

Innovative Experten für Hygiene

**Markus Linnenberg und
Martin Thiele** gewinnen in der
Kategorie Existenzgründer

DANIELA STÜRMLINGER

HAMBURG :: Sie sind Diplom-Ingenieure, haben fünf Jahre zusammen im selben Unternehmen gearbeitet ehe sie vor zwei Jahren ausgestiegen sind, um sich selbstständig zu machen. Für Markus Linnenberg und Martin Thiele hat sich dieser Schritt gelohnt. „Im Mai 2011 sind wir als Zwei-Mann-Betrieb angefangen, inzwischen haben wir bereits zwölf Mitarbeiter und gut 20 Kunden“, sagt Thiele. Die beiden Gründer der Hamburger Firma Thiele Linnenberg Planungsgesellschaft sind Experten für Themen rund um die Hygiene. „Wir arbeiten unter anderem für Unternehmen der Ernährungsindustrie, die ihre Fabriken erweitern oder neue Werke bauen wollen“, so Linnenberg. Auch Logistikfirmen, die Nahrungsmittel lagern und transportieren, gehören zu den Kunden.

Der Anfang war nicht einfach. „Wir saßen am Schreibtisch und haben als erstes Akquise machen müssen, um Aufträge zu bekommen“, sagt Thiele. „Wir haben unser Büro sogar selbst geputzt, um Geld zu sparen. Bald meldeten sich die ersten Kunden. Die beiden Ingenieure sorgen unter anderem dafür, dass es beim Produktionsprozess von Nahrungsmitteln keine Kontaminationen gibt, sondern alles sauber verläuft. Als erstens schauen sie sich die bestehende oder geplante Anlage zur Lebensmittelproduktion an, und versuchen, kritische Punkte zu identifizieren, indem sie die Produktions-, Waren- und Personalströme analysieren.

Bei der Produktion von Lebensmitteln darf kein Schmutz vorkommen

„Auf dieser Grundlage erarbeiten wir für unsere Auftraggeber Lösungen, um die Faktoren Kosten, Zeit und Hygiene optimal umzusetzen“, so Linnenberg. „Dabei muss ein Betrieb in einen Weiß- und Schwarzbereich getrennt werden.“ Konkret bedeutet dies, dass „weiße“ also saubere Räume, in denen Lebensmittel produziert oder gelagert werden, strikt vom „schwarzen“ Schmutz räumlich getrennt sind.

Ein Faktor seien die Mitarbeiter. „Sie müssen durch eine Schleuse gehen und tragen entsprechende hygienische Kleidung während der Arbeit, aber wenn sie zum Beispiel ihr Pausenbrot von draußen mitbringen, kann dies bereits die Produktion gefährden.“ Laut Thiele reichen manchmal auch kleine Maßnahmen aus. Etwa die Verlegung des Pausenraums für die Mitarbeiter in den Schwarzbereich. Zudem kommt es auf die richtigen Ausführungsdetails an. „Hohlräume zum Beispiel sind Gift für eine saubere Herstellung von Lebensmitteln.“

Der erste Auftrag kam aus Hildesheim. Ein Großverbraucherservice wollte sein Logistikzentrum erweitern. Als nächstes wurden die beiden Experten, die die Bauprojekte von der Idee bis zur Fertigstellung begleiten, nach Spanien gerufen. Ein Nahrungsmittelhersteller wollte seinen Material- und Personalfluss in der Produktion verbessern. Das Geschäft lief also gut an, schon Mitte 2011 wurde der erste Mitarbeiter, ein Architekt, eingestellt. Zuvor haben die beiden Gründer lange an einem Business-Plan gearbeitet, sich eine Unternehmensphilosophie entwickelt – und von der Bank einen Teil des Startkapitals geborgt. Das war nicht einfach. Selbst ihre Ehefrauen mussten mitbürgen. „Am Anfang haben wir manchmal bis zwei Uhr nachts gearbeitet“, sagt Linnenberg. Der Aufwand hat sich gelohnt. Zu den Kunden zählen bekannte Namen wie der Hamburger Kaffeeröster Darboven, die Oetker-Gruppe und Rewe.



Preisträger Markus Linnenberg (l.) und Martin Thiele Foto: Laible

die Gala der Sieger

Gestern Abend wurden die Gewinner ausgezeichnet. Auf einem großen Fest in der Fischauktionshalle



Die Gewinner (v. l.): Martin Thiele, Markus Linnenberg, Arne Weber, Tim Mälzer und Patrick Rütter vor der Fischauktionshalle Fotos: Klaus Bodig, Jürgen Joost

Festlicher Rahmen für den Hamburger Gründerpreis 2013: In der Fischauktionshalle kamen am Dienstagabend rund 600 Gäste zusammen, um die Besten der Besten zu feiern. Grünes und rotes Licht durchflutete den Saal, ein roter Teppich lag vor dem Eingang. Und der Hafen grüßte direkt vor der Tür. Bereits gegen kurz nach 18.00 Uhr füllte sich die Halle. Die Spannung war groß. Wer hat es in diesem Jahr geschafft? Wer holt die begehrten Auszeichnungen?

Aus mehreren Dutzend Kandidaten hatte eine Fachjury die Sieger in den Kategorien Existenzgründer, Aufsteiger und Lebenswerk gewählt. Ihnen zu Ehren fand das traditionsreiche große Fest statt. In seiner Begrüßung nannte der Vorstandssprecher der Hamburger Sparkasse, Harald Vogelsang, den Gründerpreis „den Höhepunkt eines erfolgreichen Jahres in der Gründungshochburg Hamburg“. Er solle Menschen motivieren, den Sprung in die Selbstständigkeit zu wagen und Unternehmerrgeist in die Tat umzusetzen. Die Haspa veranstaltete den Gründerpreis in Kooperation mit Handels- und Handwerkskammer sowie dem Abendblatt bereits zum zwölften Mal. Zu den Organisatoren zählen auch Studio Hamburg und der Fernsehsender Hamburg 1. Dort wird die Gala am Freitag um 21.15 Uhr als Aufzeichnung gesendet.

Durch den kurzweiligen Abend führte – wie bereits im vergangenen Jahr – mit viel Humor und Charme die stellvertretende Leiterin des Lokalresorts beim Abendblatt, Vanessa Seifert. Sie nannte die Preisträger „Hamburger mit Mut und Visionen“. Ihre Moderation wurde durch gelungene Filmbeiträge ergänzt, in denen die Leistungen der Gewinner gewürdigt wurden.

Als erstes bekamen die Ingenieure Martin Thiele und Markus Linnenberg von Handelskammer-Präsident Fritz Horst Melsheimer den Preis in der Kategorie Existenzgründer überreicht. Ihr Job: Sie planen und konzipieren Produktionsprozesse in Unternehmen so, dass sie den höchsten Hygiene-Anforderungen genügen. Wenig später gab es für die Bullerei-Geschäftsführer Tim Mälzer und Patrick Rütter aus den Händen von Abendblatt-Chefredakteur Lars Haider den Preis für die besten Aufsteiger. Und als Höhepunkt des Abends überreichte Bürgermeister Olaf Scholz dem sichtlich gerührten Bauunternehmer Arne Weber die Auszeichnung für sein Lebenswerk. „So alt fühle ich mich eigentlich noch gar nicht“, so Weber. Er habe noch einiges in und für Hamburg vor. Nachdem die Gewinner von den Laudatoren ihre Preise überreicht bekommen hatten, wurde das große Buffet eröffnet. Für jeden Geschmack war etwas dabei: So gab es neben Currywurst, Sushi und leckeren Salaten, Rib-Eye-Steak und frisch gebratenes Saiblingsfilet. (HA)



Hamburger Bauunternehmer Stefan Wulff mit seiner Ehefrau Christin



Viel Farbe: Barbara Wilcke-Schröder und Rita Mirliantzas



PR-Unternehmer Andreas Fischer-Appelt (l.) und Eric Santer, BMW



Flughafenchef Michael Eggenschwiler mit seiner Ehefrau Johanna



Ehefrauen der Gewinner (v. l.), Katja Thiele und Bianca Linnenberg



Holzkaufmann Stephan Bührich und Claus Heinemann



Christian Wolff, Martina Krämer und Unternehmer Horst Dörner



Der Hamburger Bauunternehmer Ulrich Träger mit seiner Frau Kristina



Der ehemalige Aurubis-Chef Werner Marnette mit seiner Gattin Angela



Vera und Hans-Jörg Schmidt-Trenz mit Dorith Bartmann



Die Preisträger und ihre Laudatoren mit Moderatorin Vanessa Seifert (v. l.): Tim Mälzer, Bürgermeister Olaf Scholz, Abendblatt-Chefredakteur Lars Haider, Patrick Rütter, Haspa-Vorstandschef Harald Vogelsang, Markus Linnenberg, Martin Thiele, Arne Weber und Handelskammer-Präsident Fritz Horst Melsheimer



Gruppenbild mit Dame: der Hamburger Reeder Hermann Ebel (l.) mit seiner Ehefrau Mileva und dem Kaffeekaufmann Albert Darboven vor dem Treffen der hanseatischen Wirtschaft in der Fischauktionshalle. Im Hintergrund die Traditionsverft Blohm + Voss



Haspa
Hamburger Sparkasse

Der Brückenbauer

Hamburgs Erster Bürgermeister Olaf Scholz (SPD) hielt die Laudatio auf den Gewinner in der Kategorie Lebenswerk, Arne Weber: Scholz nannte Weber einen „Brückenbauer“. Denn er habe mit seiner langjährigen Arbeit „die Barrieren zwischen dem Süden der Stadt und dem Rest Hamburgs eingearbeitet, lange bevor der Sprung über die Elbe in aller Munde war“. Was auch immer ihn bewege, am Ende stehe meist der Erfolg. Scholz nannte als Beispiele den Instand gesetzten St.-Pauli-Elbtunnel, die Brooksbrücke in die Speicherstadt, die U 4 vom Jungfernstieg in die Hafencity und ein ganz neues Stadtquartier, nämlich die etwas andere Hafencity im Süden Hamburgs. Die von Weber geführte familieneigene Baufirma stehe seit mehr als 140 Jahren für ungewöhnliche Projekte, die bautechnisch schwierig seien und an die sich viele nicht herantrauten, sagte Hamburgs Bürgermeister. Webers besondere Qualität: Er ruhe sich nicht auf Erreichtem aus. Er arbeite immer wieder an neuen Projekten. Scholz nannte Weber einen „Mann für schwierige Fälle“ und lobte seine Visionen, die der Unternehmer auch praktisch umsetze.

Perfekte Gastgeber

Abendblatt-Chefredakteur Lars Haider hielt die Laudatio auf die Gewinner in der Kategorie Aufsteiger, die Geschäftsführer der Bullerei, Tim Mälzer und Patrick Rütter: Haider berichtete in seiner Laudatio auf humorvolle Art von seinen Erlebnissen als Vegetarier in Restaurants. Dazu gehöre der Klassiker, wenn er von einer Bedienung gefragt werde: „Ach, Sie sind Vegetarier? Aber Fisch essen Sie schon, oder?“ Solche oder ähnliche Erlebnisse habe er in der Bullerei noch nie gehabt, so Haider. Bei seinem ersten Besuch habe er sich noch über die Größe des Restaurants gewundert, aber beim dritten Mal sich eher gefragt, ob und wie man die Bullerei erweitern könne. Es sei nämlich heute einfacher geworden, unter die letzten zehn Kandidaten beim Gründerpreis zu gelangen, als einen Tisch in der Bullerei zu bekommen. Das Erfolgsrezept der Bullerei ist laut Haider „die Kombination aus hervorragendem Essen, einer ungewöhnlichen Atmosphäre und extrem angenehmen Mitarbeitern“. Dazu komme ein nicht unbekanntes Fernseh-Koch-Gesicht und der Eindruck, dass gefühlte zehntausend Leute nicht irren können, die jeden Abend einen Platz in der Bullerei haben möchten.

Auf Expansionskurs

Der Präsident der Handelskammer, Fritz Horst Melsheimer, hielt die Laudatio auf die Gewinner in der Kategorie Existenzgründer, Martin Thiele und Markus Linnenberg: Melsheimer erinnerte zunächst an die vielen Lebensmittelskandale der jüngsten Vergangenheit. Denn genau diesen Skandalen verdanke das Planungsbüro Thiele/Linnenberg ihren beruflichen Erfolg. „Während sich der Rinderwahn Anfang dieses Jahrtausends in Deutschland ausbreitete und im Fokus der Berichterstattung stand, lernten sich unsere heutigen Preisträger auf einem gemeinsamen Projekt als Ingenieurdienstleister und Bauplaner kennen“, so Melsheimer. Seitdem habe sich für beide viel verändert. „Inzwischen sind sie als selbstständige Dienstleister in ganz Deutschland unterwegs und übernehmen die Planung, Bauleitung und Projektsteuerung für Anlagen der Lebensmittelindustrie“, erklärte Melsheimer die Arbeit der Preisträger. Ihre Aufgabe sei es, für Hygiene zu sorgen und damit einen reibungslosen und keimfreien Ablauf der Logistik- und Produktionsprozesse sicherzustellen. Und der wirtschaftliche Erfolg ihrer Idee spreche für sich. So haben sie bereits zusätzliches Personal eingestellt und expandieren ins Ausland.