

**frauen** anderskompetent

zukunft mit perspektive

# Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit



&



CAFÉ · BISTRO · SHOP

# sozial - nachhaltig - regional - ökologisch

## DIESEN MAXIMEN HABEN WIR UNS IN UNSEREM LEITBILD VERSCHRIEBEN.

Als Sozialökonomischer Betrieb (SÖB) mit dem Auftrag, arbeitslose Frauen beim Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt zu unterstützen, fällt uns von frauen**and**erskompetent Ersteres nicht schwer.

In den anderen Bereichen geht es uns, wie jedem anderen Unternehmen wohl auch: Es wäre leichter und billiger, nicht regional, nicht nachhaltig und nicht ökologisch zu wirtschaften.

Aber das wäre kurzsichtig und das sind wir nicht.

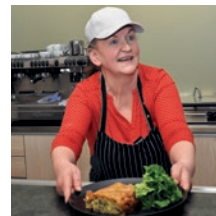
## Transparenz schafft Vertrauen

Wir denken, dass Lebensmittel Mittel zum Leben sind. Unsere Gäste sollen mit dem guten Gefühl bei uns einkehren, dass wir auf diese wichtigen Themen achten und wir möchten mit einem ebensolchen guten Gefühl abends nach Hause gehen.

Daher verarbeiten wir alle Lebens-Mittel mit großem Respekt, großer Dankbarkeit & Fürsorge. Dasselbe erwarten wir auch von unseren handverlesenen Lieferant\_innen. Machen Sie sich selbst ein Bild von deren und damit auch von unserer Arbeit.



© moodley



# Unser Brot

Wir versuchen, unsere Lieferant\_innenliste so schlank wie möglich zu halten und haben trotzdem zwei Bäcker. Das hat etwas mit unserer Entstehungsgeschichte und auch mit unserer Treue zu unseren Lieferant\_innen zu tun. So wird der Bauchladen von der Bäckerei Obauer und das Schmaus & Browse von der Bäckerei Schmidhuber beliefert. Und da unsere beiden Betriebe absolut glücklich mit ihrer Wahl sind, soll das auch weiterhin so sein.

## BIO- BÄCKEREI OBAUER

Was klingt, wie das ultimative Rezept für eine harmonische Partnerschaft, ist bei den Obauers das Rezept für ausgezeichnetes Brot:

- Gutes Brot braucht **Nähe**
  - Gutes Brot braucht **Zeit**
  - Gutes Brot braucht **Klarheit**
- } Und das gefällt uns und schmeckt unseren Gästen. Täglich!



Neugierig geworden? [www.obauer-brot.at](http://www.obauer-brot.at)



der mit den **SPEZIALBROT**UKTEN  
Bäckerei Gotthard Obauer · St. Gilgen am Wolfgangsee  
[obauer-brot.at](http://obauer-brot.at)

## TRADITIONSBÄCKEREI SCHMIDHUBER

Unsere Gäste lieben das Brot, das nach alten überlieferten Rezepten oder speziell nach unseren Vorstellungen aus regionalen Zutaten gebacken wird. Ob zum Frühstück oder in Form unserer Sandwiches – alle sind begeistert!

Wir freuen uns aber auch über die schöne Kooperation im Rahmen unseres **Bauch:Gefühl-Projektes!** Hier verarbeiten wir übriggebliebenes Brot und bringen es als Cookies in allerlei Geschmacksrichtungen, sowie auch als süße & pikante Brotchips zurück in die Regale.



Sie möchten mehr wissen?  
Bitteschön: [www.baeckerei-schmidhuber.at](http://www.baeckerei-schmidhuber.at)



# Unser Fleisch & Geflügel

Ja, wir haben uns entschieden, auch weiterhin Fleisch auf unsere Speisepläne zu setzen. Uns ist aber klar, dass wir dieses Produkt auch als das behandeln müssen, was es ist oder einmal war: Ein wertvolles Leben.

Wir stehen daher für einen achtsamen Fleischkonsum in unseren Betrieben ein. Dies hat uns darin bestärkt, nach langer Suche die Unternehmen FITMEAT und Kriechbaum als Partnerbetriebe zu wählen.



## FITMEAT

- Der respektvolle, achtsame Umgang mit den Tieren steht im Mittelpunkt und zeichnet die Philosophie von FITMEAT aus.
- Alle Tiere stammen aus dem Salzkammergut, dem Salzburger Land und dem Waldviertel.
- Eine artgerechte Haltung, sowie hormonfreie Fütterung wird garantiert.
- Kurze Transportwege und Schlachtung durch ausgesuchte Metzger erspart den Tieren übermäßigen Stress und Leid.
- Alle Tiere sind mit 4XAT ausgezeichnet.

Sebastian Mayrhofer, Fleischsommelier und Gründer von FITMEAT, führt sein Unternehmen mit Leib und Seele. Die Leidenschaft, die Überzeugung und die Wertschätzung, mit der er über seine Produkte spricht, hat uns überzeugt. Wir denken, dass man all das in unseren Gerichten schmeckt und sind bereit, dafür auch den entsprechenden Preis zu zahlen. Weil alles andere nicht vertretbar wäre.



Klingt spannend? Finden wir auch!  
Mehr dazu: [www.fitmeat.at](http://www.fitmeat.at)



## FLEISCHHAUEREI KRIECHBAUM

Und weil wir – wie andernorts bereits angemerkt – unseren langgehegten Geschäftsbeziehungen treu sind, beziehen wir weiterhin den sorgfältig und eigens für uns zubereiteten Pastramischinken über die Fleischhauerei Kriechbaum. Auch hier können wir uns sowohl mit den Unternehmer\_innen als auch mit deren Philosophie identifizieren. Diese Spezialität in dieser hohen Qualität ist es nämlich, die unser stadtbekanntes Pastramisandwich so außergewöhnlich macht – von Anfang an!



Sie möchten mehr erfahren?

Einfach hier reinschauen: [www.fleischhauerei-kriechbaum.at](http://www.fleischhauerei-kriechbaum.at)



## Unser Gemüse

### GEMÜSE & OBSTHANDEL SPRINGER

Springer ist ein regionales Salzburger Familienunternehmen in der dritten Generation. Wir beziehen hier hauptsächlich Obst & Gemüse unserer Walsener Bauern und sind somit so regional und saisonal wie möglich. Auch bestellen wir unser Gemüse soweit möglich unverpackt, um Müll einzusparen. Wenn Seniorchef Klaus uns morgens persönlich mit den erntefrischen, bunten, knackigen Spezialitäten beliefert, ist immer Zeit für ein paar freundliche Worte und dann und wann sogar für einen kurzen Kaffee. Das schätzen wir sehr.



Neugierig? Hier müssen Sie allerdings persönlich in der Lastenstraße 12 in 5020 Salzburg vorbeischauen, da es das gute Obst & Gemüse nicht online gibt!





## Unsere Eier

### KASTNERHOF IN ANIF

Unsere Gäste sollen unsere Kuchen, Desserts, Frühstückseier und all die anderen Köstlichkeiten mit gutem Gewissen genießen (halt, nein, damit meinen wir leider NICHT die Kalorien – sorry)!

Daher war es uns besonders wichtig, mit einem Eierlieferanten zusammenzuarbeiten, der besonders auf Tierwohl, Haltung und Nachhaltigkeit achtet. Und wir haben die Familie Leitner gefunden! Sie betreibt den Kastnerhof in Anif und ihr Credo lautet: „BioBauer zu sein ist eine Lebenseinstellung!“

Beim Kastnerbauer leben die Legehennen in mobilen Hühnerställen, picken und scharren auf den umliegenden Wiesen und entspannen beim Sand- und Sonnenbad. Na, wenn das keine gute Wahl ist! Und das schmeckt man! Aber probieren Sie doch selber!



Wer mehr über die Philosophie dieser symphytischen Familie wissen möchte, klickt hier rein: [www.kastnersbioeier.at](http://www.kastnersbioeier.at)



## Was wir darüber hinaus bereits für Ihr und unser Karma tun:

- Unsere Mitarbeiter\_innen werden speziell auf Wiederverwertung, ökologisches und nachhaltiges Einkaufen & Arbeiten geschult.
- Unser Projekt Bauch:Gefühl widmet sich speziell der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und gibt Lebensmitteln eine zweite Chance. (Siehe nächste Seite.)
- In unserem Upcyclingprojekt FunkelNagel verwerten wir allerlei übriggebliebene Materialien, wie zum Beispiel Dosen oder Milchpackerl zu neuen Produkten und Wohnaccessoires. (Siehe nächste Seite.)
- In unseren Küchen verwenden wir fast keine Müllsäcke und trennen den Müll fachgerecht.
- Wir verwenden Take-away Geschirr aus kompostierbarem, nachwachsenden Rohstoff (Zuckerrohr). Ebenso bieten wir in beiden Lokalen Glasgeschirr gegen Pfand an, welches immer wieder neu befüllt werden kann.
- In unserer Werkstatt verzichten wir komplett auf Luftpolsterfolie – diese haben wir durch recycelte Packseide ersetzt und wo es möglich ist, ersetzen wir Wickelfolie durch Umreifungsbänder.
- Dass wir Strohhalme aus Nudeln anbieten und vielleicht auch noch ein paar andere Probleme eher unkonventionell und kreativ lösen, sei hier nur nebenbei erwähnt ;-).



Lebensmittel sind für uns wertvoll, daher arbeiten wir mit der App „TOO GOOD TO GO“ zusammen – so wird nur weggeworfen, was nicht mehr genießbar ist. [toogoodtogo.at](https://toogoodtogo.at)

*Sie sehen, wir tun schon Vieles.*

Aber auch wir können, dürfen und müssen uns stetig verbessern. Danke, dass Sie uns dabei begleiten!





## Unsere beiden eigenen Nachhaltigkeitsprojekte

Neben der bewussten Arbeit in **Bauchladen** und **Schmaus & Browse** haben wir uns weitere Gedanken gemacht. Die haben zu diesen beiden Projekten geführt – und – ja, wir sind ein bisschen sehr stolz drauf ;-)!

### FUNKELNAGEL – UPCYCLING-WERKSTATT & SHOP

Seit Anfang 2021 wird in der FunkelNagel-Werkstatt gesägt, gehämmert, geschraubt, geschliffen, genäht, gemalt und gefeilt. Und das von arbeitssuchenden Frauen, die zum Teil noch nie schweres Werkzeug in Händen gehalten haben.

Die Basis bildet Altes, Vergessenes & nicht mehr Brauchbares, wie Möbel, Kleidung oder allerlei andere Abfall- & Reststoffe. Die dabei entstehenden Werkstücke sind alles, **außer** gewöhnlich!

FunkelNagel ist eine Metapher für die Formbarkeit des Lebens. Denn ebenso wie bei den bearbeiteten Werkstücken, findet bei den Mitarbeiterinnen im Rahmen der Zeit bei uns ein Prozess der Entwicklung in Richtung Selbständigkeit, Selbstwirksamkeit und Selbstwert statt.

Die Werkstücke werden im FunkelNagel-Shop verkauft – vorbeischaun lohnt sich!



Mehr unter: [www.anderskompetent.at/frauen](http://www.anderskompetent.at/frauen)  
Facebook: FunkelNagel Salzburg



Beste Produkte aus geretteten Lebensmitteln – für das gute



## DAS BAUCH:GEFÜHL

Wer kennt es nicht – das Bauchgefühl. Meistens liegt es richtig und doch hören wir viel zu selten darauf. Unser Lebensmittelrettungsprojekt trägt daher genau diesen Namen. Denn noch gute Lebensmittel wegzuworfen oder verkommen zu lassen, ist einfach nicht richtig. Punkt.

Seit 2021 retten wir daher Lebensmittel und geben ihnen – in neuer Form – ein neues Leben. Das kann Bier sein, das aufgrund von Corona nicht verkauft werden konnte, frisches Gemüse, das nach der Schranne übrig bleibt, nicht verkaufte wunderbares Brot, das verarbeitet werden muss und vieles mehr.

Wir bringen die Produkte gemeinsam mit den Partner\_innen wieder in deren Regale zurück. So ist der Kreislauf geschlossen.



Wenn auch Sie gerne mit uns zusammen arbeiten möchten,  
immer her mit Ihren Produkten – wir haben die passende Idee dazu!



# Wer sind WIR?

frauen**anders**kompetent ist Teilbetrieb der **anders**kompetent gmbh und somit Teil eines großen sozialen Unternehmens, das sich der Begleitung von Menschen in ein selbständiges Leben auf allen Ebenen verschrieben hat.

Als Sozialökonomischer Betrieb (SÖB) wird frauen**anders**kompetent vom Arbeitsmarktservice Salzburg (AMS) und vom Land Salzburg gefördert.

Ziel unserer Arbeit ist es, Frauen, die aufgrund einer psychischen oder physischen Erkrankung, des Alters oder unterschiedlicher Problemlagen für längere Zeit aus dem Arbeitsleben ausscheiden mussten, beim Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt zu begleiten. Wir bieten Frauen für max. ein Jahr die Möglichkeit, sich im Rahmen eines Dienstverhältnisses in einem unserer Betriebe zu stabilisieren, neu zu orientieren, neue Qualifikationen zu erlangen und in weiterer Folge gut begleitet in ein erfülltes Arbeitsleben zurückzufinden.

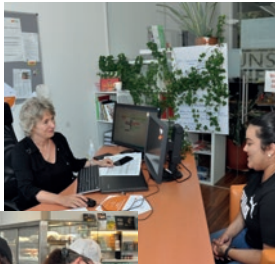
## Unsere Qualifizierungs-Betriebe und Bereiche im Überblick:

In den verschiedenen Betrieben & Bereichen von frauen**anders**kompetent wird den Frauen ein angenehmes und spannendes Stabilisierungs-, Arbeits- und Qualifizierungsumfeld unter bester fachlicher Anleitung und mit intensiver sozialarbeiterischer und personalentwicklerischer Begleitung bei der Arbeitssuche geboten.

1. **Die Werkstatt** für Produktion & Fertigung, Roittnerstraße 9, 5020 Salzburg
2. **die postlerin** – Postpartner & Geschenkeshop, Salzburgerstraße 2, 5102 Anthering
3. **Bauchladen** – Worldfoodcafe mit Shop, Sterneckstraße 35 – 37, 5020 Salzburg
4. **Schmaus & Browse** – Bistro & Shop, Bachstraße 70, 5020 Salzburg
5. **Bauch:Gefühl** – Kreislaufwirtschaft-Projekt im Lebensmittelbereich – angegliedert ans Schmaus & Browse
6. **FunkelNagel – die Upcycling-Kreativ-Werkstatt**, Roittnerstraße 9, 5020 Salzburg
7. **FunkelNagel – der Shop**, Sterneckstraße 31 – 33, 5020 Salzburg



Mehr zu uns unter: [www.anderskompetent.at/frauen](http://www.anderskompetent.at/frauen)



*Wir haben uns  
Bedanken gemacht –  
weil's wirklich wichtig ist!*

**KONTAKT:**

**Susanne Erhart**

Betriebsleiterin

Tel.: +43 664 804216701

susanne.erhart@anderskompetent.at

**Andreas Auer**

Bereichsleiter Gastronomie, Werkstatt & Produktion

Tel.: +43 664 804216705

andreas.auer@anderskompetent.at

Gedruckt in Österreich auf Recycling-Papier. Stand: Mai 2022



Mit finanzieller Unterstützung des



In Zusammenarbeit mit

