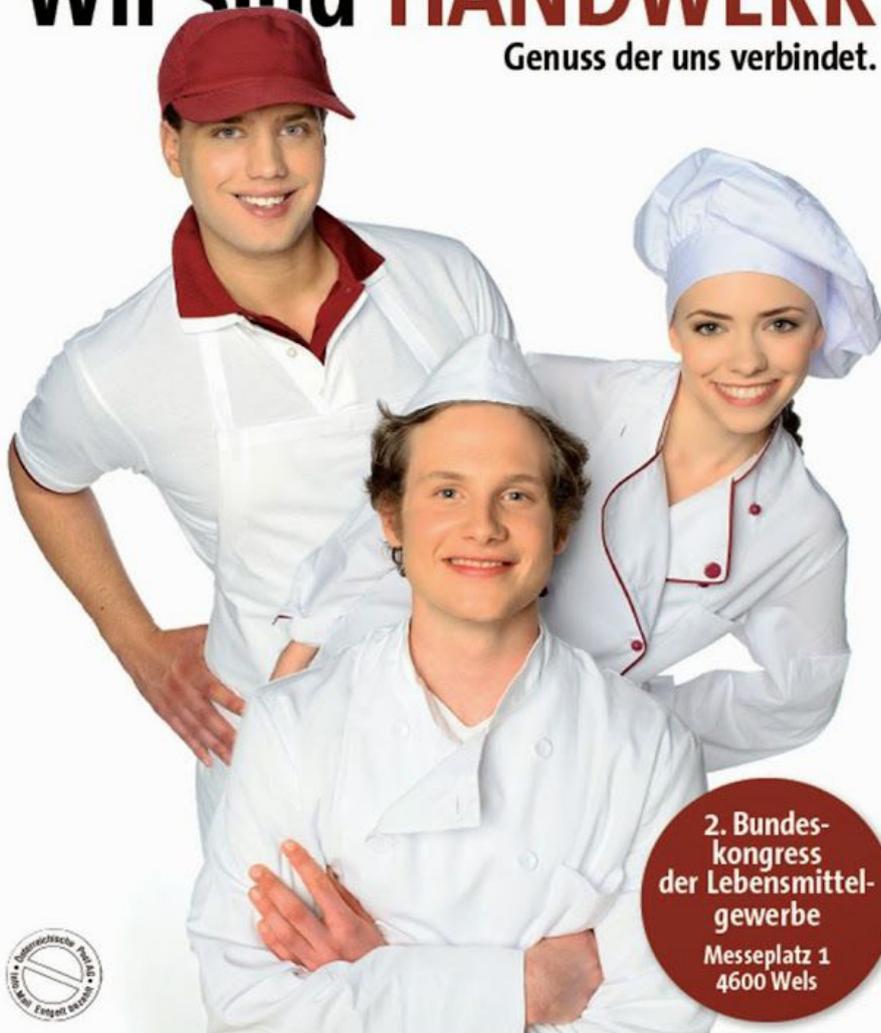


Starkes Zeichen der Lebensmittelgewerbe

„Handwerk im Trend“ war das Motto des zweiten Bundeskongresses der Lebensmittelgewerbe und diente als Leistungsschau und umfangreiche Informationsplattform

Wir sind HANDWERK
Genuss der uns verbindet.



2. Bundeskongress
der Lebensmittelgewerbe
Messeplatz 1
4600 Wels

Am 26. März 2014 wurde Wels für einen Tag das Zentrum der österreichischen Lebensmittelgewerbe. Die mehr als 6.500 Lebensmittelhandwerker, die mit 44.500 Arbeitnehmern jährlich 7 Milliarden Euro umsetzen, präsentierten sich im Messezentrum der oberösterreichischen Stadt modern, selbstbewusst und zukunftsorientiert. „Unsere Handwerksmeister und -meisterinnen waren begeistert. Wir haben genau die richtigen Themen angesprochen“, resümiert KR Dr. Paulus Stuller, Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe: „Die gemeinsame Lebensmittelinnung der Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller und sonstigen Nahrungs- und Genussmittelhersteller ist eine Erfolgsstory. Wir sind Handwerker mit Herz und Seele und sind mit unseren tausenden Mitgliedern die starke Kraft in den Regionen“, so Stuller weiter.

„Handwerk im Trend“ war das gelebte Motto dieser Flagship-Veranstaltung des österreichischen Lebensmittelgewerbes, bei dem rund 500 registrierte Teilnehmer anwesend waren. In Videoclips, Präsentationen und Podiumsdiskussionen stand immer die Person des Handwerkers im Mittelpunkt. So diskutierten Unternehmergenerationen offen und engagiert, worauf es bei der Übernahme des Familienunternehmens wirklich ankommt. Die besten Lehrbetriebe der Bäcker, Fleischer und Konditoren beeindruckten mit ihren persönlichen Leistungen. Als „Bester Lehrbetrieb 2013“ wurde im Fleischbereich übrigens die Spar Österreichische Warenhandels AG Graz ausgezeichnet.

AMA-Handwerkssiegel

Bei der Gelegenheit wurden zwölf weitere Betriebe mit dem AMA-Handwerkssiegel ausgezeichnet. Denn die Konsumenten können gelebtes Handwerk mit diesem Zeichen einfach und klar erkennen. Das AMA-Handwerkssiegel garantiert die meisterliche Verarbeitung und Regionalität der Rohstoffe. Durch unabhängige Kontrolle werden die Qualitätsstandards der AMA-Handwerkssiegelbetriebe ständig überprüft.

Dazu bekannten sich im Fleischergewerbe die Fleischerei

Hermann Amstler (Oberösterreich), Fleischerei Nötsch (Niederösterreich), Fleischerei Gruber (Steiermark), Fleischerei Max Pachinger (Oberösterreich), Fleischerei Steiner-Bernscherer (Niederösterreich) sowie die Fleischerei Rettensteiner-Scharfetter aus Salzburg. Auch unter den Bäckern und Konditoren gingen einige Betriebe mit dem AMA-Handwerksiegel nachhause, darunter die Bäckereien Kurt Kranich (Steiermark), Ungersbäck (Niederösterreich) und Martinitsch (Kärnten) sowie der Zuckerbäcker Pauser (Wien) und die Konditoreien Regner (Steiermark), Wicklicky (Niederösterreich) und die Bachhalm (Oberösterreich).

Wurstbotschafter

Das Projekt „Handwerk:Stärken-Ihre Landesinnung begleitet Sie!“ als individuelles Coaching-Angebot für gewerbliche Lebensmittelhersteller präsentierte von DI Heidrun Bichler-Ripfl von der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes. Piero Lercher, Sportarzt, Präventiv-, Umwelt- und Arbeitsmediziner sowie Lehrbeauftragter der Uni Wien, strich in seinem Vortrag „Hilfe wir schmecken nicht(s) mehr“ die Bedeutung hochwertiger handwerklicher Produktion für das bestmögliche Geschmackserlebnis hervor. Danach wurden die frisch gebackenen Wurstbotschafter vor den Vorhang gebeten. Sie erläuterten ihren Auftrag, mittels der Wurstansprache die Beschreibung von Fleisch- und Wurstwaren zu erleichtern. Auch die Umsetzungsmodelle für die Allergeninformation, die Herkunftskennzeichnung bei Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch sowie die ab 2016 verpflichtende Nährwertkennzeichnung wurden im Rahmen der Tagung dem Fachpublikum vorgestellt. In Kooperation mit der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien wurde ein Nährwertcheck präsentiert und in Zusammenarbeit mit dem WIFI Steiermark ein EDV-Tool namens "eLMIV" vorgestellt.

Weitere Infos über den Bundeskongress der Lebensmittelgewerbe gibt´s in der nächsten Printausgabe der ÖFZ sowie online unter www.fleischerzeitung.at.

(Red./WKO)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at