

Existenzgründer brauchen Infos - „und Mut“

Limburg. Mit dem Ziel Selbstständigkeit ist Suaret Sakip aus Waldbrunn-Hintermeilingen zum Gründertag bei der IHK nach Limburg gekommen. Begleitet von seiner Frau Ina hatte er konkrete Fragen zur geeigneten Rechtsform und wandte sich an die Experten. Er schaute beim Infostand einer Bank vorbei und stellte sich in die Warteschlange für den Termin mit dem Steuerexperten. Der Weg in die Selbstständigkeit sei für ihn ein logischer Schritt auf der Karriereleiter, erklärt der angestellte Unternehmensberater.

Dass es nicht leicht wird, das wissen er und seine Frau auch. Doch mit Durchhaltevermögen, starken Nerven, guten Beratern, Rückhalt in der Familie und einem guten Team würde das schon klappen, sagt der 44-Jährige optimistisch. Auf diesem Weg würde sich für ihn eine neue Perspektive entwickeln, glaubt er. Außerdem habe er dann die Möglichkeit, neue Strategien anzuwenden und die Struktur anders zu gestalten. „Man braucht einfach Mut“, sagt der Mann aus Hintermeilingen.

Der Gründertag fand in diesem Jahr zum 17. Mal statt und war von der IHK Limburg, der Agentur für Arbeit Limburg-Wetzlar, der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Limburg-Weilburg-Diez (WFG) und der Kreishandwerkerschaft Limburg-Weilburg angeboten worden.

Welche Fördermöglichkeiten gibt es für mich als Existenzgründer? Welche Rechtsform ist die richtige für das geplante Vorhaben? Und wie geht das mit dem Business-Plan? Die Fragen der Besucher seien über die Jahre hinweg immer ähnlich, auch wenn die Beratung natürlich individuell erfolgt und es keine Universal-Antwort gibt, erklären Walter Gerharz von der WFG und Stefan Laßmann, Geschäftsführer der Limburger Kreishandwerkerschaft.

„Man muss von sich und von dem was man tut, überzeugt sein und gerade in der Anfangsphase der Gründung richtig Einsatz bringen“, sagt Kreishandwerksmeister Wolfram Uhe. Und natürlich brauche ein Existenzgründer die Fachkenntnisse in dem Bereich, in dem er tätig sein will, ergänzt Laßmann. Zudem müssten die Familie und der Partner hinter einem stehen, davon sei vieles abhängig.

Jan-Oke Schöndlinger von der IHK stand ebenso Rede und Antwort für alle Fragen der Gründungsinteressierten. Er weiß, dass es nicht nur den einen richtigen Weg zur Gründung gibt, sondern viele unterschiedliche. Ob nun Gründung aus einer Arbeitslosigkeit heraus, als Nebenerwerb, als zweites Standbein neben einem Teilzeit-Job oder neben der Tätigkeit als Hausfrau - Möglichkeiten gibt es viele. „Der erste Schritt beginnt im Kopf“, sagt er über die Motivation der Existenzgründungswilligen.

Zwei, die ihr Ziel Selbstständigkeit schon erreicht haben, sind die Schwestern Manuela Werner und Marina Lanois. Sie stellten ihren Weg gemeinsam mit anderen Gründern den Besuchern in der IHK vor. Von angestellten Bäckermeisterinnen sind die Schwestern durch diesen Schritt zu zwei Chefinnen geworden und übernehmen für ihr Team Verantwortung. „Wir konnten schon einjähriges Jubiläum feiern“, sagen die beiden Frauen aus Schadeck, die vor einem Jahr eine alteingesessene Bäckerei in Obertiefenbach übernommen haben. Dass es einmal so schnell mit der Selbstständigkeit gehen würde - in ihrem Fall mit einer Übernahme und nicht mit einer Neugründung hätten sie nicht gedacht. Der ehemalige Besitzer der Bäckerei wollte diese abgeben und fragte kurzerhand, ob die beiden Interesse hätten. „Man arbeitet selbst und ständig“, an diesem Ausspruch sei schon etwas Wahres dran, sagt Marina Lanois. Aber sie hätten sich gut organisiert. „Das erste Jahr war sehr positiv und erfolgreich“, erzählt Manuela Werner. Der Umsatz sei sogar gestiegen. Und auch die Kunden hätten den neuen alten Laden und die beiden Chefinnen gut angenommen. Das Konzept des Ladens haben sie übrigens zum Teil gelassen wie es war, nämlich mit Blick auf das traditionelle und ehrliche Handwerk. Allerdings legen sie besonders viel Wert darauf, dass alle Produkte aus der Nähe stammen: die Eier von den Hühnern aus dem Dorf, die Milch von den Kühen um die Ecke und einiges mehr. Erweitert haben sie das Angebot und sie haben ein Ohr für die Wünsche der Kunden. Und selbst wenn Tradition im Vordergrund steht, einen Facebook-Auftritt hat die Bäckerei auch. (Quelle: qui, NNP)