

Presseinformation

9. Dezember 2013

NÖ Doppelsieg beim i2b Businessplan-Wettbewerb

Wieselburger Studenten bringen mit Bio-Müsli Frische in den Arbeits- und Schulalltag

Beim größten Businessplan-Wettbewerb Österreichs „i2b“ der Wirtschaftskammer Österreich konnten Florian Bertich, Alberto Nodale und Julia Ramsmaier, Master-Studierende der Fachhochschule Wieselburg, mit ihrem Unternehmen „Frische Fritzen“ einen großen Erfolg einfahren: Das Start-Up der Austrian Marketing University of Applied Sciences (AMU) belegte in der Kategorie „Dienstleistung, Gewerbe und Handel“ den ersten Platz. Darüber hinaus wurden die Frische Fritzen unter 380 Einsendungen auch zum Gesamtsieger 2013 gekürt.

Gesunde und ausgewogene Ernährung im Ausbildungs- und Arbeitsalltag - dafür stehen die Wieselburger Studenten mit ihrem neu gegründeten Unternehmen Frische Fritzen. Die Geschäftsidee dafür stammte aus den Tagen als Bachelor-Studierende an der AMU. Im Studiengang „Produktmarketing und Projektmanagement“ entwickelten sie im Rahmen der Lehrveranstaltung „Business Planning“ nicht nur die Unternehmens-Ideen, sondern gleich einen Geschäftsplan für die ersten drei Jahre. Für die nächsten Jahre nutzen die Frische Fritzen die Räumlichkeiten sowie die Infrastruktur an der AMU als Geschäftsadresse und haben darüber hinaus die Möglichkeit, sich von den interdisziplinären Experten am Campus Wieselburg bei Bedarf Ratschläge aus erster Hand zu holen. „Unser AMU Start-Up-Center unterstützt alle, die sich als studentische Unternehmer selbständig machen wollen, nach besten Kräften“, so Campusleiterin Astin Malschinger.

Seit August beliefern die Frische Fritzen täglich Mitarbeiter an ihrem Arbeitsplatz und Schüler und Studenten an ihrem Ausbildungsplatz mit frischem Bio-Müsli. „Oft fällt es genau dort schwer sich gesund zu ernähren, wo wir die meiste Zeit verbringen. Das ist im Job oder in der Schule“, so die Unternehmensgründer. Mit ihrem Bio-Müsli wollen sie genau da ansetzen und den Trend der Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz und in Schulen unterstützen. „Unsere Bio-Müslis bestehen aus Natur- oder Sojajoghurt, Fruchtmus, das keinen zugesetzten Zucker enthält, frischen Früchten, Vollkornflocken und Extras wie Kokosflocken, Nüsse, Dinkel-Flakes etc. und auch der Müslibecher besteht aus biologisch



Presseinformation

abbaubarem Bio-Plastik", so das Team.

Nähere Informationen: FH Wieselburg, Anja Ebertz, Telefon 0699/11 04 41 14, e-mail anja.ebertz@amu.at, <http://www.amu.at/>, <http://www.i2b.at/>, oder Frische Fritzen, Julia Ramsmaier, Telefon 0676/978 07 59, e-mail julia@frischefritzen.at, <http://www.frischefritzen.at/>