



Die Brotbackmischungen des Start-ups Simply Bread können aus über 30 Zutaten individuell online zusammengestellt werden. Auch auf Lebensmittelunverträglichkeiten wird dabei Rücksicht genommen

# Erfolg durch innovative Produktideen

**Start-ups.** Immer mehr junge Leute gründen ein Unternehmen, um ihre innovativen Produkte und Technologien umzusetzen. In den vergangenen 20 Jahren hat sich die Zahl der Neugründungen in Österreich mehr als verdoppelt.

VON HELENE TUMA

Als Start-ups werden Unternehmen definiert, deren Geschäftsmodelle und Produkte innovativ und neuartig sind. Durch ihr Wachstumspotenzial spielen sie eine wichtige Rolle für die Wettbewerbsfähigkeit und Innovationskraft des Landes. Seit 2004 trifft diese Definition österreichweit auf rund 1500 Firmen zu, 183 Start-ups findet man in Oberösterreich.

## Neuartiges Transplantat

Eines jener oberösterreichischen Start-up-Unternehmen ist Surgebright. Das 2016 gegründete Biotech-Unternehmen mit Sitz in Lichtenberg bei Linz entwickelt biointelligente Fixationssysteme aus humanen Spenderknochen für Fuß-, Hand-, Schulter-, Knie-, Kiefer- und Kinderchirurgie und ist damit eine natürliche Alternative zu Metallimplantaten oder bioresorbierbaren Schrauben. Die besondere Innovation von Surgebright liegt darin, dass aus

menschlichem Spenderknochen ein serienreifes Produkt in Form des Shark-Screw-Transplantats entwickelt wurde. Die Shark Screw erfüllt alle Anforderungen an ein ideales Transplantat, welches vollständig integriert wird und nicht mehr entfernt werden muss. „Wir möchten möglichst vielen Patienten helfen und unsere Produkte weltweit anbieten. Das geht natürlich nicht schlagartig, sondern Step by step. Primär ist für uns eine Etablierung in Deutschland, Österreich und der Schweiz vorrangig“, erklärt Surgebright-Geschäftsführer Lukas Pastl die Zukunftspläne des Unternehmens.

## Brotbackmischungen

Seit 2017 bietet das junge Start-up Simply Bread individuell zusammenstellbare Brotbackmischungen an, die von den Kunden aus über 30 Zutaten online zusammengestellt werden können. „Ich wollte Brot selbst backen und das, ohne daraus eine Raketenwissenschaft zu ma-

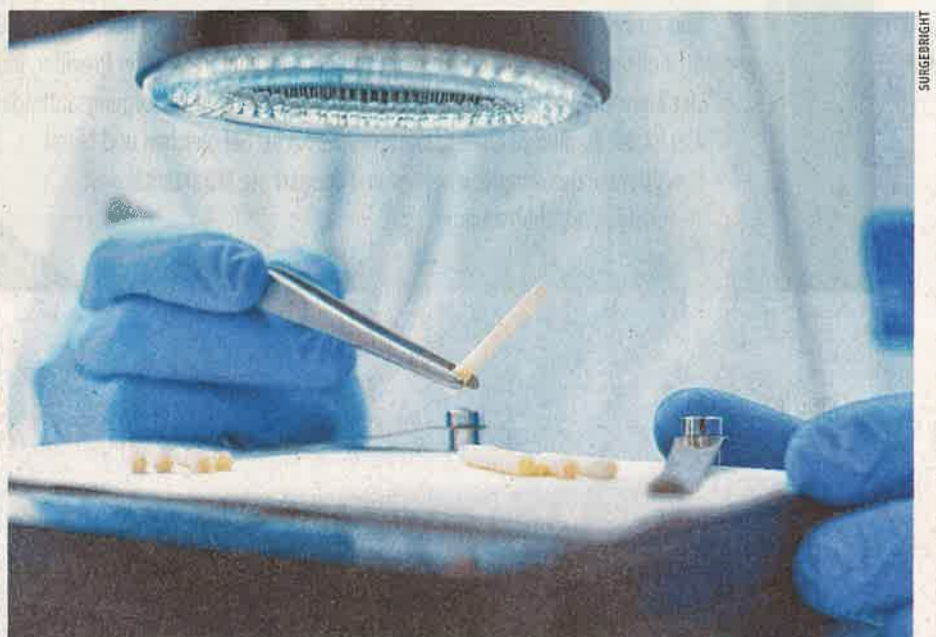
chen. Gleichzeitig will ich auch sichergehen, dass ich nicht irgendwas drin habe, das mir entweder nicht schmeckt oder mir nicht guttut. Und nachdem es so etwas noch nicht gab, haben wir uns selbst der Thematik angenommen“, so Firmengründer Florian Hoffmann.

## Für kleine Betriebe

Technologie und Know-how auch zu kleinen Lebensmittelbetrieben zu bringen ist der Leitsatz der 2014 gegründeten Fruittech GmbH. Das mit dem oberösterreichischen Jungunternehmerpreis 2018 ausgezeichnete Unternehmen ist auf die Veredelung, Haltbarmachung und Abfüllung von Lebensmitteln spezialisiert. „Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Maschinen-Standards in puncto Hygiene aus der Industrie der breiten Masse verfügbar zu machen“, erklärt Fruittech-Geschäftsführer Stefan Grubmair. Das Hauptgeschäft des Unternehmens liegt im Export. Aktuell werden etwa 83 Prozent des Umsatzes im Ausland erzielt.



Surgebright-Gründer Klaus Pastl mit seinen Söhnen Lukas und Thomas. Der Orthopäde hat ein Transplantat aus menschlichen Knochen entwickelt, das nicht entfernt werden muss



ANDREAS BALON

SURGEBRIGHT  
KATHE WITTE

ABENDA-43-022

VERBODEN-002



Fruittech ist auf die Veredelung, Haltbarmachung und Abfüllung von Lebensmitteln spezialisiert. Aero Enterprise hat einen Flugroboter entwickelt, der aus der Luft Industrie- und Windkraftanlagen inspiziert

**Aero-SenorCopter**

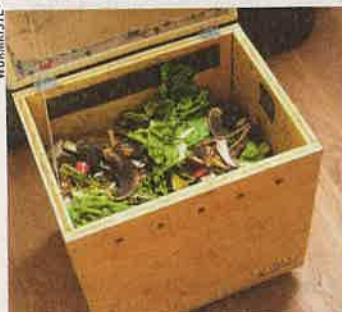
Einen Flugroboter, der Industrieanlagen sowie On- und Off-shore-Windkraftwerke auf mögliche Schäden untersuchen kann, hat das Linzer Start-up Aero Enterprise entwickelt. Der „Aero-SenorCopter“ kann die erfassten Daten verarbeiten und so mögliche Schäden analysieren und interpretieren, was den Kunden Zeit und Geld spart. „So lassen sich Risse, fehlende Teile und Löcher einfach erkennen und können in Position und Größe genau bestimmt werden“, so Unternehmensgründer Robert Hörmann. Als Ziel hat sich das Unternehmen gesetzt, in Europa im Bereich der luftgestützten Inspektion von Windkraftanlagen Marktführer zu werden.

**Die Wurm-kiste**

Die Idee zu seiner Wurm-kiste – einem Indoor-Kompostierer, hatte Firmengründer David Witzeneder während seines Studiums an der Universität für Bodenkultur in Wien. Vor allem Stadtbewohner ohne Garten sollten die Möglichkeit bekommen, mit einer eigenen Kompostanlage aus Biomüll Humus zu machen. David Witzeneder stellt gemeinsam mit seinem Bruder in der alten Werkstatt seines Großvaters in Arndorf die Kisten zur geruchlosen Wurmkompostierung für den Wohnbereich her. „Es war mir ein Anliegen, ein rundum stimmiges und nachhaltiges System zu entwickeln, das wirklich funktioniert und auch einfach in der Handhabung ist“, erklärt David Witzeneder.

www.iv.at

**Innovativ**  
**Industrie 4.0**  
**Wir bringen Österreich weiter.**



Unter dem Deckel der Holzkiste arbeiten bis zu 2.000 Würmer an der Kompostierung von Biomüll. Das Design der „Wurm-kiste“ sorgt für die geruchlose Humusherstellung