



# Unternehmen der Stadt Ingolstadt *informieren*

IFG

## „Nacht der Bewerber“

### Große Bandbreite der Ideen begeistert beim Gründerpreis Ingolstadt

Das war Rekord: Der Gründerpreis Ingolstadt hatte noch nie so viele Teilnehmer wie nun. 32 Bewerber wollten an der laufenden Runde des Startup-Preises 2016/17 teilnehmen, 24 von ihnen brachten schließlich ihre Idee zu Papier und reichten ihre Business-Pläne ein. Was genau hinter den Konzepten steckt, stellten die Aspiranten nun in der „Nacht der Bewerber“ vor. Im Rahmen eines sogenannten „Elevator Pitch“ hatten sie zwei Minuten Zeit, ihr Geschäftsmodell auf den Punkt zu bringen.

So wie Christiane Roth und Petra Herzog: Die beiden Ingenieurinnen mit langjähriger Erfahrung als Energieeffizienzberaterinnen präsentierten ihr Geschäftsmodell: Energieberatung für Industrie, Gewerbe, Kommunen und gemeinnützige Organisationen. „Diese Art der Energieberatung wird bisher nur überregional angeboten und ist nun für Unternehmen auch regional zugänglich“, erklärt Roth. Bei den Begehungen werden Beleuchtung, Motoren, Antriebe, Pumpen, Lüftung, Druckluft, Wärmerückgewinnung sowie die Gebäude analysiert – „alles, wo Energie verbraucht und Einsparpotentiale versteckt sind.“

Ziel ist es, energetische Optimierungen langfristig und nachhaltig zu betrachten, um Energiekosten und den CO<sub>2</sub>-Ausstoß dauerhaft zu senken. Während der Beratung und Umsetzung stehen den beiden Gründerinnen für ihre Kunden attraktive Förderprogramme offen. „Planen Kommunen einen Neubau oder eine energieeffiziente Sanierung, werden mehr als die Hälfte der energetischen Beratungskosten übernommen“, erläutert Herzog. Unternehmen mit mehr als 250 Mitarbeitern seien seit 2015 durch das Energiedienstleistungsgesetz (EDL-G) verpflichtet, unter anderem ein Energieaudit durchzuführen. Auch dafür sind Roth und Herzog zugelassen.

Unternehmen mit weniger als 250 Mitarbeitern können das Förderprogramm „Energieberatung Mittelstand“ mit bis zu 60 Prozent Zuschuss nutzen. Roth und



Die „Nacht der Bewerber“ bot Zeit für viele interessante Gespräche und Kontakte. Fotos: IFG Ingolstadt

Herzog beraten unabhängig, persönlich und vor Ort – das unterscheidet „Herzog & Roth“ von ihrer Konkurrenz. Die Auslegung der Maßnahmen überlassen sie Fachingenieuren. Sie bieten Beratung und Unterstützung – und genau das haben

#### Verpackungen: Fehlanzeige

Doch nicht nur Energie kann man effizient einsetzen, sondern auch Verpackungen – ganz besonders dann, wenn die erst gar nicht mehr benötigt werden. Genau das ist die Idee von Simon Stapf und Andreas Kuhn. Sie wollen einen verpackungsfreien, nachhaltigen Einzelhandel für Lebensmittel und Drogerieartikel eröffnen. „Wir beziehen die Produkte direkt bei den Produzenten, beispielsweise verpackt in großen wiederverwertbaren Säcken oder Tonnen“, erklärt Stapf.

Im Geschäft beziehen Kunden die Produkte dann aus sogenannten „Bulk Bins“, großen Gefäßen, aus denen man die Ware herauslassen und portionieren kann. Die Waren kommen in mitgebrachte Gefäße, oder man nimmt am Pfandsystem der „nudefood UG“ teil. Außerdem können Kunden ihre Produkte auch online bestellen und am nächsten Tag in Pfandgläsern abgefüllt abholen. Kulinarisch einen anderen Weg gehen auch Tobias Stehle und Michael Menrad mit ih-



sie durch die Teilnahme am Gründerpreis selbst erfahren. „Die Hilfe bei der Erstellung eines durchdachten und ausgearbeiteten Businessplans und das Coaching durch Frau Kapfer von Frauen-Beruf-Gründung e.V. waren großartig“, so Roth und Herzog einstimmig.



**Anschaulich präsentierten Petra Roth Ihre Geschäftsidee. Der Gründerbotanik eine Hilfe, aus der Idee ein volls**

rem „District Five Coffee Roaste  
Rösterei für Spezialitätenkaffee. |  
den die Kaffeebohnen unter m  
Temperaturen geröstet und behal  
ihr Eigenaroma. Zu genießen ist di  
ffee im „District Five“ in der Donau  
Nicht nur ein Fest für den Gaum  
für die Sinne. Denn die Optik lässt  
ne-Cafés in Berlin oder Prag erinn

Die italienische Leidenschaft für  
chen und den Umweltgedanken bei  
rina Capobianco zusammen. Die  
Mailänderin bezeichnet sich selb  
ge, italienische „mamma“, und ih  
Leidenschaft ist schon immer das  
Sie bietet eine Auswahl an vege  
und veganen Gerichten, die direk  
traditionellen und modernen itali  
Küche stammen. Dabei wandern b  
sonale, regionale Produkte, me  
Kräuter sowie Bio-Produkte in di  
topf. Die Lieferung erfolgt dann in  
freundlichen Verpackungen aus r  
gen Materialien. Von Anfang bis z

## Die

Christian Tischler (Verlag mit  
hung neuer Medien), Melanie S  
temet-Plattform für Handgema  
der Region und ein Bistro mit  
machen Leckereien), Stefan  
(Handwerksbetrieb für Install  
Heizungsbau), Rudolf Witt (M  
tal für Kirchengemeinden), He  
zel (Fahrradcafé), Julia Menz  
und Klaus Härpfer (Digitalisier  
nenstädten – Entwicklung ein  
medialen Systems), Witold K