

*Kontakte zu Betrieben der Lebensmittel-Branche sind für unsere schulautonome Vertiefung das Um und Auf. In dieser Reihe stellen wir jeweils einen Leitbetrieb vor. Das Interview führten Stefanie Baumgartner und Hanna Kornberger aus der 4HLW. Den Infokasten haben Amelie Lang und Annalena Schuller aus der 1HLW im Zuge des Erasmus+ Projekts „The Art of Food“ erstellt.*

### Frutura

Interview mit Geschäftsführerin Mag. Katrin Hohensinner und dem Geschäftsführer der dazu gehörenden KB Logistik, Franz Städtler

**Steffi:** Guten Tag! Danke für Ihre Bereitschaft zu diesem Gespräch! Gleich zum Start: Was ist das Besondere an Frutura? Was macht Frutura aus?

**Katrin Hohensinner:** Frutura ist ein Familienunternehmen und wurde von drei Landwirten gegründet, Franz Städtler, meinem Vater Manfred Hohensinner und Hans Schwarzenhofer. Alle drei haben von dem Geschäft, in dem wir jetzt sind, wenig Know-how besessen, da alle drei aus der Milchwirtschaft kommen. Sie waren damals schon visionär unterwegs und haben die Frutura mit viel Fleiß und Unternehmertum aufgebaut.

Uns gibt es mittlerweile seit 20 Jahren und wir sind seit eigentlich von null zu einem der größten Arbeitgeber in der Region geworden. Wir haben aktuell einen Mitarbeiterstand von ca. 850 Mitarbeitern auf mehreren Standorten verteilt.

Das Besondere an der Frutura ist auch der Innovationsgeist, es wird sehr darauf geachtet, dass wir uns in unserem Bereich immer weiterentwickeln und neue Ideen kreieren. Unser Fokus liegt dabei sehr stark auf Nachhaltigkeit, das bedeutet, wir wollen nur Dinge und Projekte vorantreiben, die im Sinne der Nachhaltigkeit sind. Zum Beispiel unsere Eigenproduktion in der Thermalgemüsewelt in Bad Blumau, wo wir

auf einer Fläche von knapp 26 ha Fruchtgemüse kultivieren, und das 12 Monate im Jahr. Hier ist besonders, dass wir mit heißem Thermalwasser heizen und nicht mit fossilen Energieträgern.

Ein weiteres großes Thema ist das Bio-Bienen-Apfelprojekt, diese Initiative von uns soll alle Gesellschaftsteile involvieren von Kindern, Schulen bis ins Altersheim, dass wieder Lebensraum für Wildbienen geschaffen wird mit sogenannten Bienenwiesen.

So schauen wir, auch wenn wir nicht im Nabel der Welt sind, hier in Hartl bei Kaindorf, dass wir uns weiterentwickeln. Wir sind mittlerweile der größte Obst- und Gemüsevermarkter in Österreich und europaweit der achtgrößte, so versuchen wir immer am Puls der Zeit zu bleiben und uns ständig zu verbessern.

**Hanna:** Woher kommen die Lebensmittel in Ihrem Betrieb und wie viele Lebensmittel gehen an einem Tag ein und aus?

**Katrin Hohensinner:** Das Obst und Gemüse hier bei uns kommt zum Großteil aus der Region und aus Österreich, aber auch aus der ganzen Welt. Wir haben eigentlich alle Obst- und Gemüseartikel im Sortiment, die man im Supermarktregal findet, also auch Bananen, Mangos usw.

Wir setzen aber auch einen großen Schwerpunkt mit regionalem Obst, seien es Äpfel aus der Steiermark, Kirschen, Birnen, Zwetschken, Marillen – also alles, was es so gibt. Wir vermarkten die Ware allerdings saisonal, deshalb gibt es bei uns auch ausländische Ware.

Im Jahr bewegen wir ca. 160 000 Tonnen an Obst und Gemüse, am Tag sind es etwa 500 Tonnen an Lebensmitteln, die ein und aus gehen.

**Steffi:** Sehr beeindruckend! Mit welchen Betrieben arbeiten Sie zusammen? Gibt es auch Bauern aus der Region, die an Sie liefern?

**Katrin Hohensinner:** Wir arbeiten mit sehr vielen Obst- und Gemüsebetrieben zusammen und haben in unserem Umfeld auch viele regionale Produzenten und Bauern, insgesamt sind es ca. zwischen 50 und 60 Bauern, die direkt an uns liefern; wir arbeiten aber auch mit großen Betrieben wie LGV oder Bärlinger zusammen im Obst- und Gemüsebereich.

Man kann eigentlich sagen, dass wir mit allen zusammenarbeiten, die Obst und Gemüse an SPAR verkaufen.

**Hanna:** Welche Rolle spielen Frutura-Produkte in Ihrer persönlichen Ernährungsweise?

**Katrin Hohensinner:** Bei mir persönlich spielen unsere Produkte eine große Rolle; wir haben das Glück, dass wir mit Obst und Gemüse arbeiten, also mit sehr gesunden Produkten. Ich selbst esse viel Obst und Gemüse und gehe auch gerne laufen, also ich lege Wert darauf, gesunde Nahrungsmittel zu essen, vorzugsweise unsere eigenen regionalen Produkte.

Ich glaube, es ist sehr wichtig für mich und auch all unsere Mitarbeiter, so stehen zum Beispiel im ganzen Betrieb Schüsseln mit Obst und Gemüse. Es gibt auch einen

Mitarbeiterverkauf, der von den Mitarbeitern sehr geschätzt wird.

**Steffi:** Was erwarten Sie sich von Mitarbeitern/innen, die Sie neu einstellen?

**Katrin Hohensinner:** Naja, wenn man von Schulabgängern spricht, achte ich persönlich auch aufs Zeugnis, da meine Erfahrung ist, dass Leute mit sehr gutem Zeugnis auch bei der Arbeit sehr kompetent sind. Natürlich kann eine Matura auch ein bisschen schief gehen, deshalb schaue ich auch gerne die Jahreszeugnisse an.

Auf jeden Fall gibt es auch Fälle, die in der Schule nicht so gut waren und sich dann plötzlich verbessern, allerdings passiert das aus meiner Sicht seltener als diejenigen, die in der Schule gute Noten schreiben und dann auch in der Arbeit sehr gut sind. Ich frage auch immer nach, wenn ich sehe, dass die Matura nicht so gut ausgefallen ist, ob es einen speziellen Grund dafür gibt, weil man auch einfach mal einen schlechten Tag gehabt haben kann.

Ansonsten ist uns sehr wichtig, motivierte Mitarbeiter zu haben, die mit Freude an der Arbeit sind. Auch eine gewisse Art an Flexibilität ist wichtig, da der Obst- und Gemüsebereich sehr schnelllebig ist. Wissensdurst und sich weiterentwickeln zu wollen, ist uns ebenfalls sehr wichtig und ich glaube, wenn man das mitbringt und auch ein gewisses Grund-Know-how hat, hilft das auch sehr viel.

**Hanna:** Welches Bild haben Sie von der Ausbildung an unserer Schule, der HLW Hartberg?

**Franz Städtler:** Da meine Tochter heuer an eurer Schule maturiert hat, habe ich schon den Eindruck, dass die Schüler der HLW Hartberg ein breitgefächertes Wissen mitbekommen für ihr weiteres Leben, wo man auch in Zukunft darauf aufbauen kann, wenn

es in einen speziellen Bereich der Wirtschaft oder Ernährung geht.

Die Schule vermittelt auch wichtige Elemente für den privaten Bereich wie Haushalt und Familie und auch ein gewisses Ernährungsbewusstsein, was uns selbst ja auch wieder zugutekommt.

**Katrin Hohensinner:** Auch ich muss sagen, dass ich ein sehr gutes Bild von der HLW Hartberg habe.

Man lernt, glaube ich, viel für das allgemeine Leben, auch durch die Praktika, die zu machen sind, haben die Schüler einen ganz anderen Blickwinkel, was vor allem die Gastronomie betrifft.

Vor allem in der Gastronomie und im Tourismus gibt es eben keine fixen Arbeitszeiten, sondern kurzfristige Dienstpläne, wodurch Flexibilität natürlich sehr wichtig ist. Das gute Auftreten und auch die Zufriedenstellung der Kunden sollte immer an erster Stelle stehen, weil es sehr wichtig ist, deshalb ist es von Vorteil, wenn man das „in sich hat“ bzw. gelernt hat und auch versteht, was das bewirkt für sich selbst und auch für den Betrieb, in dem man arbeitet.

Wir haben auch einige Absolventinnen von der HLW Hartberg, mit denen wir wirklich sehr zufrieden sind, weil sie einfach immer wieder mit ihrem Auftreten und auch ihrer Teamfähigkeit überzeugen.

Vor allem in unserem Unternehmen ist es eben wichtig, dass man eine gewisse Kommunikationsfähigkeit hat, sei es gegenüber Kollegen, Kunden oder Lieferanten, und ich glaube wirklich, dass die HLW Hartberg genau das ihren Absolventinnen und Absolventen mitgibt auf ihren Weg. Gerade auch im Hinblick auf Lebensmittel wie Obst und Gemüse lernt man in der HLW eine andere Sichtweise und vor allem die Wertigkeit von frischen Lebensmitteln kennen.

**Steffi:** Die HLW Hartberg hat ja seit dem Vorjahr einen neuen Schwerpunkt, und zwar Lebensmittelmanagement. Was müsste aus

Ihrer Sicht auf jeden Fall darin enthalten sein? Und sehen Sie für unsere Absolventinnen Beschäftigungsmöglichkeiten?

**Katrin Hohensinner:** Ja, das Thema Lebensmittelmanagement ist für uns immer sehr spannend. Wir haben, was das betrifft, zwei wichtige Abteilungen, einerseits ist das die Qualitätsmanagementabteilung, andererseits die Qualitätskontrolle. Das heißt, in beiden Bereichen arbeitet man mit Obst und Gemüse, die Qualitätskontrolleure prüfen die Ware, ob sie optisch der Norm entspricht, also ob die Ware so aussieht, wie sie der Kunde auch im Supermarkt vorfindet, ob sie entsprechend schmeckt und ob für die Sorte oder Art noch spezielle andere Kontrollen nötig sind.

Wenn man in eine Schule wie die HLW Hartberg gegangen ist, dann weiß man natürlich schon viel über Lebensmittel und hat sich auch bereits gut damit auseinandergesetzt. Ich glaube auch, dass jemand, der schon mit diesen Produkten gearbeitet hat, ganz anders damit umgeht als jemand, der mit Lebensmitteln so direkt noch nichts zu tun hatte.

Natürlich spielt in unserem Betrieb auch Hygiene eine wichtige Rolle, vor allem, da wir mit Lebensmitteln arbeiten. Ich habe auch schon gehört, dass man bei euch den Hygienemanager absolvieren kann. Von Vorteil ist natürlich, wenn man mit HACCP vertraut ist und wenn man weiß, worauf man achten muss in einem Betrieb; das ist natürlich von der Art des Unternehmens abhängig. Das Qualitätsmanagement ist eine Stufe über der Qualitätskontrolle, hier schaut man übergeordnet einerseits auf die Hygiene im Gesamtbetrieb, ob die Lieferanten nach Vorschrift arbeiten, und man zieht Proben vom Obst und Gemüse, die dann ins Labor geschickt werden, um festzustellen, ob alles in Ordnung ist. Das sind eben zwei Bereiche, die ins Lebensmittelmanagement gehen, die für uns auch sehr wichtig sind und für die es bei uns definitiv Beschäftigungsmöglichkeiten gibt.

**Hanna:** Bieten Sie Praktikumsstellen an und wie würde das dann ablaufen?

**Katrin Hohensinner:** Ja, wir bieten Praktikumsstellen an, es hängt natürlich immer davon ab, inwiefern etwas frei ist. Ich bin kein Fan davon, einfach Praktikanten zu nehmen und sie dann nichts machen zu lassen, sie sollen natürlich auch etwas lernen und einen ausführlichen Einblick in unsere Arbeit bekommen.

Um sagen zu können, ob wir eine Stelle frei haben, ist es natürlich wichtig, in der Bewerbung den Bereich, in dem man sein Praktikum absolvieren möchte, anzugeben, auch der Zeitraum ist sehr wichtig, da meine persönliche Meinung ist: „Umso länger, umso besser“. Da sind die drei Monate, die ihr absolvieren müsst, eigentlich sehr gut.

Auch dass man sich früh genug meldet, ist von Vorteil, da wir viele Bewerber haben, die sich schon lange im Voraus bewerben. Wir entscheiden dann abteilungsindividuell, in welchen Bereichen wir Praktikanten nehmen können.

**Steffi und Hanna:** Dankeschön für das Interview!

**Frau Hohensinner:** Danke sehr!

**Herr Städtler:** Danke sehr!