



Von der Idee bis zur Produktionsreife: Die Studierenden zeigten bei der Abschlusspräsentation, wie sich ihr Projekt entwickelt hat.

Foto: Hochschule

Albstädter Studentengruppe entwirft moderne Arbeitskleidung

Projektpräsentation Westen, Jacken, Mützen und mehr: Ein Sigmaringer Unternehmen profitiert von der Kreativität und dem Geschick der jungen Textil- und Bekleidungstechniker.

Studenten der Hochschule Albstadt-Sigmaringen stellten vor kurzem die Ergebnisse ihres Industrieprojektes vor. In Kooperation mit dem Albstädter Textilveredler „Lutz Textil“ entwickelten die Studierenden der Textil- und Bekleidungstechnologie eine Arbeitsbekleidungskollektion für die Firma Schaefer aus Sigmaringen-Laiz.

Im Rahmen einer Produktpräsentation mit kleiner Modenschau präsentierten die Studierenden die gesamte Kollektion und stellten die Highlights und Herausforderungen des Projek-

tes vor. Auch ein Video zum Projektlauf wurde dabei präsentiert. Im September trafen sich Schaefer und Lutz Textil zum ersten Mal mit den Studierenden. Eine Arbeitsbekleidungskollektion im neuen Corporate Design des Weltmarktführers im Bereich der Bedien- und Anzeigeelemente für die Aufzugindustrie sollte erstellt werden. Vor allem für die Mitarbeiter in der Logistik und im Lager sollten Westen und Jacken entworfen werden, die sie vor den Temperaturunterschieden im Innen- und Außenbereich schützen. Die Kollektion sollte aber auch Shirts

für die Mitarbeiter aller Abteilungen, wie der Werkstatt oder dem Vertrieb, umfassen. Ergänzend entwarfen die Studierenden Mützen, Schals, Brillentücher, einen Koffergurt und Werbe-, Laptop-, sowie Werkzeugtaschen in den Unternehmensfarben.

Dafür beschäftigten sich die Studierenden mit funktionalen Designentwürfen, recherchierten nach geeigneten Materialien und Lieferanten, fertigten Schnitte und Prototypen

an und prüften die Materialien. Die produktionsreifen Bekleidungsstücke und Accessoires übergaben sie an den Textilveredler Lutz Textil. Im Rahmen des Projekts konnten die Studierenden neben organisatorischem Talent Teamfähigkeit und kaufmännisches Geschick im Umgang mit Lieferanten beweisen.

„Es war für uns ein Glücksgriff, das Projekt gemeinsam mit Lutz Textil und den Studierenden umsetzen zu können“, erklärt Dirk Lauterwasser, Marketingleiter bei Schaefer. Am Anfang habe man selbst versucht, Entwürfe zu fertigen oder be-

stehende Shirts zu kaufen, aber schnell gemerkt, dass das so nicht passt. „Im Nachgang müssen wir jetzt prüfen, welche Teile der Kollektion in die Produktion gehen“, so Lauterwasser. „Wir sind unserem Ziel einer eigenen Arbeitsbekleidungskollektion einen Riesenschritt näher.“

Den Kontakt zur Hochschule vermittelte Armin Lutz, Geschäftsführer von Lutz Textil. Gemeinsam mit den Studierenden könne man neue Ideen entwickeln und Materialien testen, so Lutz. Außerdem sei es ihm wichtig, „am Ende einen zufriedenen Kunden zu haben“.



Angelo: Ein Projekt mit Herz

Konzept Sechs Masterstudenten haben einen neuen Internetauftritt für eine Stiftung entwickelt, die Krebskranken hilft.

Sigmaringen. Sechs Masterstudenten des Studiengangs „Betriebswirtschaft und Management“ beschäftigten sich in diesem Semester mit der Konzipierung und Umsetzung eines neuen Internetauftritts der Angelo-Stiftung. Initiator des Projektes und Betreuer der Studierenden während der Projektlaufzeit war Prof. Dr. Stefan Ruf, dem dieses Projekt sehr am Herzen lag. Die Angelo-Stiftung, die bisher Familien mit kreberkrankten Kindern und Familien, bei denen ein Elternteil an Krebs erkrankt ist, finanziell unterstützt, weitet nun ihren Stiftungszweck aus. In Zukunft sollen auch Familien mit weiteren schweren Erkrankungen unterstützt werden. Die Studierenden entwickelten dafür eine neue Internetseite mit erweiterten Inhalten und integrierten neue Tools.

Der Projektabschluss fand Mitte Januar an der Hochschule am Standort Sigmaringen statt. Evi Clus, Mitgründerin der Stiftung, zeigte sich sichtlich berührt vom Engagement der Studierenden. „Es war eine Zusammenarbeit mit ganz lieben Menschen. Wir sind alle infiziert vom Helfersyndrom“, so die Stiftungsgründerin.

Info Weitere Infos zur Stiftung gibt's auf www.angelo-nächstenliebe.de.

Hochschulnotizen

Prüfungszeit Albstadt/Sigmaringen. Vom 29. Januar bis einschließlich 9. Februar wird es ruhig an der Hochschule. Dann finden in den Studiengängen an beiden Standorten die Prüfungen statt.

500 Euro Preisgeld für Fabrikkonzept

Verleihung Der Verein Interessengemeinschaft Pharmabau VIP3000 hat einen Preis an eine Studentengruppe vergeben.

Sigmaringen. Robin Preiser, Olivia Beyer und Felix Pomplitz erhielten die Auszeichnung für die von ihnen geplante Fabrik zur Herstellung von Backmischungen für Fertigmischungen. Zum vierten Mal wurde der VIP3000 Award an Studierende der Hochschule verliehen. Fünf Teams hatten ihre Konzepte für Fabrikplanungen präsentiert. Neben dem Siegerentwurf planten die anderen Gruppen Fabrikanlagen für Tabletten, Zahnpasta, Kosmetikartikel oder Pufferlösungen für die Biotechnologie.

Im Fokus: Wie bleibt der Salat länger knackig?

Coolfresh Ein Sigmaringer Forschungsteam entwickelt Normvorschläge zur „Frischepformance“ von Kühlgeräten.

Sigmaringen. Wie kann ich Lebensmittel möglichst frisch halten? Mit dieser Frage beschäftigten sich Kühlgerätehersteller seit Jahren und werfen dabei immer neue Features auf den Markt. Doch was bringen diese Produktinnovationen wirklich? Während es für die Bereiche Energieeffizienz oder das Gefriervermögen längst internationale Standards und Normen gibt, fehlen diese Standards bei genau dem, wofür das Kühlgerät eigentlich da ist – der Frischhalteleistung von Lebensmitteln.

In einem nationalen Forschungsprojekt mit der Universität Bonn und den Unternehmen Liebherr und BSH Hausgeräte unter dem Titel „Coolfresh“ entwickelt das Team von Prof. Dr. Astrid Klingshirn Normvorschläge zur Frischepformance

von Kühlgeräten. Je nach Lebensmittelprodukt gibt es klare Empfehlungen für optimale Lagerbedingungen. Dazu zählen vor allem die Lagertemperatur und Luftfeuchte sowie die Gasatmosphäre oder auch Licht, erklärt Klingshirn. Doch welche Mechanismen gibt es, um beispielsweise Gewichtverlust oder Kondensation zu beeinflussen und welche Gerätetechnologien machen dabei wirklich Sinn?

Bislang bieten Hersteller unterschiedliche Features wie 0°C-Lagerzonen, Feuchteinstellungen oder eine separate Beleuchtung für Gemüse an, um den Qualitätserhalt der gelagerten Lebensmittel zu verbessern. Was fehlt, ist die Vergleichbarkeit. Für den Kunden bleibt es schwierig zu beurteilen, was das Gerät im Hinblick auf die Frischhalteleis-



Neben Prof. Dr. Astrid Klingshirn (rechts) arbeiten der Doktorand Harald Weber und die akademische Mitarbeiterin Lilla Brugger in dem Projekt „Coolfresh“.

Foto: Hochschule

tung tatsächlich leistet. Klingshirn und ihr Team untersuchen jetzt die einzelnen Technologien und deren Kombination. Ziel ist die Entwicklung von Normen, die es dem Verbraucher ermöglichen, anhand objektiver Kriterien

zu beurteilen, welche Features ein Mehr an Frische bringen und welche nicht. Durch die Erarbeitung normativer Standards soll nicht nur die Leistung für den Endverbraucher transparenter werden, auch weitere

Innovationen im Markt könnten so begünstigt werden. Außerdem könne man sicherstellen, dass nur noch die Produkte im Markt eingeführt werden, die einen tatsächlichen Mehrwert für den Endkunden bieten.

In einem ersten Schritt werden dazu alle auf dem Markt verfügbaren Sonderfunktionen und Geräteausstattungen im Rahmen einer Marktstudie erfasst, sowie die Relevanz von Qualitäts- und Frischeigenschaften bewertet. Aktuell wird eine Verbrauchermfrage mit mehr als 2000 Haushalten durchgeführt. In einem weiteren Schritt sollen die Features untersucht und reproduzierbare Testverfahren für besonders relevante Qualitäts- und Frischeparameter auf Basis von „Ersatzlebensmitteln“ entwickelt werden.

Solar-Kühlsystem gewinnt Fördervereins-Entrepreneurship Award

Albstadt/Sigmaringen. An der Hochschule ist zum zweiten Mal der „Fördervereins-Entrepreneurship Award“ für innovative studentische Gründerideen verliehen worden. Neun Projektgruppen präsentierten ihre Geschäftsideen einer Fachjury. Der erste Platz ging an die Projektgruppe „Steinergy GmbH“, Platz zwei belegte zoomate.de, Platz drei entschied die Gruppe „Neighbourpoints“ für sich. Der Wettbewerb ist eine Maßnahme im Rahmen der Initiative „Grow“ des Landförderprogramms „Gründungskultur in Studium und Lehre – GuStL“. Schirmherr



Siegerteam: Die Gründeridee überzeugte die Jury.

Foto: Hochschule

war der Verein der Freunde und Förderer der Hochschule.

Die Sieger Richard Dering, Sebastian Schneck, Philipp Steiner, Manuel Bixenstein und Max Stu-

ber, die sich über ein Preisgeld von 500 Euro freuen dürfen, entwarfen eine Anlage zur Optimierung der Leistung von Solaranlagen. Den zweiten Platz mit

300 Euro Preisgeld belegten Fredrick Hildebrand, Luca Baumann, Filip Siric und Abdullatif Tamer mit zoomate.de. Unter dem Motto „Wir petshippen ihre Tiere“ sollen Züchter ein Profil ihrer zum Verkauf stehenden Tiere inklusive dem Stammbaum anlegen können. Der dritte Platz ging an Dennis Schmid, Maximilian Grunenberg, Michael Schneider, Tobias Müller, Yannik Brugger und Oktay Günes für NeighbourPoints, einem Art Punktesystem für freundliche Nachbarn, die Pakete entgegennehmen. Sie erhielten ein Preisgeld in Höhe von 100 Euro.

ZAHL DES TAGES

500

Tausend Euro. So hoch ist die beantragte Fördersumme für das Projekt „Coolfresh“, das durch ein Programm namens „Wipano – Wissens- und Technologietransfer durch Patente und Normen“ des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie gefördert wird. Die Projektdauer beträgt insgesamt zwei Jahre und endet zum 30. September 2019.

Präsentation Zweites Leben für Klamotten

Albstadt. Heute um 11 Uhr präsentieren Studierende des sechsten Semesters Textil- und Bekleidungstechnologie im Haux-Gebäude die Ergebnisse ihrer Projektarbeit. Kooperationspartner war die Caritas. Ein Teil der Studierenden beschäftigte sich mit der Neugestaltung des Second-Hand Shops „Hosen und mehr“ in Hechingen. Die zweite Projektgruppe befasste sich mit der Entwicklung neuer Upcycling-Produkte für die Nähwerkstatt „Buntgut“ in Tuttlingen.