

Seidl räumt doppelt ab

Trio des Jahres und Produktchampion für Geflügel gingen nach Neunkirchen

Seit 1993 wird das Trio des Jahres, eine Auszeichnung für drei besonders innovative und erfolgreiche Unternehmen aus den Bereichen Gewerbe, Handwerk und Dienstleistung von der Wirtschaftskammer Österreich, der Bank Austria UniCredit Group und dem Wirtschaftsforum trend verliehen. Mit dieser Auszeichnung wollen die Bundessparte Gewerbe und Handwerk und die Bundessparte Information und Consulting die herausragenden

Leistungen der heimischen Gewerbe-, Handwerks- und Dienstleistungsbetriebe würdigen, denn sie sind der Motor der heimischen Wirtschaft. Gerade diese ausgezeichnete Arbeit unserer Betriebe soll vor allem in der Öffentlichkeit gebührend honoriert werden. Wolfgang Seidl aus Neunkirchen hat bei dieser prestigeträchtigen Auszeichnung heuer den 3. Platz im Handwerk gemacht. Auch bei den Produktchampions war Wolfgang Seidl vertreten: Für die Hüh-

nerleberknödel (Rezeptur und Herstellung Seidl), die gemeinsam mit der Fa. Lugitsch (Verpackung und Vertrieb) platziert wurden, gab's in der Kategorie Geflügel den ersten Platz. Die Jury wertete das Produkt so: „Die frischen Steirerhuhn-Gourmet-Leberknödel sind bereits vorgegart und kommen direkt aus der Packung in die heiße Suppe, die dann nach nur 10 bis 15 weiteren Minuten auch schon servierbereit sind. Neben der raschen und einfachen Zubereitung punkten die Leberknödel, die vom Geflügelhof Lugitsch in Zusammenarbeit mit der Fleischerei Seidl produziert werden, aber vor allem auch durch ihren ausgezeichneten Geschmack, den sie der besonderen Fleisch- bzw. Leberqualität verdanken. Denn die „Steirerhuhn Gourmet“-Hühner erhalten ein spezielles Futter mit Kürbiskernen aus der hofeigenen Mühle und werden unter optimalen Bedingungen gehalten.“ Wolfgang Seidl zu seinem Erfolg: „Bei uns herrscht seit zwei Jahren ein Umbruch, der sich gewünscht hat: Neben der Filialisierung werden unsere regionalen Produkte von mir sehr stark im Handel promotet und wir kommen dabei recht gut voran. Das heißt aber auch, dass wir betriebsintern viele neue Herausforderungen umsetzen müssen. Derzeit bauen wir unsere Pro-



Wolfgang Seidl (Mitte) wurde vor Kurzem mit dem Wirtschaftspreis „Trio des Jahres“ ausgezeichnet. Foto: Seidl

duktion aus und haben dafür unser Geschäft in der Rohrbacher Straße in Neunkirchen geopfert. Das Projekt Genussregion Schneeberglandschwein kommt auch recht gut voran, es wer-

den derzeit sechs Leitprodukte von den Mitgliedsbetrieben entwickelt. Bei all dem Trubel ist der Produktchampion ein wichtiger Ansporn, diesen Weg weiter zu beschreiten.“



Produktchampion in Gold (v. l.) Michael Schubert (Chefredakteur PRODUKT), Lugitsch-Prurist Josef Geiger, Wolfgang Seidl und DI Martin Gressl von der AMA Marketing. Foto: AMA Marketing/Wilke

Recht so!

Leitfaden durch Gesetze und Verordnung von Mag. Karl Schelessnig



Erste-Hilfe-Ausstattung

Arbeitgeber müssen in jeder Arbeitsstätte geeignete Vorkehrungen treffen, damit Arbeitnehmern Erste Hilfe geleistet werden kann. Es müssen ausreichende und geeignete Mittel und Einrichtungen für die Erste Hilfe samt Anleitungen vorhanden sein. Die Aufbewahrungsstellen der für die Erste Hilfe notwendigen Mittel und Einrichtungen müssen gut erreichbar sowie gut sichtbar und dauerhaft gekennzeichnet sein.

Mittel für den Verletztentransport
In Arbeitsstätten mit besonderen Unfallgefahren sind Mittel für den Verletztentransport (z. B. Tragebahnen) in ausreichender Zahl bereitzustellen. Die Aufbewahrungsorte dafür müssen leicht zugänglich und gekennzeichnet sein.

Sanitätsräume
Wenn regelmäßig mehr als 250 Arbeitnehmer in einer Arbeitsstätte beschäftigt sind, muss ein Sanitätsraum zur Verfügung stehen. Dieser muss mit den erforderlichen Einrichtungen und Mitteln ausgestattet sein, die eine rasche und wirksame Erste-Hilfe-Leistung ermöglichen. Sanitätsräume müssen leicht zugänglich und gut sichtbar gekennzeichnet sein.

Erste-Hilfe-Kasten
Die ÖNORM Z 1020 „Verbandkästen für Arbeitsstätten und Baustellen“ legt Anforderungen, Inhalt und Prüfung von Erste-Hilfe-Kästen fest.

Vorsicht: Die Anzahl der erforderlichen Verbandkästen ist von der Anzahl der Arbeitnehmer, den Gefahrenpotenzialen und der raschen Erreichbarkeit (Erste-Hilfe-Leistung innerhalb von 3 Minuten) abhängig. Ob mehrere kleine Verbandkästen an ausgewählten Stellen oder ein großer Verbandkasten an zentraler Stelle vorteilhafter ist, bleibt dem Ergebnis der Arbeitsplatzevaluierung überlassen. Als Richtwerte gelten: Typ 1 für bis 5 Arbeitnehmer, Typ 2 für bis 20 Arbeitnehmer. Bei mehr als 20 Arbeitnehmern ist die Anzahl der Verbandkästen entsprechend den Richtwerten und den sonstigen betrieblichen Gegebenheiten zu ermitteln.

Vorsicht: Die Arbeitsinspektorate überprüfen die Erfüllung dieser Vorschriften. Die bereitzustellende Erste-Hilfe-Ausstattung muss nach Art und Umfang
• der Anzahl der in der Arbeitsstätte beschäftigten Arbeitnehmer,
• der Art der Arbeitsvorgänge,
• der verwendeten Arbeitsmittel oder Arbeitsstoffen sowie
• der möglichen Verletzungsgefahren gemessen sein. Sie ist in staubdicht schließenden Behältern in hygienisch einwandfreiem, jederzeit gebrauchsfertigem Zustand aufzubewahren.

Erste-Hilfe-Informationen

In unmittelbarer Nähe des Behälters mit der Erste-Hilfe-Ausstattung müssen
• eine ausführliche Anleitung zur Erste-Hilfe-Leistung,
• die Namen der Erst-Helfer,
• die Notrufnummer der Rettung sowie
• Unfallmeldestellen, Krankentransportmittel, Ärzte oder Krankenhäuser vorhanden bzw. angeführt sein.
Vorsicht: In der Arbeitsstätte oder in der Nähe der Arbeitsstätte muss ein Telefon existieren, das die Arbeitnehmer im Notfall leicht erreichen und benutzen können.

Das sind die Produktchampions 2010

Im Rahmen des AMA-Fleischforums (siehe auch Bericht auf Seite 10) wurde auch wieder der „Produkt Champion“ für die besten Fleisch- und Wurstwarenprodukte des Landes in vier Kategorien vergeben. Nach einer Vorauswahl durch die Leserinnen und Leser der Fachzeitschrift **Produkt** gelangten in den vier Kategorien insgesamt 42 der zahlreichen Nominierten ins Finale des diesjährigen Bewerbs um den „Produkt Champion“. Diese wurden dann durch eine Jury der führenden Experten des Landes – darunter auch die „ÖFZ“ – verkostet und nach Sensorikkriterien wie Äußeres, Schnittbild, Konsistenz, Geruch, Geschmack sowie Marketingaktivitäten bewertet. Wobei in den Kategorien „SB“ (Selbstbedienung), „Theke“ und in der neuen Kategorie „Geflügel“ ausschließlich Neueinführungen der letzten 12 Monate nominiert werden durften, während sich in der Kategorie „Klassik“ heuer alles um die gebratene Käsewurst drehte. „Die Preisträger dürfen sich nicht nur einer besonderen Wertschätzung in den Einkaufsabteilungen des Handels sicher sein, sondern auch das begehrte „Produkt Champion 2010“-Logo am Etikett tragen. Das ist ein klares Signal für den Konsumenten, dass es sich beim betreffenden Produkt um ein ganz besonderes handelt, sodass der Handel um die Listung dieser Champions kaum umhinkommt. Wir gratulieren den Siegern ganz herzlich“, bringen „PRODUKT“-Herausgeber Michael Schubert und Dr. Rudolf Stückler, AMA Manager für Fleisch und Fleischprodukte, den Nutzen der Auszeichnung auf den Punkt.

Die Preisträger

Kategorie Klassik – gebratene Käsewurst:

Produkt Champion Gold: Altwiener Käsewurst von **Hotwagner**
Produkt Champion Silber: Holzofen Käsewurst von **Staudinger**
Produkt Champion Bronze: Käsewurst von **Friess**

Kategorie SB:

Produkt Champion Gold: Konzept „**Berger Regional Optimal**“ mit dem Produkt „Knuspriger Bauch“
Produkt Champion Silber: „Mein Jausen Duo“ von **Loidl**
Produkt Champion Bronze: „Exquisit Spargel-Hollandaise Schinken“ von **Wiesbauer**

Kategorie Champion Theke:

Produkt Champion Gold: „**Neuburger**“ in der neuen Frischeschutz-Verpackung
Produkt Champion Silber: „Feiner Berger“ von **Berger**
Produkt Champion Bronze: „In Tiroler Bergluft getrockneter Schinken“ von **Handl Tyrol**

Kategorie Geflügel:

Produkt Champion Gold: **Lugitsch** mit den „Steirerhuhn Gourmet Leberknödeln“
Produkt Champion Silber: „Putenschinken Arrosto“ von **Berger**
Produkt Champion Bronze: „Hühnerleberparfait Trüffel“ von **Hink**



Vorne (v. l.): Mag. Rudolf Berger, Produkt-Chefredakteur Michael Schubert, Mag. Doris Staudinger, Thomas Gürtler (Handl Tyrol), Paul Gmashich (Fleischwaren Berger); stehend v. l.: Martin Gressl (AMA Marketing), Prok. Josef Geiger (Fa. Lugitsch), Wolfgang Seidl, Prok. Franz Rohringer (Fa. Neuburger), Anselm Wedl (Hink Pasteten), Heinz Hotwagner, Thomas Schmiedbauer, Josef Ungerböck (Staudinger Delikatessen) und Mag. Rudolf Friess. Foto: AMA Marketing/Wilke

OK PANEELLE Glasbord®

Hygienische Decken- Wandverkleidungen

- GFK-Wandverkleidungen (schlag- u. säurefest) ab 2,2mm
- keine Fugen - kein Rost - nie mehr streichen
- Isolierpaneele GFK od. Blech (20 bis 250mm)
- PVC-Deckenverkleidungen
- Industrietüren (Kühl-, Tiefkühl-, Pendeltüren)
- Rammschutzsysteme
- Kühl- u. Tiefkühlzellen
- Halleneinhausungen - Fassaden- u. Dachpaneele
- fachgerechte Montagen ohne Produktionsstörungen

A - 3106 St. Pölten Tel: +43(0)2742/882900 - 0
Hnilickastraße 34 Fax: +43(0)2742/882900-14
office@ok-paneelle.at Mob: +43(0)664 / 326 6 326

www.ok-paneelle.at