

Abschlussbericht des Projekts "OIS.IN.AN - Genießen für den guten Zweck", Projektnr. 2099 auf www.respekt.net

Start Projektumsetzung: 01.10.2020

Ende Projektumsetzung: 31.01.2022

1. Abschlussbericht allgemein

Das Projekt "OIS.IN.AN - Genießen für den Guten Zweck" wurde durch den Verein "Bildungsinitiative für benachteiligte Mädchen in Österreich - Free Girls Movement" umgesetzt und hatte ein Ziel: nämlich erste Arbeitserfahrungen am österreichischen Arbeitsmarkt für junge Frauen mit Flucht- oder Migrationsgeschichte zu ermöglichen. Wie der Name OIS.IN.AN bereits sagt, ist das Vereinslokal alles in einem. Denn nicht nur soziale Nachhaltigkeit, sondern auch ökologische Nachhaltigkeit war Teil des Konzeptes. Durch die Auswahl von regionalen und saisonalen Produkten, durch den Verzicht auf Fleisch und zu guter letzt durch die Zertifizierung als Bio-Lokal, setzten wir ein Zeichen. Denn, wie können wir ein authentisches Projekt sein, dass sich für Fairness und Chancengerechtigkeit einsetzt, ohne alle Aspekte zu beachten? In dem wir ganzheitlich arbeiten. Und dies ist uns gelungen!

Nichts desto trotz war die Eröffnung unseres Lokals während der Covid-19 Pandemie für uns alle eine enorme Herausforderung. Das Projekt musste starten, weshalb wir uns trotz des Lockdowns dazu entschieden haben, das Lokal für Take-Away und Lieferung per November 2020 zu öffnen. Gemeinsam mit unserem Team und dank der Hilfe des Respekt.net Crowdfundings haben wir es geschafft, die lange Zeit des Lockdowns von November 2020 bis Mai 2021 zu überstehen, sodass wir unsere Türen erstmals für Gäste öffnen konnten.

Eine der größten Herausforderungen neben der Pandemie war es, jene Mitarbeiterinnen gut auf das operative Tagesgeschäft vorzubereiten, die ungeschult waren - nämlich die Zielgruppe unseres Projektes: junge Frauen die bisher wenig bis gar keine Arbeitserfahrung sammeln konnten und aufgrund ihrer Bildung bisher benachteiligt waren. Wir konnten immer wieder feststellen, wie sehr es nötig war, genau diese Zielgruppe anzusprechen und in dieses Projekt einzugliedern. Denn die Erfahrung hat gezeigt, dass es notwendig war, eigene Systeme und Strukturen zu etablieren, die ihnen dabei helfen, eine gute Leistung abzurufen und das Lernen zu lernen.

Trotz aller Herausforderungen entwickelte sich das Projekt zu einem Hotspot. Nachdem wir uns langsam von dem hinter uns liegenden Lockdown erholt haben und uns auf das bevorstehende Winter-Geschäft vorbereiteten, kam jedoch der erneute Lockdown im Herbst/Winter 2021. Da wir als Verein bzw. als neu gegründetes Gastronomie-Projekt aus beinahe allen Fördermöglichkeiten ausgeschlossen waren, kämpften wir noch bis Januar 2022 um das weiterbestehen des Projektes.

Jedoch mussten wir uns aufgrund der nach wie vor schwierigen Lage und dem Fehlen von Beihilfen dazu entschließen, das Projekt per Februar 2022 einzustellen.

Rückblickend dürfen wir festhalten, dass es neben vielen Herausforderungen, die das Projekt mit sich brachte, auch viele Erfolge zu verzeichnen gab. Allen Voran freuen wir uns besonders, dass unsere Mitarbeiterinnen wertvolle Erfahrungen und teilweise erste Arbeitserfahrungen sammeln konnten. Ganz besonders freuten wir uns über das Feedback von Seiten der Mitarbeiterinnen, die durch das Projekt neben der Erfahrung auch ein neues Netzwerk gewonnen haben. Wir freuen uns auch, dass wir dazu beitragen konnten, ein breiteres Bewusstsein für Themen wie Nachhaltigkeit und Social Business zu schaffen und als Inspiration, nicht nur für unsere Gäste, Mitarbeiterinnen sondern auch für uns selbst zu dienen.

Ganz besonders möchten wir uns bei den Mitarbeiterinnen und Freunden bedanken, die uns während der langen Lockdown-Phasen zur Seite gestanden haben. Ein weiterer Großer Dank geht an alle Menschen, die dieses Projekt durch ihr Know-How und finanziell unterstützt haben. Ohne euch alle, wäre dieses Projekt nicht möglich gewesen und wir freuen uns sehr, dass wir diese Vision gemeinsam realisieren durften.

2. Welchen gesellschaftspolitischen Zweck hat das Projekt erfüllt?

Wie der Name OIS.IN.AN bereits sagt, ist das Vereinslokal alles in einem. Denn nicht nur soziale Nachhaltigkeit, sondern auch ökologische Nachhaltigkeit war Teil des Konzeptes. Durch die Auswahl von regionalen und saisonalen Produkten, durch den Verzicht auf Fleisch und zu guter letzt durch die Zertifizierung als Bio-Lokal, setzten wir ein Zeichen. Denn wie können wir ein authentisches Projekt sein, dass sich für Fairness und Chancengerechtigkeit einsetzt, ohne alle Aspekte zu beachten? In dem wir ganzheitlich arbeiten. Und dies ist uns gelungen! Durch die Verbindung sozialer, ökologischer und ökonomischer Nachhaltigkeit wurde ein Kreis geschaffen:

OIS.IN.AN steht für alles in einem: saisonal, regional, vegetarisch/vegan, Bio, ökologisch und auch sozial nachhaltig. Unser oberstes Ziel ist die nachhaltige Integration benachteiligter Frauen am Arbeitsmarkt durch ein umweltbewusstes Gastronomiekonzept zu ermöglichen. Somit soll ein neues Bewusstsein für Themen wie Frauenrechte, Gender Pay Gap, Arbeitslosigkeit bei jungen Migrantinnen, wirtschaftliche Inklusion, nachhaltiges und regionales Wirtschaftswachstum und Gesellschaftlicher Wohlstand in Zusammenhang mit Umweltaspekten geschaffen werden. Dies ist uns durch folgendes gelungen:

- Junge Menschen, die aufgrund von intersektioneller Diskriminierung am Arbeitsmarkt benachteiligt sind, konnten ihre ersten Schritte in Richtung finanzieller Unabhängigkeit machen und durch ihre Arbeitserfahrung ihre Chancen am Arbeitsmarkt erhöhen.
- Wir haben es geschafft, insgesamt sechs Arbeitsplätze zu vergeben, vier von Frauen mit Migrations- oder Fluchterfahrung besetzt. Insgesamt waren 11 Frauen an dem Projekt betätigt.
- Die Einbindung regionaler Lebensmittel wurden lokale Produzent*innen in das Projekt eingebunden und unterstützt.
- Durch die Verwendung saisonaler und regionaler Zutaten, sowie der Verzicht auf Fleisch haben wir einen wichtigen Beitrag und ein Zeichen hinsichtlich Klimaschutz setzen können. Denn unsere hauptsächlich vegane Küche hat auch

Menschen begeistert, die sich bis dahin wenig bis nicht mit der Thematik auseinandersetzen.

- Mit der Zertifizierung als Bio-Lokal schafften wir einen transparenten Umgang mit unseren ausgewählten Zutaten und setzten ein weiteres Zeichen in Richtung nachhaltiger Bewirtschaftung.

3. Wie waren Reaktionen anderer zu diesem Projekt?

Wir sind davon überzeugt, dass durchdachte und nachhaltige Konzepte wie jene des "OIS.IN.AN" ein erster Schritt in Richtung nachhaltige und soziale Zukunft sein können. Wir alle wussten, welche Herausforderungen die Umsetzung dieses Projektes mit sich bringen würde, denn wir mussten viele Ansätze miteinander verbinden. Es wurden Menschen beschäftigt, die völlig neu angelernt werden mussten und teilweise durch traumatische Erfahrungen in der Leistungsfähigkeit eingeschränkt waren.

Nichts desto trotz wurde ab der Stunde eins des Projektes eines klar: Die Reaktionen kommen - und sie waren positiv! Die erste große Rückmeldung und somit unseren ersten großen Auftritt verdanken wir der "Presse". Ein Artikel über das Projekt verschaffte unserem Vorhaben erste große Aufmerksamkeit. Das Medieninteresse stieg daraufhin stetig an. Trotz Lockdown haben wir es geschafft, zahlreiche Interessierte Menschen für unser Projekt zu begeistern: von den unmittelbaren Nachbarn die zu Stammgästen wurden, hin zum Radio-Interview auf Ö1, Artikeln in der Presse, dem Falter, Bezirkszeitungen und großen Blogs wie "1000 things to do in Vienna", die unser Lokal als Empfehlung angegeben haben, war alles dabei. Neben diesen positiven Reaktionen wurde unser Projekt auch in diversen Master-Arbeiten und Case-Studies eingebunden und im Medienprojekt "Solidarity City" des Cooperative City Magazines als eines von zwölf nachhaltigen und ethischen Initiativen gefeatured.

4. Wofür wurde das gespendete Geld konkret ausgegeben?

Die Erlöse der Crowdfunding-Kampagne wurden für den Start unseres Projektes eingesetzt. Konkret wurden die Mittel zu Beginn für die Pacht im ersten Monat (Oktober 2020) genutzt, da wir in diesem Monat noch keine Umsätze erzielen konnten, denn die Türen unseres Lokals wurden erst im November 2020 geöffnet. Der Oktober wurde von uns noch für notwendige Adaptierungen und Umbauten genutzt. Darunter auch die nötige Verkleinerung der vorhandenen Schank. Durch diesen Schritt konnten wir mehr Sitzplätze in unserem Lokal generieren. Da wir unserem nachhaltigen Gedanken treu bleiben wollten, versuchten wir, alles was vorhanden war zu nutzen. Dennoch mussten wir gewisse Elemente, wie etwa Dekorationsmittel hinzukaufen, um das Lokal zu unserem zu machen. Um alles auch offiziell und transparent zu halten, wurden die Mittel des Crowfundings zu guter letzt noch für den Zukauf eines Finanzamt konformen Registrierkassen-Systems genutzt. Somit konnten wir unsere Einnahmen verbuchen und direkt an das Finanzamt übermitteln.

Links und Bilder zu relevanten Seiten oder Artikeln:

Hier ist der Link zu unserer Webseite: www.oisinan-vienna.com

Link zum Blogartikel bei 1000things to do in Vienna: "10 von Frauen geführte Lokale in Wien":

<https://www.1000things.at/blog/10-von-frauen-gefuehrte-lokale-in-wien-die-du-kennen-solltest/?fbclid=IwAR323VIJ2X6wYklFAJnvqlmqXg7NkpqiaWCjNDKqBxKHo2pFdiSUK3Oj-uU>

Unser Team:



Das OIS.IN.AN:



Das OIS.IN.AN in den Medien:



Die Presse/Schaufenster

