



Incube
Newsletter



**Franchise, Replication, Licensing,
Netzwerke für soziale Unternehmen**

gefördert durch:



Gemeinschaftsinitiative
Equal



Bundesministerium
für Arbeit und Soziales

Sozial und wirtschaftlich: STRATEGIEN FÜR ZUKÜNFTIGE MÄRKTE



Die Arbeitsmarktchancen für psychisch kranke, geistig behinderte oder Menschen mit Lernbehinderungen sind denkbar schlecht. Arbeitsplätze mit einfachen Anforderungsprofilen, die für viele von ihnen geeignet sind, werden von Rationalisierung und Arbeitsplatzabbau besonders betroffen.

Während die Zahl der Arbeitslosen im April 2007 um mehr als drei Prozent gegenüber dem Vormonat abnahm, kommt diese positive Entwicklung bei den Schwerbehinderten nicht an. Ihre Zahl verringerte sich lediglich um etwas mehr als ein Prozent auf 167.709. Menschen in Werkstätten für Behinderte haben darüber hinaus faktisch keine Chance auf einen Arbeitsplatz auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt.

Ihre häufig einzige Möglichkeit der Eingliederung in das Berufsleben und in den ersten Arbeitsmarkt sind soziale Unternehmen, deren Zahl sich von 1999 bis 2003 nahezu verdoppelt hat. Die auch weiter expandierenden Unternehmen schaffen Arbeitsplätze für psychisch kranke, geistig behinderte und lernbehinderte Menschen, selbst wenn nur etwa die Hälfte der Beschäftigten keinen anerkannten Berufsabschluss und nur ein Viertel beim Arbeitsbeginn eine den Anforderungen entsprechende Qualifikation hat.

Was sind soziale Unternehmen?

Zu den sozialen Unternehmen gehören Integrationsunternehmen, soziale Genossenschaften, Beschäftigungsgesellschaften und Firmen von Werkstätten für Behinderte. Sie nutzen ihre Wertschöpfung nicht als privaten Gewinn, sondern für die Schaffung neuer Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung und anderen, die am Arbeitsmarkt benachteiligt sind. Sie bekommen dafür keine Subventionen, sondern Nachteilsausgleiche nach SGB III und SGB IX, die jedem anderen privaten und öffentlichen Arbeitgeber ebenfalls zustehen.

Beschäftigungspotenzial sozialer Unternehmen

Das Beschäftigungspotenzial von sozialen Unternehmen ist erheblich und längst nicht ausgeschöpft. Um auf Dauer jedoch erfolgreich arbeiten zu können, benötigen sie mehr Unterstützung. Besonderer Bedarf besteht in den Bereichen Betriebsgründung und -planung, Marketing, Personal- und Betriebsführung, Markterkundung und operativer Businesspläne. Hier setzt die Arbeit der Entwicklungspartnerschaft INCUBE an.

Was ist INCUBE?

INCUBE ist eine Entwicklungspartnerschaft im Rahmen der EU-Gemeinschaftsinitiative EQUAL und wird von der FAF gGmbH in Köln koordiniert. Ziel ist die strategische Weiterentwicklung sozialer Unternehmen.

Ihre Ziele sind

- die Verbesserung und Verbreitung guter Geschäftsideen,
- die Übertragung erfolgreicher Geschäftsmodelle in die Praxis,
- der Aufbau von Produktionsgemeinschaften und Zulieferernetzwerken,
- der beispielhafte Aufbau nachhaltiger Franchisestrukturen und
- die Erarbeitung von Modulen für die Personalentwicklung.

Zur Entwicklungspartnerschaft gehören die Integrationsunternehmen jugend hilft jugend-Arbeit gGmbH, die Bio-Catering Marbachshöhe GmbH, die Neue Arbeit GmbH, die CAP-Franchise-Struktur bei der Genossenschaft der Werkstätten für behinderte Menschen (GdW Süd), die Mainfränkischen Werkstätten gGmbH (MIG) sowie die Bundesarbeitsgemeinschaft (BAG) Integrationsfirmen e.V. und die Fachberatung für Arbeits- und Firmenprojekte (FAF gGmbH), die das Netzwerk koordiniert.

ADRESSEN *Adressen*

Projektleitung:

Peter Stadler

Telefon: 030-2 51 10 66
Telefax: 030-2 51 93 82
E-Mail: peter.stadler@faf-gmbh.de

Koordination

Christian Gredig

Telefon: 0221-5 46 39 33
Telefax: 0221-5 46 39 35
E-Mail: christian.gredig@faf-gmbh.de

Projektpartner:

BAG Integrationsfirmen e. V.

Anton Senner | Petra Müller
Nagelsweg 10
20097 Hamburg
Telefon: 040-47 19 57 82
Telefax: 040-47195784
E-Mail: senner@bag-if.de
Internet: www.bag-if.de

Fachberatung für Arbeits- und Firmenprojekte (FAF gGmbH)

Rocco Gräßler, Natascha Dönges
Kanzlerstraße 4, 09112 Chemnitz
Telefon: 0371-35592-0
Telefax: 0371-35592-11
E-Mail: replication@faf-gmbh.de
Internet: www.faf-gmbh.de

GDW SÜD – Genossenschaft der Werkstätten für behinderte Menschen Süd eG

Thomas Heckmann
Waldenbucher Strasse 30
71065 Sindelfingen
Telefon: 07031-95 21 50
Telefax: 07031-95 21 11
E-Mail: thomas.heckmann@gdw-sued.de
Internet: www.cap-markt.de

Neue Arbeit gGmbH, Stuttgart

Marc Hentschke
Gottfried-Keller-Straße 18c
70435 Stuttgart
Telefon: 0711-2 73 01-1 56
Telefax: 0711-2 73 01-1 66
E-Mail: info@neuearbeit.de
Internet: www.neuearbeit.de

jugend hilft jugend-Arbeit gGmbH

Axel Grassmann
Mendelssohnstraße 15c
22761 Hamburg
Telefon: 040-43 25 21 61
Telefax: 040-43 25 21 62
E-Mail: axel.grassmann@jhj.de
Internet: www.stadthaushotel.com

Bio-Catering Marbachshöhe GmbH

Dr. Harald Hoppe / Martin Schiffter
Brandenburger Straße 11
34131 Kassel
Telefon: 0561-9 35 29 90
Telefax: 0561-9 35 29 98
E-Mail: hoppe@bio-catering.de
Internet: www.bio-catering.de

MIG gGmbH

Werner Sendner
Hertzstraße 1, 97076 Würzburg
Telefon: 0931-2 50 91-30
Telefax: 0931-2 50 91-55
E-Mail: info@mig-edv.de
Internet: www.mig-edv.de

Neue Wege, neue Chancen:
**NEUE WEGE, NEUE CHANCEN:
 FRANCHISE FÜR SOZIALE UNTERNEHMEN**
Franchise für soziale Unternehmen



Franchising setzt auf das Engagement und die Kompetenz von Menschen vor Ort. Genau darin, in der Personalführung und bei der Motivierung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, sind soziale Unternehmen stark. Dort, wo sie Schwächen haben, in Marketing, Vertrieb und Controlling, bietet Franchising professionelle Unterstützung.

„Franchising als Konzept passt also ideal zu den Rahmenbedingungen von sozialen Unternehmen“, ist der Geschäftsführer der Bundesarbeitsgemeinschaft der Integrationsunternehmen, Anton Senner, überzeugt. Denn ein Franchise-Geber übernimmt die Planung, Durchführung und Kontrolle eines erfolgreichen Geschäftsmodells und stellt es einem Franchise-Nehmer für die selbstständige und regionale Nutzung zur Verfügung. So arbeitet das Franchise-Modell der CAP-Märkte im Bereich der Integrationsunternehmen bereits seit einigen Jahren sehr erfolgreich.

Im Rahmen des Incube-Projektes hat die BAG Integrationsfirmen gemeinsam mit den Mainfränkischen Werkstätten und deren Integrationsunternehmen MIG gGmbH das System Franchising für soziale Unternehmen erschlossen und einen Franchise-Verband für sie aufgebaut. Weiteres Expertenwissen ist durch die bayerische Integrationsfirma WIN gGmbH eingebracht worden.

Die Identifikation einer aussichtsreichen Branche dafür war die erste Aufgabe des Teilprojektes. Das Expertenteam der BAG hat sich für die Branche Facility-Management (Komplettlösungen für Immobilien) mit den Geschäftsfeldern Gebäudereinigung, Garten- und Landschaftsbau sowie handwerkliche Dienstleistungen und Verwaltung entschieden.

Denn die Aussichten der Branche sind günstig: Sowohl der Deutsche Verband für Facility-Management, wie auch Wissenschaftler vom Institut für angewandte Innovationsforschung der Universität

Bochum gehen von einem hohen Marktpotenzial für Facility-Leistungen aus. Hinzu kommt: Viele Integrationsunternehmen arbeiten seit Jahren erfolgreich in einzelnen Geschäftsfeldern des Facility-Management, beispielsweise in der Gebäudereinigung oder im Garten- und Landschaftsbau.

Nach einer bundesweiten Ausschreibung wurde als Projektpartner die MIG gGmbH aus Würzburg gefunden. Die naturnahe Anlage und Pflege von Gärten, Grünanlagen und Betriebsgeländen gehört seit Jahren zum Angebot der Werkstätten, die von den Lebenshilfevereinen in Würzburg, Kitzingen, Gemünden, Marktheidenfeld und vom Körperbehinderten-Zentrum Würzburg getragen werden. Für den Bereich Gebäudereinigung sind Erfahrungen der WIN gGmbH eingeflossen. Das Integrationsunternehmen mit 60 behinderten und 40 nicht behinderten Mitarbeiter/innen aus Würzburg hat auch die Schulungen und die Betreuung der Partner im Bereich Gebäudereinigung übernommen.

Gemeinsam mit der BAG Integrationsfirmen wurde ein Franchise-Konzept für modulare Dienstleistungen des Facility-Management entwickelt und in einem Handbuch beschrieben. Die Schwerpunkte liegen in den Bereichen Gartenpflege und Gebäudereinigung. Im Handbuch werden folgende Leistungen der MIG gGmbH angeboten und ausführlich vorgestellt:

- Gründungsberatung (Businessplan, Kapitalbedarfsplanungen etc.),
- betriebswirtschaftliche, fachliche und pädagogische Schulungen des Franchise-Nehmers und/oder seiner Mitarbeiter/innen,
- laufende Beratung während der Vertragspartnerschaft (zum Beispiel Controlling) sowie
- Qualitätsmanagement.

Für potenzielle Franchise-Nehmer wurden außerdem Franchise-Verträge entwickelt. Ein Corporate Design für den Verbund wurde vorbereitet und mit der Akquise von Partnern begonnen. „Wir möchten ein Netzwerk mit anderen sozialen Unternehmen im Facility-Management aufbauen“, beschreibt Werner Sendner von den Mainfränkischen Werkstätten das Ziel. „Nur so können wir in einem größeren Einzugsgebiet unsere Dienstleistungen anbieten“. Das ist ganz im Sinne der BAG Integrationsfirmen, wie Anton Senner betont. Er

favorisiert Anbietergemeinschaften, um auch größere Aufträge akquirieren zu können. Denn große Unternehmen vergeben ihre Aufträge nicht mehr für einzelne Standorte, sondern beispielsweise für ein ganzes Bundesland. „Wenn wir daran teilhaben wollen, müssen wir Anbietergemeinschaften bilden und weitere Partner finden.“

Mehr noch: Ein Kompetenzzentrum Franchising, das sozialen Unternehmen mit kontinuierlicher Beratung und Fortbildung unterstützt, ist als Ergebnis des Teilprojektes entstanden. In einer Informationsbroschüre wurden bereits Grundlagen- und Anwenderwissen über Franchising zusammengestellt sowie das Beratungsangebot in zahlreichen Vorträgen und im Internet bekannt gemacht. In Workshops und bei einer Reihe von Konsultationen vor Ort wurden darüber hinaus Geschäftsführer und Trägerverantwortliche in sozialen Einrichtungen bei der Nutzung von Franchise-Konzepten beraten und qualifiziert.



BAG Integrationsfirmen e. V.

Anton Senner
Nagelsweg 10, 20097 Hamburg
Telefon: 040-47 19 57 82
Telefax: 040-47 19 57 84
E-Mail: senner@bag-if.de
Internet: www.bag-if.de

MIG gGmbH

Werner Sendner
Hertzstraße 1, 97076 Würzburg
Telefon: 0931-2 50 91-30
Telefax: 0931-2 50 91-55
E-Mail: info@mig-edv.de
Internet: www.mig-edv.de

Im Mittelpunkt der Mensch: **IM MITTELPUNKT DER MENSCH: QUALIFIZIERUNGSMODULE IM EINZELHANDEL**



Die Kunden sind voll des Lobes über ihre neue Einkaufsmöglichkeit. „Hier können sie alles haben“, erklärt eine ältere Dame und ein jüngerer Kunde pflichtet ihr bei: „Die sind freundlich und wenn man nicht weiter weiß, helfen sie einem.“
 Freundlich und hilfsbereit ist zum Beispiel Torsten Lensing im CAP-Markt Duisburg-Fahrn, der wegen einer Psychose sein Studium abbrechen musste:

„Hier habe ich eine gewisse Grundsicherheit, weil mein Arbeitgeber weiß, dass ich psychisch krank bin.“ Auch für Nicole Glowig, die wegen einer Hirnhautentzündung im Säuglingsalter Lernschwierigkeiten hat, ist ihr neuer Arbeitsplatz im CAP-Markt Bottrop-Grafenwald inzwischen ihr Lebensmittelzentrum geworden.

Beide arbeiten, wie 270 andere Menschen, mit und 150 ohne eine Behinderung in einem CAP-Markt, der sich der „Lebensmittelpunkt“ nennt. Die Lebensmittelmärkte auf Basis eines Franchise-Systems leiten ihren Namen von Handicap ab. CAP-Märkte sind Vollsortimentgeschäfte, die bevorzugt dort entste-

hen, wo die innerstädtische Versorgung nicht mehr gewährleistet und die Infrastruktur verödet ist, beispielsweise auch in der schwäbischen Kleinstadt Herrenberg oder in Berlin-Köpenick, nachdem dort der letzte Edeka-Markt geschlossen wurde. Leidtragende solcher Entwicklungen sind in erster Linie Bewohner, die für ihre Grundversorgung mit Lebensmitteln auf fußläufige Entfernung angewiesen sind.

Die Franchise-Idee der CAP-Märkte hält Thomas Heckmann von der Genossenschaft der Werkstätten für behinderte Menschen Süd eG (GDW Süd) für ausbaufähig: „Mit einer verlässlichen finanziellen Unterstützung durch die Integrationsämter und über die Eingliederungszuschüsse der Arbeitsagenturen wäre es möglich, innerhalb von fünf Jahren mehr als 80 Märkte zu eröffnen.“ Die Prognose für die bisher einzige Franchise-Kette für soziale Unternehmen ist nicht unrealistisch. Denn innerhalb von



nur sieben Jahren sind 49 CAP-Märkte entstanden, 2007 allein 12 und für Anfang des Jahres 2008 stehen bereits vier weitere Gründungen an. „Das Interesse ist ungebrochen, zumal bisher kein einziger Markt wieder schließen musste“, meint Thomas Heckmann.

Einfach ist der Aufbau eines Franchise-Systems nach Art der CAP-Märkte jedoch nicht, wie Thomas Heckmann aus Erfahrung weiß: „Man muss sehr stark in Vorleistung treten und in die Zukunft investieren. Denn bevor die Märkte entstehen muss die fachliche Kompetenz vorhanden sein. Also muss jemand in Vorleistung gehen, das waren wir.“ In den ersten vier Jahren schrieb der Franchise-Geber rote Zahlen. Davon kann heute längst keine Rede mehr sein.

Die professionelle Unterstützung durch die GDW Süd bei der Gründung und operativen Abwicklung umfasst eine Standortanalyse ebenso wie die Beratung zur Finanzierung, Rentabilitätsberechnung und Personalauswahl. Sechs Außendienstmitarbeiter/innen mit ihrem betriebswirtschaftlichen Know-how sind in ganz Deutschland unterwegs, um Interessenten zu informieren und zu beraten.

Im Rahmen des Incube-Projektes hat die GDW Süd modellhaft und zugeschnitten auf die spezifischen Anforderungen der CAP-Märkte praxisorientierte Qualifizierungsmodule entwickelt. Sie behandeln unter anderem die Themen Warenkunde, Kundenbetreuung und Beratung, Hygiene oder Kassensysteme und wurden in CAP-Märkten mit den Mitar-

beiterinnen und Mitarbeitern entwickelt und erprobt. Die Qualifizierungsmodule sind sehr praxisnah und arbeiten mit vielen Beispielen. Zu jedem Thema gibt es ein Arbeitsblatt für die Mitarbeiter/innen mit Handicap und ein Ergebnisblatt für diejenigen, die schulen. Das sind in der Regel die Marktleiter/ -in oder Fachkräfte aus den sozialen Einrichtungen, die den CAP-Markt tragen.

Die Qualifizierung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erfolgt grundsätzlich in einer Kombination aus Training-on-the-job, themenspezifischen und individuellen Angeboten. Praxistrainings in den CAP-Märkten werden in Kleingruppen durchgeführt und theoretische Inhalte über die Qualifizierungsmodule vermittelt. „Qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind ein wesentlicher Erfolgsfaktor für die CAP-Märkte“, ist Thomas Heckmann überzeugt.

GDW SÜD - Genossenschaft der Werkstätten für behinderte Menschen Süd eG

Thomas Heckmann

Waldenbacher Straße 30, 71065 Sindelfingen

Telefon: 07031-95 21 50

Telefax: 07031-95 21 11

E-Mail: thomas.heckmann@gdw-sued.de

Internet: www.cap-markt.de



Kooperation und Barrierefreiheit: KOOPERATION UND BARRIEREFREIHEIT: NETZWERKAUFBAU VON INTEGRATIONSHOTELS



Claudia Petersen beugt sich über die Spülmaschine und räumt schmutziges Geschirr vom Frühstücksbuffet ein. Zuerst Teller für Teller, dann die Tassen und anschließend das Besteck. Sorgfältig erledigt die junge Frau mit Down-Syndrom ihre Arbeit. Sie ist eine von acht Mitarbeiter/innen des Stadthaushotels in Hamburg, die sich unter der Anleitung von zwei Hotelfachleuten um das Wohl der Gäste kümmern.

Das Stadthaushotel hat 1993 als erstes integratives Hotel in Europa eröffnet und ist seit 2000 in Trägerschaft der gemeinnützigen Jugend hilft Jugend-Arbeit GmbH. Mittlerweile gibt es etwa 35 integrative Hotels, die Menschen mit körperlichen, geistigen oder psychischen Beeinträchtigungen beschäftigen.

Das ist nicht immer einfach und problemlos, wie Axel Graßmann, Geschäftsführer vom Stadthaushotel Hamburg weiß: „Beim Anlernen der Integrationsmitarbeiter braucht man sehr viel Geduld und manches muss man immer wieder neu erklären. Aber unsere Mitarbeiter/innen haben Elan und sehr

viel Freude an Ihrer Arbeit. Mit Elan ging auch Max Krüger an seinen ersten Arbeitstag im integrativen Hotel Himmelreich in der Nähe von Freiburg an die Arbeit. Ausgerechnet seinen früheren Schulrektor musste er bedienen und prompt kippte er den Apfelsaft um. Mit einem Arbeitsassistenten hat er inzwischen an seiner Feinmotorik gefeilt. Heute passiert ihm so etwas nicht mehr, denn er hat das Qualifizierungsmodul „Gästebetreuung“ erfolgreich abgeschlossen und dafür von der IHK ein Zertifikat bekommen. Er wird – wie alle Mitarbeiter/innen in den integrativen Hotels – als „Hilfskraft im Gastgewerbe“ selbstverständlich tariflich bezahlt.

In integrativen Hotels herrscht eine besondere Atmosphäre und Qualität, wie Claudia Petersen bei ihrer Arbeit zeigt: Sie streicht einem kleinen Jungen über den Kopf, obwohl er ihr die ganze Zeit vor den

Füßen herum läuft, bringt einem Rollstuhlfahrer das Ei an den Frühstückstisch und wenn die Thermoskanne leer ist, ruft sie: „Wer will noch Kaffee? Hände hoch!“

Im Leitbild des Verbundes Embrace Hotels liest sich das so: „Für uns steht die Begegnung zwischen Menschen mit und ohne Behinderung im Vordergrund. Wir möchten allen unseren Gästen, neben dem Gefühl willkommen zu sein, auch ein besonderes Gefühl von Menschlichkeit mit nach Hause geben.“ Axel Graßmann: „Wir sind keine Behinderteneinrichtungen, sondern Hotels. Die Dienstleistung und das Preis- Leistungsverhältnis müssen stimmen und uns zeichnen insbesondere die Arbeit mit Menschen mit Behinderung und die Barrierefreiheit aus. Beides spiegelt sich in der besonderen Atmosphäre unserer Häuser wider“.

Dass ein solches Konzept auch wirtschaftlich erfolgreich sein kann, belegt die fast 15-jährige Geschichte des Stadthaushotels in Hamburg und die vielen Nachfolgeprojekte. Mitte 2006 wurde der Verbund der Embrace Hotels im Rahmen des Incube-Projektes erfolgreich gegründet. Zwischenzeitlich sind zwölf integrative Hotelbetriebe Mitglieder des Verbundes. Die Embrace Hotels kommen in einer besonderen Weise ihrem Auftrag von Integration von Menschen mit Behinderung nach.

Axel Graßmann: „Wir tauschen uns über die Beschäftigung und Anleitung von Menschen mit Behinderung, über Fördermöglichkeiten und betriebswirtschaftliche Aspekte, barrierefreies Bauen, sowie über Marketingaktivitäten für unsere Hotels aus.“ Der Verbund übernimmt für seine Mitglieder die gemeinsame Vermarktung, vertritt sie auf Messen und baut Kooperationen mit Reiseveranstaltern auf.

Insgesamt sind in den zwölf Embrace-Hotels etwa 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt, davon etwa 130 (= 65 Prozent) mit einem Handicap. Hotels, die aufgenommen werden wollen, müssen mindestens ein Viertel der Mitarbeiter/innen mit einer Behinderung beschäftigen, die entsprechend ihrer Leistungsfähigkeit eingesetzt werden – also nicht automatisch hinter den Kulissen arbeiten. Außerdem müssen die Hotels die gesetzlich geforderte Barrierefreiheit umsetzen.

Die Mitgliedshotels der Kooperation haben ein gemeinsames Leitbild entworfen. Mit Unterstützung einer Marketingagentur wurde im Rahmen des Incube-Projektes

- eine Wort-Bildmarke für die Embrace Hotels entwickelt,
- eine eigene Internetseite eingerichtet und
- weiteres Material für die Öffentlichkeitsarbeit erstellt.

Darüber hinaus ist ein Handbuch erschienen, das wichtige Informationen und nützliche Tipps für die praktische Umsetzung und Anleitung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen liefert, anhand des Beispiels Stadthaushotel Hamburg.

jugend hilft jugend-Arbeit gemeinnützige GmbH

Axel Graßmann

Mendelssohnstraße 15c, 22761 Hamburg

Telefon: 040-43 25 21 61

Telefax: 040-43 25 21 62

E-Mail: axel.grassmann@jhj.de

Internet: www.stadthaushotel.com



BIO HAT ZUKUNFT: NEUE ARBEITSPLÄTZE DURCH ÖKOLOGISCHE ESSENSANGEBOTE



Der Ursprung des Unternehmens Bio-Catering Marbachshöhe in Kassel liegt in einem Ökologischen Wochenmarkt. Weil immer mehr Produkte bestellt als verkauft wurden, begann der Gründer und Geschäftsführer Dr. Harald Hoppe im Jahr 2001 mit der Zubereitung von Mittagsgesichten, ursprünglich aus einem kleinen Imbisswagen heraus.

Schon bald kamen Anfragen von Schulen und Kindergärten, die gerne mit Mittagessen aus 100 Prozent ökologischen Zutaten beliefert werden wollten. Das Schulcatering entwickelte sich sehr schnell zum Mittelpunkt des Bio-Catering Unternehmens. Daneben entstanden in den folgenden Jahren ein Bio-Gourmet-Partyservice und das Restaurant Bio-Kurfürst. Der ehemalige Imbisswagen wurde zu einem Restaurant mit Biergarten umgebaut. Mittlerweile beliefert Dr. Hoppe mit seinem Team Schulen und Kindergärten über die Grenzen Kassels hinaus.

Neben der Gesundheit spielt der Geschmack eine herausragende Rolle, wie Dr. Hoppe betont: „Wir verwenden ausschließlich ökologische und saisonale Produkte aus der Region und setzen auf produkttypische Charaktere.“ Mit diesem Konzept und mit immer neuen innovativen Ideen entwickelt er sein Unternehmen weiter. In Zusammenarbeit mit Hochschulen sind beispielsweise

- neue Sortimente für Diabetiker,
- neue Restaurant- und Fertigungskonzepte und
- ein Mensakzept entstanden.

„Kinder und Jugendliche für gesunde Ernährung zu begeistern, ist eine anspruchsvolle Aufgabe“, weiß Dr. Hoppe aus langjähriger Erfahrung. Kinder im Kindergartenalter bevorzugen einfache Gerichte mit wenigen überschaubaren Komponenten,



während ältere Kinder und Jugendliche gerne zu komplexeren Gerichten greifen.

Im Stadtgebiet Kassel werden zwei Gerichte zur Auswahl heiß und verzehrfertig ausgeliefert und in den Schulen und Kindergärten nur noch ausgegeben. Seit Herbst 2007 gibt es ein neues Mensasystem mit Menülieferung für Kindergärten und Schulen. Ohne Vorbestellung und lediglich durch die Registrierung mit einer Chipkarte am Eingang stehen bis zu sieben Free-Flow-Themeninseln mit unterschiedlichen Angeboten zur Verfügung, aus denen frei gewählt werden kann. Das Mensasystem wurde gemeinsam mit der Offenen Schule Waldau entwickelt, die 2006 den zweiten Platz beim Deutschen Schulpreis errang. Das Mensasystem wird in ganz Hessen und in zahlreichen Städten in Deutschland angeboten.

Ziele des Teilprojektes Multiplikation von Geschäftsmodellen: Bio-Catering waren die Übertragung des erfolgreichen Geschäftskonzeptes der Dr. Hoppe Bio-Catering GmbH, über eine Ausweitung des systemgastronomischen Angebots zusätzliche Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung zu schaffen, sie zu qualifizieren und Gründern sozialer Unternehmen im ökologischen Lebensmittelsektor zu unterstützen:

- Im Rahmen des Incube-Projektes wurde zehn neue Arbeitsplätze für Menschen mit einer Behinderung geschaffen.
- Zahlreiche Gerichte wurden auf ihre Systemtauglichkeit getestet und weiter entwickelt und das System von regionalen Zwängen befreit. Durch die Einführung eines modernen Cook-and-Chill-Systems können nun auch Schulen in anderen Bundesländern beliefert werden. Die Speisen werden in der Kasseler Zentralküche fast fertig zubereitet, unter Schutzatmosphäre verpackt und abgekühlt. Sie können mit einer Kühlspedition in jede gewünschte Einrichtung gebracht werden. Eine erste Schule in Spangenberg (50 Kilometer von Kassel entfernt) wird seit Herbst 2007 mit einem solchen systemgastronomischen Angebot beliefert, eine Mensa in Tübingen ab 2008.



- Ein Schulungsmodul beschreibt konkret die Handhabung des systemgastronomischen Angebots inklusive Angaben zu Speisezubereitung, Qualitätskontrolle, Arbeitssicherheit, Arbeitskleidung, Reinigung, Personaleinsatz, Bestellwesen und diverse Formblätter.
- Darüber hinaus wurden einfach formulierte Schulungshandbücher bzw. Präsentationen zu den Themen Hygiene, Bio-Lebensmittel und ein Schulungsmodul für Servicekräfte entwickelt.

Bio-Catering Marbachshöhe GmbH

Dr. Harald Hoppe/Martin Schiffter
 Brandenburger Straße 11, 34131 Kassel
Telefon: 0561-9 35 29 90
 Telefax: 0561-9 35 29 98
 E-Mail: hoppe@bio-catering.de
 Internet: www.bio-catering.de

Patent bauen, qualifiziert integrieren:
PATENT BAUEN, QUALIFIZIERT INTEGRIEREN:
Netzwerkaufbau und
**NETZWERKAUFBAU UND
QUALIFIZIERUNGSMODULE**
Qualifizierungsmodule



Wie originell und innovativ soziale Unternehmen arbeiten, beweist die Neue Arbeit gGmbH. Sie hat gemeinsam mit Architekten und dem Fraunhofer Institut ein Holzbausystem entwickelt und patentieren lassen, das Schwachhölzer für den Hausbau und die Herstellung von Holzfußböden nutzt. Schwachhölzer sind nicht sortierbare Holzreste. Weil sie – angeblich – wirtschaftlich nicht zu verwerten sind, werden sie häufig nicht genutzt. Sie bleiben im Wald liegen und verrotten.

Marc Hentschke, Geschäftsführer der Neue Arbeit gGmbH: „Einfacharbeitsplätze in Deutschland zu halten, wird immer schwieriger. Deshalb haben wir einen neuen Weg gesucht, um neue Arbeitsplätze und verlässliche Arbeitsstrukturen für behinderte Menschen langfristig zu halten.“ Der neue Weg: Das soziale Unternehmen erwirbt Lizenzen bzw. arbeitet mit jungen Entwicklern zusammen, um Produkte herzustellen, die ein gewisses Alleinstellungsmerkmal haben und von sozialen Unternehmen hergestellt und vermarktet werden können.

Ein Produkt ist die Holzbaupalisadenbauweise „Palisado“, mit dem der Markt für Allergiker, Umwelt- und Energiebewusste erschlossen werden soll. Wie mit Lego-Bausteinen werden durch die Bauweise einzelne Holzstäbe mittels Dübel zu einem Haus zusammengesetzt. Die Arbeitsvorgänge sind so einfach gehalten, dass in der Produktion in einem ersten Schritt acht Arbeitsplätze für behinderte Menschen geschaffen werden konnten. Die Endmontage findet durch regionale Kooperationsunternehmen statt, die zuvor im Umgang mit dem Baukonzept geschult werden. Dabei handelt es sich um soziale Unternehmen, aber auch um kleine und mittelständische Unternehmen, die kooperieren und in das Netzwerk eintreten. Alle beteiligten Unternehmen verpflichten sich, Arbeitsplätze für benachteiligte Menschen mit Behinderung zu schaffen.

Im Laufe des Incube-Projektes wurden bzw. werden Häuser und öffentliche Bauten des Bausystems „Palisado“ in Böblingen, Hamburg, Berlin, Stuttgart und Leonberg errichtet.

Im Rahmen des Projektes ging es jedoch nicht nur um dauerhafte Arbeitsplätze in der Produktion und Montage, sondern auch darum, das Geschäftsmodell

Arbeitsplätze durch Lizenz oder Patente zu entwickeln. Wenn sich dieser Ansatz als funktionstüchtig erweist, ist zu erwarten, dass weitere soziale Unternehmen auf diesem Weg innovative Produkte produzieren und am Markt anbieten.

Im Rahmen des Projektes wurden das Herangehen allgemein und konkret überprüft. Dabei wurde der gesamte Wertschöpfungsprozess auf Möglichkeiten zur Beschäftigung behinderten Menschen untersucht. Neben der Produktion wurde auch überprüft, ob die Schaffung neuer Arbeitsplätze bei der Rohstoffgewinnung, der Distribution oder dem Verkauf möglich ist.

Neue Arbeit gGmbH

Marc Hentschke

Gottfried Keller Straße 18c, 70435 Stuttgart

Telefon: 0711-2 73 01-1 56

Telefax: 0711-2 73 01-1 66

E-Mail: info@neuearbeit.de

Internet: www.neuearbeit.de



Zur Nachahmung empfohlen:
ZUR NACHAHMUNG EMPFOHLEN:
BRANCHENWISSEN HOTELLERIE, FACILITY-
MANAGEMENT UND SCHULVERPFLEGUNG
Management und Schulverpflegung



Erfolgreiche Geschäftskonzepte für soziale Unternehmen zu identifizieren und für ihre Verbreitung und Weiterentwicklung zu sorgen, das war die Aufgabe der FAF gemeinnützige GmbH im Incube-Teilprojekt „Replication und Licensing – Transformation von Know-how und betrieblichen Erfahrungen“.

Im Rahmen des Projektes wurden

- erfolgreiche Geschäftsideen für soziale Unternehmen identifiziert und analysiert,
- Möglichkeiten der Standardisierung und Übertragung geprüft,
- Wissen in praxisgerechter Form aufbereitet und
- Anwender/innen (Gründer/innen bzw. Betreiber/innen sozialer Unternehmen) bei der Implementierung beratend unterstützt.

Nach einer ausführlichen Analyse, Recherchen im Internet und in der Fachliteratur, eigenen Unternehmensrecherchen und Betriebsanalysen wurden die Geschäftsfelder Facility Management, Schulverpflegung und Hotellerie als Erfolg versprechend für soziale Unternehmen identifiziert. Berücksichtigt wurden dabei auch die Erfahrungen der sozialen Unternehmen, die an anderen Teilprojekten im Rahmen von Incube beteiligt waren.

Dabei wurden die folgenden Auswahlkriterien zugrunde gelegt:

- Standardisierbarkeit
- Erfahrungen bei Integrationsprojekten
- Marktsituation
- Markteintrittschancen
- Tätigkeitsfelder
- Personal- und Kundenbeziehung/-anforderungen

Bei der Frage nach der Übertragbarkeit von Know-how und Erfahrungen handelt es sich, so Rocco Gräßler, Projektkoordinator für den Bereich Schulverpflegung, „um einen strukturierten Transformationsprozess“. Grundlage der Übertragung ist die Standardisierung wesentlicher Strukturmerkmale erfolgreicher Unternehmen unter anderem in den Bereichen Personalmanagement, Standortauswahl und rechtliche Rahmenbedingungen. „So lassen sich wirtschaftliches Know-how und betriebliche Erfahrungen erfolgreicher sozialer Unternehmen übertragen“, ergänzt seine Kollegin Natascha Dönges, die für den Bereich Hotellerie zuständig war.

Wesentliche Strukturmerkmale erfolgreicher Unternehmen in den Geschäftsfeldern Schulverpflegung, Hotellerie und Facility-Management wurden analysiert und in Form von Handbüchern aufbereitet. Darin eingeflossen sind wirtschaftliches Know-how und betriebliche Erfahrungen von sozialen Unternehmen auf der Basis intensiver Gespräche mit Geschäftsführung und Mitarbeiter/innen sowie Betriebsanalysen. Sie stehen Gründer/innen von sozialen Unternehmen in diesen Bereichen als wichtige Handreichung und Entscheidungsgrundlage zur Verfügung.

Fachberatung für Arbeits- und Firmenprojekte (FAF gemeinnützige GmbH)

Schulverpflegung und Facility Management:

Rocco Gräßler

Kanzlerstraße 4, 09112 Chemnitz

Telefon: 0371-355 92-0

Telefax: 0371-355 92-11

Hotellerie: Natascha Dönges

c/o Bergedorfer Impuls

Nagelsweg 10, 20097 Hamburg

Telefon: 040-28 40 78 64

Telefax: 01212-50 22-9 40 03

E-Mail replication@faf-gmbh.de

Internet: www.faf-gmbh.de



WWW.INCUBE-EQUAL.DE

IMPRESSUM

Fachberatung für Arbeits- und Firmenprojekte (FAF gGmbH)

Peter Stadler | Telefon: 030-2 51 10 66 | Telefax: 030-2 51 93 82

Hedemannstrasse 14 | 10969 Berlin

E-Mail: peter.stadler@faf-gmbh.de | Internet: www.faf-gmbh.de