

30-jähriges Jubiläum für den beliebten Jungunternehmerpreis

Junge Wirtschaft OÖ zeichnete neun Preisträger in drei Kategorien aus

Junge Selbstständige sind die treibenden Kräfte in der Wirtschaft. Sie sorgen mit ihrem Ideenreichtum, ihrer Innovationskraft und ihrem Gestaltungswillen für die wirtschaftliche Weiterentwicklung, für den notwendigen Strukturwandel in der Wirtschaft, für den technischen Fortschritt und für Arbeitsplätze. Das Ziel der Jungen Wirtschaft ist es, mit dem Jungunternehmerpreis erfolgreiche Jungunternehmer als Vorbilder für mehr Selbstständigkeit zu präsentieren. „Wir möchten junge Selbstständige vor den Vorhang holen, die Großartiges für die oö. Wirtschaft leisten“, betont JW-Landesvorsitzender Bernhard Aichinger. „Dieses Jahr hatten wir 210 Einreichungen, in denen alle Branchen vertreten waren. Auch bei den Preisträgern haben wir einen Branchenmix - vom IT-Unternehmen über den Gewerbebetrieb bis zum Gastronomen“, berichtet Aichinger.

Der Jungunternehmerpreis 2021 wird heuer zum 30igsten Mal verliehen. Seit 1992 wurden insgesamt 275 Jungunternehmer ausgezeichnet. Kleine, noch eher unbekannte Unternehmen, die sich mittlerweile zu ausgewogenen internationalen Konzernen entwickelt haben, bekamen von der Jungen Wirtschaft den JUP verliehen und wurden dabei vor den Vorhang geholt. Beispiele der bekannten JUP-Preisträger in den letzten Jahren: Dynatrace (2008), runtastic GmbH (2011), Tractive GmbH (2014), Cumulo IT Solutions GmbH (2015) und Neuburger Fleischlos (2018),...

Der Jungunternehmerpreis wurde auf Initiative der Jungen Wirtschaft in Kooperation mit der Fachgruppe Unternehmensberatung, Buchhaltung und Informationstechnologie ins Leben gerufen und wird ebenso von Seiten des Landes OÖ unterstützt: Als Auszeichnung für herausragende Jungunternehmer in Oberösterreich wurde der Preis bereits zum 30. Mal ausgeschrieben. Die Auszeichnung wurde in folgenden Kategorien verliehen:

- **Raketenstarter:** Gründer und Newcomer dieser Kategorie überraschen, inspirieren und weisen mit ihrer Idee den Weg in die Zukunft.

1. Platz	SitePlan GmbH , Martin Beiganz, Florian Fischer, Marco Eigletsberger und Christian Obermayr, Wels
2. Platz	AMB GmbH , Anna Maria Brunnhofer-Pedemonte, Linz
3. Platz	DaxBox GmbH , Reinhard Daxberger und Dominik Nussbaumer, Timelkam

- **Platzhirsche:** Unternehmen dieses Ranges haben sich bereits mit einem außergewöhnlichen Produkt, einer Dienstleistung oder Marketingmaßnahme am Markt etabliert und erste Erfolge verbucht.

1. Platz	Archery Equipment GmbH , Erwin Eber und Bernhard Badegruber, Marchtrenk
2. Platz	Scherfler Landtechnik GmbH , Christoph und Regina Scherfler, Lohnsburg
3. Platz	Steegwirt GmbH , Fritz und Tamino Grampelhuber, Bad Goisern

- **Regionen-Rocker:** Dieser Preis geht an Jungunternehmer, die in die Zukunft ihrer Heimat investieren, da sie regional produzieren, Arbeitsplätze schaffen und den Firmenstandort entscheidend mitgestalten.

1. Platz	Feinbäckerei Eichler e. U. , Bernhard Hammerl und Agnes Hammerl-Eichler, Linz
2. Platz	Bergergut Pürmayer GmbH , Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer, St. Stefan-Afiesl
3. Platz	PUROLEX Betriebshygiene und Gastroservice GmbH , Mario Hofer, Aigen-Schlägl

Die Jury, bestehend aus Vorsitzendem Markus Roth (Creative Bits OG), Markus Raml (Raml und Partner Steuerberatung GmbH), DI Mario Breid (troii Software GmbH), Gerold Weisz (akostart oö), Univ.-Prof. Elisabeth S.C. Berger (JKU Institutsvorständin für Unternehmensgründung und Unternehmensentwicklung) und Melanie Hofinger (Veritas by Hofinger, Meritas Holding GmbH, Melanie Hofinger GmbH, Buchhandlung W.Neugebauer GmbH und Co.KG)., beurteilte die Einreichungen nach den Kriterien Idee, Umsetzungsqualität und Gesamteindruck und kürte daraus die Sieger.

Überreicht wurden die Preise von der Junge Wirtschaft OÖ gemeinsam mit Vertretern der WKOÖ direkt in kleinem Rahmen im Unternehmen der Preisträger.

Kategorie Raketenstarter

Platz 1: SitePlan GmbH, Martin Beiganz, Florian Fischer, Marco Eigletsberger und Christian Obermayr, Wels

Die SitePlan GmbH wurde im Juli 2019 von Martin Beiganz, Marco Eigletsberger und Christian Obermayr in Wels gegründet. 2020 stieß mit Florian Fischer der vierte Mitgründer dazu. Seit Februar 2020 beschäftigt die SitePlan GmbH mit Thomas Beiganz ihren ersten Schlüsselmitarbeiter im Bereich Softwareentwicklung.

Mit der gleichnamigen App hat die SitePlan GmbH eine digitale Navigationslösung für den Bau, die Planung und die Instandhaltung von Infrastrukturprojekten entwickelt. Dazu wurde ein Verfahren entwickelt, das es den Usern der App ermöglicht, herkömmliche PDF-Baupläne in GPS-Karten umzuwandeln. Teams können daher erstmals mit Tablets und Smartphones in Bauplänen navigieren. Durch die integrierte Fotofunktion können aufgenommene Fotos am Plan verortet und die Fotodokumentation der Baustelle kann per Knopfdruck erstellt werden. In Verbindung mit hochpräzisen GNSS-Antennen wird darüber hinaus ein selbständiges und ressourcenschonendes Durchführen von zentimetergenauen Absteck- und Bestandserfassungsarbeiten auf papierlose Art und Weise ermöglicht. Durch jene georeferenzierte Arbeitsweise mit der Leichtigkeit eines Google Maps soll der Digitalisierungsgrad sowie die Produktivität im Infrastrukturbau gesteigert werden.

Im Fokus der SitePlan GmbH stehen die laufende Weiterentwicklung des Produkts und der Geschäftsaufbau in Europa. Die SitePlan-App wird bereits von namhaften Unternehmen, wie etwa der STRABAG, der Rhomberg Sersa Rail Group oder der Deutschen Bahn eingesetzt.

Website: www.siteplan.at

Platz 2: AMB GmbH, Anna Maria Brunnhofer-Pedemonte, Linz

AMB-technology ist ein Deep-Tech-Start-up mit Fokus auf Human-Centric AI. Die kamera- und plattformunabhängigen Lösungen machen aus jeder Kamera ein intelligentes Auge für den Menschen. Das Unternehmen entwickelt die präzisesten und robustesten KI-basierten Technologien und Produkte im Bereich der Erkennung, Rekonstruktion und Vermessung des menschlichen Körpers - für Produkte und Branchen, die um den Menschen herum aufgebaut sind. Die Technologie von AMB-technology kann man in jeder Branche finden, die mit dem menschlichen Körper zu tun hat: Mode, Ergonomie, Arbeitssicherheit, Fitness etc. Durch die exakte Vermessung soll z.B. die Modeindustrie unterstützt werden, global und hypersegmentierbar zu produzieren und gleichzeitig die Effizienz und Nachhaltigkeit zu steigern. Im Bereich der Arbeitssicherheit soll Maschinen ein intelligentes Auge für den Menschen ermöglicht werden, damit sie kollaborativ und sicher arbeiten können.

„Unsere Vision ist, dass deren Kerntechnologie und Daten es ermöglichen, eine bislang unerreichte Genauigkeit und Abdeckung im Bereich der Personenvermessung zu ermöglichen“, so die Gründerin von AMB-technology Anna Maria Brunnhofer-Pedemonte.

Website: www.amb-technology.ai

Platz 3: DaxBox GmbH, Reinhard Daxberger und Dominik Nussbaumer, Timelkam

Die Firma DaxBox GmbH wurde im Mai 2019 von Reinhard Daxberger gegründet. Die DaxBox ist ein multifunktionales Gebäudesystem mit CE-Kennzeichnung, das nachhaltig, ökologisch, flexibel und leistungsfähig ist. Die Modulhäuser werden im eigenen Werk in Schwanenstadt (Oberösterreich) fix und fertig produziert und mit dem LKW geliefert. Per Kran und auf Schraubfundamente aus dem eigenen System, wo keine Bodenversiegelung mehr nötig ist (d.h. keine Bodenplatte oder dergleichen) auf das Grundstück gestellt und bereits nach ein paar Stunden kann man in ein komplett angeschlossenes, schlüsselfertiges Haus einziehen. Die Modulhäuser können individuell gestaltet, angeordnet und jederzeit um einen Raum vergrößert werden. Die DaxBox Module gibt es in 4 Ausgangsgrößen, wobei auch diese je nach Wunsch und Idee verändert/angepasst werden können. Sie eignen sich auch für Erweiterungen, Anbauten, als Wochenendhaus, als Pool- oder Wellnesshaus.

„Auch in Zeiten wie diesen zeigte sich, dass ein Modulhaus leistungsfähig und interessanter geworden ist. Ein Modulhaus gibt einem die Möglichkeit, flexible Projekte zu entwickeln, die alle Anforderungen und Ideen erfüllen. Unser Ziel ist, mit der DaxBox, die optimale und individuell auf den Bauherrn abgestimmte Lösung zu finden. Unser Motto lautet daher „Geht nicht, gibt es nicht...“. Im Herbst 2021 präsentieren wir unser neues futuristisches Modulhaus. Wir möchten somit die Bauherren inspirieren, mit ihren eigenen Visionen, eigenen Vorstellungen und Planungen zur DaxBox zu kommen. Wir starten durch und lassen uns auch durch die COVID-19-Situation und die damit verbundenen Veränderungen, wie Abstand halten, Hygienemaßnahmen und vor allem die aktuelle Preisentwicklung nicht aufhalten und bieten den Kunden einen fairen Preis!“, so Gründer Reinhard Daxberger und sein Geschäftsführer Dominik Nussbaumer.

Website: <https://daxbox.at/>

Kategorie Platzhirsche

Platz 1: Archery Equipment GmbH, Erwin Eber und Bernhard Badegruber, Marchtrenk

Die Idee, innovative Bögen für den traditionellen Bogensport zu fertigen, die stabil, treffsicher und von gleichbleibend hoher Qualität sind, war für Bernhard und Erwin ein Motivationsfaktor und Beweggrund, um die Marke „Antur“ zu gründen. Antur ist ein Begriff aus dem Walisischen, welcher „Abenteuer“ bedeutet. Bogenschützen das Bogenschießen durch leistungsstarke, glasbelegte Bögen in einem einzigartigen Design näher zu bringen, war dabei von Anfang an der Antrieb der Jungunternehmer. So startete im Herbst 2015 die Produktion der Antur Bögen in Marchtrenk mit dem Ziel oder besser gesagt der Vision, die innovativste Bogenproduktion Österreichs zu werden. Bereits die ersten beiden Bögen „Madoc“ und „Euron“ überzeugten am Markt und legten so den Grundstock für das weitere Wachstum des jungen Unternehmens. Fünf Jahre und viele neue Bögen später hat sich die Marke Antur bereits bestens im Markt etabliert. Aktuell werden 70 bis 80 Bögen pro Woche zu 100 Prozent in Oberösterreich produziert. 90 Händler in 6 verschiedene Länder werden mit den Produkten beliefert. Der Exportanteil beläuft sich auf 50 Prozent.

Antur erfüllt seinen Kunden den Traum vom individuellen Bogen mit den „Antur Customlongbows“. Umfassender Kundenservice und rasche Verfügbarkeit der Bögen runden das Sortiment bestens ab. „Die zahlreichen positiven Kundenfeedbacks sind der beste Antrieb, die Erfolgsgeschichte weiterzuschreiben. Gemeinsam mit einem Ziel: Die besten Bögen für die besten Schützen zu bauen. Für Freizeit, Hobby und Sport - get the experience!“, so die beiden Unternehmer.

Website: www.antur.at

Platz 2: Scherfler Landtechnik GmbH, Christoph und Regina Scherfler, Lohnsburg

Scherfler Landtechnik GmbH wurde 2017 gegründet und ist spezialisiert auf elektrische Fütterungs- bzw. Mischtechnik. Am Beginn stand die Idee, einen stationären Futtermischer mit nur 15kW elektrischem Antrieb zu bauen. Aus der Idee wurde eine Erfolgsgeschichte: Stationäre und fahrbare elektrische Futtermischer mit geringem Strombedarf, die mit einer Funkfernsteuerung bedient werden, modular gebaut sind. Immer orientiert an den individuellen Bedürfnissen der Kunden.

Die Produktpalette von Scherfler Landtechnik hat sich in den letzten Jahren stark erweitert: Eine Futtermischschaufel, ein Futterband sowie Roboteranbindungen wurden entwickelt, immer mit dem Fokus, individuelle Anforderungen der Kunden umzusetzen. Für Scherfler Landtechnik gibt es nicht das Produkt, es gibt nur die Lösung, die gemeinsam mit den Kunden gesucht wird.

Energieeffizienz, CO²-Einsparung, hohe Qualität, Sicherheit und Bedienerfreundlichkeit zeichnen die Produkte aus. Abseits der Fütterungstechnik werden auch Mischanlagen für andere Anwendungen sowie Sondermaschinen nach Kundenwunsch entwickelt und produziert. 7 Mitarbeiter betreuen Kunden quer durch ganz Österreich und Deutschland. Der Exportanteil beträgt 19 Prozent.

Website: www.scherfler-landtechnik.at

Platz 3: Steegwirt GmbH, Fritz und Tamino Grampelhuber , Bad Goisern

Der Steegwirt - früher „Traunekgut“ - ist einer der ältesten Gastronomiebetriebe Bad Goiserns und feiert heuer sein 450-jähriges Jubiläum. „Wir vom Steegwirt fühlen uns dieser alten Tradition sehr verpflichtet. Wir sind stolz auf unseren Familienbetrieb und die bewegte Geschichte unseres Hauses, an der wir unsere Gäste gerne teilhaben lassen. Nicht nur wegen des Denkmalschutzes, sondern auch aus persönlichem Anliegen, wurde bei der Renovierung 2018 auf die geschichtsträchtigen Details nicht vergessen, sondern sehr bewusst beim Umbau miteinbezogen, z. B. Verwendung von Altholzbeständen im gesamten Haus, Freilegung von Fenstern, Renovierung von Stuckhandwerk und Gewölben, Schindeldach,...

Nach knapp 2 Jahren sehr gutem Geschäftsgang traf auch uns - wie alle anderen - die Corona-Pandemie. Dank Unterstützung und guter Zusammenarbeit mit Bund, Land, WKO und AMS ist es uns gelungen, diese schwierigen Zeiten gut zu überstehen. So konnten wir nicht nur alle Mitarbeiter mit Kurzarbeit weiterbeschäftigen, sondern auch während des Lockdowns weitere Mitarbeiter in Hinblick auf die Sommersaison zusätzlich einstellen. Dadurch konnten wir bei der Wiedereröffnung am 19. Mai im Vollbetrieb kräftig durchstarten! Seit der Wiedereröffnung kochen wir wieder bodenständige Gerichte mit ehrlichen Produkten aus der Region. Kulinarische Ausflüge in die Welt der Leckerbissen prägen unser Bild des Steegwirts, das unsere Gäste und Freunde schätzen.

Somit freuen wir uns, Ende August bei unserer 450-jährigen Jubiläumsfeier, die St. Florianer Sängerknaben begrüßen zu dürfen“, berichten die beiden dynamischen Übernehmer Fritz und Tamino Grampelhuber.

Website: www.steegwirt.at

Kategorie Regionen-Rocker

Platz 1: Feinbäckerei Eichler e. U., Agnes Hammerl-Eichler und Bernhard Hammerl, Linz-Urfahr

Die Feinbäckerei Eichler, ein Familienbetrieb in 3. Generation (bestehend seit 1953), kann auf eine lange Backtradition zurückblicken. Die Philosophie ist es, handgemachtes Brot und Gebäck aus regionalen sowie saisonalen Rohstoffen zu produzieren. Alle Rohstoffe und Zutaten werden sorgfältig und regional ausgewählt und schonend in ihrer Bäckerei weiterverarbeitet. Natürlich wird auch der Sauerteig aus eigener Herstellung verwendet. In der hauseigenen Konditorei werden Blechkuchen, Torten und andere Mehlspeisen in liebevoller Handarbeit geschaffen.

„Vor allem nach der Übernahme von meinen Eltern im Jahr 2017 haben sich mein Mann Bernhard und ich dafür entschieden, noch stärker in die Regionalität zu investieren. Es muss leider heutzutage noch immer als Investition bezeichnet werden, denn ein Großteil der Rohstoffe wäre paradoxerweise günstiger aus dem Ausland zu beziehen. Wir wählen aber ganz bewusst diesen Weg und möchten unser Netzwerk an regionalen Partnern stetig ausbauen, da wir von der Qualität heimischer Produkte überzeugt sind“, so Agnes Hammerl-Eichler.

Globale Ereignisse wie die Corona- oder Klimakrise sieht das Paar auch als Chance: „Die Pandemie hat bei vielen Kunden das Bewusstsein für regionale Einkäufe noch mehr geschärft und unseren eingeschlagenen Weg bestätigt“, meint etwa Bernhard Hammerl. „Gemeinsam mit unserem Team aus 25 Personen an vier Standorten in Linz/Urfahr möchten wir alte Traditionen bewahren und mit Hilfe von mutigen Ideen in der Zukunft unseren Beitrag zur Erhaltung regionaler Arbeitsplätze leisten.“

Website: www.baeckerei-eichler.at

Platz 2: Bergergut Pürmayer GmbH, Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer, St. Stefan-Afiesl

An einem idyllischen und touristisch nahezu unberührten Fleckchen Erde im Grenzgebiet Mühlviertel, direkt an der böhmischen Grenze, hat Familie Pürmayer nun über Generationen einen landwirtschaftlichen Weberei-Betrieb mit viel Fingerspitzengefühl zu einem kleinen, feinen Hotel-Paradies mit ganz klarer Positionierung ausgebaut: das Vier-Sterne-Superior-Hotel Bergergut. Die Passion der Familie ist es, gemeinsam mit einem herzbetonten Team, Menschen in ihrer Urlaubszeit zu verwöhnen. „Mein ganz persönliches Motto im und fürs Bergergut, das mich an- und umtreibt, fasst ein Zitat von lieben Stammgästen am besten zusammen: „Ihr veredelt unsere Lebenszeit!“ Wir gestalten und beleben einen Lieblingsplatz für uns persönlich, für unsere MitarbeiterInnen und gemeinsam dann für unsere Gäste an einem der schönsten Orte der Welt“, so Gastgeberin Eva-Maria Pürmayer. Und das, touristisch gesehen, mittlerweile seit über vier Generationen. Begonnen hat einmal alles mit einer einfachen Gaststube für Einheimische, ab Mitte der 90er Jahre haben die Pürmayers ihr Haus mehr und mehr konsequent und besonders innovativ, zu einem führenden Boutique- und Genießerhotel für Paare ausgebaut.

„Zwei große Schicksalsschläge der vergangenen Jahre haben dazu geführt, dass der Familienbetrieb auf „frische“ Beine gestellt wurde und uns-als Familie & Unternehmen, denn das Eine geht nicht ohne dem Anderen, noch mehr geerdet und verbunden. Zu solchen Zeiten wird der Wert und die Kraft vom „familybusiness“ erst richtig bemerkbar, allen Herausforderungen zum Trotz.“, so die Übernehmerin Eva-Maria Pürmayer. In dieser Zeit zog auch Thomas Hofer mitsamt seiner mehrfach ausgezeichneten Haubenküche & unübersehbaren Leidenschaft und Philosophie für echte und gute Küche im Bergergut ein. Mittlerweile zählt das kleine, feine Hotel, den Auszeichnungen, Mitgliedschaften und v.a. Gäste-Meinungen zufolge, zu den kulinarischen Top-Betrieben Österreichs.

Website: www.romantik.at/de

Platz 3: PUROLEX Betriebshygiene & Gastroservice GmbH, Mario Hofer, Aigen-Schlägl

PUROLEX ist Spezialist für Hygienebedarf und Hygienelösungen in den Sparten Gastronomie, Gewerbe und für den Privatbereich. Die Namensgebung stammt aus einer lateinischen Wortkreation (puro = rein, lex = Gesetz, also Reinheitsgesetz) und ist von Geschäftsführer Mario Hofer patentiert. 2017 gründete Mario Hofer in seiner eigenen Garage und mit dem Büro im Schlafzimmer sein Unternehmen. Heute im Jahr 2021 beschäftigt er bereits 22 Mitarbeiter und betreut 60.000 treue Kunden. Die Reinigungsartikel werden alle im schönen oberösterreichischen Mühlviertel selbst produziert und hergestellt.

PUROLEX hat in 4 Jahren einen nachhaltigen Allroundreiniger für den Haushalt entwickelt. Diese Tube trägt den Namen „WUNDERREIN“ und ist vom Markt nicht mehr wegzudenken. Die Mission von Mario Hofer für diese Entwicklung war es nur noch „EINEN Reiniger“ im Haushalt zu haben. WUNDERREIN schafft nun genau diese Aufgabe und ist stark reinigend und trotzdem nachhaltig, vegan, biologisch abbaubar, dermatologisch getestet und ausschließlich in Oberösterreich hergestellt.

Website: purolex.at