



DROHNEN FÜR PAKETE

Der Online-Händler Amazon arbeitet an Drohnen, die Pakete innerhalb von 30 Minuten zustellen sollen.



JUNGER FORSCHERGEIST

Die Dissertation des Werkstoffwissenschaftlers Martin Strobl wurde zur ÖNORM.

10,8

PROZENT MEHR ARBEITSLOSE

Im Jahresvergleich ist die Zahl der Arbeitslosen im November gestiegen, österreichweit waren 381.582 Personen auf Jobsuche

„Begeisterung ist das Zauberwort“

Zu Tisch mit Harald Pachner: Wie aus einem ehemaligen Leistungssportler ein erfolgreicher Unternehmer in der Sparte Gesundheit wird.

Ein Wirtschaftsinterview, diesmal ganz sportlich: Der Business-Lunch der WOCHE führte uns in dieser Woche ins „Revita Bistro“ auf dem Franziskanerplatz, ausgesucht hatte diese Location Harald Pachner. Und der kann immerhin auf eine Karriere als ÖSV-Rennläufer und einen Junioren-Vizeweltmeistertitel im

Super-G zurückblicken. Und wenn es schnell (und trotzdem gut) sein soll, ist das „all you can eat“-Buffet im Revita (siehe Infos unten) perfekt. Die Schi abgeschnallt, das Besteck in der Hand, rein ins Interview. Denn heute ist Harald Pachner Chef des „Gesu Instituts“, ein Unternehmen, das in Graz aktuell das „Fitness-Loft“

eröffnete, daneben mit Ausbildungen, Seminaren und betrieblicher Gesundheitsvorsorge auf mehreren Standbeinen ruht.

Was ist an Ihrem Unternehmen so besonders?

Fitnesscenter und Bildungseinrichtungen gibt es viele. Worin wir uns unterscheiden ist die Philosophie dahinter: Wirklich wichtig für den Kunden ist, die Wirkung die er damit erreicht. Es geht um den Menschen und seine Stärken. Wir wollen kein Idealbild erzeugen, dem der Kunde hinterher rennt, das er ohnehin nicht erreichen kann.

Das heißt ...?

Wir unterstützen Menschen dabei, ihr eigenes Idealbild zu basteln. Ziel ist es, eine Haltung zu finden, die heißt: Ich bin, so wie ich bin, in Ordnung, da habe ich meine Stärken, da habe ich meine Schwächen.

Der Vorteil?

Wenn man Dinge gerne macht, wenn man gut darin ist, dann wird man dafür auch belohnt. Dinge, die man mit Widerstand macht, funktionieren nicht.

Wie wird aus der Philosophie eine Firma?

Bei mir ist es über den Sport passiert. Ich war als Leistungssportler schon darauf trainiert,

mir Ziele zu setzen. Und dass man dafür auch etwas tun muss. Ich hatte dadurch auch ein gutes Netzwerk. Viele davon sind heute meine Partner.

Ihr Antrieb ist ...?

Ich wollte zeigen, dass man mit eigenen Interessen und Stärken andere Menschen inspirieren und begeistern kann. Begeisterung ist überhaupt das Zauberwort, sie gibt mir die Energie. Und sie überträgt sich aufs Unternehmen.

Das heißt, Sie führen durch Vorbild?

Das stimmt, aber bedingt. Das geht nur, wenn ich nicht verlange, dass alle so ticken wie ich. Ich muss den anderen zugestehen, dass sie ihren eigenen Weg gehen. **R. Reischl**



HARALD PACHNER

CEO von: „Gesu Institut“, einem Gesundheitsunternehmen, das auf den Standbeinen Ausbildung, Seminare und Fitness steht.

Hat gerade eröffnet: „Fitness-Loft“, Klosterwiesgasse 103 b.

Mitarbeiter: Wenige, aber über 30 freiberufliche Partner. Dazu gehören unter anderem Ex-Olympionike Stephan Görgl, Vibes-Gründerin Katrin Zunkovic, Sportwissenschaftler Bernd Marl und Kitesurfer Jürgen Petzilek.

Blickt sportlich zurück: Auf einen Junioren-Vizeweltmeistertitel im Super-G, war Kaderläufer des österreichischen Schiverbands.

Hat begonnen mit: Schi-Camps.

Familie: Single

Private Leidenschaften: Viele. Wellenreiten, Kitesurfen. Gut zu verbinden mit der Mentalcoach-Ausbildung auf Lanzarote.

Meint zu Work-Life-Balance: Halte ich für gefährlich. Ziel muss es sein, dass die Arbeit so viel Spaß macht, dass ich eigentlich keinen Urlaub brauche.

Liest gerade: Gar nichts. Momentan bin ich so beschäftigt und gut drauf, dass ich gut einschlafe.

Seine Schwächen: Ich bin ein sehr zielstrebig Mensch. Das kann andere durchaus überfordern, das merke ich auch immer wieder.

Meint aber: Stärken und Schwächen gibt es eigentlich nicht. Jeder Mensch hat Tendenzen, die auf andere Menschen wirken.



Selbst sind die Männer: Harald Pachner (r.) und Roland Reischl (WOCHE) langten bei Christian Glanzer vom Revita Bistro ordentlich in die Kochtöpfe. Es hat uns sehr geschmeckt ... Foto: geopho.com

GAST UND WIRTSCHAFT

Revita Bistro, Neue Welt 2-4

Revita Bistro
Neue Welt 2-4
8010 Graz
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag ab 10 Uhr
Samstag ab 17 Uhr
Telefon: 0316/81 95 52
E-Mail: bistro@revita.at
www.revita.at/bistro
Liegt mitten im Herzen der Stadt, auf dem Franziskanerplatz. Von 11.30 bis 14 Uhr kann man Montag bis Freitag den Business-Lunch um 7,80 Euro genießen.

KOSTPROBE

Das Essen
Drei Vorspeisen, zwei Hauptspeisen (Fleisch und Nudeln), dazu Salate und Desserts: Harald Pachner und die WOCHE kamen im Revita Bistro voll auf ihre Rechnung. Die Kost ist leicht und durchaus schmackhaft. Und wenn etwas ganz besonders schmeckt, holt man sich einfach noch eine Portion. Und noch eine ...
Die WOCHE meint: Ideal für die Mittagspause, das Geschäftstreffen oder zum Durchschnaufen. Perfektes Preis-Leistungsverhältnis.

Revita Gastronomie GesmbH Sparkassenplatz 1, 8010 Graz email: bistro@revita.at			
***** Rechnung			
UID: ATUG4497100 Datum 27.11.2013 Tisch/V 14/1 Station bistro Service Iris P.			
Anz	Bezeichnung	EURO/je	EURO
2	0,2 Pago Marille		5.80
2	Mittags Buffet		15.60
1	Kleiner Brauner		2.20
Mwst%	Netto	Mwst-EUR	Brutto
20,00	6.67	1.33	8.00
	10,00	14.18	15.60
Endbetrag EURO			23.60

Schnell, günstig, gut: Die Rechnung im Revita Bistro kann sich sehen lassen.

Herzliche Geschenke

Von der farnefrohen Filztasche bis zum stilvollen Weihnachtsengel aus Almetall.



Stilvolle Engel in unterschiedlichen Größen, hergestellt aus Almetall Fotos (3): Jugend am Werk Stmk GmbH



Bunt und handgemacht: Verschiedenste Taschen für jeden Zweck



Karten zum Liebhaben mit vielen unterschiedlichen Motiven

Im herzlich-Laden von Jugend am Werk am Grazer Mariahilferplatz gibt es jede Menge Geschenke. Der Name „herzlich“ ist Programm und steht unter anderem für die Vision von Jugend am Werk, allen Menschen Teilhabe am Arbeitsmarkt zu ermöglichen.

Alle im Shop angebotenen Produkte stammen aus den Produktionsschulen und Werkstätten von Jugend am Werk Steiermark. Dort werden sie mit viel Akribie in gekonnter Handarbeit gefertigt. Durch den Verkauf ihrer Produkte im herzlich-Laden erfahren die Jugendlichen, oft mit Migrations-

hintergrund, und Menschen mit Behinderung, eine völlig neue Form der Wertschätzung und Anerkennung. Denn das, was sie herstellen, ist marktfähig und wird an viele zufriedene Kunden verkauft.

Einmal pro Woche übernehmen die Jugendlichen als Ausbildungselement den Verkauf. Bei

der Arbeit im Shop lernen sie wesentliche Bereiche des Handels in der Praxis kennen. Der herzlich-Laden mitten im belebten Lendviertel hat große und kleine Geschenke, Geschenke aus Holz, Metall und Wolle, Trendiges und Traditionelles, Edles und Kusches. Ganz neu im Sortiment: Post-

karten zum Liebhaben.
Kontakt-Informationen
herzlich-Laden
Mariahilferplatz 3, Graz
Di. bis Fr. von 10 bis 13 Uhr und
14 bis 18.30 Uhr,
Sa. von 10 bis 16 Uhr
Tel.: 050/79 00 79 00
www.jaw.or.at WERBUNG



Studienautor Florian Schwillinsky und Wirtschaftslandesrat Christian Buchmann (r.)

Finanziell sinnvoll: Projekt Spielberg

Wirtschaftslandesrat Christian Buchmann hat für den Formel-1-Grand Prix am 22. Juni 2014 am Red-Bull-Ring eine wirtschaftliche Studie in Auftrag gegeben. „2014 initiiert das Projekt Spielberg in der Region eine zusätzliche Wertschöpfung von rund 71 Mio. Euro. Der Anteil der Formel 1 liegt hier bei rund 10%“, erklärt Studienautor Florian Schwillinsky das Ergebnis.