

**IN KÜRZE**  
**Gärtner**  
Kollektivvertrag

Die Lohnverhandlungen mit der Gewerkschaft zum Kollektivvertrag für Arbeitnehmer in den gewerblichen Friedhofsgärtnereibetrieben sind unter Dach und Fach: Sowohl die KV-Löhne als auch die Lehrlingsentschädigung werden um 1,3 Prozent erhöht. Mehr Infos in der zuständigen Innung: Mail an [igfahnh-reichl@wksmtmk.at](mailto:igfahnh-reichl@wksmtmk.at), Tel. 0316/601-472.

**Kräutertage**

Anfang März startet die Frühlingssaison für die heimischen Gärtner. Neben den klassischen Frühlingsblühern wie Primeln, Bellis oder Ranunkeln bieten die Betriebe auch eine Vielzahl an Küchenkräutern an – von Petersilie über Schnittlauch und Basilikum bis zu Thymian. Noch bis 18. April finden in den weiß-grünen Gärtnereien die Kräutertage statt – neben einer großen Auswahl lockt auch sachkundige Beratung. „Kräuter verleihen vielen Gerichten erst eine besondere Note. Küchenkräuter sind aber mehr als ein Geschmackserlebnis, ihr Duft verbreitet ein positives Lebensgefühl“, so Blumenkönigin Eva II.

# Eine Business-Jacke für alle Fälle



Flottes Design in Trendfarben...

**Lifestyle und Business müssen kein Widerspruch sein: Herbert Pözl hat eine businesstaugliche Funktionsjacke entwickelt.**



Herbert Pözl  
Fotos: JACCO

Wer mit dem Rad zu einem Business-Termin oder nach einem Meeting noch auf ein Getränk oder ins Kino gehen will, steht zwangsläufig vor einem Problem: Was anziehen, um nicht zu streng, aber auch nicht zu leger gekleidet zu sein?

Herbert Pözl aus Hartberg hat mit seinem „Jacco“ die Antwort gefunden. Die textile Mischung aus Jacke und Sakko soll Lifestyle und Business miteinander verbinden. Die farbigen Zips, das wetterfeste Softshell-Material sowie das flotte Design sollen dem Kleidungsstück eine sportliche Note verleihen und gleichzeitig für Geschäftstermine geeignet sein. Jede Jacke lässt sich individuell farblich zusammenstellen, quasi eine Business-Jacke zum Sel-

ber-Basteln. „Seit Jahresbeginn ist das Produkt auf dem Markt“, freut sich Pözl über den Verkaufstart.

Doch alles der Reihe nach: Die Idee, diese Nische zu bedienen, kam dem umtriebigen Unternehmensberater 2014 bei einem Geschäftstermin in Leipzig. Als er junge Leute in Softshell-Jacken beobachtete, stellte er sich die Frage: „Was machen diese Leute, wenn sie Termine bei Banken oder Investoren haben? Ziehen Sie sich um, zwingen sie sich in ein Sakko oder einen Anzug, oder bleiben sie so leger?“

Bald danach war „Jacco“ geboren, zumindest gedanklich. An der Modeschule Graz fand Pözl kompetente Partner für die Prototypen-Entwicklung. Zwei Studenten tüftelten gemeinsam mit Pözl an einem Damen- und einem Herrenmodell. Dafür wurde monatelang recherchiert, wurden Materialien und gleichzeitige Schnittes gezeichnet und verworfen. „Das Kleidungsstück sollte ja nicht nur optisch ansprechend, sondern auch funktionell sein“, beschreibt Pözl eine der Herausforderungen: Die Lösung fanden die Mode-Profis

in einem Magnetverschluss am Kragen, der vor Wind und Wetter schützt. Vor gut einem Jahr dann der Meilenstein, als die beiden Prototypen fertig waren. Wertvollen Input für die Produktentwicklung lieferte auch das „Innolab“ in Graz.

Schwierig gestaltete sich indes die Suche nach einem Produzenten, der individuelle Stückzahlen fertigt. Fündig wurde Pözl schließlich bei der Innutex-Paar KG aus Mureck. Hier werden die Jacken – je nach Kundenwunsch – in den unterschiedlichsten Farbkombinationen produziert. Vertrieben werden die Jacken über den Online-Shop, der mit Jahresbeginn gelauncht wurde.

Dass sein Produkt „made in Austria“ ist, ist Pözl besonders wichtig: Die Zips kommen aus dem Burgenland, die Knöpfe aus Wien. Der buchstäbliche Preis dafür ist ein Premiumprodukt, das preislich nicht die großen Massen, sondern eher ein exklusives Publikum „anziehen“ wird. ■

► **Im Web:** [www.jacco.at](http://www.jacco.at)  
[www.innutex.at](http://www.innutex.at)  
[www.innolab.at](http://www.innolab.at)



... ist durchaus businesstauglich.



Mit wenig Kohlehydraten will man bei „Smart Bread“ punkten.

## Start-up reüssiert nur mit „Low Carb“-Brot

**Mit „Smart Bread“ setzt ein Jungunternehmen auf kohlehydratreduzierte Backwaren. Auch eine süße Linie ist in Planung.**

Längst ist „Low Carb“ nicht nur Gesundheitsapostel und Sportlern ein Begriff, sondern hat sich auch in der breiten Masse etabliert: der Trend zu kohlehydratreduzierter Nahrung. Das junge Start-up-Unternehmen Smartbread GmbH in Mürzzuschlag setzt jetzt in diesem Bereich neue Maßstäbe und hat zwei Brotsorten sowie Brotdips auf den Markt gebracht, die um 80 Prozent weniger Kohlenhydrate enthalten als herkömmliches Brot. Produziert werden die Backwaren von der Großbäckerei Ferdinand Teschl in Heiligen-

kreuz/Waasen. „Wir setzen auf gute Qualität vom regionalen Bäcker und verzichten auf Geschmacksverstärker, E-Stoffe und künstliche Konservierungsstoffe“, erklärt Christian Stolz, Marketingverantwortlicher bei Smartbread.

Entstanden ist die Idee, als es noch vor wenigen Jahren keine Alternativen zu herkömmlichem Brot gab. „Als Sportler hat mich das immer geärgert“, erinnert sich Stolz. Aus dieser Marktlücke hat sich das Spezialbrot entwickelt, das nicht nur Sportler, sondern generell gesundheitsbewusste Menschen ansprechen soll. „Mit 0,9 Proteineinheiten pro

100 Gramm ist unser Brot außerordentlich für Diabetiker geeignet“, erklärt er und bereits über Kooperationen mit Diätologen und Ärzten nach.

Seit Oktober geht das Smartbread bereits über den (virtuellen) Ladentisch, vertrieben wird die Produktinnovation vor allem in Fitnessstudios und über den Online-Shop. „Vor allem Wien und Graz sind große Märkte“, freut sich Stolz über den Erfolg. Spruch aus dem urbanen Raum: Künftig will man auch in Foodblogs, bei Marathonveranstaltungen, im Sporthandel und der Gastronomie noch präsentieren, verrät Stolz.

Vom jüngsten Erfolg beflügelt arbeiten Stolz und sein Team bereits an einer Weiterentwicklung. Geplant ist eine süße Linie: konkret eine Kooperation mit dem renommierten Konditorbetrieb Haus aus Gratkorn. „Wir produzieren für die Firma Smartbread kohlehydratreduzierte, dratame Cantucci also italienisches Mandelgebäck“, bestätigt Konditormeister Er Handl. Statt herkömmlichem Zucker und Getreidemehl werden hier Birkenzucker, Mandelmehl und gesunde Feinmehl verwendet. Der Verkaufstart ist noch nicht fixiert, Potenzial gibt es aber genug. „Wir haben Kandidaten, um den österreichischen und den deutschen Markt beliefern“, schließt Handl.

► **Mehr Infos** im Internet: [www.eatsmartbread.at](http://www.eatsmartbread.at)

## Beim „Austrian Wedding Award“ räumen steirische Fotografen ab

Beim „Austrian Wedding Award“ waren die Steirer auch wieder erfolgreich: So zählen in der Kategorie „Beste Fotografie“ Markus Jöbstl (Brautpaarportrait) und Ulf Thausing (Hochzeitreportage) zu den Gewinnern. In der Kategorie „Beste Freie Trauung“ gewann das steirische Unternehmen „Koch Herzensworte“, in der Kategorie „Beste Hochzeitsplanung“ holte sich Verena Kindermann von „Exclusive Weddings Austria“ den begehrten Titel. Für das „beste Brautstyling“ wurde

Manuela Fechter von „Styling-artist“ ausgezeichnet. Auch der Sonderpreis ging in die Steiermark, und zwar an Horst Schaefer von „Genusshandwerk“.



Preisträger Ulf Thausing (rechts)

## Neuer Vorstand bringt frischen Wind in die „Meisterwelten Steiermark“

Die Netzwerk „Meisterwelten Steiermark“ hat mit dem Obersteirer Gerhard Abel einen neuen Vorstand. Der Chef des Trockenbaubetriebs Abel und Knechtl in Irnding folgt Franz Matauscheck nach und ergänzt das Vorstandsteam von Heide Zeiringer und Regina Strunz. Das Netzwerk vereint 65 Mitgliedsbetriebe aus über 20 Branchen – vom Drechsler bis zum Schmied. „Die Aufwertung des Handwerks ist mir ein großes Anliegen in meinen Funktionen – egal, ob als Leiter der WIFI-Meisterschule, als Berufsgruppensprecher oder als Lehrlingswart. Jetzt kann ich auch bei den Meisterwelten aktiv mitgestalten“, freut sich Abel auf die neue Aufgabe. ■



Neue Aufgabe für Gerhard Abel

## Logistikkrise Knapp startet neue Kooperation mit Migros Zürich

Nach der vollautomatischen Handhabung des Obst- und Gemüsesortiments hat sich die Genossenschaft Migros Zürich für eine neuerliche Zusammenarbeit mit dem weiß-grünen Logistiker Knapp entschieden: Seit Jänner ist die neue Kommissionierlösung für das gesamte Frischesortiment in Betrieb, sie ist für die Bearbeitung von 90.000 Gebinden pro Tag konzipiert. Mit dem Netz von 104 Filialen, 25 Fachmärkten, 47 Gastrobetrieben und elf Migros-Partnern ist die Genossenschaft das größte

Schweizer Handelsunternehmen. „Die Technologie von Knapp stellt eine günstige und termingerechte Belieferung sicher“, so Migros-Technik-Leiter Beat Erb. ■



Modernste Kommissionierlösung