

## **Wettbewerb innovativer Ideen entschieden Gründerpreis „GRÜNDERSTAR 2013“ vergeben**

**Auch in diesem Jahr konnte die Jury des Gründerpreises wieder zwischen vielen innovativen und interessanten Gründungsvorhaben ihre Preisträger suchen. Zum neunten Mal vergab damit das Gründungsnetzwerk Stade den Gründerpreis GRÜNDERSTAR. Am 19. September überreichte Landrat Michael Roesberg im Rahmen des Gründungsforums den GRÜNDERSTAR 2013 sowie drei Sonderpreise. Mit dem Wettbewerb werden junge Unternehmen mit innovativen Ideen, Visionen und Mut ausgezeichnet.**

Preisträger des „Gründerstar 2013“ ist Dirk Oede, der sich im Mai des Jahres 2012 mit dem Unternehmen CloudCoach Unternehmer-Beratung selbständig gemacht hat (siehe Kurzportrait). Mit dem Angebot zielt er insbesondere auf Unternehmen, die hohe Anforderungen an die Mobilität zu erfüllen bzw. einen hohen Anteil an off-Office-Tätigkeiten haben. Er erhielt den Hauptpreis i. H. v. 1.000 € für seinen sehr gut ausgearbeiteten Geschäftsplan.

Den Sonderpreis „Handel“ erhielt Andreas Schier für die Gründung seines Kodak Lens Brillen Outlet in Buxtehude (siehe Kurzportrait). Mit der Gründung wagt er den Schritt aus einer Führungsposition als Angestellter in die Selbstständigkeit. Seine fundierte Ausbildung und Erfahrung nutzt er, um sich im traditionellen Augenoptikerhandwerk durch besondere Serviceleistungen und Angebote zu positionieren. Der Sonderpreis war mit einem Preisgeld i. H. v. 500 € dotiert.

Den Sonderpreis „Regionale Vernetzung“ erhielt Birte Riel für die Gründung ihres Hauses der Horizonte – Gesundheitszentrum in Freiburg an der Elbe und für ihre Aktivitäten zum Aufbau des regionalen Gesundheitsnetzwerkes Nordkehdingen (siehe Kurzportrait). Mit der Gründung macht sie das, was Wirtschaftsförderer oft bei Unternehmen vermissen: Sie schaut, was die eigenen „Nachbarn“ anbieten und wie sich die Angebote ergänzen können. Der Sonderpreis war mit einem Preisgeld i. H. v. 500 € dotiert.



Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade • Industrie- und Handelskammer Stade für den Elbe-Weser-Raum •  
Hansestadt Stade Wirtschaftsförderung • Stadt Buxtehude Wirtschaftsförderung • Wirtschaftsförderung Landkreis Stade GmbH

Der Sonderpreis „Mutmacher“ i. H. v. 500 € wurde an Susann Till (siehe Kurzportrait) vergeben. Sie hat sich in einem Lebensabschnitt selbständig gemacht, in dem andere den Ruhestand genießen. Frau Till stellt mit z. B. Chutneys und Pralinen hochwertige Lebensmittel her und vertreibt diese über Käse-, Wein- und Feinkostgeschäfte, Lebensmittelmärkte mit Feinkostabteilungen und über die Gastronomie.

Initiatoren des Gründungswettbewerbs GRÜNDERSTAR sind die Industrie- und Handelskammer Stade für den Elbe-Weser-Raum, die Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade und die regionalen Wirtschaftsförderer. Mit dem Gründerpreis der Stader Region soll die Gründungskultur gefördert und das Gründungsklima unterstützt werden. Auch die Region Stade benötigt nach wie vor Gründerinnen und Gründer, die mit Innovationskraft ihre Ideen umsetzen und damit positive Impulse für die Entwicklung und das Wachstum unserer Region setzen.

Mit der Preisverleihung und dem Gründungsforum beginnt traditionell die Planung für die Aktivitäten im nächsten Jahr. Informationen rund um das Thema Gründung erhalten Interessierte bei folgenden Partnern des Stader Gründungsnetzwerkes:

Industrie- und Handelskammer Stade für den Elbe-Weser-Raum, Frank Graalheer,  
Tel. 04141 524-138, E-Mail [frank.graalheer@stade.ihk.de](mailto:frank.graalheer@stade.ihk.de)

Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade, Rainer Meier,  
Tel. 04141 6062-32, E-Mail [meier@hwk-bls.de](mailto:meier@hwk-bls.de)

Stadt Buxtehude – Wirtschaftsförderung, Kirsten Böhling,  
Tel. 04161 501-3511, E-Mail [fg35@stadt.buxtehude.de](mailto:fg35@stadt.buxtehude.de)

Hansestadt Stade – Wirtschaftsförderung, Torsten Kramer,  
Tel. 04141 401-143, E-Mail [torsten.kramer@stadt-stade.de](mailto:torsten.kramer@stadt-stade.de)

Wirtschaftsförderung Landkreis Stade GmbH, Anne-Kristin Metscher,  
Tel. 04141 8006-14, E-Mail [info@wf-stade.de](mailto:info@wf-stade.de)