Für einen farbenfrohen und gesunden Start in den Tag

50. Gründungsvorhaben im INNO-Z: „FitOaty“ will für einen gesunden Start in den Tag sorgen

24.04.2018 | Christina Schwarz studiert derzeit noch im Master-Studiengang „Business Development / Produktmanagement & Start-up-Management“ an der Hochschule Aalen. Seit fünf Jahren betreibt die 27-Jährige in ihrer Freizeit leidenschaftlich Fitness. Im vergangenen Jahr holte Sie bei ihrem ersten Bodybuilding-Wettkampf den Titel der Süddeutschen Meisterin in der Bikini-Shape-Klasse. „Als Fitness-Athletin ist mir eine gesunde Ernährung, die den Körper mit allen Nährstoffen versorgt, seit Jahren sehr wichtig“, erklärt sie. Mit einem guten Frühstück, das sättigt und Kraft gibt, starte es sich am besten in den Tag und dafür eigne sich laut Schwarz nichts besser, als eine proteinhaltige Hafermahlzeit ohne Zuckerzusätze. Auf dem aktuellen Markt vermisse sie aber ein Produkt von hoher Qualität, das man unkompliziert unterwegs verzehren könne. „Und wenn - wie bei mir - noch eine Laktoseintoleranz hinzukommt, wird die Ernährung ziemlich aufwendig“, betont sie.

Die Idee für ein laktosefreies, veganes Frühstück aus Hafer, Früchten, Kokos- oder Mandelmilch und Samen hatte sie bereits während ihres Bachelor-Studiums im Fach Marketing-Kommunikation. „Seit etwa einem Jahr probiere ich fast täglich ein neues Rezept aus“, erzählt sie. Die Ergebnisse sind in ihrem Instagram-Account unter „FitOaty“ zu bewundern. Und so soll nun auch der Name ihres Start-ups lauten: Vom englischen „Oatmeal“, also Hafermahlzeit, abgeleitet. Ihr Super-Food soll anfangs getreu dem Motto „Start your day colorful“ in drei Farben erhältlich sein: in Rot, Gelb und Grün und aus jeweils drei Schichten bestehen. „Unten eine proteinhaltige Hafermahlzeit, dann Früchtepüree und oben beispielsweise Chia-Pudding“, erklärt sie. Der Kunde brauche nur noch einen Löffel.

Mitstreiter und Lokal für Pop-up-Event gesucht

Um wichtige Nährstoffe und Vitamine nicht zu schädigen, setzt sie auf ein mechanisches Verfahren und auf eine lückenlose Kühlkette zur Haltbarmachung. „Ich möchte vollständig auf Konservierungsstoffe verzichten“, betont sie. Das mache die Produktion und die Auslieferung etwas kniffliger – Aktuell sei sie noch mit verschiedenen Unter-

nehmen im Gespräch. Parallel finalisiert sie ihre Rezepte, holt Feedbacks in Testings ein und lässt sie in die Weiterentwicklung ihrer Produkte einfließen. Im Innovationszentrum arbeitet sie parallel das theoretische Gerüsts für ihr Start-up aus, das zugleich ihre Master-Thesis am Ende des Studiums sein wird.

Für ihr Team sucht sie derzeit noch interessierte Mitstreiter aus den Bereichen Ernährungswissenschaften, Marketing oder Vertrieb. Und ein Lokal für ein Pop-up-Event, bei dem Interessierte ihre Kreationen probieren und Rückmeldung geben können. „Am Ende möchte ich das Exist-Gründerstipendium beantragen“, kündigt sie an. Die Unterstützung im INNO-Z und die Gründungsförderung der Hochschule mit der Gründungsinitiative stAArt-UP!de und dem passenden Master-Studiengang seien „optimal für den jeden Studierenden, der gründen will“. Ohne diese Kooperationen wäre sie erst gar nicht nach Aalen gekommen, betont die Villingen-Schwenningerin: „Für die Wahl meines Studienortes war das für mich entscheidend.“