

ERSTES UNABHÄNGIGES MAGAZIN FÜR
LEBENSMITTEL VERARBEITENDE BETRIEBE

02 Das Lebensmittel

2026

LMH

HANDWERK

Der Krume auf den Zahn gefühlt



Beim österreichischen Brot- und Konditorenwettbewerb in der BÄKO-Zentrale in Linz wurden von JurorInnen wie der Bäckermeisterin Edith Müller und dem Brotsommelier Holger Bartmann mehr 1.200 Produkte aus 71 heimischen Betrieben auf Herz und Nieren geprüft (Seiten 26-27).

Zuschauermagnet

Die heurige Fachmesse für Direktvermarkter und Handwerk „Ab Hof“ in Wieselburg verlief sehr erfolgreich (Seiten 18-19).

Mit Torten zum Handwerk

Der steirische Konditormeister Stefan Feigl hat sich vom Start-up in nur fünf Jahren zum Vorzeigebetrieb entwickelt (Seiten 32-33).

Gleiche Chancen für Fleischer

Beim Fleischkönnertreffen in Hollabrunn wurde ein Maßnahmenpapier zur Rettung des Handwerks thematisiert (Seiten 38-39).

SCHRÖTER
LEADING QUALITY

Rauchanlagen
Intensivkühlanlagen
Reifsysteme
Dreh - Back - Anlagen

Strasser GmbH & Co. KG
+43 6272 6184
office@strasser.co.at
www.strasser.co.at

S
Strasser

FOOD
PROCESSING
MACHINERY

Winweb
Food Software Specialists

Die ERP-Software
für die
Lebensmittelindustrie

www.winweb.at

NAHRUNGSMITTEL- UND VERPACKUNGSTECHNIK

Besser
präzise.

GRAMILLER

gramiller.at

SEITZ + KERLER
Hygienische
Bodenlösungen

Seitz + Kerler ist langjähriger Partner der Lebensmittel- und Getränkeindustrie für Betriebsböden und Bodenbeschichtungen für Neubauten, Sanierungen und Erweiterungsprojekte. In Bäckereien, Fleischereien, Obst-, Gemüse- und Weinbau-Betrieben werden ganz spezielle und zum Teil sehr unterschiedliche Anforderungen an den Fußboden gestellt. Bodenbeläge sind

in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen wasserundurchlässig und abriebfest sein und aus nicht-toxischem Material bestehen. Für eine optimale Hygiene und die Gewährleistung einer einfachen Reinigung ohne Schmutzecken sollten Fußböden fugenlos verlegt werden und an Wänden und aufgehenden Bauteilen wannenförmig als sogenannte Hohlkehle ausgerundet sein.

Hervorragende Reinigungsfä-

higkeit macht SeiloPUR Polyurethanbeton Fußböden zu robusten, aber absolut hygienischen Fußböden für alle Produktionsflächen. Durch die porenfrei geschlossene Oberfläche bieten SeiloPUR Polyurethanbeton Fußböden Keimen und Bakterien keine Grundlage für Anhaftung und Vermehrung. Ferner ist Seilo PUR mit Polygiene angereichert und somit antimikrobiell ausgerüstet. Seitz + Kerler bietet mit dem Monile® Spezialfußboden, dem SeiloPur Polyurethanbeton, den Sei-



lo®CRYL Acrylharzbeschichtungen sowie der Seilo®POX Epoxydharzbeschichtung für jeden Bereich die passende Lösung. Die Beläge erfüllen alle gegenwärtigen EG- und US-Sicherheits- und Hygienevorschriften. Ergänzt wird das Komplettprogramm durch Edelstahltechnik für Entwässerung, Rammschutz und Fugenprofile. ■ www.seilo.de