

## Unternehmer präsentieren sich und ihre Produkte bei Pöttinger

In den Metallwerkstätten der Brüder Wolfgang und Laurenz Pöttinger in Taufkirchen/Tr. präsentieren sich von heute, 29. Juni, bis 1. Juli neun Unternehmen unter dem Motto „Die Lust zu Leben“. Heuer mit dabei ist das Autohaus Lang aus Haag am Hausruck, die Gartenfirma Geusau (Buchkirchen), die Goldschmiedin Jacinta Maria Mössenböck, die Pöttinger Installations GmbH, die Wohnraumaus-

statterin Ingrid Sterrer (alle drei Grieskirchen), die Galerie Margund Lössl (Gmunden) mit zeigenössischer Kunst und die Welser Firma Wohnform Schürz. Für das leibliche Wohl sorgt die Waldschenke Grabmer. Eröffnet wird die Ausstellung am Freitag um 20 Uhr. Am Samstag können die Besucher von 14 bis 22 Uhr die Aussteller erleben und am Sonntag von 10 bis 20 Uhr. Infos: Tel. 07734-34111-55.

## Investitionen bei BRP-Rotax führten zu neuen Arbeitsplätzen

7,8 Mio. Euro wurden bei BRP Rotax in Gunkirchen in den Ausbau der Produktionskapazitäten sowie weitere 2,2 Mio. Euro in neue Büros, Umkleide- und Pausenräume und in ein neues Fitness- und Gesundheitscenter investiert. Diese Investitionen führten zur Schaffung von 100 neuen Arbeitsplätzen. Im selben Zeitraum wurden darüber hinaus zwischen 150 und 250 Leiharbeitskräfte beschäftigt. „Die

Fähigkeit, den Marktanforderungen gerecht zu werden und innovative und marktpromovierende Produkte zu entwickeln und zu produzieren, ist der Schlüssel zu unserem Wachstum“, so Geschäftsführer Gerd Ohrnberger.

BRP-Rotax beschäftigt über 1000 Mitarbeiter und hat in den letzten 50 Jahren über 350 Motorenmodelle entwickelt und über 6 Mio. Motoren produziert.

## Erfolgreich gründen mit Orlando

Software unterstützt Buchhaltung und Abrechnung

Die Software Orlando sorgt durch klare, leicht erlernbare und einheitliche Benutzerführung für Komfort und Schnelligkeit und hilft, Fehler zu vermeiden. Ein hoher Automatisierungsgrad hält den Aufwand gering und die kompetente und persönliche Betreuung direkt vom Hersteller gibt Sicherheit.

Produziert wird die Software von Orlando von der BOS EDV GmbH & Co KG aus Kremsmünster und DECOM Softwareentwicklung GmbH & Co KG aus Steyr. „Seit Anfang Juni können Unternehmensgründer aus Oberösterreich die ge-

samte professionelle Orlando-Produktpalette mit Finanz- und Anlagenbuchhaltung, Kostenrechnung, Fakturierung, Warenwirtschaft und Lohnverrechnung um 20 Prozent günstiger beziehen. Selbst davon wird erst nach einem Jahr die zweite Hälfte fällig. So lange können sich Jungunternehmer mit der Entscheidung zum endgültigen Kauf Zeit lassen“, so Kurt Demberger von Decom

Nähere Infos bei BOS EDV GmbH & Co KG unter [www.orlando.at](http://www.orlando.at) oder bei der Decom Softwareentwicklung unter [www.decom.at](http://www.decom.at)

Ihren Betriebserfolg

ORLANDO

40/40 Gründeroffensive

- Warenwirtschaft
- Finanzbuchhaltung
- Lohnverrechnung

Investitionserleichterung für Jungunternehmer  
[gruender@bos.at](mailto:gruender@bos.at) • [www.orlando.at](http://www.orlando.at) • [gruender@decom.at](mailto:gruender@decom.at)

## Beim Grillfleischkauf am besten gleich zum Fleischerfachgeschäft seines Vertrauens

Frische und richtige Kühlung sind das A und O – Kühlkette möglichst nicht unterbrechen

Nachdem die jüngsten Grillfleischtests von Lebensmittelkontrolloren des Landes und der AK-Konsumenteninformation zu sehr divergierenden Ergebnissen kamen – die Lebensmittelprüfer des Landes haben nur in einem Fall geringste Verunreinigungen festgestellt, der AK-Konsumentenschutz bei über der Hälfte des in Großmärkten gekauften, marinierten Grillfleisches –, wollen beide Seiten sich gegenseitig prüfen und künftig nach einseitigen Standards arbeiten.

Die Fleischerinnung begrüßt diese Vorgehensweise, „weil damit die Verunsicherung der Konsumenten aufhören sollte“, so Bundesinnungsmeister Franz Laus und Landesinnungsmeister Siegfried Zehetner. Der Käufer muss sich auf die Qualität und die Frische verlassen können. Und die wird einem nur beim Fleischerfachgeschäft seines Vertrauens garantiert. „Am besten ist also, wenn man sein Grillfleisch – auch fertig mariniertes – frisch in der Fleischerei vor Ort kauft“, rät Laus.

Auf einen Punkt, der häufig vergessen wird, weisen Laus und Zehetner hin: „Beim



Neben Frische und richtiger Kühlung des Fleisches ist die Grilltemperatur wichtig.

Fleisch ist die richtige Kühlung von ausschlaggebender Bedeutung für ein ungetrübtes Grillvergnügen. Wichtig dabei ist, dass die Kühlkette – also von der Kühlkammer im Fleischerfachgeschäft bis zum Auflegen auf den Grill – nicht unterbrochen wird. Fleisch sollte man nämlich nicht allzu lange der sommerlichen Wärme aussetzen. „Deshalb empfehlen Laus und Zehetner – genauso wie die Experten des Landes und der AK –, zum Einkauf gleich eine Kühltasche mitzunehmen und Fleisch und Grillwürste unbedingt darin oder im Kühlschranks bis zum Grillen aufzubewahren.“

Auch für das Grillen selbst haben die beiden Experten Tipps parat. So soll das Fleisch erst dann auf den Rost kommen, wenn die Holzkohle weiß ist (Weißglut). Dünne Grillscheiben dann bei hoher Temperatur schnell durchbraten. Dicke Grillscheiben sollten zuerst scharf angebraten und dann bei mäßiger Hitze durchgegart werden. „So steht einem geselligen Grillvergnügen nichts im Wege“, unterstreicht Laus.

© Wodicka