

# GRÜNE WELLE KOMMUNIKATION startet mit Kommunikationsangebot an Existenzgründer und StartUps

geschrieben von Frank Brodmerkel | 23. Februar 2016



München, 23.02.16 – „Ganz frisch und heiß auf mehr!“ steht auf dem knusprigen Frühstückstoast, das dem neuen Angebot der Agentur GRÜNE WELLE KOMMUNIKATION als Sinnbild für junge StartUps vorangestellt ist. Mit zwei speziell konfigurierten „Starter Kits“ für Pressearbeit und visuelle Kommunikation möchte die Münchner Agentur jungen Technologieunternehmern mit professioneller PR und Grafik zu fairen Festpreisen den Start in den Business-Alltag erleichtern. Durch weitere Module von der Website bis zum Unternehmensvideo lässt sich das Angebot individuell ergänzen.

Von zahlreichen vielversprechenden Geschäftsideen junger StartUps erfährt nur ein Bruchteil der Kundenzielgruppen, weil viele Gründerinnen und Gründer gerade in ihrer Startphase die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit vernachlässigen oder aber gravierende Fehler in der Ansprache von Journalisten begehen.

Nur ein Bruchteil der StartUps investiert von Anfang an Zeit und Geld in professionelle Kommunikation. Doch schon immer galt: Was nicht in den Medien steht, ist unwichtig!

Damit man als Jungunternehmer(in) trotz knapper Budgets erfolgreich mit seinen Zielgruppen kommunizieren kann, bietet GRÜNE WELLE KOMMUNIKATION zu fairen Festpreisen seine Starter Kits, die sich an Unternehmer(innen) der Technologiebranche im ersten Gründungsjahr richten. Wie ein gutes Frühstück den Tag erst richtig erfolgreich werden lässt, ist auch professionelle Kommunikation von Beginn an entscheidend für den Erfolg eines jungen Unternehmens bei seinen Zielgruppen. Deshalb haben Frank Brodmerkel, Inhaber von GRÜNE WELLE KOMMUNIKATION, und sein Partner Christopher Link von Christopher Link Visual Design das Bild mit dem Toast gewählt. So wie der lecker belegte Toast den Appetit anregt, prägen PR und Design die Wahrnehmung eines Unternehmens nach außen und machen es für die Zielgruppen attraktiv.

„Junge Technologie-StartUps müssen sich schnell vom Niemand zum Jemand entwickeln, um sich im Kampf gegen ihre Konkurrenz um Finanzierung, Mitarbeiter und nicht zuletzt um Kunden zu behaupten“, erklärt Frank Brodmerkel seinen Ansatz. „Mit unseren Starter Kits Pressearbeit und Visuelle Kommunikation bieten wir jungen Existenzgründern von Anfang an professionelle Unterstützung in PR und Grafik und halten Ihnen den Rücken frei, denn gerade zu Beginn hat man unendlich viele Baustellen, die volle Aufmerksamkeit verlangen.“ Brodmerkel hat mit seiner Agentur bereits StartUps wie Magazino (Robotik), SorTech (Kühlung) oder LuvSide (Windkraftanlagen) betreut.

Von der kurzen theoretischen Einführung ins Thema Pressearbeit und deren ‚Dos and Don’ts‘ über den Aufbau eines geeigneten Presseverteilers und Themenplans bis hin zu den ersten Pressemeldungen und einer Basispressemappe ist alles enthalten. Das Grafikpaket bietet die Entwicklung von Logo und Corporate Design sowie einen ersten Flyer für die konkrete

Zielgruppenansprache. Ergänzt werden können beiden Starter Kits durch weitere Module von der inhaltlichen und grafischen Gestaltung des Webauftritts bis hin zum ersten eigenen Unternehmensfilm. Interessenten finden Informationen und einen Flyer zum Download unter <http://gruenewellepr.de/expertise/startup-starter-kit/>.

Grüne Welle Kommunikation ist eine Kommunikationsagentur mit Sitz in München, die sich seit 2011 auf die Themenbereiche Cleantech, Erneuerbare Energien, Technologie und Umwelt sowie auf CSR-Kommunikation und Bürgerdialog spezialisiert hat. Der Inhaber Frank Brodmerkel verfügt als Kommunikationsprofi über fast 20 Jahre Berufserfahrung im Technologiebereich. Das Angebot der Agentur wendet sich vor allem an mittelständische Unternehmen und StartUps aus dem Technologieumfeld. Ein Themenschwerpunkt liegt auf der Bürgerkommunikation, Frank Brodmerkel ist auch Dozent zu diesem Thema an der Bayerischen Verwaltungsschule. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.gruenewellepr.de](http://www.gruenewellepr.de)

Bildmaterial und Logo der Agentur zum Download unter <http://gruenewellepr.de/ueber-uns/downloads/>

**Pressekontakt:**

Frank Brodmerkel

GRÜNE WELLE KOMMUNIKATION

Notburgastr. 3

80639 München

Tel: 089-203 494 94

Fax: 089-178 761 47

E-Mail: [kontakt@gruenewellepr.de](mailto:kontakt@gruenewellepr.de)

Web: [www.gruenewellepr.de](http://www.gruenewellepr.de)

---

# damado auf der „Langen Nacht der Startups“ in Berlin

geschrieben von damado | 23. Februar 2016

*Der Online Marktplatz für Bio-Lebensmittel damado wird auf dem Berliner Startup Event „Lange Nacht der Startups“ mit einem Stand vertreten sein. Dort werden einige der Produzenten des Marktplatzes vorgestellt. Außerdem wird die zeitgleich startende Crowdfunding Kamapgne, mit dem Ziel ein Mitgliedssystem auf damado einzuführen, vorgestellt.*

Nauen, 01.09.2015. Das Startup damado wird mit einem Stand auf der „Langen Nacht der Startups“ am 05. September 2015 in der Hauptstadtrepräsentanz der Deutschen Telekom AG (Französische Str. 33a-c, 10117 Berlin) vertreten sein. Dort präsentiert der Online-Marktplatz für Bio-Lebensmittel sein innovatives Konzept und stellt einige Manufakturen der Plattform vor. Ausgestellt werden unter anderem Bio-Produkte der Brandenburger Essigmanufaktur „Essigart“, der Ingwersaft „GingerVerde“ und Meersalz aus Portugal von „PortuSal“.

„Mit damado möchten wir vor allem kleine Produzenten und Manufakturen von hochwertigen Bio-Lebensmitteln und Naturkosmetik unterstützen. Diesen Produzenten geben wir die Möglichkeit, sich einem großen Publikum zu präsentieren und sich so am Markt zu behaupten.“, sagt Mareike Kriesten,

Gründerin und Geschäftsführerin von damado.

Neben der Präsentation von Anbietern und deren Produkten wird auch die Crowdfunding-Kampagne vorgestellt, die parallel zur Langen Nacht der Startups beginnt. Mit Hilfe der Kampagne wird ein innovatives Mitgliedssystem eingeführt, bei dem Kunden für einen geringen monatlichen Beitrag einen attraktiven Rabatt auf alle Bio-Produkte erhalten.

*Mit damado soll die Verfügbarkeit von Bio-Lebensmitteln und Naturkosmetik deutschlandweit verbessert werden. Auf dem Online-Marktplatz haben Produzenten die Möglichkeit ihre Produkte zu inserieren und direkt an Verbraucher zu verkaufen. damado übernimmt den Versand der Ware und verschickt die Produkte in einem Paket. So finden Kunden ein einzigartiges, stetig wachsendes Sortiment und zahlen dabei nur einmal Versandkosten, egal bei wie vielen Herstellern sie einkaufen.*

### **Pressekontakt**

Mareike Kriesten

E-Mail: [hallo@damado.de](mailto:hallo@damado.de)

Telefon: +49 (0) 33232 22 90 13

Website: [www.damado.de](http://www.damado.de)

---

# **Leef sponsort nachhaltige Kochshow der Foodfighter**

geschrieben von Andreas | 23. Februar 2016

Presseinformation

21.01.2015

**Berlin, 21.01.2015 // „Nachhaltigkeit fängt beim Kochen an und hört nicht beim Essen auf“ – Unter diesem Motto startet der**

**gemeinnützige Verein „FoodFighters e.V.“ am 03.02.2015 in Emmelshausen eine europaweit einzigartige Kochshow mit Schülern. Gesponsort wird die „School for Life“-Aktion von der Leef Blattwerk GmbH, die ihre biologisch abbaubaren Palmblattteller zur Verfügung stellt.**

„Die grundsätzliche Idee hinter unserer Aktion ist die Vermittlung eines verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln, deren Wertschätzung zu erhöhen und die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden. Denn es werden immer noch mehr als die Hälfte aller produzierten Lebensmittel weltweit vernichtet“, erklärt FoodFighter Michael Schieferstein, der das „ABC der Lebensmittel- Wertschätzung“ als Unterrichtsfach dauerhaft an einer Mainzer Schule umsetzt. Der Verein „Food Fighters e.V.“ wird im Vorfeld dieser Kochshow die Ausschuss- und Überschussware von Großhändlern und anderen unterstützenden Märkten einsammeln. Gemeinsam mit den Schülern der GS und IGS Emmelshausen wird dann spontan entschieden, welche Gerichte daraus gekocht werden.

Am Dienstag soll ein Teil der großen Sporthalle der Schule in eine Küche umgewandelt werden, in der dann die Speisen fertiggestellt werden. Pünktlich zum Mittagessen treffen die 850 Schüler und Lehrer sowie weitere geladene Gäste aus Presse und Politik ein, um die Gerichte auf 100% nachhaltigen Palmblatttellern zu genießen. „Bei Leef geht es um das Leihprinzip von der Natur: Aus einem natürlich gewachsenen Pflanzenblatt wird ein ästhetisches und praktisches Produkt entwickelt, das nach Benutzung umgehend in den Ökokreislauf zurückgeführt wird. Rohstoffe werden somit nicht verschwendet“, erklärt Leef-Mitgründer Claudio Vietta. Einladung und Veranstaltungsablauf „School for Life“ und die Pressemitteilung der Foodfighters e.V. können Sie [hier als PDF downloaden](#). Bitte wenden Sie sich bei Interview-Wünschen an Alexandra Barone, Presse & Kommunikation, alexandra@leef.is, 0162 / 60 68 669

**Über uns**

Leef ist ein Berliner Start-Up, das aus den Blättern der Areka Palme nachhaltige Einweg-Teller herstellt. Die Idee dazu entstand 2011, als Claudio Fritz-Vietta die lokale Benutzung von Areka Tellern in Indien entdeckte. Im Januar 2014 gründete Claudio gemeinsam mit Marcel Frank die Leef Blattwerk GmbH und die eigentliche Herstellung der Palmblattteller begann. Leef produziert seine Teller mit kleinen und mittelständischen, unabhängigen Produzenten in Südindien, mit denen in enger Zusammenarbeit westliche Standards in Produktion, Sicherheit und Nachhaltigkeit eingeführt wurden. Leef stellt zur Zeit 250.000 Teller im Monat her. Abnehmer sind Gastronomiebetriebe, Event-Veranstalter und Inhaber von Ladengeschäften sowie Handelsketten.

Bei Leef steht das Gemeinschaftsdenken im Vordergrund. Mit seinem sozialen & nachhaltigen Produktionskonzept und durch den intensiven und persönlichen Einblick in die Idee und die Produktion, will Leef den Menschen nahe bringen, dass sie mit ihrem Support etwas Gutes schaffen, unter anderem die Wegwerfkultur zum Umdenken anzuregen und gleichzeitig strukturschwache Regionen in Indien unterstützen.

---

# **Wir retten Bienen: Die Bienen-Sauna**

geschrieben von Alicia Metz | 23. Februar 2016



Jeder dritte Bissen unseres Essens ist von Bienen abhängig. Wir können vielleicht ohne Honig, aber nicht ohne Bienen. Diese sind jedoch durch Monokulturen in der Landwirtschaft, den Einsatz von besonders gefährlichen Insektiziden und die Varroamilben bedroht. Diese Milben sind seit den 1970er Jahren eine Plage, die sich inzwischen über die ganze Welt ausgebreitet hat und die Existenz der Honigbienen bedroht. Mit der Bienen-Sauna wird den Imkern endlich eine wesensgerechtere Haltung ihrer Bienenvölker ermöglicht. Statt mit Säuren oder Giften zu behandeln, setzen wir mit der Bienen-Sauna auf natürliche Wärme.

Die Sauna tötet also mit Hyperthermie die Varroamilben. Die Idee, die Milben auf diese Weise zu töten, gibt es schon seit ca. 30 Jahren. Das ist möglich, weil die Milben empfindlich auf Wärme reagieren. Ab einer Temperatur über 39°C verändern sich die Eiweiße in ihrem Körper, sodass sie irreversible Schäden erleiden. Die Bienen dagegen können Temperaturen bis 45°C vertragen.

Wie ist die Bienen-Sauna eigentlich entstanden? Richard, der Erfinder der Bienen-Sauna, ist selbst Imker. Als ihm das erste Bienenvolk durch Säurebehandlung eingegangen ist, hat er nach Alternativen gesucht. Dabei ist er auf Wärmebehandlung gestoßen, hat aber kein praktikables Gerät gefunden. Also hat er selbst eins entwickelt. Typisch Ingenieur.

**Kurz und auf den Punkt:**

**Das Problem**



Weltweit werden Bienenvölker von der Varroamilbe befallen. Sie gilt als Hauptverursacher des massenhaften Bienensterbens. Ein Leben ohne die Biene ist aber für uns alle undenkbar. Denn die Biene ist unsere Ernährerin und der weltweite Bedarf an Naturprodukten hängt von ihr ab. Die herkömmliche Bekämpfung der Varroamilbe mit Gift oder Säure hat bisher keinen durchschlagenden Erfolg gebracht. Im Gegenteil. Sie schädigt die Bienen zusätzlich und hinterlässt Rückstände im Honig.

## **Die Lösung**

Wir nutzen eine uralte Behandlungsmethode – die Wärme. Unsere Bienen-Sauna können Imker ohne großen Aufwand oder Kosten einsetzen. Die Biene "schwitzt" sich gesund, während die wärmeempfindliche Milbe stirbt. Das Ergebnis: gesunde, vitale Bienenvölker und reiner Honig ohne Behandlungsrückstände.

Die Bienen-Sauna hat eine Lebensdauer von 30 Jahren. Wir stellen Ersatzteile und einen Reparaturservice bereit und sehen die Bienen-Sauna als einen ersten Schritt für eine Bienen-Fürsorge.

Mehr Infos gibt es hier: [www.wir-retten-bienen.org](http://www.wir-retten-bienen.org)

**Jetzt unterstützen und Bienenretter werden: Denn die Rettung der Bienen geht uns alle an!**

In den letzten Wochen haben uns bereits mehr als 20 Imker vertraut und eine Bienen- Sauna vorbestellt. Das freut uns sehr! Für die Bienen und für uns ist das ein riesiger Erfolg. Gerade ist unsere [zweite Kampagne für die Finanzierung der zweiten Charge bei Indiegogo](#) gestartet. Wir wollen 20 weitere Bienen-Saunen produzieren. Doch die erste Kleinserie ist teuer in der Produktion. Trotzdem bieten wir die Bienen-Sauna für die Imker zu einem erschwinglichen Preis an. Um diese Finanzierungslücke zu schließen, benötigen wir weitere 10.000 Euro.

Und deswegen brauchen wir jede Unterstützung!

Als Tauschgüter bei der Crowdfunding-Kampagne gibt es tolle Goodies: Tee von der Teekampagne, Gewürze von der Gewürzkampagne, Honig aus eigener Herstellung, Bienenwachskerzen, natürlich die Bienen-Sauna und noch einiges mehr.

## **Das Team:**

### **Dipl.-Ing. Richard Rossa**

Richard ist Ingenieur für Regelungs- und Verfahrenstechnik. Vor rund sieben Jahren fing er mit dem Imkern an und die Bienen haben ihn von Anfang an in ihren Bann gezogen. Er hat großen Respekt vor diesen Wesen. Und das nicht nur wegen ihrer Unentbehrlichkeit für unsere Umwelt und unser Leben. Wenn man einmal das magische Feld erlebt hat, das ein gesundes Bienenvolk mit seinem Summen und seiner harmonischen Emsigkeit erzeugt, weißt man, wovon Richard spricht. Für ihn ist es eine Herzensangelegenheit, für die Gesundheit und das Wohlergehen der Bienen zu sorgen. Die Bekämpfung der Varroamilbe ist dabei von zentraler Bedeutung.

### **Dr. Florian Deising**

Florian war Unternehmensberater, Finanzmanager und leitete internationale Projekte in großen Konzernen. Vor zwei Jahren stieg er aus, um sozusagen hauptberuflich unsere Welt ein Stück besser zu machen. Er gründete mit einem Freund PowerAthleten, um Sportförderung mit umweltfreundlichem Konsum zu verbinden. Dazu leistet er freiberuflich organisatorische Unterstützung für Sozialunternehmer.

Warum Florian als Nicht-Imker bei diesem Projekt dabei ist? Weil er sofort erkannt hat, dass dieses Gerät Bienen rettet, ihre Lebenskraft stärkt und im besten Sinne unsere Umwelt schützt.

## Presse:

Wir sind immer auf der Suche nach Medienpartnern und freuen uns sehr, wenn über die Bienen-Sauna berichtet wird.

Anfragen bitte an:

Alicia Metz

[alicia.metz@apisystems.de](mailto:alicia.metz@apisystems.de)

0163-8683979

## Die Bienen-Sauna:

Website: [www.wir-retten-bienen.org](http://www.wir-retten-bienen.org)

Facebook: [www.facebook.com/wir.retten.bienen](https://www.facebook.com/wir.retten.bienen)

Twitter: [www.twitter.com/Bienenretter](https://www.twitter.com/Bienenretter)

YouTube: [www.youtube.com/channel/UCb3sDAsHaw4HMMaBdoDYV8w](https://www.youtube.com/channel/UCb3sDAsHaw4HMMaBdoDYV8w)

Crowdfunding:

[www.indiegogo.com/projects/wir-retten-bienen-bienen-sauna/x/9116698](http://www.indiegogo.com/projects/wir-retten-bienen-bienen-sauna/x/9116698)

---

**Bio-Lebensmittel vom  
Hersteller jetzt auch auf dem  
Online-Marktplatz damado  
bestellen**

geschrieben von [damado.de](http://damado.de) | 23. Februar 2016



Verbraucher, die auf eine allergiearme Ernährung angewiesen sind und auf Bio-Produkte Wert legen, finden jetzt geeignete Lebensmittel verschiedener Produzenten auf dem Online-Marktplatz [damado.de](http://damado.de).

Seit dem 1. September 2014 ist der Online-Marktplatz [damado.de](http://damado.de) am Start. Das Start-Up damado möchte das deutschlandweite Angebot von Bio-Lebensmitteln und Naturkosmetik online bündeln und es dadurch besser auffindbar machen. Kunden können so online 24/7 Waren bestellen – und bezahlen nur 1 Mal. Bei der Suche nach den geeigneten Produkten profitieren sie von umfangreichen Allergiefiltern.

„Wer sich glutenfrei ernähren muss oder vegan leben möchte, hat in Deutschland vor allem in ländlichen Regionen oft noch Schwierigkeiten, geeignete Lebensmittel zu finden. Das wollen wir mit [damado.de](http://damado.de) ändern.“, sagt die Geschäftsführerin Mareike Kriesten. „Uns geht es um nachhaltige, regionale und faire Produkte. Deshalb wird man auf [damado.de](http://damado.de) keine Bio-Produkte von großen Supermarktketten finden.“

Besucher des Online-Marktplatzes finden im [Blog](#) zusätzlich Informationen zu einer gesunden Ernährung bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie passende Rezeptvorschläge. Alle Händler werden dort vorgestellt.

Das Interesse der Bio-Hersteller an [damado.de](http://damado.de) ist groß. Durch den Online-Marktplatz werden sie bundesweit für Kunden sichtbar, die nachhaltig und fair gehandelte Waren einkaufen möchten und ihre Kunden finden übersichtlicher die passenden Produkte. Außerdem erhalten sie eine kostenfreie Shop-Seite, der automatisierbare Tools zur Sortimentspflege bietet und vom Anbieter damado gepflegt und beworben wird.

Auf dem Marktplatz ist noch viel Platz für regionale Händler. Bis zum 15. Oktober übernimmt das Team von [damado.de](http://damado.de) die Einrichtung und den Artikel-Upload für die neuen Händler.

Den Online-Marktplatz [damado.de](http://damado.de) für Bio-Lebensmittel und

Naturkosmetik haben Mareike Kriesten und David Schmitz 2014 gegründet. Er bündelt deutschlandweit das Angebot fair produzierter Lebensmittel und Naturkosmetik. Händler profitieren von einer eigenen optimierten Shop-Webseite auf [damado.de](http://damado.de) und erreichen so mehr Kunden. Nutzer finden online einfach die gewünschten Bio-Produkte, können sie mit Hilfe umfangreicher Allergie- und Unverträglichkeitsfilter leicht sortieren und sich bequem liefern lassen.

#### Pressekontakt

E-Mail: [info@damado.de](mailto:info@damado.de)

Telefon: +49 (0) 3321 429 92 09

Fax: +49 (0) 3321 429'92 24