

9. April 2010

Lebensmittelcluster informiert über hygienisch erzeugte Produkte Diskussionsveranstaltung im Palais Niederösterreich in Wien

Unter dem Titel „Hygienic Design - Risiken sicher ausschließen“ wird am Mittwoch, 14. April, ab 17 Uhr in der ecolounge im Palais Niederösterreich in Wien bei freiem Eintritt über die Möglichkeiten diskutiert, wie die niederösterreichische Lebensmittelindustrie heimische Produkte noch sicherer und hygienischer herstellen kann. Der Lebensmittel-Cluster Niederösterreich organisiert zusammen mit der Wirtschaftsagentur ecoplus diese Veranstaltung und lädt mittelständische Betriebe aus ganz Niederösterreich ein, das Aktuellste zu diesem Bereich von Experten zu erfahren.

Dabei wird auch eine Podiumsdiskussion abgehalten, an der neben Prof. Gerhard Schleining von der Universität für Bodenkultur auch ein Vertreter der Franz Haas Waffel- und Keksanlagenindustrie teilnimmt und über praktische Umsetzungen, Best Practice-Beispiele, aktuelle rechtliche Rahmenbedingungen und Zertifizierungen berichten wird. Zielgruppe der Veranstaltung sind nicht nur interessierte Partnerbetriebe des Lebensmittelclusters, sondern alle Unternehmen, die vor einem Um- oder Neubau stehen und ihre Maschinen nach den aktuellsten hygienischen Vorgaben und Richtlinien anordnen möchten.

Der Lebensmittelbereich umfasst in Niederösterreich ein beachtliches Wirtschaftspotenzial: In der Landwirtschaft sind rund 41.000 Betriebe mit 100.000 Beschäftigten tätig, im Nahrungsmittelbereich 3.800 Unternehmen mit 38.000 Angestellten. Niederösterreichische Firmen, die Lebensmittel verarbeiten, haben ein strenges System zuverlässiger Qualitätssicherungsmaßnahmen aufgebaut. Auch der „Elektronische Produktepass“ ermöglicht im Lebensmittelbereich eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der einzelnen Rohstoffe entlang der gesamten Produktionskette.

Nähere Informationen und Anmeldung: ecoplus, Telefon 02742/9000-19650, e-mail lebensmittelcluster-noe@ecoplus.at, <http://www.lebensmittelcluster-noe.at/>