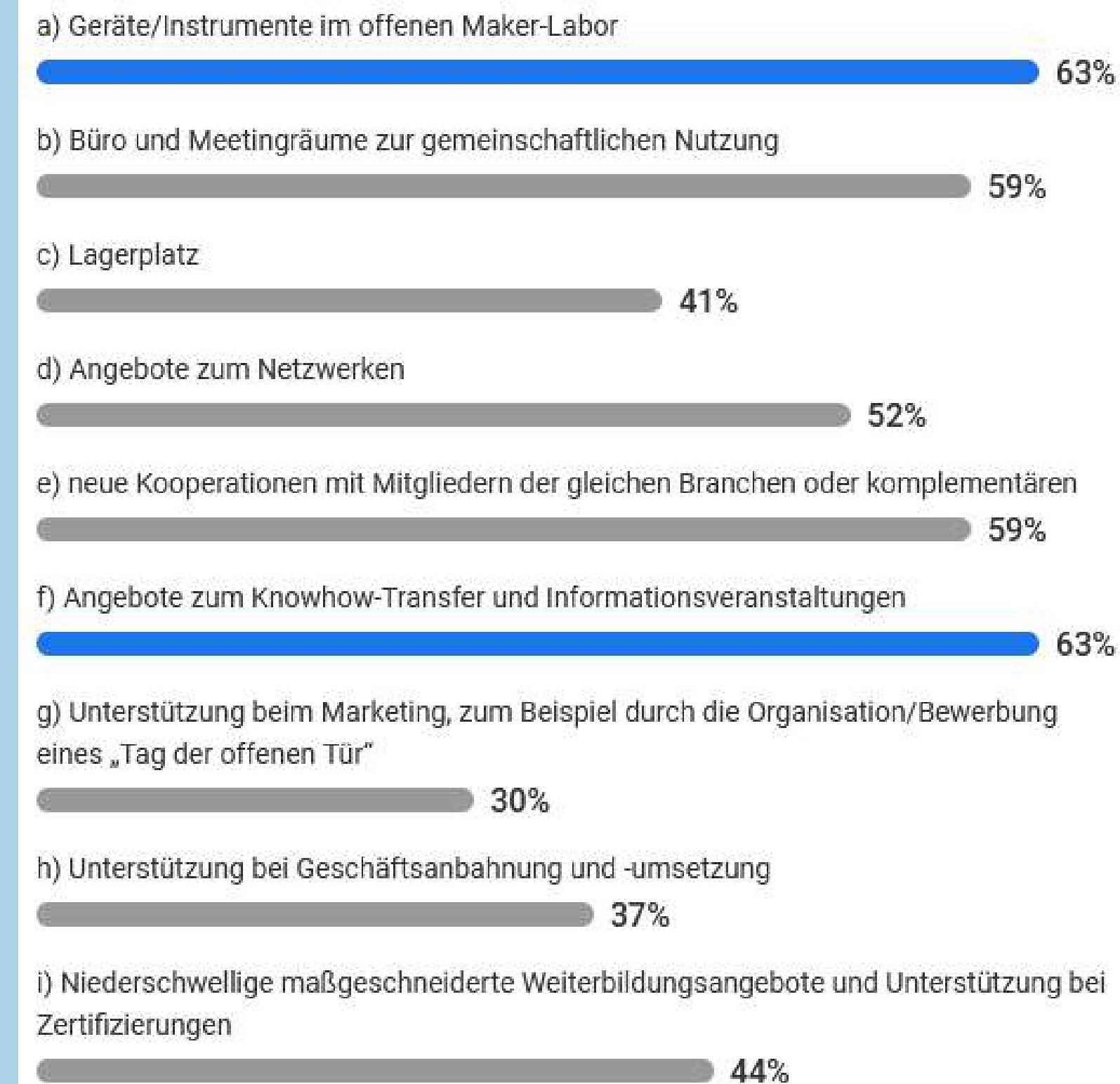
1) In welchen Bereichen sehen Sie Potential zur Transformation eines städtischen Nahrungsmittelsystems in Richtung Kreislaufwirtschaft?



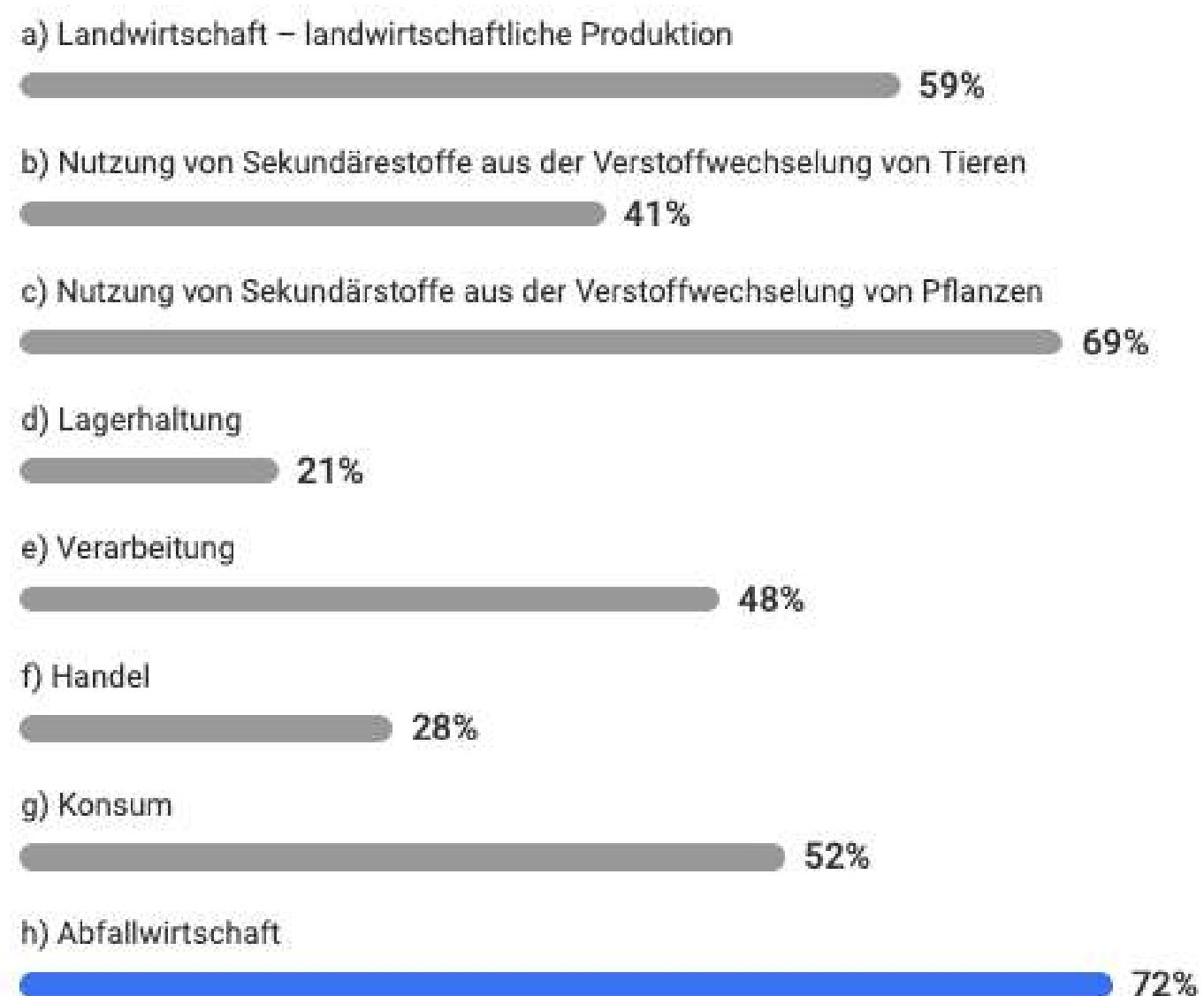
2) Was ist ihrer Meinung nach das beste Beispiel für Nahrungsmittelproduktion im Stadtraum?



3) Welche Angebote würden Sie (als Unternehmer*in, Start-up-betreiber*in oder als Grätzelbewohner*in in einem Kreislauf-Hub nutzen?



4) Welche Phasen in der Lebensmittelwertschöpfungskette eignen sich besonders gut für Maßnahmen in Richtung Kreislaufwirtschaft?



5) Haben Sie schon einmal einen temporären Leerstand bespielt?



Vielen Dank für Ihre Teilnahme!

für Fragen, Ideen, Anregungen:
kontaktieren Sie uns!

Julia Edlinger (Projektleitung)
alchemia-nova
edlinger@alchemia-nova.net

Pamela Bartar
Zentrum für soziale Innovation
(Projektpartner)
bartar@zsi.at



linkedin Gruppe: Ernährungsraum Stadt:
Nachhaltige Kreisläufe rund um urbane Ernährungssysteme

www.kreislaufwirtschaft.at

