

SEITEN 2, 6 **SIKB intern:** Kommunalprogramm/  
Gastbeitrag/SIKB-Betriebsausflug

SEITEN 1, 2, 4 **Existenzgründungs-Förderung:**  
Steve Merscher/Aleavedis/SWG & KWT

SEITE 5 **Aus der Förderpraxis:**  
Wegener Härtetechnik GmbH

**EXISTENZGRÜNDUNGS-FÖRDERUNG:**

## Steve Merscher: Firmennachfolge im Bäcker- und Konditorhandwerk

Vor dem Hintergrund, dass laut Studien in den nächsten Jahren mehr als 6.000 saarländische Unternehmen zur Nachfolge anstehen, hat die Saarländische Investitionskreditbank AG durch die Einführung zertifizierter Nachfolgeberater (siehe Kasten rechts) wichtige Maßnahmen ergriffen, um sich dieser für den Wirtschaftsstandort Saarland großen Herausforderung zu stellen. Davon profitieren konnte bereits der Jungunternehmer Steve Merscher (33), der Anfang 2015 das alteingesessene Unternehmen Bäckerei Mayer in Sulzbach-Hühnerfeld übernommen hat.

Bereits seit dem Jahr 1938 steht die Bäckerei Mayer für regionale Back- und Konditortradition und betreibt neben einem klassischen Filialgeschäft und einem angeschlossenen Café-Bistro einen Großhandel, der u.a. für Seniorenzentren, Schulen und Kantinen im gesamten Saarland täglich frische Backwaren und Kuchen herstellt. Der gelernte Konditor und Bäcker Steve Merscher kam nach verschiedensten beruflichen Stationen im Frühjahr 2014 zurück in die Branche, als er bei der Bäckerei Mayer eine Beschäftigung als Konditor fand.



Steve Merscher prüft frisch gebackene Brötchen

Bald zeichnete sich jedoch ab, dass der Firmeninhaber in Erwägung zog, in den Ruhestand zu gehen. Merscher bot daraufhin an, den Betrieb und die insgesamt 12 Beschäftigten zu übernehmen und wurde sich mit dem Inhaber einig. Unterstützt durch die Hausbank, die Handwerkskammer des Saarlandes und Herrn Mathieu, Nachfolgeberater der SIKB, gelang daraufhin die Fortführung des Unternehmens zu Jahresbeginn 2015.

Seither hat sich der etablierte Betrieb positiv weiterentwickelt. Das Café-Bistro wurde renoviert und neue Kundenkreise, insbesondere in der Großhandelstätigkeit, erschlossen. Auch die Back- und Tortenrezepturen wurden geschmacklich angepasst und das Qualitätsniveau des Sortiments, darunter das beliebte Eigenprodukt „Hühnerfelder Brot“, durch Verwendung höherwertiger Rohstoffe verbessert.



Foto oben: Blick in das renovierte Café-Bistro

Foto links: Steve Merscher mit SIKB-Nachfolgeberater Marco Mathieu (links)



### ERSTER „KMU-FACHBERATER UNTERNEHMENS-NACHFOLGE“ DER SIKB

Um künftig den Fortbestand mittelständischer Betriebe zu sichern, gewinnt die Unternehmensnachfolge zunehmend an Bedeutung. Einen wesentlichen Teil dieses Prozesses nimmt die Vorbereitung auf den anstehenden Inhaberwechsel ein. Um unsere Kunden und angehende Unternehmer dabei zu unterstützen, gehen wir neue Wege.

Zur kompetenten Begleitung des komplexen Prozesses einer Unternehmensübergabe haben wir Herrn Marco Mathieu (Foto) in einem mehrwöchigen Lehrgang zum ersten zertifizierten „KMU-Fachberater Unternehmensnachfolge“ der SIKB qualifiziert. Herr Mathieu hat die Maßnahme im Juni 2015 als erfolgreichster Absolvent deutschlandweit abgeschlossen.

Inhalt dieses Lehrgangs sind die verschiedenen Handlungsfelder, die sich im Zuge einer Unternehmensnachfolge ergeben. Diese erstrecken sich sowohl über sog. „harte“ Faktoren, wie z.B. Gestaltungsmodelle, Unternehmensbewertung, steuerliche Fragen als auch über die „weichen“ Faktoren, die maßgeblich psychologische Effekte beinhalten.

Mit diesem Know-How werden wir künftig noch besser in der Lage sein, potenzielle „Übergeber“ und „Übernehmer“ zu beraten und diesen ein maßgeschneidertes Finanzierungskonzept zu strukturieren. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Sie erreichen den „KMU-Fachberater Unternehmensnachfolge“ der SIKB, Herrn Marco Mathieu, unter der Telefon-Nummer (0681) 3033-199 sowie per E-Mail unter [marco.mathieu@sikb.de](mailto:marco.mathieu@sikb.de).



Marco Mathieu

SIKB-INTERN:

# Neu bei der SIKB: Förderangebot für kommunale Unternehmen

Die Finanzierungsexperten der SIKB beobachten den Markt ganz genau und bekommen regelmäßig Feedback von Seiten ihrer Hausbanken-Partner. Dabei stellte sich heraus, dass im Förderangebot ein zusätzlicher Bedarf bezüglich der Finanzierung kommunalnaher Unternehmen besteht.

Das Förderangebot wurde daher um eine Variante des SIKB-Partnerprogramms erweitert.



Hier steht die SIKB ab sofort als Risikopartner für die **Finanzierung von kommunalen und kommunalnahen Unternehmen** zur Verfügung. Auch diese Programmvariante steht für schlanke Bearbeitungsprozesse und transparente Qualitätsanforderungen.

Zusammen mit der Hausbank beteiligt sich die SIKB an Investitionsfinanzierungen, wobei das Engagement fallbezogen 50% nicht übersteigen soll. Zinssatz und Sicherheiten werden analog der Absprache zwischen Hausbank und Kreditnehmer festgelegt.

Das neu aufgelegte Programm zeichnet sich insbesondere durch die folgenden Merkmale aus:

- Der SIKB-Risikobetrag liegt zwischen 500.000 Euro und 3.000.000 Euro.
- Die Einjahresausfallwahrscheinlichkeit



sieht die SIKB nach aktuellem Rating bei bis zu 2,1%.

- Vereinfachte Vertragsabwicklung: Die SIKB verwendet die bei den Hausbanken geprüften Standard-Konsortialverträge.
- Eine Beihilferelevanz besteht im neuen SIKB-Partnerprogramm „Kommunale und kommunalnahe Unternehmen“ nicht.

Damit werden wir unserem Anspruch gerecht, für jedes Vorhaben im Saarland eine passende Finanzierung anzubieten.

Weitere Informationen: [www.sikb.de](http://www.sikb.de)

EXISTENZGRÜNDUNGS-FÖRDERUNG:

# Aleavedis GmbH: Erfolgreich mit hochwertigen Naturprodukten

Immer mehr Menschen legen in der heutigen Zeit Wert auf eine gesundheitsorientierte Lebensweise. Neben körperlicher Betätigung spielt dabei insbesondere die Art der Ernährung eine zentrale Rolle. Der vor einigen Jahren ausgelöste und bis heute stetig wachsende „Bio-Trend“ belegt deutlich, wie wichtig Verbrauchern unbelastete Lebensmittel geworden und wie sehr Umwelt- und Gesundheitsbewusstsein in unserer Gesellschaft gestiegen sind.

Dass ein solcher Mentalitätswandel auch unternehmerische Chancen verspricht, erkannten die Brüder Timo Schirra (35) und Tobias Schirra (29), die im Frühjahr 2014 mit Gründung der Aleavedis Naturpro-

dukte GmbH den Schritt in die Selbständigkeit gewählt haben.

Das in Bexbach angesiedelte Unternehmen hat es sich zur Aufgabe gemacht, ausgesuchte Naturprodukte für gesundheits- und umweltbewusste Kunden herzustellen und über Apotheken anzubieten - also dort,

wo Verbraucher bevorzugt Produkte von erlebter Qualität erwarten. Umgekehrt versteht sich Aleavedis auch gegenüber den Apotheken als innovativer Partner, der aktuelle und bei Verbrauchern beliebte Ernährungstrends aufspürt und mit entsprechenden Produktlösungen im Apothekensortiment verfügbar macht. Das Produktportfolio von Aleavedis umfasst zur Zeit sechs Hauptbereiche: Frucht- und Pflanzensäfte, Korn und Schrot, Kapseln und Tabletten, Pulver und Granulate, Öle und Tinkturen sowie Tee und Kräuter. Insgesamt 58 Einzelprodukte werden aktuell angeboten, weitere sollen folgen.

Die Gründung und Entwicklung von Aleavedis vollzog sich in mehreren Etappen: Nach der formellen Existenzgründung im März 2014 galt es zunächst, ein Sortiment aufzubauen und zahlreiche Gespräche mit potenziellen Abnehmern, darunter Großhändler von Apotheken sowie Reformhäuser, zu führen, um diese vom >



Warenangebot zu überzeugen. Von Vorteil war dabei sicherlich das Know-How, das Geschäftsführer Timo Schirra aus seiner früheren mehrjährigen beruflichen Tätigkeit als Geschäftsführer eines Pharmaunternehmens einbringen konnte. Vertraut mit branchenspezifischen Gegebenheiten und guten Kontakten gelang es binnen weniger Monate, bei einigen Großhändlern, darunter dem größten in Deutschland, Aleavedis-Produkte zu listen. Großes Augenmerk legte man auf ein ansprechendes Marketingkonzept inklusive Verpackungs-Design, Produktbeschreibungen, Fachhandelsprospekten, Internet-Auftritt und vielem mehr.

Gleiches galt natürlich auch für die Ware selbst. Getreu dem selbst gesetzten Motto „Wir lieben Natur“ wurden Partnerschaften mit Bio-zertifizierten und kontrollierten Partnern sowie mit angesehenen Herstellern von schonend verarbeiteten Naturprodukten geschlossen, die u.a. pure Säfte oder Öle zuliefern. Um Kunden stets gleichbleibend hochwertige Produkte anbieten zu können, hat das Bexbacher Unternehmen zudem eine aufwendige Qualitätssicherung etabliert, die von unabhängigen Laboren und staatlich anerkannten Fachleuten begleitet wird.



Die Brüder Timo Schirra (rechts) und Tobias Schirra (links) im Aleavedis-Warenlager, das derzeit ein Sortiment von 58 verschiedenen Naturprodukten bereit hält

Ungefähr eineinhalb Jahre bedurfte es, um Aleavedis von der Geschäftsidee über die Erstellung eines Businessplans, den Sortiments- und Vertriebsaufbau bis hin zum Start des operativen Geschäfts im Frühjahr 2015 zu führen. Während der gesamten Phase wurde das Gründungsvorhaben mit verschiedenen Finanzierungsmitteln aus dem Förderportfolio der Saarländischen Investitionskreditbank AG begleitet, die u.a. für die Betriebs- und Geschäftsausstattung, die Warenerstaus-

stattung und die in der Anlaufphase benötigten Betriebsmittel eingesetzt wurden.

Für Timo Schirra und sein Team hat sich der Mut zur Selbstständigkeit gelohnt. In immer mehr der bundesweit über 22.000 Apotheken werden die Naturprodukte von Aleavedis nachgefragt. Vor allem mit dem bei Veganern und figurbewussten Kunden beliebten Trendprodukt „Chia“-Samen (siehe unten) ist das Unternehmen derzeit besonders erfolgreich am Markt präsent.

Weitere Informationen: [www.aleavedis.de](http://www.aleavedis.de)

## SIND SIE BEREIT FÜR IHR PERSÖNLICHES „CHIA“-ERLEBNIS? - PROBIEREN SIE JETZT UNSER REZEPT!

Chia Samen sind ein uraltes Nahrungsmittel, das sich in jüngster Zeit einer zunehmenden Beliebtheit erfreut. Denn die winzigen Powersamen lassen sich zur Verbesserung der Gesundheit und des allgemeinen Wohlbefindens ganz einfach in nahezu jeden Speiseplan integrieren. Sie versorgen den Körper mit einer Mischung aus Ballaststoffen, Eiweiß, essentiellen Fettsäuren und lebenswichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.

Chia Samen enthalten nicht nur zahlreiche Vitamine, sondern auch zellerhaltende Antioxidantien. Ihr Proteinanteil ist doppelt so hoch wie bei anderen Getreidearten. Dadurch spenden sie viel Energie und eignen sich als fleischlose Eiweißquelle im Speiseplan.



Chia ist für jeden geeignet und kennt keine Ziel- und Altersgruppe. Chia-Samen von Aleavedis sind eine gute Empfehlung, wenn Sie

- Wert auf Ihr Wohlbefinden legen,
- Ihren oftmals ballaststoffarmen Speiseplan aufbessern möchten,
- Vegetarier oder Veganer sind und eine pflanzliche Quelle für essentielle Fettsäuren suchen,
- ein gesundes Körpergewicht erreichen und halten möchten,
- sportlich aktiv sind und eine energiereiche Nährstoffquelle benötigen,
- unter Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit leiden.

**Probieren Sie als Leserinnen und Leser des „KUBUS“ die rechts aufgeklebte Chia-Warenprobe und genießen Sie den Rezeptvorschlag!**

### „CHIA FRESCA“ - Das klassische, mexikanische Kaltgetränk

Rezept für Ihre sommerliche Erfrischung (von Aleavedis für die Leserinnen und Leser des „KUBUS“ zur Verfügung gestellt)

Portionen: 1 Portion  
Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: einfach

**ZUTATEN:**  
1 Esslöffel Aleavedis-Chia Samen (Bio)  
1 Teelöffel Honig  
0,3 Liter stilles Wasser (am besten gekühlt)  
1 Limette (Bio)  
etwas frische Minze

**ZUBEREITUNG:**  
Chia Gel vorbereiten: Chia Samen mit ca. 50 ml Wasser vermischen und ca. 20 Minuten quellen lassen. Gelegentlich umrühren, um die Bildung von Klümpchen zu verhindern.

In der Zwischenzeit die Limette auspressen, mit dem restlichen Wasser vermengen und mit Honig süßen.

Zum Schluss das fertige Chia-Gel unterrühren und je nach Geschmack mit Minzblättern oder dem Abrieb einer Limettenschale servieren. Kalt genießen!

**TIPP:**  
Statt Limetten einfach mal den Saft von Zitronen oder Orangen verwenden. Den Honig durch Rohrzucker, Agavendicksaft, Kokosblütenzucker oder Holunderblütenstrup ersetzen. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Man kann auch etwas Säure und etwas Süße hinzufügen – so lassen sich ganz einfach neue Variationen kreieren.

**Einen guten Genuss und viel Spaß beim Ausprobieren wünschen die SIKB AG und die Aleavedis GmbH!**

EXISTENZGRÜNDUNGS-FÖRDERUNG:

## „3. Saarland - Pitch“ von SWG und KWT: Gründer trifft Kapital

Unter dem Leitgedanken „Gründer trifft Kapital“ hat die Saarländische Wagnisfinanzierungsgesellschaft mbH (SWG) gemeinsam mit der an der Universität des Saarlandes angesiedelten Kontaktstelle für Wissens- und Technologietransfer GmbH (KWT) am 30.06.2015 den „3. Saarland - Pitch“ im atrium – Haus der Wirtschaftsförderung durchgeführt.

Zehn Teams von Gründerinnen und Gründern aus der Universität des Saarlandes und der Hochschule für Technik und Wirtschaft präsentierten dabei in fünfminütigen Vorträgen ihre unterschiedlichen Geschäftsideen. Nach jeweils fünf Präsentationen hatten die anwesenden Investoren Gelegenheit, mit den Gründern Kontakt aufzunehmen, die Geschäftsideen zu hinterfragen, Tipps zu geben oder Finanzierungsinteresse zu signalisieren.

Neben klassischen Seed- (z.B. der High-Tech-Gründerfonds) und Start-up-Investoren waren auch Business Angels, Vertreter der Kreditwirtschaft sowie öffentlicher Institutionen (z.B. Ministerien, Industrie- und Handelskammer, saar.is) vor Ort.



Der Schwerpunkt der Geschäftsideen lag in diesem Jahr erneut im Bereich IT und e-Commerce, wobei auch Geschäftsmodelle aus anderen Bereichen vertreten waren. Die diesjährigen Teilnehmer, von denen bereits einige den Weg in die Selbständigkeit beschritten haben, waren:

- **OKINLAB** (Online-basierte Konfiguration und Fertigung individueller Möbelstücke)
- **Pinche** (Saarlands erster Food-Truck, der sich u.a. an Vegetarier und Gluten-Allergiker richtet)
- **Qivalon** (Entwicklung einer optimalen



Tankstrategie unter Berücksichtigung relevanter Kostenfaktoren)

- **BoniPoints** (Handy-App zum Sammeln digitaler Treuepunkte bei Einkäufen)
- **Goodmonkey** (Entwicklung des „Wunderkey“, einer Alternative zum herkömmlichen Schlüsselbund)
- **Whami** (Mit dem Whami-Partyfinder finden Nutzer Partys und Events in ihrer aktuellen Umgebung)
- **eventbaxx** (Event-Veranstalter informieren Besucher über Angebote und Aktionen und treten mit ihnen in Interaktion)
- **Senvisys** (Entwicklung einer Gleisfreimeldeanlage zur Sicherung von Bahnübergängen)
- **Dimeto** (Entwicklung und Fertigung neuartiger Sensoren, insbesondere in den Gebieten Umwelt und Meteorologie)
- **OptiMed Imaging** (Berührungslose, optischen Messtechnologien für die Augenheilkunde)

Im Rahmen des „Saarland - Pitch“ haben Gründerinnen und Gründer die Möglichkeit, Finanzierungspartner kennenzulernen und ihr Netzwerk zu erweitern. Darüber hinaus ist der Vergleich mit anderen Geschäftsmodellen für die Weiterentwicklung des eigenen Vorhabens hilfreich.

Einige Teilnehmer der beiden vorausgegangenen „Saarland - Pitches“ konnten ihre Geschäftsidee mit einer Beteiligung durch die Saarländische Wagnisfinanzierungsgesellschaft mbH oder durch andere Finanzierungspartner umsetzen. Bereits heute steht fest: Im nächsten Jahr wird es mit dem „4. Saarland - Pitch“ eine Fortsetzung des Veranstaltungskonzeptes geben.

Weitere Informationen:  
[www.swgmbh.de](http://www.swgmbh.de) + [www.kwt-uni-saarland.de](http://www.kwt-uni-saarland.de)

### SWG BEGLEITETE DAS „1. STARTUP WEEKEND“

Ein zeitgleich und weltweit in 112 Ländern und 568 Metropolen stattfindendes Event für Gründungsinteressierte – das hat man zum ersten Mal auch in Saarbrücken vom 8. bis 10. Mai 2015 erleben können. Das „Startup Weekend“ ist eine 54-Stunden-Veranstaltung die Entwickler, Designer, Wirtschaftswissenschaftler, Unternehmer und Experten aus verschiedensten Sparten zusammenbringt.

Alle Startup Weekend Events weltweit folgen dabei dem gleichen Modell: Jeder ist willkommen, seine Startup-Idee zu „pitchen“, d.h. seine Idee in konzentrierter Form so zu präsentieren, dass potenziell anwesende Geschäfts- und Kooperationspartner, Investoren, Kunden oder auch die Jury sofort auf das vorgestellte Geschäftsmodell reagieren können. Das Gründerteam erhält eine spontane und direkte Rückmeldung und kann so eigene Schlüsse zu Verbesserungen oder Anpassungsbedarf ziehen.

Als Teilnehmer muss man keine eigene Geschäftsidee mitbringen, sondern kann seine Potenziale, Kontakte und sein Know-how in ein interdisziplinäres und internationales Team einbringen. Die Teams formen sich um die Top-Ideen im Raum. Diese werden drei Tage lang weiterentwickelt und von Experten gecoacht, um anschließend vor einer fachkundigen Jury präsentiert zu werden.

Die Saarländische Wagnisfinanzierungsgesellschaft mbH (SWG) stellte bei der Veranstaltung mit der Geschäftsführerin Doris Woll eines der Jury-Mitglieder. Daneben wurde das Event von der SWG zusammen mit anderen Sponsoren finanziell unterstützt. Erstaunlich, so die einhellige Meinung der Jury, was den Teams innerhalb von drei Tagen an Fortschritt gelungen ist. Einige Gründer konnten bereits fertige Produkte in Form von Softwareprototypen vorstellen und interessierte Kunden benennen. Ob Unternehmensgründungen aus der Veranstaltung resultieren, bleibt abzuwarten. Zur Stärkung einer allgemeinen Gründermentalität bei den Teilnehmern war die Veranstaltung aber auf jeden Fall sehr förderlich.





In der „ModulTherm“-Anlage erfolgen Materialbehandlungen in Temperaturbereichen zwischen -198 °C und +1.200 °C

denkreis des Unternehmens zählen insbesondere die Branchen Automobilherstellung, Werkzeug- und Maschinenbau, Windenergie, Medizintechnik sowie Luft- und Raumfahrt.

Um die von den Kunden angelieferten Rohzeugnisse, z.B. Ventile, Kolben, Kugellager oder Zahnräder, mit den gewünschten Merkmalen zu versehen, bedarf es u.a. Kälte- und Wärmebehandlungen, die sich in einer Temperaturbandbreite von -198 °C bis +1.200 °C bewegen. Für diese Aufgabe steht dem Unternehmen eine moderne „ModulTherm-Vakuumkohlungsanlage“ zur Verfügung, mit deren Technologie die geforderten Stahleigenschaften erreicht werden. Die computer-gesteuerten Härteöfen arbeiten vollautomatisch im 24-Stunden-Betrieb. Die Anlage ist aufgrund ihrer Leistungsfähigkeit voll ausgelastet und inzwischen an ihre Kapazitätsgrenzen gestoßen.

**AUS DER FÖRDERPRAXIS:**

## Wegener Härtetechnik GmbH: Veredelung von Stahl und Metall

In zahlreichen industriellen Produktionsprozessen kommen Stahl- und Metallwerkstoffe zum Einsatz, die ganz bestimmte Anforderungen, z.B. hinsichtlich Härte oder Verschleiss, erfüllen müssen, um bedarfsgerecht verwendet werden zu können. Die Wünsche des Marktes sind vielfältig und der Anspruch an Qualität und Vielseitigkeit hoch. Seit über 30 Jahren stellt sich die Wegener Härtetechnik GmbH in Homburg genau dieser Aufgabe. Sie hat sich auf die Wärmebehandlung von Stählen spezialisiert und ist mit einem breiten Leistungsangebot und über 1.500 Kunden erfolgreich auf dem europäischen Markt präsent.

Verwendungszwecks handhabbar zu machen, bietet die Wegener Härtetechnik GmbH spezielle Wärmebehandlungsverfahren und Oberflächenveredelungen an. Auf dem ca. 30.000 Quadratmeter großen Betriebsgelände im Homburger Industriegebiet-Ost sorgen Geschäftsführer Thomas Wegener (55), Betriebsleiter Dr. Manfred Velten (56) und über 50 qualifizierte Mitarbeiter dafür, dass Stahlprodukte verschleißfest und stark beanspruchbar werden. Ein eigenes Prüflabor kontrolliert die behandelten Bauteile und gewährleistet eine nachhaltig optimale Qualität. Zum Kun-

Zusammen mit der SIKB und der Hausbank wird die Wegener Härtetechnik GmbH deshalb nun in eine weitere „ModulTherm“-Anlage investieren, die im Sommer 2016 in Betrieb gehen wird. Diese soll nicht nur größer und noch produktiver sein, sondern mit jährlich eingesparten 180.000 kWh auch den Energiebedarf des Unternehmens senken. Ebenso soll das Investitionsvorhaben dazu beitragen, dass der erfolgreiche saarländische Betrieb weiterhin eine der führenden Adressen in seiner Branche bleibt.

Weitere Informationen:  
[www.wegener-haertetechnik.de](http://www.wegener-haertetechnik.de)

Mit etwa 2.000 Sorten zählt Stahl zu den am häufigsten verwendeten Werkstoffen in industrieller Fertigungen überhaupt. Von der Büroklammer bis zu tonnenschweren Teilen finden sich in unzähligen Bereichen Stahl- und Metallerzeugnisse. Jede gefertigte Komponente hat dabei eine spezifische Aufgabe, die sie langlebig und zuverlässig erfüllen soll. Um Stähle und Metalle gemäß ihres



Foto oben: Zahlreiche Stahl- und Metallkomponenten werden bei der Wegener Härtetechnik GmbH „veredelt“

Foto links: Unternehmens-Geschäftsführer Thomas Wegener (links) und Betriebsleiter Dr. Manfred Velten (rechts)

**IMPRESSUM - Ausgabe 13 (Sommer/Herbst 2015):**

**Herausgeber:** Saarländische Investitionskreditbank AG, atrium - Haus der Wirtschaftsförderung, Franz-Josef-Röder-Straße 17, 66119 Saarbrücken, Postfach 10 27 22, 66027 Saarbrücken, Telefon: (0681) 3033-0, Telefax: (0681) 3033-100, E-Mail: [info@sikb.de](mailto:info@sikb.de), Internet: [www.sikb.de](http://www.sikb.de) | **Projektbetreuung seitens der SIKB:** Astrid Detzler, Vera Georg, Elke Lorson, Michael Schmidt | **Fotos:** SIKB-Archiv, SIKB-Mitarbeiter, Stefan Hodab, KWT GmbH, Alavedis Naturprodukte GmbH, Wegener Härtetechnik GmbH, Fotolia: annaish, nmann77, Stefan Richter, svrid79, Tim UR | **Grafik, Layout, Gesamtherstellung und Druck:** Stefan Hodab/amc-Agentur Media Creativ, Großser Markt 25, 66740 Saarlouis, Telefon (06831) 122098, E-Mail: [info@amc-online.com](mailto:info@amc-online.com), Internet: [www.amc-online.com](http://www.amc-online.com) | **Redaktionelle Textbeiträge:** Stefan Hodab/amc-Agentur Media Creativ, SIKB bzw. SIKB-Mitarbeiter | **Allgemeine Hinweise:** Für die Richtigkeit abgedruckter Angaben wird keine Haftung übernommen. Irrtümer/Änderungen vorbehalten.

SIKB-INTERN:

## Die SIKB aus Sicht einer Praktikantin

Ein Gastbeitrag von *BWL-Studentin Mareike Staub (22)*, die bei der SIKB AG ein freiwilliges Praktikum absolviert hat

Im Mai 2015 startete mein dreimonatiges Praktikum bei der Saarländischen Investitionskreditbank AG fernab von theoretischem Vorlesungsstoff, Lernstress für Klausuren oder gefüllten Hörsälen, wie ich es bislang aus meinem BWL-Studium an der Universität des Saarlandes kannte. Gerade dem wollte ich „entfliehen“ und der Praxis etwas näher kommen. Erste Berührungspunkte mit den zahlreichen Fördermöglichkeiten der SIKB hatte ich bereits während meiner Bachelor-Arbeit zum Thema Gründungsfinanzierung, und so wurde schließlich mein Interesse an der SIKB als saarländische Förderbank geweckt.

Ausgehend vom Bereich Existenzgründung/ Unternehmensnachfolge, dem ich unter Be-



Mareike Staub lernte in ihrem Praktikum den Facettenreichtum des SIKB-Förderspektrums kennen

treuung von Stefanie Helfen und Marco Mathieu zugeordnet war, bekam ich Einblicke in die saarländische Gründerszene, die sich entgegen meiner Erwartungen als sehr komplex darstellte. Es war mir zuvor nicht bewusst, wie groß das Netzwerk an Anlaufstellen für (potenzielle) Gründer ist und wie eng sich die Zusammenarbeit gestaltet. Da-

bei lernte ich außerdem die Vielfalt des Aufgabenspektrums der SIKB kennen, und mir wurde schnell klar, dass ich bisher nur einen Bruchteil vom tatsächlichen Tätigkeitsfeld der SIKB wahrgenommen hatte.

Dass hierzu auch zahlreiche Aufgaben einer „klassischen“ Bank, wie beispielsweise die Abwicklung großvolumiger Finanzierungen, gehören, war mir zuvor nicht ersichtlich. Als besonders spannend empfand ich die Tätigkeit der Saarländischen Wagnisfinanzierungsgesellschaft mbH, die sich mit Beteiligungen innovativer Geschäftsvorhaben beschäftigt, oder aber auch die Beteiligungsprogramme zur Förderung von kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) der Saarländischen Kapitalbeteiligungsgesellschaft mbH, für die die SIKB die Geschäftsbesorgung übernimmt.

Insgesamt war die Zusammenarbeit mit Menschen aus den unterschiedlichsten Branchen mit teilweise außergewöhnlichen und zugleich beeindruckenden Ideen für mich eine tolle Erfahrung, die meine Sichtweise auf die vielfältige Unternehmerlandschaft des Saarlandes nachhaltig geprägt hat.

SIKB-INTERN:

## „Multi-Kulti“- Ein SIKB-Betriebsausflug der ganz besonderen Art

Um bewusst ein Signal für das friedliche Miteinander unterschiedlicher Kulturen zu setzen, stellte unser Betriebsrat den diesjährigen Betriebsausflug im Juni unter das Motto „Multi-Kulti“.

So begann der Nachmittag im atrium – Haus der Wirtschaftsförderung damit, dass KIBIZ-Frauen aus Marokko,

Algerien, China und Polen uns ihre Heimat und Kultur ein Stück näher brachten, indem sie mit viel Liebe zubereitete, landestypische Leckereien für uns zauberten.

Wohl gestärkt ging es im Anschluss daran bei gutem Wetter zur Teufelsburg in Felsberg, wo wir die tolle Aussicht auf unser



afrikanische Trommler Dédé und seine Band als Highlight des Abends. So ging ein buntes und facettenreiches Fest der ganz besonderen Art zu Ende.



schönes Saarland genießen durften.

Den Abschluss des Betriebsausfluges bildete schließlich getreu unserem Leit-Motto „Multi-Kulti“ der

