

## UNTERNEHMEN UNTERSTÜTZEN

# Eine gute Idee ist immer finanzierbar

**OÖ.** Eine florierende Wirtschaft braucht neue Ideen: Deshalb unterstützen die WKOÖ und das Land OÖ gemeinsam mit heimischen Banken Start-Ups genauso wie bereits etablierte Unternehmen bei der Verwirklichung ihrer Projekte finanziell.

So bieten die Kreditgarantiegesellschaft (KGG) und die OÖ Unternehmensbeteiligungsgesellschaft (UBG), finanziert von WKOÖ, Land OÖ und Banken, Unternehmensgründern und KMU kostenlose Finanzierungsberatungen an. Auf Wunsch wird auch eine Kreditprüfung, die sogar in eine Haftungszusage (Promesse) für Kredite münden kann, durchgeführt. Mit der Promesse kann ein Unternehmer die Bürgschaft der KGG bis zu 80 Prozent des gewünschten Kreditbetrages anbieten.



Friedrich Filzmoser, GF KGG/UBG

Darüber hinaus kann jeder Unternehmer und Gründer das breite Spektrum an Förderungen der KGG/UBG in Anspruch nehmen. Die UBG unterstützt etwa Unternehmensnachfolgen oder die Umsetzung neuer Geschäftsideen mit langfristigen stillen Beteiligungen bis 500.000 Euro und mehr. Die KGG hingegen sorgt mit ihren Bürgschaften bis zu 1 Mil-

lion Euro für die Sicherheiten bei einer Kreditfinanzierung von Investitionen, Betriebsmitteln oder Bankgarantien. Auch werden Haftungen für kleinere Betriebe während einer Konsolidierungsphase übernommen.

Besonders interessant ist die Eigenkapitalgarantie, also die Möglichkeit der Absicherung privater Einlagen natürlicher Personen an KMU mit einer Laufzeit von fünf bis zehn Jahren durch die KGG. Der OÖ Gründerfonds des Landes, der von der UBG abgewickelt wird, und der Hightech-Fonds, der Beteiligungen für Start-Ups im Hightech-Bereich bis zu 1,5 Million Euro anbietet, runden das Angebot, dass die Banken mit dem Land und auch Mitteln der EU (EFRE) finanzieren, ab.

Infos: KGG/UBG T 0732/777 800-10, E office@kgg-ubg.at, W www.kgg-ubg.at ■ Anzeige

## WEITERBILDUNG

# SPÖ befragte Passanten

**PERG.** Eine Befragungsaktion führten Mitglieder der SPÖ-Bildung und des BSA Perg am vergangenen Samstag im Einkaufszentrum Perg im Rahmen der Kampagne der SPÖ Oberösterreich „reden wir über würdige Arbeit“ zu ihren Aus- und Weiterbildungserfahrungen im Betrieb durch. 94 Fragebögen wurden ausgefüllt und der einhellige Tenor war, Aus- und Weiterbildung ist für Alle ein Thema, wenn es um gute Arbeit geht. Wenn die Finanzierung gesichert ist, ist die Bereitschaft zur Aus- und Weiterbildung im Betrieb groß. Schwierig ist das für Einpersonenernehmer, die die Finanzierung weitgehend selber tragen müssen. Eine detaillierte Auswertung der Befragung erfolgt in den nächsten Wochen. ■

Mehr zu lesen auf [tips.at](http://www.tips.at/n/396246)  
[www.tips.at/n/396246](http://www.tips.at/n/396246)

## WIRTSCHAFTS-SERIE

# Traditionelles Bäckerhandwerk: Frische und Qualität aus Ried

Attraktive Arbeitgeber im Bezirk

**RIED/RIEDMARK.** Köstliches von Hand gemacht – So lautet die Devise von Meisterbäcker Wilhelm Neuhauser aus Ried in der Riedmark. Gebacken wird seit jeher nach traditionellen Rezepten mit Rohstoffen aus der Region.

Täglich steht Wilhelm Neuhauser mit seinen Facharbeitern und Lehrlingen in der Backstube. Dort werden dann neben der großen Auswahl an Broten auch viele verschiedene Gebäcks-, Plunder- und Mehlspeisen hergestellt.

## Gelebte Tradition

Nach dem Prinzip „Natur Pur“ werden die leckeren Brote gebacken. „Durch den natürlichen Sauerteig



Nicht nur mit Brot, sondern auch mit Mehlspeisen werden die Kunden verwöhnt.

bekommt unser Brot nicht nur den kräftigen, herzhaften Geschmack, sondern er gibt ihm auch die lang anhaltende Frische. Diese traditionelle Herstellungsweise wird in unserem Betrieb bereits seit 1896

in vierter Generation gelebt. Von einem Kleinstbetrieb hat sich unsere Bäckerei in den letzten 25 Jahren zu einem Handwerksbetrieb mit insgesamt 16 Mitarbeitern entwickelt“, erzählt der Bäcker. Bereits 2013 wurde

Neuhauser beim 16. Internationalen Brotwettbewerb mit zweimal Gold und einmal Silber prämiert. Besonders freute sich der Unternehmer über die AMA-Zertifizierung als „Ausgezeichneter Meisterbetrieb“. „Die Auszeichnung mit dem AMA-Handwerksiegel ist für uns ein gutes Instrument, unser gelebtes Handwerk bei den Kunden auch sichtbar machen zu können.“ ■ Anzeige

## i DAS UNTERNEHMEN

**Bäckerei Neuhauser**  
Obenberg 17,  
4312 Ried/Riedmark  
07238/2501  
office@neuhauser-baecker.at  
www.neuhauser-baecker.at

Mitarbeiter: 16