



© AMA Marketing (4)

GIPFELTREFFEN

AMA-Forum 2023

DISKURSIV. „Auftakt!“ lautete das Motto des AMA-Forums 2023, bei dem die neue AMA-Marketing-Geschäftsführerin **Christina Mutenthaler-Sipek** „alle Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette“ zum gemeinsamen Austausch über den Wert von Lebensmitteln, Tierwohl und Nachhaltigkeit aufrief. In Summe 650 Teilnehmer folgten der Einladung in die Ariana in der Seestadt in Wien bzw. per Online-Link und lauschen u.a. einem hochkarätig besetzten „Zukunftsdialog“, einer Keynote von Zukunftsforscher **Tristan Horx** und einem Interview mit Landwirtschaftsminister **Norbert Totschnig**. (red)

1. Eva Rosenberg, Chef von Vier Pfoten Österreich, mit Stefan Lindner, Obmann der Berglandmilch; 2. Norbert Marcher, Geschäftsführer Marcher Fleischwerke; 3. Peter Hamedinger, Leiter AMA Marketing; 4. Christina Mutenthaler-Sipek, die neue Geschäftsführerin AMA Marketing.



© Spar/Johannes Brunnbauer

Kostprobe Pascal Bieri, einer der Gründer des Schweizer Foodtech-Start-ups Planted, mit Interspar-Geschäftsführer Johannes Holzleitner und Gastronomin Haya Molcho (v.l.).

INTERSPAR

Vegane Genussreise

AUFGETISCHT. Mit der Eröffnung seines Wien-Flaggschiffs Interspar am Schotten-tor im Mai 2021 hat der Hypermarktbetreiber auch eine Eventreihe lanciert: Regelmäßig wird zur „Genussreise“ geladen, in deren Rahmen regionale und/oder trendige Delikatessen verkostet werden können – die Produzenten sind vor Ort und stehen Rede und Antwort.

Die jüngste Verkostung lautete auf „Veggie und Vegan“ – Kostproben verteilten dabei u.a. Köchin **Haya Molcho**, die für die Spar-Eigenmarke Spar Veggie produziert, und **Lukas Lovrek** und **Albrecht Eltz** vom Wiener Start-up Basenbox; **Johannes Ribeiro da Silva** servierte dazu selbstgemachten Verjus und die Veganista-Gründerinnen **Susanna Paller** und **Cäcilia Havmüller** eisige Genüsse aus dem Tiefkühlregal.

Letztlich darf die Genussreise durchaus als Leistungsschau betrachtet werden: Mit in Summe 2.700 Produkten weist Interspar eines der größten Sortimente im Bereich Veggie und Vegan im heimischen Lebensmittelhandel auf. (red)

KARRIERE



© Thomas Meyer

Monika Fiala

Die Geschäftsführung der neu gegründeten zentralen Stelle Einwegpfand (EWP) wird mit der langjährigen Waldquelle-Geschäftsführerin **Monika Fiala** (54) und **Simon Parth** (36) – zuletzt Head of Overseas/Arabia bei Rauch – besetzt. Die EWP soll die Einführung des 2025 in Kraft tretenden Einwegpfandsystems vorbereiten und deren Umsetzung begleiten.



© Küche&Co

Niels Jacobsen

Infolge des Abgangs von Kai Giersch als kaufmännischer Geschäftsführer von Küche&Co Austria per Ende Jänner übernimmt **Niels Jacobsen**, Geschäftsführer der deutschen Muttergesellschaft, bis auf Weiteres dessen Arbeitsbereich und führt damit fortan zusätzlich die Geschicke des Einbauküchenspezialisten mit **Martin Stangl**, der bereits 2016 als Co-Geschäftsführer in Österreich installiert worden war.

TERMINE

Handelskolloquium Die 33. Ausgabe von Österreichs traditionsreichstem Handelskongress setzt den Schwerpunkt heuer u.a. auf Fachkräftemangel und Standortentwicklung. 20. April, 10–20 Uhr, Schloss Schönbrunn, Schloßstraße 47, 1130 Wien

ISM Köln Einmalig findet heuer die Internationale Süßwarenmesse (inkl. ProSweets Cologne) im April und nicht wie sonst im Jänner statt; damit wird den Wünschen der Trägerverbände entsprochen. 23. bis 25. April, Koelnmesse, Messeplatz 1, 50679 Köln



© Ottakringer

PRODUKT DER WOCHE

Flosse, Genosse!

KREATIVBIER. Weil das neueste Pale Ale aus dem Ottakringer BrauWerk schon bei der Verkostung zum „High Five“ veranlasste – so heißt es jedenfalls seitens der Wiener Brauerei – wurde sie auch flugs mit diesem Namen versehen. Dem fruchtigen Geschmack von Pfirsich und Marille Rechnung tragend, verströmt auch das Flaschendesign mit seiner dezente-orangen, warmen Farbgebung einen Hauch sommerlicher Frische – und wird konsequenterweise neben Cheeseburger und allerlei Currys auch zu Mangosorbet empfohlen. (red)