

Unternehmer



Monika Grausgruber (2. v. re.) mit ihrem Team

© F. Rossegger

INTERVIEW...

... Nadja Schönherr, Leiterin Innolab



© Innolab

Vor fast genau einem Jahr stellte die WKO Steiermark die neue Restart-up-Initiative vor. Was ist Ihre erste Bilanz?

Schönherr: Dieses kostenlose Angebot findet großen Anklang. Mehr als 120 Unternehmen haben die Begleitung bereits erfolgreich in Anspruch genommen.

Was sind die Hauptanliegen der Unternehmen?

Schönherr: Viele Unternehmen sind auf der Suche nach Impulsen und innovativen Ansätzen, um sich am Markt nachhaltig zu positionieren. Andere wiederum haben bereits Ideen, brauchen jedoch Unterstützung bei der Entwicklung des Geschäftsmodells.

Wie gehen Sie in der Restart-up-Begleitung vor?

Schönherr: Gemeinsam mit dem Unternehmen schauen wir uns an, welche Potenziale und Ressourcen vorhanden sind, wir definieren Suchfelder und entwickeln innovative Lösungen.

Wer kann sich melden?

Schönherr: Steirische KMU, die ihre bestehenden Produkte innovieren oder neue Produkte, neue Services oder neue Geschäftsmodelle entwickeln wollen. Wesentlich ist jedoch, dass die Unternehmer Veränderungsbereitschaft und Umsetzungsbereitschaft sowie zeitliche Ressourcen mitbringen.

Handgemachte Schmankerl als echtes „Erfolgsrezept“

„Monis Manufaktur“ aus Gratkorn erobert mit regionalen GustostückerIn die Tiefkühltruhen im Land.

Die gebürtige Tirolerin Monika Grausgruber hat sich ganz den kulinarischen Genüssen verschrieben – zuvor als ehemalige Sous ChefIn in „Zwei-Hauben-Lokalen“ quer durch ganz Österreich und Europa und seit 2013 auch als Unternehmerin in der Steiermark. Denn in „Monis Manufaktur“ in Gratkorn rollt, zupft und füllt sie gemeinsam mit einem mittlerweile 20-köpfigen Team schmackhafte Knödel und Ravioli. „Meine Idee war es, aus regionalen Produkten – natürlich ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel und künstliche Zusatzstoffe – erstklassige Tiefkühl-Kreationen herzustellen, die der Konsument dann zu Hause oder im Büro in vier Mi-

**Restart-up
des Monats**

nuten zubereiten kann“, verrät die Unternehmerin und gesteht mit einem Augenzwinkern auch den wirklichen Grund, ihrer „kühlen“ Hausmannskost-Produktidee: „Ich wollte den Osttiroler Schlipfkrapfen im ganzen Land und darüber hinaus zu größerer Bekanntheit verhelfen. Denn überall, wo ich den in meiner aktiven Kochkarriere gemacht habe, waren die Gäste davon begeistert.“

Eisgekühlte Innovation

Den heimatischen Schlipfkrapfen auf zahlreiche Teller außerhalb Osttirols zu bringen, ist ihr längst gelungen, denn die handgemachten Köstlichkeiten aus

Grausgrubers Manufaktur können nicht nur direkt in Gratkorn gekauft werden, man findet sie auch bereits in den Tiefkühltruhen von über 220 Lebensmittelmärkten österreichweit – und seit März diesen Jahres ist man auch in mehr als 50 Spar-Gourmet-Filialen in Wien vertreten.

Und für weiterhin reichlich Nachschub an Gaumenfreuden ist gesorgt – zuletzt mit Hilfe des Restart-up-Programms der WKO Steiermark (s. dazu auch Interview rechts). „Ich wollte eine eigene Eis-Linie verwirklichen und habe mich an die Experten des Innolab gewandt“, erzählt Grausgruber. „Gemeinsam haben wir unsere neue Produktlinie Monis Eiswelt entwickelt und das erste Eis im Glas auf den Markt gebracht.“ ■

► **Alle Infos** zum Unternehmen auf www.monis.eu, alle Details zu Restart-up auf www.innolab.at