

Starkes Zeichen der Lebensmittelgewerbe

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



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, respektiert KR Dr. Paulus Stuller, Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe: Die gemeinsame Lebensmittelinnung der Bäcker, Fleischer, Konditoren, Møller 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-Handwerksiegel ausgezeichnet. Denn die Konsumenten können gelebtes Handwerk mit diesem Zeichen einfach und klar erkennen. Das AMA-Handwerksiegel garantiert die meisterliche Verarbeitung und Regionalität der Rohstoffe. Durch unabhängige Kontrolle werden die Qualitätsstandards der AMA Handwerksiegelbetriebe ständig überprüft.

Dazu bekannten sich im Fleischergewerbe die Fleischerei Hermann Amstler (Oberösterreich), Fleischerei Nötsch

(Niederøsterreich), Fleischerei Gruber (Steiermark), Fleischerei Max Pachinger (Oberøsterreich), Fleischerei Steiner-Bernscherer (Niederøsterreich) sowie die Fleischerei Rettensteiner-Scharfetter aus Salzburg. Auch tnter den Bæckern und Konditoren gingen einige Betriebe mit dem AMA-Handwerksiegel nachhause, darunter die Bæckereien Kurt Kranich (Steiermark), Ungersbæck (Niederøsterreich) und Martinitsch (Kærnten) sowie der Zuckerbæcker Pauser (Wien) und die Konditoreien Regner (Steiermark), Wicklicky (Niederøsterreich) und die Bachhalm (Oberøsterreich).

Wurstbotschafter

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

Weitere Infos þber den Bundeskongress der Lebensmittelgewerbe gibt¶s in der næchsten Printausgabe der ØFZ sowie online unter www.fleischerzeitung.at.

(Red./WKO)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at