

BAUMÄRKTE**hagebau-Gruppe steigert Erlös**

SOLTAU. Der Netto-Verkaufsumsatz der hagebaumärkte in Deutschland und Österreich lag im ersten Quartal 2017 bei 479 Mio. € (Vorjahr: 442,1 Mio. €). Damit übertraf der Verkaufsumsatz aller 382 hagebaumärkte den Wert des Vorjahres um 8,4 Prozent. Zur hagebau Gruppe gehören rd. 1.700 Standorte in Europa – sie stehen für einen Erlös von 6,26 Mrd. €. (APA)

BIER-ENERGIE**Puntigamer Bier wärmt in Graz**

© C&P Immobilien

GRAZ. Die Brauerei Puntigam, die Kelag Wärme GmbH und das Immobilienunternehmen C&P Immobilien AG setzen für das „Brauquartier Puntigam“ in der Triester Straße in Graz eine clevere umweltfreundliche Wärmeversorgung um: Rund 800 Wohnungen sowie Büros, Geschäftslokale und der Kindergarten werden mit Abwärme aus dem Gärprozess der Brauerei Puntigam versorgt.

Ab Herbst 2017 werden die ersten Kunden mit „Brauwärme“ beliefert, im Endausbau wird die Kelag Wärme GmbH pro Jahr rund 3,8 Mio. Kilowattstunden aus der Brauerei an die Kunden im „Brauquartier Puntigam“ liefern. (red)



© PantherMedia/matej kastelec

Unbedenklich

Im Zuge der niederösterreichischen Lebensmittelkontrolle wurden 1.119 Proben in 802 Lebensmittelgeschäften gezogen.

„Betriebe haben stark aufgeholt“

In NÖ ist die Welt der Lebensmittel in Ordnung: Nur 2,5% der verkauften Ware waren für den Verzehr ungeeignet.

ST. PÖLTEN. Von „hervorragenden Zahlen“ und „Betrieben, die ordentlich aufgeholt haben“, sprach LH-Stellvertreterin Karin Renner anlässlich der Bilanzlegung zur NÖ Lebensmittelkontrolle: „Die Konsumenten und Konsumentinnen müssen die Sicherheit haben, dass mit den Produkten alles absolut in Ordnung ist. Daher gibt es ein sehr strenges Lebensmittelgesetz und natürlich auch die entsprechenden Kontrollen“, erläutert sie. Somit entspräche in Niederösterreich die Lebensmittelproduktion „höchsten Qualitätsstandards und Hygienevorschriften“.

Mehr als Lebensmittel

Neben Lebensmitteln würden zudem auch kosmetische Mittel, Gebrauchsgegenstände, der hygienische Zustand der Räumlichkeiten, Transportbehälter, Ausrüstungen, Verpackungen sowie das Personal und nicht zu-

letzt das Trinkwasser überprüft. Insgesamt seien 2016 in Niederösterreich 8.811 Revisionen in 6.216 der insgesamt rd. 22.000 infrage kommenden Betriebe nach dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz durchgeführt worden; darin inkludiert sind mehr als 2.500 Lebensmittelhändler, wo 1.119 Kontrollen in 802 Märkten durchgeführt wurden.

From the stable to the table

Bezüglich Konsumverhalten betont Renner, „unbedingt auf die Regionalität der Produkte zu achten. Gesunde Lebensmittel können nicht hoch genug eingeschätzt werden.“

2016 wurde der Probenplan mit 4.893 Proben zu 94,4% erfüllt. Die Vorgaben für die Planproben wurden dabei mit 4.410 Proben und der variable Richtwert für die Verdachtsproben mit 483 Proben zu 34,9% erfüllt. Laut Renner laufe die

Kontrolle in Sachen Lebensmittel mithin „from the stable to the table“:

Beanstandet wurden 769 Proben (15,9%), nur 24 davon (3,1% der beanstandeten bzw. 0,5% aller Proben) wurden mit „gesundheitsschädlich“ und 121 (15,7% der beanstandeten bzw. 2,5% aller Proben) mit „für den Verzehr ungeeignet“ eingestuft. (red)

Lebensmittelkontrolle**Beanstandet**

Beanstandet wurden 769 Proben (15,9%), nur 24 davon (3,1% der beanstandeten bzw. 0,5% aller Proben) wurden dabei mit „gesundheitsschädlich“ eingestuft.

Probenplan

2016 wurde der Probenplan (bei einer Vorgabe von 5.185 Proben, davon 4.264 Plan- und 1.383 Verdachtsproben) mit 4.893 Proben zu 94,4% erfüllt. 802 Lebensmittelgeschäfte waren inkludiert.