

kommt es durch die Komplettintegration aller benötigten kältetechnischen Komponenten in die Regaleinheiten zu keinem Kältemittelverlust, das hermetische Kältesystem arbeitet mit einer sehr geringen Menge Kältemittel. Die Wärmeabfuhr erfolgt mittels Wasser als Kühlmedium ohne Verwendung von Kältemitteln und ist somit effizient und umweltfreundlich. Die Kühlregalserie VENTO wird in den nächsten Jahren in vielen namhaften Supermarkt- und Discountketten weltweit (u.a. Europa, Afrika und Amerika) zu finden sein. Ein Erfolg, der sich auch am steirischen Arbeitsmarkt niederschlägt: Durch den Innovationsschub konnten bereits mehr als 100 neue, qualifizierte Arbeitsplätze geschaffen werden. In den nächsten Monaten werden weitere 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aufgenommen werden. Weitere Informationen unter www.aht.at.

EiVita

Die erste Trockeneipulver-Produktion in Österreich steht in Gnas. Die EiVita Austria KG hat im April 2013 dort Österreichs erste und einzige Ei-Aufschlagsanlage samt Pasteurisierung und Trocknung in Betrieb genommen. Das Schwesterunternehmen der Gnaser Frischeiproduktions GmbH hat insgesamt rund neun Millionen Euro investiert, um den Hygiene-, aber auch den Wertschöpfungskreislauf vom produzierenden österreichischen Bauern über die Packstelle bis zum Konsumenten mit herkunftsgesicherten Eiprodukten zu erweitern und zu schließen. Geschäftsführer Mag. Andreas Hütter ist überzeugt, dass die Nachfrage enorm sein wird, denn der heimische Lebensmittelhandel und die verarbeitende Industrie verlangen immer höhere Standards. Und die Standards der einzigen österreichischen Vollei-, Eigelb- und Eiweißpulverproduktion sind hoch. So werden ausschließlich AMA-Gütesiegel zertifizierte, GMO-freie und damit herkunftsgesicherte österreichische Eier der Gnaser Frischeiproduktions GmbH zu



hochwertigem Eipulver umgewandelt. Anders als bei den aus dem Ausland importierten Eipulvern, auf welche die österreichischen Konsumenten bisher zurückgreifen mussten, stehen Sicherheit und Transparenz an erster Stelle. Daher werden auch alle Eier über die österreichische Eierdatenbank kontrolliert, wodurch die Herkunft jedes Eies zu 100% nachvollzogen werden kann.

Verwendung findet das Gnaser Eipulver in Bäckereien, Konditoreien, bei Nudelerzeugern und Convenienceproduzenten. Die Nachfrage nach Trockeneiern in Österreich steigt kontinuierlich an, einerseits aus Gründen der Produktionssicherheit (Vermeidung unerwünschter Keime), andererseits aufgrund der einfachen Handhabung, ähnlich der von Zucker und Mehl. Pro Jahr verarbeitet EiVita auf einer Fläche von 4.000m² ca. 120 Mio. österreichische Schaleneier zu rund 1.500 Tonnen Trockenei. Damit werden ca. 55% des österreichischen Bedarfs (Statistik Austria 2010) gedeckt. Die Trockeneipulveranlage wird über erneuerbare Energie gespeist und von Landwirten aus der Umgebung mit Hackschnitzeln versorgt.



Ein besonderes Anliegen von EiVita ist die regionale Wertschöpfung der Anlage. Dies erfolgt zum einen durch die Schaffung von neuen Arbeitsplätzen, zum anderen profitieren die heimischen Legehennenhalter und Eiervermarkter besonders in den absatzschwächeren Monaten von einer höheren Wertschöpfung durch die Produktion von länger haltbarem Trockeneipulver. Informationen unter www.eivita.at.

Aperitif

Mag. Falk Rothermann



Darauf können wir bauen

Ein Cluster ist so gut wie das Netzwerk seiner Partner. Das ist ein Grund, stolz zu sein. Mit 62 Unternehmen und Organisationen, praktisch allen, die in der heimischen Lebensmittelwirtschaft Bedeutung haben, Universitäten und Fachhochschulen sowie weiteren wichtigen Institutionen, bildet TECHforTASTE die Lebensmittelwirtschaft der Steiermark nahezu vollständig ab: Mehr als 11.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ein Gesamtumsatz von fast 1,7 Milliarden Euro beweisen auch die Wirtschaftskraft, die dahinter steckt.

Dass wir uns ganz offiziell „TECHforTASTE – der Lebensmittelcluster“ nennen, ist nur das äußere Zeichen. Wirklich wichtig ist aber das Potenzial, das diese starke Mischung aus Lebensmittelproduzenten, Zulieferbetrieben der Lebensmittelwirtschaft von internationaler Bedeutung sowie High-Tech-Dienstleistern und der heimischen Wissenschaft bietet.

Nicht vergessen darf man, dass wir diese Position in nur wenigen Jahren erreicht haben, und das in einem Bereich der Wirtschaft, dem – zu Unrecht – nicht die größte Dynamik nachgesagt wird. Das Gegenteil stimmt: Kreativität und Innovationsfähigkeit sind Grundtugenden, um im Lebensmittelbereich bestehen zu können, die freilich mit vertrauensbildendem Traditionsbewusstsein und einem Bekenntnis zur Region verknüpft sein sollten. Das ist unser Kapital. Darauf können wir bauen.

Mag. Falk Rothermann ist interimistischer TECHforTASTE-Geschäftsführer.