Presseinformation

25. April 2003

Reiner Fleischgenuss

Neues Konzept für fleischverarbeitende Betriebe

Für fleischverarbeitende Betriebe sind ab Juli 2003 neue Hygienekontrollen vorgeschrieben: Auf Initiative eines führenden Fleischunternehmens wurde von den Studenten der Fachhochschule Technikum Wien in Zusammenarbeit mit dem Regionalen Innovationszentrum (RIZ) Hollabrunn im Rahmen des Projekts „GENIKUM“ ein Konzept für ein lokales Mikrobiologielabor erarbeitet, das auch im RIZ Hollabrunn installiert werden soll. Diese Einrichtung soll den Betrieben preisgünstig ein umfassendes Service bieten. „Dieses Modell ist beispielgebend und könnte auch für andere Regionen eine gute Lösung sein“, erklärte Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank gestern Abend bei der Präsentation des Projekts. Zudem sei es ein gutes Beispiel für die Impulsfähigkeit der Regionalen Innovationszentren.

GENIKUM ist eines von mehreren Projekten der GENIUS Gründerinitiative des Landes Niederösterreich.

Nähere Informationen: RIZ, 02622/263 26-106.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at

E-Mail: presse@noel.gv.at