

B2B



**HUT &
STIEL**

Austernpilze von heute wachsen
auf Ihrem Kaffeesatz von gestern.

Ihr Unternehmen ist an einer nachhaltigen Zukunft interessiert und möchte mit einem innovativen Jungunternehmen kooperieren?



Voraussetzungen für eine Kaffeesatz-Partnerschaft:

- Ihr Unternehmen befindet sich in Wien oder an der Stadtgrenze
- Es werden mindestens 300 Tassen Kaffee pro Tag konsumiert
= das entspricht ca. 200 Mitarbeiter:innen bzw. Gästen
- Der Kaffee ist aus kontrolliert biologischem Anbau



Das bekommen Sie dafür:

- Verlässliche Abholungen – je nach Menge 1 - 2 Mal pro Woche
- Sinnvolle Verwertung Ihres gesamten Kaffeesatzes → CSR Maßnahme
- Rabatt auf unser gesamtes Produktsortiment
(zB Geschenke für Mitarbeiter:innen und Kund:innen oder frische Pilze für Ihre Betriebskantine)
- Falls gewünscht: Social Media-Kooperation + Logoplatzierung auf unserer Webseite



$$100 \times 1,5 \times 0,01 = 1,50$$

Mitarbeiter:innen

Tassen pro Tag

Euro pro Tag



Rechenbeispiel zum Kooperationsbeitrag:

Erfahrungen haben gezeigt, dass pro Mitarbeiter:in im Durchschnitt 1,5 Tassen Kaffee pro Tag konsumiert werden. Pro Tasse Kaffee stellen wir 1 Cent in Rechnung. Der Kooperationsbeitrag wird quartalsweise im Nachhinein verrechnet.

- Kaffeesatz pro Tasse: 20 g
- Kaffeesatz pro Tag: $100 \times 1,5 \times 0,02 = 3 \text{ kg}$
- Kaffeesatz pro Jahr: $65 \times 12 = 780 \text{ kg}$



Ablauf

1. Erstgespräch und Begehung vor Ort

- Abklärung der Voraussetzungen
- Gemeinsame Begehung der Räumlichkeiten
- Erarbeitung eines gemeinsamen Konzeptes zur unkomplizierten und geeigneten Sammlung des Kaffeesatzes hinsichtlich Logistik, Qualität und Lagerung
- Vereinbarung der Abholintervalle
- Klärung von Ansprechpartner:innen für etwaige Rückfragen

2. Aufsetzen des Kooperationsvertrages

3. Start einer zweimonatigen Probezeit mit beidseitigem Rücktrittsrecht





Kaffeeepflanze



Kaffeebohnen



Kaffee



Kaffeesatz



Pilzsubstrat



Pilze



Dünger

Schwammerl Kreislauf

Stadtlandwirtschaft

Wiens Bevölkerung wächst stetig – und mit ihr der Bedarf an Lebensmitteln. Um die Versorgung der Stadt und das steigende Bewusstsein für Umwelt und Gesundheit zu fördern, ist es an der Zeit neue Wege zu gehen und bereits vorhandene Ressourcen zu nutzen.

Seit 2015 züchten wir Austernpilze auf Kaffeesatz, den wir von Büros, Großküchen, Restaurants und Kaffeehäusern abholen. Anstatt im Müll zu landen, wird er bei uns als Nährboden für die Pilze verwendet – auf 10 kg Kaffeesatz können bis zu 4 kg Pilze wachsen.

Die regionale Erzeugung und kurze Transportwege innerhalb Wiens haben große Vorteile. Wir können unsere Produkte klimafreundlich zustellen und höchste Qualität und Frische der Austernpilze gewährleisten.

Hut & Stiel GmbH
Naufahrtweg 14a, 1220 Wien
+43 (0) 660/6024253
www.hutundstiel.at