

Konzeption Innovationspreis Handwerk 2020

1. Bildimpressionen zu regionalen Initiativen und Innovationen im Handwerk I



2. Warum einen Innovationspreis für das hiesige Handwerk?

Seit Jahren zeichnet sich die Region Marburg-Biedenkopf nicht nur in der Industrie als innovativ aus, sondern gerade auch durch das Handwerk in Form zahlreicher Initiativen und Angebote, die sich sehen lassen können. Weihnachtsbäckerei des Jahres ist etwas ganz Besonderes. Gleiches gilt für den Platz 3 beim Deutschen Fassadenpreis. Die Artinea hat überregional Alleinstellungscharakter und zeigt alle zwei Jahre auf, was das Tischler- und Schreinerhandwerk leisten kann. Auch im Bereich Sicherheitstechnik, z.B. bei der Ausstattung internationaler Botschaften, ist ein Innovationsbeispiel aus dem Landkreis Marburg-Biedenkopf.

Vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels, von dem gerade das Handwerk besonders betroffen ist, erscheint es geboten zu zeigen, dass auch das Handwerk innovativ ist und mit der Option Meisterbrief und Selbstständigkeit eine zukunftsweisende Berufsperspektive z.B. auch für Studienabbrecher vor Ort vorhält.

Sichtbar gemachte Innovationen können hierbei hilfreich sein und insgesamt die Wahrnehmung und Attraktivität des regionalen Handwerks positiv befördern. Und sichtbar gemachte Innovationen machen auch Lust darauf, selbst eigene Ideen umzusetzen.

Wenn im Moment mehr als 100 neue Softmixgetränke zum Einsatz kommen, wird gerne von einer Produktinnovation gesprochen. Wenn eine Metzgerei oder eine Bäckerei mit neuen Rezepturen und Verfahren arbeitet, ist hier faktisch kein Unterschied zu sehen. Bei beiden Angeboten entscheidet der Verbraucher. Dabei kann man sich gerne auch von anderen Regionen und Ländern inspirieren lassen. Und in diese Richtung geht auch der Begriff der Innovation, in dem er Dinge umschreibt, die auf einem regionalen Markt bisher nicht gegeben oder verfügbar sind.

3. Ausschreibung

Ausgezeichnet werden neue Unternehmenskonzepte im Handwerk, innovative Produkte oder Dienstleistungen, neue Fertigungsverfahren oder besondere Designkreationen und Rezepturen. Das Bewerbungsformular wurde bewusst einfach gehalten und kann in kurzer Zeit ausgefüllt werden.

Fotos und sonstige Anlagen können die Bewerbung sinnvoll ergänzen. Wichtig ist an dieser Stelle vor allem die Kurzbeschreibung der Innovation und wie sich diese von anderen Produkten, Verfahren und „Unternehmensmodellen“ abhebt. Die Chancen einer Bewerbung können ggf. noch gesteigert werden, sofern mit der Innovation Aspekte des Klimaschutzes / der Nachhaltigkeit, ein soziales Engagement oder ein besonderer regionaler Bezug sichtbar werden.

Bewerben können sich alle Betriebe des Landkreises Marburg-Biedenkopf, die in der Handwerksrolle eingetragen sind.

4. Starttermin – Preisvergabe

Der Preis wird als Ehrenpreis vergeben. Die Bewerbungsfrist läuft von Juli bis zum 31. Oktober 2019. Anfang 2020 wird dann der Preis das erste Mal an den oder die Gewinner vergeben. Angedacht ist, dass nicht nur der oder die Gewinner, sondern alle Bewerbungen eine Form der Öffentlichkeit erfahren.

5. Jury-Besetzung

In die Jury werden Personen aus der Kreishandwerkerschaft Marburg und Biedenkopf, dem Landkreis Marburg-Biedenkopf, der Handwerkskammer Kassel und der Stadt Marburg einbezogen.

6. Bildimpressionen zu regionalen Initiativen und Innovationen im Handwerk II



7. Innovationsbeispiele aus anderen Regionen

Maler Knöpfer - auf dem Weg zum Gestaltungsmaler (Pohlheim)

Zunächst wurde das gesamte Portfolio eines Maler- und Lackierergeschäfts abgedeckt. Von der Kellersanierung bis zum Dachgeschoßausbau. Durch regelmäßige Weiterbildung und Schulungen, immer auf der Suche nach der „besonderen Oberfläche“, reifte Maler Knöpfer in den letzten Jahren mehr und mehr zum Wohnraumgestalter, oder besser gesagt zum Gestaltungsmaler. Diese Leidenschaft und Begeisterung, schöne und edle Wände zu gestalten, bereitet dem gesamten kreativen Team und seinem Chef nach wie vor große Freude.

Quelle: http://www.handwerkerseite-des-jahres.de/gewinner_handwerkerseite_2017/ (02.05.2019)

Metzgerei Weyrauch, Michelstadt im Odenwald

Außergewöhnliche Produktentwicklungen bringt die Traditionsmetzgerei Weyrauch aus Michelstadt im Odenwald. Mit Produkten wie Honig-Chili-Keulen, scharfe Musketen, Apfelblutwurst, Espresso-Zigarren und Olivenstangen, gluten-, lactose- und glutamatreie Produkte, sowie Blutwurstpralinen und Metzgerstollen, der nur zur Weihnachtszeit hergestellt wird, präsentiert die Metzgerei ihren Kunden ein absolutes Geschmacks-erlebnis.



Quelle: <http://www.metzgerei-weyrauch.de/spezialitaeten.php>

Innovativer Metzger - Junger Wilder aus der Wurstküche (Von Michael Deufel, 10. März 2013)



Kleine Weißwürste mit integriertem Senf, Chips aus Maultaschen – den jungen Metzgermeister Stefan Bless langweilt es, einfach nur Wurst zu machen. Seinen Ideenreichtum hat die Branche zweimal hintereinander mit dem Innovationspreis des Fleischerhandwerks gewürdigt.

Stuttgart - Eine Wurstküche wie viele andere? Von wegen. Stefan Bless kippt Hunderte Knöllchen, die kettengleich aneinander hängen, in eine Wanne. Mit seinen Händen wälzt er die Miniwürste durchs Wasserbad. Das sei nötig, weil sich dann die Haut fast wie von selbst von der festen Brätmasse löst, sagt Bless.

Stefan Bless ist 27 Jahre alt, er führt die elterliche Metzgerei in Stuttgart-Möhringen mit seiner Mutter seit sechs Jahren und in fünfter Generation. Als er seine Stuggis auf einer Innungsver-sammlung vorstellte, gab es manchen Spott. Ein argwöhnischer älterer Metzgermeister nahm ihn sich zur Brust und blaffte: „Jongr, isch die Wurscht so schlecht, dass ma da Senf neidoa muaß?“ Unter Metzgern gilt die Regel: Je besser die Wurst, desto weniger Senf braucht es. „Wart ab“, habe er geantwortet, so Bless. Inzwischen ist ihm der Respekt der Kollegen gewiss.

www.metzgerei-bless.de

Quelle: <https://www.stuttgarter-nachrichten.de/inhalt.innovativer-metzger-junger-wilder-aus-der-wurstkueche.0dd6bbb0-0eee-4e92-83eb-8b72c25b79b9.html> (02.05.2019)

Bäckerei Blankenhaus, Bochum

Bernd Armbrust, Bäckermeister mit großer Liebe zu seinem Handwerk, backt in seiner eigenen Sendung "Bernd und Brot" zweimal im Monat im WDR-Fernsehen. Zum ersten Mal in einem Buch präsentiert er 70 klassische und neue Brotrezepte für süße und herz-hafte Brote.



Die wichtigsten Klassiker der deutschen und internationalen Brotbackkunst werden kombiniert mit neuen und ungewöhnlichen Brotkreationen des Autors. So finden sich neben einem Vollkornbrot für Anfänger, einem französischen Baguette und einem rustikalen Buttermilchbrot so besondere gefüllte Brote wie ein Belugalinsenbrot, ein Tomaten- Basilikum-Ciabatta und süßes Birnen-Walnuss-Brot.

Quelle: <http://www.baeckerei-blankenhaus.de/>

Kooperationen im Handwerk: Gemeinsam zum Erfolg!

Mehr Dienstleistung bieten, bei Einkauf und Marketing sparen, größere Aufträge stemmen können: Kooperationen können sich im Handwerk lohnen – wenn sie professionell organisiert werden. Es gibt Konzepte, die sich für alle Gewerke eignen.

Es kann viele Gründe geben, sich mit Partnern zusammenzutun. „Die Kooperation wird dann wie ein eigenes Unternehmen geführt; das sollte jeder Partner so sehen. Es kann ein bis zwei Jahre dauern, bis ein solches Unternehmen Gewinne abwirft“, erklärt Thomas Herzog, der mit seinem Unternehmen „Verbundwerk“ Kooperationen, Cluster und Netzwerke unterstützt.

1999 hat der **Malermeister** und Unternehmer aus Wuppertal mit der "Raumfabrik" eine Kooperation in Form einer GmbH gegründet. Sie wurde im Jahr 2003 vom Zentralverband des Deutschen Handwerks als „Beste Kooperation Deutschlands“ ausgezeichnet. Seitdem vertreibt Herzog das Erfolgskonzept unter der Marke „Raumfaktum“ und bietet Beratungen zum Thema an. Zwölf Kooperationen hat er bereits mit aus der Taufe gehoben.

Auch **Elektromeister** Andreas Franz hat gute Erfahrungen mit dieser Art von Partnerschaft gemacht. Vor fünf Jahren hat er mit sieben weiteren Handwerksunternehmen die Kooperation "Raumfaktum Rheinland" gegründet, seit zwei Jahren firmieren sie als GmbH und gehören zu Herzogs Kooperationsnetzwerk. Unter Franz' Partnern sind **Fliesenleger, Tischler, Maler, Sanitär- und Heizungsbauer**. 2011 stammten 60 Prozent seiner Neukunden bereits aus der Kooperation.

4

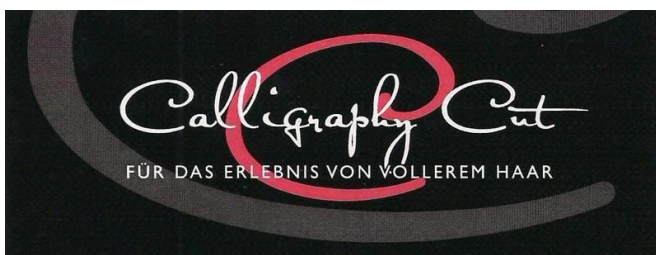
Über die Hälfte sind Stammkunden geworden. Und es gibt noch mehr Vorteile: „Ich profitiere davon, weil ich den Maler, der nach mir auf die Baustelle kommt, gut kenne. Die Abläufe funktionieren besser, die Arbeit wird effektiver. Zudem habe ich sechs Mitgesellschafter, die mich bei Kunden weiterempfehlen. Das sind die besten Marketinginstrumente“, so Franz.

Auch attraktive neue Kundengruppen und lukrative Aufträge erschlossen sich nur, wenn man mit anderen Gewerken Hand in Hand arbeiten könne. Schließlich gewinnen auch die Kunden enorm: Sie haben nur eine Ansprechperson und müssen sich nicht um die Koordinierung der Arbeit kümmern. Die Termintreue wird garantiert und die Arbeit geht zügig voran.

Quelle: <https://www.handwerksblatt.de/15-unternehmensfuehrung-uebersicht/17936-kooperationen-im-handwerk-gemeinsam-zum-erfolg-0.html>
(02.05.2019)

Salon Warnecke & Newcomer, Everswinkel

Der Calligraphy Cut ist eine Erfindung von dem Friseurmeister Frank Brommann aus Oelde (NRW). Er hat vor sechs Jahren die Kultur des Haarschneidens revolutioniert. Die von ihm entwickelte neue Technik setzt anstatt auf Friseurschere oder Messer auf ein ganz neues Haarschneidewerkzeug – den Calligraphen. Im Juli 2017 brachte Frank Brommann die zweite Generation auf den Markt: Den Calligraphen „The 21“ mit dem eingebauten 21 Grad Schneidewinkel.



Die Technik – von der Blume inspiriert „Schneiden Sie die Blumen zu Hause bitte schräg an. Und bloß nicht mit der Schere!“

...Eine Schere schneidet immer gerade – die Enden werden dadurch stumpf und verlieren ihre Dynamik. Wie bei der Blume, die durch die vergrößerte Schnittfläche mehr Wasser aufnehmen kann, gewinnt durch den schrägen Anschnitt auch das Haar um das Dreifache an Oberfläche. Das Ergebnis: Das Haar erhält mehr Fülle, wird beweglicher und lebendiger

Quelle: <http://www.friseur-warnecke.de/friseursalon-everswinkel/calligraphy-cut.html>

Tischlerei holzig oHG, Wuppertal



- handwerkliche Präzision aus Meisterhand - Innovative Ideen aus Holz
Die Tischlerei holzig oHG steht für handwerkliche Maßarbeit und deren Arbeit für Langlebigkeit und Qualität. Mit dem Auge fürs Detail verfolgt das holzig-Team Wohnkonzepte mit Niveau. Funktionalität und Exklusivität ziehen sich bei ihrer Arbeit wie ein roter Faden durch den kreativen Prozess, von der Idee bis zum fertigen Design. Sie vereinen handwerkliche Tradition und Innovation in sämtlichen Projekten, und zwar mit aller Konsequenz.

Drei junge Tischlermeister – eine Vision. „Wir haben ein Händchen fürs Handwerk und für Gestaltung. Das Interesse an fortschrittlichen Arbeitsprozessen und wechselnden Materialien befeuert täglich unser Entwicklungspotential. Hinzu kommt die Leidenschaft für Holz. Dieser warme Baustoff inspiriert uns Tag für Tag bei der Gestaltung von Wohnkonzepten. Unser Anspruch: Wir kreieren mit unserer Arbeit ein Lebensgefühl.“

Jedes Möbelstück ist ein Unikat. Material, Stil und Form bilden den Charakter, wirken als gelungene Komposition. Echte Handarbeit verleiht Tischen, Stühlen und Schränken uneingeschränkte Wertigkeit und dem Zuhause mehr Individualität.

Quelle: <http://holzig.de/>