# Das gute Etikett

## Pöttelsdorfer Putenspezialitäten zeichnen Chargen und MHD mit METO-Geräten aus

Als erster Geflügel verarbeitender Betrieb wurde die **Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH** 2007 mit dem renommierten Preis Lukullus[1] der AMA ausgezeichnet. Das AMA-Gütesiegel selbst haben die Pöttelsdorfer Putenspezialisten schon seit dem Jahr 1996. „Qualität ist unsere oberste Priorität und deshalb achten wir auch auf genaue Etikettierung unserer Ware", unterstreicht Marketing-Leiterin Susanne **Kaiser**. Und **FENIX/METO** ist im Bereich Etikettierung der zuverlässige Partner der Pöttelsdorfer – seit über 20 Jahren.

*Lukullus-Preisverleihung an Pöttelsdorfer Putenspezialitäten im Jahr 2007*

Täglich werden in Pöttelsdorf rund 30 Tonnen Putenfleisch verarbeitet, das heißt, die angelieferten Puten werden im Betrieb geschlachtet, abgekühlt, zerteilt, veredelt und verpackt. Das Sortiment umfasst neben Putenteilen Pasteten, Würste und andere Spezialitäten. Jede einzelne Packung erhält ein Etikett mit dem Haltbarkeitsdatum und der Chargennummer. Die rund 140 Mitarbeiter erwirtschafteten im letzten Geschäftsjahr einen Umsatz von rund 27 Millionen Euro. Die zuliefernden burgenländischen Bauern produzieren jährlich über 650.000 Puten.

Seit 2006 gibt es neben den qualitativ hochwertigen konventionellen Produkten eine Bio-Linie bei den Pöttelsdorfern. Susanne Kaiser erklärt dazu: „Hier sind die Anforderungen an die Zertifizierung besonders hoch: Produkt kontrolliert, ob es weiter zertifiziert werden darf. Auch hier spielt die Kennzeichnung eine kleine, aber nicht unwichtige Rolle."

Die Qualitätskontrolle laut HACCP[2] und Chargenverfolgung laut EU178 wird durch die von FENIX gelieferten Etiketten, die in der Produktion mit den METO-Handauszeichnern auf die verpackte Ware aufgebracht werden, möglich.

Derzeit sind folgende METO-Etiketten bei den Pöttelsdorfern in Verwendung:

- mit AMA Gütesiegel vorgedruckt weiße Etiketten. – Die Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH ist der einzige Putenbetrieb in Österreich mit AMA-Gütesiegel.
- mit „Qualitätskontrolle" vorgedruckte gelbe Etiketten (siehe Bild 4) – hier wird unmittelbar beim Aufbringen des Etiketts die Qualitätsnummer eingedruckt, die die Nachvollziehbarkeit garantiert
- neutrale grün-gelbe und weiße Etiketten mit 35 x 36 mm für das Min-


Qualität. Innovation. Partnerschaft.
Unsere Zutaten für Ihren Erfolg.

Gewürzmüller®

www.gewuerzmueller.com

*Ein Beispiel für ein Qualitätskontroll-Etikett*

Sie garantieren eine einfache Handhabung und ein gut lesbares Druckbild. Es wäre für diese Anwendung sinnlos, auf kostspielige elektronische Systeme umzusteigen. Die bekannten METO-Geräte leisten seit Jahren in vielen Betrieben – vom kleinsten Gewerbebetrieb bis zum Industrieunternehmen – hervorragende Dienste. Sie erfüllen die in der Praxis gestellten Anforderungen optimal.

Kontakt: **FENIX Systems Handels GmbH**, 1230 Wien,
Jochen-Rindt-Straße 13,
Tel.: 01/616 24 11, Fax: 01/616 27 07,
Web:office@fenix.at, www.fenix.at

*Der FENIX-Preishänger für die Auszeichnung im Kühlregal*

1) Der Lukullispreis ist eine Auszeichnung der AMA, der Agrarmarkt Austria Marketing GmbH. Die Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH wurde im Juni 2007 als erster Geflügelbetrieb mit dem „goldenen Lukullus" für herausragende Leistungen in der Fleischbranche eingezeichnet.

2) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, Gefahrenanalyse und Kritischer Kontrollpunkt, ist ein Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel.

*Warenauszeichnung mit MHD-Etikett mit dem METO-Handauszeichner*

*Eine Pöttelsdorfer-Spezialität – die Edelputen-Krakauer*

onen Euro. Die zuliefernden burgenländischen Bauern produzieren jährlich über 650.000 Puten.

Seit 2006 gibt es neben den qualitativ hochwertigen konventionellen Produkten eine Bio-Linie bei den Pöttelsdorfern. Susanne Kaiser erklärt dazu: „Hier sind die Anforderungen an die Zertifizierung besonders hoch. Jeder zuliefernde Bauer und natürlich unser Schlachtbetrieb mussten zertifiziert werden und jedes Jahr wird jedes einzelne Bio-

den METO-Handauszeichnern auf die verpackte Ware aufgebracht werden, möglich.

Derzeit sind folgende METO-Etiketten bei den Pöttelsdorfern in Verwendung:

- mit AMA Gütesiegel vorgedruckt weiße Etiketten. – Die Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH ist der einzige Putenbetrieb in Österreich mit AMA-Gütesiegel.
- mit „Qualitätskontrolle" vorgedruckte gelbe Etiketten (siehe Bild 4) – hier wird unmittelbar beim Aufbringen des Etiketts die Qualitätsnummer eingedruckt, die die Nachvollziehbarkeit garantiert
- neutrale grün-gelbe und weiße Etiketten mit 35 x 36 mm für das Mindesthaltbarkeitsdatum
- vorgedruckte halbrunde Preishänger für die Regalauszeichnung.

Es sind mehrere METO-Handauszeichnungsgeräte im Einsatz. „Wir arbeiten mit drei verschiedenen Typen, je nachdem, wo die Geräte im Betrieb verwendet werden", bemerkt Anita **Kallinger**, die Leiterin der Verpackung und Preisauszeichnung. Gehen die Etiketten zur Neige, muss rasch nachgeliefert werden. „Manchmal sind wir mit dem Nachbestellen spät dran. Aber FENIX lässt uns hier nie hängen, sodass wir immer zeitgerecht unsere Etiketten bekommen", erwähnt Kallinger lobend.

Die METO-Geräte sind die einzigen Handauszeichner mit CE-Prüfsiegel. Trotzdem reicht die robuste Ausführung manchmal nicht, den rauen Anforderungen im Fleischerbetrieb standzuhalten. Verpackungsleiterin Kallinger: „Zeitweise geht es im Betrieb hektisch zu. Da kann schon mal passieren, dass ein Etikettiergerät hinunter fällt oder auch etwas bricht. Aber unser FENIX-Betreuer unterstützt uns immer rasch und versorgt uns mit Ersatzteilen oder guten Tipps."

Seit gut 20 Jahren haben sich die METO-Handauszeichnungsgeräte bei der Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH im täglichen Einsatz bewährt.

auf kostspielige elektronische Systeme umzusteigen. Die bekannten METO-Geräte leisten seit Jahren in vielen Betrieben – vom kleinsten Gewerbebetrieb bis zum Industrieunternehmen – hervorragende Dienste. Sie erfüllen die in der Praxis gestellten Anforderungen optimal.

Kontakt: **FENIX Systems Handels GmbH**, 1230 Wien, Jochen-Rindt-Straße 13, Tel.: 01/616 24 11, Fax: 01/616 27 07, Weboffice@fenix.at, www.fenix.at

*Der FENIX-Preishänger für die Auszeichnung im Kühlregal*

*1) Der Lokalluspreis ist eine Auszeichnung der AMA, der Agrarmarkt Austria Marketing GmbH. Die Pöttelsdorfer Putenspezialitäten GmbH wurde im Juni 2007 als erster Geflügelbetrieb mit dem „goldenen Lokalluspreis" für hervorragende Leistungen in der Fleischbranche ausgezeichnet.*

*2) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, Gefahrenanalyse und kritischer Kontrollpunkt) ist ein Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel.*

## Betriebs- und Personalhygiene in der Praxis – ein Leitfaden für Mitarbeiterschulungen

***Hotel Modul, 1190 Wien; 04. Juni 2008 (09:00 - 17:00 Uhr)***

*„Wie kann ich sicherstellen, dass die Hygienevorgaben im Betrieb korrekt umgesetzt werden?" Eine Frage, die von Hygieneverantwortlichen im Unternehmen oft nicht so einfach beantwortet werden kann. Ein wesentlicher Erfolgsfaktor dafür ist motiviertes und informiertes Personal.*

*Personalschulungen zum Thema Hygiene sind ein wichtiger Faktor für das Hygienemanagement. Mitarbeiter, die motiviert die Hygienevorschriften des Betriebs umsetzen, ermöglichen die gute Hygienepraxis im Betrieb. Der Schulungsprozess ist kontinuierlich. Neben punktuellen Schulungsmaßnahmen muss der Weg vom Lernen der Mitarbeiter über das Verstehen bis zur richtigen Anwendung begleitet und überprüft werden. Gleichzeitig ist hier aber Motivation durch die Verantwortlichen unerlässlich, um dabei ein optimales Ergebnis zu erzielen.*

***Was kann ich schulen?** Das LVA-Seminar informiert über die fachlichen Grundlagen zum Thema Mikrobiologie und Hygiene und die relevanten rechtlichen Vorgaben. Am Vormittag wird in detaillierten Vorträgen das Thema Mikrobiologie und Lebensmittel erörtert und im Kontext der Aufgabenstellung Mitarbeiterschulung präsentiert.*

***Wie kann ich schulen?** Im Workshop am Nachmittag werden Werkzeuge für die alltägliche Mitarbeiterkommunikation und -motivation präsentiert und mit ihnen speziell im Themenbereich Betriebs- und Personalhygiene praktisch angewendet und diskutiert.*

***Vormittag: Grundlagen Mikrobiologie und Hygiene***

*Dr. Leopold **Reiner**, LVA, Hygiene im Betrieb – Verbesserung durch Schulung, DI Ulrike **Albrecht**, LVA*

***Nachmittag: Praxisbericht Hygieneschulungen im Betrieb***

*MSc.Karl **Kastner**, Kastner Unternehmensberatung, QualiCert Zertifizierungs GmbH*

***Workshop: Kommunikation und Motivation, Argumentationstrukturen zum Themenkreis Hygiene***

*DI Georg **Frank**, maps international*