

Karriere



Manchmal reicht ein Smartphone, um sich selbstständig zu machen und Menschen mit fachlichem Rat unter die Arme zu greifen – ein Beispiel ist die internationale Hebammen-Hotline „Call a Midwife“.

IMAGO/WESTEND61

Die Welt ein bisschen besser machen

Werdenden Müttern zur Seite stehen, Bauern in Konfliktregionen Ware abkaufen – so funktionieren Social Start-ups

Von Anja Schreiber

Soziale oder ökologische Probleme lösen: Das ist das Ziel von Social Start-ups. Sie entwickeln nachhaltige Geschäftsideen und schaffen Jobs für Menschen, die etwas Sinnvolles tun wollen. Nicht selten erhalten sie mit ihrem Konzept, sozialem Engagement und Unternehmertum zu verbinden, auch Preise.

Von der Idee zum Geschäft

Eines dieser Social Start-ups ist die Hebammen-Hotline „Call a midwife“. Bei ihr gibt es Antworten auf alle Fragen vor und nach der Geburt ... und das rund um die Uhr. „Mit unserer Beratung über das Internet bieten wir eine persönliche und medizinisch kompetente Unterstützung in verschiedenen Sprachen an. Zum Beispiel auf Englisch, Russisch, Türkisch, Spanisch, Polnisch und natürlich auch auf Deutsch“, berichtet die

49-jährige Gründerin Sabine Kroh, die seit 30 Jahren als Hebamme in Berlin arbeitet.

„Die Idee entstand, weil mich immer wieder Frauen ansprachen, ob ich mit meinem Hebammenwissen auch Frauen im Ausland helfen könnte“, erklärt Kroh. „Denn unser Hebammensystem in Deutschland ist trotz der Verschlechterungen in den letzten Jahren einmalig. Diese Hilfe gibt es in vielen Ländern nicht.“ So gründete sie 2016 die Hotline. „Inzwischen sind wir 25 Hebammen.“ Alle diese Beraterinnen sind freiberuflich tätig und stehen „Call a midwife“ zu bestimmten Zeiten zur Verfügung. In denen sind sie dann telefonisch oder online erreichbar.

Obwohl Kroh gar nicht aktiv nach neuen Mätkerinnen sucht, bekommt sie Bewerbungen und ist auf Expansionskurs. Nicht nur der Kreis der Anruferinnen wächst beständig, sondern auch die Zahl der Auszeichnungen.

Salem El-Mogaddedi und Gernot Württemberg, die Berliner Gründer des auf Krisengebiete spezialisierten Lebensmittelvertriebs „Conflictfood“, können sich ebenfalls über mehrere Auszeichnungen freuen. So sind sie seit 2017 ein „Ausgezeichnet-

gewendet haben, um Safran anzubauen“, so der 47-jährige Berliner Salem El-Mogaddedi. So kauften die beiden den Frauen das Luxusgewürz ab, um dieses in Deutschland weiterzuverkaufen. Heute ist daraus ein Unternehmen geworden. „Unsere

dem sind wir Unternehmer“, so El-Mogaddedi, der jahrelang im Eventbereich arbeitete. Inzwischen verkauft Conflictfood neben Safran auch grünen Weizen aus Palästina sowie Tee aus Myanmar und unterstützt damit Bauern aus Konfliktregionen. „Wir vertreiben nicht nur Produkte, sondern informieren auch über die Herkunftsgebiete, zum Beispiel durch Info- und Rezeptkarten sowie in Vorträgen.“ Das nächste Ziel der Gründer ist es, zwei Mitarbeiter einzustellen. Doch am wichtigsten ist ihnen der Sinn ihrer Arbeit. „Conflictfood ist unser Beitrag, die Welt ein klein wenig besser zu machen.“

Das in Berlin gegründete Social Impact Lab hat in den letzten zehn Jahren nicht nur „Call a midwife“ und Conflictfood gefördert, sondern knapp 600 Social Start-ups. „Unsere ideale Stipendienförderung geschieht durch individuelles Coaching, Mentoring und den Zugang zu relevanten Netzwerken“, berichtet

Thorsten Jahnke vom Social Impact Lab. Es begleitet Gründungen in ihrer Anfangsphase. Die Initiative vermittelt nicht nur relevantes Wissen, sondern steht den Gründern auch bei Verhandlungen mit Investoren zur Seite.

Oft als Stiftung oder Verein

„70 Prozent aller von uns geförderten Start-ups gibt es noch heute. Nicht alle sind allerdings Unternehmen geworden, manche sind Stiftungen oder Vereine, andere sowohl eine GmbH als auch ein Verein. Mitunter arbeitet ein Gründer auch ehrenamtlich“, erklärt Jahnke. In einigen Gebieten sind die Sozialunternehmen klassischen Start-ups sogar voraus: „Unsere Stipendiaten haben um die 500 Preise gewonnen. Außerdem ist es für Social Start-ups im Gegensatz zu andere Unternehmen kein Problem, Mitarbeiter zu finden ... denn sie bieten eine sinnvolle Arbeit an!“

„Wir vertreiben nicht nur Produkte, sondern informieren über die Herkunftsgebiete, etwa durch Rezeptkarten oder Vorträge“

Salem El-Mogaddedi, Mitbegründer von „Conflictfood“

ter Ort“ der Standortinitiative „Deutschland – Land der Ideen“. Dabei wollten die beiden anfangs gar kein Start-up gründen, sondern hatten eine ausschließlich humanitäre Motivation: „Unser Ziel war es, afghanischen Frauen den Rücken stärken, die sich vom Opiumanbau ab-

Arbeit hat nichts mit Charity und Almosen zu tun.“ Es geht um einen sozial verträglichen, direkten und fairen Handel.

„Nach einem Stipendium von Social Impact Lab und zwei Preisen entschlossen wir uns 2016, unsere Jobs an den Nagel zu hängen. Seit-

Kochen lernen auf hoher See

Die Berufsausbildung auf der „Mein-Schiff“-Flotte ist bisher weltweit einmalig. Schulabgänger sind ebenso willkommen wie Quereinsteiger

Von Angelika Giorgis

Im vergangenen Jahr unternahmen etwa 2,7 Millionen Deutsche eine Kreuzfahrt. Sie alle wollen während ihrer Reise gut, reichlich und vom Feinsten speisen. Auf der „Mein Schiff 1“ arbeiten dafür mehr als 230 Köche in den Küchen der zwölf Restaurants, 90 Tonnen Ware, darunter 80.000 Eier, gehen für eine 14-tägige Tour mit an Bord. Frischware wird auch in den Häfen zugekauft. Mehr als 3000 erlesene Rezepte gibt es allein für das Hauptrestaurant Atlantik. Solche Dimensionen findet man selten an Land.

Weil es schwierig ist, ausreichend Nachwuchs zu finden, entschloss sich sea chefs, ein Dienstleister für Reedereien, im Auftrag von TUI Cruises auf der Mein-Schiff-Flotte selbst Koch-Lehrlinge auszubilden. Das weltweit einmalige Projekt gilt für Schulabgänger ebenso wie für Quereinsteiger: Statt der üblichen drei Jahre dauert die Lehre nur zwei,

denn gearbeitet wird an jedem Tag der Woche. Die jungen Leute schließen nach einem viermonatigen Einsatz ihre theoretische und praktische Ausbildung mit modularen Prüfungen ab. Zwischen den vier Einsätzen liegen jeweils zwei Monate Urlaub.

André Rühlow koordiniert für sea chefs die Koch-Ausbildung auf den sieben Schiffen. Ziel ist ein international anerkannter Abschluss. Eine solche Lehre wird in Österreich auf dem zweiten Bildungsweg angeboten. Darum konnte zusammen mit dem Wirtschaftsförderungsinstitut Tirol ein Ausbildungsprogramm entwickelt werden. „Wir wollen die jungen Leute auch langfristig an uns binden und bieten nach der Lehre eine Weiterbildung in vier Modulen an, mit der man zum Sous Chef aufsteigen kann. Nach zwei weiteren Modulen ist sogar der Posten des Chefkochs drin“, so Rühlow.

Kevin Herrmann aus Hamburg ging im März erstmals an Bord der „Mein Schiff 1“, die zwischen den



Die Kochausbildung auf dem Schiff läuft anders als an Land.

GETTYIMAGES/WAVEBREAMEDIA

Kanarischen Inseln unterwegs war. Kevin hatte nach der Schule vom Militär bis zum Verkäufer vieles ausprobiert, nichts passte. „Auf YouTube sah ich einen Film über die Koch-Ausbildung auf dem Meer. Das reizte mich. Auch der Zehn-Stunden-Tag und die Sieben-Tage-Woche schreckten mich nicht ab“, sagt der 24-Jährige. Er findet das Leben an Bord spannend. Morgens um acht trifft er sich mit den anderen zum Frühstück. Danach beginnt der theoretische Unterricht. Ab 10.30 Uhr wird gearbeitet. Von 13.30 bis 17 Uhr ist Pause. Anschließend haben die Lehrlinge eine Stunde praktische Ausbildung, ehe es bis 21.30 Uhr in der Küche weitergeht. Zwei Tage in der Woche sind „schulfrei“. „Ich fand in jedem Hafen bis zu drei Stunden Zeit, an Land zu gehen.“

Der Schweizer Samuel Brunner ist sein Kochlehrer. „Wenn die Jugendlichen hierher kommen, wissen sie meist nicht, dass die Arbeit oft körperlich schwer ist und dass es ge-

wisse Regeln an Bord gibt. So muss sich jeder Koch täglich rasieren. Auch eine Kopfbedeckung ist Pflicht. Aber nach einem Monat sind sie auf einem guten Weg“, sagt er. Auf jedem Schiff gibt es einen Lehrer, der ausschließlich für die Ausbildung zuständig ist. André Rühlow berichtet, dass von den bisher 25 Azubis etwa jeder Fünfte nicht durchgehalten hat. An Land schmeißt jeder Zweite die Kochausbildung hin.

Christian Sänger aus Potsdam kam am 14. April aufs Schiff. Im März war er noch beim Recruiting-Day in Berlin. Dann ging alles recht schnell: Der 29-jährige absolvierte Sicherheitstrainings, Impfungen und Seetauglichkeitstests mussten nachgewiesen werden. Vor seinem Abitur lernte er in Panama Spanisch. „Ich liebe es die Welt zu sehen“, sagt der gelernte Kaufmann für Tourismus und Freizeit. „Ich koche auch gern.“ Dass er nicht seekrank wird, weiß er schon, denn er besitzt den Sportbootführerschein Binnen und See.