



Regionalität aus dem Automaten

Zwei Klagenfurterer gehen einen neuen Weg bei Essen aus dem Automaten. Erstes Gerät steht in den City Arkaden.

Erwin Figge

01.07.2021, 8:25



© KÄRNTNER WIRTSCHAFT/EF

Gesundes Essen aus dem Automaten: Alexander Schmacher und Stefan Pschernig-Wanderer setzen mit ihrem Unternehmen Greenbox auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

Regionalität und Nachhaltigkeit sind den Machern der „Greenbox“ wichtig, und das wollen sie bestens und frisch verarbeitet in den selbst entwickelten Automaten bringen. Freundlich, hell und mit Köstlichkeiten in Gläsern versehen steht das Gerät an einem Frequenzpunkt im Klagenfurter Einkaufstempel. „Bis es so weit war, haben wir uns ein Dreivierteljahr akribisch vorbereitet“, erzählen die beiden Greenbox-Gründer Stefan Pschernig-Wanderer und Alexander Schmacher. Beide waren sie schon vorher 15 Jahre unternehmerisch aktiv, mit der Greenbox wollen sie mit einer eigenen Gesellschaft ein weiteres Standbein schaffen.

Als Nachbarn waren sie vor zwei Jahren rasch ins Gespräch gekommen, lernten einander schätzen und brüteten immer wieder über neuen

Geschäftsmodellen. Durch die Corona-Einschränkungen kam noch einmal zusätzliche Zeit für Gedankenspiele aller Art hinzu, das neue Projekt begann seit vorigem September Form anzunehmen. Das Thema „Automaten“ ließ die beiden nicht los und da der Berufsdetektiv und der Verleger von Stadtplänen auch gerne gut essen, reifte die Greenbox. „Dabei handelt es sich nicht nur um einen Automaten, sondern um ein ganzheitliches Konzept“, betonen sie. Die Gerichte müssten schmackhaft und frisch sein, regional und bei der Herkunft über jeden Zweifel erhaben. Und auch die Verpackung soll Lust auf die Produkte machen. Bewusst entschied man sich für die Speiseninszenierung in Gläsern und auch beim Automaten war Einzigartigkeit wichtig. Es ist eine Holz-Glas-Edelstahl-Kombination geworden, ein Kunsttischler hat Hand angelegt, der Kärntner Künstler David Maier für das Design und die Fernwirkung gesorgt. Beim Innenleben und bei der Kühlung vertrauen die beiden Greenboxer auf bewährte Komponenten, als einzigartig preisen sie das Touch-Display an. Damit bedienen Kunden die Produktauswahl und erfahren schon im Vorfeld einiges über das Gewünschte. Die Ausgabe erfolgt hygienisch einwandfrei über die geöffnete Edelstahlklappe, eine seitlich angebrachte Recyclingbox für zurückgebrachte Gläser komplettiert das Werkel.

Am Ende steht nun die etwas andere Verpflegung aus einem etwas anderen Automaten. Die Unternehmensgründer wollen gesundes Essen anbieten, aber doch mit einer gewissen Breite in der Auswahl. „Das kann vegetarisches Essen sein, aber durchaus auch Fisch oder Fleisch.“ Fünf verschiedene Salatkreationen stehen etwa zur Auswahl, auch zwei Suppen, Desserts und dazu passende regionale Getränke warten seit Monatsbeginn auf die Kunden. Eine Klagenfurter Köchin bringt die Produkte täglich frisch ins Glas, was nicht verkauft wird, findet sich auf der Plattform „Too good to go“ wieder. Auch damit wollen die beiden Mitvierziger einen bewussten und nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen leben.

Das Greenbox-Projekt ist so ausgelegt, dass eine Expansion Schritt für Schritt möglich ist. Interessant sind frequenzstarke Standorte, einerlei ob Einkaufszentrum, Bade- oder Freizeitbetrieb. Im Auge haben die beiden aber auch Firmen mit einer größeren Anzahl an Mitarbeitern. Auf diese Weise könnten Firmenchefs ihren Mitarbeitern Appetit auf bewusster Ernährung machen und solcherart praktizierte betriebliche Gesundheitsförderung betreiben.

Dieser Artikel erschien in Ausgabe 13 der "Kärntner Wirtschaft".

Das könnte Sie auch interessieren



Kärntner Biodiesel aus nachhaltiger Produktion

Nachhaltigkeit ist bei Biodiesel Kärnten nicht nur ein Schlagwort, sondern gelebte Firmenphilosophie. Das Arnoldsteiner Unternehmen erzeugt aus Altspeiseölen und Tierfetten rund 50.000 Tonnen Biodiesel pro Jahr. [➤ mehr](#)



Von der Nische ins Rampenlicht

Carina Radl wollte schon früh Grafikdesignerin werden. Doch das Leben hatte Umwege für sie parat. Wie sie schlussendlich ihren Weg in die Selbstständigkeit gefunden hat, erzählt sie uns im Interview.

[➤ mehr](#)



Mit Knödeln zum Erfolg

Semmel-, Speck-, Nougat-, oder Topfenknödel – seit dem Frühjahr 2020 dreht sich in Alexandra Wutttes und Jaqueline Felsbergers Leben alles um Knödel. [➤ mehr](#)