



Steirerkraft Naturprodukte heißt nun „Estyria Naturprodukte“, gleich bleibt aber: wo die Premium-Linie „Steirerkraft“ drauf steht, sind Produkte aus der Steiermark drinnen (Bild: Estyria)

weil unsere Premiummarke Steirerkraft gleich hieß wie das Unternehmen selbst.“ Die Umfirmierung gewährleistet in Zukunft eine klare Markenkommunikation. „Estyria“ ist ein Fantasiebegriff, der aus den Worten „Estiria“ (Steiermark auf Spanisch) und „Styria“ (Steiermark auf Englisch) entstand. Der neue Name ist internationaler, verliert aber nicht den Bezug zu Standort und Produktion.

An der bereits etablierten Marke „Steirerkraft“ bleibt alles gleich, unter ihr werden weiterhin Produkte echt steirischen Ursprungs vertrieben [www.estyria.com](http://www.estyria.com)

Estyria Naturprodukte

## Internationale Ausrichtung

Der steirische Kürbis- und Käferbohnsenspezialist Steirerkraft-Naturprodukte firmiert um und tritt ab sofort unter dem Namen „Estyria Naturprodukte GmbH“ auf. Firmenchef Franz Seidl erklärt, weshalb Steirerkraft nun zu Estyria wird: „Die Umbenennung war ein logischer Schritt. Wir sind stetig gewachsen, unser Sortiments- und Markenportfolio hat sich erweitert. Dadurch kam es in jüngster Zeit zu einer erschwerten Unternehmenskommunikation,

Rational

## Effizienzsteigerung leicht gemacht

Neu bei Rational ist das „SelfCookingCenter whiteefficiency“, dessen Herzstück „HiDensityControl“ heißt. Damit ist es der Küchenmannschaft möglich, den Garraum um 30 Prozent mehr zu beladen, bei 20 Prozent geringerem Ressourcenverbrauch gegenüber konventionellen Combidämpfern. Auch das Anwendungsspektrum hat sich mit HiDensityControl deutlich erweitert: neben frischen Teigwaren, die aufgrund der neu geregelten kraftvollen Dampferzeugung zubereitet werden können, zählt jetzt auch das Backen zu den Stärken des neuen SelfCookingCenter-whiteefficiency. Ebenfalls neu ist „Efficient LevelControl“. Es zeigt dem Koch an, welche unterschiedlichen Produkte gleichzeitig gegart werden können. Das führt zu einer bis zu 30 Prozent schnelleren Speisenproduktion. Zusätzlich wird jeder Einschub einzeln überwacht. Je nach Menge des Garguts und je nachdem wie oft und wie lange die Tür offen steht, korrigiert Efficient-LevelControl die Garzeit, so dass alles immer auf den Punkt gegart wird. Das SelfCookingCenter-whiteefficiency lernt ständig dazu und passt sich dem individuellen Bedienverhalten automatisch an. Mit „MyDisplay“ kann auf Wunsch auch die Bedienoberfläche maßgeschneidert werden. Nicht benötigte Funktionen werden einfach vom Display entfernt. Das macht auch Aushilfen ohne

Kern-Energie

## Individuell & frisch

Bei Kern-Energie kann sich der Kunde seine eigene Nusskreation zusammenstellen: von gerösteten Cashewkernen über gesalzene Pistazien bis hin zu getrockneten Physisalis. Zwar gibt es bei dem Unternehmen auch fertige Mixturen zu bestellen, im Vordergrund stehen für Unternehmensgründer Denis Burghardt aber zwei Dinge: „Qualität und Individualität“. Das ist das Konzept der individualisierten Massenfertigung, das in Fachkreisen als „Mass Customization“ bekannt ist. Kern-Energie nutzt eine innovative Röstmethode, die die wertvollen und geschmackgebenden



Bei Kern-Energie kann der Kunde seinen persönlichen Nuss-Vorlieben freien Lauf lassen (Bilder: Kern Energie)

ätherischen Öle der Nüsse bewahrt. In Kooperation mit dem Customized-Food-Unternehmen „MyMuesli“ wird das Frischelogistik-Konzept umgesetzt. Das Angebot an „just in time“ frisch gerösteten Nüssen wird bis zum Verzehr sichergestellt. [www.kern-energie.com](http://www.kern-energie.com)

hollu

## „Österreichischer Musterbetrieb“

Die österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Qualität (ÖQA) verlieh der Julius Holluscek GmbH nach bestandener Prüfung das Austria-Gütezeichen. Gegenstand der Überprüfung waren die betrieblichen Voraussetzungen für gleichbleibend hohe Produktqualität, die Anwendung geeigneter Qualitätssicherungsmaßnahmen, die Verpackungstechnik hinsichtlich beschädigungsfreiem Transport zum Kunden und die nachhaltige Verwendung der Ressource Energie im Produktionsprozess.



Firmeninhaber Werner Holluscek freut sich über die ÖQA-Auszeichnung für sein Unternehmen (Bild: hollu)

„Das Austria-Gütezeichen Österreichischer Musterbetrieb ist neben der ISO-9001- und ISO-14001-Zertifizierung sowie dem Österreichischen Staatswappen ein weiterer Beleg für unsere Kunden, dass bei hollu Qualität und Nachhaltigkeit im Vordergrund stehen“, erklärt Firmeninhaber Werner Holluscek die Bedeutung der ÖQA-Auszeichnung für das Unternehmen. [www.hollu.at](http://www.hollu.at)



Das „SelfCookingCenter-whiteefficiency“ ist der jüngste Spross aus der Rational-Familie, sein Name ist Programm

Weltneuheit - Das SelfCookingCenter whiteefficiency

großen Schulungsaufwand auf Anrieb betriebssicher. Einen erheblichen Effizienzzuwachs bringt auch das neue „CareControl“. Es erkennt den Verschmutzungs- und Pflegezustand und schlägt immer die genau passende Reinigungsstufe vor. Das spart bis zu 40 Prozent Energie, Wasser und Chemie. [www.rational-online.de](http://www.rational-online.de)