

**JUBILÄUM***Spitz ehrt die treuen Mitarbeiter*

ATTNANG-PUCHHEIM. 55 Mitarbeiter mit 20, 25, 30, 35 und 40 Jahren Betriebszugehörigkeit wurden aktuell von Spitz geehrt – unter den Jubilaren war etwa Brennmeister Franz Strobl, der den Lebensmittelproduzenten seit 45 Jahren mit seinem Wissen rund um Spirituosen bereichert.

**Unternehmenskultur**

Neben dem Betriebsrat würdigte Geschäftsführer Walter Scherb die Betriebs-treue und das Engagement der Mitarbeiter. „Es ist eine ganz besondere Ehre, dass uns so viele Mitarbeiter über Jahrzehnte loyal sind; das ist in der heutigen schnelllebigen Zeit nicht selbstverständlich. Mit ihrem Erfahrungsschatz bilden sie sowohl die Basis für ein starkes Team als auch einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung unserer Unternehmenskultur.“ (red)



© Spitz

**GETRÄNKE***Endgültiges Aus für die Sektsteuer*

WIEN. Die österreichischen Sektproduzenten feiern die Abschaffung der Sektsteuer mit 1. Juli 2020 und beziffern die Entlastung mit 25 Mio. €. Nach der Wiedereinführung der Steuer in Höhe von einem Euro pro Liter im Jahr 2014 sei der Sektmarkt um ein Viertel eingebrochen. (APA)



© iglo

Vorschau auf den Herbst: iglo setzt verstärkt auf Panadenvielfalt und bringt die „Brezel-Fischstäbchen“ ins Tiefkühlregal.

## Auf Innovationskurs

iglo meistert die Krise mustergültig – und bringt mit laufend neuen Kreationen viel Abwechslung in die Tiefkühlabteilungen.

WIEN. Tiefkühlkost ist in der Krise sehr gefragt: Zwischen Anfang März und Anfang April legte der Markt gegenüber dem Vorjahr erheblich zu, in manchen Wochen zwischen 40% und über 100%. Auch bei iglo heißt es: „Mit voller Kraft durch die Krise“, wie es Senior Customer Marketing Manager Martin Kaufmann ausdrückt. Der Marktführer wächst sogar leicht über dem Markt; die stärksten Treiber sind Naturgemüse (+23% gg. Vorjahr), Natur-

fisch (+22%) und Fischstäbchen (+34%). Doch auch mit Mahlzeiten, Panadenvielfalt, der neuen Jamie Oliver-Range und seit Kurzem mit dem pflanzlichen Green Cuisine-Sortiment macht der Tiefkühlkaiser derzeit alles richtig – und es geht munter weiter.

**Laufend Innovationen**

Beim Spinat, wo iglo mit einem Anteil von 58% klarer Marktführer ist, blickt man etwa auf eine

„exorbitante Saison“ zurück. Die rezeptierte Blattspinat-Range samt dem sehr beliebten Blattspinat mit Schafkäse erfährt nun im Juni eine Neupositionierung und Modernisierung; mit Blattspinat mit Tomaten nach „italienischer Art“ wird es einen Neuzugang im Sortiment geben.

Mit den Brezel-Fischstäbchen und einer vegetarischen Erweiterung der Jamie Oliver-Range warten im Herbst noch weitere Überraschungen.

## Steuersenkung gefordert

Lebensmittelbetriebe fühlen sich benachteiligt.

WIEN. In Analogie zur Gastronomie haben die heimischen Lebensmittelbetriebe eine Senkung der Umsatzsteuer gefordert – unter dem Stichwort Ungleichbehandlung.

Hintergrund dafür ist das Nebenrecht zu Verabreichungs- und Ausschanktätigkeiten außerhalb der Gastronomie. In diesem Rahmen können Inhaber kleinerer Lebensmittelbetriebe

Speisen und Getränke an Gäste veräußern. Anka Lorenz (Bild) von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe beschreibt den unerquicklichen Status quo: „Die Gastrobereiche unserer Betriebe wurden beim Lockdown auch geschlossen“, betont sie mit Verweis darauf, dass es sich für die betroffenen Unternehmen um umsatzwichtige Verarbeitungsgebiete handle. (red)



© www.medienanstalt.com/Foto Wilke