



TIK – kluczem dla seniorów do aktywnego i zdrowszego życia

Przykład Najlepszej Praktyki

Vollpension, czyli Pełne Wyżywienie – przedsiębiorstwo społeczne

Przedsiębiorstwo społeczne, które zapobiega samotności i ubóstwu seniorów.

Historia

2012

Vollpension - idea założenia przedsiębiorstwa społecznego narodziła się podczas targów Vienna Design Week.

2012-2015

Niewielkie pop-up kawiarnie powstały w różnych miejscach w Austrii.

2015

Vollpension zarejestrowane zostało jako przedsiębiorstwo społeczne.

2019

Przedsiębiorstwo Vollpension otworzyło drugą kawiarnię w Wiedniu - podanie o pracę złożyło 350 osób w ciągu kilku dni.

2020

Pandemia COVID-19 jest dużym wyzwaniem.

Rok 2018 w liczbach

- 24 seniorów ma stałą pracę;
- 62 lata - różnica wieku między najmłodszym a najstarszym pracownikiem;
- 34 imprezy społeczne w Vollpension dla osób starszych i młodych;
- 1250 opowieści z życia i tyle samo przywołanych wspomnień z dzieciństwa;
- 78 000 sztuk sprzedanych ciast i ciastek;
- 105 000 młodych i starszych gości z całego świata.

Pandemia COVID-19 jest dużym wyzwaniem, ponieważ:

- Seniorzy należą do grupy większego ryzyka.
- Emeryci nie kwalifikują się do otrzymania odszkodowań od państwa, które pokryłyby utratę zarobków z powodu bezrobocia.
- W listopadzie 2019 roku Vollpension otworzył drugą kawiarnię w Wiedniu, a koszty pochłonęły niemal całą rezerwę finansową!
- W maju 2020 r. otwarto tylko jedną kawiarnię, a z powodu ograniczeń wprowadzonych przez rząd gości jest zdecydowanie mniej.

Kreatywne rozwiązania

- Goście mogą zarezerwować Halbpension, czyli połowę porcji, jako ofertę ryczałtową; np. opakowanie godzinne: jeden kawałek ciasta, kawa/herbata, domowa lemoniada.
- Wprowadzono rezerwację przez Internet.
- Dostawy na terenie Wiednia.

Akademia pieczenia ciast

Seniorzy teraz uczą pieczenia online i nadal mają możliwość zarabiania.

- OMAsterclass - lekcje pieczenia online, trzygodzinny warsztat wideo. Na przykład: wegańskie wypieki, austriackie ciasteczka świąteczne...
- Oma-Live-Backkurs - lekcje pieczenia na żywo z babcią. Na wideo czacie dla maksymalnie sześciu uczestników. Czas trwania około 2, 5 godziny.
- Sklep internetowy, w którym można również kupić sprzęty związane z wypiekami.

Linki i szczegółowe informacje na temat OMAsterclasses: wegańskie wypieki, austriackie ciastka świąteczne lub wiedeńskie klasyczne wypieki

<https://www.vollpension.wien/backademie/omasterclasses/>

Vollpension jest również bardzo aktywny w mediach społecznościowych

- Strona internetowa: <https://www.vollpension.wien/>
- Vollpension na Facebooku: <https://www.facebook.com/Vollpension.Wien/>
- Vollpension na Instagramie: <https://www.instagram.com/p/B8BEC-9I2eq/>

Informacje przygotowane przez:

- SPES Zukunftsakademie, Panoramaweg 1, 4553 Schlierbach, AUSTRIA
- Eva Felbauer: +43 7582 82123-69, felbauer@spes.co.at
- Stefanie Kothgassner: +43 7582 82123-74, kothgassner@spes.co.at

Publikacja została zrealizowana przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej. Publikacja odzwierciedla jedynie stanowisko jej autorów i Komisja Europejska oraz Narodowa Agencja Programu Erasmus+ nie ponoszą odpowiedzialności za jej zawartość merytoryczną.