

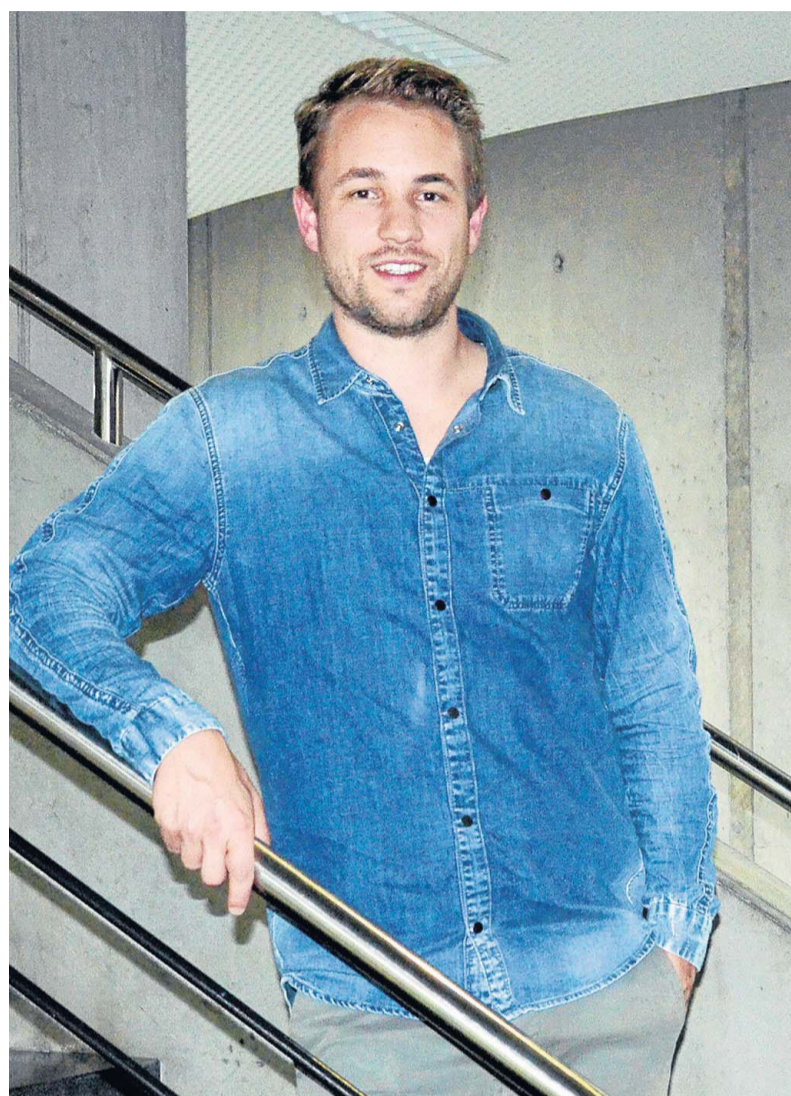
Die Neuerfindung der Wurst

Selbstständigkeit Markus Eberhart hat wie Grillido-Gründer Manuel Stöffler in Albstadt studiert. Heute ist er Teil des Teams und erzählt Studenten, warum es wichtig ist, groß zu denken. *Von Vanessa Marquardt*

Wie kommt man dazu, einen sicheren Job aufzugeben und alles auf eine Karte zu setzen? Das mussten sich die beiden Grillido-Gründer Manuel Stöffler und Michael Ziegler zu Beginn oft anhören. Warum sich mit weniger als dem zufrieden geben, was man möchte, könnte die richtige Antwort sein. So sahen es zumindest die beiden Gründer, als sie vor etwas mehr als zwei Jahren zu dem Entschluss kamen, dass Würstchen nicht nur lecker schmecken, sondern auch gesund sein können.



Grillido will nicht weniger sein als die Neuerfindung der Wurst. Fett raus, Geschmack rein, lautet die Devise. Der Geschmacksträger Fett wird durch hochwertiges Fleisch „Made in Germany“ sowie eher „wurstuntypische“ Zutaten wie Spinat, getrocknete Tomaten, Chili oder Ingwer ersetzt. Die Geburtsstunde des Unternehmens ist ein gemeinsames Grillen zweier Freunde. Beide achten auf ihre Ernährung. Ein fettiges Würstchen passt nicht in den Ernährungsplan. Dem ehemaligen Albstädter Studenten Manuel Stöffler fällt ein, dass in der Garage seiner Großeltern noch ein



Albstädter Absolventen auf Erfolgskurs: Markus Eberhart arbeitet für die Grillido-Chefs Manuel Stöffler und Michael Ziegler. *Foto: Hochschule*

alter Fleischwolf steht. Er und sein Sandkastenfreund Michael Ziegler kaufen Fleisch ein, fügen ein paar Zutaten hinzu und probieren los. So entstehen die ersten eigenen Würstkreationen. Beim Würstchenverkauf auf diversen Weihnachtsmärkten machen die beiden dann eine entscheidende Entdeckung: „Für unser Produkt interessieren sich auch viele Frauen.“ Ihnen wird klar, dass sie mit ihren Würstkreationen ernährungsbewusste Menschen ansprechen, die sonst eher einen Bogen um die Wursttheke machen.

Mit ihren privaten Autos fahren die Gründer die Wurst direkt zum Kunden. So erfahren Stöffler und sein Team schnell, was den Leuten schmeckt und was nicht. Die Liebe zur Wurst 2.0 bringt die beiden Gründer schließlich in die Wohnzimmer von Millionen Fernsehzuschauern. Zuerst bei Galileo, später in der „Höhle der Löwen“ und 2017 ins ZDF zum Deutschen Gründerpreis. Inzwischen findet man Grillido nicht nur im eigenen Online-Shop sowie bei Fitnessstudios, sondern auch im Einzelhandel.

Das Geheimnis ihres Erfolgs? Eine gute Idee zum richtigen Zeitpunkt und hochwertige Qualität. „Wir verkaufen nicht nur ein Produkt, sondern ein Konzept“, verrät Markus Eberhart, der erste Mitarbeiter im

Grillido-Team. Er studierte wie Manuel Stöffler Wirtschaftsingenieurwesen in Albstadt und präsentierte vor kurzem die Grillido-Story Studierenden am Standort Albstadt. „Wir hatten am Anfang alle noch feste Jobs, da hieß es arbeiten bis 18 Uhr und danach Würstchen verkaufen“, so der heutige „Head of Sales“. Man müsse ausprobieren, was funktioniert, erklärt er den Studierenden. Neben einer breiten Aufstellung mit den Vertriebszweigen Homepage, Einzelhandel, Gastro und Fitness profi-

„Wir verkaufen nicht nur ein Produkt, sondern wir verkaufen ein Konzept.“

tiert Grillido von starken Partnern für Produktion und Logistik sowie einem Investorennetzwerk. Die Teamgröße liegt bei rund 18 Mitarbeitern, nächstes Jahr sollen es 30 bis 40 sein. Die Entwicklung neuer Würstkreationen übernimmt inzwischen Lebensmitteltechnologe Georg. Ziel ist, alle zwei Monate eine neue Kreation vorzustellen und 2018 in Supermärkten in ganz Deutschland vertreten zu sein. „Wenn man nicht groß denkt, wird man auch nicht groß werden“, so Eberhart.

Wie Geld gespart werden kann

Vortrag Am 15. November 17.30 Uhr, informiert die Hochschule über Energiemanagement 4.0 in der Lebensmittelproduktion.

Sigmaringen. Das Innovationsnetzwerk für nachhaltige und ressourceneffiziente Lebensmittelproduktion (InnoNetz) organisiert zum Thema „Energiemanagement 4.0 in der Lebensmittelproduktion“ am 15. November eine Info-Veranstaltung auf dem Hochschulcampus. Da die Erzeugung von Wind- und Sonnenenergie schwankt, ist es von zentraler Bedeutung, dass der Energieverbrauch an diese Schwankungen angepasst wird. Die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie hat hier große Potenziale, die durch betriebliches Energiemanagement erschlossen werden können. Energiekosten können nachhaltig gesenkt werden. Die neuesten Ansätze zur Lastoptimierung basieren auf den Möglichkeiten der vernetzten Automatisierung und wirken sich häufig auch positiv auf andere Kostenarten aus. Ralf Tesch, Geschäftsführer von Nutreon Engineering, wird anhand von branchenspezifischen Praxisbeispielen die kritischen Fragestellungen beim dynamischen Lastmanagement und bei der Energiebeschaffung erläutern. Moderiert wird die Veranstaltung von Prof. Dr. Jessica Rövekamp aus der Fakultät Business Science and Management der Hochschule Albstadt-Sigmaringen. Anmeldungen bis 10. November: pfefferle@hs-albsig.de.

Mit innovativen Ideen die Zukunft gestalten

Gründungen Die School of Entrepreneurship baut die Vernetzung mit Unternehmen in der Region aus.

Albstadt/Sigmaringen. Die vor einem Jahr gegründete School of Entrepreneurship am Hochschulstandort Sigmaringen fördert und unterstützt Studierende und externe Partner in ihren Gründungsvorhaben. Ein weiteres Aktionsfeld der School of Entrepreneurship besteht darin, neue Geschäftsfelder in bestehenden Unternehmen weiterzuentwickeln. Dafür wurden im vergangenen Jahr zahlreiche Maßnahmen angestoßen.

„Wir helfen Gründern sowohl bei ihrer Geschäftsmodellierung als auch bei der Entwicklung von Strategien, Marketing- und Vertriebskonzepten“, so Prof. Dr. Uwe Sachse, Projektleiter und Mitinitiator der School of Entrepreneurship.

„Unser Ziel ist es, in der Region eine Gründerkultur zu schaffen und Menschen mit innovativen Ideen zu ermutigen.“ Regionale Unternehmen stehen vor der Herausforderung, die Potenziale aus Digitalisierung und Industrie 4.0 für sich zu nutzen. Zunehmend arbeiten deshalb Industrie und Gewerbe mit der Hochschule bei der Entwicklung von Problemlösungen und digitalen Geschäftsmodellen zusammen. In einer neuen Veranstaltungsform diskutieren studienübergreifende Projektgruppen aus Studierenden der Betriebswirtschaftslehre und des Faches Facility and Process Design mögliche Maßnahmen.

Wie können mit Hilfe von In-



School of Entrepreneurship: Die Studierenden mit ihren Auftraggebern.

Foto: Hochschule

dustrie 4.0 neue Produkte entwickelt bzw. bestehende weiterentwickelt werden, damit für Kunden ein Mehrwert entsteht? Mit dieser Frage der Firma Franz

Eisele und Söhne aus Sigmaringen setzt sich ein Projektteam im Wintersemester 2017/2018 auseinander. Eine weitere Projektgruppe erarbeitet Handlungsempfehlungen für die Firma „ProMediPac“ aus Mengen, die Menschen mit Behinderung eine Arbeit bietet. Die Studierenden sollen Hinweise erarbeiten, wie ein Konzept zur Steigerung der Bekanntheit und zur Verbesserung der Positionierung von ProMediPac aussehen kann.

Um eine neue Form der strategischen Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft und regio-

naler Industrie zu etablieren, entwickelte die School of Entrepreneurship ein neues Modell. Die Industriebetriebe bieten Jungunternehmern die Möglichkeit, vorhandene Produktionsstätten zu nutzen, um beispielsweise Prototypen anzufertigen und ihre Idee zu testen. Dafür profitieren die Unternehmen vom Know-how der Bachelor- und Masterstudierenden der Hochschule, die mit innovativen Geschäftsideen Projekte dieser Betriebe weiterentwickeln und neue Geschäftsfelder eröffnen (Corporate Entrepreneur).

School of Entrepreneurship – was ist das denn eigentlich?

Netzwerk Die School of Entrepreneurship ist eine regionale Initiative mit dem Ziel, StartUps zu unterstützen, Gründer zu schulen und ein aktives Existenzgründungsnetzwerk zu

bieten. Dadurch soll eine attraktive wirtschaftliche Perspektive für Hochschulabsolventen und gründungsinteressierte StartUps entstehen. Außerdem will sie den Wis-

sens austausch zwischen Hochschule und Wirtschaft fördern. In Kooperation mit Unternehmen sollen dabei neue Geschäftsfelder identifiziert und weiterentwickelt werden.

Team Zum Team der School of Entrepreneurship gehören StartUp-Manager Andreas ter Woort, Prof. Dr. Matthias Premer, Prof. Dr. Clemens Möller und Prof. Dr. Uwe Sachse.

Hochschulnotizen

Studieninformationstag

Albstadt. Wer sich über die 13 Bachelorstudiengänge der Hochschule informieren möchte, kann den Studieninformationstag am 22. November nutzen. Nach der Begrüßung um 9.30 Uhr stehen in den Studiengängen Schnuppervorlesungen, Laborführungen und Berichte über Praxissemester und Auslandsaufenthalte auf dem Programm. Infos sowie einen AnmeldeLink gibt's auf der Homepage der Hochschule.

Schnüffelball

Sigmaringen. Am Freitag, 27. Oktober, findet der Schnüffelball statt. Los geht es ab 21.30 Uhr im Foyer in Sigmaringen. Karten gibt es an der Abendkasse.

Kaffee for free

Albstadt. Am heutigen Donnerstag, 26. Oktober, gibt es zwischen 12 und 14 Uhr im Foyer vor der Mensa in Albstadt kostenlosen Kaffee und Musik. Schon zum vierten Mal bietet das gemeinsame Event von Technologiewerkstatt, SIA und AStA Kaffee Liebhabern und Musikfans eine Gelegenheit zum gegenseitigen Austausch.