

Vollpension

Backademie

DIE VOLLPENSION BACKADEMIE – EIN KRISENSICHERES DIGITALES ZUVERDIENST-MODELL FÜR SENIOR*INNEN GEGEN ISOLATION & ALTERSARMUT

Die Vollpension geht kreativ mit der Corona-Krise um und baut sich neben der Gastro ein zweites Standbein auf, die Vollpension BACKADEMIE:

Die digitale Akademie des Backens, die Einnahmen ganz unabhängig von der aktuellen Gastro Flaute generieren kann, ergänzt die beiden bestehenden Generationencafés in Wien. Und dabei wird weiterhin für Generationen-Miteinander gesorgt, „safe“ selbstverständlich, umso wichtiger, da die Omas und Opas schließlich zur besonderen Risikogruppe zählen.

BACKADEMIE
VS.
PANDEMIE

WIR
BACKEN
DAS!



BACKEN LERNEN VON DEN BESTEN

Interwebs & Social Media ahoi:
Digitaler BackAdemie-Content wird zusätzlich auch auf
[YouTube](#), [Facebook](#) und [Instagram](#) ausgespielt.

Oma-On-Demand-Video-Backkurse,
Paid Content zu je 79,90 €,
die auf den Namen **OMAAsterclass** hören:

In Online-Videokursen samt passenden
Lernunterlagen werden Einzelrezepte themen-
spezifisch zu Gesamtkursen gebündelt. Im
Laufe des Herbstes werden drei solcher Kurse
veröffentlicht:

❶ Perlen der Wiener Mehlspeiskunst:
Vom Apfelstrudel bis zur Sachertorte gibt es ins-
gesamt 12 Klassiker der Wiener Mehlspeisküche,
direkt von Oma und Opa.
(12 Rezepte, >3 Stunden Content)

❷ Omas vegane Kuchen:
Wie ersetzt man Eier, Milch oder Gelatine mit
veganen Zutaten? Dazu gibt es insgesamt 18
Lektionen, die zeigen, wie Kuchen ohne tierische
Zutaten gelingen kann.
(18 Videos, >3 Stunden Content)

❸ Weihnachtskekse von der Oma:
Jede/r liebt sie: Omas Weihnachtskekse. Nun gibt
es den ersten Kurs, der das Best-Of der Oma-
Weihnachtskekse zusammenfasst.
(15 Videos >3 Stunden Content)

SHARING
IS OMA
CARING!

LIVE-BACKKURSE

bieten eine generationenverbindende
persönliche-Zweiweg Kommunikation, in der
natürlich auch spontan auf Wünsche der Teilneh-
mer*innen reagiert werden kann: Eine vertiefende
Möglichkeit, die eigenen Backkünste weiterzuent-
wickeln

OMAS BACK 1X1

gibt es als Free Content – kurze „Oma-erklärt“-
Youtube-Videos zu Back-Hacks und Oma-Geheim-
wissen rund ums Backen.



WIRKUNGSZIELE BLEIBEN!

Mit der BackAdemie schafft die Vollpension eine digitale, zusätzliche, skalierbare und krisensichere Zuverdienstmöglichkeit für Senior*innen in Österreich - aber auch international. Die Verbindung zwischen Alt und Jung wird dabei durch neue virtuelle Kontaktmöglichkeiten erhalten und gestärkt.

Im 6. Wiener Gemeindebezirk wurde für dieses Projekt ein eigenes Oma-Backstudio kreiert: In einer ehemaligen Fabriksloft situiert, verfügt es über austauschbare Kulissen und Deko, ein Mehrkamera-Setup mit Regieplatz und Livestream-Optionen für die Live-Backkurse.

EIN BISSCHEN GESCHICHTE

Vorzeigeprojekt in Sachen Social Business

Die Motivation bei allem: Senior*innen in die Mitte der Gesellschaft holen und ihnen mithilfe einer sinnvollen Beschäftigung Zuverdienst zu ermöglichen – die Arbeit in der Vollpension ist für viele der älteren Mitarbeiter*innen eine notwendige Einkommensquelle, um die zu geringe Pension aufzustocken.

Alles begann 2012 mit der Einreichung und einem Pop-Up beim Social-Design-Call der Vienna Design-Week: Es folgten weitere Pop-Ups im Advent, beim Forum Alpbach oder die Bundesländer-Tour "Oma on Tour". 2015 öffnete das erste Generationencafé als Social Business dauerhaft seine Pforten in der Schleifmühlgasse 1040. 2019 kam der zweite Standort im MUK, der Musik und Kunst Privatuniversität der Stadt Wien, in der Johannesgasse 1010 hinzu.

... OMA PRE-CORONA-TRACK-RECORD ...

- ♥ 80 Mitarbeiter*innen – 45 davon über 60 Jahre alt, alleinlebende und / oder von Altersarmut betroffene Senior*innen,
- ♥ jährlich 200.000 Gäste aus der ganzen Welt
- ♥ 1,2 Mio. € Jahresumsatz / Standort durch Gastronomie; 90.000 verkaufte Stück Torten und Kuchen / Standort / Jahr – jedes einzelne mit viel Liebe von Vollpension Omas & Opas in Handarbeit gebacken
- ♥ 20% Markenbekanntheit in Österreich (Quelle: Market Agent 7/2020)
- ♥ Beliebt im Web: 32.000 Facebook-Fans; 10.000 Instagram-Follower; ca. 200.000 Website-User*innen/Jahr; 8.000 Newsletter-Abonent*innen; Ø 4,6 Sterne auf TripAdvisor, Google & Facebook
- ♥ Große Nachfrage nach Jobs für Senior*innen: Über 350 Bewerbungen in 4 Tagen im Sommer 2019 für das zweite Generationencafé
- ♥ Durch Zuverdienst in der Vollpension steigt monatlich verfügbares Einkommen der Senior*innen um durchschnittlich 40% (durchschnittlicher Zuverdienst in der Vollpension/Senior*in: 350 €/Monat)
- ♥ Preisträgerin: Trigos Award 2019 „Social Innovation and Future Challenges“, „Creatives for Vienna“ Gewinnerprojekt 2020, „look! Business Woman Of The Year 2020“ Gewinnerin in der Kategorie „Diversity“, Rolling Pin Gewinnerprojekt „Gastronomiekonzept des Jahres 2015“, „Ideen gegen Armut“ Preisträger 2014 (jetzt „Get Active Award“), Look Business Award

Gerade hatten sich die Vollpension Generationencafés als beliebter Treffpunkt für Jung und Alt so richtig etabliert und auch der zweite neu eröffnete Standort sich sehr gut eingespielt. Dann aber machte Corona einen Strich durch die Rechnung: Derzeit ist der zweite Standort vorübergehend geschlossen.

VORZEIGEPROJEKT IN SACHEN SOCIAL BUSINESS

Die Motivation bei allem: Senior*innen in die Mitte der Gesellschaft holen und ihnen mithilfe einer sinnvollen Beschäftigung Zuverdienst zu ermöglichen – die Arbeit in der Vollpension ist für viele der älteren Mitarbeiter*innen eine notwendige Einkommensquelle, um die zu geringe Pension aufzustocken.

KRISE, CHANCE UND DIGITALE WENDE

Nicht nur allein zu Haus, sondern überhaupt alleine gelassen fühlen sich nicht wenige Senior*innen in diesen Tagen: 620.000 alleinstehende Senior*innen gibt es in Österreich (Statistik Austria 2018), 226.000 Senior*innen leben in Altersarmut (Diakonie Österreich 2019). Der Großteil der in den Vollpension-Generationencafés arbeitenden 45 Senior*innen zählt zu dieser Zielgruppe. Durch die Corona-bedingten Betriebseinschränkungen, die Verringerung der Besucherzahlen und ihren Status als Risikogruppe muss die Vollpension hart darum kämpfen, dass der Zuverdienst der im Lokal beschäftigten Senior*innen nicht wegfällt. Denn, diese gehen bei allen staatlichen Corona-Unterstützungs-Töpfen leer aus: Sie haben weder Anspruch auf AMS-Unterstützung, noch finden sie Berücksichtigung in der Kurzarbeitsregelung. Dazu kommt der Mangel an sozialem Kontakt, gerade jetzt ist es umso wichtiger, dass Alt und Jung so gut wie möglich in Verbindung bleiben. Ähnlich geht es Senior*innen weltweit.

FOLGEN FÜR DIE VOLLPENSION ...

→ Rückgang auf ein Drittel der Gäste durch fehlende Tourist*innen und durch die allgemeine Kontaktpanik.

... ERSTE MASSNAHMEN ... NOT MACHT ERFINDERISCH

→ „Krautfunding“ brachte 140.000 Euro Rettungsanker – Dank an Gäste bzw. Freund*innen der Vollpension

→ „Halbpension“: Verkauf halb-/stundenweiser Besuchs-Pakete (Gäste zahlen nur für die Zeit!) half nur vorübergehend: Ein Drittel der Gäste brachten immerhin die Hälfte des früheren Umsatzes

... LANGFRISTIGE MASSNAHME ... DIGITALISIERUNG

mit der BackAdemie gehen wir kreative neue Wege online und hoffen damit ein in Summe resistentes Gesamtpaket zu schaffen!





GEMEINSAM STATT EINSAM

Die Vollpension lässt nicht locker und hat sich mit der BackAdemie etwas neues Generationenverbindendes überlegt. Auch nicht minder kreativ, wurde für die Entwicklung folgendes Team unter der Leitung von Manuel Gruber von Stereochrome, der die gesamte Produkt- bzw. Format-Entwicklung verantwortet, zusammengestellt:

- ▶ Manuel Gruber / Stereochrome (Projektleitung Format / Filmproduktion, Produktentwicklung)
- ▶ Jetski Film (Videoproduktion)
- ▶ Florian & Stefan Lechleitner / Huangart (Digitales Konzept)
- ▶ Stefan Salcher / Studio LWZ (Grafik-Design und Animation)
- ▶ Francis Rafal / Content Creation School (Digitalmedien-Schulung für Seniors)
- ▶ Veronika Stabinger (Live-Formate und Service-Design-Prozesses für Umsatzoptimum)
- ▶ Mark Glassner (Fotografie)
- ▶ Schütze (Positionierung & PR)
- ▶ making of / Martina Černý (Styling, Set Styling)

DAS KERNTTEAM DER VOLLPENSION BACKADEMIE:

- ▶ Geschäftsführerin Hannah Lux (Geschäftsführende Gesellschafterin, Vollpension)
- ▶ Gesellschafter*innen Julia Krenmayr (gewerberechtliche Geschäftsführung, Gesellschafterin, Vollpension) & Moriz Piffl (Ideengeber der Vollpension und Gesellschafter)
- ▶ Patisserie-Chefin und DoB, Vollpension (Director of Baking) Noelle Sahilioglu
- ▶ David Haller, Kabarettist mit Sprech- und Moderationsausbildung, Social Omanizer der Vollpension
- ▶ Frau Marianne H., Frau Christine D., Mutter Mayr, Frau Lucia H., Frau Maria G., Herr Johannes R., Herr Gerhard B., Frau Christine I., Frau Susanne K., Herr Karl T., Frau Susanna P. (Darsteller*innen bis dato, more to follow)



PARTNER*INNEN:

Mit der Backademie konnten bereits vor dem Launch neue Unternehmens-Partner*innen für die Vollpension gewonnen werden, u.a. Kenwood und AEG als Ausstattungspartner, Stauds, iSi, Erste Bank, Gmundner Keramik, Riess Emaille sowie Joya als Vegan-Partner. Das Einspielen des Soundtracks erfolgte durch Studierende der MUK, der Musik und Kunst Privatuniversität der Stadt Wien, Die Vollpension Backademie ist außerdem Teil der Google Zukunftswerkstatt. Das Projekt „Backademie“ konnte u.a. auch durch eine Förderung des Creative Impact Calls der AWS realisiert werden.

