Wirtschaft

Der „Teuro" ist nicht schuld daran

SALZBURG (sts). Seit 1995 sind die Warenkorb-Preise laut AK nur moderat gestiegen, seit 2005 sind hingegen vor allem die Güter des täglichen Bedarfs um 28 Prozent teurer geworden. AK-Präsident Siegfried Pichler: „In diesem Zusammenhang vom EU-Beitritt als Preistreiber zu sprechen, stimmt so nicht. Erst ab 2005 dreht sich die Preisspirale deutlich nach oben." 1161251

V.l.: Gerold Daxecker (GF), Josef Guggenberger (Obmann), Bgm. Wolfgang Wagner. Foto: BVSS

Gewerbegebiet: Gründe gesichert

FLACHGAU (fer). „Das Kirchturmdenken überwinden und sagen wo und was sinnvollerweise geschehen soll" – unter diesem Leitsatz hat der Regionalverband Salzburger Seenland bereits vor zehn Jahren ein Regionalprogramm vereinbart und viele der dort formulierten gemeinsamen Vorhaben längst realisiert. Ausständig war ein wesentlicher Schwerpunkt dieses Programmes, nämlich die Schaffung eines regionalen Gewerbegebietes mit interkommunalem Finanzausgleich. Nunmehr liegen für ein dafür vorgesehenes Gebiet, konkret in Köstendorf/Weng, Optionsverträge für eine Fläche von 5,2 ha zur Schaffung eines regionalen Gewerbegebietes vor. 1165126

Hier entstehen 24

SalzburgMilch-Geschäftsführer Christian Leeb, Obmann Robert Leitner und Geschäftsführer Andreas Gasteiger. Foto: Stefanie Schenker

Das neue Käsewerk der SalzburgMilch in Lamprechtshausen wurde am Freitag feierlich eröffnet.

SALZBURG (sts). Innerhalb von nur einem Jahr Bauzeit entstand in Lamprechtshausen eine der europaweit modernsten Käsereien. 300.000 Liter Milch pro Tag werden hier von rund 100 Mitarbeitern zu jährlich 15.000 Tonnen Käse verarbeitet. Unter den 24 verschiedenen Käsesorten befindet sich auch der beliebte Almkönig – der mit dem Käsekaiser 2015 prämiert wurde. Die Käsereitechnik, wie etwa die sechs Käsepressen, kommt aus der Schweiz – aus dem Haus von Kalt Maschinenbau.

50 Millionen Euro investiert

Vier Käsefertiger mit Kupfermantel, sechs Kassettenpressen, ein Reifekeller mit 4.000 Plätzen und ein Hochregallager mit 4.500 gekühlten Stellplätzen sorgen für eine Käseproduktionskette auf höchstem Niveau. 50 Millionen Euro hat die SalzburgMilch in das neue Werk investiert, in dem fünf verschiedene Milchsorten getrennt voneinander verarbeitet werden. Mit der Zusammenlegung von Alpenmilch und Käsehof seien die Voraussetzungen geschaffen worden, einer der führenden Hersteller von Schnitt- und Hartkäse in Österreich zu werden, so Geschäftsführer Christian Leeb. Und auch wenn er betont, dass dieses neue Werk nun erst einmal richtig zum Laufen gebracht werden soll – „und das ist viel Arbeit" –, so wälzt er doch schon neue Pläne. „Wir sind da sehr kreativ, und wir werden als nächstes acht bis zehn Millionen Euro in den Standort in der Stadt Salzburg investieren, weil wir dort ein bisschen ausbauen wollen." Ein wesentliches Standbein der SalzburgMilch seien die Bauern, betonte Obmann Robert Leitner. „2.800 Bauernfamilien liefern ihre Milch an uns, und das wissen wir sehr zu schätzen."

> *„Wir planen, in der Zukunft noch rund acht bis zehn Millionen Euro in unseren Standort in Salzburg zu investieren."*
> CHRISTIAN LEEB

> *„2.800 Bauernfamilien liefern ihre Milch an uns, und das wissen wir sehr zu schätzen."*
> ROBERT LEITNER

Foto: Salzburgmilch

Tag der offenen Tür

Rund 500 Ehrengäste, darunter LH Wilfried Haslauer, LR Sepp Schwaiger, AK-Präsident Siegfried Pichler, Landwirtschaftskammer Salzburg-Präsident Franz Eßl und „Milchkönigin" Ingrid Weilbuchner folgten der Einladung nach Lamprechtshausen.

Am Samstag lud die Salzburg-Milch zu einem Tag der offenen Tür nach Lamprechtshausen. Interessierte konnten einen Blick hinter die Kulissen werfen. Weitere Fotos unter www.meinbezirk.at/salzburg. 964935

Salzburg Schokolade baut aus

Nach Großbrand sollen 20 Arbeitsplätze geschaffen werden

GRÖDIG (mb). Nach dem Großbrand nicht nur saniert, sondern gleich erweitert wird die Mozartkugelfabrik in Grödig. Dabei entstehen rund 20 neue Arbeitsplätze. Das schwer beschädigte Lebensmittel-Labor ist bereits wieder in Betrieb, die Lagerhalle für Maschinen und Ersatzteile wird noch saniert.

„Vor allem in schwierigen Zeiten ist der Optimismus der neuen Eigentümer des Betriebes Salzburg Schokolade sehr erfreulich", sagte Landeshauptmann Wilfried Haslauer beim Betriebsbesuch vor Ort. Durch die neuen Arbeitsplätze werde zudem der Standort auch langfristig gesichert.

Das nach International Food Standards (IFS) zertifizierte Unternehmen produziert Süßwaren für nationale und internationale Partner aus Handel, Gewerbe und Industrie. Zu den bekanntesten Produkten zählen die „echte" Salzburger Mozartkugel und der Bobby-Riegel. Mit aktuell 260 Mitarbeitern erwirtschaftet die Salzburg Schokolade-Gruppe einen Umsatz von etwa 40 Millionen Euro. 1164468

LH Wilfried Haslauer überzeugte sich vom Sanierungsfortschritt. Foto: LMZ/Neumayr/MMV

TOLLER DRITTER PLATZ

Beim Landeslehrlingswettbewerb der Maler in der Landesberufsschule in Wals wurde Sophie Simmerstätter von der Köstendorfer Firma Wiemers Dritte. Foto: WKS

12

WIE FUNKTIONIERT DIE NEUE FÖRDERUNG?

Beim SIR-Seminar zur neuen Wohnbauförderung am 12. Juni (9.00 bis 12.30 Uhr) gibt es noch freie Plätze. Infos unter www.sir.at.

Lokale Infos aus Ihrem Bezirk unter **www.meinbezirk.at**

FAMILYDAYS
Freitag und Samstag, 5. und 6. Juni 2015:
-20%
auf das gesamte Sortiment!
Ausgenommen sind reduzierte Artikel und Geschenkgutscheine.
Gültig in allen Vögele-Shoes Filialen.
VÖGELE SHOES

Gehen Sie auf Nummer sicher:
Loceryl – das weltweit meistverkaufte Nagelpilzpräparat.*
- dringt tief ein und bekämpft den Pilz bis ins Nagelbett**
- der Nagel bleibt erhalten
- Anwendung nur 1x pro Woche, ausreichend für 12 Monate***

Loceryl®- antimykotischer Nagellack. Wirkstoff: Amorolfin. Zusammensetzung: 1 ml enthält 50,0 mg Amorolfin in Form des Hydrochlorids. Sonstige Bestandteile: Butylacetat, mittelkettige Triglyceride, Ethylacetat, Methacrylsäure-Copolymer, Triacetin. Anwendungsgebiete: Loceryl®- antimykotischer Nagellack ist zur Anwendung bei Erwachsenen und Jugendlichen ab 18 Jahren geeignet. Nagelmykosen verursacht durch Arten empfindlicher Dermatophyten, Hefen und Schimmelpilze. Gegenanzeigen: Überempfindlichkeit gegen den Wirkstoff oder einen der genannten sonstigen Bestandteile. Nebenwirkungen: Einige Nagelverfärbungen (Nagelverfärbungen, punktale oder flächige Trübung) traten selten auf (kann bis zu 1 Behandlungen von 1.000 betreffen). Brennen der Haut trat sehr selten auf (kann bis zu 1 Behandlungen von 10.000 betreffen). Pilzinfektionen, Juckreiz, allergische Hautreaktionen, Nesselausschlag und Rötungen wurden mit nicht bekannter Häufigkeit (Häufigkeit auf Grundlage der verfügbaren Daten nicht abschätzbar) beobachtet. Für Patienten: Über Wirkungen und möglichen unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker. Für Fachpersonal: Weitere Angaben zu Nebenwirkungen, Wechselwirkungen, besondere Warnhinweise zur Anwendung: Schwangerschaft und Stillzeit sind der Fachinformation zu entnehmen. Die Anwendung ist sehr patientenfreundlich mit 1x/Woche. Die Möglichkeit der Kombination mit oralen Antimykotika ist experimentell gesichert! Zulassungsinhaber: Galderma International, La Défense Cedex, Frankreich. Verschreibungspflicht/Apothekenpflicht. Rezeptfrei, apothekenpflichtig. *basierend auf MIDAS Daten MAT 02 2014, in value, in scope D1A1 Topical Dermat Antifung. **ohne Matrixbeteiligung. ***bei nur einem befallenen Nagel.