

LC-UPDates

Aktuelles aus dem Lebensmittel-Cluster | Ausgabe 3/2011



Inhalt



Trends
Bio: Mit gutem Gewissen genießen

Seite 1, 3



LC-Aktuell
Bio-Markt wächst immer schneller

Seite 2



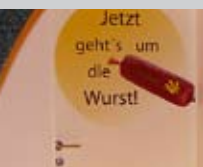
News
TECH.FOOD

Seite 4, 5



News
Fruit Protector
Benchmarking-Konferenz in Mailand

Seite 6



LC-Aktuell
SONNBERG Biofleisch – Ein Betrieb mit Mehrwert!

Seite 7



News
Geförderte Beratungen
Intermarket Bank

Seite 8

Bio: Mit gutem Gewissen genießen

Die Diskussion um den Klimawandel veranlasst viele Menschen nach neuen Ideen zu suchen - auch im Bereich Lebensmittelproduktion und Ernährung. Einerseits ist eine ausreichende und gesunde Ernährung für jeden Menschen lebensnotwendig. Andererseits leben wir nicht nur vom Essen alleine, sondern benötigen Lebensräume mit sauberer Luft, sauberem Wasser, lebendigen Böden, verträglichen Temperaturen und einer vielfältigen Flora und Fauna. Die Landwirtschaft ist in hohem Maße für beides verantwortlich. Durch den Einkauf von Bio unterstützen die Konsumenten die Leistungen des Bio-Landbaues für die Umwelt, profitieren durch Genuss und besondere Geschmackserlebnisse.

Bio-Landwirtschaft hat eine besondere Beziehung zum Boden

Bio-Bauern legen großen Wert auf die Nährstoffversorgung der Pflanzen durch einen gesunden, lebendigen Boden und nicht durch mineralische („Kunst“-) Düngemittel. Somit rückt die natürliche Bodenfruchtbarkeit und der Aufbau von Humus ins Zentrum.

Auch der Anteil an naturnahen Flächen mit Feldgehölzen und Hecken ist auf einem Bio-Betrieb wichtig. Im Durchschnitt kommen auf biologisch bewirtschafteten Feldern und Grünland 50 % mehr Pflanzen- und Tier-Individuen und 30 % mehr Arten vor. Vögel, räuberische Insekten, Spinnen, Bodenorganismen und die Ackerflora profitieren überdurchschnittlich. Bei Schädlingen unterscheiden sich die Anbausysteme hingegen nicht. Die Studien sehen die Gründe für die höhere Artenvielfalt auf den Bio-Betrieben im Verzicht auf Herbizide, chemisch-synthetischen Pestiziden und Mineraldüngern, in den vielfältigeren Fruchtfolgen, in der geringeren Düngungsintensität und in der schonen-

den Bodenpflege. Zahlreiche Untersuchungen zur Vogelwelt belegen eine bis zu sechsmal höhere Anzahl Brutreviere und eine bis zu achtfach erhöhte Populationsdichte auf Bio-Höfen.

Bio schützt die Ökosysteme

Ökosysteme erbringen Dienstleistungen, welche für die nachhaltige Produktivität der Landwirtschaft überlebenswichtig sind. In gesunden Böden wird mehr Wasser gespeichert, zahlreiche nützliche Insekten und Vögel regulieren die Schädlinge. Bakterien, Pilze und Regenwürmer bauen fruchtbare Böden auf und machen Nährstoffe verfügbar. Der Schutz der Bienen ist besonders dringend: Bienen und andere Insekten bestäuben die Obstbäume, Gemüse und Ackerfrüchte und erbringen dadurch eine unbezahlbare Wirtschaftsleistung.

Bio ist gesund

Die Bio-Landwirtschaft verzichtet konsequent auf Gentechnik und den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln sowie schnelllöslichen Düngemitteln und stellt damit eine sichere Basis für gesunde Lebensmittel dar. Studien zeigen, dass wesentlich weniger gesundheitsschädliche Rückstände in Bio-Lebensmitteln gefunden werden, dafür aber mehr natürliche Inhaltsstoffe wie Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe. Ihre Wirkungen auf unseren Organismus sind unverzichtbar für unsere Gesundheit. (vgl. Bio-Landbau: Basis für gesunde Lebensmittel, BIO AUSTRIA)

Bio bedeutet lückenlose Transparenz

Die durchgängige Kontrolle aller Bioprodukte vom Bauern bis zum Teller schafft Vertrauen.

Nur wo Bio drauf steht ist Bio drin.

Fortsetzung auf Seite 3





Liebe Cluster-Partner



Die Diskussion um den Klimawandel veranlasst viele Menschen nach neuen Ideen zu suchen - auch im Bereich Lebensmittelproduktion und Ernährung. Wir wollen Ihnen daher in dieser Ausgabe des LC-UpDates einige Aspekte rund um das Thema Bio vorstellen.

Sie lesen dieses Mal Artikel zur Kennzeichnung von Bio-Produkten sowie zu den aktuellen Bio-Marktdaten. Interessante Informationen bieten auch Beiträge über eine Verpackungslösung, die sich speziell dem Problem von Migrationen widmet sowie über einen Bio-Schaubetrieb im Mühlviertel.

Zu aktuellen Themen wie zB zur Kennzeichnung von Lebensmitteln planen wir im Herbst wieder eine Reihe von Veranstaltungen. Ich lade Sie sehr herzlich zu diesen Wissens-Updates ein und freue mich schon jetzt, Sie persönlich dabei begrüßen zu dürfen.

Ihr

Jürgen Neuhold

Impressum

Die WKO Oberösterreich ist Träger des LC ÖÖ. Alle Maßnahmen im Rahmen des LC ÖÖ werden vom Land ÖÖ, der WKO Oberösterreich und Beiträgen von Netzwerk-Partnern finanziert.

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion:
WKO Oberösterreich, Lebensmittel-Cluster ÖÖ,
Hessenplatz 3, 4020 Linz

e-mail: wirtschaftskammer@wkoee.at,
lebensmittel-cluster@wkoee.at

Bilder: LC ÖÖ, EU - Organic Farming, Michaela Theurl, packit! Verpackungen GmbH, www.pixelio.de, SONNBERG BIOFLEISCH GmbH, Intermarket Bank

Text: Lebensmittel-Cluster ÖÖ, LC-Partner

Gestaltung und Produktion: Graphik-Druck Neudorfhofer GesmbH, Breitenangerstraße 4, 4360 Grein

Bio-Markt wächst immer schneller

... weil die KonsumentInnen Bio nachfragen und kaufen!

Die ÖsterreicherInnen haben im LEH 2010 Bio-Produkte im Wert von 758,2 Mio. Euro eingekauft. Das ist um 15,4% mehr als in der Vorjahresperiode. Das Segment Bio-Frischwaren (exkl. Brot) verzeichnet mit einem Mengenzuwachs von 21,5% im Jahr 2010 ein überdurchschnittlich hohes Plus. Dies spiegelt sich auch im Lebensmittelhandel wider, wo mit 7,3% Anteil noch nie so viele Bio-Waren verkauft wurden. Das Milchsegment ist jener Bereich, der am stärksten boomt. Aber auch Frischobst und Frischgemüse verzeichnen deutliche Mengen- wie Wertsteigerungen. Dies geht aus der RollAMA 2010 (Mag. Johannes Mayr, KeyQUEST) hervor. Als Geheimnis des Erfolges gilt das ständig steigende Angebot an Bio-Lebensmitteln.

Gesundheitsaspekt ist wichtigster Kaufgrund für Bio

Im Zuge einer RollAMA-Motivanalyse wurden die wichtigsten Beweggründe für den Kauf von Bio-Lebensmitteln erhoben. 33% der Befragten gaben dabei den Gesundheitsaspekt an, gefolgt von Umweltaspekten (15%), besserem Geschmack (11%) und besserer Qualität und Kontrolle (10%). Dabei wurde zwar festgestellt, dass Bio-Produkte einen höheren Preis haben (69%), dieser Preis aber gerechtfertigt sei (59%).

Quelle: BIO AUSTRIA Oberösterreich

Bildquelle: EU - Organic Farming



Bio: Mit gutem Gewissen genießen

Fortsetzung von Seite 1

Kennzeichnung von Bio-Produkten

Die biologische Landwirtschaft sowie die Verarbeitung biologischer Lebensmittel sind weltweit geregelt. Die gesetzlichen Bestimmungen dafür innerhalb der EU sind in der Verordnung EU-VO 834/2007 verankert. Darüber hinaus verpflichten sich Biobäuerinnen und Biobauern, die Mitglieder bei verschiedenen Bioverbänden wie z.B. BIO AUSTRIA in Österreich sind, zum Einhalten noch strengerer Richtlinien, was sich in der Diskussion um EHEC eindeutig als Vorteil erwiesen hat.

Was auf dem Etikett stehen muss:

- 1.) Bezeichnung z.B. „Bio-Dinkel“.
- 2.) Der Code der Bio-Kontrollstelle muss angeführt sein z.B. AT-BIO-XXX

Verpflichtende Verwendung des EU-Bio-Logos ab 1.7.2010

Ab 1.7.2010 muss auf jedem vorverpackten Bio-Lebensmittel das EU-Bio-Logo drauf sein. Neben dem EU-Bio-Logo können auch das AMA-Bio-Zeichen und das BIO AUSTRIA-Markenzeichen angeführt werden.



Kennzeichnung der Herkunft

Alle vorverpackten Bio-Lebensmittel müssen ab 1. Juli 2010 einen Hinweis auf die Herkunft der verarbeiteten Rohstoffe enthalten. Die Angabe erfolgt unmittelbar unter dem EU-Bio-Logo.

Je nach Herkunftsland der Zutaten gibt es folgende Varianten:

- aus „österreichischer Landwirtschaft“: Die Gesamtmenge an Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammt zu mind. 98 % aus Österreich.
- aus „EU-Landwirtschaft“: Die Gesamtmenge an Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs stammt zu mind. 98 % aus der EU
- aus „Nicht-EU-Landwirtschaft“: Die Erzeugnisse oder Rohstoffe werden aus Drittländern importiert.
- aus „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“: Es werden nicht nur EU-Rohstoffe bei der Produktion eingesetzt.

Verpackungsmaterial, das der alten EU-Bio-Verordnung entsprochen hat, darf bis zum 1. Jänner 2012 weiterverwendet werden.

Das Österreichische AMA Bio-Zeichen:

Es ist das am häufigsten verwendete Bio-Erkennungszeichen in Österreich. Es dient besonders zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in den Supermärkten.



Das BIO AUSTRIA Logo:

Findet sich auf Produkten von bäuerlichen Bio-Produzenten in Österreich. Das heißt Bio-Lebensmittel, die auf Bauernmärkten oder direkt Ab-Hof angeboten werden, sind mit diesem Zeichen ausgewiesen und entsprechen strengeren Bio-Richtlinien als EU Bioware.





TECH.FOOD

Strategien und Maßnahmen für die Steigerung der Innovationskraft im agrarwirtschaftlichen Lebensmittelsektor und Förderung des Technologietransfers in den Regionen Südosteuropas

Das SOUTH-EAST EUROPE Programm zur transnationalen Zusammenarbeit ist eine vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) finanzierte Initiative. Das Projekt TECH.FOOD hat zum Ziel, die Forschungs- und Entwicklungs- sowie Innovationskapazität im Lebensmittelbereich zu erhöhen und gleichzeitig Netzwerke und Werkzeuge zur Verfügung zu stellen, um technische Innovationen in der Qualitätsproduktion von Lebensmitteln zu unterstützen. Dementsprechend soll ein transnationales Netzwerk zwischen 7 regionalen Technologietransferknotenpunkten geschaffen werden, um Institutionen, Forschungseinrichtungen und Unternehmen miteinander zu verknüpfen.

Leitbild

Das Projekt verfolgt folgende spezifische Ziele:

- die Zusammenarbeit und den Wissenstransfer zwischen Forschungseinrichtungen, Verwaltungsinstitutionen und Lebensmittelunternehmen zu stärken;
- existierende transnationale Kooperationen und Netzwerke zu stärken und neue zu etablieren, durch ein „transnational horizontal network“ unter den involvierten SEE Regionen, das auch offen für andere EU Regionen ist. Damit sollen Mechanismen in Gang gesetzt werden, die den Austausch von Schlüsseltechnologien, Fähigkeiten und Wissen ermöglichen;
- die Innovationsleistungen der Lebensmittelunternehmen, Institutionen und Forschungseinrichtungen zu verbessern, durch die Entwicklung und Anwendung von Analysemethoden und Interventionstools, die sich am gegenwärtigen Management know how orientieren;
- neue Projekte zu starten, die die Technologie und Innovationskapazitäten sowie Produkte und Produktionsprozesse im Lebensmittelsektor verbessern, durch Angleich von KMU-Bedürfnissen, Expertisen von Forschungseinrichtungen, sowie institutioneller Unterstützung, auch um kritische Massen zu erreichen, die eine effektive Beteiligung an EU Forschungs- und Entwicklungsprogrammen ermöglichen;
- das Vertrauen der Öffentlichkeit in die Nahrungsmittelqualität und -sicherheit durch Förderung von umweltfreundlichen und gesunden innovativen Lösungen erneuern.





Ausgangslage

Das Ziel des Projektes ist der Aufbau eines transnationalen Netzwerks, um Verbindungen zwischen Unternehmen und Forschungseinrichtungen aus einem weiten Bereich zu generieren. TECH. FOOD stellt einen transnationalen Mehrwert und eine klare Möglichkeit zur Verbesserung der institutionellen Kapazitäten zur effektiven Förderung von Innovation der Partner dar.

Die direkte Beteiligung von Unternehmen stellt einen zusätzlichen Mehrwert an Transnationalität dar, um Innovations- und Internationalisierungsmöglichkeiten für lokale Produzenten zu eröffnen. Die sogenannten IPA-Länder (EU-Beitrittskandidatenländer und potentielle Kandidatenländer) werden von diesem transnationalen Netzwerk durch die Kapitalisierung der Partnererfahrungen profitieren.



Ergebnisse

Der Projektansatz setzt eine 2-Ebenen-Methode um:

- 7 regionale Profile zu Ansprüchen und Schwächen bei Forschung, Entwicklung und Innovation im Lebensmittel-sektor werden erarbeitet;
- ein transnationales horizontales Netzwerk zwischen 7 Technologietransfer-knoten verbindet Verwaltungsinstitutionen, Forschungseinrichtungen und Unternehmen;
- Werkzeuge zur Analyse und Selbstevaluierung von Unternehmen werden entwickelt;
- 10 speziell thematisch ausgerichtete Fokus-Gruppen werden installiert;
- 1 Datenbank mit best practice Erfahrungen und Projekten zur Innovation wird erstellt;
- eine Web-site wird eingerichtet;
- 2 Internationale Konferenzen werden abgehalten;
- eine Abschlusspublikation wird die Projektergebnisse zusammenfassen;
- Informationsmaterial wird erstellt;
- 6 Projektmanagementmeetings werden abgehalten.

Projektpartner

Province of Modena, Italy



Aster-Emilia-Romagna Science & Technology Association, Italy



The Bucharest Academy of Economic Studies, Romania



Ministry of Agriculture and Rural Development, Romania



Hungarian Meat Research Institute, Hungary



Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science, Hungary



National Hellenic Research Foundation, Greece



Athens Chamber of Commerce and Industry, Greece



Federal Institute of Agricultural Economics, Austria



Upper Austrian Chamber of Commerce, Austria



CATT Innovation Management GmbH, Austria



Agency for Rural Development of Istria Ltd. Pazin, Croatia



Institute of Agricultural Economics Belgrade, Serbia





Fruit Protector – eine „coole“ Innovation

Die Firma packit ist ein mittelständisches Unternehmen, das auf die Produktion von hochwertig bedruckten Verpackungen spezialisiert ist. Bereits vor rund 6 Jahren hat sich das Unternehmen im Rahmen eines Entwicklungsprojektes auf die Lebensmittelbranche konzentriert. Im Jahr 2009 wurden im Zuge einer Großinvestition die Ergebnisse dieser Forschungsarbeit in den Produktionsprozess integriert umgesetzt.

Diese Prozesse und die Auswahl spezifischer Rohmaterialien sind die Basis von Fruit Protector. Es hat sich gezeigt, dass das Produkt genau aktuellen Erfordernissen entspricht, denn Fruit Protector Produkte zeichnen sich durch folgende Eigenschaften aus

- Fruit Protector ist besonders für die Kühlkette geeignet. Fruit Protector verliert in der nass feuchten Umgebung der Kühlkette viel weniger Stabilität als vergleichbare Produkte.
- Fruit Protector ist Migrations-unbedenklich. Tests haben ergeben, dass die Migrationswerte für MOSH (mineral oil saturated hydrocarbons) klei-

ner als 0,1 mg/kg sind, also unter der Messbarkeitsgrenze. Die zukünftige Empfehlung der EU wird bei 0,6mg/kg liegen.

- Fruit Protector wird ausschließlich mit migrationsarmen Außenfarben geliefert.

- Fruit Protector arbeitet Ressourcen schonend, indem weniger Rohstoffe erforderlich sind als bei vergleichbaren Produkten.

Nähere Informationen erhalten Sie unter: www.packit.at



SAVE THE DATE – Benchmarking-Konferenz in Mailand



Cluster und Kooperationen zur regionalen Entwicklung in Zentral-Europa werden am 25. Oktober 2011 in Mailand im Mittelpunkt stehen, wenn die internationale Benchmarking-Konferenz im Rahmen des EU-Projekts Clusters Cord stattfinden wird. Partner und Cluster-Manager aus 10 verschiedenen europäischen Regionen in Zentral-Europa werden einander treffen, um voneinander zu lernen und Erfahrungen über die Cluster-Bildung speziell im Bereich kleiner und mittlerer Unternehmen auszutauschen.

Gastgeber ist die Milano Metropoli Development Agency. Die Veranstaltung richtet sich an EU-Praktiker und Ent-

scheidungsträger, die im Bereich des regionalen Cluster-Support und Cluster-Managements tätig sind.

Konkrete Beispiele aus der Cluster-Arbeit in mitteleuropäischen Regionen werden vorgestellt und diskutiert werden. Im Mittelpunkt der Veranstaltung wird die Zusammenfassung der in den Projektregionen durchgeführten Benchmarking-Studie stehen, bei der die grundlegenden Merkmale, die Bedürfnisse und Interessen sowie Best Practices von Clustern systematisch erhoben wurden.

Nähere Informationen zur Benchmarking-Konferenz erhalten Interessierte unter: www.clusterscord.eu



Bildquelle: Markuks Jürgens / pixelio.de

SONNBERG Biofleisch – Ein Betrieb mit Mehrwert!

Die faszinierende Welt der BIO Wursterzeugung.

SONNBERG Biofleisch hat Anfang Juli 2011 in Unterweißenbach einen einmaligen Schaubetrieb eröffnet. Die SONNBERG BIO Wurstmanufaktur bietet eine faszinierende Reise in die Welt der BIO Wursterzeugung.

Bei einem kniffligen Quiz kann man durch eine selbst gestaltete Quizwand die Antworten auch mit seinen Sinnen entdecken. Im Wurstkino wird Wissenswertes über BIO Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung, BIO Bauern und -Bäuerinnen und über das wunderschöne und charmante Mühlviertel gezeigt. (auch für Geburtstagsfeiern, Firmenfeiern oder Jubiläumsfeiern (20-50 Personen) zu buchen)

Die BIO Produktion (Gewürzlager, Kutterei, Füllerei, Selcherei) ist durch große Glaswände sichtbar und wird zusätzlich via Multimedia auf mehreren Bildschirmen übertragen.

Bei diesem Schaubetrieb geht es aber nicht nur um die Wursterzeugung sondern auch um die Stärkung des allge-



Bildquelle: SONNBERG BIOFLEISCH GmbH

meinen Bewusstseins für biologisch und regional hergestellte Lebensmittel. Es geht darum, den Besuchern zu vermitteln, Tiere, Menschen und Umwelt zu achten und dass Lebensmittel etwas Wertvolles sind.

Im Kuhglockenrondell kann man bei einer gemütlichen Atmosphäre und einem edlem Ambiente gemeinsam beisammen sein und die köstlichen BIO Spezialitäten genießen. Für die Kleinen mit dem großen Hunger werden in einem Tipi Zelt gemeinschaftlich Würstel gekocht und gegessen. Für Unterhaltung und Spaß ist durch Indianerspiele, Lieder und Geschichten gesorgt.

Ein besonderes Highlight ist der verlockend duftenden Speckhimmel, wo zwischen dunklem Granit die Speckseiten zwischen den Sternen hängen und nach Herzenslust probiert und gekostet werden darf. Um diese BIO Köstlichkeiten auch zu Hause genießen zu können, bietet sich die Möglichkeit BIO Wurst- und Fleischspezialitäten und BIO Molkerei- und Trockenprodukte zu kaufen. Die Philosophie ist es, dem Kunden nur beste biologische Produkte anzubieten.

Dieses neue Ausflugsziel bietet die Gelegenheit zum ausgiebigen Genießen, zum erwerben von Wissen über BIO Landwirtschaft und BIO Wursterzeugung, zur gemütlichen Einkehr und zum Einkauf der SONNBERG BIO Wurst, BIO Schinken und BIO Speck Spezialitäten.



Bildquelle: SONNBERG BIOFLEISCH GmbH



Geförderte Beratungen für Umweltschutz, Arbeitssicherheit und Vermeidung von Stress am Arbeitsplatz

Die WKO Oberösterreich und das Land Oberösterreich (Wirtschaftsressort) fördern bis 31.12.2013 Umweltberatungen für Unternehmen. Folgende Themen werden gefördert:

- Betriebsanlagen
- Lärmschutz
- Ressourcen-Effizienz, Abfallvermeidung und Abwasser
- Integrierte- und Umwelt-Managementsysteme

Weiters unterstützt die WKO Oberösterreich aus Mitteln der AUVA bis 31.12.2012 Betriebe, die externe Beratungen zur Vermeidung von Stress am Arbeitsplatz oder zur Verbesserung der

Arbeitssicherheit in Anspruch nehmen. Ziel der Beratungen zum Thema Arbeitssicherheit ist die fachkundige Unterstützung von Unternehmen bei der Umsetzung von Vorschriften zum Schutz der ArbeitnehmerInnen. Dabei kann es z.B. um die Evaluierung von Arbeitsplätzen,



Bildquelle: Rainer Sturm / pixelio.de

die Erstellung von Explosionsschutzdokumenten oder die richtige Unterweisung von MitarbeiterInnen gehen. Ziel der Beratungen zur Vermeidung von Stress am Arbeitsplatz ist es, Ursachen für psychische Belastungen zu erkennen und zu reduzieren.

Die aktuellen Beratungsstandards und Förderrichtlinien finden Sie unter: <http://wko.at/ooe/umweltservice>.

Für nähere Informationen und zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an das Umweltservice der WKO OÖ, Frau Doris Füreder (T 05-90909-3634, E doris.fuereder@wkoee.at).

Erfolgsfaktor Eigenkapital

Eine gesunde Kapitalstruktur mit ausgewogenem Verhältnis zwischen Eigen- und Fremdkapital ist seit jeher eine der Säulen erfolgreichen Wirtschaftens. Trotzdem wird kaum ein Thema in letzter Zeit so heiß diskutiert wie die steigende Bedeutung von Eigenkapital für Unternehmen. Was steckt hinter diesem plötzlichen Interesse an einem scheinbar selbstverständlichen Thema?

Ein verändertes Umfeld ...

Die Aufmerksamkeit, die Unternehmen dem Thema Kapitalstruktur derzeit widmen, gründet in erster Linie in Veränderungen im wirtschaftlichen Umfeld. Nach einer langen Krisenperiode zieht die Wirtschaft im europäischen Raum wieder an. Dies führt dazu, dass das niedrige Zinsniveau der Krisenzeit sukzessive steigt. Gleichzeitig fordern Kreditinstitute ein höheres Sicherheitsniveau bei der Kreditvergabe, um Zahlungsausfälle zu vermeiden.

... birgt neue Herausforderungen

Die Eigenkapitalausstattung eines Unternehmens steht nun aber in engem Zusammenhang mit seiner Kreditwürdigkeit. Diese Wechselbeziehung kann

Unternehmen in eine Negativspirale ziehen: Mit steigenden Zinsen wird es immer teurer Fremdkapital aufzunehmen. Zusätzlich verlangen Banken höhere Eigenkapitalquoten zur Gewährleistung der Bonität. Gleichzeitig sind es aber gerade die Unternehmen mit wenig Eigenkapital, die besonders stark auf Fremdkapital angewiesen sind. Es gilt daher - gerade für KMU, die traditionell die schwächste Eigenkapitalquote aufweisen - für eine ausreichende Eigenkapitalausstattung zu sorgen.

Factoring - ein Lösungsansatz


Welche Lösungsansätze bieten sich Unternehmen nun um ihre Kapitalstruktur zu optimieren? Ein innovativer und auch effizienter Weg ist die positive Beeinflussung der Eigenkapitalquote durch Factoring. Factoring bezeichnet den Ankauf von Forderungen aus Warenlieferungen und Dienst-

leistungen im In- und Ausland, in dem die Factoring-Bank die Forderung sofort mit 80 Prozent bevorschusst. In der Bilanz verbleiben statt 100 Prozent der ausstehenden Forderungen lediglich 20 Prozent. Durch diese Bilanzverkürzung verbessern sich die Eigenkapitalquote und zahlreiche für das Rating relevante Kennziffern deutlich.



Foto: Intermarket Bank

Mag. (FH) Andreas Draxler ist Leiter der Intermarket Bank AG Zweigstelle Oberösterreich.

 **Intermarket Bank**

Die Intermarket Bank ist die führende Factoring Bank Österreichs. Sie bietet unter anderem maßgeschneiderte Factoring-Dienstleistungen für Klein- und Mittelunternehmen. Weitere Details und Informationen unter www.intermarket.at. Gerne steht Ihnen auch Mag. (FH) Draxler für ein persönliches Gespräch zur Verfügung unter draxler@intermarket.at oder 0732/ 9015 55 90.