

## Nr. 29 – Steirer Riegel

### Problemstellung

In unserer schnelllebigen Gesellschaft mangelt es oft an Zeit für eine gesunde und nährstoffreiche Ernährung. Viele greifen daher zwischendurch zu ungesunden, hochverarbeiteten Fertigprodukten, die zwar schnell verfügbar sind, aber kaum gesundheitlichen Mehrwert bieten. Gleichzeitig steht die Lebensmittelproduktion vor dem Problem der Ressourcenverschwendung: Wertvolle Nebenprodukte wie Apfelreste aus der Saftproduktion oder Kürbiskernmehl, das bei der Ölgewinnung anfällt, werden oft entsorgt, anstatt sie als hochwertige Zutaten weiterzuverwenden. Es fehlt an praktischen, regionalen Snack-Alternativen, die sowohl den Wunsch nach einer Zeitersparnis im Alltag erfüllen als auch einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten. Besonders für berufstätige Eltern, Familien und Studierende gibt es kaum Angebote, die gesunde Ernährung mit der effizienten Nutzung lokaler Ressourcen kombinieren.

### Lösungsansatz

Der Lösungsansatz von „Steirer Riegel“ ist die Produktion von Müsliriegeln, die aus regionalen Nebenprodukten der Landwirtschaft hergestellt werden. Das Sortiment umfasst Fruchtriegel auf Basis von Apfelresten sowie proteinreiche Riegel aus Kürbiskernmehl. Durch dieses „Second Life“-Konzept werden wertvolle Lebensmittelabfälle vermieden und in schmackhafte, gesunde Snacks verwandelt. Als Junior Company organisiert das Team den gesamten Wertschöpfungsprozess – vom Design der umweltfreundlichen Verpackungen über die Produktion bis hin zum gezielten Vertrieb an gesundheitsbewusste Kunden. Ziel ist es, eine effiziente und nachhaltige Lösung für den kleinen Hunger anzubieten, die lokale Kreisläufe stärkt und zeigt, dass gesunde Ernährung auch zeitsparend und ökologisch sinnvoll sein kann. Damit fördert das Projekt nicht nur einen bewussteren Lebensstil, sondern schont aktiv wertvolle Ressourcen in der steirischen Lebensmittelregion.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

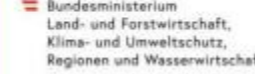
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

## Nr. 37 – Panookie

### Problemstellung

Lebensmittelverschwendung ist eines der drängendsten ökologischen Probleme unserer Zeit. Besonders Backwaren wie Semmeln und Brot landen in enormen Mengen im Müll, da sie bereits nach kurzer Zeit als „alt“ gelten und nicht mehr verkauft werden können. Alleine in regionalen Bäckereien fallen täglich wertvolle Ressourcen an, die trotz einwandfreier Qualität entsorgt werden müssen. Diese Verschwendung belastet nicht nur die Umwelt, sondern ignoriert auch den hohen energetischen Aufwand, der in den Anbau und die Verarbeitung des Getreides geflossen ist. Es fehlt an kreativen und wirtschaftlich rentablen Ansätzen, um diese Backwaren-Reste zurück in den menschlichen Verzehrkreislauf zu führen und so einen echten Beitrag zur Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft zu leisten.

### Lösungsansatz

Der Lösungsansatz von Panookie ist die Herstellung von hochwertigen Cookies, bei denen ein Teil des herkömmlichen Mehls durch gemahlene alte Semmeln ersetzt wird. Durch diese innovative Form des Upcyclings werden Backwaren, die sonst weggeworfen würden, zu einer wertvollen Zutat für ein neues Lebensmittel. Das Projekt wird als Junior Company von einem achtköpfigen Schülerteam der HLW Hartberg geführt, das alle Bereiche von der Produktentwicklung über das Marketing bis hin zur Finanzplanung eigenständig leitet. In Kooperation mit einer regionalen Bäckerei wird das Altgebäck bezogen, getrocknet und weiterverarbeitet. Die Cookies werden in verschiedenen Sorten produziert und über regionale Kanäle sowie Veranstaltungen vertrieben. Ziel ist es, aktiv gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen und das Bewusstsein für nachhaltigen Konsum zu stärken. Panookie zeigt, dass regionale Kreislaufwirtschaft auch im kleinen Rahmen funktioniert und dabei ein genussvolles Produkt entstehen kann.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

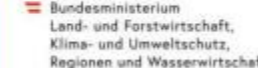
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

## Nr. 11 - Earthy's Steps

### Problemstellung

In unserem Alltag sind viele Lebensmittel, insbesondere schnelle Snacks wie Müsliriegel, stark verarbeitet, enthalten übermäßig viel Zucker und sind unnötig aufwendig in Plastik verpackt. Dieser Trend zu industrieller Massenware schadet nicht nur der individuellen Gesundheit, sondern belastet durch lange Transportwege und Verpackungsmüll auch massiv die Umwelt. Ähnlich verhält es sich im Spielzeugsektor: Viele Stofftiere bestehen aus synthetischen Materialien, werden unter fragwürdigen Bedingungen massenproduziert und verlieren schnell an Wert. Es mangelt an regionalen, transparenten Alternativen, die Gesundheit, Nachhaltigkeit und Handwerk vereinen. Viele Konsumenten suchen nach ehrlichen Produkten, die mit Liebe und Verantwortung hergestellt werden, finden aber im herkömmlichen Handel oft nur standardisierte Produkte ohne persönlichen Bezug oder ökologischen Mehrwert. Diese Lücke in der Versorgung mit nachhaltigen Alltagsalternativen führt zu einer fortgesetzten Ressourcenverschwendung.

### Lösungsansatz

Die Junior Company „Earthy's Steps“ bietet eine nachhaltige Alternative durch die Herstellung von gesunden Müsliriegeln aus hochwertigen, regionalen Zutaten und handgemachten, gehäkelten Stofftieren. Der Lösungsansatz verbindet bewusste Ernährung mit traditionellem Handwerk: Die Riegel liefern natürliche Energie ohne künstliche Zusätze und werden umweltfreundlich verpackt, während die Stofftiere langlebige, plastikfreie Begleiter für Kinder darstellen. Durch die Produktion in kleinen Chargen und den Fokus auf regionale Lieferketten wird der ökologische Fußabdruck minimiert und die lokale Wirtschaft gestärkt. Das Projekt dient zudem als Bildungsmodell, da die beteiligten Jugendlichen alle Aspekte eines verantwortungsvollen Geschäftsmodells – von der nachhaltigen Beschaffung bis zum Direktvertrieb – praktisch erlernen. Ziel ist es, den Konsumenten zu zeigen, dass Qualität, Gesundheit und Umweltschutz bei alltäglichen Produkten Hand in Hand gehen können, und gleichzeitig ein Bewusstsein für den Wert handgefertigter, regionaler Waren zu schaffen.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

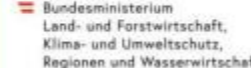
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

## Nr. 13 - APV4Region - Landwirtschaftliche Photovoltaik für resiliente Regionen

### Problemstellung

Die Energiewende erfordert einen massiven Ausbau der Photovoltaik, doch verfügbare Dachflächen reichen bei weitem nicht aus, um die regionalen und nationalen Ausbauziele zu erreichen. Die Nutzung konventioneller Freiflächenanlagen führt jedoch oft zu einer Versiegelung wertvoller Ackerböden und damit zu Nutzungskonflikten mit der Lebensmittelproduktion. Besonders in kleinstrukturierten Regionen fehlt es an Wissen und koordinierenden Stellen, um komplexe Agri-Photovoltaik-Projekte (APV), die Landwirtschaft und Stromerzeugung kombinieren, effizient umzusetzen. Landwirte und Gemeinden stehen vor hohen bürokratischen Hürden, technischen Unsicherheiten und rechtlichen Fragen. Ohne eine professionelle Begleitung und überbetriebliche Konzepte bleibt das Potenzial dieser Schlüsseltechnologie ungenutzt, während der Druck auf die Ressource Boden steigt und die gesellschaftliche Akzeptanz für den notwendigen Ausbau erneuerbarer Energien durch den Verlust von Agrarflächen sinkt.

### Lösungsansatz

Das Projekt „APV4Region“ etabliert eine regionale Koordinations- und Planungsstelle für Agri-Photovoltaik, um die Doppelnutzung von landwirtschaftlichen Flächen für die Energiegewinnung zu forcieren. Der Ansatz bündelt Expertenwissen aus den Bereichen Technik, Landwirtschaft und Bürgerbeteiligung, um Landwirte und Gemeinden von der ersten Machbarkeitsanalyse bis zur rechtlichen Umsetzung professionell zu begleiten. Durch digitale Planungstools und überbetriebliche Konzepte werden maßgeschneiderte APV-Lösungen entwickelt, die die landwirtschaftliche Bewirtschaftung erhalten und gleichzeitig regionale Energieautarkie fördern. Ein wesentlicher Teil des Konzepts ist die Einbindung der Bevölkerung durch Beteiligungsmodelle, was die Akzeptanz vor Ort stärkt und die lokale Wertschöpfung erhöht. Ziel ist es, ein skalierbares Modell für die Oststeiermark zu schaffen, das zeigt, wie Klimaschutz, Ressourcenschonung und Ernährungssicherheit durch technologische Innovation und kooperative Strukturen erfolgreich miteinander in Einklang gebracht werden können.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

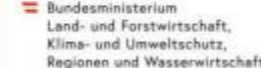
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

## Nr. 17 - gnom – gerettetes natürliches obstmus

### Problemstellung

In Österreich werden jährlich über 800 Millionen Kilogramm an Lebensmitteln verschwendet, obwohl ein großer Teil davon noch völlig unbedenklich genießbar wäre. Besonders im Bereich von Obst und Gemüse führen optische Mängel oder ein erreichtes Mindesthaltbarkeitsdatum dazu, dass tonnenweise makellose Produkte im Müll landen. Diese Wegwerfkultur belastet nicht unter ökologischen Gesichtspunkten die Umwelt, sondern stellt auch eine enorme Verschwendung wertvoller Ressourcen wie Wasser, Energie und Arbeitskraft dar. Es mangelt an praktischen Lösungen und einem gesellschaftlichen Bewusstsein dafür, wie „abgelaufene“ oder optisch nicht perfekte Lebensmittel durch kreative Verarbeitung wieder in den Kreislauf zurückgeführt werden können. Ohne ein gezieltes Umdenken und innovative Upcycling-Modelle in der Lebensmittelproduktion bleibt dieses massive Entsorgungsproblem bestehen, während wertvolle Nahrungsmittel ungenutzt verloren gehen.

### Lösungsansatz

Die Junior Company „gnom“ setzt direkt bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung an, indem sie aussortiertes Obst von Supermärkten und Händlern zu hochwertigen Obstmusen verarbeitet. Durch das gezielte „Food-Upcycling“ werden Lebensmittel, die aufgrund kleiner Stellen oder des Datums entsorgt worden wären, gerettet und in ein neues, langlebiges Produkt verwandelt. Das Mus wird ohne künstliche Zusätze hergestellt und zeigt auf, dass vermeintlicher Abfall eine wertvolle Ressource für gesunde Ernährung sein kann. Der Ansatz ist skalierbar: Durch Kooperationen mit lokalen Märkten entsteht ein geschlossener Kreislauf, in dem die geretteten Produkte direkt wieder in den Verkaufsregalen landen. Damit stärkt das Projekt nicht nur die regionale Kreislaufwirtschaft, sondern leistet auch wichtige Bildungsarbeit, um das Vertrauen der Konsumenten in die Qualität verarbeiteter, geretteter Lebensmittel nachhaltig zu erhöhen und ein Zeichen für einen wertschätzenden Umgang mit Nahrung zu setzen.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

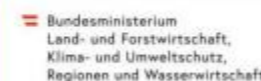
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

## Nr. 20 - Beeni

### Problemstellung

Im modernen Schul- und Arbeitsalltag sind Stress, hoher Leistungsdruck und Zeitmangel allgegenwärtig. Dies führt dazu, dass die Aufmerksamkeit für die eigene mentale und körperliche Gesundheit oft in den Hintergrund rückt. Besonders Jugendliche und junge Erwachsene greifen in stressigen Phasen häufig zu ungesunden, hochverarbeiteten Snacks, die zwar kurzfristig Energie liefern, aber langfristig keine wertvolle Unterstützung für das Wohlbefinden bieten. Es mangelt an praktischen, gesunden Alternativen, die nicht nur den Hunger stillen, sondern auch aktiv das Bewusstsein für eine ausgewogene Ernährung und mentale Balance fördern. Ohne gezielte Impulse, die Gesundheit und Genuss im Alltag integrieren, bleibt das Risiko für stressbedingte Erschöpfung hoch, während das Wissen über die Bedeutung einer nachhaltigen Selbstfürsorge in jungen Jahren oft ungenutzt bleibt.

### Lösungsansatz

Die Junior Company „Beeni“ begegnet dieser Herausforderung durch die Entwicklung und Produktion von gesunden Energieriegeln, die speziell auf die Bedürfnisse in Stressphasen zugeschnitten sind. Der Lösungsansatz kombiniert hochwertige, natürliche Inhaltsstoffe mit einem klaren Fokus auf mentale und körperliche Fitness. Das Produkt dient nicht nur als gesunder Snack, sondern auch als Botschafter für ein bewussteres Leben: Durch begleitende Informationen und eine transparente Kommunikation wird das Bewusstsein für Gesundheit im Schul- und Berufsalltag gestärkt. Das Projekt ermöglicht es den beteiligten Schülern zudem, unternehmerisches Denken und soziale Verantwortung praktisch zu erproben – von der nachhaltigen Beschaffung bis hin zum Marketing. Durch den regionalen Vertrieb und die Nutzung moderner Kommunikationskanäle wird eine junge Zielgruppe direkt erreicht. Ziel ist es, eine Marke zu etablieren, die zeigt, dass gesunde Ernährung auch unter Zeitdruck möglich ist und einen wesentlichen Beitrag zur persönlichen Resilienz leistet.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

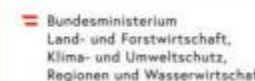
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



## Nr. 32 – „Der Schnelle Steirer“ - Schnelles, gesundes, regionales Essen aus Österreich

### Problemstellung

Das Angebot an schnellem Essen ist in der heutigen Gesellschaft zwar groß, jedoch in der Regel mit erheblichen Nachteilen verbunden. Klassische Fast-Food-Ketten setzen häufig auf hochverarbeitete, ungesunde Inhaltsstoffe, die langfristig die Gesundheit belasten. Zudem sind diese Konzepte oft nicht klimafreundlich, da sie auf globalen Lieferketten mit langen Transportwegen basieren und wenig Rücksicht auf regionale Nachhaltigkeit nehmen. Auch das soziale Erlebnis leidet in herkömmlichen Imbissbuden oder bei großen Ketten, da die Atmosphäre oft anonym und wenig einladend ist. Es fehlt an einer schnellen Verpflegungsmöglichkeit, die ökologische Landwirtschaft fördert, regionale Kreislaufwirtschaft unterstützt und gleichzeitig eine hohe gastronomische Qualität sowie lokale Traditionen wahrt.

### Lösungsansatz

„Der Schnelle Steirer“ ist ein modernes Restaurantkonzept, das das Prinzip von schnellem Essen radikal neu interpretiert: regional, gesund und hochwertig. Die Idee verbindet die Effizienz eines Drive-In-Restaurants mit der Qualität traditioneller österreichischer Gerichte. Verwendet werden ausschließlich frische Zutaten von regionalen Herstellern und Bauern, wodurch kurze Transportwege das Klima schonen und die heimische Wirtschaft gestärkt wird. Das Konzept geht über die reine Verpflegung hinaus: Innovative Elemente wie spezielle „Romantik-Tische“ für Paare, steirische Live-Musik und integrierte Seminarräume schaffen einen Ort der Begegnung und sozialen Interaktion. Die Umsetzung in der Steiermark erfolgt durch physische Geschäftslokale, die als Vorbild für eine nachhaltige Gastronomie dienen sollen. Ziel ist es, Menschen von ungesundem Fast-Food wegzubewegen und eine gesunde, identitätsstiftende Alternative zu bieten, die Qualität und Schnelligkeit perfekt vereint.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

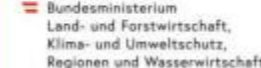
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

## Nr. 33 – Hofabenteuer hoch drei

### Problemstellung

In einer zunehmend digitalisierten und urbanisierten Welt verlieren viele Kinder, Jugendliche und Familien den unmittelbaren Bezug zur Landwirtschaft, zur Herkunft ihrer Lebensmittel und zu natürlichen Kreisläufen. Theoretisches Wissen in Schulen kann das praktische Erleben und Begreifen von Natur und Tieren oft nicht ersetzen. Gleichzeitig stehen landwirtschaftliche Betriebe vor der Herausforderung, neue, sinnstiftende Erwerbsquellen zu erschließen, die über die reine Produktion hinausgehen. Es fehlt an vernetzten, regionalen Angeboten, die den Bauernhof als modernen Bildungs- und Erlebnisort positionieren und Themen wie gesunde Ernährung, Achtsamkeit und ökologische Verantwortung praxisnah vermitteln. Besonders im ländlichen Raum mangelt es oft an Kooperationen zwischen verschiedenen Höfen, um ein vielfältiges, pädagogisch wertvolles Programm für Schulen, Familien und Firmen anzubieten, das soziale Gemeinschaft und Nachhaltigkeit gleichermaßen fördert.

### Lösungsansatz

Der Lösungsansatz „Hofabenteuer hoch drei“ ist eine Kooperation von drei spezialisierten landwirtschaftlichen Betrieben (Lindenhof, Wieserhof, Radmeisterhof), die gemeinsam ein vielseitiges Bildungs- und Erlebnisprogramm anbieten. Das Projekt verbindet klassische Landwirtschaft mit pädagogischen Modulen zu Ernährung, Tiergestützten Aktivitäten (z. B. mit Alpakas), altem Handwerk und Naturresilienz. Durch das „Lernen durch Tun“ – wie gemeinsames Kochen, Holzarbeit oder Sinnesarbeit im Wald – werden ökologische Zusammenhänge und die Wertschätzung für regionale Lebensmittel greifbar gemacht. Die Zusammenarbeit ermöglicht es, unterschiedliche Schwerpunkte wie Green Care, Waldgesundheit und traditionelle Lebensmittelverarbeitung unter einer starken gemeinsamen Marke zu bündeln. Dies schafft nicht nur attraktive Angebote für Schulen, Vereine und Touristen in der Obersteiermark West, sondern generiert auch wertvolle Arbeitsmöglichkeiten für Frauen am Hof. Ziel ist es, das Bewusstsein für Nachhaltigkeit zu stärken und den Bauernhof als unverzichtbaren Partner für Bildung und Gesundheit in der Region zu verankern.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



## Nr. 54 – SÖM (Solidar-Ökologische-Mikro)-Gemeinschaften

### Problemstellung

Das Projekt reagiert auf zwei drängende gesellschaftliche Herausforderungen: den Verlust gepflegter Hausgärten älterer Menschen und den fehlenden Zugang junger Familien zu leistbaren, regionalen Lebensmitteln. Für viele Senior:innen waren Gärten Orte der Selbstwirksamkeit und Wissensweitergabe, doch im Alter wird die Pflege oft zur körperlichen Belastung, was zur Verwilderung der Flächen führt. Gleichzeitig verfügen junge Familien in verdichteten Wohnräumen oft über keine eigenen Anbaumöglichkeiten und sind auf teure oder ökologisch problematische Importprodukte angewiesen. Damit geht nicht nur wertvoller Boden für die Selbstversorgung verloren, sondern auch ein wichtiger Raum für den generationenübergreifenden Austausch. Es fehlt an einem strukturierten System, das ungenutzte Gartenressourcen mit dem Tatendrang und dem Bedarf junger Menschen zusammenbringt, um lokales Wissen zu bewahren und soziale Isolation im Alter zu verhindern.

### Lösungsansatz

Die SÖM-Gemeinschaften verbinden diese Lebensrealitäten durch ein organisiertes Matching-System, bei dem Senior:innen ihre Gartenflächen für die gemeinsame Bewirtschaftung durch junge Partner:innen öffnen. Ein zentrales Projektteam übernimmt die Erfassung der Flächen, führt Interessent:innen zusammen und erstellt rechtssichere Kooperationsvereinbarungen. Das Konzept fördert den Austausch von Wissen und Arbeitskraft: Während die Jüngeren die körperliche Gartenarbeit übernehmen, geben die Älteren ihre Erfahrung im ökologischen Anbau weiter. Die Ernte wird solidarisch geteilt. Neben der ökologischen Bewirtschaftung und der Förderung der Biodiversität steht die soziale Komponente im Fokus. Regelmäßige Treffen und Workshops stärken den Gemeinschaftssinn und wirken Einsamkeit entgegen. Das Team unterstützt zudem bei Konflikten und berät zu Themen wie Kompostierung oder Saisonplanung. So entstehen nachhaltige Nachbarschaftsnetzwerke, die regionale Lebensmittelproduktion und soziale Teilhabe direkt im Wohnumfeld verankern.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

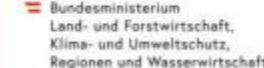
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

## Nr. 60 – Maschinelle Biene - zum Vorbeugen von Biodiversitätsverlust und Ökosystem-Kollaps

### Problemstellung

Der weltweite Verlust an Biodiversität und der drohende Kollaps wichtiger Ökosysteme stellen laut globalen Risikoanalysen eine der größten langfristigen Gefahren für unseren Planeten dar. Insbesondere das Sterben heimischer Bienenarten gefährdet die natürliche Bestäubung von Nutzpflanzen und Wildblumen, was direkte negative Auswirkungen auf die Ernährungssicherheit und das ökologische Gleichgewicht hat. In einer zunehmend technisierten, aber ökologisch fragilen Welt fehlen oft innovative Ansätze, die modernste Technologie gezielt für den Erhalt natürlicher Kreisläufe einsetzen. Bisherige Lösungen können den massiven Rückgang natürlicher Bestäuber nicht kompensieren, während gleichzeitig technologische Entwicklungen im Drohnenbereich oft für militärische Zwecke genutzt werden, statt drängende ökologische Krisen zu adressieren. Es besteht somit ein dringender Bedarf an visionären Lösungen, die den Erhalt der Flora auch unter schwierigen Umweltbedingungen sicherstellen.

### Lösungsansatz

Die Idee umfasst die Entwicklung einer skalierbaren Kleinstdrohne, die sich wie eine heimische Biene verhält und die essenzielle Aufgabe der Bestäubung übernimmt. Diese maschinellen Bienen sind darauf ausgelegt, gezielt Blüten anzufliegen und durch einen integrierten Mechanismus den Pollentransfer zu ermöglichen, wobei sie regelmäßig zu einem Ladehub zurückkehren, der gleichzeitig als Station für den Pollenaustausch dient. Das Projekt verbindet Hochtechnologie mit ökologischem Design, um ein wirtschaftlich profitables Unternehmen aufzubauen, das geistiges Eigentum an dieser innovativen Bestäubungstechnologie hält. Ziel ist es, ein selbsttragendes Geschäftsmodell zu schaffen, das beispielsweise durch private Investments oder spezialisierte Forschungsfonds finanziert wird. Das Vorhaben startet als Konzept in der Steiermark mit dem Ziel, durch die Kombination von Ingenieurskunst und Naturverständnis ein Sicherheitsnetz für die Landwirtschaft und bedrohte Ökosysteme zu weben.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

## Nr. 63 – DeepGreen HLW Weiz - Unterirdische Gärten für Innovation, Nachhaltigkeit und Ernährungssicherheit

### Problemstellung

Angesichts von Klimakrise, zunehmender Ressourcenknappheit und globalen Konflikten stellt sich die Frage, wie die Lebensmittelversorgung in Städten zukünftig widerstandsfähiger und nachhaltiger gestaltet werden kann. Herkömmliche Anbaumethoden stoßen in dicht besiedelten Gebieten oft an räumliche Grenzen, während die Abhängigkeit von langen Lieferketten die Ernährungssicherheit gefährdet. Gleichzeitig bleiben Potenziale zur Nutzung alternativer Räume ungenutzt, da Lösungen meist nur in die Höhe gedacht werden. Es mangelt an innovativen Konzepten, die bestehende, ungenutzte Infrastrukturen unter der Erde für eine ressourcenschonende Produktion erschließen und gleichzeitig als Bildungsmodell für zukunftsorientiertes Denken dienen. Ohne das Hinterfragen bestehender Denkmuster und die Erschließung neuer Räume bleibt die städtische Versorgung anfällig für externe Schocks und ökologische Belastungen.

### Lösungsansatz

DeepGreen HLW Weiz nutzt unterirdische Räume als innovative Testumgebung für nachhaltige Lebensmittelproduktion. Das Projekt setzt auf Hydrokultur-Systeme in ausgedienten Fässern, die durch eine intelligente Steuerung (Arduino) für Bewässerung, LED-Beleuchtung und Belüftung optimiert werden. Durch die Nutzung stabiler Rahmenbedingungen unter der Erde und die Integration von Solarenergie wird ein energieeffizientes Kreislaufsystem geschaffen. Ein interdisziplinäres Team aus Schüler:innen deckt alle Bereiche von der Technik und Gartenpflege bis hin zur Erarbeitung von Business-Konzepten und Kommunikation ab. Das Projekt demonstriert, wie Städte ihre Versorgungssicherheit erhöhen können, indem sie ungenutzte Flächen "tiefer statt höher" denken. Als Bildungsinitiative zeigt DeepGreen zudem praktisch auf, wie junge Menschen durch technologische Innovation und unternehmerisches Handeln aktiv Verantwortung für eine nachhaltige Zukunft übernehmen können.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

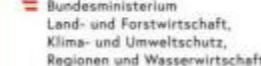
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



## Nr. 68 – Chellas Bar - klimafreundlicher Bio-Snack mit sozialer & regionaler Wirkung

### Problemstellung

Der aktuelle Snackmarkt ist massiv von hochverarbeiteten Produkten geprägt, die hohe Mengen an Zucker und künstlichen Zusatzstoffen enthalten, jedoch kaum Nährwert bieten. Diese Ernährungsgewohnheiten führen langfristig zu gesundheitlichen Problemen und verursachen durch intensive Landwirtschaft, lange Transportwege sowie hohen Verpackungsmüll erhebliche Umweltbelastungen. Konsument:innen, die bewusster konsumieren möchten, stehen oft vor unklaren Inhaltsstoffen, Greenwashing oder einer mangelnden Verfügbarkeit ehrlicher Alternativen. Da Ernährung maßgeblich die Gesundheit und gesellschaftliche Kosten beeinflusst, ist das Problem dringend. Ohne innovative Lösungen bleibt nachhaltiger Konsum eine Nische, während der Standard weiterhin die Umwelt und das Klima belastet. Es fehlt an transparenten, leistbaren Optionen, die Genuss und Klimaschutz im Alltag vereinen.

### Lösungsansatz

Chellas Bar verbindet Gesundheit, Genuss und Nachhaltigkeit durch einen ganzheitlichen Ansatz. Das Produkt setzt auf biologische, naturbelassene Zutaten ohne zugesetzten Zucker oder künstliche Stoffe, wodurch ein nährstoffreicher und ballaststoffbetonter Snack entsteht. Ökologisch wird dies durch ressourcenschonende Rezepturen und nachhaltige Verpackungen ergänzt. In der Steiermark wird die Idee durch regionale Kooperationen in Produktion, Verpackung und Logistik umgesetzt, um die lokale Wertschöpfung und Arbeitsplätze zu stärken. Das Geschäftsmodell basiert auf einem Direktvertrieb sowie Partnerschaften im Handel, um finanzielle Tragfähigkeit ohne dauerhafte Förderabhängigkeit zu erreichen. Der entscheidende Unterschied liegt im „Clean Label“-Konzept gepaart mit wirtschaftlicher Skalierbarkeit. Die Steiermark dient dabei als Pilotregion, um zu beweisen, dass nachhaltige Lebensmittelqualität für alle zugänglich sein kann.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

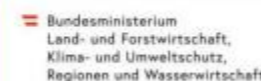
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

## Nr. 72 – FRIUTOMAT

### Problemstellung

Das Hauptproblem im modernen Obstanbau liegt in der Ineffizienz herkömmlicher Traktoren, deren Baugröße einen starren Mindestzeilenabstand bei der Pflanzung vorschreibt. Dies verhindert eine dichtere und damit ertragreichere Flächennutzung, da sich die Pflanzen der Maschine anpassen müssen und nicht umgekehrt. Zudem verursachen schwere, meist fossil betriebene Maschinen hohe Emissionen und eine starke Bodenverdichtung. Ein weiteres kritisches Hindernis ist der akute Mangel an qualifizierten Arbeitskräften für zeitintensive Aufgaben wie Ernte oder Pflanzenschutz, was die Wirtschaftlichkeit der Betriebe gefährdet. Die aktuelle Technik ist oft nicht präzise genug, was zu einem unnötig hohen Einsatz von Ressourcen führt. Ohne technologische Innovationen bleibt der Sektor in veralteten Strukturen gefangen, die weder ökologisch noch ökonomisch den steigenden Anforderungen an eine nachhaltige Lebensmittelproduktion gerecht werden.

### Lösungsansatz

Der FRIUTOMAT ist eine kompakte, elektrisch betriebene Erntemaschine auf einem Raupenfahrwerk, die durch KI-gestützte Algorithmen autonom arbeitet. Durch das geringe Volumen der Maschine können Zeilenabstände in Plantagen deutlich reduziert werden, was die Effizienz pro Hektar massiv steigert. Das System ist modular aufgebaut und kann neben der Ernte auch Aufgaben wie Mulchen, Spritzen oder den Transport übernehmen. In der Steiermark, die durch intensive Wein- und Obstanlagen geprägt ist, bietet das Modell maßgeschneiderte Lösungen für B2C-Betriebe, wobei die Investitionskosten durch staatliche Förderungen für nachhaltige Technik abgedeckt werden können. Der Einsatz von Elektromotoren eliminiert CO<sub>2</sub>-Emissionen vor Ort und schont durch das geringere Gewicht den Boden. Langfristig ermöglicht die Skalierbarkeit durch den Parallelbetrieb mehrerer Einheiten eine vollautomatisierte, ressourcenschonende Bewirtschaftung, die unabhängig von externen Arbeitskräften die regionale Lebensmittelproduktion sichert.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

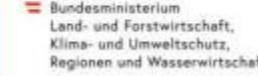
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

## Nr. 77 – Vom gesunden Boden regional auf den Teller - Phase 1

### Problemstellung

Die heutige Lebensmittelversorgung ist oft von langen Transportwegen, industrieller Verarbeitung und einem Verlust der Verbindung zwischen Konsument:innen und Produzent:innen geprägt. Wertvolle regionale Ressourcen werden nicht optimal genutzt, während die Qualität der Böden durch konventionelle Bewirtschaftung leidet. Im Murtal fehlt es an integrierten Modellen, die ökologische Landwirtschaft direkt mit lokaler Versorgung und Bildungsaspekten verknüpfen. Viele Menschen haben das Wissen darüber verloren, wie gesunde Lebensmittel im Einklang mit der Natur entstehen und welchen Wert ein lebendiger Boden für die Gesundheit und das Klima hat. Zudem stehen innovative Hofeigentümer oft vor der Herausforderung, neue Konzepte ohne passende Kooperationspartner umzusetzen. Diese Entfremdung führt zu einer sinkenden Wertschätzung für regionale Produkte und gefährdet die langfristige Resilienz der lokalen Lebensmittelversorgung sowie den Erhalt bäuerlicher Traditionen.

### Lösungsansatz

Das Projekt realisiert eine innovative Marktgärtnerei auf dem Radmeisterhof im Murtal, die auf dem Prinzip der regenerativen Landwirtschaft basiert. Durch eine stabile Hofkooperation zwischen den Eigentümern und dem Projektinitiator werden Flächen für den Anbau von hochwertigem Gemüse genutzt, wobei alle Ressourcen zu 100 % in der Region verbleiben. Der Ansatz verbindet Produktion mit Erziehung: Der Hof wird zum Lernort, an dem authentischer Bauernalltag und Wissen über Bodenökologie vermittelt werden. Die Vermarktung erfolgt direkt und regional, um kurze Wege und maximale Frische zu garantieren. In der ersten Phase wird das System getestet und etabliert, um die wirtschaftliche Tragfähigkeit durch den Verkauf der „Murtaler Bodenschätze“ zu belegen. Ziel ist ein ganzheitliches Modellprojekt für die Steiermark, das zeigt, wie nachhaltige Landwirtschaft, soziale Innovation und regionale Wertschöpfung ineinandergreifen, um eine gesunde Ernährung für die lokale Gemeinschaft langfristig zu sichern.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

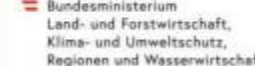
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union

## Nr. 83 – Brennessel für Schmetterlingsvielfalt und Textilfaser für Premium Kleidung

### Problemstellung

Die heutige Textilindustrie ist massiv von synthetischen Fasern wie Polyester (auf Erdölbasis) oder ressourcenintensiven Importen wie Baumwolle abhängig. Dies führt zu hohen Umweltbelastungen und einer Entkopplung der Produktion von heimischen Ressourcen. Gleichzeitig leidet die Biodiversität, da Monokulturen und intensive Landwirtschaft Lebensräume für wichtige Bestäuber wie Schmetterlinge vernichten. In der Steiermark wird das wirtschaftliche Potenzial von Mehrzweckpflanzen wie der Brennessel kaum genutzt, obwohl sie ohne hohen Pestizideinsatz wächst und bestehende landwirtschaftliche Maschinen für die Ernte genutzt werden könnten. Es fehlt an einer integrierten Wertschöpfungskette, die ökologischen Nutzen (Artenvielfalt) mit ökonomischem Mehrwert (Textilfaser- und Dämmstoffgewinnung) verbindet. Ohne solche innovativen Ansätze bleibt die Textilwirtschaft weiterhin klimaschädlich und die heimische Landwirtschaft lässt wertvolle Möglichkeiten zur Diversifizierung und Produktivitätssteigerung ungenutzt.

### Lösungsansatz

Der Lösungsansatz sieht den gezielten Anbau der Brennessel in der Steiermark vor, um eine heimische Faserproduktion für Premium-Kleidung und Dämmstoffe aufzubauen. Während der Wachstumsphase dient die Pflanze als kritische Futterquelle für Schmetterlinge, was die regionale Biodiversität stärkt. Die Ernte erfolgt ähnlich wie bei Heu mit herkömmlichen Maschinen, wodurch für Landwirte keine hohen Mehrinvestitionen anfallen, während der Deckungsbeitrag pro Hektar deutlich über dem von herkömmlichem Heu liegen kann. Das Modell sieht die Schaffung eines zentralen Verarbeitungsbetriebs vor, der Logistik und Weiterverarbeitung übernimmt, um eine eigenständige Modemarke für nachhaltige Textilien zu etablieren. Durch einen standardisierten Abnahmeprozess und Fixpreise für Fasern soll für Bauern eine wirtschaftlich attraktive und ökologisch wertvolle Alternative geschaffen werden. Ziel ist eine skalierbare Textilindustrie, die auf heimischen Ressourcen basiert und Klimaschutz aktiv mit wirtschaftlicher Entwicklung verzahnt.

### Du möchtest mit dem Team dieser Idee Kontakt aufnehmen?

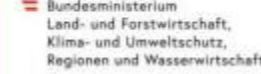
Bitte scanne den untenstehenden QR-Code, der Social Business Hub Styria wird in Folge die Vernetzung vornehmen.



Mit freundlicher Unterstützung von:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union