



FEINE WEINE

Weinverkostungen von Frauen für Frauen

Angenehme und unterhaltsame Gesellschaft, gute Gespräche und dazu exquisiten Genuss von und spannendes Wissen rund um ausgewählte Weine verspricht Fanny Marie Salomon. Die Winzerin bietet mit dem von ihr gegründeten Direktvermarktungsunternehmen „Flow – Fine Ladies of Wine“ Weinverkostungen von Frauen für Frauen. „Mit Flow kann sich jede Frau ihr eigenes Business aufbauen“, sagt die Unternehmerin. Sie werden an der hauseigenen Flow Academy zu Weinbotschafterinnen ausgebildet und organisieren dann als selbstständige Vertriebspartnerinnen „Flow-Wine Nights“ für Freundinnen und Kolleginnen. Alle Infos rund um die Verkostungen von exzellenten Weinen für Zuhause gibt es im Netz. ■

www.fineladiesofwine.at

E-LEARNING

Heise und Codeversity bauen

Ein Jahr nach dem Start ziehen der größte deutschsprachige IT-Fachverlag Heise Medien und das Wiener EdTech-Start-up Codeversity eine erfolgreiche Bilanz und wollen ihre Partnerschaft ausbauen. Die gemeinsame IT-Lernplattform Heise Academy konnte zuletzt mehr als 60 Onlinekurse anbieten und zusätzlich auf 100

Online-Live-Trainings ausgebaut werden. Unternehmen und Nutzer:innen können ab sofort auch mittels jährlicher Flatrate auf die gesamte Lernbibliothek zugreifen und sich nach dem „All you can learn“-Modell flexibel während des ganzen Jahres digital weiterbilden. Codeversity-GF Daniel Kalbeck sieht darin einen Beitrag zur Lösung des IT-Fachkräftemangels in Österreich und Deutschland. ■



2

■

Software aus Irland soll Lebensmittelabfälle reduzieren. Dank Geld aus Österreich.

KI gegen Lebensmittelverschwendung.



3

Rund 157.000 Tonnen an noch brauchbarem oder sogar verpacktem Essen werden pro Jahr allein in Österreich weggeworfen. Nicht nur ein ethisch-moralisches Problem. Unnötig produzierte Lebensmittel verschlingen Kosten für die Produktion, die Logistik und letztendlich auch wieder für deren Vernichtung. Dazu gesellen sich diverse belastende Faktoren für die Umwelt.

Kräftiges Investment aus Österreich

Das irische Start-up „Positive Carbon“ hat eine intelligente Software für Gastrobetriebe entwickelt, die Lebensmittelabfälle trackt, Schwachstellen in der Verwertungskette der Produkte erkennt und letztendlich für eine Eindämmung von unbrauchbaren Restmengen sorgt. Jetzt bekommt das Gründerteam kräftigen Rückenwind von zwei namhaften Größen der heimischen Gastroszene, die das Potenzial dieses innovativen Lösungsansatzes erkannt haben: Markus Kain, CEO von primeCROWD, und Paul Kolarik, Geschäftsführer des Restaurants „Luftburg – Kolarik im Prater“, beteiligen sich mit einem sechsstelligen Investment

an dem jungen Unternehmen aus Irland. Die beiden österreichischen Unternehmer setzen damit ein Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung und für die Schlagkraft junger, nachhaltiger Unternehmen. Immerhin gilt die „Luftburg“ mit 1.200 Sitzplätzen als das weltweit größte voll zertifizierte Bio-Restaurant.

Gastro als Innovationstreiber

Die von „Positive Carbon“ KI-gestützte Software für Gastrobetriebe, analysiert per Videoüberwachung den Einsatz von Lebensmitteln und zeigt auf, was zu Unrecht im Müll landet. Gelten doch 66 Prozent der gesamten Lebensmittelabfälle als vermeidbar. „Wir helfen Gastrobetrieben dabei, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, den Gewinn in der Küche zu steigern und gleichzeitig die Nachhaltigkeitsziele zu erreichen“, so die beiden Gründer:innen Aisling Kirwan und Mark Kirwan.

Signal für Gastro und Gesellschaft

Mit den beiden namhaften Investoren und der Finanzspritze aus Österreich soll u. a. ein positives Signal für den Ge-

Fotos: Florence Stoiber (1), Felicitas Matern (2), Philipp Lipiarski (3+4)