



© Thomas Steinlechner

Event

Bernhard Kreuzer (Billa-Vertriebsleiter), Thomas Hemmelmayer (Billa-Regionalitätsmanager), Markus Kuntke (Head of Trend und Innovation, Rewe International), Hannes Gruber (Billa-Vertriebsdirektor), Birgit Polster (Finanzexpertin Erste Bank), Jörg Tomantschger (Senior Expert Clever Clover), Songül Weissenbacher (Billa-Frischemanagerin), Patrick Götz (Vorstand Tiroler Sparkasse), Gerhard Narr (Tiroler Sparkasse), Gerhard Schmid (Billa-Regionalitätsmanager, v.l.).

ready' – Projekte am Tisch gehabt", bilanziert Prokop.

Bei der Erste Bank freut sich Polster darauf, den einen oder anderen am 12. und 13. September bei der #glaubandich Start-up-Academy zu sehen: „Unser Ansatz ist, dass finanzielle Ressourcen kein Hindernis für Innovation darstellen sollten. So konnten wir in den sehr persönlichen Gesprächen gemeinsam besprechen, wie eine finanzielle Realisierung der ‚Go-to-market‘-Phase machbar sein könnte.“

Von Edamame bis Eistee

Die Vielfalt reichte von exotischen Fruchtaufstrichen, neuartigem Pizzateig, Edamame bis zu Eistee-Sorten. Kuntke freut sich über das Interesse und ist schon einen Schritt weiter: „Bei über 20 Produkten sind wir bereits daran, notwendige Zertifizierungen sowie weitere Leistungen einzuholen, um ihnen eine Plattform zu bieten.“ (red)

Food-Innovationen

Rund 70 Start-ups und Landwirte haben im Rahmen einer Billa-Meet-up-Reihe ihre Neuigkeiten präsentiert.

WR. NEUDORF. Eine gute Idee alleine reicht heutzutage nicht aus. Darum lud Billa im Rahmen einer Meet-up-Eventreihe von 20. März bis 22. Mai in jedem Bundesland Start-ups und Landwirte ein, um sich in Form eines Speed-Datings kostenlose Coachings von erfahrenen Branchenkennern zu holen. Rund 70

Teilnehmer nahmen diese Chance in Neusiedl am See, Seiersberg, Klagenfurt, Salzburg, Wels, Wien, Hohenems, Innsbruck und St. Pölten wahr. Birgit Polster, Start-up-Finanzexpertin GründerCenter Erste Bank, Heinrich Prokop, CEO von Clever Clover, und Markus Kuntke, Head of Trend und Innovation bei Rewe

International AG, gaben ihr Know-how weiter.

„Wir alle wissen seit vielen Jahren, dass es immer auf die Menschen hinter den Produkten ankommt. Mir persönlich ist heuer besonders die Qualität und Professionalität der Pitches aufgefallen. Selten habe ich so viele – zum Teil auch ‚market



| Nie wieder lange suchen – klick dich zur passenden Agentur

Ganzheitlich gesund und nachhaltig

Wie kann die Erfüllung von ESG-Zielen gelingen? food4skin weiß es.

WIEN. Unternehmen müssen durch das ESRS-Reporting sowie die ESG-Ziele über die ökologischen und sozialen Aspekte ihrer Tätigkeit berichten. Für Rita Davidson kommt dies bei den Mitarbeitern oft nur in Form eines Obstkorbs an – ein Symptom für ein Dilemma, denn am Ende landet sogar noch dieser Inhalt im Müll. Das widerspricht dem, was die Nachhaltigkeitsziele er-

reichen wollen. food4skin bietet genau dafür eine Gesamtlösung an.

Die Gründerin ist Expertin für nachhaltigen Lebensstil und fördert mit ihrem Unternehmen die Wiederverwertung naturbelassener Lebensmittel für Ernährung, Körperpflege und Hygiene. Sie ist Dozentin für Sustainable Lifestyle an der Charlotte Frese-rius Privatuniversität in Wien

und berät internationale Unternehmen im CEE- und D-A-CH-Raum im Bereich ESRS Social Standards. In Schulungen und Workshops zu nachhaltiger Ernährung, Hygiene, Zero Waste Management, Work-Life-Balance und bewussterem Konsum werden alle mit ins Boot geholt, um die Nachhaltigkeitsziele besser zu verstehen und umsetzen zu können. (red)



© food4skin

food4skin-Gründerin Rita Davidson.