

Marktplatz 15 der Generationenakademie
4. September 2015, «Ich teile, also
bin ich – Stärkt die Kultur des Teilens den
sozialen Zusammenhalt?»

Zusammenfassung Praxisinputs: **Cook Eat** **«Alle Generationen zu Tisch!» (Ela Haney)**

Vorstellung Projekt

Mit Cook Eat gehen wir das Problem an, dass eine gesunde Ernährung im Alltag zu schwierig ist. Häufig sind die Gründe Zeitmangel, spezielle Essgewohnheiten, mangelnde Gesellschaft oder fehlende Kochleidenschaft. Als Lösung machen wir das Teilen von selbstgekochtem Essen möglich. Das spart Zeit, ist personalisiert, sozial und dabei kinderleicht.

Auf einem Online Community Marktplatz bieten Privatpersonen selbstgekochtes Essen an. Gäste können diese Essen kaufen und mit dem Koch zusammen geniessen. Als Zielgruppe wollen wir damit insbesondere Erwerbstätige, Menschen mit speziellen Essgewohnheiten, Kontaktsuchende, Nachbarn, Familien und Ältere erreichen. Im Vergleich zu ähnlichen Food-Sharing-Modellen setzen wir unseren Fokus auf das alltägliche Essen.

Das Businessmodell besteht daraus eine Transaktionsgebühr auf die verkauften Essen einzunehmen. Für Gruppen stellt Cook Eat weitere kostenpflichtige Funktionen zur Verfügung. Über Werbeeinnahmen und Provisionen aus Affiliate-Marketing-Lösungen wird der Betrieb der Plattform langfristig sichergestellt.

Das Team besteht aktuell aus Ela Haney (CEO, Markenführung), Matthew Brandt (Daten Analyse). Wir suchen nach einer Gründungsteamerweiterung in den Bereichen Business und Technology Development. Nach einer erfolgreich abgeschlossenen Testphase wird die Plattform gerade erweitert und ein Pilotprojekt mit der neuen Onlinelösung ist für Ende 2015 geplant.

Vorstellung Workshop-Output-Technik

Für die Länge des Workshops wird davon ausgegangen, dass alle Teilnehmenden Teil des Cook Eat Team sind und sich aus dieser Perspektive Fragen und Ideen überlegen wie wir Cook Eat erfolgreich weiterentwickeln können. Auf dem Haftnotizzettel ist zu notieren ob es sich um eine «Wie können wir...»-Frage oder eine Idee handelt.

Workshop 1

Nach einer Vorstellungsrunde der Teilnehmenden wurden zu den diskutierten Themen folgende Fragen und Ideen notiert:

- Wie können wir ...den Gap zwischen Wohn- und Arbeitsort überbrücken?
...ältere Personen zur Teilnahme vernetzen?
...die GZ in Zürich einbinden?
...alte Menschen zu Essern machen, die nicht mehr mobil sind?
...auch offline eine Lösung für Ältere Personen bieten?
...«Inhaltsstoffe» gewährleisten --> «nur» über Diättyp sicher sein?
...eine flächendeckendes Angebot an Essen erreichen?
...die private Absprache von Nutzern verhindern?
...Cook Eat auch noch an anderen Orten verfügbar machen? (nicht nur eigener Haushalt)
...Positionierung «C&E» Business oder Plattformprojekt? (Finanzierung/Selbsttragend/Subventioniert)
...CE im Alltag mehr sichtbar machen?
...die Zusammensetzung eines Tisches steuern?
...Vertrauen zwischen Koch und Gast schaffen?
...die langfristige Finanzierung der Plattform sichern?
...die Plattform im Handling so gestalten, dass sich Ältere trauen sich anzumelden?
...die Preise für Essen/Mahlzeit definieren?
...uns finanzieren, wenn unsere Köche das Essen verschenken wollen?

- Ideen: Partner finden, die Zugang zu Älteren schaffen können + sie gut kennen (Bedürfnisse)
Raum im Quartier für Mittagstisch bestimmen durch Umfrage in Briefkästen
So wie heute eine Liste aufhängen - wer bringt was mit
Junge Netzwerke schaffen «Motive your grandma»
Regionale Seiten gestalten (Stadt, Gemeindebezogen)
Food Sponsoring für Kennenlernevent, z'Nacht/z'Mittag
Kollekte + Grundgebühr

Mittagstische im Gemeinschaftszentrum / Quartier (GZ...)
Produzenten und Vereine (Slow Food) einbinden
Psychisch erkrankte Menschen einbinden
2 Essen zahlen - 1 Essen spenden

Workshop 2

Um die Gedanken der Teilnehmer zum Thema Food-Sharing anzuregen, wurden aus dem Team zwei Personen definiert, die sich als Koch und Gast vom Rest der Gruppe interviewen liessen. Die hieraus entstanden Fragen und Ideen von allen:

Wie können wir ...Transparenz & Vertrauen schaffen?
...die Qualität des Essens sicherstellen?
...eine spontane Essensplanung ermöglichen?
...dem Koch dabei helfen, dass die Gäste sich an die angegebene Dauer das Essens halten?
...die verschiedenen Zielgruppen erreichen?
...«Inhaltsstoffe» gewährleisten --> «nur» über Diättyp sicher sein?
...eine flächendeckendes Angebot an Essen erreichen?
...die private Absprache von Nutzern verhindern?

Ideen: «Ernährungsformen»-Toleranz --> Leute zusammenführen
Essen-«Genres» (Tags) «Ich hab Lust auf...»

Abschliessend kann man aus den beiden Workshops erkennen, dass im allgemeinen das Thema Food-Sharing noch sehr kontrovers diskutiert wird. Es sind sich zwar alle über die Vorteile und auch das Bedürfnis nach einer besseren, einfacheren selbstgekochten Ernährung einig, aber die Umsetzung und Implementierung in den Alltag ist noch nicht für jeden vorstellbar.

Bei Fragen oder mit Anregungen könnt ihr euch jederzeit gerne an uns wenden:

Cook Eat

Ela Haney
Founder

+41 78 851 51 22
ela@cookeat.ch

www.cookeat.ch