

Wurstweltmeister füllt mit REX

efef-Fleischwaren hat sich für einen Füller des Thalgauer Produzenten entschieden

Der größte fleischverarbeitende Betrieb im Ländle, die **efef-Fleischwaren GmbH** setzt zukünftig zum Abfüllen seiner breiten Wurstproduktpalette auf den Füllmaschinenhersteller aus Thalgau

in Salzburg. Bei der Neuanschaffung seiner Füllmaschine hat efef natürlich alle namhaften Produzenten getestet. Trotz des harten Mitbewerbes konnte sich das österreichische Unternehmen **REX-Technologie** gegen

alle Konkurrenten durchsetzen. REX hat mit seiner innovativen Vakuumfüllmaschine in puncto Verarbeitung, Handling, Kraft, Portioniergenauigkeit sowie durch die einfache Bedienung der Touchscreensteuerung mit seiner RVF 761 überzeugt. Nicht auch zuletzt punktete REX-Technologie mit seinem preislichen Vorteil – ein positiver Aspekt des Direktvertriebs des Herstellers in Österreich – gegenüber den Handelsvertretungen des Mitbewerbes. Somit konnte REX den Auftrag für sich verbuchen.

Markus **Dobler**, Betriebsleiter von efef, sagt dazu: „Wir haben alle namhaften Füllmaschinen auf dem Markt getestet, die Preis-Leistung von REX hat uns überzeugt.“

Die Füllmaschine vom Typ RVF 761 von REX-Technologie ist ganz auf die Anforderungen der fleischverarbeitenden Industrie ausgerichtet. Generell stehen REX-Vakuumfüllmaschinen für:

- hohe Leistungsdichte
- exakte Portioniergenauigkeit
- einfachsten Sortenwechsel
- vielseitige Einsatzmöglichkeiten in Kombination mit Clipmaschinen und Vorsatzgeräten
- hohen Hygienestandard und einfachste Reinigung.

Das Flügelzellenwerk garantiert exakte Portioniergenauigkeit sowie einen schonenden Transport aller Füllmassen ohne jegliches Quetschen, Drücken und Reißen sowie eine maximale Evakuierung der Luft im Brät.

Die integrierte Schwingarmbeschickung erleichtert die einfache Reinigung der Maschine.

Zusätzlich wurde der RVF 761 bei efef mit einem Füllwolf MC 3-2 ausgestattet. Die Füllwolftechnik von REX überzeugt in allen Belangen und bietet speziell



Der RVF 761 setzte sich bei efef gegen alle seine Konkurrenten durch

Fotos: REX

bei Halbdauer- und Rohwurstanwendungen einen entscheidenden Vorteil. Generell werden alle REX-Vakuumfüllmaschinen durch einen leistungsstarken Servoantrieb angetrieben. Der REX-Servodrive, welcher seit mehr als 15 Jahren erfolgreich bei REX eingesetzt wird, steht für eine weitgehende Wartungsfreiheit über Jahre hinweg, niedrigsten Energieverbrauch sowie einen äußerst ruhigen und geräusch-

armen Lauf. REX-Technologie konnte mit den efef Fleischwaren GmbH einen weiteren wichtigen Kunden am heimischen Markt für sich gewinnen.

Kontakt:
REX-Technologie GmbH & Co KG,
Irlacherstraße 31,
5303 Thalgau,
Tel.: 0 62 35/61 16-0, Fax: 06235/65 29,
E-Mail:sales@rex-technologie.com,
Web: www.rex-austria.com



Der Füllwolf MC 3-2 kann auch zum Abdrehen mit Darmhaltegerät eingesetzt werden



Betriebsleiter Markus Dobler (rechts) mit seinen Mitarbeitern vor dem neuen RVF 761

Recht so!

Leifaden durch Gesetze und Verordnung
von Mag. Karl Schellessnig



Höchstgrenzen bei Überstunden

Wesentlicher Inhalt des Arbeitszeitpakets 2007 sind zusätzliche Möglichkeiten, um Arbeitsspitzen mit erlaubter Überstundenarbeit von Mitarbeitern abzudecken.

Grundregel

In höchstens 24 Wochen des Kalenderjahres können Überstunden bis zu einer Wochenarbeitszeit von 60 Stunden zugelassen werden, wenn bestimmte inhaltliche sowie formale Voraussetzungen gegeben sind. Die Tagesarbeitszeit darf dabei zwölf Stunden nicht überschreiten.

Inhaltliche Voraussetzungen

Die Ausdehnung der Wochenarbeitszeit durch Überstunden auf bis zu 60 Stunden ist nur bei einem vorübergehend auftretenden besonderen Arbeitsbedarf zur Verhinderung eines unverhältnismäßigen wirtschaftlichen Nachteils zulässig.

Vorsicht: Im Streitfall mit dem Arbeitsinspektorat ist seitens des Arbeitgebers neben dem erwarteten gravierenden wirtschaftlichen Nachteil vor allem nachzuweisen, dass der besondere Arbeitsbedarf nur vorübergehend und nicht dauerhaft gegeben war.

Formale Voraussetzungen in Betrieben mit Betriebsrat

Ist im Betrieb ein Betriebsrat gewählt, ist die Ausdehnung der Wochenarbeitszeit durch Überstunden auf 60 Stunden nur zulässig, wenn darüber eine Betriebsvereinbarung abgeschlossen worden ist.

Die Betriebsvereinbarung ist den zuständigen kollektivvertragfähigen Körperschaften

- der Arbeitgeber (= im Regelfall dem zuständigen Fachverband der WKO),
- der Arbeitnehmer (= der Fachgewerkschaft) sowie
- dem zuständigen Arbeitsinspektorat (www.arbeitsinspektion.gv.at/Al/Arbeitsinspektion/Standorte/default.htm) zu übermitteln.

Formale Voraussetzungen in Betrieben ohne Betriebsrat

Ist im Betrieb kein Betriebsrat gewählt, ist die Ausdehnung der Wochenarbeits-

zeit durch Überstunden auf 60 Stunden nur zulässig, wenn

- diese Überstunden im Einzelfall schriftlich vereinbart wurden und
- die arbeitsmedizinische Unbedenklichkeit dieser zusätzlichen Überstunden für die betreffenden Tätigkeiten durch einen Arbeitsmediziner festgestellt wurde.

Vorsicht: Die schriftliche Vereinbarung über die Zulässigkeit muss im Einzelfall erfolgen. Eine generelle und allgemeine Vereinbarung, die für solche Fälle bereits zu Beginn des Dienstverhältnisses abgeschlossen wurde, ist nicht ausreichend.

Auf Verlangen der Mehrheit der betroffenen Arbeitnehmer ist ein weiterer, einvernehmlich bestellter Arbeitsmediziner zu befragen. Dieses Verlangen ist binnen fünf Arbeitstagen ab Mitteilung des Ergebnisses der vom Arbeitgeber veranlassenen Prüfung zu stellen.

Vorsicht: Die arbeitsmedizinische Unbedenklichkeit der Überstundenleistung ist nur gegeben, wenn beide Arbeitsmediziner dies bestätigen.

Ausnahme

Wurde die Arbeitszeit in acht aufeinander folgenden Wochen wegen eines vorübergehend aufgetretenen besonderen Arbeitsbedarfes bis zu einem Höchstmaß von 60 Stunden verlängert, sind in den beiden folgenden Wochen solche Überstunden unzulässig.

Tipp: In diesen beiden Wochen sind aber Überstunden bis zu einem Höchstmaß der wöchentlichen Arbeitszeit (Normalarbeitszeit und Überstunden) von 50 Stunden zulässig.

Benachteiligungsverbot

Arbeitnehmer in Betrieben, in denen kein Betriebsrat gewählt ist, die Überstunden bis zu einer Wochenarbeitszeit von 60 Stunden ablehnen, dürfen weder beim Entgelt, den Aufstiegsmöglichkeiten noch bei Versetzungen benachteiligt werden.

Nächste Ausgabe:
Befreiungsschein

Traditionelle Vielfalt schmeckt

Ob knackige Würstchen oder herzhaftes Blutwurst – mit Wiberg gelingt es besser

Sie dürfen in keiner Wursttheke fehlen: knackige Würstchen. Ob Frankfurter, Wiener, Debrecziner oder Grillwurst – abgestimmt auf Ihr Würstchenangebot bieten Würstungen und Combi-Produkte von **Wiberg** abgerundeten Geschmack und sichere Funktionalität. Kaum eine Würstsorte ist in Zubereitung und Anwendung so variabel wie das Würstchen. Die Spezialität mit dem knackigen Biss schmeckt heiß und kalt, gekocht, gebraten oder gegrillt, als Hauptmahlzeit oder Snack zwischendurch. Wer es abwechslungsreicher liebt, findet im Würstchen die ideale Basis für allerlei Gaumenfreuden. Sei es mit Blätterteig als „Würstel im Mantel“, fein geschnitten in Wurstsalaten, mit Fleisch und Gemüse aufgespießt vom Grill oder zum Aufpeppen in Eintöpfen – Würstchen sind wahre Allrounder und begeistern dabei jedermann, vom Kind bis zum Senioren. Und auch beim Geschmack ist für jeden Gaumen etwas dabei, egal ob rauchig, pfeffrig oder kräuterwürzig bevorzugt wird. Eine scharfe Variante gelingt mit

einer Neuheit aus dem WIBERG Sortiment, der pikanten Würstung für feurige Debrecziner. Ausgesuchte Gewürze und eine kräftige Portion Chilli und Paprika sorgen für den einzigartigen Geschmack dieser angenehm-scharfen Spezialität. Durch den anhaltende Trend zu Fastfood und Fingerfood wird das traditionelle Würstchen weiterhin nicht aus der Mode kommen. Durch unterschiedliche Einlagen, ideenreiche Abwandlungen und schnelle Zubereitungsarten lässt sich der Klassiker kreativ variieren und ist so der kulinarische Star für jede Gelegenheit.

Herzhafter Genuss

Es heißt, die Blutwurst ist die älteste Wurstart der Welt. Aus Aufzeichnungen geht hervor, dass die Urformen der heute bekannten Blutwurst äußerst begehrte Köstlichkeiten waren. Homer ließ in seinen Erzählungen Odysseus bei einer Schlacht „um die Wurst“ kämpfen und stellte als Preisgeld einen mit Schweineblut und -fett gefüllten Schweinemagen in Aussicht. Im Laufe

der Jahrhunderte verbreitete sich diese Spezialität in ganz Mitteleuropa und gilt bei Liebhabern bis heute als ganz besondere Delikatesse. Mit den zwei neuen Blutwurst-Würstungen von Wiberg, Schinkenrotwurst und Rotwurst mit original Thüringer Majoran, verleihen Sie Ihren traditionellen Spezialitäten edelwürzig-feinen Geschmack. Die Würstungen kommen ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern und allergenen Zutaten aus und überzeugen mit der feinen Note von Nelken, Ingwer und Majoran. Verwöhnen Sie Ihre Kunden gerade jetzt in der Herbstzeit mit dieser köstlichen sowie variablen Wurstspezialität. Sie schmeckt heiß angebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln genauso wie kalt als Abrundung einer herzhaften Brotzeit. Doch auch zur Verfeinerung verschiedenster Speisen zeigt sich die klassische Blutwurst köstlich vielseitig: Bieten Sie doch mal Knödel mit Blutwurstfülle, Blutwurst-Ravioli oder Blutwurst-Lasagne an – da kann garantiert kein Genießer widerstehen.

