

PETER SCHNEDLITZ LÄDT EIN



1. Frank Hensel, Peter Schnedlitz, Gerhard Drexel; 2. Richard Lugner, Edith Littich, Christoph Badelt, Harald Mahrer; 3. Alfred Schrott, Andreas Nentwich; 4. Sabine Altreiter, Alexander Deopito, Elisabeth Promberger.

Handel und Industrie feiert 60 Jahre Peter Schnedlitz

Geburtstagsfest

Festlich Nicht einmal die Wirtschaftsuniversität Wien hat es bislang geschafft, eine solche Dichte an Topmanagern in den Festsaal zu locken. Aber sie kamen alle, weil sie Prof. **Peter Schnedlitz** zu seinem 60. Geburtstag gratulieren wollten. Seine Mitarbeiter und seine rund 2.000 Absolventen veranstalteten ein launiges Überraschungsfest. Uter den zahlreichen Höhepunkten stach besonders die Vergabe des Silbernen Ehrenzeichens für Verdienste um die Republik Österreich hervor, das durch Staatssekretär **Harald Mahrer** überreicht worden ist. Unter den Gratulanten gesichtet: **Herbert Kotzab** (Universität Bremen), Manner-Vorstand **Alfred Schrott**, Lidl Österreich-Geschäftsführer **Alexander Deopito**, Rewe-Chef **Frank Hensel**, Spar-Präsident **Gerhard Drexel**, dm-Chef **Martin Engelmann**, Billa-Chef **Josef Siess**, Cafe+Co-Geschäftsführer **Gerald Steger**, WU-Rektor **Christoph Badelt**, Maresi-Geschäftsführerin Gertrude Suschko, Unilever-Geschäftsführerin **Sonja Gahleitner**, Henkel-Vizepräsidentin **Martina Steinberger-Voracek**, Vöslauer-Vorstand **Alfred Hudler** und Baumeister **Richard Lugner**.

(jm)

Peter Schnedlitz und Susanne Havlena.



WEDLS GOURMETTEMPEL



Martin Sieberer, Alban Pfurttscheller (Jagdhof Neustift/Stubaital), Simone Zauser (C+C Wedl Innsbruck), Leopold Wedl, Markus Sorg (Parkhotel Iglis).

Wedl lud zum Verkosten exquisiter Produkte ein

Genuss der Tiroler High-Class-Küche

Feinschmecker Leopold Wedl lud zum „Kulinarium am Montag“, bei dem Spezialitäten und Feinkost aus aller Welt im Mittelpunkt standen sind. Das Bekenntnis zu exquisiten heimischen Produkten steht dabei ebenso im Fokus wie Gustostückerl und Zutaten für die High-Class-Küche. Ob Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Trüffel oder die extravagantesten Flaschen aus der Vinothek – Wedl besticht durch seine Vielfalt und seine Qualität. „Mit dieser Sortimentsbreite, die auch das gesamte Luxussegment abdeckt, und dem persönlichen Service sind wir seit Jahren erfolgreich“, so der Hausherr.

Der C+C Markt in Innsbruck mutierte kurzerhand zu einem Feinschmeckerlokal. Die Spitzenköche **Markus Sorg** (Gesundheitszentrum Iglis), **Alban Pfurttscheller** (Jagdhof), **Martin Sieberer** (Trofana Royal) und **Simone Zauser** (C+C Wedl) haben aus dem Wedl-Sortiment ein exquisites Dinner zusammengestellt. Begleitet wurde jeder Gang von edlen Tropfen der Weingüter Polz, Nittnaus und der Azienda Poggio al Sole sowie Käse von der Feinkäseerei Capriz. Den Abschluss bildete selbstverständlich Testa Rossa-Kaffee.

(red)

medianet
termine

Franchise Messe am 7. und 8. November 2014 von 10 bis 18 Uhr in der Wiener Stadthalle; Nähere Infos und Terminvereinbarung mit Ausstellern unter: www.franchise-messe.at

KOPF DES TAGES



Christian Wimmer, ehemaliger McDonald's-Chef, hat mit Partnern das seit 25 Jahren bestehende Unternehmen Schnitzelhaus übernommen.

Wimmer ist seit 15 Jahren im Konsumgüterbereich und der Systemgastronomie tätig. In seiner Vorstandsfunktion bei McDonald's begleitete er zahlreiche Change-Prozesse und war auch für die Konzeption von McCafé verantwortlich.

Er verfügt über langjährige Erfahrung in der Erstellung und Umsetzung industrieller Strategien, besonders auch in der Entwicklung des Zentral- und Osteuropageschäftes internationaler Unternehmensgruppen.

PRODUKT DES TAGES



© dasuno für Huber & Lerner

Vorfroide Dasuno entwerfen heuer bereits zum 9. Mal die exklusive Weihnachtspapierkollektion der Traditionspapeterie Huber & Lerner. Mit einem frechen Mix von Zitaten aus der Welt der Wanderzirkusse und modernen Illus-

trationen macht das Papier Laune aufs Schenken und Verpacken. Die beidseitig gedruckten Farben – rosa, nude und zartgrüne Pastelltöne mit frischen Farbakzenten – sind den kolorierten Fotos der Zeit um 1900 entlehnt. Die vier verschiedenen Bögen sind beliebig kombinierbar und bieten kleinere Elemente zum Ausschneiden und Dekorieren. Der dazugehörige Geschenkanhänger ist von Huber & Lerner im Letterpress-Verfahren gedruckt, mit silber Heißfolienprägung veredelt und verleiht der Kollektion die typische Haptik dieses außergewöhnlichen Verfahrens. Erhältlich: Weiburggasse 4, 1010 Wien; Papierbogen à 4,50 €, Anhänger à 2 €.

LADEN-HÜTERIN



First-World-Problems

ALEXANDRA BINDER

Es gibt es überlebenswichtigere Themen als Geschirrspülertabs. Aber ohne geht's halt auch nicht. Ohne Öko-Tabs, um genau zu sein. Weil: Niemand will ja unsere eh schon gebeutelten Gewässer mit Phosphat belasten. Sie und ich jedenfalls nicht. Von daher waschen wir unsere dreckigen Teller bio. Und wir wissen, was phosphatfrei oft heißt: dreckig rein, halbdreckig mit Schlieren raus. Das ist keine Win-Win-Situation. Glücklicherweise gibt's Denkmit nature Tabs von dm. Das sag ich jetzt mal aus schlierenfreier Freude. Unsere Liebe hat nur einmal kurz gekriselt: Als irgendwelche schwindeligen Köpfe, ich tippe auf frischgefangene WU-Absolventen, nicht mitdachten und die vorher in einem Karton verpackten Öko-Tabs in einen Plastiksack taten. Da war ‚denkmit‘ wohl nicht die Devise. Jetzt gibt's aber neue Troubles: dauernde Lieferschwierigkeiten. Die haben mich zu einem dummen Seitensprung mit Claro verleitet, das dm nur in jener Variante listet, die einen zwingt, Salz und Klarspüler dazuzukaufen. Und da sind wir schon wieder bei denkmit: Drei einzeln verpackte Produkte statt einem zu verklopfen. Das ist gut für die Kasse, nachhaltig ist es bestimmt nicht. Lassen Sie uns das hier mal Klipp & Claro festhalten.

a.binder@medianet.at

13

DIE ZAHL MIT DEM AHA-EFFEKT zum Weitererzählen

Gesundheitsbewusst Biere bestehen aus 13 Mineralien, die lebenswichtig für den Menschen sind.