

## WK will mehr Geld für thermische Sanierung

SALZBURG – Die Fortsetzung des Erfolgsmodells thermische Sanierung fordert nach der Bauwirtschaft nun auch Salzburgs Wirtschaftskammer-Präsident Julius Schmalz. Der Fördertopf in Höhe von 100 Mio. Euro für die thermische Sanierung von Privathäusern und Betrieben dürfte nämlich aufgrund der großen

Nachfrage in wenigen Wochen leer sein. Die Bauwirtschaft verlangt deshalb nach einer Aufstockung der Fördermittel und hat in WKS-Präsident Schmalz einen Unterstützer gefunden. „Das Förderprogramm thermische Sanierung hat sich als effizientes Mittel erwiesen, der Bauwirtschaft gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten unter die Arme greifen zu können. Zumal das Geld genau dort ankommt, wo wir es benötigen: bei den kleinen und mittleren Unternehmen unserer heimischen Professionisten“, stellte Schmalz gestern klar. Er will weiters, dass auch das 100 Mio. Euro-Paket des Landes Salzburg einen Beitrag zur thermischen Sanierung leistet.

Der bald leere Fördertopf könnte mithilfe der Steuermehreinnahmen wieder gefüllt werden. Durch die Fördermittel in Höhe von 100 Mio. Euro hat der Staat laut WIFO 200 Mio. Euro an Steuern eingenommen.

### Magnus wird fortgeführt

SALZBURG – Die in den Konkurs geschlitterte Salzburger Fahrschule Toni Magnus wird weitergeführt. Das wurde in der Tagsatzung am Montag beschlossen. Konkurs angemeldet hat gestern auch die MT Fahrschuldienstleistungs GmbH, deren Aufgabe die Arbeitskräfte-Bereitstellung und Lohnverrechnung für die Fahrschule Magnus war, wie AKV und KSV berichten. 25 Mitarbeiter sind betroffen.



Den „Trigos 2009“ in der Kategorie Arbeitsplatz hat das Computer Center Lorentsich für sein Projekt „Fit for IT“ gewonnen. Bei der Preisverleihung gratulierten Sozialminister Rudolf Hundstorfer (ganz links), WKÖ-Generalsekretärin Anna Maria Hochhauser und IV-Generalsekretär Markus Beyrer (rechts) dem Gewinner Karl Lorentsich (zweiter von links). Im Rahmen des Projektes „Fit

for IT“ bekommen Jugendliche, die aus unterschiedlichsten Gründen Schwierigkeiten beim Finden einer Lehrstelle haben, einen Praktikumsplatz bei Lorentsich. Im Anschluß wird ihnen ein Lehrverhältnis angeboten. Das Computer Center Lorentsich hat auch einen Ausbildungsverbund mit den Geschützten Werkstätten. Dieser ermöglicht einem jungen Mann eine Lehre zum EDV-Techniker. Foto: Lorentsich

## „Cool bleiben“ an heißen Tagen

Holen Sie sich Ihr Kühlketten-Thermometer in Ihrem Fleischer-Fachgeschäft!

Beim Einkaufen kommt man jetzt schnell ins Schwitzen. Auch frische Wurst und Fleisch aus dem Fleischerfachgeschäft brauchen dann eine Abkühlung. Unser Thermometer soll Ihnen dabei helfen, die richtige Temperatur einzuhalten.

Der Transport Ihres frischen und wertvollen Einkaufs zurück nach Hause ist dabei besonders kritisch. Im Auto sind an sonnigen Tagen schnell mehr als 40 Grad erreicht. Ähnliches gilt für Busse und Bahnen. Deshalb frische Wurst- und Fleischwaren immer in der Kühltasche oder in der Thermobox transportieren. Ideal wäre es, wenn maximal 7 Grad nie überschritten würden.

Legen Sie Ihr neues Thermometer vom Fleischermeister einfach dazu. Sie werden staunen, wie groß Temperaturunterschiede sein können.

### Richtig lagern

Richtig, zu Hause muss der Einkauf schnell im Kühlschrank verstaut werden. Aber haben Sie schon bemerkt, dass die meisten Kühlschränke über ihre tatsächliche Temperatur schweigen?

Ziffer 4 auf dem Einstellrad z. B. heißt nicht 4 Grad Innentemperatur! Ihr neues Thermometer aus dem Fleischerfachgeschäft gibt Ihnen Auskunft über den richtigen Temperaturbereich. Optimal sind 3 Grad Celsius.



### Beim Gewinnspiel verlosen die Salzburger Fleischer:

2 Miele Einbaukühlschränke „Stiftung Warentest TEST-SIEGER“ im Wert von je ca. € 850.-

100 Grillgutscheine im Wert von je € 20.- einzulösen in Ihrem Fleischerfachgeschäft

Teilnahmekarten sind in Ihrem Fleischerfachgeschäft erhältlich!

[www.salzburger-fleischer.at](http://www.salzburger-fleischer.at)

Je höher die Temperaturen, umso mehr leidet die Qualität. Also bis 3 Grad Celsius ist die beste Kühlschranktemperatur.

### Und noch ein Tipp vom Fleischermeister:

Noch besser schmeckt es, wenn Sie im Kühlschrank die verschiedenen Produkte in Frischhaltedosen aufbewahren. Dann behält alles sein eigenes, ausgeprägtes Aroma. WERBUNG

## hogast mit Umsatzplus

WALS – Die hogast, die größte österreichische Einkaufsgenossenschaft für Hotel und Gastronomie, mit Sitz in Wals hat trotz Wirtschaftskrise im Geschäftsjahr 2008/09 (bis Ende April) einen deutlichen Zuwachs verzeichnet: Die Einkaufsgenossenschaft konnte ihren Umsatz um 7,4 Prozent auf 598,3 Millionen Euro inklusive Dienstleistungen steigern. Die Zahl der Mitgliedsbetriebe erhöhte sich auf 1952. Auch die Tochterunternehmen legten weiter zu: Die 2004 gegründete „Hotel Gastro Pool“ erzielte einen Umsatz von 27,4 Millionen Euro und damit ein Plus von 49,2 Prozent. Die Zahl der Mitgliedsbetriebe stieg auf 610. Die 1999 gegründete hogast Deutschland erreichte einen Umsatz von 51,6 Millionen Euro – ein Plus von 7,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr.