

Das Beste aus beiden Welten



Die einstigen Gegensatzwelten – profitorientiert in der Wirtschaft und nicht-profitorientiert (NPO) – sind einander näher gerückt. Eine neue Basis ist entstanden.

Mario Rieder

Als ich vor 25 Jahren meine berufliche Laufbahn in der Non-Profit-Welt begann, schienen die Zuständigkeiten eindeutig verteilt: Wirtschaftsunternehmen waren zuständig für Profit und Wettbewerb, gemeinnützige Organisationen sorgten für soziale Gerechtigkeit und den nötigen Ausgleich. Erstere galten als professionell und effizient, aber auch als rücksichtslos und unsocial.

Letztere wiederum galten als sozial, nachhaltig agierend und kooperativ, jedoch auch als unwirtschaftlich und desorganisiert.

Heute scheint diese Welt auf den Kopf gestellt:

Soziale Verantwortung ist in das Denken und Handeln von Wirtschaftsunternehmen eingezogen, Non-Profit-Einrichtungen übernehmen hingegen Managementmethoden und haben betriebswirtschaftliches Denken für sich entdeckt.

Begriffe wie Corporate Social Responsibility (CSR), Shared Values und Social Entrepreneurs haben sich im Alltagsvokabular von Wirtschaftsunternehmen ebenso etabliert wie die Begriffe Controlling, Human-Resources-Management und Zielvereinbarungen im Alltag von NPOs.

Ursachen für diese Entwicklungen liegen in den veränderten Ansprüchen, mit welchen alle Organisationen konfrontiert sind. Von Unternehmen und Einrichtungen wird heute sowohl ein professionelles Agieren und hohe Qualität

ihrer Produkte und Dienstleistungen als auch ein verantwortungsbewusster Umgang mit Menschen und Ressourcen erwartet – unabhängig davon, ob es sich um Profit- oder Non-Profit-Organisationen (NPO) handelt.

Kein Widerspruch

Für uns NPOs bedeutet das, dass es schon lange nicht mehr genügt, „gut“ zu sein, das sozialer Anspruch und Wirtschaftlichkeit kein Widerspruch sind, sondern dass gutes Management und Kostenbewusstsein eine wichtige Grundlage für die Erfüllung des gesellschaftlichen Auftrags sind. Wobei darauf zu achten ist, im Überschwang der betriebswirtschaftlichen

Orientierung die eigentlichen Ziele einer NPO nicht aus den Augen zu verlieren.

Gerade diese Herausforderung, wirtschaftliches Denken und Managementmethoden mit den sozialen Zielen und der Grundphilosophie einer traditionsreichen Organisation wie den Wiener Volkshochschulen in Einklang zu bringen, macht für mich den besonderen Reiz der Leitung einer NPO aus.

Die Veränderung des Denkens in den beiden Welten erzeugt auch eine gegenseitige Öffnung und damit

eine neue Basis für Kooperationen zwischen Wirtschaft und Non-Profit-Organisationen, in die beide Partner komplementär ihre Stärken einbringen können.

Innovationsquelle

Solche Kooperationen sind potenziell mehr als nur das Zusammenlegen von Ressourcen zum Erreichen gemeinsamer Ziele.

Sie sind im besten Fall die Grundlage und die Quelle für innovative Projekte, in denen sich unterschiedli-

che Unternehmenskulturen begegnen und voneinander lernen. Das Beste aus beiden Welten sozusagen, in einer neuen, spannenden und sehr produktiven Verbindung von Profit und sozialer Verantwortung.

ZUR PERSON:

Mario Rieder ist Geschäftsführer der Wiener Volkshochschulen.

Alle hier bis jetzt erschienenen Serienteile finden Sie unter: <http://derStandard.at/GuterKapitalismus>

Guter Kapitalismus ?

Teil 31



CORTIS NÄHRWERT

Alles wird gut – und schmecken

Seit Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten derart sprunghaft ansteigen, traut man sich ja kaum, neue Leute einzuladen – am Ende dürfen die all das nicht essen, was soeben in massivem Stress gerade noch rechtzeitig fertig geworden ist? Das ist natürlich ein Luxusproblem. Renée Hanslik-Bakalarz-Zákos hingegen hat zwei Kinder – eines mit Laktose-, das andere mit Fruktose-Unverträglichkeit. Da wird es wirklich schwierig, einen gemeinsamen Speiseplan zu erstellen. Das brachte die Mutter auf die Idee einer Rezeptdatenbank, in der Betroffene zielgerichtet suchen können, was sie essen oder kochen dürfen. Auf der Website mitohnekochen.at hat sie 268 Lebensmittel aufgelistet, gegen die Unverträglichkeiten oder Allergien bekannt sind, außerdem die gängigen Problem-Inhaltstoffe wie Gluten, Laktose oder Histamin. Die Substanzen können bei Problemen angeklickt werden, bevor die Suche losgeht. Klar, dass man sich jetzt keine Gourmet-Rezepte erwarten darf – die Auswahl ist aber durchaus beachtlich. Die Unverträglichkeiten oder Allergien von Gästen oder Kindern können außerdem so vernetzt werden, dass nur Rezepte aufgerufen werden, die für alle Beteiligten genießbar sind. Für Leute, die bisher jedes Rezept auf mögliche Problem-Inhaltstoffe durchgehen mussten, eine tolle Erleichterung.

www.mitohnekochen.com

KARRIERENSTANDARD, BILDUNG & KARRIERE

Redaktion: Karin Bauer (Leitung), karin.bauer@derStandard.at, Heidi Aichinger, heidi.aichinger@derStandard.at, Bernhard Madlener, bernhard.madlener@derStandard.at, **Anzeigen:** Michael Kaiser (Leitung), Sonja Schneider, Alexandra Sieber (+43/1) 531 70, DW 291, karrerien@derStandard.at

Bildung & Karriere: Daniela Cech, (+43/1) 531 70, DW 424, daniela.cech@derStandard.at

Chiffre-Post: Standard Verlagsges. m. b. H., 1014 Wien, Herrengasse 19–21, chiffre@derStandard.at

SUDOKU

derStandard.at/Sudoku

Nr. 1579a normal (extrem schwierig)

						7	5	
1		6					4	
3				8				9
			9				2	
4			1		5			6
	6				7			
6				2				3
	1					6		4
	3	9						

Nr. 1579b Squiggly (schwierig)

8						7		3
6	9	8				3		1
				9				6
						9	1	
			2			6		
		3	5					
5					3			
	8		9				7	4
	7		6					3

Auflösung Rätsel Nr. 1578a

4	1	6	8	3	7	2	5	9
3	9	8	2	1	5	7	6	4
2	7	5	9	6	4	8	1	3
7	2	9	3	8	1	6	4	5
1	8	4	6	5	2	9	3	7
6	5	3	7	4	9	1	8	2
9	3	1	4	2	8	5	7	6
8	6	7	5	9	3	4	2	1
5	4	2	1	7	6	3	9	8

Auflösung Rätsel Nr. 1578b

9	1	6	7	3	8	2	5	4
5	2	8	4	7	3	6	1	9
7	6	1	2	5	4	9	8	3
3	4	9	6	8	5	1	7	2
1	8	5	3	2	7	4	9	6
2	3	7	1	4	9	8	6	5
8	5	4	9	6	1	3	2	7
6	9	3	5	1	2	7	4	8
4	7	2	8	9	6	5	3	1

Spielregeln: Das Rastergitter ist so auszufüllen, dass die Zahlen von 1 bis 9 nur je einmal in jeder Reihe, in jeder Spalte und in jedem umrahmten Kästchen (beziehungsweise in jeder Diagonale beim X-Sudoku) vorkommen. Die Auflösung erscheint im nächsten STANDARD und im Internet auf derStandard.at, wo sich das aktuelle Zahlenrätsel auch in einer Onlineversion findet. © Puzzle by websudoku.com



Voilà, ein STANDARD GeschenkAbo!

Bereiten Sie Ihren Freunden, Verwandten oder Kollegen Tag für Tag eine Freude – und zwar so lange Sie wollen.

Verschenken Sie den STANDARD für EUR 27,90 pro Monat.

derStandard.at/Abo,
0810/20 30 40
oder ausgefüllter Kupon an:
STANDARD VerlagsgesmbH
Aboservice
1014 Wien, Postfach 143



Die Zeitung für Leserinnen

Ich verschenke den STANDARD für EUR 27,90 pro Monat.

Zustelladresse des GeschenkAbos:

Nachname/Vorname _____

Straße/Hausnummer/Stiege/Stock/Tür _____

PLZ _____ Ort _____

Telefon/Mobil _____

Wunsch-Lieferbeginn* Abodauer in Monaten

Meine Daten:

Nachname/Vorname _____

Straße/Hausnummer/Stiege/Stock/Tür _____

PLZ _____ Ort _____

Telefon/Mobil _____

Ich zahle per Einziehungsauftrag:

Bank _____

Kontonummer _____ BLZ _____

Datum Unterschrift _____

*Vorlaufzeit für Lieferung 5 Werktage. Dieses Angebot ist gültig bei Lieferung im Inland von Montag bis Samstag und bei Bestellung bis 30.4.2010. Bestellung bitte einsenden oder faxen an +43(0)1/531 70-330. Näheres am Aboservice-Telefon unter 0810/20 30 40 oder per E-Mail: aboservice@derStandard.at. Ich stimme der Speicherung und Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten aus dieser Bestellung, sowie der Kontaktaufnahme per Telefon, Fax oder E-Mail zu Informations- und Werbezwecken gegen jederzeitigen Widerruf zu. Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Die AGB finden Sie unter derStandard.at/Abo. Auf Wunsch werden Ihnen diese auch gerne zugesandt. Studententpreise auf Anfrage. MA-EI-IS-GESCHENOM