

PLATTFORM

„Blumenfabrik“
feierlich eröffnet

WIEN. Ende der vergangenen Woche wurde mit der „Blumenfabrik“ in der Neustiftgasse 23 in Wien-Neubau eine Plattform eröffnet, die gleichermaßen als Coworking-, Event- und Community-Space fungieren soll. Initiiert von Global 2000 und unterstützt vom langjährigen Kooperationspartner bellaflora, wurden die Räumlichkeiten „speziell dafür entworfen, Innovation und Kollaboration zu fördern“ und bieten eine „ideale Umgebung für Workshops, Vorträge und Netzwerkveranstaltungen“, heißt es in einer Aussendung.

Kooperation seit 2013

„Wir sind stolz darauf, Teil dieses richtungsweisenden Projekts zu sein“, betont bellaflora-Geschäftsführerin Susanne Eidenberger. Die Blumenfabrik stehe „für die Werte, die auch uns bei bellaflora am Herzen liegen: Nachhaltigkeit, Gemeinschaft und Innovation. Durch die Integration von Pflanzen in diesen inspirierenden Raum bieten wir nicht nur einen optischen Mehrwert, sondern schaffen eine Atmosphäre, die zum Austausch und zur Entfaltung neuer Ideen einlädt.“

bellaflora und Global 2000 kooperieren seit 2013; gemeinsam wurde u.a. ein Grenzwertkatalog für Pestizide im Gartenbau entwickelt. (red)



© Global 2000/Standfor

Austria's Finest aus dem Automaten

Nach drei Jahren Entwicklungszeit wurde der „Aumat“ vorgestellt – ein Spezialitätengeschäft im Kleinstformat.



© Robin Conzatti/Lapsi

Delikates to go

Alexander Mantz (r.), Gründer der Austria Manufaktur und Erfinder des Automaten, mit Burghauptmann Reinhold Sahl bei der Präsentation des ersten „Aumats“.

WIEN. Ob die Waffelprodukte aus dem Hause Manner, der Sparkling Brut von Österreichs ältester Sektkellerei Schlumberger, die Original Wiener Schneekugeln, Gmundner Keramik oder der Ischler Zauner Stollen – Österreich hat viele kulinarische und handwerkliche Erzeugnisse hervorgebracht, die nationalen und teils auch internationalen Kultstatus erlangt haben und eng mit der Geschichte des Landes verknüpft sind.

Auf engstem Raum vereint werden viele davon neuerdings im „Aumat“, einem Automaten des Wiener Start-ups Austria Manufaktur, der die erlesenen Spezialitäten auf 1,5 m² versammelt und zum Mitnehmen anbietet.

Premiere in der Hofburg

Der erste Aumat wurde im Rahmen einer feierlichen Zeremonie mit Burghauptmann Reinhold Sahl im historischen Durchgang

„

Gemeinsam mit der Burghauptmannschaft Österreich freuen wir uns, den ersten Aumat in Betrieb zu nehmen – in einer exklusiven Hofburg-Version.

Alexander Mantz
Austria Manufaktur

“

„Kleine Redoutenstiege“ am Josefsplatz 3 in der Wiener Hofburg in Betrieb genommen und der Öffentlichkeit präsentiert.

„Ludwig Stollwerck und die Wiener Werkstätte waren bedeutende Akteure im Bereich

Wirtschaft und Design im späten 19. Jahrhundert. So haben wir uns die Frage gestellt, wie sie wohl heute einen ‚stummen Verkäufer‘ entwickelt hätten“, erläutert Alexander Mantz, Gründer der Austria Manufaktur, im Rahmen der Präsentation. Nach drei Jahren Planungs- und Entwicklungszeit beginnt nun der Rollout.

Moderne Technik

Angedacht sind weitere Aufstellungen an historischen Plätzen in Wien – wo genau, wird in Bälde über die Social Media-Kanäle des Unternehmens und deren Partner bekannt gegeben.

Design technisch an die Belle Époque angelehnt und viel Bezug auf die Geschichte als k.u.k.-Hoflieferanten der Unternehmen nehmend, präsentiert sich der Aumat technisch freilich modern – gekühlt, animiert, telemetrisch und mit integrierten Touchscreens versehen. (red)