

Paulina B. holt sich US-Investor

Das Salzburger Start-up geht dank dicker Finanzspritze auf Expansionskurs.

WIEN. Das im Frühjahr 2017 in Salzburg gegründete Start-up Paulina B. kocht qualitativ hochwertige Mahlzeiten ohne Konservierungsmittel; das machen andere auch, aber Paulina stellt seine Leckereien in den Automaten – und will damit Österreichs Kantinen revolutionieren.

Die Gründer Roman Blaschke und Wolfgang Meixner konnten aktuell einen entscheidenden Expansiv-Schritt absolvieren: Eine US-amerikanische Private-Equity-Firma unter der Leitung des Auslandsösterreichers

Stephan Gietl setzt auf Paulina B. und beteiligt sich mit 39,99% am Unternehmen.

Österreich im Fokus

In zweijähriger Entwicklungszeit optimierten die beiden Paulina B.-Chefs ein Verfahren, das Speisen ohne Konservierungsmittel und Stabilisatoren haltbar macht. Das Ergebnis: hochwertige, frisch zubereitete Lebensmittel aus saisonalen und natürlichen Zutaten im recycelbaren Glas. Mit der Paulina B.IgBox, einem adaptierten Vending-Automaten (Bild re.),



© Paulina B. (2)

Convenience

Rindsroulade im Glas: Paulina B. kocht frisch und verpackt das Ganze ohne Konservierungsmittel und Stabilisatoren für den Kantinen-Automaten.

vertreiben Blaschke und Meixner mithin die kleinste Kantine der Welt.

„Wir bedanken uns für das Vertrauen der Investoren und sind überzeugt, Paulina B. von Salzburg aus in die Welt hinauszutragen. Im ersten Schritt reichen jedoch Österreichs Unternehmen“, lacht Kreativkoch Blaschke. Die Pläne sind dennoch ambitioniert. (red)



Alles für Ihr Büro – exklusive Vorteile für Firmen!

- ▶ 10% WILLKOMMENSbonus
- ▶ BIS ZU 12% JAHRESbonus
- ▶ ZAHLUNG AUF ZIEL
- ▶ ZUSATZKARTEN
- ▶ KOSTENLOS UND UNVERBINDLICH



Alle Informationen zur Bonuskarte finden Sie auf pagro.at

