

## Die Lebensmittelgewerbe setzen ein starkes Zeichen!

### 1. Bundeskongress der Lebensmittelgewerbe 2012 ein toller Erfolg - Am 18. April 2012 war Wels für einen Tag das Zentrum der österreichischen Lebensmittelgewerbe.

Die mehr als 4.300 Lebensmittelhandwerker, die mit 44.000 ArbeitnehmerInnen jährlich 6,3 Milliarden Euro umsetzen, präsentierten sich modern, selbstbewusst und zukunftsorientiert im Messezentrum Wels. „Unsere Handwerksmeister und –meisterinnen waren begeistert. Wir haben genau die richtigen Themen angesprochen. Die gemeinsame Lebensmittelunion der Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller und sonstiger Nahrungs- und Genussmittelhersteller ist eine Erfolgsstory. Wir sind Handwerker mit Herz und Seele – und sind mit unseren tausenden Mitgliedern die starke Kraft in den Regionen!“, resümiert Dr. Paulus Stuller, Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe. In den Videoclips, Podiumsdiskussionen und Workshops stand immer die Person des Handwerkers im Mittelpunkt. So diskutierten junge UnternehmerInnen offen und engagiert, worauf es bei der Übernahme des Familienunternehmens wirklich ankommt. Die besten Lehrbetriebe der Bäcker, Fleischer und Konditoren beeindruckten mir ihren persönlichen Leistungen genauso wie der Weltmeister der Konditoren, Stefan Lubinger.

Die Konsumenten können künftig gelebtes Handwerk einfach erkennen, denn Handwerk hat nun ein Zeichen: das AMA-Handwerksiegel. Es garantiert meisterliche Verarbeitung, regionale Rohstoffe und unabhängige Kontrolle. Die ersten 16 zertifizierten Handwerksbetriebe wurden von den mehr als 550 registrierten Teilnehmern gefeiert. Am 24.4.2012 veranstaltet die AMA-Marketing GmbH und die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe dazu in Wien eine Pressekonferenz.

Am 1. Bundeskongress der Lebensmittelgewerbe erfolgten gleich zwei Prämieren: die Österreichische Brotansprache und die Österreichische Wurstansprache wurden dem Fachpublikum vorgestellt. Wie beim Wein gibt es ab sofort ein Vokabular, um den vielfältigen Genuss von Brot und Wurst in Worte zu fassen. Daher heißt es ab jetzt: „Sprechen Sie Brot?“ bzw. „Sprechen Sie Wurst?“.

Lebensmittelhandwerker sind nicht nur begeisterte Unternehmer, sondern geben Ihr Wissen und ihre Fertigkeiten an die Jugend weiter. So wurden in den letzten 10 Jahren mehr als 10.000 Lehrlinge ausgebildet. Denn auch in der Lehrlingsausbildung im Handwerk zählt der Mensch - wie Mag. Josef Wallner vom Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft an Hand zahlreicher Erfolgsbeispiele belegte.

„Wir sind Handwerk“ war das gelebte Motto dieser Flagship-Veranstaltung des österreichischen Lebensmittelgewerbes.

#### **Bester Lehrbetrieb 2011:**

<b>Bäcker:</b>	Markus Resch, Wartberg an der Krems (OÖ)
<b>Fleischer:</b>	Johann Mache (Salzburg)
<b>Konditoren:</b>	Süßwarenproduktion Oberlaa (Wien)

#### **Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:**

WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH  
Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe  
Herrn Dr. Reinhard Kainz  
Telefon: +43 (0) 590 900 36 50  
lebensmittel.natur@wko.at