RMB
Regionalmanagement Burgenland GmbH

Innovative Ziel 1 Projekte im SÜDBURGENLAND

*ERFOLGS*GESCHICHTEN

8 IDEEN
8 PROJEKTE
1 ZIEL

DIESES PROJEKT WIRD VON DER
EUROPÄISCHEN UNION, VON BUND
UND LAND BURGENLAND KOFINANZIERT

EU-Verwaltungsbehörde

Europäische Union, Bund und Land Burgenland

RMB
Regionalmanagement Burgenland GmbH

18. Juni 2003

menschen
ideen
ziel 1

diese broschüre lädt dazu ein, 8 von bisher 16.000 ziel-1-projekten im burgenland kennen zu lernen. die ideen sind so vielfältig wie

DIESES PROJEKT WIRD VON DER
EUROPÄISCHEN UNION, VON BUND
UND LAND BURGENLAND KOFINANZIERT

MENSCHEN FÖRDERN – ZIEL 1 BURGENLAND

Die Europäische Union unterstützt mit der Ziel-1-Förderung Menschen und ihre innovativen Ideen.

Diese Förderung und die Kofinanzierung durch Bund und Land Burgenland ermöglichen neue Wege in vielen Bereichen. Klein-, Mittel- und Großbetriebe, aber auch Gemeinden und Non-Profit-Unternehmen können Projekte umsetzen, die ohne Ziel-1-Förderung nicht finanzierbar für sie wären.

Geschäftsideen werden Wirklichkeit. Infrastruktur kann aufgebaut werden. Natur bleibt erhalten. Kreative soziale Angebote bringen Wärme in die Gesellschaft. So rückt das Burgenland immer mehr vom Rand in die Mitte Europas.

In dieser Broschüre stellen wir Ihnen 8 ErfolgsGeschichten aus dem Südburgenland vor. Sie werden von Menschen geschrieben, die mit großem Arbeitseinsatz und vor allem mit Herz und Hirn Träume wahr werden lassen. Ihr Erfolgsrezept: ***MUT, FLEISS, KRAFT, STÄRKE, WÄRME, SEELE, LICHT UND HERZ.***

MENSCHEN

die menschen selbst, die ziel-1-projekte zum leben erwecken. wie ein mosaik formen die vielen kleinen und großen projekte ein gesamtes: das burgenland.

PROJEKT 1

Brennerei- & Wellnesshotel Lagler

Kurt & Ute Lagler
7543 Kukmirn 137
Tel. 03328/32003
e-mail: info@lagler.cc
www.lagler.cc

MUT

19. MAI 2003

auf gebaut
ab gebrannt
neu gebaut

wie der phönix aus der asche. mit mut und fantasie wagt kurt lagler in kukmirn den neubeginn mit dem ersten brennerei-

KRAFT-TANKSTELLE IM APFELDORF

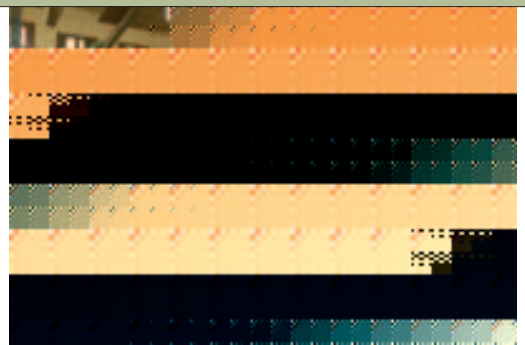
Sie ist nahe der Autobahn, etwas außerhalb des Ortes Kukmirn. Im Zentrum eines kleinen Tales. Eingebettet in sanfte Hügel mit Obstgärten: Die Kraft-Tankstelle der Familie Lagler.

"Willkommen in unserer kleinen Welt", begrüßt Hausherr Kurt Lagler seine Gäste im ersten Brennerei- & Wellnesshotel Österreichs im Südburgenland. Es ist eine Welt zum Energie und Ruhe tanken.

Den Alltag lässt man spätestens beim Verlassen der Straße zurück. Die Farben der Wiesen und Blätter sind bereits der natürliche Auftakt zum persönlichen Wohlbefinden (d.h. Wellness). Die Natur ist auch im Hotel zu spüren. Sanfte Farbtöne, Zimmer die Marille, Nuss und Himbeere heißen, aromatische Düfte in der Apfelbaumdusche, ein Feng Shui-Ruheraum und prickelndes Wasser im eigenen Wellnessbereich des Hotels. Dazu gutes Essen mit Zutaten aus der Region und herrliche Obstsäfte und Schnäpse des Hauses Lagler.

NEUBEGINN MIT ZIEL-1-FÖRDERUNG

Begonnen hat dieser "Traum von einem Hotel" im Februar 2000 mit einem Alptraum für Familie Lagler. Durch einen Großbrand sind der Verkaufsraum und das Heurigenlokal völlig zerstört worden. "Eine Katastrophe für unseren Betrieb, der völlig auf die Direktvermarktung von Schnäpsen und Obstsäften eingestellt war", erzählt Kurt Lagler von dieser schweren Zeit. Kurt Lagler, 40 Jahre alt, hat die Brennerei mit Tradition schon von seinen Eltern übernommen. "Gleich nach dem Brand wollten wir aufgeben. Aber dann ist von allen



PROJEKT 2

Kukmirn

Landesproduktenhandel Fassl

7532 Litzelsdorf, Nr. 282
Tel. 03358/2254
e-mail: fassl.obst@aon.at

STÄRKE

2. JUNI 2003

anruf genügt und schon ist der frischedienst des landesproduktenhandel fassl unterwegs zu seinen kunden. schwer beladen mit frischem obst und

IMMER FRISCH

Tausende Äpfel ziehen am Fließband vorbei. Sie waren seit der letzten Ernte in den speziellen Lagerhallen in kontrollierter Atmosphäre ohne Sauerstoff gestapelt, damit sie lange halten. Nach dem Sortieren sind die frischen Äpfel zum Verkauf bereit. Gleichzeitig wird Kiste um Kiste mit Obst und Gemüse aus den verschieden kalten Kühlräumen zu den Lieferwagen getragen. Bereits zeitig in der Früh sind die LKW unterwegs, um frische Ware vom Wiener Großmarkt abzuholen. Dann geht es ans Verteilen.

Etwa 1.100 Tonnen Obst im Jahr liefert der Landesproduktenhandel Fassl an Groß-Abnehmer in ganz Ostösterreich. Beim Gemüse sind es sogar 3.300 Tonnen im Jahr. Rund 1000 Bestellungen an mehr als 500 Stammkunden wickelt das Unternehmen in der Woche ab. 18 MitarbeiterInnen und 11 LKW sind rund um die Uhr im Einsatz. Das Unternehmen musste in den vergangenen Jahren stark wachsen, um die Aufträge erledigen zu können.

IMMER BEREIT

“Wann immer jemand Obst und Gemüse bestellt, egal welches, wir bringen es ihm”, beschreibt Willibald Wagner das Erfolgsrezept des Unternehmens. “Wir können ganz einfach flexibler sein als die ganz Großen. Dort muss man zwei Tage im

Voraus bestellen. Bei uns ist das anders. Bei dringenden Bestellungen am Wochenende fahren eben meine Frau oder ich los, um zu liefern." Willibald Wagner hat den Landesproduktenhandel gemeinsam mit seiner Frau vor sieben Jahren von Schwiegervater Fassl übernommen. Die Firma Fassl gibt es bereits seit 40 Jahren. Früher war der Standort Litzelsdorf ein Nachteil. Heute profitiert man stark von den großen Wellness-Hotels im Südburgenland und in der Steiermark.

AUSBAU MIT ZIEL-1-FÖRDERUNG

Im Herbst 2000 haben Bettina und Willibald Wagner mit dem Ausbau des Unternehmens begonnen. Zusätzliche Laderampen, Kühlräume sowie Büro- und Sozialräume wurden errichtet. Jetzt kann die Firma Fassl gut auf die neue Auftragslage reagieren. "Ohne Ziel-1-Förderung wären diese Investitionen erst langsam in den nächsten Jahren möglich gewesen und hätten das Wachstum blockiert", betont Willibald Wagner.

"Die Abwicklung der Förderung war nicht kompliziert. Unsere Bank hat fast alles für uns erledigen können."

GROSSE FAMILIE

Der Landesproduktenhandel Fassl ist schon lange kein Familienbetrieb mehr. Trotzdem ist man eine große Familie. Die meisten MitarbeiterInnen sind bereits mehr als 10 Jahre dabei. So wie Karl Pieler aus dem Nachbarort Kemeten. Er arbeitet seit 22 Jahren im Betrieb.

Karl Pieler liebt seine Arbeit und kommt fast ins Schwärmen, wenn er über die richtige Lagerung der verschiedenen Obst- und Gemüsesorten erzählt. "Ich mach das mit einer großen Freude." Und das merkt man auch. "Alles hat ganz klein angefangen. Zum Beispiel mit 8 Kisten Kiwi in der Woche. Heute sind es mehr als 190 Kisten." Die Anforderungen an den Landesproduktenhandel haben sich in den vergangenen Jahrzehnten stark verändert.

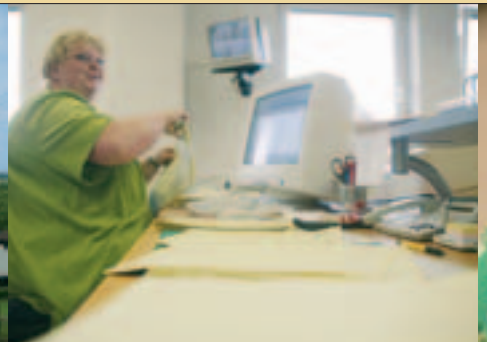
Die Firma Fassl hat es aber durch kluge Investitionen und besonderes Qualitätsdenken immer geschafft, am Puls der Zeit zu bleiben.

FAKTEN & ZAHLEN

Landesproduktenhandel Fassl GmbH & Co KG in Litzelsdorf

Zeitraum:	September 2000 bis September 2002
Begründung:	Entwicklung des ländlichen Raumes
EU-Fonds:	EAGFL, Schwerpunkt Landwirtschaft
Förderung:	20 %
Förderstelle:	Amt der Burgenländischen Landesregierung, Abt. 4a

gemüse. vom kleinen ort litzelsdorf aus beliefert das unternehmen viele große hotels der nahen thermenregion, gasthäuser und kaufhäuser. der wellness-boom hat die aufträge vervielfacht und einen ausbau des unternehmens ermöglicht.



PROJEKT 3

Güssing

Streuobstwiesennachpflanzprojekt

Projektträger: Wieseninitiative, Verein zur Erhaltung
und Förderung ländlicher Lebensräume
Stremtalstraße 19
7540 Güssing
Tel. 03322/42288-160
e-mail: wiese.in@gmx.at
www.wiese.at

SEELE

2. JUNI 2003

DER DUFT DER NATUR

Das hohe Gras der Wiese streift die Hände, die Füße landen sanft am Boden. Unzählige Wiesenblumen und dunkelrote Erdbeeren verströmen einen betörenden Duft. Die Leiterin des Ziel-1 -Projektes zur Nachpflanzung von Streuobstwiesen DI Brigitte Gerger ist mit dem Stremer Bürgermeister Werner Trinkl in den Wiesenlandschaften der Region unterwegs. Hier gibt es sie noch die gemischten Obstgärten.

Zwischen alten hochgewachsenen Obstbäumen sieht man immer wieder neue junge Bäumchen. Auf ihnen liegt die ganze Hoffnung der Menschen, die diese besondere Landschafts- und Lebensform für ihre Kinder und Enkelkinder erhalten wollen.

“Entstanden sind Streuobstwiesen aus dem Alltag der Menschen im vorigen Jahrhundert”, erzählt Projektleiterin Brigitte Gerger. “Fast jeder im Dorf hatte so eine Wiese. Das Gras wurde für die eigene kleine Viehwirtschaft verwendet. Die Vielfalt des Obstes ernährte die Familie. Außerdem wurde Schnaps daraus gebrannt.” Heute gibt es diesen Eigenbedarf nur mehr selten. Für viele ist die Wiese zur Belastung geworden. Obwohl die hochgewachsenen alten Sorten fast keine Pflege brauchen.

WIESENINITIATIVE

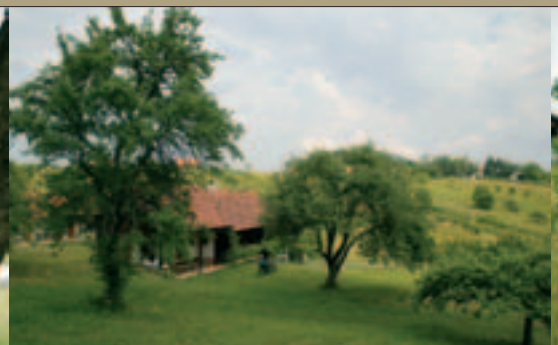
Der Verein Wieseninitiative hat es sich zur Aufgabe gemacht, den ländlichen Lebensraum zu erhalten und zu fördern. Die Vereinsmitglieder setzen sich mit großer Leidenschaft für die Wiesen ein.

Viele haben selbst ihre eigene Streuobstwiese. 160 Bäume sind es bei der Landschaftsökologin Brigitte Gerger auf rund drei Hektar Wiese.

Als Träger des Ziel-1 -Projektes hat die Wieseninitiative jetzt auch die finanziellen Mittel, um die einzigartige Landschaftsform der Streuobstwiesen auf längere Zeit

kronprinz
jonatan
schafnasen

maschanzka. so heißen einige der alten apfelsorten, die so typisch für die streuobstwiesen im südburgenland sind. bis 1940



zu sichern. Bisher sind von den Wiesenbesitzern im ganzen Land bereits fast 10.000 Bäume nachgepflanzt worden. Durchwegs alte pflegeleichte Sorten, vor allem Äpfel, Birnen, Marillen, Kirschen, Zwetschken, Pfirsiche und Weichsel. Das Interesse beim Projekt mitzumachen ist in allen burgenländischen Landesteilen enorm. Bis es so weit war, musste die Wieseninitiative aber viele Monate lang Bewusstsein für ihr Anliegen schaffen. Mit Mailings, Vorträgen und Diskussionen in den Gemeinden wurde der Boden für die Erhaltung der Streuobstwiesen bereitet. Laufend gibt es auch Seminare zur Schulung in den Bereichen Verwertung, Baumschnitt, Veredelung usw.

HEIMAT SÜDBURGENLAND

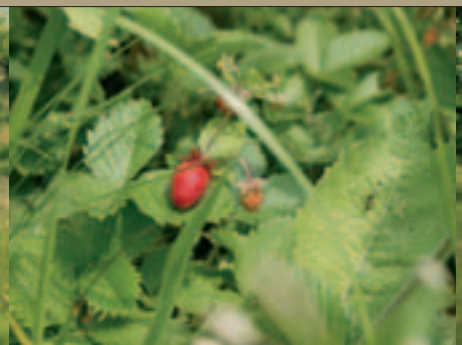
"Wir wollen das Auge der Menschen für ihre Heimat schärfen", erklärt der Stremer Bürgermeister Trinkl den Grund für sein großes Engagement. Die besonderen Landschaftsformen des Südburgenlandes sollen erhalten werden. Wer sich einmal die Zeit genommen hat, zu Fuß eine Streuobstwiese mit ihren unzähligen Pflanzen-, Gras- und Tierarten zu ergründen, der kann mit ganzem Herzen und Seele das Engagement dieser Menschen verstehen.

FAKTEN & ZAHLEN

Streuobstwiesennachpflanzprojekt

Projektträger:	Wieseninitiative
Zeitraum:	Dezember 2002 bis November 2005
Begründung:	Entwicklung des ländlichen Raumes; Erhaltung, Verbesserung und Schutz der (Kultur)-Landschaft und der Umwelt.
EU-Fonds:	EAGFL, Schwerpunkt Landwirtschaft
Förderung:	70 %
Förderstelle:	Amt der Burgenländischen Landesregierung, Abt. 4a

gab es rund 1,2 mio. bäume auf diesen wiesen. jetzt sind es nur mehr rund 250.000 bäume. im zuge des ziel-1-projektes können zehntausende bäume nachgepflanzt werden. so bleiben das bild und die seele der landschaft für die menschen in dieser region erhalten.



4

PROJEKT

Bad Tatzmannsdorf

AVITA Thermen Wellness Hotel

Am Thermenplatz 2
7431 Bad Tatzmannsdorf
Tel. 03353/8990-0
e-mail: info@avita.at
www.avita.at

KRAFT

19. MAI 2003

neu
aber
bereits

stark verwurzelt: das AVITA thermen wellness hotel in bad tatzmannsdorf hat eine außergewöhnliche geschichte. nur weil 67 jahren auch die burgenlandtherme entstanden.

HOTEL MIT AUSBLICK

Ausschließlich Zimmer mit Ausblick. Im AVITA Thermen Wellness Hotel kann jeder Gast den sonnigen Süden mit Blick auf den Garten, die Therme oder den Kurort genießen.

Das Hotel steht gleich neben der Burgenlandtherme und ist mit dem Thermalbad direkt verbunden. Ein wichtiges Argument für viele Gäste, im Hotel AVITA Entspannung, Wellness und Gesundheit zu suchen. Durch den Bau des Hotels wird das Thermal- und Wellnessangebot in Bad Tatzmannsdorf immer mehr zu einem gut funktionierenden Ganzen.

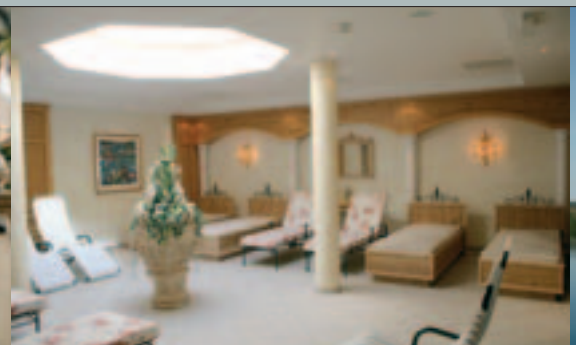
“Ich würde gerne in unserem Hotel wohnen”, betont Mag. Michaela Resetar. Sie teilt sich mit Peter Prisching die Direktion des Hotels und die Geschäftsführung der Therme. Mag. Resetar weiß wovon sie spricht. Zwei Tage vor Eröffnung des Hotels haben alle Kommanditisten “ihr Hotel” ausprobiert.

“Wenn du beim Empfang eincheckst, fühlst du dich gleich wie in einer anderen Welt, voll auf Urlaub”, kommt die Direktorin aus Schachendorf ins Schwärmen. Und die gute Auslastung gibt der Gastgeberin und dem Hotel-Konzept recht.

GESUND SEIN IST “IN”

Schön, gesund und positiv sein – das ist heute mehr denn je gefragt. Der Trend zu Wellness, Gesundheit und Bewegung hat das Image von Bad Tatzmannsdorf positiv verändert. Das AVITA Hotel baut auf vier Erfolgssäulen: AVITA “aktiv”, AVITA “beauté”, AVITA “relax” und AVITA “med”.

Im Haus gibt es nicht nur eigene exklusive Sauna- und Ruhebereiche, ein Trainingscenter mit Cardio Fitnessgeräten, Kosmetik und Massage sondern auch einen eigenen Mediziner. Schwerpunkte dabei sind Vorsorge, Stressmanagement, Sport und Ernährung. Auch das umfangreiche Seminarangebot im AVITA Thermen Wellness Hotel lädt zum aktiven Urlauben ein.



SPORT IM KURORT

Mit der Lauf- & Walkingarena wurde in Bad Tatzmannsdorf und den umliegenden Gemeinden ein tolles Angebot für fitnessbewusste Gäste geschaffen. Rund 280 km Walkingwege und 138 km Laufwege stehen zur Verfügung. Das Hotel AVITA ist ein Partnerhotel der Lauf- & Walkingarena. Im Haus werden laufend Seminare zum Thema mit namhaften Trainern wie Wim Luijpers abgehalten. Vom Hotel aus hat man einen schönen Ausblick auf die Kunstrasenbahn, auf der man wetterunabhängig das ganze Jahr über laufen kann.

MIT QUALITÄT ZUM ERFOLG

Die Förderung als Ziel-1-Projekt hat das AVITA Hotel vor allem für seine hohe Qualität und seine Funktion als Leitbetrieb in der Region erhalten. Die 86 Zimmer des Hotels sind großzügiger als üblich angelegt, die Ausstattung ist gemütlich aber exquisit. Im Restaurant wird vor allem mit regionalen Zutaten gekocht. Das Hotel ergänzt und optimiert ausgezeichnet das Tourismusangebot im Thermalort Bad Tatzmannsdorf. 55 MitarbeiterInnen haben einen Arbeitsplatz in der Nähe ihres Heimatortes gefunden. Mit neuen Ideen und durch Qualität soll der Standort in Zukunft gegen Mitbewerber im Osten abgesichert werden. Internationale Gäste ansprechen – das ist ein weiteres Ziel. Es bleibt also auch in Zukunft für die Verantwortlichen wenig Zeit zum Relaxen im eigenen Hotel.

FAKTEN & ZAHLEN

Thermen Wellness Hotel an der Burgenlandtherme

Zeitraum:	September 2001 bis Jänner 2003
Begründung:	Stärkung des Qualitätstourismus, Regionalpolitische Relevanz, Leitbetrieb, Optimierung des Tourismusangebotes an bestehenden Thermalstandorten
EU-Fonds:	EFRE, Schwerpunkt Tourismus und Kultur
Förderung:	30 %
Förderstelle:	Wirtschaftsservice Bgld. AG – WiBAG

unterschiedlichste menschen aus der region fest an das projekt geglaubt und sich als kommanditisten beteiligt haben, gibt es das hotel heute. ähnlich ist vor einigen die eu unterstützte den bau des hotels mit einer ziel-1-förderung, um den thermalstandort bad tatzmannsdorf und den qualitätstourismus in der region zu stärken.

PROJEKT 5

Güssing

Fernwärme Güssing

Wiener Straße 19a
7540 Güssing
Tel. 03322/44623
e-mail: fwgue@bnet.at
www.eee-info.net

WÄRME AUS HOLZ

Gigantisch hohe Holzberge türmen sich vor dem Biomasse-Fernheizwerk Güssing. Holz in Form von Baumstämmen, Hackschnitzeln oder Bretter aus der Parkettindustrie. Ein beeindruckender Anblick. Etwa 12.000 Tonnen Rundholz aus heimischen Wäldern werden in der Großanlage für eine ganze Stadt professionell "verheizt".

"Durch das Verbrennen von Biomasse wird Wasser im Heizkessel der Zentrale erwärmt", erklärt Betriebsleiter Reinhard Lehner. Er hat bereits Routine bei Führungen. Denn täglich kommen zahlreiche Ökotouristen aus ganz Europa zu Exkursionen ins Haus. "Über gut isolierte Leitungen gelangt das Wasser dann zur Hauszentralheizung des Abnehmers. Das abgekühlte Wasser kommt wieder zurück zum Heizwerk. Die ausgereifte Technik und einige Sicherheitssysteme garantieren, dass es unsere Kunden immer warm haben."

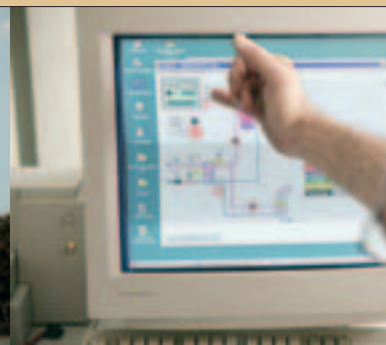
BEISPIELHAFT

In Güssing steht die erste Biomasse-Fernwärmeanlage, die es schafft eine ganze Stadt zu versorgen. Schulen, Krankenhaus, Betriebe und zahlreiche Haushalte erhalten bereits Biomasse-Fernwärme. Mit Hilfe von Ziel-1-Förderungen wird das Fernwäme-Netz in Güssing immer weiter ausgebaut.

WÄRME

2. JUNI 2003

er neuer bare energie heißt in güssing der schlüssel zum erfolg. die bezirkshauptstadt der früher ärmsten region österreichs hat sich in



WEITBLICK

Neben der Gemeinde ist der Techniker Ing. Reinhard Koch Antrieb und Motor der beispielhaften Entwicklung von Güssing in diesem Bereich. Er hat nicht nur aufgrund seiner Körpergröße einen besonderen Weitblick, sondern auch von Anfang an Weitblick für die Zukunft der südburgenländischen Bezirkshauptstadt bewiesen. Güssing ist heute eine energieautarke Stadt.

“Ich wollte mich nicht damit abfinden, dass das Holz in den Wäldern nicht genutzt und gleichzeitig viel Geld für zugekaufte Energie ausgegeben wird. Ich will, dass die Wertschöpfung bei uns bleibt und dadurch neue Arbeitsplätze entstehen”, beschreibt Ing. Reinhard Koch die Beweggründe für sein Engagement. “Und es ist uns gelungen. Die Wirtschaft wird durch die vielfältige Nutzung von Biomasse und dem wichtigen Bereich Forschung und Entwicklung stark angekurbelt. Die Wertschöpfung bleibt im Land. Die Kaufkraft ist deutlich gestiegen. Aufgrund der günstigen Energie haben sich neue Betriebe in Güssing angesiedelt. 450 neue Arbeitsplätze sind schon entstanden. Auch der Tourismus hat extrem stark vom Biomasse-Boom profitiert.”

FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG

Mit dem Europäischen Zentrum für erneuerbare Energie im Technologiezentrum Güssing sind weitere Erfolge in Forschung und Entwicklung garantiert. Vor kurzem ist es gelungen, Methangas aus Holz zu erzeugen. In fünf Jahren soll das Verfahren technisch auch im großen Stil funktionieren. Dann kann man Gas aus Biomasse in das normale Erdgasnetz einspeisen.

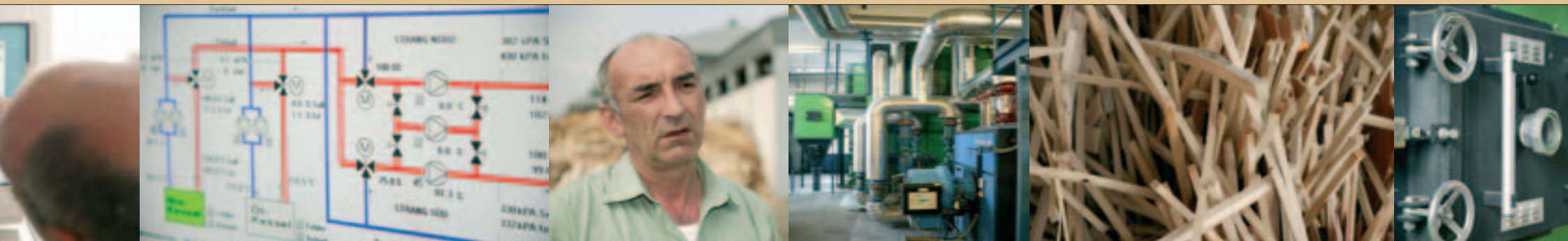
In wenigen Monaten wird man auch Benzinersatz aus Holz produzieren können. Das Kraftwerk in Güssing versorgt die gesamte Stadt mit Strom aus Biomasse. Bereits seit 1991 funktioniert die Erzeugung von Biodiesel aus Raps und Sonnenblumen. Die Fernwärme, das Kraftwerk und die intensive Forschung machen Güssing zur unumstrittenen “Biomasse-Hauptstadt Europas.”

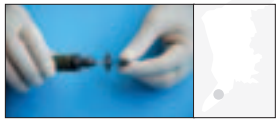
FAKTEN & ZAHLEN

Erweiterung des Fernwärme-Netzes Güssing

Zeitraum:	1. Ausbaustufe: August 2000 2. Ausbaustufe: Jan. 2000 - Jan. 2001
Begründung:	Entwicklung des ländlichen Raumes, Diversifizierung sowie Neuausrichtung im landwirtschaftlichen u. LW-nahen Bereich
EU-Fonds:	EAGFL, Schwerpunkt Landwirtschaft
Förderung:	50 %
Förderstelle:	Amt der Burgenländischen Landesregierung, Abt. 4a

den vergangenen jahren zur europäischen modellstadt für energie aus biomasse entwickelt. fundament des erfolges war und ist die fernwärme. mit der ziel-1 -förderung wird das netz immer weiter ausgebaut.





Jennersdorf

LUMITECH

Technologiepark 10
8380 Jennersdorf
Tel. 03329/9010830-0
e-mail: vertrieb@lumitech.at
www.lumitech.at

LICHT

6. JUNI 2003

ERFOLGREICH DURCH INNOVATION

Es sind vor allem PhysikerInnen und ChemikerInnen, die bei LUMITECH nach neuen kreativen Produkten in den Bereichen Elektrolumineszenz, Produktschutz und LED-Technologie suchen.

LUMITECH erarbeitet für international renommierte Unternehmen individuelle Lösungen als Spezialist für den Einsatz von Licht in den unterschiedlichsten Bereichen. Mit Dienstleistungen und Produkten hat LUMITECH im Jahr 2002 einen Umsatz von 700.000 Euro erwirtschaftet. Rund 10 hochqualifizierte Spezialisten vor allem aus dem Südburgenland und dem steirischen Raum sind in der Firma im Einsatz.

LUMITECH wurde im Jahr 1997 als Spin Off der Technischen Universität Graz gegründet. Ein wichtiger Schritt in der Firmenentwicklung war die Bildung des Joint Ventures Tridonic-Optoelectronics im Jahr 2001: Partner ist der im Bereich elektronische Lichtkomponenten tätige Konzern Tridonic-Atco. Mit LUMITECH und Tridonic konnte im Technologiezentrum Jennersdorf ein starker Innovations-Schwerpunkt Optoelektronik etabliert werden.

FLEXIBILITÄT

“Wir können als Firma mit kurzen Entscheidungswegen und hoher Flexibilität schnell und individuell auf Kundenwünsche eingehen”, beschreibt Ronny Zotter einen der Erfolgsfaktoren von LUMITECH.

licht ist mehr als der mensch wahrnehmen kann. LUMITECH will die vielen möglichkeiten des phänomens licht für die Menschen nutzbar machen.

"Unsere MitarbeiterInnen sind bestens ausgebildet und stehen unseren Kunden als hochqualifizierte Partner zur Seite." Ronny Zotter selbst stammt aus Jennersdorf, ist technisch und kaufmännisch ausgebildet und war 10 Jahre lang Wien-Pendler. Bei LUMITECH hat er wie manche seiner Kollegen "Zuhause vor der Haustüre" einen interessanten Job gefunden.

KREATIVE LÖSUNGEN

LUMITECH ist vor allem in drei Bereichen erfolgreich. In Jennersdorf wird unter anderem jene Paste erzeugt, die international Grundlage für die Erzeugung von so genannten EL-Folien (elektrolumineszierende Folien) ist. LUMITECH hat in diesem stark wachsenden Bereich einen Technologiesprung geschafft, wodurch die Folien noch länger halten und stärker leuchten. EL-Folien werden z.B. bei der Armaturenbrett-Beleuchtung, als Notbeleuchtung in Flugzeugen, in der Verkehrstechnik, im Schiffbau und in der Sicherheitstechnik verwendet.

LED-Lösungen für die Industrie sind der zweite Arbeitsbereich. Spezielle Beleuchtungslösungen sind in vielen Bereichen sehr wichtig. LUMITECH hat ein spezielles Verfahren entwickelt, das eine sehr kleine Bauweise ermöglicht. Damit eröffnen sich zum Beispiel ganz neue Beleuchtungsmöglichkeiten in der Medizintechnik.

LUMITECH ist aber auch Spezialist im Bereich Sicherheitskodierungen und Prüfgeräte (Produktschutz). Neue Technologien machen Produkte fälschungssicher. So werden zum Beispiel Casino-Jetons, Kunstwerke oder Markenartikel wirkungsvoll und kostengünstig vor Nachahmung geschützt.

MIT ZIEL 1 ZUR NUMMER 1

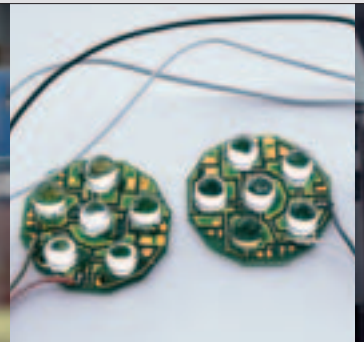
Die Ziel-1-Förderung soll LUMITECH dabei unterstützen, die verschiedenen Geschäftsfelder zu festigen und zu erweitern. Die neuen Investitionen ermöglichen den weiteren Ausbau der Technologieführerschaft. Die neuen modernen Räumlichkeiten im Ziel 1 geförderten Technologiezentrum machen den Standort Jennersdorf für LUMITECH auch langfristig attraktiv.

FAKTEN & ZAHLEN

LUMITECH Produktion & Entwicklung GmbH

Zeitraum:	März 2001 bis 2004
Begründung:	Innovationsgehalt des Projektes, damit verbundener Technologiesprung für die Firma, nachhaltiges Wachstum und Beschäftigung, regionale Bedeutung
EU-Fonds:	EFRE, Schwerpunkt Gewerbe und Industrie
Förderung:	30 %
Förderstelle:	Wirtschaftsservice Bgld. AG – WiBAG

neue innovative produkte werden in den bereichen elektrolumineszenz, produktschutz und optoelektronik entwickelt und gefertigt. mit hilfe der ziel-1-förderung konnte LUMITECH ein modernes büro mit labor und fertigungseinrichtungen im neuen technologiezentrum von jennersdorf realisieren.



7

PROJEKT

Rosenberg bei Güssing

ReALTO

Sozial-ökonomischer Betrieb
Rosenberg 25
7540 Güssing
Tel. 03322/43433
e-mail: realto@magnet.at
www.members.magnet.at/realto

HERZ

6. JUNI 2003

vom glück verlassen

kein job, aber viele private probleme - im sozial-ökonomischen betrieb realto in güssing erhalten langzeitbeschäftigungslose

WIEDEREINSTIEG INS LEBEN

Die Halle riecht nach frischem Holz. Es wird gehämmert, gesägt und gepinselt. Die Geräte sind alle in Betrieb. Ein normaler Arbeitstag im ReALTO in Güssing. Julius arbeitet gerade an der Kreissäge. Der 53-jährige Südburgenländer hat nach einem Arbeitsunfall und Alkoholproblemen seinen Job am Bau verloren. Jetzt ist er wieder trocken und kann ein Jahr lang sein Können als gelernter Tischler auffrischen. Julius produziert in der Tischlerei unter professioneller Anleitung Spielgeräte, Lattenzäune und Gartenprodukte. Trotzdem wird es für ihn schwer werden, einen neuen Job am so genannten 1. Arbeitsmarkt zu bekommen.

Viele der Frauen und Männer, die ins ReALTO kommen haben ähnliche Probleme, oder wie es heißt "Vermittlungshindernisse": Schlechte Ausbildung, älter als 45 Jahre, verschuldet, Vorstrafen, Alkoholprobleme, Behinderungen und zu wenig Selbstwertgefühl. Ein Jahr lang werden sie im sozial-ökonomischen Betrieb ReALTO umfassend betreut und können neuen Mut für einen Wiedereinstieg ins Leben fassen.

DER MENSCH ALS ZIEL 1

"Der Mensch ist bei uns wichtiger als der Betrieb", beschreibt Geschäftsführer Siegfried Kogelmann den Alltag bei ReALTO. "Jeder bekommt nicht nur eine zweite, sondern auch eine vierte, fünfte oder sechste Chance. Wer zu uns kommt, hat lange nicht gearbeitet und meist psychische und soziale Probleme. Wir versuchen mit Geduld, Sozialarbeit und fachlichem Wissen die Fähigkeiten der Transitarbeitskräfte zu stärken. Sie werden auf die spätere Arbeitsrealität vorbereitet und lernen im Team erfolgreich zu sein. Danach gelingt es auch in Zeiten schlechter Konjunktur,

so manchen an einen Arbeitsplatz zu vermitteln."

ReALTO muss als sozial-ökonomischer Betrieb mit Produktion und Dienstleistungen einen Teil der Kosten selbst erwirtschaften. Aufgrund der speziellen Situation der Arbeitskräfte wäre aber ein kostendeckender Betrieb nicht möglich. Deshalb wird ReALTO vom Arbeitsmarktservice und dem Europäischen Sozialfonds gefördert.

ARBEITEN UND LEBEN LERNEN

Von Montag bis Donnerstag wird im ReALTO in der Tischlerei, auswärts bei der Montage von Spielplatzgeräten und im Forstservice gearbeitet. Der Freitag gehört aber den Menschen. Freitag ist Sozialtag im ReALTO. "Dann haben wir Zeit für Gespräche, für Reflexion und für die Aufarbeitung von persönlichen Problemen", sagt die Sozialpädagogin des Projekts Ulrike Maurer-McCann. "Ein wichtiger Bereich ist aber auch das Bewerbungstraining und die aktive Jobsuche. Wir unterstützen beim Verfassen von Bewerbungsschreiben und begleiten die TransitarbeiterInnen bei Bedarf auch zu Bewerbungsgesprächen. Ziel aller Bemühungen ist es, die vorhandenen Ressourcen der Einzelnen zu stärken und sie zu unterstützen, sich selbst helfen zu können."

Der sozial-ökonomische Betrieb ReALTO kann aber nur erfolgreich arbeiten, wenn er und seine MitarbeiterInnen von der Gesellschaft unterstützt werden: Z.B. durch den Kauf von Produkten, durch die Vergabe von Forstarbeiten an ReALTO und durch Jobs für ehemalige Transitarbeitskräfte. Denn nur ein Arbeitsplatz ermöglicht ihnen den Wiedereinstieg ins Leben.

FAKTEN & ZAHLEN

ReALTO – sozial-ökonomischer Betrieb

Zeitraum:	seit 2000
Begründung:	Bekämpfung der Langzeitarbeitslosigkeit
EU-Fonds:	ESF, Humanressourcen, Qualifizierung
Förderung:	100 %
Förderstelle:	AMS – Arbeitsmarktservice Burgenland

menschen eine wirkliche chance auf einen neubeginn in ihrem leben. dieses projekt mit herz wird zum großteil vom europäischen sozialfonds und dem ams finanziert.

Bad Tatzmannsdorf

Bäuerlicher Spezialitäten Laden

Joseph-Haydn-Platz 5
7431 Bad Tatzmannsdorf
Tel. 03353/36844
Geöffnet: Mo, Do u. Fr 14-17 Uhr
Sa 8-12 Uhr

FLEISS

19. MAI 2003

bevor noch die sonne aufgeht, beginnt für die guten geister des bauernladens bad tatzmannsdorf der arbeitstag. es sind fast durchwegs bäuerinnen aus

DAS BESTE AUS DER REGION

Eine Bäuerin öffnet schwungvoll die Tür zum Bauernladen. Der Duft von frischen Salzstangerln, Kipferln und Brot kitzelt die Nase und macht Lust auf mehr. Viermal in der Woche bringen verschiedene Bäuerinnen selbstgebackene Köstlichkeiten in den Laden.

Erna Zettl hat ihre frischen Milchprodukte und Mehlspeisen bereits in den Regalen platziert. Auch die Fleisch- und Wurstvitrine ist gut gefüllt und riecht einladend. Dafür ist unter anderem Mathilde Deutsch zuständig. Ihr Betrieb hat sich auf alles vom Schwein spezialisiert.

Die 56-jährige Bäuerin aus Bad Tatzmannsdorf ist Motor, Herz und Seele der gemeinsamen Vermarktung. Sie hält alles zusammen und hat immer das "Ganze" im Blick.

DER TRAUM VOM EIGENEN LADEN

Begonnen haben die acht Bäuerinnen mit einem Verkaufsstand im Freien. Doch man wollte mehr erreichen – für sich und die Kunden. "Zuerst haben wir ein kleines Geschäft in einer Nebenstraße von Bad Tatzmannsdorf gemietet. Aber das war nicht ideal. Dann wurde der perfekte Laden am Hauptplatz frei," erzählt Mathilde Deutsch. "Ein Geschäft, in dem genügend Platz ist, damit wir unsere bäuerlichen Spezialitäten schön und professionell anbieten können. Und vor allem mitten im Zentrum, gut für die Kunden erreichbar."

MIT ZIEL 1 ZUM ZIEL

Gemeinsam mit Beratern des BABBI (Bgld. Agrar-Beratungs- und Betreuungs-Initiative) vor Ort ist ein Konzept erstellt und um eine Ziel-1-Förderung angesucht worden. Ohne finanzielle Unterstützung wäre das Projekt nicht realisierbar gewesen. Es waren einige Umbauarbeiten im 45m² großen Laden notwendig. Außerdem mussten Regale und eine Kühlvitrine für die Fleisch- und Wurstwaren angekauft werden. Eine eigene Verkäuferin ermöglicht jetzt außerdem längere und kundenfreundlichere Öffnungszeiten.

"Die Abwicklung der Förderung war gar nicht kompliziert. Alles hat relativ leicht und unbürokratisch funktioniert", sagt Frau Deutsch. Und so konnten die

engagierten Bäuerinnen am 15. Nov. 2001 ihren Bäuerlichen Spezialitäten Laden im Zentrum von Bad Tatzmannsdorf eröffnen. Gefördert werden bei diesem Projekt nicht nur Sach- und Investitionskosten sondern auch Personalkosten. Das erleichtert die Finanzierung in der Startphase. Mittlerweile ist der Bauernladen für die acht hauptbeteiligten Landwirtinnen und 16 Zulieferer ein wichtiges Standbein in der Selbstvermarktung ihrer Produkte geworden.

EIN LADEN FÜR GENIESSER

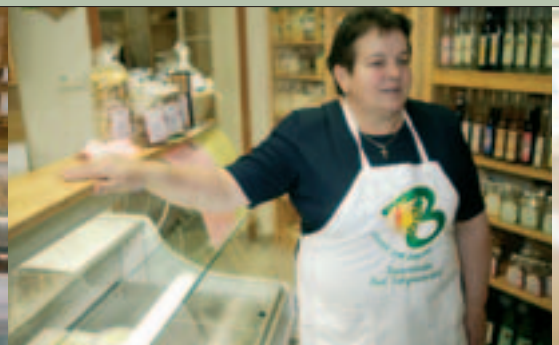
Es geht fröhlich und gemütlich zu im Bauernladen Bad Tatzmannsdorf. Die ersten Kunden kommen schon wenige Minuten nach dem Öffnen der Ladentür. “Ich bin Stammkundin”, erzählt eine ältere Frau aus Bad Tatzmannsdorf. “Ich kaufe regelmäßig Milch, Topfen, Geselchtes und Brot. Der Laden ist jetzt wirklich super.” Auch Urlauber genießen das Angebot an Gebäck, Mehlspeisen, Fleisch, Wurst, Milchprodukten, Obst, Gemüse und Schnäpsen. “Ich kaufe selbst gemachte Marmelade für Verwandte zu Hause”, sagt ein Kurgast und sucht in den Regalen nach weiteren schmackhaften Geschenken. Und Mathilde Deutsch genießt die Atmosphäre im Laden. Sie ist fast täglich hier. Besonders stolz ist sie auf das Geheimnis des Erfolgs: engagierte Frauen, die jeden Tag aufs Neue den Traum von einem eigenen Bauernladen wahr werden lassen.

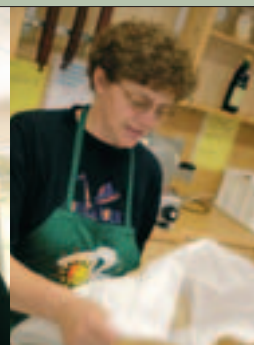
FAKTEN & ZAHLEN

Bäuerlicher Spezialitäten Laden Bad Tatzmannsdorf

Zeitraum:	1. Jänner 2001 bis 28. Februar 2005
Begründung:	Entwicklung des ländlichen Raums, Verbesserung der Marktpositionierung und Marktchancen bäuerlicher Qualitätsprodukte
EU-Fonds:	EAGFL, Schwerpunkt Landwirtschaft
Förderung:	45 %
Förderstelle:	Amt der Bgld. Landesregierung, Abt. 4a

der region, die ihre natürlichen rohstoffe zu köstlichen produkten für den gemeinsamen bauernladen verarbeiten. mit hilfe einer ziel-1-förderung konnten die beherzten frauen ihren traum vom eigenen laden mitten im kurort verwirklichen.





REGIONALMANAGEMENT BURGENLAND GMBH

A-7000 Eisenstadt, Marktstraße 3
Tel.: +43/2682/704 24-0
Fax: +43/2682/704 24-10
office@rmb.co.at
www.rmb.at

ANSPRECHPARTNER FÜR DAS ZIEL 1-PROGRAMM

Mag. Harald Jankovits
Leiter der LAD - EU-Verwaltungsbehörde
im Amt der Burgenländischen Landesregierung
Telefon: +43/2682/600 2992
e-mail: harald.jankovits@bgld.gv.at

ANSPRECHPARTNER FÜR DIE ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Mag. Sonja Seiser
Öffentlichkeitsarbeit & Europainformation
Regionalmanagement Burgenland GmbH
Telefon: +43/2682/704 2422
e-mail: sonja.seiser@rmb.co.at

WEITERE INFORMATIONEN UNTER: WWW.BURGENLAND.AT/EU-SERVICE

IMPRESSUM:

Für den Inhalt verantwortlich:
RMB - Regionalmanagement Burgenland GmbH
Amt der Burgenländischen Landesregierung, EU-Verwaltungsbehörde

Konzept, Layout und Ausarbeitung: HÄC-MÄC Grafik-Design, Eisenstadt
Text: Martina Baumeister
Fotos: Walter Luttenberger
Produktion: Wograndl, Mattersburg