

MELDUNGEN

Kindergeld gibt es auch noch nach dem Abitur

(angr) Nach dem Ende der Schulzeit für Abiturienten sind viele Eltern verunsichert, wie es mit der Zahlung des Kindergeldes weitergeht. Arbeitslosigkeit bis zum Beginn der weiteren Ausbildung muss nur in Einzelfällen gemeldet werden, teilte die Agentur jetzt mit. Eine Meldung ist nicht erforderlich, wenn die weitere Ausbildung innerhalb von vier Monaten nach Beendigung der Schulausbildung beginnt. Aber auch, wenn sich die Unterbrechung unverschuldet länger gestaltet, kann für ein Kind weiterhin Kindergeld gezahlt werden, wenn es auf einen Ausbildungs- oder Studienplatz wartet. Wichtig ist immer, die Pläne des Kindes nach Schulzeiten schriftlich mitzuteilen.

Refresco will in Gladbach weiter wachsen

(angr) CDU-Politiker Günter Krings, Staatssekretär im Bundesinnenministerium, hat den Saftersteller Refresco am Standort Herrath besucht und sich dabei den Neubau mit Sozialräumen für die Mitarbeiter sowie Kühl- und Tiefkühlager für Rohwaren, Abfüllanlagen und Logistik angeschaut. Dabei kündigte der Geschäftsführer von Refresco Deutschland, Till Alvermann, an, am Standort weiter wachsen zu wollen. Refresco hat das Werk (eines von 60 in Europa und Nordamerika) im Jahr 2000 übernommen und beschäftigt am Standort jetzt rund 160 Mitarbeiter. Allein in Herrath füllen die Mitarbeiter von Refresco jährlich fast eine halbe Milliarde Getränkeeinheiten ab.

Maxmo-Verwaltung ab jetzt im Paspertou

(angr) Die Verwaltung der Maxmo-Apotheken hat zum 1. Juni eine Büroereinheit sowie Nutzflächen mit insgesamt ca. 930 Quadratmetern im 6. und 7. Obergeschoss des Bürogebäude-Neubaus Paspertou im Nordpark angemietet. Das teilte Makler Norbert Bienen mit. Das Unternehmen betreibt Apotheken auf 28 Standorten in ganz NRW. Vom bisherigen Standort der Verwaltung an der Moses-Stern-Straße 1 in Rheydt bezieht Maxmo die obersten beiden Etagen in einem der beiden Bürotürme mit 20 Mitarbeitern.

Fuck up night in Eicken: Risiken und Chancen des Scheiterns

VON SIGRID BLOMEN-RADERMACHER

Nachdem Thomas Edisons Glühbirne endlich funktionierte, soll er gesagt haben: „Ich bin nicht gescheitert. Ich habe 10.000 Wege gefunden, wie es nicht funktioniert.“

Schöner scheitern, unter dieses Motto könnte man die Idee des globalen Formats „Fuck up night“ stellen. Gut 120 Gäste waren ins TIG gekommen, überwiegend junge Erwachsene, im besten Alter also, ein Unternehmen zu gründen, eine Idee beruflich umzusetzen – immer mit dem Risiko des Scheiterns im Kopf. Und gerade das ist es, was viele von vornherein abhört, etwas zu riskieren.

Peter Godull, Mönchengladbacher Marketing- und Werbeexperte, begrüßte die Gäste und zählte auf, was er sich für den Abend wünscht. Die Menschen sollen rausgehen mit dem Mut zu gründen, mit dem Bewusstsein, wir brauchen eine neue Fehlerkultur und dem Wissen: Scheitern gehört zum Leben. Und zuletzt: Habt Fun.

Vier Redner hatten sich bereit erklärt, ihre Geschichte des Scheiterns auf der Bühne preiszugeben. Denen gebührt großer Respekt: Patrick Schiffer, ehemals Piratenpartei, Pastor Jan Hanser, Unternehmer Boris Thienert und Bouke Stoffelsma, Vorstand der Haushald AG. In großer Offenheit offenbarten sie ihr

Durchstarter im Handwerk

Gregor Bottermann und Fabian Küppers haben vor eineinhalb Jahren ein Start-up für Möbeldesign gegründet und beschäftigen schon fünf Mitarbeiter. Begonnen haben sie mit 200 Euro Kapital.

VON ANGELA RIETDORF

Ohne Businessplan und ohne Fremdkapital sind sie erfolgreich in eine klassische Branche gestartet. Die beiden Gründer Fabian Küppers und Gregor Bottermann, die sich bei der Juli-Ausgabe von #meetupMG, dem Netzwerktreffen des Vereins NextMG, vorstellten, sind ein junges Gladbacher Start-up in einem Handwerk, aber mit digitalem Einschlag. In ihrer Manufaktur werden Möbel aus Beton und Holz handgefertigt. Ihre Auftragsbücher sind voll, die Kunden kommen von weit her. Und sie sind im Internet. Mit ihrem Shop auf Amazon-Handmade verbinden die beiden Freunde traditionelles Handwerk mit den Vertriebswegen der digitalen Welt.

B&K Design ist ein echtes Start-up-Unternehmen. Die beiden Gründer konnten sich seit dem Kindergarten und begannen in einer Garage damit, die ersten Möbel aus Beton zu fertigen. Gregor Bottermann ist Tischlermeister, Fabian Küppers hat Betriebswirtschaftslehre studiert. „Wir haben angefangen, weil ich einen Beton-Couchtisch haben, aber kein Vermögen ausgeben wollte“, sagt Küppers. Schon bald kommen weitere Aufträge, und im Dezember 2016 bauten sie sich ihre jetzigen Räume in Eicken an der Martinstraße aus – mit einem eindrucksvollen Showroom und einer angrenzenden Werkstatt, wo unter anderem Waschbecken und Tischplatten aus dem Trendwerkstoff Beton entstehen. Die beiden waren bei der Gründung ihres Unternehmens 25 Jahre alt. „Wir haben kein Fremdkapital verwendet und mit 200 Euro angefangen“, sagt Fabian Küppers.



Gregor Bottermann (links) und Fabian Küppers sind die Köpfe hinter B&K Design.

FOTO: ANGELA RIETDORF

Auch auf einen Businessplan haben die beiden bewusst verzichtet. „Wir wollen flexibel bleiben und mit den Kunden lernen“, stellt Gregor Bottermann fest.

Inzwischen haben die beiden fünf Mitarbeiter, darunter zwei Schreiner. Ihr Werkstattleiter ist ein Flüchtling aus Syrien. „Er war von Anfang an mit dabei und hat sich alle Fähigkeiten mit angeeignet“, erklärt Küppers. Obwohl es sich um eine klassische Branche handelt, spielt

die Digitalisierung beim Erfolg von B&K Design eine wichtige Rolle, und zwar in Form der sozialen Medien. „Wir sind auf Facebook und Instagram vertreten und haben mehr als 5000 Follower“, sagt Betriebswirt Küppers, der für das Marketing zuständig ist. Durch Social Media werden viele Aufträge generiert. „Schöne Dinge will jeder sehen, und wir zeigen ihnen schöne Dinge.“ Und so kommen die Kunden von weit her, um mit Bottermann und Küppers

ihre Möbel zu planen – nicht nur aus Köln und Düsseldorf, sondern auch aus Hamburg und Stuttgart. Die beiden jungen Gründer, gerade mal anderthalb Jahre am Markt, haben noch viel vor: Sie wollen neben den Exklusivmöbeln eine Serienproduktion etablieren, einen Onlineshop einrichten und suchen zudem nach einem Grundstück, auf dem sie alle Gewerke wie Tischlerei und Betonbau, aber auch Schlosserei und Glaserei unterbringen

können. „Wir sind noch nicht fertig“, sagt Küppers. Eine Erfolgsgeschichte also. Ob es denn auch Fehlschläge gegeben habe, wollten die Teilnehmer des Treffens wissen. Ja, die gab's auch. Eine Küchenarbeitsplatte aus Beton war bestellt worden – mit großen Ausschnitten. „Wir standen mit der Platte beim Kunden und sie brach mitten durch“, erzählen die beiden Gründer. In diesem Moment wären sie gern anderswo gewesen.

SinnLeffers kehrt zurück zum alten Namen

(angr) Die Sorgen um das Modehaus SinnLeffers an der oberen Hindenburgstraße waren während der Insolvenz der Kette groß. Die ist inzwischen seit knapp einem Jahr überwunden, und das Haus läuft immer noch. Jetzt bekommt es wieder seinen alten Namen zurück:

Wie das Unternehmen mitteilte, wird das Bekleidungshaus ab dem 1. August wieder Sinn heißen. „Als Traditionsunternehmen Mönchengladbachs und mit einer mittlerweile über 35-jährigen Standort-Historie kehren wir namentlich wieder zu unseren Wurzeln zurück“, sagte

der Leiter des Standorts, Frank Geyer. Der Name SinnLeffers war nach der Fusion der beiden Modehäuser Sinn und Leffers im Jahr 1997 entstanden.

Der gesamte neue Name lautet „Das macht Sinn“, wobei diese aus dem englischen Sprachgebrauch

eingedeutschte Redewendung inzwischen auch Eingang in den Duden gefunden hat. In der oberen Hindenburgstraße ist das Modehaus mit seinen mehreren Etagen bei vielem Leerstand in der Umgebung weiter ein wichtiger Frequenzbringer. „Sinn, das Haus der Beklei-

dung, freut sich, einen Beitrag zur Attraktivitätssteigerung vieler deutscher Innenstädte leisten zu können“, wird die Geschäftsführerin der Sinn-Gruppe, Susanne Straus, zitiert. Außerdem sollen digitaler und stationärer Einzelhandel stärker miteinander verzahnt werden.

Hannen backt nach der Insolvenz kleinere Brötchen

Aus der einstigen Back-Kette ist ein Café entstanden.

VON ARNOLD KÜSTERS

Die Brötchenpresse Fortuna steht im ehemaligen Büro. Herbert Hannen hat den Raum zu einer Backstube gemacht. So können die Kunden vom Verkaufsraum mit ansehen, wie aus Teig Brötchen werden. Der Bäckermeister lässt sich bewusst über die Schulter schauen. Das gehört zum neuen Konzept seines neuen Back-Cafés. „Bevor die Brötchen gebacken werden, liegen sie zwischen 15 und 20 Stunden im Teig. Sie sind alle von Hand gefertigt.“ Das gehört ebenfalls zum veränderten Erscheinungsbild der traditionsreichen Giesenkirchner Bäckerei: Das Handwerkliche ist ganz bewusst betont.

Im Februar musste Herbert Hannen die zweite Insolvenz anmelden. Damit gingen auch die verbliebenen sechs von einst 23 Filialen verloren. Angesichts der Schwierigkeiten ist er stolz darauf, „dass ich die Versorgung der meisten meiner Mitarbeiter sicherstellen konnte“. Es habe ihm, gerade damit begonnen, dass im Herbst vergangenen Jahres unser Hauptofen kaputtgegangen ist.“ Damals belieferte Hannen unter anderem noch verschiedene Hotels und Unternehmen. Das sei nicht mehr zu stemmen gewesen.

Herbert Hannen hatte schon die Stelle eines Filialleiters von Kaufland in Erkelenz angenommen,

als die Übernahme der Geschäftsräume an der Konstantinstraße durch eine Bäckereikette scheiterte. Dann spielte der Urlaub mit seiner Lebensgefährtin im niederländischen Goes Schicksal: „Ich saß in einem Café, sah mich um und dachte: So ein Handwerkscafé müsste auch Giesenkirchner funktionieren.“ Es war ein hartes Ringen, bis er Geschäftspartner, Banken, Zulieferer, Versicherungen, von seiner Idee überzeugen konnte. Der Giesenkirchner ist niemand, der vor schnell aufgibt. „Ich habe aus allem viel gelernt. Mit der Rückbesinnung auf unser Stammhaus versuche ich, alle positiven Erfahrungen in das neue Konzept einfließen zu lassen.“ Durch ein Seitenfenster können Interessierte zuschauen, wie Herbert Hannen auf einem langen Tisch mit Holzplatte Torten glasiert oder Nussecken macht. Da er nicht alles im alten Stammhaus backen kann, werden die Roggenbrote nach seiner Rezeptur bei einem befreundeten Handwerkskollegen in Viersen hergestellt.

Noch steckt die Bäckerei im Umbruch. Insgesamt werden 250 Quadratmeter Firmenfläche zur Zeit nicht genutzt. Auch für den Cafébetrieb gilt es noch das eine oder andere anzuschaffen. Gleichwohl ist Herbert Hannen mit der jetzigen Situation zufrieden: „Solte sich das Ganze festigen, bin ich glücklich.“

IHR THEMA?

Darüber sollten wir mal berichten? Sagen Sie es uns!

✉ mg@rheinische-post.de
☎ 02161 244-250

📠 RP Mönchengladbach
📞 [rp-online.de/whatsapp](https://www.rp-online.de/whatsapp)
📠 02161 244-269

Zentralredaktion

Tel.: 0211 505-2880

E-Mail: redaktionssekretariat@rheinische-post.de

Leserservice

(Abonnement, Urlaubs- und Zustellservice)

Tel.: 0211 505-1111

Online: www.rp-online.de/leserservice

E-Mail: Leserservice@rheinische-post.de

Anzeigenservice

Tel.: 0211 505-2222

Online: www.rp-online.de/anzeigen

E-Mail: medialberatung@rheinische-post.de

ServicePunkt Mönchengladbach

First Reisebüro, Bismarckstraße 23-27



Im Eickener TIG ging es um das Scheitern. FOTO: THEO TITZ

RHEINISCHE POST

Redaktion Mönchengladbach:
Lüpertzender Straße 161, 41061 Mönchengladbach,
Redaktionsleitung: Dennis Richters, Vertretung: Dieter Weber, Gabi Peters, Sport: Karsten Kellermann, Kultur: Dr. Inge Schmittler.

Für unverlangte Einsendungen wird keine Gewähr übernommen. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Die Abonnementgebühren sind im Voraus fällig. Abonnementrückstellungen werden nur schriftlich beim Verlag oder einem Service-Punkt mit einer Frist von 6 Wochen zum Quartalsende entgegengenommen. Freitags mit prima - Wochenendmagazin zur Zeitung. Zur Herstellung der Rheinischen Post wird Recycling-Papier verwendet.