

INNSBRUCK-LAND

Reges Interesse am „Offenen Werkstor“

Hall, Innsbruck – Wie wachsen Biopilze? Wie kommt es, dass Einkaufszentren auf der ganzen Welt mit Tiroler Know-how festlich beleuchtet werden? Warum ist der Faktor Zeit für Brot so wichtig? Spannende Antworten auf Fragen wie diese erhielten die Besucher bei der dritten Auflage des „Offenen Werkstors“.

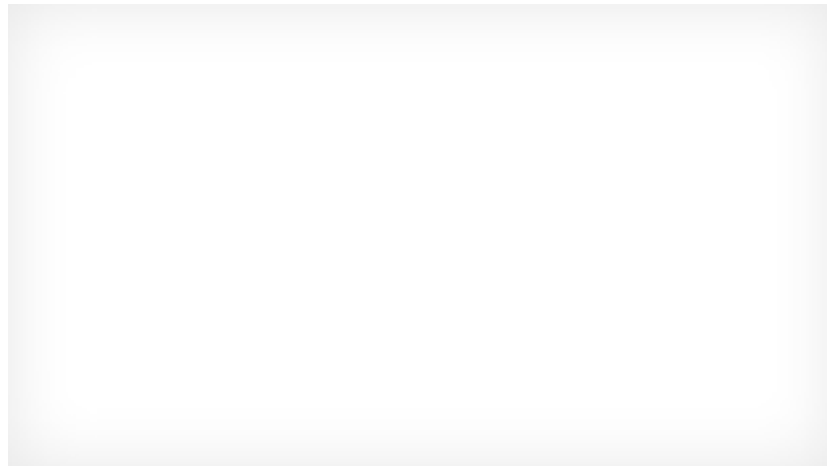
Bei diesem Format – 2016 vom Stadtmarketing Hall mit Unterstützung des Landes, der Wirtschaftskammer und der Industriellenvereinigung ins Leben gerufen – öffneten auch diesmal zwölf bekannte Tiroler Betriebe ihre Tore. Und das Interesse war neuerlich enorm: Weit über 1000 Interessenten hatten sich angemeldet, 600 von ihnen konnten sich am Ende über die Zulosung eines „Boardingpasses“ für eine der sechs Touren zu je zwei Betrieben freuen. Mit dabei waren die Bäckerei Therese MÖlk, die Bernard Gruppe, Dinkhauser Kartonagen, Fröschl, Physiotherm, Recheis Teigwaren, Swarco, Techno Alpin, die Tiroler Biopilze, die Tiroler Rohre – und mit MK Illumination und Stasto Automation erstmals auch zwei Betriebe aus Innsbruck.



Auch die Firma Fröschl öffnete ihre Tore für Besucher. Foto: Alexander Nuding

© Alexander Nuding

WERBUNG



„Wir übernehmen für die Firmen das gesamte Besuchermanagement“, erklärt Michael Gsaller (Stadtmarketing Hall), „somit können sie sich voll auf die Präsentation ihres Betriebes konzentrieren.“ Viele Unternehmen hätten bereits zugesagt, 2019 wieder teilzunehmen. (TT)