

Nachhaltig erfolgreiche Geschäftsmodelle

Österreichweit zeigen große und kleine Kunden der Volksbank und Mitglieder des ÖGV, wie man mit ökologischer und sozialer Verantwortung auch gut wirtschaftet.



BizFarm

Kärnten

Johann Pacher hat es sich mit seinem Unternehmen BizFarm zur Aufgabe gemacht, alte, ungenutzte Bausubstanz wieder mit Leben zu füllen. Sein Ziel ist es, damit die langfristige Nutzung von Bestehendem zu sichern. Dabei verfolgt er einen ganzheitlichen Ansatz, der beispielsweise auch kurze Lieferketten durch eigenen Anbau und Lokalität integriert.

Den Anfang machte ein Coworking Space, der 2010 in einer ehemaligen Bäckerei in Villach eingerichtet wurde. Aktuell werden ein altes Fabrikgebäude und ein Bauernhof in Serviced-Apartments für Businessreisende umgebaut. Die für den Betrieb künftig benötigte Energie wird zu 100 Prozent erneuerbar sein und aus eigener Hydro-Kraft, Photovoltaik und Biomasse erzeugt werden.

bizfarm.at

Bioenergie.at Gruppe

Steiermark

Seit mehr als 25 Jahren beschäftigt sich die Bioenergie.at Gruppe in der Weststeiermark mit der Projektierung, Errichtung und dem Betrieb von Anlagen zur Erzeugung von alternativer Energie. Der Schwerpunkt liegt auf Strom und Wärme aus Biomasse, Windkraft sowie Wasserkraft. Aktuell umfasst das Portfolio Biomasse-Heizwerke, Abwärme-Auskoppelungen, einen Windpark und ein Wasserkraftwerk in sechs Bundesländern. Mit den



innovativen Abwärmenutzungen der Bioenergie Gruppe wird andernfalls ungenutzte Energie zu umweltfreundlicher Fernwärme. Das ständig wachsende Know-how in den Bereichen Abwärmenutzung, Fernwärmetechnik und Biomasseheizanlagen sichert zudem ein kontinuierliches und nachhaltiges Wachstum.

bioenergiegruppe.at

Gallbauer

Salzburg

1928 gegründet, ist Gallbauer in Salzburg ein bekanntes Catering-Unternehmen, das in dritter Generation von Horst Gallbauer geführt wird. Neben der Organisation kulinarischer Events bietet Gallbauer unter der Marke „95 Grad“ (der optimalen Temperatur für Speisen aus dem Dampfgarer) hochwertige Mittagessen für Kinder und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an. Dabei achtet

Gallbauer nicht nur auf saisonale und regionale Produkte, sondern auch auf einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln. Ein komplett digitalisiertes Bestellsystem sorgt dafür, dass man immer weiß, wie viel wovon benötigt wird und auch nur so viel einkauft. Zudem wird das 95 Grad Mitarbeiteressen ausschließlich in hochwertigem Mehrweg-Geschirr angeliefert.

gallbauer.at
95grad.at



© gallbauer.at