

Sei unser Hawara: Habibi & Hawara launchen zweites Restaurant mittels Crowdfunding



Ein zweites Restaurant eröffnet im September 2019 im Wiener Nordbahnviertel

Credit: Habibi & Hawara
Fotograf: Habibi & Hawara



Habibi & Hawara Team

Credit: Habibi & Hawara
Fotograf: Habibi & Hawara



geschäftsführender Gesellschafter der Goodshares
Beteiligungs- und Beratungs GbmH

Credit: Habibi & Hawara
Fotograf: Habibi & Hawara

Utl.: Neues Restaurant eröffnet im September im Nordbahnviertel (Wien) und setzt dabei auf Social Franchise. Ausgewählte Habibi & Hawara Produkte ab Sommer bei BILLA und MERKUR =

Wien (OTS) - Geschmack kennt keine Grenzen: Das Wiener Restaurant- und Cateringunternehmen Habibi & Hawara bietet Menschen mit Flucht- und Migrationshintergrund einen sicheren Arbeitsplatz, Ausbildung und in weiterer Folge ein Sprungbrett ins Unternehmertum. Mit diesem Konzept und einer österreichisch-orientalischen Fusionsküche positioniert sich Habibi & Hawara nicht nur als sozio-ökonomischer Vorzeigebetrieb, sondern beweist sich auch wirtschaftlich: Der Umsatz

verdreifachte sich im Vergleich zum Startjahr 2016. Seit Oktober 2018 schreibt das Unternehmen operativen Gewinn. Nun sind die "Habibis" gemeinsam mit ihren "Hawara" bereit für den nächsten Step zur Skalierung ihres Social Impacts:

Zwtl.: Habibi & Hawara im Nordbahnviertel

In den nächsten sechs Jahren entsteht um den Nordbahnhof auf einer Gesamtfläche von 85 Hektar ein neuer Stadtteil - das Nordbahnviertel. Bis 2025 werden Wohnungen und Arbeitsplätze für über 20.000 Menschen geschaffen. Genau dort eröffnet das zweite Habibi & Hawara Restaurant im September 2019 seine Pforten, bereits mit geflüchteten MitarbeiterInnen als MitgesellschafterInnen. Neben 60 Indoor-Sitzplätzen wird es im Habibi & Hawara Nord auch auf einer beheizbaren Arkade reichlich Platz für die Gäste geben. Wirtschaftliche Erträge werden in die Expansion des Social-Franchise-Systems und dessen Qualifizierungs- und Trainings-Programm reinvestiert.

Zwtl.: Mit Crowdfunding zum Partner werden

Fans, Gäste und Friends können ab 3. April um 12:00 Uhr PartnerInnen im Habibi & Hawara Restaurant Nord werden: Ab 250,- € Investment mit interessanter Verzinsung und vor allem einem unschlagbaren sozialen Impact. Auf www.greenrocket.com/habibi.

Zwtl.: Habibi & Hawara Klassiker: ab Sommer 2019 bei BILLA und MERKUR gelistet

Im Zuge der Skalierung wird außerdem ein weiterer großer Schritt getätigt: Ab Sommer 2019 sind viele von Küchenchef Josef Pieringer (früher u.a. Motto am Fluss und Daniels) kreierte Köstlichkeiten von Habibi & Hawara auch im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel erhältlich. So können die Klassiker wie z.B. frische orientalische Salate bald in allen Wiener MERKUR Märkten und ausgewählten BILLA Filialen erworben werden.

Zwtl.: Neu: Habibi & Hawara Social Franchise

Das künftige zweite Restaurant Habibi & Hawara Nord dient auch als Pilotbetrieb und Evaluierungslabor für ein zukünftiges Social Franchise System, mit dem noch viele weitere Restaurants und Take Aways unter der Marke Habibi & Hawara eröffnet werden sollen. Das

langfristige Ziel ist es, ein Social-Franchise-System für Food-Take-Aways auf einem bereits erprobten Konzept aufzubauen, mit einem zukunftsweisenden systemgastronomischen Fundament. FranchisenehmerInnen und damit rechtlich unabhängige UnternehmerInnen werden die qualifiziertesten Habibi & Hawara-MitarbeiterInnen, aber auch externe BewerberInnen sein. Ein besonderer Fokus bei der Auswahl von Franchise-BewerberInnen liegt auf Frauen. MitarbeiterInnen werden zu UnternehmerInnen ausgebildet, um so selbst Arbeitsplätze für Geflüchtete, MigrantInnen aber auch ÖsterreicherInnen zu schaffen, ohne dabei die unternehmerischen Risiken von Anfang an zu 100 Prozent selber zu tragen. Zudem nutzen sie im Habibi & Hawara Netzwerk strategische und operative Managementservices sowie die Markenbekanntheit.

Zwtl.: Perfect match: Systemgastronomie und Franchising

Systemgastronomie mit standardisierten Arbeitsabläufen, reduzierbaren Kosten und hoher Planungssicherheit sowie die Kombination aus gutem, hochwertigen Essen und schnellem Service bilden die Basis des Habibi & Hawara Geschäftsmodells. Die Vorteile von Systemgastronomie und Franchising sind klare Vorgaben und strukturierte Abläufe auf allen operativen Ebenen, die sowohl den wirtschaftlichen Erfolg, als auch das zukünftige Unternehmertum der Kernzielgruppe (Geflüchtete und MigrantInnen) absichern. Systemgastronomie und Franchising sind dabei ein „perfect match“, da beide Systeme über eine zentrale Steuerung und einen hohen Grad an Standardisierung und Prozessnormierung in allen wesentlichen betriebswirtschaftlichen Funktionskreisen verfügen und sich damit ergänzen. Umsätze werden sowohl durch (Quick-) Service im Restaurant (Frühstück, Lunch und Dinner sowie Snacks) als auch durch Take Away generiert, zusätzliche Einnahmequellen bilden Delivery Angebote in Kooperation mit Lieferservice und Foodora. Darüber hinaus sollen, wie am Hauptstandort in der Wipplingerstraße, spezielle Gruppenangebote etabliert werden.

Mehr Infos zum Crowdfunding für das Habibi & Hawara Restaurant Nord unter: [<https://www.greenrocket.com/habibi>

] (<https://www.greenrocket.com/habibi>)Bei Fragen zu Investition, Registrierung oder der Crowdfunding Plattform GREEN ROCKET: service@greenrocket.com oder +Tel. 43 (0) 316 2321 07

Zwtl.: Über Habibi & Hawara:

Die Habibi & Hawara Gastronomiebetriebe GmbH ist ein privater und unabhängiger UnternehmerInnen-Inkubator sowie ein Ausbildungs- und Integrationsprogramm für Menschen mit Flucht- oder Migrationshintergrund, welches diese mit dem nötigen Rüstzeug versieht, eigene Unternehmen gründen zu können. Habibi & Hawara ist aber vor allem ein österreichisch-orientalischer Restaurant- und Cateringbetrieb mit Hauptstandort Wipplingerstraße 29 im ersten Wiener Gemeindebezirk mit exzellenter Küche und exzellentem Service (81 Falstaff Punkte). Am 4. Mai 2016 eröffnet, beschäftigt Habibi & Hawara 24 MitarbeiterInnen, davon 16 Personen mit Flucht- oder Migrationshintergrund. Der Betrieb bietet den MitarbeiterInnen sichere und fair bezahlte Arbeitsplätze, ein hochwertiges Ausbildungsprogramm sowie ein wertschätzendes Arbeitsumfeld.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Habibi & Hawara
Katha Schinkinger
katha.schinkinger@habibi.at
0660/ 829 45 50

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/32071/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0081 2019-04-01/11:10

011110 Apr 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190401_OTS0081