

## Erfolgreicher Auftakt in Deutschland der Seminarreihe „Gemacht für die Zukunft?“ der Stiftung der Deutschen Wirtschaft



Es war der 12. Juli 2006, als sich gegen 18.30 Uhr erste Stipendiaten der Stiftung der Deutschen Wirtschaft (sdw) vor dem Konferenzraum II in der neuen Mensa der Ruhr-Universität Bochum einfanden. Für die um 19 Uhr beginnende Veranstaltung zum Thema „Einweggeschirr ist keine Sackgasse?“ war bereits alles vorbereitet und so konnte das

Organisationsteam um Gregory von Abendroth die Ankommenden, unter denen sich auch Dr. Ulrich Hinz von der sdw aus Berlin, Bodo Finger, Vertrauensmanager der Bochumer Stipendiatengruppe, und die Referenten des Abends befanden, mit einem kleinen Snack, der natürlich auf kompostierbaren Einwegtellern serviert wurde, in Empfang nehmen.



Nach einigen kurzen **Begrüßungsworten** führte **Stefan Rickelt** vom Chapter Bochum in das Thema *cradle to cradle* und das Projekt „Gemacht für die Zukunft?“ ein. Im Rahmen dieses Projektes der sdw, welches aus einem mit 10.000 Euro dotierten Projektwettbewerb der Deutschen Bank zum Thema „Gesellschaftliche Verantwortung von Unternehmen“ hervorging, soll diese neuartige Wirtschaftsform in ihrer aktuellen Umsetzung unter die Lupe genommen werden. Unter *cradle to cradle* verstehen die Stipendiaten, Produkte unter der Maßgabe zu designen, dass die verwendeten Materialien in endlosen Kreisläufen funktionieren, dabei weder schädlich für Mensch noch Natur sind und obendrein die Produkte eine gewisse Wirtschaftlichkeit erfüllen.



Höhepunkt des Abends war der gemeinsame Vortrag von Hubert Loick, Vorstandsmittglied und Unternehmensgründer der Loick AG, und Klaus Schuppan, dem Geschäftsführer der Cornpack GmbH, einer Tochterfirma der Loick AG.

In einer interessanten und lebhaften Präsentation, erfuhren die Teilnehmer über die Unternehmerpersönlichkeit **Hubert Loick**. Dieser beeindruckte die Teilnehmer mit seiner Frische, seinem Mut und seinem Pioniergeist, Neues zu wagen und Ideale in die Tat umzusetzen. Als gelernter Landwirt übernahm er den elterlichen Betrieb und bemerkte schnell, dass er mehr als ausschließlich Bauer sein wollte. In den Jahren 2002 bis 2004 gründete er allein sechs GmbHs, die allesamt innovative Produkte aus nachwachsenden Rohstoffen zum

Inhalt hatten. Im Jahr 2004 versammelte er all seine Unternehmen in der Muttergesellschaft namens Loick AG, deren Vorsitz er heute innehat. Mittlerweile macht dieses erst junge Unternehmen der „cradle to cradle-Branche“ mit attraktiven Produkten wie z.B. kompostierbarem Einweggeschirr, Verpackungsmaterialien und Spielzeug aus Maisstärke einen Jahresumsatz von 6 Mio. Euro und ist international tätig.



Wie selbstverständlich ist ein Grossteil dieser Produkte bereits wirtschaftlich und kann es problemlos mit der Konkurrenz aus erdölbasierten Produkten aufnehmen. Auch von „Öko-Image“ ist weit und breit keine Spur. Dennoch verfolgt Landwirt Loick ganz im Sinne des cradle to cradle-Gedankens das Ziel, komplette Kreisläufe zu realisieren: Er nimmt mit Vorliebe seine Produkte nach Gebrauch wieder zurück, um sie in der hauseigenen Biogasanlage in Energie, mit der er Haus, Fuhrpark und Produktionsstätten versorgt, umzuwandeln und schließlich die zurückbleibende Schlacke als Dünger wieder auf seine Felder zu verteilen. Dort wächst im nächsten Jahr wieder Mais, der wertvolle Rohstoff seiner Produkte, nach.



**Klaus Schuppan**, lebendiges Beispiel einer Bilderbuchkarriere in einem mittelständischen Unternehmen – vom Auszubildenden bis zum Geschäftsführer einer Tochterfirma der Loick AG – ist verantwortlich für die Bereiche Forschung und Entwicklung der Loick Biowertstoff AG. Er würzte den gemeinsamen Vortrag mit Zahlen und Fakten zur aktuellen Wirtschaftstätigkeit des Unternehmens. So verwies er z.B. darauf, dass das Produkt *Playmais* in Österreich bereits in über 90 % aller Spielwarenläden zu finden sei, wohingegen in Deutschland erst 8 % dieser Branche erreicht werden konnte. Auch zum Produkt des Abends, kompostierbares Einweggeschirr, konnte er Details nennen, so z.B. die erfolgreiche Verwendung desselben auf dem Weltjugendtag in Köln 2005, wo es sogar bis zu viermal gespült und wiederbenutzt werden konnte, bevor er schließlich in der Biogasanlage der Loick AG zu nützlicher Energie umgewandelt wurde.

**Jörg-Markus zur Oven**, Leiter des Bereichs Gastronomie des akademischen Förderhilfswerks (AKAFÖ) in Bochum, schloss sich mit einem Kurzvortrag an und stellte zunächst die Tätigkeit des AKAFÖ vor. Zum Ende seines Vortrages nannte er konkrete Stückzahlen und Kosten für den Einweggeschirrverbrauch in den Gastronomiebetrieben der Ruhr-Universität, was einen interessanten Anhaltspunkt für die sich anschließende Diskussionsrunde bieten sollte.





Unter der Moderation von **Gregory von Abendroth** vom zentralen Organisationsteam des Projektes folgte eine **Diskussion innerhalb des Podiums**, bestehend aus Herrn Loick, Herrn Schuppan und Herrn zur Oven. Zentraler Gegenstand waren die Produkte der Loick-Biowertstoffe AG. In kurzen Ansätzen wurden Potentiale einer denkbaren Geschäftsbeziehung zwischen AKAFÖ und der Loick AG diskutiert. Beeindruckt und der



Idee der Einführung kompostierbarer Produkte in seinem Betrieb nicht abgeneigt, erläuterte Herr zur Oven jedoch die Problematik des bis zu fünffach höheren Preises für kompostierbares Einweggeschirr. Auch wenn der Preis in diesem Zusammenhang in seinen Augen nicht immer als einziges Totschlagargument herangezogen werden

dürfte, machte er deutlich, dass ein Umstieg auf teurere kompostierbare Einwegprodukte nur dann erfolgen könne, wenn die Endnutzer bereit wären diese Mehrkosten zu tragen. Der Spielraum des AKAFÖ sei sehr begrenzt, da bereits jetzt die Jahresbilanz dieses Betriebes eines ordentlichen Zuschusses aus öffentlichen Mitteln bedarf.



In der sich anschließenden **offenen Frage- und Diskussionsrunde** erhielten die Teilnehmer die Möglichkeit, gezielte Fragen an die drei Referenten zu stellen. Die schier unerschöpflichen Fragen der Stipendiaten nach Einzelheiten zu den Produkten, wie z.B. Herstellungsverfahren, Vertriebswegen und Rücknahmeproblematik, sowie nach der Kundenstruktur, den Investitionsbereichen und neuesten Innovationen des Unternehmens zeigten, wie inspirierend die Vorträge und die Themenstellung des Seminars für die Teilnehmer waren.





Als weiteres Highlight an diesem Abend folgte eine gemeinsame Fahrt ins Bermudadreieck nach Bochum, wo bei der bekannten Currywurstbude „Dönninghaus“ die berühmteste Currywurst des Reviers auf kompostierbarem Einweggeschirr serviert werden sollte. Angeleitet durch **Anne Heiland** vom Chapter Bochum nutzten die Stipendiaten die Fahrt mit der U-Bahn dazu, Passanten nach Ihren ersten Empfindungen beim Anblick eines der Loick-Produkte zu befragen. Die meisten Befragten hielten die Produkte für simples Plastik und hatten keine „Öko“-Assoziationen beim Anblick der Produkte.

Neben Currywurstessen, Gesprächsaustausch der Stipendiaten untereinander und Gruppenfoto, blieb auch noch Zeit mit dem Pressesprecher des Bratwursthuses, **Herrn Gottwald**, ein Interview zu führen und sich mit Herrn zur Oven, der es sich nicht nehmen ließ an diesem Erlebnis teil zu haben, weiter auszutauschen.



Als **Fazit** für die beinahe 30 Beteiligten dieser regionalen Veranstaltung des Projekts „Gemacht für die Zukunft?“ bleibt, dass sich mit der Loick AG in Bochum eine Firma präsentiert hat, welche mit ihrem Produkt kompostierbares Einweggeschirr den *cradle to cradle*-„Praxistest“ erfolgreich bestanden hat. Außerdem ist es gelungen, die Stipendiaten der sdw mit dem *cradle to cradle*-Gedanken und seinen konkreten Umsetzungsbeispielen vertraut zu machen.



Gruppenfoto vor der Currywurstbude „Dönninghaus“ im Bermudadreieck in Bochum. In den Händen der Teilnehmer befinden sich verschiedenste kompostierbare Produkte aus dem Hause Loick.