Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

HOCHSCHULE
LUZERN

Soziale Arbeit
Design & Kunst

TRANSgusto
Vielfalt und Innovation

Partnerin

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Projektleitung

Prof. Alex Willener

Projektteam

Julie Harboe
Beatrice Baumer, ZHAW
Christine Brombach, ZHAW

Dauer

2008 bis 2013

Finanzierung

Arcas Foundation, Ernst Göhner Stiftung, Gesundheitsförderung Schweiz, Sophie und Karl Binding Stiftung

Kontakt

Hochschule Luzern – Soziale Arbeit
Prof. Alex Willener
T +41 41 367 48 60
alex.willener@hslu.ch

In Kürze

TRANSgusto, ein transdisziplinäres Forschungs- und Entwicklungsprojekt, will Arbeit schaffen und gleichzeitig das Potenzial der kulturellen Vielfalt für gezielte Innovation nutzen. Frauen aus verschiedenen Weltgegenden kreieren und entwickeln gemeinsam in einem Kochlabor neuartige Menüs. Gleichzeitig wird erforscht, wie aus kultureller Vielfalt Innovation entstehen und auf diesen Grundlagen ein Arbeitsintegrationsbetrieb realisiert werden kann.

Ausgangslage

Jede Stadt oder grössere Gemeinde kennt Quartiere mit einer sozioökonomisch benachteiligten Bevölkerung aus allen Kontinenten. Viele Menschen – und nicht zuletzt Frauen – in diesen Quartieren haben Mühe, eine ihren Fähigkeiten angemessene und lebenskostendeckende Arbeit zu finden. Die Wirtschaft erkennt hingegen, dass aus kultureller Vielfalt Innovation entsteht. Viele Firmen heben in ihren Leitbildern die Bedeutung der kulturellen Vielfalt für den Erfolg hervor.

TRANSgusto will diese beiden Ausgangslagen verknüpfen: Das Bedürfnis nach sinnstiftender und existenzsichernder Arbeit und den Zusammenhang von Vielfalt und Innovation. Arbeitssuchende Migrantinnen und Einheimische sollen nicht nur Arbeit sondern die Möglichkeit erhalten, bei Neuentwicklungen mitzuwirken. Dadurch werden sie auf aussergewöhnliche Art für eine Existenzsicherung auf dem ersten Arbeitsmarkt qualifiziert.

Ziele

Produktbezogene und wirtschaftliche Ziele
– Entwicklung neuartiger Take-away/Fingerfood-Produkte, die selbsttragend produziert werden.
– Der Arbeitsprozess von TRANSgusto führt zur Arbeitsintegration der Teilnehmerinnen.

Wissenschaftliche Ziele
Mit dem Projekt soll die Frage beantwortet werden, ob es mit geeigneten Rahmenbedingungen gelingt, die Ressourcen einer kulturell durchmischten Gruppe gezielt für Innovation und kulturelle Neuschöpfung zu erschliessen. Im Einzelnen werden folgende Ziele verfolgt:

– Exemplarische Durchführung einer transdisziplinären Einzelfallstudie, die Forschungsfragen der beteiligten Disziplinen in den Bereichen Innovationsmethodik, soziale Interaktion, Lebensmitteltechnologie, Materialkunde, Betriebskunde beantwortet;
– Nachweis der Möglichkeit, dass das Innovationspotenzial eines kulturell gemischten Teams gezielt gefördert und genutzt werden kann;
– Aufarbeitung und aktiver Umgang mit Erfahrungswissen; die Sicherung und Anwendung dieses Wissens soll methodisch erprobt werden; die Aufarbeitung und der aktive Umgang ist der Ausgangspunkt für den Bereich Bildung, Training, Ausbildung;
– Vergleich der Funktionsweise des Projekts (Mischung von ökonomischen Anreizen und Mikrokrediten) mit der Sozialhilfe;
– Dissemination der Erkenntnisse zum Thema Diversität und Innovationsprozessen durch Fachpublikationen und für ein breiteres Publikum durch Kochbuchpublikationen und Ähnliches.

Umsetzung und Ergebnisse

Phase I (2008 bis 2009):
Acht bis zehn Frauen arbeiteten in ersten Pilotmodulen mit. Erste Zwischenprodukte wurden getestet und es fanden öffentliche Präsentationen und Degustationen statt. Auf der Basis der dadurch gewonnenen Erfahrungen wurde ein Businessplan für die Phase II erstellt.

Phase II (2011 bis 2013):
Es wird ein dreijähriger Dauerbetrieb mit einem «Gastrolab» und einem Produktionsbetrieb installiert. Innovationen werden zur «Serienreife» weiterentwickelt sowie ästhetisch und kommunikativ veredelt. Die Teilnehmerinnen werden hinsichtlich ihrer sprachlichen und übrigen Kompetenzen geschult, um ihre Arbeitsintegrationschancen auf dem Arbeitsmarkt zu erhöhen. Mobile und stationäre Vertriebs- und Verkaufswege werden ausgebaut und regelmässig bedient. Die wissenschaftliche Begleitung optimiert das Projekt laufend und leitet Erkenntnisse für die Phase III ab.

Phase III (ab 2013):
Verläuft das Projekt erfolgreich und erreicht es seine Ziele, soll es als ständiges Arbeitsfeld installiert werden, beispielsweise in Form eines privatwirtschaftlichen Betriebs oder einer Sozialfirma. Der Ansatz von TRANSgusto wird multipliziert und in weiteren Städten und benachteiligten Stadtquartieren installiert.