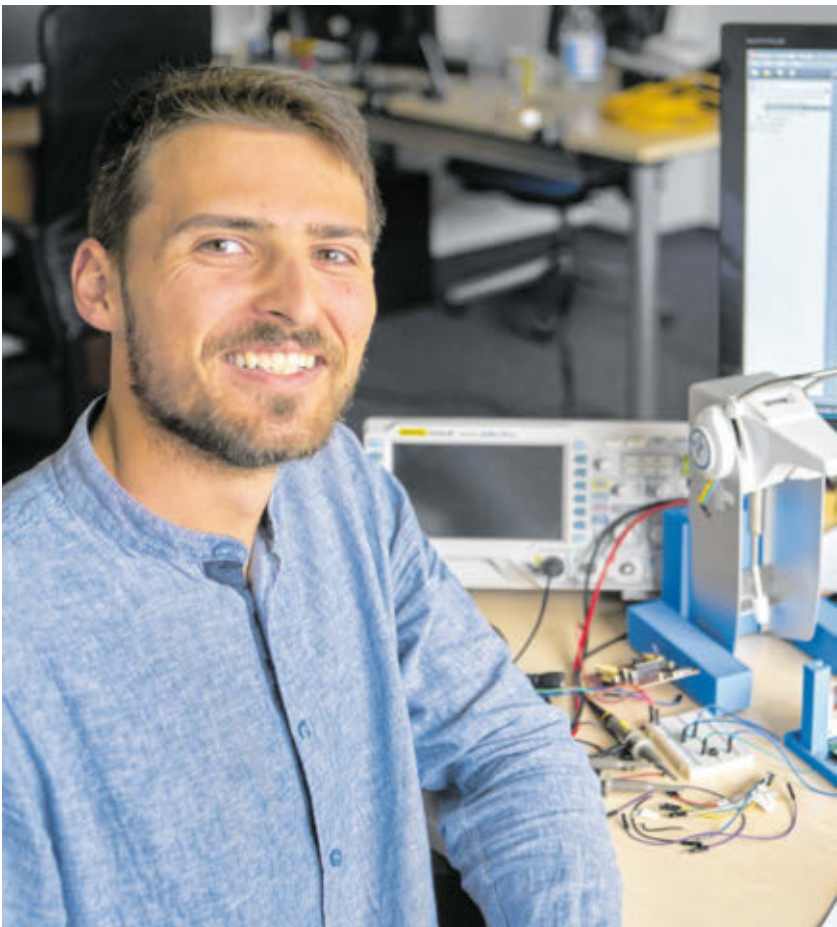


# Mutig, innovativ, beispielhaft:



GWA Hygiene GmbH Stralsund: Marcel Walz (24) bei einem Versuchsaufbau für den Desinfektionsmittelspender. FOTOS: D. LILIENTHAL (10) / F. SÖLLNER (2) / PRIVAT

## Sensoren schauen Ärzten auf die Finger

Start-up GWA Hygiene gewinnt OZ-Existenzgründerpreis

**Stralsund.** Die Erfolgsgeschichte beginnt im Krankenhausbett. Maik Gronau erholt sich gerade von einer Milz-OP, als er das beobachtet, was ihn auf den wohl genialsten Einfall seines Lebens bringt: Nicht jeder, der sein Stationszimmer betritt, hält sich an die im Krankenhaus geltenden Hygiene-Regeln. Dabei ist es lebensgefährlich, wenn sich das Klinikpersonal nicht ständig die Hände desinfiziert. In Deutschland sterben jedes Jahr an die 30 000 Menschen durch Krankenhauskeime. Hauptüberträger: der Mensch. „Viele Infektionen wären vermeidbar“, sagt Gronau (24). Aber im Stress oder aus Nachlässigkeit bleibe jede zweite Handdesinfektion, die eigentlich nötig wäre, aus, so der Stralsunder. Seine Idee: Ein elektronischer Aufpasser soll alle Ärzte, Schwestern und Pfleger dazu bringen, die Desinfektionsmittelspender zu benutzen.

Zusammen mit seinem damaligen Kommilitonen Dirk Amtsberg (33) und Maschinenbauingenieur Marcel Walz (24) entwickelt der Wirtschaftsinformatiker ein ausgeklügeltes System: Sie statten jeden Desinfektionsmittelspender in einer Klinik mit einem Sensor aus. Das Gegenstück, den Transponder, klippt sich jeder Mitarbeiter bei Schichtbeginn an seinen Kittel. Sobald derjenige dann den Hebel eines Spenders drückt, kommunizieren beide Geräte via Funk. So wird vollautomatisch erfasst, wer wo wie häufig und wie viel Desinfektionsmittel zapft. „Das läuft völlig anonym ab. Wir wollen ja niemanden bloßstellen“, betont Gronau. Erfasst werde nur, zu welcher Berufsgruppe der jeweilige Mitarbeiter gehört. Dieses Monitoring liefert Hygienebeauftragten der Kliniken verlässliche Daten, anhand derer sie ablesen können, wo Mitarbeiter in punkto Sauberkeit besser geschult werden müssen. So steigern sie die Desinfektionsquote und senken die Infektionszahlen. Das rettet nicht nur Leben. Es spart auch Kosten und Arbeitsaufwand, weil weniger durch Krankenhauskeime infizierte Patienten behandelt werden müssen. Hilfreich ist die Technologie auch bei der Logis-



Informatiker Daniel Neuendorf: Der 29-Jährige bereitet einen Langzeittest vor.

tik: Jeder Sensor misst den aktuellen Füllstand seines Spenders. So ist gewährleistet, dass zu jeder Zeit genug Desinfektionsmittel vorrätig ist. Desinfektionsräumen die Stralsunder auf Anhieb mehrere Innovationspreise ab. Das macht Mut, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen. „Mir war klar: Dafür gibt es einen Markt“, sagt Maik Gronau. Er und seine beiden Kompagnons gründen das Unternehmen GWA Hygiene, bauen Prototypen, entwickeln die erste Software.

Das war vor knapp zwei Jahren. Seither ist die GmbH regelrecht durchgestartet. Im April dieses Jahres gingen die Stralsunder mit ihren smarten Sensoren an den Markt. Zehn Kliniken und Seniorenstifte bundesweit haben sie schon damit ausgestattet. Mit rund 100 potenziellen Kunden laufen aktuell Gespräche. Anfragen aus der Gastronomie und von einem Freizeitpark liegen vor. Zudem verhandeln die Jung-Unternehmer mit einem Schweizer Großkonzern, der Desinfektionsmittel herstellt. Kommt GWA mit den Eidgenossen ins Geschäft, könnte das den Durchbruch schlechthin bedeuten, sagt Tobias Gebhardt (28), im Start-up zuständig für Businessdevelopment und Vertrieb. „Das ist ein großer Industriepoker.“ Entschieden sich die Schweizer, die Sensoren aus MV als Zusatz zum eigenen Produkt an ihre Stammkundschaft zu verkaufen, würde sich für GWA Hygiene ein lukrativer Vertriebsweg eröffnen.

Die bisherige Bilanz kann sich sehen lassen: Dieses Jahr wollen Gronau und Co. beim Umsatz die 100 000-Euro-Marke knacken. Im nächsten Jahr sollen aus aktuell 100 Interessenten mindestens 40 zahlende Kunden werden.

Mit dem Status quo geben sich die Tüftler nicht zufrieden. „Unsere Vision ist die smarte Klinik“, sagt Marcel Walz. Über ihre Sensoren könnte beispielsweise die Lichttechnik bedarfsgerecht und vollautomatisch gesteuert werden. An den dafür nötigen Technologien arbeitet das zwölfköpfige GWA-Team bereits.

Antje Bernstein

Mehr als 50 Unternehmer hatten sich für den OZ-Gründerpreis sowie die Sonderpreise „Mut zur Selbstständigkeit“, „Interessante Gründerstory“ und – ganz neu – den „Nachfolgepreis“ beworben. Gestern wurden die Sieger gekürt.

Von Thomas Luczak und Axel Meyer

**Rostock.** Wirtschaftsgipfel an der Warnow: Hoteliers treffen auf Versandhausgründer, Logistik-Dienstleister auf Metzger, eine Ölhändlerin auf eine frisch gebackene Werftbesitzerin. Junge Unternehmer und altgediente Firmenchefs, Vertreter von Start ups und Mitarbeiter von Ministerien und Wirtschaftsverbänden – sie alle waren gestern ins Verlagshaus der OSTSEE-ZEITUNG in Rostock gekommen, um die Geschäftsideen der 14 Finalisten des OZ-Gründerpreises 2017 kennenzulernen. Und zu würdigen. Mehr als 50 Unternehmer hatten sich bei der 15. Auflage des Wettbewerbs beworben, und gestern wurden die Sieger gekürt.

„Wir freuen uns, kreativen Menschen eine Plattform bieten zu können“, brachte es OZ-Geschäftsführerin Imke Mentzendorff gleich zu Beginn auf den Punkt. Ministerpräsidentin Manuela Schwesig (SPD) lobte den Mut der jungen Firmenchefs, denn Gründertum sorge auch für schlaflose Nächte.

Mut hatten zum Beispiel Anne Christin Mähltz (30) und Christoph Krause (35) bewiesen, die im April mit ihrem Containerhotel Dock Inn in Warnemünde an den Start gegangen waren. Dafür gab es den mit 2000 Euro dotierten Sonderpreis „Mut zur Selbstständigkeit“, gesponsert von Creditreform MV von der Decken KG in Rostock. „Innovatives Design im altherwürdigen Seebad“, lobte Verkaufsleiter Klaas Küther in seiner Laudatio.

Der ebenfalls mit 2000 Euro dotierte Sonderpreis „Interessante Gründerstory“ ging an Stefan Pistol und sein Unternehmen Prime BBQ aus Neu Roggentin bei Rostock. Olaf Schlenzig, Teamleiter Firmenkunden bei der Volks- und Raiffeisenbank Rostock, lobte Pistols Engagement und seine Pläne – unter anderem auf den Kunden zu-



geschnittene Grillgeräte bauen und vertreiben zu wollen.

Den zum ersten Mal verliehenen Nachfolgepreis (2000 Euro, gestiftet von der IHK zu Rostock) errang die Rostocker Bootswerft Schritt. Saskia Schritt, seit 2016 neue Chefin, hatte das Familienunternehmen von ihrem Vater übernommen. „Nachfolge ist kein einfaches Thema“, betonte der stellvertretende Hauptgeschäftsführer der IHK zu Rostock, Peter Volkmann.

Und der Hauptpreis? Ging an die junge Firma GWA Hygiene aus Stralsund. Imke Mentzendorff lobte die „schlüssige Geschäftsidee und das engagierte Gründer-team“. Den Großteil des Preisgeldes in Höhe von 5000 Euro wollen die Sieger in die Weiterentwicklung stecken. Und den kleineren Teil? „Dafür gibt es bei der Weihnachtsfeier einen Glühwein extra – als Dankeschön an unser ganzes Team“, sagte Vertriebschef Tobias Gebhardt.

Video: QR-Code scannen oder [www.ostsee-zeitung.de](http://www.ostsee-zeitung.de) anklicken.



Lobten das breit gefächerte Portfolio der Finalisten: Jurymitglied Matthias Wißotzki (Uni Rostock, v.r.), Manja Jonas (Bürgerschaftsbank MV) und Peter Volkmann (IHK Rostock). Ob Handwerk, Tourismus, Ernährungswirtschaft oder Technologie – bei den diesjährigen Gründern seien viele Branchen vertreten.

## Leidenschaft Fleisch

Sonderpreis „Interessante Gründerstory“ geht an Prime BBQ aus Neu Roggentin bei Rostock

**Neu Roggentin.** Stefan Pistols linken Arm zielt eine große Tätowierung: „Steak it easy“. Fleisch ist seine Leidenschaft.

Eigentlich jedoch wollte er – 2003 – Kaufmann werden: im Groß- und Einzelhandel. Doch daraus wurde nichts. Zum Glück, wie der heute 30-Jährige sagt. Damals, im ersten Lehrjahr, sei er strafversetzt worden: in die Metzgerei. Hier erfuhr er, wie viel Spaß der alte Handwerksberuf Fleischer machen kann. Und so brach er seine Lehre ab, wurde Metzger, bester

Geselle seines Jahrgangs in MV, machte schließlich seinen Meister. „Mit dem Meistertitel in der Tasche wurde ich jüngster Abteilungsleiter in der Handelschef-Gruppe“, berichtet er. Und: „Vom ersten Meistergehalt leistete ich mir meinen ersten Gasgrill.“

Bei Kochschulungen, unter anderem mit dem Rostocker Küchenchef Carsten Loll, erkannte er schließlich, wie wenig Verbraucher über Fleisch, seine Herkunft und Zubereitung wissen. „Das wollte ich ändern –

und begann 2014 meine ersten Grillkurse im Nebenerwerb.“ Doch nach der Geburt seines zweiten Kindes musste er sich entscheiden: Festanstellung als Abteilungsleiter oder den Nebenerwerb zur Selbstständigkeit machen. Er entschied sich: für die Selbstständigkeit.

„Meine Frau kam auf die Idee, den Abstellraum für die Grillutensilien zum Verkaufsladen umzubauen“, erinnert sich Stefan Pistol. Gesagt, getan: Vor einem Jahr wurde der Barbecue-Laden in Neu Roggentin bei Rostock eröffnet – und er läuft. Pistol verkauft hier hochwertiges Fleisch aus der Region, Gewürze, Spirituosen, Grillzubehör. Und: Er gibt weiter (Monate zuvor ausgebuchte) Grillkurse, ist Mit-Initiator des BBQ-Stammtisches Rostock, zu dem sich einmal im Quartal Grillverrückte treffen – und sich über Smoken, Wild, Geflügel austauschen. Per Facebook, Instagram, Google, Youtube und seine Homepage wirbt er für seine Kurse, stellt Rezepte und jeden Mittwoch (unter #Meatwoch) das Steak der Woche vor. Und welche Pläne hat er? „Viele!“ Unter anderem müsse der Laden dringender größer werden – der sei ja eigentlich als Lager gedacht gewesen „und platzt aus allen Nähten“. Thomas Luczak



Für Genießer: Jenny Pistol (31) mit regionalen Produkten, u. a. Gin von Martin Neumann aus Klein Kussewitz.



Hier findet man gutes Fleisch aus der Region: Stefan Pistol (30) mit einem Dry aged T-Bone-Steak.