

BRANCHEN
News

VON NICOLE THURN

Das Buongustaio bietet den
Wienern nahe des Stephans-
doms italienische Kulinarik



Gustieren auf Italienisch

Einzelhandel. Der Gourmetladen Buongustaio ist im Ländle, genauer gesagt in Bregenz und Dornbirn, schon seit über 15 Jahren ein Muss für italophile Feinschmecker. Nun hat das erste Franchise-Unternehmen in Wien eröffnet.

Ein ehemaliges Antiquariat in einem Barockpalais des 17. Jahrhunderts in der Singerstraße 13, City, wurde schließlich zur Bleibe. Auf 70 Quadratmetern bietet Geschäftsführerin Michaela Pop gemeinsam mit zwei Mitarbeitern Mozzarella aus Kampanien, Wein aus Piemont, Olivenöl aus

Umbrien, eingelegtes Gemüse, Tartufi und frische Nudeln der Manufaktur Tradizioni Padane, in der auch Jamie Oliver einkauft. In Wien kannte man Buongustaio schon, Inhaber Werner König hat die Generalvertretung für einige Produkte in Österreich übernommen, die sich auch im Wiener Meinel am Graben finden. „Es kamen immer wieder Anfragen aus der Branche, warum man nicht ein Geschäft in Wien aufmacht“, sagt Pop. Die ehemalige Medizinproduktberaterin und bekannte Feinschmecke-

rin hatte Buongustaio als begeisterte Konsumentin auf Dienstreisen kennengelernt und wurde von König gefragt, ob sie Franchise-Partnerin sein wolle. „Ich habe alles auf eine Karte gesetzt“, lacht sie.

Aufstrebend Nach dem Standort suchten Pop und König lange, mit der Singerstraße ist sie mehr als zufrieden. „Das Grätzler floriert“, sagt sie. Benachbarte Mitbewerber wie das Delikatessengeschäft Böhle in der Wollzeile sieht Pop nicht als Konkurrenz, sondern als Ergänzung zu ih-

rem Angebot: „Sie spornen mich eher an, neue Produkte zu entdecken.“

Das tut Pop demnächst wieder auf ihren Italienreisen gemeinsam mit Werner König, um hochwertige Ware zu finden, die Wien noch nicht kennt. Das bestehende Sortiment von über 300 Produkten aus hundert Traditionsbetrieben aus ganz Italien wird am Wiener Standort so auch erweitert werden. Die Ziele der Neo-Geschäftsführerin sind allerdings bescheiden: „Ich hoffe, dass ich eines Tages davon leben kann.“

ÜBERBLICK

Bauen: Porr AG expandiert mit neuer Hotelkette in Osteuropa

Der heimische Baukonzern Porr AG plant, mit den InterCity Hotels in Osteuropa 15 Standorte zu errichten. Porr wird die Hotels der gehobenen Mittelklasse bauen, InterCity sie als Pächter betreiben. Die Standorte werden nahe Bahnhöfen und Flughäfen sowie in Innenstadtlagen ausgewählt.

Einladung: Jung und Alt – die Vergeudung von Humankapital

Am Mittwoch (5. 10., 19 Uhr) findet das 1. HuMan Forum statt. Thema: Vergeudung von Humanvermögen am Beginn und Ende der Erwerbstätigkeit. Es diskutieren: Alexandra Izdebska (Gründerin von DiTech), Bernd Marin (Sozialforscher) und Othmar Hill (HILL International). Ort: Astra Zeneca Sky, Schwarzenberg Platz 7, 1030 Wien. Anmeldung per eMail an: human@human.or.at

Tourismus: Verband TraumArena erhält Staatspreis 2011

Der Tourismusverband TraumArena in Oberösterreich erhält für seine Mitarbeiter-Akademie den Staatspreis für Tourismus für „Innovative Mitarbeiterführung“ in der Kategorie „überbetriebliche Projekte“. Weitere Preisträger (Kategorie Betriebe) sind das Tiroler Alpenresort Schwarz und das Sonnenhotel Zaubek in Kärnten.



Preisträger: TraumArena, Alpenresort Schwarz und Hotel Zaubek

NEU AM MARKT

Maroni im Becher

Die „Natur pur“-Joghurts von SPAR bringen uns auf den neuen Geschmack: Zum Herbstauftakt gibt es die limitierten Sorten „Orange-Walnuss“ und „Maroni“. Auch die Rezeptur wurde verbessert: Mehr Frucht, weniger Zucker. Ab sofort um 0,65 Euro.



Zum Haare-Raufen

Sie müssen nicht zwingend Haare lassen, meint Vichy. Und liefert dazu seine neue Kur Dercos Aminexil Pro. Arginin und Aminexil verankern die Haarwurzel und stärken die Haarfasern. Ab sofort um 42,50 Euro (12 Ampullen) erhältlich.



Scharfes neues Kleid



Die obligatorischen Gewürz-Briefchen von Kotányi präsentieren sich zum 130. Firmengeburtstag ab sofort im neuen Look: Die neuen, den Gewürzfamilien zugeordneten, Farbcodes erleichtern das Finden im Supermarkt-Regal.

ACR EXPERTEN-NETZWERK

17 Forschungsinstitute, 600 MitarbeiterInnen,
6.200 KMU-Kunden jährlich. www.acr.at

Umwelttechnik
& Erneuerbare
Energien

Sonnige Aussichten: Isabella Hofer, BTI

Die frischgebackene Zimmermeisterin & Junior Researcher Isabella Hofer macht ihren Weg in einer von Männern dominierten Arbeitswelt



Nachhaltige Ressourcen sind die Zukunft – ein Grund, warum sich Isabella Hofer für das Studium der Holztechnik & Holzwirtschaft an der FH Salzburg entschied. Besonders spannend findet die Marchtrenkerin die Frage nach der Speicherung von Sonnenenergie – ein Thema, mit dem sich auch das BTI, Versuchs- und Forschungsanstalt für Baustoffe und Baukonstruktionen, im Geschäftsfeld „Energieeffizienz – Bau“ auseinandersetzt.

Im BTI-Team unterstützt Hofer ihre Kunden mittels Produktprüfungen, Forschungs- und Entwicklungsaufgaben sowie Energie-Simulationen. Aktuell widmet sie sich dem Monitoring des Vital-Sonnenhauses der Bauhütte Leit-Werke GmbH in Etzdorf. Das Monitoring der gesamten Haustechnik wird wertvolle Daten über das Verhalten in unterschiedlichen Betriebsituationen liefern, um Sonnenhäuser weiter zu optimieren.

Dass ihr Umfeld noch immer männerdominiert ist, tut der Motivation der Technikerin keinen Abbruch. Nach der abgelegten Prüfung zur Zimmermeisterin nimmt Hofer nun die Ausbildung zur Baumeisterin in Angriff.

Ihr persönliches F&E-Highlight sieht Hofer im ACR-Netzwerkprojekt „Innovative Gebäudekonzepte im ökologischen und ökonomischen Vergleich über den Lebenszyklus“. Dabei werden die vier Bautypen Niedrigenergiehaus, Sonnenhaus, Passivhaus und Plusenergiehaus in mehrere Baustoffvarianten analysiert und miteinander verglichen. Aus der Zusammenarbeit mit den anderen ACR-Instituten ergeben sich spannende Synergien – die Ergebnisse leisten einen wichtigen Beitrag zur Weiterentwicklung innovativer Gebäudekonzepte. www.bti.at

ACR AUSTRIAN COOPERATIVE RESEARCH
KOOPERATION MIT KOMPETENZ

