

lactopress



10 Jahre ARTAX

Ein Jahrzehnt Artax-Gruppe: Die Gründerväter Gerald Aichinger und Walter Mayer blicken zurück – und nach vorne...

Seiten 4 – 7

A decade of the Artax Group. The founding fathers, Gerald Aichinger and Walter Mayer reflect on the past and look to the future...

Page 4 – 7



Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter!

In den ersten Monaten dieses Jahres hat sich bestätigt, was wir in Anbetracht der weltweiten Konjunktursituation erwartet hatten: Auch wir spüren einen empfindlichen Druck auf die Margen, der Auswirkungen auf unsere Preissituation und damit auf das Ergebnis des Jahres 2009 haben wird. Die Konsumenten sind nicht zuletzt wegen der täglichen Meldungen über Insolvenzen, Kurzarbeit und Personalabbau verunsichert, setzen den Sparstift an und greifen zu billigeren Produkten.

Und dennoch ist unsere Branche nicht so anfällig gegenüber den großen Konjunkturschwankungen: Der Lebensmittelbereich macht in guten Zeiten keine Höhenflüge, stürzt aber auch in schwachen Phasen nicht so tief.

Uns als Eigentümer war und ist die Aufrechterhaltung der Finanzierungsfähigkeit oberstes Prinzip. Darum haben wir auch seit Bestehen des Unternehmens keinen Euro aus dem operativen Geschäft entnommen und konnten vielmehr in den letzten zehn Jahren eine solide Kapitalausstattung sicherstellen und die Krisenfestigkeit unserer Unternehmensgruppe stärken. Investitionen von 80 Millionen Euro seit 1999 sprechen für sich.

Auch mit Innovationen sind wir auf einem guten Weg. Die Aktivitäten bei der Entwicklung von neuen Produkten laufen in allen Bereichen mit hoher Dynamik. Die Entwicklungsmannschaft am Standort Rovita konnte erst kürzlich im Rahmen eines internationalen Vertriebsmeetings eine neue Produktlinie vorstellen, die mittlerweile bereits zu konkreten Verkaufserfolgen geführt hat. Und zwar über den ursprünglich gedachten Bereich hinaus. Das beweist einmal mehr die Schlagkraft eines guten Vertriebsnetzes. Und dieses gilt es auch in Zukunft weiter zu stärken, um sicher zu stellen, dass unser Sortiment in der vollen Breite vermarktet wird und die Innovationen rasch und branchenübergreifend bei den Kunden landen.

Werte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, zehn Jahre Artax-Gruppe sind eine bewegte, vor allem aber von Erfolg und Wachstum gekrönte Geschichte, in der wir unseren Umsatz mehr als verdoppeln konnten. Das war nur mit Ihrem Einsatz möglich. Dafür danke ich Ihnen ganz besonders herzlich, Ihr

Dear Colleagues,

The first few months of the year have confirmed our expectations in view of the global economic situation. We are also feeling a considerable pressure on margins, which will have an effect on our price situation and thus on the result for 2009. Consumers have become uncertain, not least due to the daily reports of insolvencies, short-time working and workforce reductions, and are therefore making economies and switching to cheaper products.

Nevertheless, our branch is not overly susceptible to major economic fluctuations. In good times, the foods branch does not fly especially high, but conversely, in difficult periods, does not dive too low.

As the owners, our guiding principle was and is the maintenance of our financial capability. Therefore, since the creation of the company, we have not removed a single euro from operative business. Instead, we have been able to create solid capitalisation over the past decade and thus enhance the capacity of our Group to resist crises. Investments of EUR 80 million since 1999 speak for themselves.

We are also on the right path with regard to innovation and activities relating to the development of new products are proceeding at speed in every area. For example, at a recent, international sales meeting, the Rovita development team was able to present a new product line, which in the meantime, has already resulted in concrete sales successes that have actually extended beyond the area originally foreseen. Once again, this demonstrates the effectiveness of a good sales network. Accordingly, in the future, one of our tasks will be to further strengthen this organization, in order to ensure that our range is marketed to the fullest possible extent and that innovations land with our customers quickly and on an inter-branch basis.

Dear colleagues, the Artax Group decade can be characterised as turbulent, but above all, it has been crowned by success and growth, and the more than doubling of our sales. This was only possible due to your efforts and for this, I would like to offer you my special gratitude.
Yours sincerely,

Walter Mayer, Vorstandsvorsitzender
Chairman of the Managing Board



Website neu

A new website

Tauchen Sie ein in das World Wide Web der neu gestalteten Artax Gruppe und gewinnen Sie attraktive Preise!

Das Internet ist heute ein unverzichtbarer Bestandteil im Firmennalltag. Übersichtlich, funktional und „userfreundlich“ müssen websites sein, um von Kunden und Lieferanten als Informations- und Kommunikations-Plattform auch genutzt zu werden.

Im Zuge der Neustrukturierung unserer Unternehmensgruppe wurde auch ein gemeinsamer optischer Auftritt für alle beteiligten Firmen erarbeitet. Dieses Design zieht sich nun auch durch unseren firmenweiten Web-Auftritt.

Wir wollen Sie nun zum „Surfen“ animieren!

Verschaffen Sie sich einen raschen Überblick über die Unternehmen der Artax Gruppe auf www.artax.at – hier finden Sie eine Kurzversion aller Beteiligungen und können aber auch in die Tiefe gehen und detaillierte Informationen auf den websites unserer Firmen finden.

Als Anreiz für den Streifzug im World Wide Web haben wir ein Gewinnspiel vorbereitet: Senden Sie uns ein E-Mail unter www@artax.at mit den Antworten auf folgende fünf Fragen:

1. Nennen Sie eine Marke der Dairyfood USA!
2. Wo ist der Hauptsitz von Milsy in der Slowakei?
3. Auf welchem Rohstoff basiert die Rovita-Würze FRIKAL E?
4. Nennen Sie ein Sauermilchprodukt von Prolactal!
5. In welchem deutschen Bundesland liegt der Lactoprot-Standort Kaltenkirchen?

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir fünf attraktive Preise!

Einsendeschluss ist der 29. Juni 2009. Teilnahmeberechtigt sind ausschließlich die Mitarbeiter/innen der Artax Gruppe. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

20 Jahre www

Im März 1989 formulierte Sir Tim Berners-Lee am Genfer Kernforschungsinstitut CERN in seinem Thesenpapier „Information Management: A Proposal“ die Idee für ein umfassendes Informationsnetzwerk. Obwohl der Vorschlag damals zunächst kaum Beachtung fand, gilt dieser Text als Grundstein für die weitere Entwicklung des World Wide Web. Der endgültige Siegeszug des weltumspannenden Netzwerks begann allerdings erst im April 1993, als das CERN das Web offiziell für die Öffentlichkeit freigab und sich bereit erklärte, auf Lizenzzahlungen und eine Patentierung zu verzichten.

Plunge into the Artax Group's new site on the World Wide Web, where there are attractive prizes to be won!

Today, the Internet is an indispensable element of everyday company business life. And in order that customers and suppliers can employ websites as information and communications platforms, they must be clear, functional and user-friendly.

Accordingly, in the course of Group restructuring, a standardized visual image was created for all the companies involved and this design now runs through our company-wide web.

We now want to encourage you to go surfing

You can gain a quick insight concerning all the companies in the Artax Group under www.artax.at, where you will discover thumbnail portraits of all our participations. Moreover, you can also go into greater detail and obtain in-depth information from the websites of our various companies.

As an incentive to tour the World Wide Web, we have prepared a prize competition and all you have to do is to send us the answers to the following five questions via e-mail to www@artax.at:

1. Name one Dairyfood USA brand!
2. Where is Milsy's headquarters in Slovakia?
3. Which raw material provides the basis for the Rovita spice FRIKAL E?
4. Name one sour milk product from Prolactal!
5. In which federal German state is the Lactoprot location, Kaltenkirchen, to be found?

A draw for five attractive prizes will be made from the entries with the correct answers. The closing date for e-mails is June 29, 2009 and participation is limited exclusively to Artax group employees. The right to legal recourse is excluded.

20 years www

In March 1989, Sir Tim Berners-Lee from the CERN nuclear research institute in Geneva wrote a discussion paper entitled, „Information Management: A Proposal“, which contained the idea for a comprehensive information network. Although at that time Sir Tim's suggestion met with little response, this text is nonetheless regarded as the foundation stone for the further development of the World Wide Web. The final triumphal procession of this global network actually commenced in April 1993, when CERN officially opened the web to the general public and declared its readiness to waive its rights to any licence payments and a patent.

10 Jahre ARTAX AG

Ten years of ARTAX AG



Gerald Aichinger & Walter Mayer 1999...

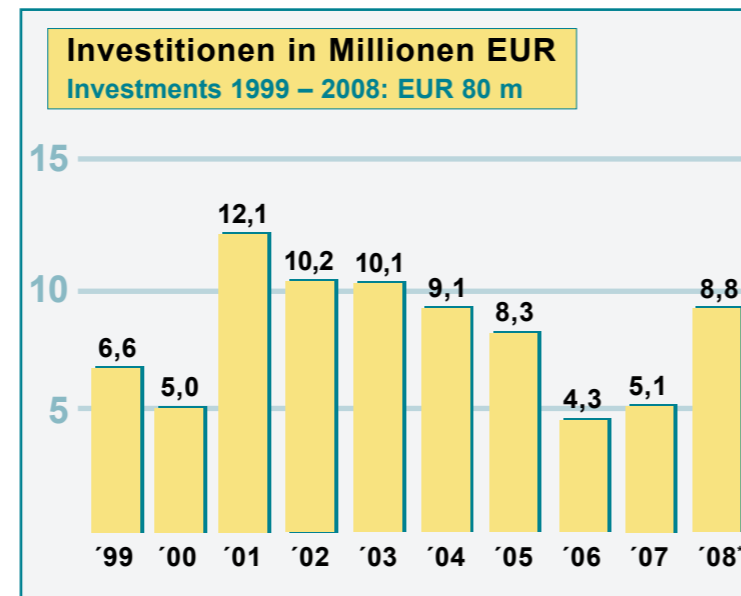
Schwere Geburt

Am Anfang der ARTAX AG stand das Ende der österreichischen genossenschaftlichen Milchwirtschaft unter einem gemeinsamen Dach. Denn dieses Ansinnen der beiden AMF-Vorstände Gerald Aichinger und Walter Mayer war am Widerstand der Molkereien und letztendlich an regionalen Einzelinteressen gescheitert, die diese Lösung nicht mittragen wollten. Diese Lösung hätte einen erfolgversprechenden Gegenpart zu den internationalen Konzernen darstellen können. Von den ursprünglichen 160 österreichischen Molkereien sind heute keine 40 mehr aktiv, inklusive der kleinen Sennereien.

So kam es nach dem Beitritt Österreichs zur EU und der damit verbundenen Liberalisierung des Agrarmarktes zur Aufteilung der AMF Austria Milch- und Fleischvermarktung Genossenschaft in zwei Unternehmensbereiche: die heutige Vivatis AG und die ARTAX AG. Letztere hatten Aichinger und Mayer in einem Management Buyout gegründet. Die ARTAX AG bestand im Prinzip aus all jenen Unternehmensbereichen, die sonst niemand so recht haben wollte, also primär die Problemfälle. Dazu gehörte ein Sammelsurium aus Import- und Exportaktivitäten von Würsten, Geflügel und Eiern, aus Milch- und Fleischverarbeitungsbetrieben und nicht zuletzt schwer verwertbaren Industrieimmobilien.

„Ein halbes Jahr wurde uns damals prophezeit – dann sind sie kaputt!“, erinnert sich Gerald Aichinger an böse Zungen, die keine Aussicht auf Erfolg sahen. Nun galt es also, den Gegenbeweis anzutreten, schließlich standen viel privat investiertes Geld und Existenzen auf dem Spiel.

Was ursprünglich nur geringe Überlebenschancen haben sollte, entwickelte sich im letzten Jahrzehnt zu einem respektablen Firmenverbund: die Artax Gruppe.



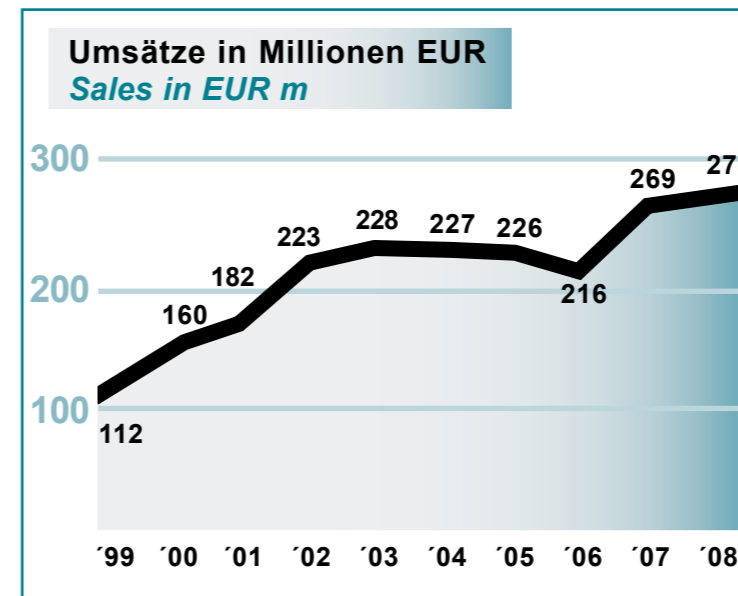
* 2008: vorläufige Zahlen aus dem Monatsgesamtbericht der ARTAX-Gruppe;
* 2008: preliminary figures from overall Artax Group monthly reports. Splitting in

Strategischer Fokus Milch

Vorerst wurden die Rollen klar verteilt: Gerald Aichinger war mit operativen Agenden aus dem eigenen Familienbetrieb ausgelastet und übernahm so den Vorsitz im Aufsichtsrat. Walter Mayer stürzte sich voll in das Tagesgeschäft und machte den Vorstandsvorsitz im neuen Firmenkonglomerat: „Das Wichtigste war eine neue Struktur mit klarem Fokus auf Milch. Alles andere musste so gut wie möglich verwertet, veräußert oder auch still gelegt werden.“

Das Wachstum der heutigen Artax-Gruppe entstand durch systematische Weiterentwicklung der bestehenden Milchaktivitäten und sukzessive Akquisitionen in diesem Bereich. So kamen 1999 Rovita und 2002 Milsy in der Slowakei hinzu, die auf Technologie- und Produktseite mit ihrem Konsumgeschäft an die Europareife herangeführt wurde. Die Standorte in Nord- und Süddeutschland wurden ausgebaut und erweitert, Lactoprot Österreich – lange das Sorgenkind der Gruppe – gehört heute als ProLactal zu den essentiellen Ergebnisbringern der Artax AG. Das traditionelle Geschäft in den USA erfuhr durch die Verbreiterung des Kundenstocks eine nachhaltige Stärkung.

In the past decade, what was originally thought to have little chance of survival has developed into a respectable corporate organization; the Artax Group.



Aufteilung erfolgte prozentuell nach dem Durchschnitt der Vorjahre.
terms of percent according to previous year averages.

A difficult birth

The end of the joint umbrella covering the Austrian co-operative dairy sector marked the emergence of Artax AG. This was because this concept from the two AMF board members, Gerlad Aichinger and Walter Mayer, failed due to the resistance of the dairies and ultimately, the pursuit of individual, regional interests. This solution could have provided a promising counterweight to the international groups, but today of the original 140 Austrian dairies, only 40 remain active and this figure includes small operations.

Consequently, following Austria's accession to the EU and the related deregulation of the agricultural markets, the Austria Milch- und Fleischvermarktung Genossenschaft (AMF) was divided into two business areas, which constitute the current Vivatis AG and ARTAX AG. Aichinger and Mayer purchased the latter in a management buyout and in principle, the company consisted of all those business segments that no one really wanted, or in other words, primarily problem cases. These included a conglomeration of import and export activities relating to sausages, poultry and eggs, milk and meat processing companies, and last but not least, industrial



... und 2009.

real estate that was difficult to develop. Gerald Aichinger recollects the malicious gossip, which predicted failure, "It was prophesied that things would go bust after six months!" The task was to prove the opposite, especially in view of the fact that a large amount of private investment and numerous existences were at stake.

A strategic focus on milk

The first measure involved a clear allocation of roles. Gerald Aichinger was fully occupied with the operative agenda derived from his own family business and therefore assumed the chairmanship of the supervisory board. Walter Mayer plunged into daily operative business and assumed the chair of the new company grouping. "The most important move was the creation of a new structure with a clear focus on milk. The rest had to be put to the best possible use, sold off, or shut down."

The growth of the Artax Group of today has resulted from the systematic further development of existing milk activities and successive acquisitions in this area. In this way, Rovita was added to the Group in 1999 and was followed in 2002 by Milsy in Slovakia. The consumer business of the latter was then brought up to European standard in both a technological and a product regard. The locations in northern and southern Germany were enlarged and Lactoprot Austria, which was long the Group's problem child, now operates under the name ProLactal and numbers among Artax AG's essential sources of income. Moreover, as a result of the expansion of the customer base, the traditional business in the USA has experienced sustained strengthening.

Nischen sind unsere Zukunfts-Chance

Niches are our chance for the future

Viel ist geschehen, viel ist noch zu tun!

„Wir brauchen Spezialitäten mit Know How-Vorsprung, um unsere Austauschbarkeit auf den internationalen Märkten schrittweise zu verringern!“, beschreibt Dipl.-Ing. Aichinger die Herausforderungen für die Zukunft: „Der strategische Schwerpunkt in unserem Kerngeschäft liegt in der Forschung. Wir haben großes Entwicklungspotenzial und müssen den nächsten Sprung zum Spezialisten in Nischenbereichen anpeilen!“

Dies ist umso wichtiger, als sich jetzt die großen Molkereien zusammen schließen und verstärkt in das Industriegeschäft einsteigen. „Und genau da ist unsere große Chance. In diesen Nischen arbeiten wir am Punkt. Hier können wir uns gegen die ganz Großen behaupten, aber vor allem auch kompetenter Partner bei den Spezialitäten sein.“

Intelligente (Milch)Produkte

Mag. Mayer konkretisiert die Marschrichtung: „Unser Schwerpunkt in der Zukunft heißt Innovation. Wir müssen also weg vom simplen Milchpulver hin zum intelligenten Produkt. Und dieses gilt es für verschiedene Branchen zu entwickeln. Gemeinsam mit unseren Kunden verbessern wir deren Rezepte, die Produktqualität und Funktionalität.“

Unser Fokus in der Zukunft werden also nicht nur die klassischen Milchprodukte sein, sondern vielmehr gilt es, die einzelnen Bausteine der Milch kreativ zu verwenden.

A lot has happened, a great deal remains to be done!

“In order to gradually reduce our exchangeability in international markets, we need specialities that offer a know-how lead!“, is how Aichinger describes the challenges of the future. “The strategic focal point in our core business will lie in research. We have sizeable development potential and must aim to take the next step towards becoming a specialist in niche areas.”

This is all the more important as the large dairies are currently joining forces and entering the industrial business sphere. “This is exactly our biggest opportunity. In these niches we can work with precision. It is here that we can survive against the big players, above all by being a competent partner for special products.”

Intelligent (milk) products

Walter Mayer describes the company course in concrete terms, “In future, our focus will be on innovation. We must forsake simple

Für die Produktentwicklung haben wir exzellente Fachleute in unseren eigenen Reihen. In der zugrundeliegenden Basisforschung arbeiten wir seit Jahren mit externen Institutionen zusammen, mit Universitäten und Fachhochschulen im In- und Ausland. Hier geht es darum, die Anwendungspalette von Milchderivaten zu erweitern, die Milchbausteine zu modifizieren. Damit bieten wir Lösungen für die zunehmend wichtiger werdenden ernährungsphilosophischen Themen wie Lactoseunverträglichkeiten und Allergien. Aber auch neue Anforderungen an die Ernährung werden an Bedeutung weiter steigen. Die Konsumenten der Zukunft wollen bekömmliche Produkte, die vor allem auch gesund sein müssen und das Wohlbefinden steigern. Und dabei wird der Milch ein besonders hoher Stellenwert eingeräumt.

ARTAX-Gründer Gerald Aichinger und Walter Mayer halten ihre 50:50 Anteile über ihre Privatstiftungen, die somit die Eigentümer an der Unternehmensgruppe sind. Damit ist auch für die Zukunft der reibungslose Fortbestand gesichert, denn dort werden, unabhängig von den jetzt handelnden Personen, die strategischen Entscheidungen durch professionell agierende Wirtschaftsfachleute getroffen. Ein Dank für jahrelange strategische Begleitung gebührt den Aufsichtsräten und Stiftungsvorständen.

Der Name „Artax“ leitet sich von Michael Ende’s Pferd in dem Roman „Die unendliche Geschichte“ ab. Nach ihm wurde auch das einst vom Unternehmen zu den weltbesten Turnieren und Olympiaden entsandte Dressurpferd Artax benannt, das von der russischen Olympionikin Elena Sidneva zu internationalen Erfolgen geführt wurde.

The name “Artax” derives from the horse in Michael Ende’s novel, “The Neverending Story.” This was also the source of the name of the dressage horse, Artax, which the company sent to the world’s top competitions and the Olympics, where the stallion, ridden by the Russian Olympic rider, achieved international successes.

milk powder in favour of intelligent products. And the task is to undertake development for a diversity of branches. Together with our customers, we must improve their recipes, product quality and functionality.”

Accordingly, in years to come our emphasis will not only be on classic milk products, but rather the creative use of the individual building blocks contained by milk.

As far as product development is concerned, we have excellent specialists within our own ranks. For many years, we have been cooperating with external institutions, comprised of national and international universities and colleges of applied sciences in the basic research area. The aim is to expand the range of applications for milk derivatives and to modify the building blocks contained in milk. As a result we can offer solutions for increasingly important nutritional themes such as allergies to lactose and other substances. Moreover, new demands with regard to nutrition are also set gain in significance. The consumers of the future will be looking for digestible products, which above all, will have to be healthy and enhance wellbeing. Milk will occupy an especially high-ranking position in this connection.

The Artax founders, Gerald Aichinger and Walter Mayer maintain their 50:50 holdings in the company via private trusts, which therefore constitute the Group’s owners. Consequently, the smooth continuation of the business as a going concern is guaranteed, as irrespective of the persons currently involved, strategic decisions within these trusts are always taken by highly professional economic specialists.

At this juncture, thanks are due to the supervisory board members and the heads of the trusts for their long-term strategic support.



Wörgl – das tiroler Wort für Schlagkraft

Wörgl – the Tyrolean word for efficiency

Klein im Raumbedarf, effizient in der Verarbeitung und schlank im Personalbedarf – so könnte man die Prolactal im tirolerischen Wörgl in wenigen Worten skizzieren. Hier das Wichtigste zum Team in den Alpen.

Prolactal in Wörgl, Tyrol can be described in short as being small with regard to its space requirement, efficient with regard to its processing and lean with regard to its personnel needs. The following are the most important facts about the team in the Alps.



Anna Egger



Andreas Gastl



Erwin Krall



Georg Krall



Walter Sieberer



Helmut Beihammer

Anna Egger hat in Wörgl nicht nur die komplette Büro-Organisation im Griff, sondern als einzige Dame auch das „starke Geschlecht“. Seit 1992 in der Milchwirtschaft tätig, verbringt die Einzelhandels- und Bürokauffrau ihre Freizeit am liebsten in der Natur. In Tirol geboren und angesiedelt, hat sie dennoch die Steiermark zu ihrer Lieblingsgegend erkoren... und passt damit optimal zur Prolactal!

Anna Egger not only has the entire office organization under control in Wörgl, but as the only woman in the team, also the „stronger sex.“ Anna, who is a trained retailing and office administration specialist, has been in the milk industry since 1992. She likes to spend her leisure time outdoors and although born and bred in Tyrol, Styria is her favourite area, all of which clearly means that Anna matches Prolactal perfectly.

Andreas Gastl ist für Wartung, Instandhaltung und Disposition verantwortlich, wobei seine Ausbildung als Kfz-Mechaniker und zehn Jahre Berufserfahrung dafür ideale Voraussetzungen sind. Er ist seit 1996 am Standort beschäftigt und mit einer Vorliebe für richtige Bauernkost und die schönen Berge durch und durch ein g'standener Tiroler.

Andreas Gastl is responsible for maintenance, repairs and disposition, a position for which, his training as a car mechanic and ten years of professional experience represent the ideal background. Andreas joined the company in 1996 and with his love of traditional, rural dishes and the splendid, local mountains, is a Tyrolean through and through.

Erwin Krall würde sein Cordon bleu wahrscheinlich am liebsten auf Mauritius verspeisen, ist der Molkeverwertung in Wörgl aber dennoch seit 12 Jahren treu geblieben. Sein Motto „Genieße den Tag“ kann der gelernte Wasser- und Heizungs-Installateur offensichtlich auch in alpiner Umgebung umsetzen. Als dreifacher Vater verbringt er seine Freizeit am liebsten mit der Familie.

Erwin Krall would probably prefer to eat his schnitzel on Mauritius, but nonetheless has given 12 years of loyal service in Wörgl. Apparently, as a trained water and heating engineer, Erwin can also live out his motto of, „Carpe diem“ in alpine surroundings. As a father of three, he prefers to spend his free time with his family.

Georg Krall, jüngerer Bruder von Erwin, hat mit dem Winter seine geliebte Skisaison hinter und die Fertigstellung seines Hauses vor sich – was für einen gelernten Maurer kein Problem sein sollte. Das erforderliche Geld dafür verdient sich der zweifache Familienvater seit genau sieben Jahren am Standort Wörgl, mit Gran Canaria liegt auch seine Lieblingsgegend ziemlich südlich.

Georg Krall, Erwin's younger brother, now has the winter and his much-loved skiing season behind him and can turn to completing his house, which should be no problem for a trained bricklayer. The father of two has been earning the money needed for the family home in Wörgl for precisely seven years, although his favourite area lies well to the south on Gran Canaria.

Walter Sieberer ist ebenfalls seit 2001 in der Molkeverwertung tätig und ursächlich ausgebildeter Elektriker. In seiner Freizeit verstärkt er die örtliche Musikkapelle und genießt das harmonische Familienleben mit Gattin und drei Kindern. Ganz in diesen Rahmen passt auch seine Lieblings-Erinnerung: die Hochzeit!

Walter Sieberer has been working in whey processing since 2001 and was originally trained as an electrician. In his leisure time, he is part of the local band and enjoys a harmonious family life with his wife and three children. This is evidenced by his most treasured memory, which is of his wedding day!

Helmut Beihammer ist seit knapp zwei Jahren in Wörgl mit dabei. Der gelernte Kraftfahrer steht ebenfalls auf seine Musikkapelle, Ski- und Radfahren, Tennis und Österreich insgesamt. Und natürlich auf seine liebe Frau, mit der er auch das aufregendste Ereignis seines Lebens teilt: die Geburt des ersten gemeinsamen Kindes, das natürlich ganz im Zentrum des jungen Familienglücks steht!



the middle-point of the life of this young family.

Helmut Beihammer has been part of the Wörgl team for around two years. The trained truck driver is also a bandsman and a fan of skiing, cycling, tennis and Austria in general. And naturally of his wife, with whom he shared the most exciting day of his life. This saw the birth of their first child, who is naturally

Die Analyse ist weiblich

Analysis is female

Bis zu 1.800 mikrobiologische Proben müssen monatlich in Pasching penibelst analysiert werden. Eine Herausforderung, die offenbar vor allem weibliche Intelligenz erfordert...

Up to 1,800 microbiological samples have to be precisely analyzed in Pasching every month. A challenge that apparently primarily requires feminine intelligence...

DI (FH) Judith Königswieser leitet das mikrobiologische Labor im oberösterreichischen Pasching und das 12-köpfige Team. Unterstützt wird sie dabei von Karina Pühringer, biomedizinische Analytikerin. Die drei Laborantinnen Evelyn Appl, Simone Atzenhofer und Karin Egenbauer sind ausgebildete Lebensmitteltechnologin, Biologie Mag. Josef Gattringer komplettiert die vielseitigen Labor-Anforderungen als einziger Mann im Team. In Teilzeit arbeiten die Laborantinnen Ulrike Fuchshuber, Julia Pöschl und Monika Schachinger, Amira Perviz und Frau Ferhatovic sorgen für penible Sauberkeit in den Laborräumen, die Administration erledigt Edith Keplinger.



Unser Labor in Pasching ist fest in weiblicher Hand. Our laboratory is firmly in the hands of the fair sex.

Da manche Untersuchungen eine tägliche Weiterbearbeitung erfordern, ist das Labor auch am Wochenende und an Feiertagen besetzt. Großteils werden die mikrobiologischen Proben für Hartberg analysiert, aber auch die Produktionsstätten Rovita in Regensburg und Engelsberg sowie Lactoprot Kaltenkirchen und Leezen brauchen ständig umfangreiche Untersuchungen. Und selbst zahlreiche externe Kunden nehmen die bewährten Dienste des höchst professionellen Paschinger Mikro-Labors in Anspruch.

As some tests need daily further processing, the laboratory is also open at weekends and on public holidays. The bulk of the microbiological samples are analyzed for Hartberg, but the Rovita production centres in Regensburg und Engelsberg, as well as Lactoprot Kaltenkirchen and Leezen also continually require extensive testing.

It should be noted that numerous external customers also employ the proven services of the highly professional, specialist microbiological laboratory in Pasching.

Verkaufsteam Prolactal

The Prolactal sales team

Nach der Vorstellung des Prolactal-Standortes Wien in der vorigen Lactopress zeigen wir diesmal die Menschen hinter dem Erfolgskonzept.

Following the presentation of the Prolactal Vienna location in our last edition of "Lactopress", this time we would like to introduce you to the people behind this concept for success.



Markus Huemke managt am bzw. vom Schwedenplatz aus das vierköpfige Verkaufsteam der Prolactal. Aus Münster in Westfalen stammend, hat er sich bereits zuvor Führungsqualitäten erworben. Zielstrebig, anspruchsvoll und qualitätsorientiert definiert und verfolgt er neue Ziele nach dem Motto „Einen Zentimeter vormachen ist besser, als über einen Meter reden“. Das private Umfeld gestaltet der begeisterte Familienvater am südlich von Wien gelegenen Neusiedler See, wo die Energie für neue Taten entsteht.

Markus Huemke manages Prolactal's four-person sales team from the Schwedenplatz in Vienna. A native of Münster in Westphalia, prior to his current post Markus had already demonstrated his managerial qualities. He has a targeted, demanding and quality-oriented approach and pursues new objectives according to the motto, "Actions speak louder than words." The enthusiastic family father spends his leisure time south of Vienna on Lake Neusiedl, where he pumps up his energy levels for fresh activities.



Von seinem Lebensmotto, Kraft aus der Ruhe zu schöpfen und niemals stillzustehen, hält sich Christoph Korzonek vorwiegend an den 2. Teil. Der gebürtige Wiener hat bereits einige Erfahrung in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie und ist auch sportlich auf Hochtouren unterwegs – mitunter auf 5.000-m-Vulkanen. Was sonst noch zählt, sind Reisen, Musik, Familie.

Christoph Korzonek's maxim for life is, "Strength through calm and never stand still," and he largely adheres to the second part. A true Viennese, he already has experience in the foods and pharmaceutical industry and is also very busy on the sporting front with activities including the ascent of a 5,000 m volcano. What also counts, are travel, music and the family.



Ute Bunting verstärkt die Vertriebsmannschaft im Norden. Sie will vor allem den Umsatz im Schokolade-segment weiter ausbauen und als unerschütterliche Positivistin nur zufriedene Kunden, Kollegen und Vorgesetzte. Die Energie dafür holt sich die Hamburger Duo-Mixed-Beach-Volleyball-Meisterin – typisch Prolactal – beim Reiten, Joggen, Step-Aerobic, Reiki, Tanzen und Lesen...

Ute Bunting strengthens the sales team in the north. Above all, she is looking for expansion in the chocolate segment and, as an unshakeable optimist, satisfied customers, colleagues and superiors. Ute derives the energy for her tasks in typical Prolactal manner during riding, jogging step aerobic, reiki, dancing and reading. She also happens to be the Hamburg champion in duo mixed beach volleyball.



Gesellig, ausgeglichen, lebensfroh und ebenfalls auffallend sportlich, ist Nicole Wimmer die ideale Verkaufsassistentin für das Büro Wien. Sie hat die Bergwelt Tirols nach ihrer Ausbildung zur Tourismus-Expertin und sieben Jahren Berufserfahrung gegen die Wiener Häuserschluchten getauscht und fühlt sich in ihrem neuen Umfeld perfekt gefordert.

Nicole Wimmer is sociable, balanced, cheerful and also extremely athletic, which makes her an ideal sales assistant for the Vienna office. Following training as a tourism specialist and seven years of professional experience, she has exchanged the mountain peaks of Tyrol for the urban canyons of Vienna and feels ideally challenged by her new surroundings.



Dunia El-Said startet ihre Verkaufsaktivitäten von Bonn aus. Sie arbeitet gerne mit anderen Menschen zusammen und liebt das Umfeld spannender, leckerer Produkte. Als Genießerin und Mutter schätzt sie es besonders, auch einmal nicht selbst kochen zu müssen. Motto: „Es gibt wichtigeres im Leben als dessen Geschwindigkeit beständig zu erhöhen.“

Dunia El-Said started her sales activities in Bonn. She likes working with other people and is especially attracted to an environment containing exciting and tasty product. As an epicure and mother, she especially enjoys not having to cook. Her motto is that, "There are more important things in life than constantly increasing its speed."

EURO-Land Slowakei

Slovakia joins the Euro zone

Am 1. Jänner 2009 hat die Slowakei als nunmehr 16. Staat der Europäischen Union den Euro eingeführt.

Nach langer Vorbereitung zur Erfüllung der strengen Zutrittskriterien wurde die Slowakei im Sommer 2008 an die Eurozone angegliedert. Der Übergang zur neuen Währung verlief für die Verbraucher ohne größere Probleme, beschreiben uns die Kollegen bei Milsy: „Trotzdem mussten wir uns an neue Preise und neue Geldstücke und -scheine erst gewöhnen, denn: ein Euro beträgt ungefähr 30 slowakische Kronen. Da wir vorher vor allem Papiergeld verwendeten, sind die Geldbeutel heute voller und schwerer, obwohl der Betrag drinnen natürlich gleich geblieben ist.“ Die Preise haben sich nach dem Übergang zum Euro auch unter dem Einfluss der aktuellen Wirtschaftssituation nicht geändert.

Für Milsy als Unternehmen bedeutete das natürlich auch gravierende Veränderungen – viele von uns erinnern sich noch mit Schaudern an die Umstellung auf die neue Währung in Österreich und Deutschland 2001... In der Fakturierung mussten verschiedene Forderungen der Kunden umgesetzt werden, z.B. bei der Abrundung, aber auch in der Buchführung und vor allem im Denken ist die neue Währung eine Herausforderung, resümiert Ing. Jozef Bajo : „Der Übergang zum Euro war nicht leicht, vorwiegend mit unserem Softwarelieferanten CSB sind einige Probleme aufgetreten, an deren Behebung wir bis heute arbeiten. Darum wollen wir uns auch an dieser Stelle bei allen unseren Mitarbeitern bedanken, die dazu beigetragen haben, dass der laufende Betrieb unseres Unternehmens trotzdem gewährleistet blieb“.

Aus Sicht des Verbrauchers stellt der Euro eine Sicherheit dar, aber für das Unternehmen war der Zeitpunkt der Einführung nicht optimal. „Währungen der umliegenden Staaten, in die wir exportieren bzw. in denen viel versprechende Geschäfte eingeleitet wurden, sind um 20 und mehr Prozent gefallen. Damit sind unsere Produkte weniger konkurrenzfähig, viele Aktivitäten mussten gestoppt werden. Dennoch glauben wir, dass sich durch fleißige Arbeit und das Aktivieren aller Reserven alles zum Guten wendet. Und die Milsy wird aus dieser Situation gestärkt hervorgehen.“

On January 1, 2009, Slovakia became the sixteenth European Union member to adopt the Euro.

After the long period of preparation required for the fulfillment of the strict accession requirements, during the summer of 2008, Slovakia obtained affiliation to the euro zone. For consumers, the transfer to the new currency proceeded without any major difficulties, however as the colleagues from Milsy explain, "We have to get used to the new prices, coins and notes, as one euro is the equivalent to 30 Slovakian crowns. As up to now, we mostly used paper money, purses today are fuller and heavier, although obviously the value of amounts inside has remained unchanged." It should be added, that following the transition to the euro, prices have not altered, a situation to which the current economic crisis has certainly contributed.

For Milsy as a company, this change has also meant serious upheavals and many of us will remember with a shudder the transition to the new currency in Austria and Germany in 2001. A diversity of customer requirements had to be met in the invoicing field, as exemplified by rounding. Moreover, the new currency also posed a challenge with regard to accounting and, above all, thought patterns. As Jozef Bajo sums up, "The switch to the euro was not simple, particularly as our software supplier, CSB, had a number of problems, which we are still in the process of solving. Therefore, we wish to take this opportunity to thank all our employees, who contributed to ensuring that even during this difficult phase, our operations ran smoothly."

From the perspective of the consumer, the euro offers security, but for the company the timing of the launch was not ideal. "The values of the currencies in our neighbouring states, to whom we export or where promising business has been initiated, have fallen by 20 per cent and more. This makes our products less competitive and numerous activities have had to be halted. Nonetheless, we believe that we can turn things around through hard work and the activation of all our reserves, and that MILSY will emerge even stronger from this situation."



Bánovce-Aufstriche sind offizielle Güteklasse 1

Bánovce spreads are officially Class 1

Bei der Gastro Danubius 2009 in Bratislava wurden unsere Milsy-Kollegen für Bánovce-Aufstriche mit dem höchsten Gütesiegel ausgezeichnet. Das Ministerium für Bodenkultur der Slowakischen Republik bestätigte damit Wert und Qualität der heimischen Produktion nach traditionellen Rezepturen.

At the Gastro Danubius 2009 in Bratislava, our colleagues from Milsy were awarded the highest quality seal for their Bánovce spreads. Thus the Slovak Ministry of Agriculture confirmed both the value and quality of domestic production according to traditional recipes.

Stolze Preisträger für Milsy (v.l.n.r.):
Anna Štefankovičová, Ing. Jozef Repka
und Ing. Soňa Grežová.

Proud Milsy prizewinners (from l. to r.):
Anna Štefankovičová, Ing. Jozef Repka
and Ing. Sona Grežová.



Bei der diesjährigen internationalen Gastro-Messe wurde auch die Kampagne zur Steigerung des Milch- und Milchprodukteverbrauchs vorgestellt. Sie läuft unter dem Slogan „Entdeckung Milch“ und wird von der Europäischen Kommission, dem Ministerium für Bodenkultur der Slowakischen Republik und dem Milchfond finanziert. Mit diesem Programm sollen sowohl Kinder und Jugendliche als auch Erwachsene angesprochen werden.

This year international gastronomy fair also saw the launch of a new campaign aimed at increasing the consumption of milk and milk products. It is running under the slogan "Milk Discovery" and is being financed by the European Commission, the Slovak Ministry of Agriculture and the Milk Fund. The programme's intention is to address children, young people and adults.



Die Gas-Krise / The gas crisis

Vom 6. bis 23. Jänner herrschte Notstand in der Slowakei. Russland hatte seine Gaslieferungen eingestellt, sodass die nationale Versorgung staatlich geregelt werden musste. Fünfzehn Tage kein Gas, denn die Slowakei ist hier voll auf die Versorgung aus Russland angewiesen. Die Regierung der Slowakischen Republik fixierte somit die Gas-Entnahme und stellte damit sicher, dass grundlegende Lieferungen für Haushalte und öffentliche Einrichtungen wie Krankenhäuser oder Schulen, aber auch für bestimmte produzierende Unternehmen sicher gestellt werden konnten. Das hatte zur Folge, dass zahlreiche Unternehmen ihre Produktion still legen mussten, obwohl die Nachfrage nach den Produkten natürlich weiterhin bestand.

Milsy in Bánovce nad Bebravou konnte dank ihrer Zulassung zur Lebensmittelproduktion nahezu die gleichen Gasmengen wie vor der Krise entnehmen. Schlechter erging es der Produktion in Prievidza, die zur Schwestergesellschaft PM Immobilien gehört. Ohne Zulassung zur Lebensmittelproduktion und als ein direkter Gasentnehmer schlug hier die Kontingentierung voll zu, sodass die Sahneproduktion vorübergehend stillgelegt werden musste.

Der Schaden konnte insofern minimiert werden, als die überschüssige Milch zur Prolactal nach Hartberg geliefert und dort verarbeitet werden konnte. Für die Zukunft konnte aber nun auch die Produktion in Prievidza als ein Unternehmen eingestuft werden, dessen Energieversorgung aufrecht erhalten werden muss. Obwohl wir natürlich hoffen, dass solche Engpässe so schnell nicht wieder auftreten...

From January 6-23, the Republic of Slovakia was subject to a state of emergency. Russia had stopped its deliveries of gas with the result that national supply had to be regulated by the government. Slovakia was forced to survive for fifteen days without gas, as it is entirely dependent upon Russia sources in this regard. Therefore, the Slovak government fixed gas consumption and thus ensured that the basic supply to households and public institutions such as hospitals and schools, as well as certain production companies, was secured. This had the result that numerous other enterprises had to shut down production, although the demand for their products naturally continued to exist.

Thanks to its food production licence, during the crisis Milsy in Bánovce nad Bebravou was able to receive virtually its normal supply of gas. However, the situation at the production centre in Prievidza, which belongs to its sister company, PM Immobilien, was more serious. Owing to its lack of a food production licence and a status as a direct gas consumer, the company was hard hit by rationing and cream production had to be temporarily shut down.

Damage was minimized by the transfer of the surplus milk to Prolactal in Hartberg, where it was processed. Nonetheless, in future it could be the case that the company in Prievidza will be designated as a company requiring a secure supply of energy, although naturally we hope that such shortages will not be a regular occurrence.

Neu im Team:



Oskar Hutter

Mit dem Motorrad über die Pyrenäen, seinem Idol Michael Schumacher entsprechend zu schnell in die Radarfalle und bei der Rovita seit Jahresanfang auch flott unterwegs: Der neue Leiter des Technikums, Oskar Hutter.

The new head of our technical centre, Oskar Hutter, has already crossed the Pyrenees on his motorcycle, been caught in the radar speed traps like his idol Michael Schumacher, and since the beginning of year, has also been in top gear at Rovita.



So gerne wie unlängst hat sich Geschäftsführer Heinz Willen wohl noch nie in seinem Büro vergraben... zum 60er gab's von den Kollegen nämlich ein Geschenk in Dutzenden Rovita-Säcken!

CEO, Heinz Willen, has sometimes been buried in his office under a pile of work, but this time it was actually and enjoyable experience. As to mark his sixtieth birthday, colleagues presented him with a gift contained in dozens of Rovita bags!

Wussten Sie schon...

... dass Lebensmittel nicht nur süß, sauer, salzig, bitter oder fettig schmecken können, sondern auch umami?

Umami (von jap. umai, dt. „fleischig und herzhaft, wohlschmeckend“) ist die Bezeichnung für eine der Grundqualitäten des Geschmackssinns. Als Erster beschrieb sie der japanische Forscher Kikunae Ikeda 1908. Bei seinen Experimenten konnte er aus einem in Japan in der Küche verwendeten Algenextrakt Glutamat extrahieren und nachweisen, dass Glutamat für den speziellen Umami-Geschmack verantwortlich ist. Umami ist eine Geschmacksqualität, welche besonders proteinreiche Nahrungsmittel anzeigt.

Zusammen mit dem Industriellen Saburōsuke Suzuki gründete Kikunae Ikeda zur Vermarktung seiner Entdeckung später das Unternehmen Ajinomoto (www.ajinomoto.de). Heute wird Natriumglutamat vor allem in Südost-Asien biotechnologisch (Fermentation) mit Hilfe des Bakteriums *Corynebacterium glutamicum* hergestellt (1,7 Mio. Tonnen pro Jahr).

Der Träger des Umami-Geschmacks ist die Aminosäure Glutaminsäure, die besonders in vollreifen Tomaten, Fleisch, Sojasauce, Käse und Milch vorhanden ist. Eine besondere Verwendung findet Glutaminsäure in der Nahrungsmittelindustrie. Als Lebensmittelzusatzstoffe kommen verschiedene Salze der Glutaminsäure mit der Bezeichnung Geschmacksverstärker E 620 bis E 625 zum Einsatz.

Bei einigen überempfindlichen Menschen kann der Genuß größerer Mengen an Glutamat das „China-Restaurant-Syndrom“ auslösen, das mit Beschwerden wie Kopfschmerzen, Magen- und Gliederschmerzen verbunden ist. Schauen Sie sich also die Zutatenlisten auf den Verpackungen lieber genau an!

Did you know...

that food can not only taste sweet, sour, salty, bitter or fatty, but also umami?

Umami (from jap. umai, Eng. „meaty and full of flavour, tasty“) is a designation for one of the basic qualities of the sense of taste. It was first described by the Japanese scientist, Kikunae Ikeda, in 1908. In the course of his experiments, he succeeded in both extracting glutamate from an algae extract used in Japanese kitchens and proving that this glutamate is responsible for the special umami flavour. A flavour that is present in foods that are especially rich in protein.

Together with the industrialist, Saburōsuke Suzuki, Kikunae Ikeda later founded the Ajinomoto company (www.ajinomoto.de) for the marketing of his discovery. Today, especially in south-east Asia, sodium glutamate is produced bio-technically (fermentation) with the aid of *corynebacterium glutamicum* bacteria (1.7 million tonnes per year). The source of the umami flavour is amino glutamine acid, which is especially prevalent in ripe tomatoes, meat, soya sauce, cheese and milk. Glutamine acid is used widely in the food industry, various derivative salts being employed with the designation E 620 – E 625 flavouring.

In the case of some hypersensitive people, the consumption of larger amounts of glutamate can result in the “Chinese Restaurant Syndrome,” which is linked to symptoms such as headaches, stomach pains and aching in the joints. It is therefore wise to check the lists of ingredients on packaging!

Ziel erreicht

Target achieved!

Mit der erfolgreichen Auditierung nach dem International Food Standard IFS darf sich die Rovita zum Abschluss eines umfangreichen internen Prozesses gratulieren lassen!

Following successful auditing in line with the International Food Standard (IFS), Rovita can be congratulated on the completion of an extensive, internal process.

Entwickelt von Mitgliedsunternehmen des HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) und weiteren Verbänden, definiert der IFS einen hohen Qualitäts- und Lebensmittelstandard für Handelseigenmarken (z.B. „Gartenkrone“ von Aldi, oder „Gutfleisch“ von Edeka) und baut auf der DIN EN ISO 9001:2000 auf.

Der IFS beinhaltet sowohl die Basisgesetzgebung (z.B. HACCP), als auch Grundsätze der guten Herstellpraxis in Bezug auf Reinigung, Instandhaltung etc.

Zur Erreichung müssen 251 Anforderungen überprüft werden, wovon zehn absolute KO-Anforderungen (z.B. Personalhygiene, Interne Audits) sind. Wird auch nur eine nicht erfüllt, gibt es kein Zertifikat bzw. wird das vorhandene sofort entzogen!

Es müssen mindestens 75 Prozent der möglichen Punkte erreicht werden, um IFS-Standard führen zu dürfen und damit die einheitliche Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus sicherzustellen.

Das IFS-Zertifikat ist für die Rovita ein weiteres wichtiges Instrument zur Profilierung am Markt – und ein Gütesiegel für jeden einzelnen Mitarbeiter. Wir gratulieren!



Developed by the members of the HDE (German Retailing Association) and other bodies, the IFS defines high quality and food standards for retail own brands (e.g. „Gartenkrone“ from Aldi and „Gutfleisch“ from Edeka) on the basis of DIN EN ISO 9001:2000.

The IFS contains both fundamental law (e.g. HACCP) and principles of good manufacturing practice with regard to hygiene and maintenance, etc.

In order to meet this standard, 251 requirements have to be met, whereby ten are absolutely decisive (e.g. personal hygiene, internal audits). If just one of these stipulations is not fulfilled, no certificate is awarded, or an existing accreditation is immediately withdrawn.

At least 75 per cent of possible points score must be attained in order that the IFS can be used as a symbol of a uniform check on food safety and quality levels.

For Rovita, the IFS certificate is another important market image instrument and a seal of quality for every single employee. We offer our congratulations.

Regensburg im Blick

Focus on Regensburg

Bereits 1957 wurde das Regensburger Werk von der Rovita gegründet und hat sich seither als wichtiger Rohstofflieferant, zunächst für den Betrieb in Aschau am Inn, später in Wiesmühl an der Alz entwickelt. Seit 2008 freut sich die Lactoprot Deutschland GmbH, den Standort im Team begrüßen zu dürfen.

Am Standort Regensburg wird aus pasteurisierter Magermilch mittels Säurefällung ein fresh curd Kasein produziert, welches dem Standort Wiesmühl als Rohstoff der Kaseinatherstellung dient. Aus der anfallenden Molke der Kasein-Produktion werden mittels Eindampfung und anschließender Kristallisation unterschiedliche Qualitäten an edibler Laktose hergestellt. Die nach Separation der Laktose entstehende teilentzuckerte Molke liefert den Rohstoff für Spezialprodukte, welche hauptsächlich in der Fleischindustrie Anwendung finden.

Wir freuen uns, dass viele langjährige Mitarbeiter am Standort für den Ablauf sorgen und freuen uns weiterhin auf gute Zusammenarbeit mit der liebenswerten Mannschaft.

Die Führungsriege besteht aus:

- Friedrich Schweiger: Der Diplom-Ingenieur für Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie ist bereits seit Mai 1985 im Betrieb tätig und kümmert sich verantwortungsvoll um Milcheinkauf und Betriebsleitung.

- Josef Gruber: bereits seit Juli 1976 im Betrieb, zeichnet sich der staatlich geprüfte Landwirt durch hohe Einsatzbereitschaft und Flexibilität im Bereich der Produktionsleitung aus.

- Die Laborleitung liegt in den Händen von Angelika Pesold und Helene Rain. Frau Pesold ist gelernte Metzgerei-Verkäuferin und kümmert sich seit Mai 2005 um Labor und Verwaltung. Die Aufgabe teilt sie sich mit Frau Rain, der gelernten Sekretärin und Laborantin, die seit September 2006 das Team verstärkt.



Friedrich Schweiger



Josef Gruber



Angelika Pesold



Helene Rain

Rovita's plant in Regensburg was founded in 1957 and since then has served as an important supplier of raw materials, initially for the operations in Aschau am Inn and subsequently in Wiesmühl an der Alz. In 2008, Lactoprot Deutschland GmbH was pleased to welcome Regensburg into its team.

Using acid precipitation, Regensburg produces a fresh curd casein from pasteurized, low-fat milk. The whey derived from casein production is then subjected to evaporation and subsequent crystallization, which results in various qualities of edible lactose. The partly desugared whey, which remains after lactose separation, provides the raw material for special products, which are mainly employed in the meat industry.

We are pleased that many, long-serving employees in Regensburg continue to complete these processes and we look forward to continuing excellent cooperation with the admirable local team.

The management consists of:

- Friedrich Schweiger, a university graduate in agriculture, who has been at the company since May 1985 and administers both milk purchasing and the operational management with great responsibility.

- Josef Gruber, who has been in the company since July 1976, is a state-accredited farmer and completes production management with great commitment and flexibility.

- Laboratory management is in the able hands of Angelika Pesold and Helene Rain. Ms Pesold is a trained butchery saleswoman and has worked in the lab and administrative area since May 2005. Ms Pesold shares her assignments with Ms Rain, a trained secretary and laboratory assistant, who has been in the team since September 2006.



In Regensburg kommt nur allererste Qualität in den Sack (Bild oben: die Kaseinanlage, Bild rechts: Lactoseabsackung).

In Regensburg, only top quality goes into the bag (top photo: the casein system, photo right: lactose bagging).

Meet Dairyfood USA Maintenance Team

Das Dairyfood USA Maintenance Team stellt sich vor

Under the direction of Rex Rinabarger who completes his 35th year of service with Dairyfood USA this year, the machines and facilities are upgraded and maintained. He and his team have a total of 86 years of service this year. Rex is shown by the control panel of one of the Docamat cup machines which is being retooled to also run a 3.75 oz. cup.



Rex Rinabarger

Unter der Leitung von Rex Rinabarger, der heuer sein 35. Dienstjubiläum bei Dairyfood feiert, werden die Maschinen und Anlagen nachgerüstet und in Schuss gehalten. Er und sein Team bringen es heuer auf stolze 86 Dienstjahre (das Bild zeigt Rex am Bedienpaneel einer jener Docamat-Bechermaschinen, die gerade umgerüstet werden, um auch für 3,75-Unzen-Becher eingesetzt werden zu können).

Hinter den Kulissen bearbeitet Maschinenbauer Thom Crownhart den neuen Bestandteil des Docamaten, der die 3,75-Unzen-Becher auf den Indextisch fallen lässt. Bevor er vor 15 Jahren zu Dairyfood kam, arbeitete Thom 23 Jahre lang in verantwortungsvollen Positionen im Maschinenbau, darunter auch an Lebensmittelverarbeitungsanlagen. Das Bild zeigt ihn beim Messen einer Komponente des neuen Becherspendemechanismus.



Thom Crownhart

Behind the scenes, journeyman machinist, Thom Crownhart, is preparing the new part for the Docamat, which will drop the 3.75 oz. cups onto the index table. Before joining Dairyfood USA 15 years ago, Thom had completed 23 years of progressively more responsible machining work, including work on food processing machines. In the photo, he is measuring a component of the new cup dropping mechanism.

Dairyfood often assigns electrical maintenance assignments to first shift maintenance mechanic, Quinn McKillip, who has eight years of experience at Dairyfood. After completing his industrial maintenance

Dairyfood überträgt die elektrischen Instandsetzungsarbeiten häufig dem First Shift Maintenance Mechanic Quinn McKillip, der auf acht Jahre Erfahrung im Unternehmen zurückblicken kann. Nachdem er seine Ausbildung zum Industrie-Mechaniker abgeschlossen hatte, sammelte Quinn Erfahrung in der Instandhaltung eines Lebensmittelverarbeitungsbetriebs. Im Bild sieht man ihn an der Corazza-Folienkeilmaschine, an deren Installierung er maßgeblich beteiligt war. Er sorgt dafür, dass die „elektrischen Augen“ und andere Sensoren reibungslos funktionieren.

Chef-Mechaniker Ed Martin steht auf unserem Foto neben der Bechermaschine, die größere Becher mittels Folien verpackt. Dairyfood erhielt vor kurzem eine umfangreiche Bestellung für 2-Pfund-Becher, die an dieser Maschine verpackt werden. Ed vollendet heuer sein sechstes Dienstjahr. Als er zu Dairyfood kam, brachte er 22 Jahre Erfahrung als Betriebsmechaniker in einer Lebensmittelkonservenfabrik mit. Bei Dairyfood führt Ed häufig technische Instandsetzungsarbeiten durch.

Bei der Reparatur der Schachtelfaltmaschine für Brie-Schachtelkäse „Shown“ sieht man Mechaniker Lynn Phillips, der auf zwölf,



Quinn McKillip

und Jim Elert, der auf vier Dienstjahre verweisen kann. Lynn brachte seine Kenntnisse in der Störungsbehebung und im Reparaturbereich zu Dairyfood mit, die er sich in seinem landwirtschaftlichen Betrieb angeeignet hatte; zu seinen Stärken zählen vorbeugende Wartung und allgemeine Reparaturen. Jim studierte Industrielle Hydraulik und Pneumatik und sammelte Erfahrung in der Zimmerei und in der Anlagenbetriebstechnik, bevor er zu Dairyfood wechselte.

Eine große Herausforderung ist es, das richtige Team für die Betreuung der Maschinen während der Nachtschicht zu finden. Nachdem bei dieser Schicht einige Wechsel vorgenommen wurden, kamen im Jahr 2006 John Wire und Rodney McKinney zu Dairyfood. Nach 24 Jahren Tätigkeit in einem industriellen Modernisierungsbetrieb setzte John ein langfristiges Ziel um und holte sich seinen Industrial Maintenance-Abschluss. Er gilt als verlässliche Größe in der Nachtschicht. John war in die Verpflichtung von Rodney eingebunden, der u.a. auf 12 Jahre Erfahrung beim Aufbau von Maschinen in einer Industriebäckerei verweisen kann. Hier im Bild sind Rodney (links) und John (rechts) beim Zusammenbau der Corazza zu sehen.

Die Herausforderungen bei der Instandhaltung eines Betriebs, der seit 1950 ständig gewachsen ist und sowohl ein sehr neues und auch ein sehr altes Equipment hat, sind vielfältig. Unser Maintenance Team verdient Anerkennung für alle seine Tätigkeiten.



Ed Martin

degree, Quinn acquired facility maintenance experience in a food processing environment. Quinn is shown by the Corazza foil wedge machine, which he was instrumental in installing. He is making sure that the electric eyes and other electrical sensors are working properly.

Ed Martin, a first shift maintenance mechanic, is pictured standing next to the cup machine, that packages larger size cups using film seals. Dairyfood recently received a significant retail order for 2 pound cups, which will be packaged on this machine. This year, Ed will complete six years of service. He came to Dairyfood with twenty-two years of experience as a maintenance mechanic at a food canning company. Dairyfood tends to assign Ed to mechanical maintenance.

Second shift maintenance mechanics, Lynn Phillips(left) with 12 years of service and Jim Elert (right) with four, are shown repairing the box folder for Brie flavoured boxed cheese. Lynn brought to Dairyfood the troubleshooting and repairing skills that he practiced when managing his farm, and preventive maintenance and general repairs are just two of his strong points. Jim studied industrial hydraulics, pneumatics and shop courses, and gained experience in carpentry and plant operations before joining Dairyfood.

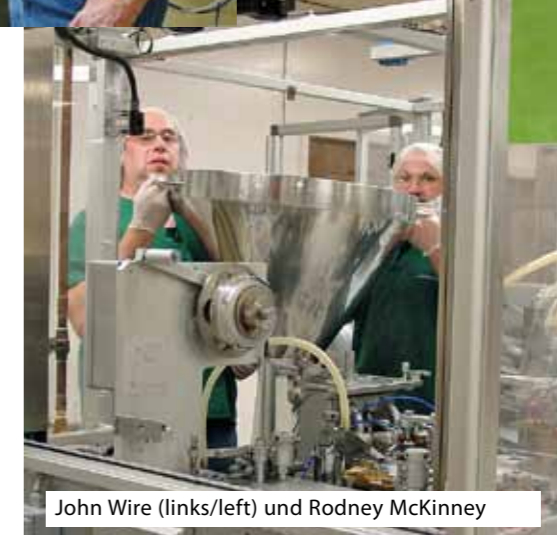
Finding the right team to set up machines on the night shift is often very challenging. After some turnover on this shift, John Wire and Rodney McKinney joined Dairyfood in 2006. After 24 years of working in an industrial re-manufacturing facility, John followed through on a long-term goal and obtained his industrial maintenance degree. He was selected for this shift because of his proven ability to work on his own and

his reliability. John was involved in the selection of Rodney, who had 12 years of experience assembling machines at an industrial bakery. Rodney (left) and John (right) are shown assembling the Corazza.

The challenges of maintaining a plant that has been growing since 1950 and has both very new and very old equipment are many. Our maintenance team deserves recognition for all their efforts.



Lynn Phillips (links/left) und Jim Elert



John Wire (links/left) und Rodney McKinney

Personalia

Jubiläen / Anniversaries

35 Jahre/35 Years

David Kosharek	DAI	DAI
Rex Rinabarger	DAI	
Gwandner Franz		PRO
Zettel Michael		PRO

30 Jahre / 30 years

Christine Richgels	DAI	DAI
Heil Hermann		PRO
Pailer Josef		PRO
Heil Franz		PRO
Hubert Sedlmayr		ROV

25 Jahre / 25 years

Ursula Rung	DAI	DAI
Sally Blackford		DAI

20 Jahre / 20 years

Terri Schlimgen	DAI	DAI
Barbara Fawcett		DAI
Gregory Fawcett		DAI
Gschiel Rosa		PRO
Ursula Hangl		ROV

15 Jahre / 15 years

Thomas Crownhart	DAI	LAC
Bernd Möller		MIL
Cachovan Jozef		MIL

10 Jahre / 10 years

Lackinger Martin		PRO
Schlögl Günther		PRO
Singer Josef Andreas		PRO

Neue Innovationsmanagerin bei MILSY

Ing. Jana Janegová ist Absolventin der Technischen Universität Bratislava für Chemie- und Lebensmitteltechnologie. Nach dem Studium startete sie 2006 bei MILSY im physikalisch-chemischen Labor und war Meisterin der Produktionsstätten Topfen-, Schmelz- und Joghurt-anlage. Seit Januar 2009 ist Frau Ingenieur als Innovationsmanagerin und Technologin tätig und mit Engagement und Freude bei der Arbeit: „Ich hoffe, dass ich mit der Entwicklung von neuen Produkten zur Gewinnsteigerung von MILSY beitragen kann.“



Ing. Jana Janegová graduated in chemistry and foods technology at the Bratislava University of Technology. Following her studies, in 2006 she joined MILSY's physical-chemical laboratory and was in charge of the curd cheese, melt and yoghurt plant. Jana has been active as an innovation manager and technology specialist since January 2009 and has set about her work with commitment and enthusiasm, "I hope that I can contribute to an increase in MILSY's profits through the development of new products."

Koordination Lactoprot International

Noch im Laufe des April wird Dipl.-Ing. Pia Eichwalder ihren Dienstantritt bei der Artax absolvieren. Die gebürtige Wienerin mit abgeschlossenem Studium an der Universität für Bodenkultur wird als Bindeglied zwischen den Niederlassungen in aller Welt fungieren. Nach diversen Stationen in der Lebensmittel-Zulieferindustrie in Österreich, Deutschland und Belgien ist die sonnige Reisefanatikerin dafür in jedem Fall die ideale Kandidatin!



During April Dipl.-Ing. Pia Eichwalder will be joining Artax. A native of Vienna, Pia is a graduate of the Vienna University of Natural Resources and Applied Life Sciences and will act as link between our branches around the world. Following a number of posts in the food sub-supply industry in Austria, Germany and Belgium, the cheerful globetrotter is the ideal choice for this assignment.

ART = Artax, PRO = Prolactal, LAC = Lactoprot, MIL = Milsy, ROV = Rovita, DAI = Dairyfood

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger ARTAX Beteiligungs- und Vermögensverwaltungs AG, Hofgasse 3, 4020 Linz, Austria Vorstand Mag. Walter Mayer Aufsichtsrat Dr. Rudolf Fries (Vorsitzender) DI Gerald Aichinger (Stv. des Vorsitzenden) Dr. Helmut Wiesbauer, Walter Schneider Unternehmensgegenstand Erwerb und Verwaltung von Beteiligungen an anderen Unternehmen, die Übernahme der Geschäftsführung an anderen Unternehmen sowie die Erbringung von Dienstleistungen aller Art für verbundene Unternehmen. Weiters der Erwerb und die Veräußerung von Liegenschaften und Gebäuden aller Art, die Verwaltung, Verwertung und Vermietung von Liegenschaften und Gebäuden, die Entwicklung von Immobilienprojekten sowie der Betrieb aller hiermit im Zusammenhang stehenden Hilfs- und Nebengeschäfte; Blattlinie Kommunikationsplattform von und für Mitarbeiter zur Förderung einer positiven Unternehmenskultur.

Impressum

Imprint



Unser Redaktionsteam an den Standorten/Editorial team

Dan Culligan – DAI, Beatrix Dolnikova – MIL, Andrea Reiterlehner – PRO, Hannah Kruse – LAC, Christine Seimel – ROV

Herausgeber und Medieninhaber (Publisher) ARTAX Beteiligungs- und Vermögensverwaltungs AG, Hofgasse 3, 4020 Linz, Austria Koordination & Redaktion (Editor) Rosemarie Schuller, office@sk-pr.at – Telefon (phone) +43 (0) 732 / 77 06 49 Mitarbeiter dieser Ausgabe (Contributors to this edition) Dan Culligan, Beatrix Dolnikova, Ewald Kapferer, Hannah Kruse, Andrea Reiterlehner, Christine Seimel, Josef Singer DTP Schuller & Kneidinger Kommunikationsberatung GmbH, Linz Photos ARTAX, Schuller & Kneidinger, privat Cover W. Mayer u. G. Aichinger in der ARTAX-Zentrale Übersetzung (Translation) John Cima, Linz Druck (Printing) new typeshop, Linz