

BACKALDRIN

Neu in Deutschland

Der internationale Backgrundstoffhersteller backaldrin The Kornspitz Company verstärkt sein Management-Team mit einem erfahrenen Profi. Seit 1. Juni 2017 ist Stephan Schwind neuer backaldrin-Geschäftsführer mit Sitz in Garching bei München. Der studierte Betriebswirt und Absolvent der Universität Bayreuth war mehr als 20 Jahre bei IREKS in Kulmbach tätig, darunter viele Jahre als Marketingleiter. 2009 wurde ihm die Gesamtprokura verliehen. Der 51-jährige Bayreuther war auch im Vorstand des Wissensforums Backwaren tätig.



Neuer backaldrin-Geschäftsführer: Stephan Schwind

Seit 1968 betreut backaldrin Kunden in Deutschland. Das Land ist für seine Brotvielfalt bekannt und zählt zu den wichtigsten und größten Absatzmärkten von backaldrin. ■

BACKZUTATEN-VERBAND

Entwarnung für Österreich

Nach Bekanntwerden einer potenziellen Verunreinigung von Haselnussprodukten aus der Türkei, Georgien und Italien gibt der Backzutatenverband e.V. Entwarnung für seine Mitgliedsunternehmen in Österreich und Deutschland und lobt die funktionierenden Eingangskontrollen der Unternehmen.

„Wir haben nach Bekanntwerden des Falles sofort unsere Mitgliedsunternehmen in Deutschland und Österreich informiert“, erklärt Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbandes e.V. „Es war uns ein besonderes Anliegen, möglichst schnell abzuklären, ob eines unserer Mitgliedsunternehmen betroffen ist, da die Beimengung anderer Nussarten, die dann nicht auf dem Etikett erscheinen, ein potenzielles Risiko für Allergiker und damit ein Gesundheitsrisiko darstellt. Wir haben unsere Mitgliedsunternehmen, die Haselnussprodukte herstellen oder verarbeiten, deshalb aufgefordert, interne Prüfungen durchzuführen und uns eine gegebenenfalls vorliegende Betroffenheit zu melden.“ Dass keines der Mitgliedsunternehmen betroffen war, zeigt deutlich, dass die Eingangskontrollen der Branche greifen. „Wir freuen uns über dieses positive Ergebnis, empfehlen unseren Mitgliedern jedoch, weiterhin Sorgfalt walten zu lassen und alle zuständigen Schnittstellen in den Unternehmen zu informieren sowie die Lieferanten sehr sorgfältig zu wählen“, verdeutlicht Crone.

Wie aus einer am 25.04.2017 veröffentlichten Pressemitteilung des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zum Betrug mit Haselnussprodukten bekannt wurde, gingen die Behörden der Lebensmittelüberwachung, der Zoll und das Bundeskriminalamt dem Verdacht nach, dass Haselnussprodukte aus der Türkei, Georgien und Italien durch den Zusatz von Erdnüssen, Cashewkernen oder Mandeln manipuliert worden sind. In drei Fällen konnten Manipulationen festgestellt werden, wie das BVL mitteilte. Die Kontrollen fanden bereits Ende 2016 im Rahmen der länderübergreifenden Polizeiaktion „OPSON VI“ statt. Es handelte sich daher nicht um einen aktuellen Betrugsfall. ■

ALLGEMEINE BAU CHEMIE

Ozlberger setzt auf ABC

Die Fleischerei Ozlberger im oberösterreichischen Hartkirchen ist ein Unternehmen, das in vierter Generation betrieben wird. Ursprünglich eine Landwirtschaft, verstehen sich die Ozlbergers heute als Nahversorger mit eigener Schlachtung und produzieren unter anderem auch innovative Erzeugnisse für Großküchen.

Als Partner für die Sanierung des Bodens im Produktionsbetrieb hat sich die Familie Ozlberger für die Allgemeine Bau Chemie (ABC) entschieden, die Bodenexperten aus Salzburg. In der Fleischerei Ozlberger wurde von ABC ein LebensmittelTERRAZZO mit ansprechendem Farbkonzept nach Wunsch des Kunden eingebaut, der mehrfarbig glänzend ausgeführt ist. So wurden die Böden in allen Produktionsbereichen - der Wursterei, den Kühlräumen, in der

Schlachtung und Zerlegung von ABC saniert. Die Rutschhemmklassen wurden in den verschiedenen Räumen abgestuft nach den Bedürfnissen des Bauherrn ausgeführt. Firmenchef Othmar Ozlberger zeigt sich begeistert: „Unser Betrieb wird mittlerweile von der vierten Generation geführt, also muss auch unser Boden Generationen überdauern. Mit ABC haben wir den richtigen Partner gefunden und sind hier bestens aufgestellt.“

Der ABC LebensmittelTERRAZZO ist ein spezialisiertes Bodensystem, das alle funktionalen Anforderungen in der Produktion, Verarbeitung, Lagerung und Logistik von Lebensmitteln optimal erfüllt. Der Boden ist äußerst robust, mechanisch sowie thermisch und chemisch hoch belastbar; er ist beständig gegen Öle und Fette; er bildet eine Dichtschicht (Wanne) und er ist in mehreren Rutschhemmklassen ausführbar. Das Bodensystem besteht aus speziell gecoatetem Coloursquartz kombiniert mit Flüssigkunststoffen und härtet absolut fugenlos aus, für maximale

Hygiene ist es daher dauerhaft einfach zu reinigen.

Durch die spezielle Verarbeitungstechnik erfolgt die Einbringung in mehreren Schichten, in einer Schichtstärke von 4 – 30 mm; zudem lassen sich Bodenabläufe, Rinnen und Profile ebenso fugenlos, dicht und thermisch belastbar integrieren wie Wandanschlüsse (Hohlkehlen) und Übergänge zu anderen Bodenbelägen.

www.abc.co.at ■



© Allgemeine Bau Chemie