

Steirisches C.S.I. Lebensmittel

Auf dem Lebensmittelmarkt in der Steiermark mischen auch Techniker, HYGIENIKER und Software-Entwickler mit. Sie kochen zwar nicht, achten aber, dass in Sachen Qualität nicht der Ofen ausgeht. TEXT: KLAUS HÖFLER



D b Dosenananas von den Philippinen, Shrimps aus Bangladesch, Bananen aus Mittelamerika, Inusscremeschnitten aus Wien Wurstprodukte aus der Westmark – sämtliche Produzenten, in den Lebensmittelhandel liefern müssen sich strengen Kontrollen unterziehen. Durchgeführt werden in eigenen Labors und Instituten dem Hygienicum in Graz. 22 Mitarbeiter sind dort schwerpunktmäßig der mikrobiologischen Untersuchung und Analyse von Produkten tätig, die in Supermärkten und anderen Geschäften gelistet werden (n).

ests. Seit Kurzem ist das Hygienicum auch berechtigt, genetische durchzuführen. Das heißt, dass anhand von Identitätsprüfungen festgestellt wird, ob es sich um ein genehmigtes Lebensmittel handelt, ob in einer angebotenen Ziehmilch nicht Spuren von Kuhmilch nachweisbar sind. Aber auch, ob in bestimmten Lebensmitteln kleinste Mengen von Inhaltsstoffen zu finden sind, die bei Allergikern unerwünschte Reaktionen auslösen können. „Durch unsere Tests garantieren wir eine Prozesssicherheit, wenn beispielsweise um eine sachliche Reinigung der Maschinen geht“, erklärt Stelzl. Gearbeitet wird mit höchster Präzision an ähnlichen Apparaten bis hin zu Röntgendetektoren. C.S.I. Lebensmittel? „So könnte man sagen“, lacht Stelzl.

Die Betriebe können Beanstandungen der Hygiene-„Cops“ bis zu einem Lizenzzug als Lieferant vermeiden. Die Anforderungen sind

hoch. Bis zu 250 Einzelpunkte umfassen die Zertifizierungsverfahren nach dem „International Food Standard“, die beispielsweise auch heimische Diskontsupermärkte von ihren Lieferanten einfordern. Wenn nach dem Feststellen eines Missstands und auch nach erneuter Kontrolle der vorgeschlagenen Verbesserungsmaßnahmen kritische Testwerte noch immer nicht eingehalten werden, „schaut’s finster aus“, sagt Stelzl.

Nischenplayer. Unternehmen aus dem Bereich Lebensmitteltechnologie bilden neben jenen aus der direkten Nahrungsmittelproduktion

„Wenn kritische **Testwerte** nicht eingehalten werden, schaut’s finster aus.“

MICHAEL STELZL

den zweiten Hauptstamm von Mitgliedern im „Tech for Taste“-Netzwerk. In dieses Segment fallen neben den Hightech-Kontrolleuren wie dem Hygienicum, dem Analyticum in Grambach und der UTC Umweltlabor GmbH in Pischelsdorf in der Oststeiermark auch Kältetechnikspezialisten wie die Firmen Herzog-Kälte oder die 1991 gegründete Enertec aus Graz sowie Frigopol aus dem weststeirischen Frauental.

Obwohl die Frigopol-Gruppe weltweit in 35 Ländern aktiv ist, bezeichnet sie Firmenchef Hans Rinner als „Nischenplayer“. Er setzt daher vor allem auf hauseigene Forschungsaktivitäten mit dem Selbstanspruch höchster Präzision und einer flexiblen Kundenbetreuung: „Das ist unsere langfristige Lebensversicherung“, sagt Rinner, dessen Betrieb

zuletzt mit 120 Mitarbeitern einen Umsatz von 16 Millionen Euro erwirtschaftet hat.

Rückverfolgung. Tatsächlich kann auf den Kältetechnikbereich heute niemand mehr verzichten, sei es die Lebensmittelwirtschaft, der Bereich der Transportkühlung oder die Klimatisierung von Gebäuden. Mit einer anderen und eigenen Entwicklung hat sich auch das Software-Entwicklungsunternehmen activeIT aus Lebring im logistischen Hinterland von Supermarktregalen etabliert. In dreijähriger Entwicklungsarbeit wurde ein Computersystem

kreiert, das bei der Rückverfolgung von Vertriebsketten und Produkten bis zu ihrem Ursprung wertvolle Dienste leisten kann. Die diesbezüglichen Standards werden immer höher. „Wir haben eine Software entwickelt, die Nachweisbarkeit samt den dahintersteckenden Abläufen transparent macht“, sagt Geschäftsführer Michael Rath. Und das ohne überbordende Lieferscheibürokratie, sondern auf elektronischem Weg. Der Kunde kann so zum Beispiel nachlesen, dass in den populären Dreierpackungen von Paprika, die bei uns in den Gemüseabteilungen zu finden sind, üblicherweise jedes der roten, gelben und grünen Teile aus verschiedenen Ländern stammt. Also nicht nur bunt, sondern auch multikulti. Es gibt aber auch österreichische Produkte mit kürzeren Lieferwegen... ■