

HTL

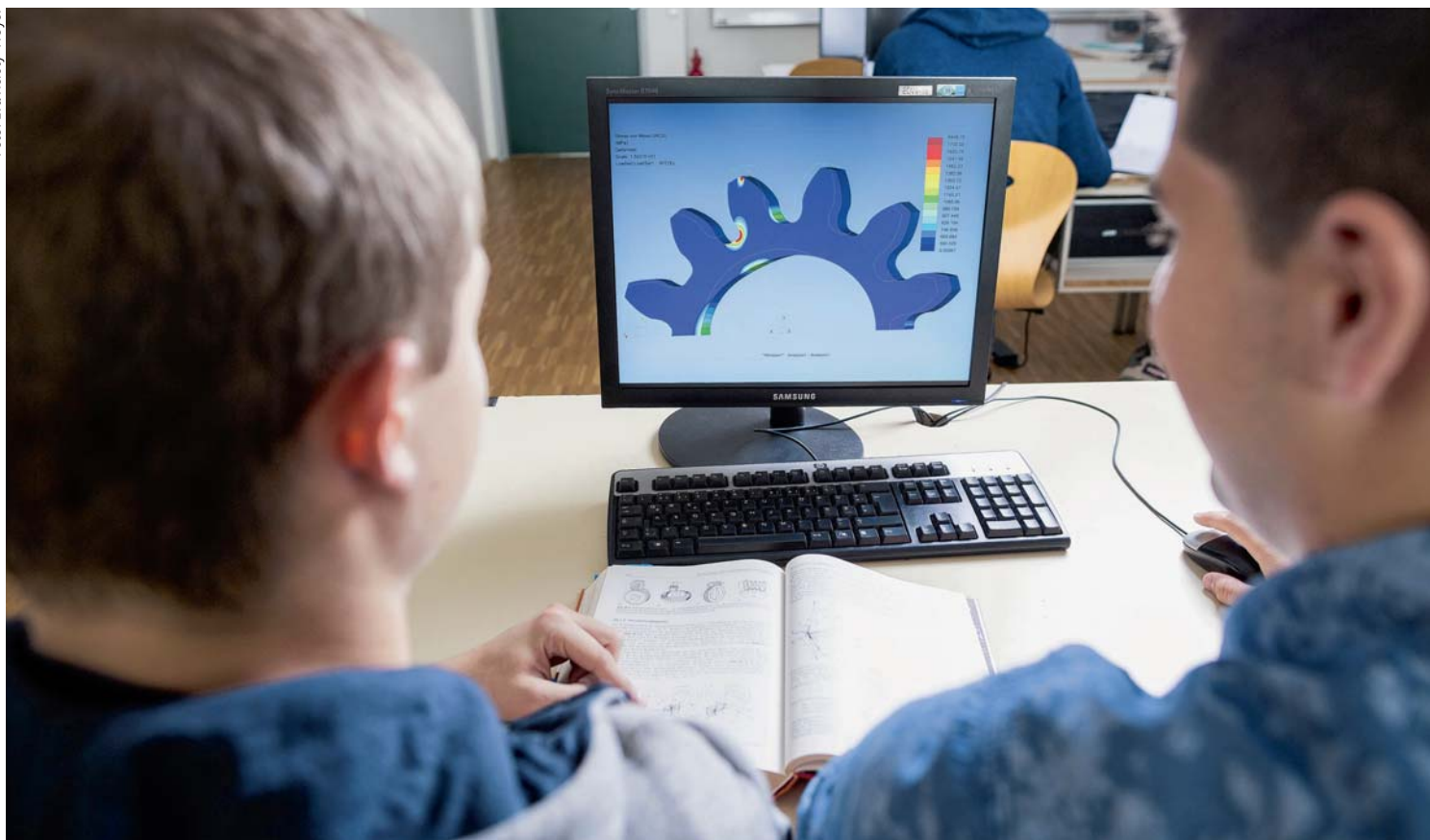


Höhere Technische Bundeslehranstalt Hollabrunn Private HTL für Lebensmitteltechnologie



Foto: Eva Keleny





Gemeinsam den Schulwechsel gestalten

Ein Wechsel von der Unter- in die Oberstufe ist eigentlich ein Jobwechsel! An der HTL Hollabrunn gibt's volle Unterstützung.

Foto: Profiporrait



Direktor
Wolfgang Bodei

Ein Jobwechsel – auch für Erwachsene eine große Herausforderung. Unsicherheiten und Fragen tauchen auf: Was kommt auf mich zu? Wie wird der neue Arbeitsplatz sein? Wie werden KollegInnen, wie Vorgesetzte sein? Wenn Erwachsene dabei an ihre Grenzen kommen – um wie viel schwieriger muss für Jugendliche so ein einschneidender Wechsel sein? Der Umstieg von der Unterstufe in eine höhere weiterfüh-

rende Schule ist genau ein solches Szenario!

An der HTL Hollabrunn ist man sich dieser Problematik bewusst. Deshalb versuchen wir den Umstieg und die damit einhergehenden Veränderungen für die neuen SchülerInnen möglichst positiv zu gestalten. Die SchülerInnen der höheren Jahrgänge zeigen den Jahrlingen (so nennen wir die SchülerInnen der ersten Klassen) ihre neue Schule und geben Tipps. Gleich in den

ersten Schultagen geht es auf einen mehrtägigen Wandertag, bei dem sich die neuen KlassenkameradInnen besser kennen lernen können. Ein mehrtägiger Orientierungstag im ersten Halbjahr dient ebenfalls dem Aufbau eines guten und konstruktiven Klassenzusammenhalts. Außerdem wurde die klassische Klassenvorstandsstunde zu einem „Teamgespräch“ umgestaltet – nicht mehr das Führen der Amtsschriften soll im Vordergrund stehen, sondern die alltäglichen Probleme des Miteinanders und das soziale Gefüge der Klassengemeinschaft –

Mobbing soll möglichst von Beginn an verhindert werden.

Zu all den Herausforderungen des Job-/Schulwechsels befinden sich die Jugendlichen sowieso in einer äußerst schwierigen Entwicklungsphase hin zum Erwachsenwerden. Wir versuchen die Jugendlichen und ihre Erziehungsberechtigten dort abzuholen, wo sie sind, sie auf dem weiteren Weg zu begleiten und aktiv bei allen Problemen zu unterstützen.

Intensive Betreuung der neuen SchülerInnen

So finden in den ersten Schulwochen Elterninformationsabende statt, bei denen die Erziehungsberechtigten die LehrerInnen kennenlernen, Gespräche führen und eventuelle Probleme besprechen können. Im Laufe der Ausbildung können sich sowohl die SchülerInnen als auch die Erziehungsberechtigten jederzeit an die KlassenlehrerInnen wenden. Unser Team wird im Bereich der beratenden und unterstützenden Funktion regelmäßig aus- und weitergebildet, um das persönliche Coaching der Jugendlichen bestmöglich wahrzunehmen. Durch dieses große Engagement können wir bereits im kommenden Schuljahr 2016/17 die individuelle Lernbetreuung für SchülerInnen mit Lern- und Leistungsdefiziten anbieten. Diese Form der sehr persönlichen Lernbetreuung wird die außerschulische Nachhilfe deutlich reduzieren. An der HTL Hollabrunn werden junge Menschen zu TechnikerInnen ausgebildet, aber auch soziale und persönliche Kompetenz wird gefördert und gestärkt! Viel Freude beim Durchlesen dieser „Krone“-Beilage.

Studentenheim und Sportinternat

LERNEN, Betreuung und Spaß im Studentenheim Hollabrunn

Wohnen in der Stadt und doch auf dem Land, abseits der Ablenkungen der Großstadt, liegt unser Haus in ruhiger Stadtrandlage direkt neben der HTL Hollabrunn. Es bietet Schülern, die eines der großen schulischen Angebote der Stadt Hollabrunn nutzen wollen:

- ein angenehmes Wohnklima in 2 und 3 Bettzimmern die allesamt mit Dusche und WC ausgestattet sind
- ein sicheres Umfeld, das die Gefahren der Großstadt nicht kennt
- eine hohe Betreuungsqualität durch engagierte Lehrer und Pädagogen
- ein umfangreiches Lernunterstützungssystem durch Lehrer der HTL
- einen Förder- und Nachhilfeunterricht, der bereits im Internatspreis inkludiert ist
- eine deutlich höhere schulische Erfolgsquote (mehr als 90%) im Vergleich zu Fahrschülern
- ein großes Freizeitangebot (Fitnessraum, TV-Räume, Kinosaal, Spiele Räume, EDV Raum, Turnsaal mit Kletterwand)
- Vollpension mit ausgewogener Ernährung eine große Zeitersparnis durch geringe Schulwege und daher mehr Freizeit bzw. Lernzeit
- keine Mehrbelastung durch tägliches Fahren

Foto: HTL Hollabrunn

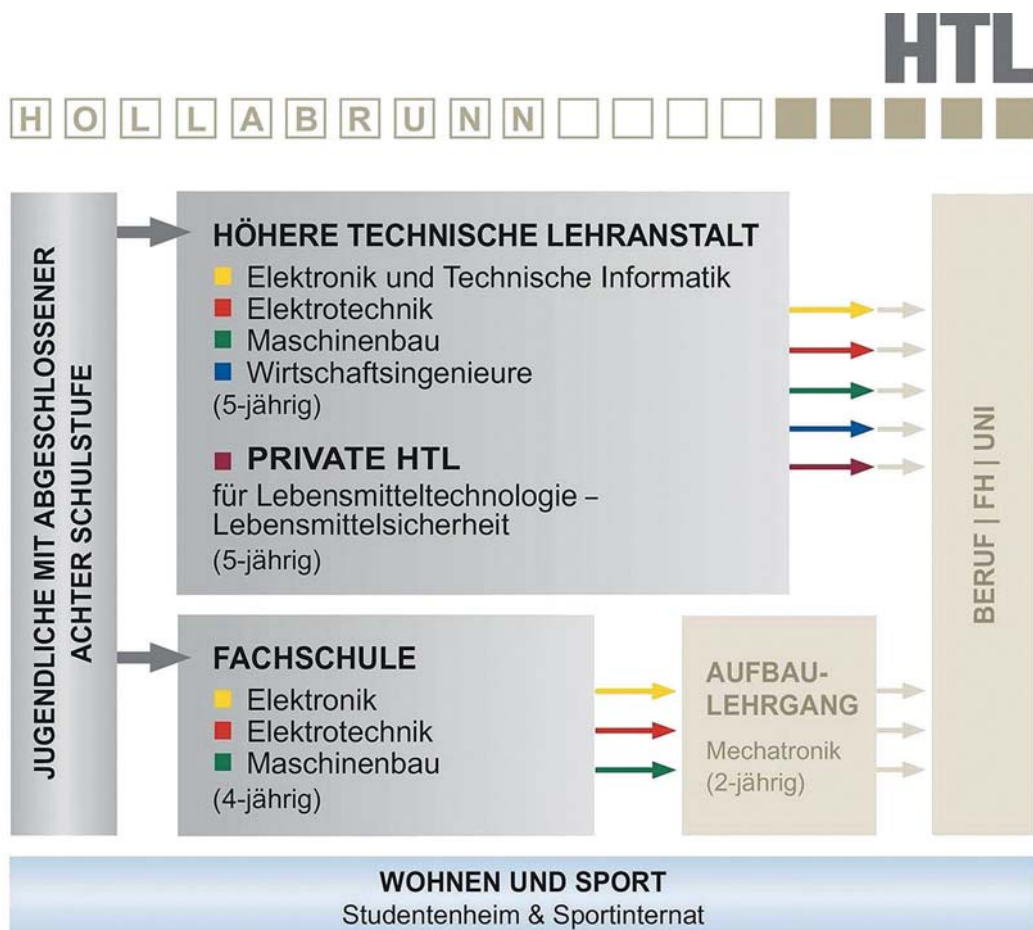
- eigener Internatsbereich für Mädchen
 - Fußballleistungszentrum für Mädchen (HOFF)
- Kontakt: Dechant Pfeiferstr. 3,
2020 Hollabrunn; Tel. 02952-3391
www.internat.sth-hollabrunn.at

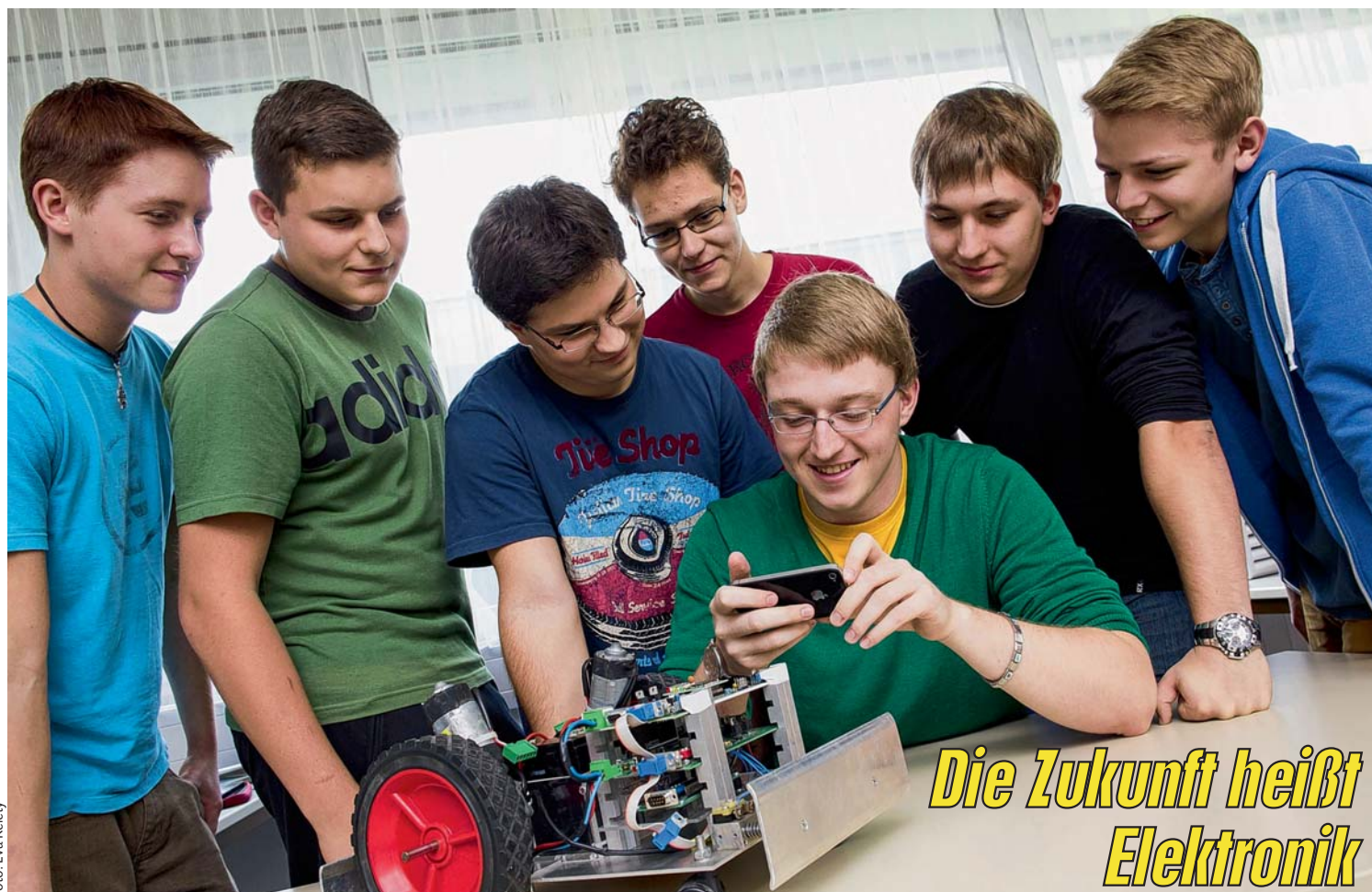
SPORTINTERNAT HOLLABRUNN Fußball in Kooperation mit dem SV Horn als NLZ - HORN

Dein Weg zum Profifußballer Fußball, schulische Ausbildung und persönliche Betreuung.

- Drei Säulen zum Erfolg:
- Schulische Ausbildung

- Sportliche Ausbildung auf höchstem Niveau
 - die Infrastruktur
- Ziel:
- Förderung der besten Spieler mit der Perspektive eines Profi-Vereins
 - erfolgreicher Abschluss in der gewählten Schulform
 - frühe Integration in den Profibetrieb
 - Förderung von Selbständigkeit, Kreativität und Leistungsbereitschaft
- Motto: Sportliche und schulische Ausbildung mit Zukunft, denn jedes Talent zählt
- Kontakt: Dechant Pfeiferstr. 3,
2020 Hollabrunn; Tel. 02952-3391;
www.spi-hollabrunn.at





**Die Zukunft heißt
Elektronik**

Saeco
Vertretung
Siegfried Holzinger GmbH

**Ihr Partner in Sachen
Betriebsverpflegung
Getränke- und
Kaffeeautomaten
Betriebsverpflegung –
Gratisaufstellung**

**2604 Theresienfeld, Grazer Straße 59
Tel. 02622/71262, Fax. DW 16
e-mail: gj@automaten-holzinger.at
Homepage: automaten-holzinger.at**

EVN Jetzt Bonuspunkte einlösen!
evn.at/bonus

NESTWÄRME

**Sparen Sie bis
zu 1.000 Euro!**

Ersetzen Sie jetzt Ihre alte Heizung durch die effiziente Gas-Brennwerttechnologie und sichern Sie sich die EVN Heizungsförderung von bis zu 1.000 Euro.

Jetzt EVN Heizungsförderung kassieren:
evn.at/heizungsfoerderung oder 0800 800 777

EVN Die EVN ist immer für mich da.

„Internet of Things“

Die Zukunft heißt Elektronik - in der sich Gegenstände vernetzen und selbständig miteinander kommunizieren.

So können sie verschiedene Aufgaben für den Besitzer erledigen. Durch die Verbindung von Menschen, Objekten und Systemen entstehen dynamische, echtzeitoptimierte und unternehmensübergreifende Netzwerke, die sich nach unterschiedlichen Kriterien – wie etwa Kosten, Verfügbarkeit und Ressourcenverbrauch – optimieren lassen. Die Anwendungen erstrecken sich von einer allgemeinen Informationsversorgung über automatische Bestellungen bis zu Warn- und Notfallfunktionen.

Der Wecker klingelt um 6 Uhr und verständigt die Kaffeemaschine. Der Kopierer bestellt Toner und Papier selbständig nach. Körpernahe Geräte informieren über Herz und Kreislauf, das Auto kommuniziert mit anderen Fahrzeugen und plant die optimale Route. Ausgestattet mit Sensoren, Prozessoren und Kommunikationsmodulen bekommen alltägliche Geräte künstliche Intelligenz. Durch das „Internet of Things“ werden Fabriken, Wohnungen, Autos oder ganze Städte miteinander vernetzt.

Doch mit den generierten Daten gilt es, verantwortungsbewusst umzugehen. Denn das Missbrauchsrisiko ist sehr hoch und reicht vom Verlust der Privatsphäre bis hin zur Sabotage ganzer Industriezweige mit ungeahnten Auswirkungen auf die Gesellschaft. Gelangen Cyberkriminelle über das Internet in kritische Infrastrukturen wie Stromversorgung oder öffentlichen Verkehr, so kann das weitreichende Konsequenzen haben. Es müssen daher raschest geeignete Security-Lösungen für die



Abteilungsvorstand
Wilfried Trollmann

Foto: Profiportrait

schöne neue Internetwelt der Dinge entwickelt werden. Es gibt also viel zu tun für die Absolventinnen und Absolventen der Elektronik und Technischen Informatik.



V.l.: Technologie-
minister Alois
Stöger, Sparte
MCU-Sieger
Michael Köfinger,
Prof. Timm Oster-
mann, JKU-Rek-
tor Richard Hagel-
auer.

Foto: Roland Pelzi

Invent a Chip - Sieger

Ein Absolvent der Abteilung Elektronik und Technische Informatik hat sich im Zuge seiner Diplomarbeit mit dem Thema „Weather Station Mesh-Network“ befasst. Sein Projekt ermöglicht es Wettersensoren mittels ausgeklügelter Steuerungstechnik der Sonnenenergiegewinnung selbst bei völliger Dunkelheit zwei Monate lang weiterzuarbeiten. Die Daten werden ge-

zielt weitergeleitet, auch wenn die einzelnen Messelemente mehrere Kilometer von der Basisstation entfernt sind. Feuchtsensoren im Boden können somit effektiver eingesetzt werden. Mit diesem Projekt hat der Absolvent den 1. Preis beim renommierten „Invent a Chip“-Wettbewerb gewonnen. Weiter Diplomarbeiten unter: www.htl-hl.ac.at -->Elektronik - Projekte

Klassenaktivitäten

Gemeinsame Tage und fachliche Exkursionen außerhalb des Unterrichts sind für den Zusammenhalt in der Klasse und für die fachliche Ausbildung sehr wichtig.

Mit den ersten Jahrgängen werden „Kennenlertage“ in Großstelzendorf und im Don Bosco Haus in Wien veranstaltet. Für die zweiten Jahr-

gänge gibt es eine Wintersportwoche in Salzburg, die dritten Jahrgänge verbessern ihre Englischkenntnisse bei einem einwöchigen Irlandaufenthalt und im vierten Jahrgang findet eine Sommersportwoche statt. Die Abschlussklassen unternehmen eine dreitägige Kultur- und Geschichtsreise nach Polen.



Yumi® – der erste kollaborative Zweiarm-Roboter
Zusammen in die Zukunft der Automatisierung

Power and productivity
for a better world™ **ABB**

Elektrotechnik auf der Siegerstraße

Foto: HTL Hollabrunn



Die „Erfinder“ des Energieversorgungsmodells

Absolventen des Jahres 2015 überzeugen mit preisgekrönten Abschluss- und Diplomarbeiten.

Weise vermittelt. Fachunterricht ist kombiniert mit Übungseinheiten, die praktische Umsetzung erfolgt in den Labors und den Fachwerkstätten. Natürlich kommen auch Fremdsprachen und wirtschaftliche Grundlagen nicht zu kurz. In den höheren Jahrgängen wird verstärkt auf die Interessen unserer Schülerinnen und Schüler eingegangen und sie beweisen ihr Können und En-

gagement im Rahmen von Abschluss- und Diplomarbeiten. Zwei dieser Arbeiten haben es dieses Jahr geschafft, renommierte Preise zu gewinnen.

SMART Health

Das Diplomarbeitenprojekt SMART-Health von Jonas Mayerhofer und Leonard Guelmino gewann beim niederösterreichischen Nachwuchs-Ingenieur-Preis „Vektor“ in St.

Pölten in der Kategorie „Elektrotechnik/Elektronik“ den 1. Platz. Dieser Wettbewerb wird vom Fachverband der Ingenieure in Niederösterreich veranstaltet und organisiert.

Energieversorgungsmodell

Die Fachjury des „Österreichischen Energie Preises 2015“ ließ sich von der Abschlussarbeit „Energieversorgungsmodell“ überzeugen. Hierbei konkurrierten unsere Fachschüler österreichweit mit Diplomarbeiten (HTL) und Bachelorarbeiten (FH, Universität). Das Modell zeigt anschaulich, wie unser Stromnetz funktioniert. Sich drehende Windräder, Photovoltaik und ein Wasserkraftwerk veranschaulichen die Erzeugerseite unseres Elektrischen Energieversorgungsnetzes. Ein Modelldorf mit LED Beleuchtung verbraucht die generierte elektrische Energie, um ein im Stromnetz immer nötiges Gleichgewicht herzustellen. Die Absolventen Christoph Klampfer, Lukas Lebensaft und Lukas Schretzmayer belegten mit ihrer preisgekrönten Abschlussarbeit die hervorragende Qualität ihrer Ausbildung in der Fachschule für Elektrotechnik.



Abteilungs-
vorstand
Valentin Weichsler

Die technische Ausbildung an der Abteilung Elektrotechnik setzt auf eine sehr breite Basis. Wichtige Grundlagen werden unseren Schülerinnen und Schülern in vielfältiger



Sauberer Hollabrunn

www.autohaus-sauberer.at



Niederösterreich

Steuerberatung & Unternehmensberatung

Mag. Gerhard Staribacher, Prokurist
Steuerberater & Unternehmensberater
Zweigstellenleiter



www.lbg.at

E. g.staribacher@lbg.at LBG Niederösterreich Steuerberatung GmbH
T: +43/2952/2305 2020 Hollabrunn
F: +43/2952/2305-2228 Amtsgasse 21

Steuerberatung • Bilanz • Buchhaltung
Personalverrechnung • Unternehmensberatung



Die stolzen Gewinner des Vektor-Wettbewerbs

Foto: HTL Hollabrunn

Diplom- und Abschlussarbeiten

E-Kart: Der Prototyp eines elektrisch angetriebenen Karts wird in Kooperation mit den anderen Abteilungen der HTL entwickelt.

Rohrbrucherkennung für Smart Home: Eine automa-

tische Erkennung von Rohrbruch- bzw. Leckstellen der Wasserversorgungsleitungen in Gebäuden ermöglicht eine automatische Abschaltung der Wasserversorgung. **Elektrisches Energiemanage-**

ment für den Kindergarten Hollabrunn (Green Building): Die Energieerfordernisse eines Gebäudeabschnittes für zwei Kindergartengruppen sowie die Warmwasseraufbereitung der Küche werden gemessen und analysiert.

Energiemonitoring – Netzqualität HTL Hollabrunn: Mit handelsüblichen Energie Monitoring Geräten wird an der HTL ein Lastprofil der elektrischen Energieeinspeisung erstellt und die Netzqualität ermittelt.

Schwebende Kugel: Eine Metallkugel wird mit einem selbst gefertigten Elektromagneten zum Schweben gebracht.

X-Crate: Entwicklung eines Bierkarts mit Elektroantrieb. Eine darauf sitzende Person kann damit eine Geschwindigkeit von ca. 25km/h erreichen.

Komm in die HTL und probiere es aus!

An den Tagen der offenen Tür wirst du selbst zur Elektrotechnikerin oder zum Elektrotechniker. Löte am Stand der Abteilung für Elektrotechnik deinen E-Flash und nimm ihn mit nach Hause. Schau dir unser Smart Home mal genauer an – mit Handy oder Tablet steuern unsere Schülerinnen und Schüler das Modellhaus und zeigen dir, wie Haustechnik in Zukunft aussieht. Und hast du dich schon mal gefragt, wie eigentlich der Strom in die Steckdose kommt? Das Energieversorgungsmodell zeigt es dir. Komm und staune am Tag der offenen Tür
Termine: 20. & 21.11.2015 und 23.1.2016

Renault ZOE

100% elektrisch. 100% alltagstauglich.



RENAULT
Passion for life

Renault ZOE
schon ab **€ 15.690,-** netto
(€ 18.828,- inkl. USt)

Mit der Steuerreform 2016 sind rein elektrisch betriebene PKW vorsteuerabzugsfähig und der Sachbezug für Dienstwagenfahrer entfällt. Aktionspreis für Firmenkunden inkl. Bonus, zzgl. Auslieferungspauschale von € 200,- netto und exkl. Batteriemiete bei Kauf bis 31.10.2015. Garantieverlängerung auf insgesamt 4 Jahre bzw. 5 Jahre für den elektrischen Antriebsstrang und max. 100.000 km Laufleistung, je nachdem, was zuerst eintritt. Stromverbrauch 13,3-16,3 kWh/100 km und Reichweite bis zu 240 km homologiert gemäß NEFZ. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Symbolfoto.

f t y+ in renault.at

RENAULT POLKE

Mistelbach, Haydngasse 2b
Tel. 02572/2741, www.polke.at

Zusammenarbeit mit Top-Firmen

Die Kooperation mit erfolgreichen Firmen ist eine „Win-win“-Situation!

Um die AbsolventInnen optimal für ihren Berufseinstieg vorzubereiten, setzt die Abteilung für Maschinenbau bei den Diplomarbeiten verstärkt auf die Zusammenarbeit mit erfolgreichen, innovativen Unternehmen. Die vielfältige und hochwertige Ausbildung zeigen die exemplarisch aufgelisteten Diplomarbeiten. Für die international erfolgreiche Firma Engel aus St. Valentin wird ein Drehtisch für Spritzgussma-

schinen konstruiert. Für die Firma Xylem in Stockerau wird für eine mehrstufige Kreiselpumpe eine Vorrichtung zum Axialschubausgleich konzipiert. In Zusammenarbeit mit der Uni Wien wird im Zuge eines Sparkling Science Projekts unter dem Begriff Greenhouse die Behaglichkeit in einem Hollabrunner Kindergarten verbessert. Da die SchülerInnen der Höheren Abteilung für Maschinenbau nach 3 Jahren der

Foto: Eva Kelely



hochwertigen Grundausbildung ab dem 4. Jahrgang ihren Interessen entsprechend zwischen Anlagentechnik und Umwelttechnik wählen können, erfolgt in den 4. und 5. Jahrgängen eine intensive Spezialisierung mit praxisnahem Unterricht. Die Firma Endress

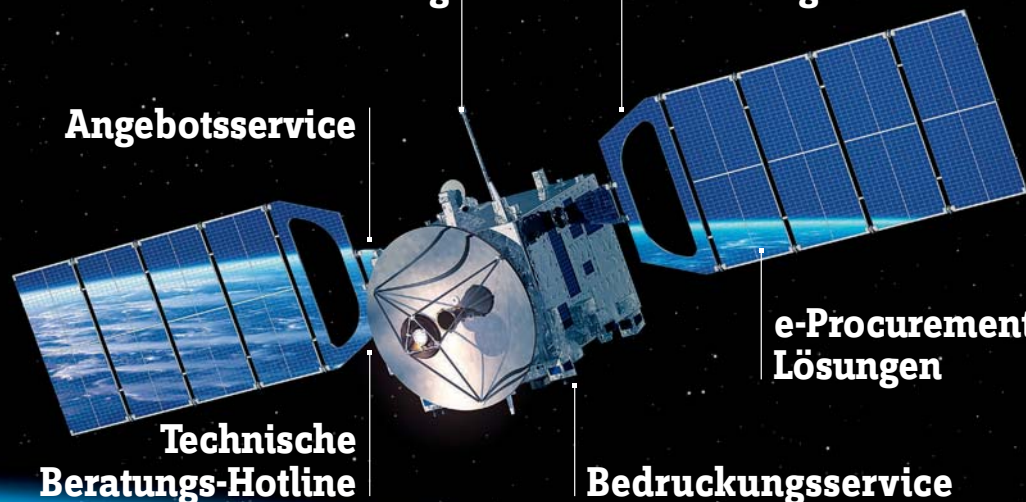
und Hauser unterstützt mit weiteren Firmen die Abteilung beim Bau einer Versuchsanlage für den Laborunterricht. Die SchülerInnen lernen durch diese Anlage industrielle Messtechnik kennen. Weitere Diplomarbeiten beschäftigen sich mit dem Planen und Bau-

Perfekte Services für Ihr Business von morgen

24 h-Standard-Lieferung

Professionelle Betreuung vor Ort

Angebotservice



e-Procurement-Lösungen

Technische Beratungs-Hotline

Bedruckungsservice

en eines Windrades oder mit dem Optimieren eines Motoren-Leistungsprüfstandes. Spezielle Planungs- und Fertigungsaufträge für Landwirte belegen das erworbene Wissen. So werden beispielsweise für Waldviertler Bauern eine Futtervorschiebeeinrichtung konstruiert und vor Ort in Betrieb genommen sowie eine kleine Entspelzungsanlage konstruiert und gefertigt, in der die Trennung von Dinkelkorn und Spelz erfolgt.

Foto: HTL Hollabrunn



Abteilungs-
vorstand
Herbert Tober

Weiters wird bei einer vorhandenen Ölpresse die automatische Beschickung und Abfuhr des Ölkuchens optimiert. Für eine Waldviertler Destilliererei wird eine bestehende Reinigungsanlage so verändert, dass Frucht-

und Getreidemaische vor, nach und während des Gärprozesses verarbeitet werden kann. Eine Wildbergeeinrichtung ermöglicht, verendete Tiere zum und auf das Bergfahrzeug zu transportieren.

Schwerpunkt auf Umweltschutzmaßnahmen

Unsere Umwelt zu schonen und zu entlasten, ist gerade der Abteilung für Maschinenbau mit dem Ausbildungsschwerpunkt Umwelttechnik ein großes Anliegen.

In einer Diplomarbeit wird eine Zerkleinerungsanlage für Joghurt- und Kaffeebecher so konstruiert, dass die Kunststoffabfälle recycelt und der Industrie als Rohstoff zugeführt werden können.

Um das Kunststoffabfallvolumen in der HTL zu reduzieren, wurde ein Prototyp einer Anlage zum Flachdrücken von PET-Flaschen entwickelt. Um Wärme in die Heizungsanlage einzuspeisen, wurde ein Kleinblockheizkraftwerk realisiert.

Fachschule für Maschinenbau

Die 4-jährige Fachschule legt besonderen Wert auf die fachpraktische Ausbildung an den Maschinen. Daher sind die FachschülerInnen auch vielfach für die Fertigung der oben erwähnten Projekte verantwortlich. All diese erfolgreichen Diplomarbeiten und Abschlussarbeiten zeigen, dass die AbsolventInnen der Maschinenbauabteilung durch modernen Unterricht sehr ziel- und lösungsorientiert an ihre Aufgaben herangehen. Dieses praxisnahe Arbeiten – bereits während der Ausbildung in der HTL Hollabrunn – macht die AbsolventInnen so begehrt in der Industrie. Sie sind keine Theoretiker, sondern sie kombinieren Praxis mit Theorie.

AUTlook

Das Fachmagazin für
Automatisierungstechnik

AUTlook

process pur

Das Fachmagazin für
Prozessautomatisierung
und -instrumentierung



www.autlook.at

www.process-pur.at

Branchennews, Anwendungen, Termine aus erster Hand!

Der Wirtschaftsingenieur in der als Mitarbeiter 4.0

Mit „Industrie 4.0“ wird die vierte industrielle Revolution bezeichnet: die Informatisierung von Fertigungstechnik und Logistik bei der Maschine-zu-Maschine-Kommunikation.

Die erste industrielle Revolution brachte die Mechanisierung durch Wasser- und Dampfkraft, es

folgte die zweite mit Massenfertigung mit Hilfe von Fließbändern und elektrischer Energie, der Einsatz von Elektronik und IT mit der damit verbundenen Automatisierung der Produktion wird als dritte industrielle Revolution bezeichnet. Nun steht die vierte vor der Tür. Für das Anforderungsprofil zukünftiger Mitarbeiter gibt es klare Vorstellungen: aus den Schlagwörtern „Gesamtsystemsicht“ und „Spezialisierung“ resultieren einerseits Forderungen nach hochspezialisierten Personen, andererseits braucht es Mitarbeiter, die Gesamtzusammenhänge erken-



nen und verstehen können. Dafür sind Wirtschaftsingenieure prädestiniert. Durch das breit aufgestellte Wissen in Technik, Wirtschaft und IT bringen sie genau jene Voraussetzungen mit, die sie als Generalisten befähigen, sich in diesen Welten sicher zu bewegen. Die zunehmende Komplexität der Aufgaben in Produktionsprozessen, der Kostendruck und Schaffung neuer Märkte

durch individualisierte und flexible Serienprodukte machen den Wirtschaftsingenieur zum begehrten Mitarbeiter – zum Mitarbeiter 4.0, wie es Voest-Bereichsleiter Walter Schickmaier beim IT-Talk im Campus der FH Hagenberg formulierte. In Betriebsinformatik und Logistik, den beiden Ausbildungszweigen der Wirtschaftsingenieure, werden genau diese Kompetenzen ver-



Abteilungsleiter
Wolfgang Schuhmann

Foto: HTL Hollabrunn

/ Perfect Welding / Solar Energy / Perfect Charging



Fronius

SHIFTING THE LIMITS

Interessiert?



www.tps-i.com

**„KLEIN ABER OHO“
DIE TPS 270i C
DAS KLEINSTE GERÄT DER
TPS/i PRODUKTFAMILIE**

Mit der TPS 270i C ist es gelungen alle Vorteile der TPS/i Geräteplattform in kompakter Form zur Verfügung zu stellen.

/ Höchste Mobilität durch integrierten Drahtvorschub.

/ Universell einsetzbar da alle TPS/i Prozesse erhältlich sind.

/ Beste Schweißseigenschaften dank Stabilisatoren.

Industrie 4.0



Foto: Eva Kelety-Troyer

mittelt, die die Absolventen für ihre Zukunft benötigen. Qualitäts- und Prozessmanagement bilden zusätzliche Schwer-

punkte der Wirtschaftsingenieure, was sogar Mr. Todd Hultsman (Senior Director, Quality & Reliability) von Spectra Physics (Santa Clara, CA), der Abteilung für Lasertechnologie des Newport Konzerns in den USA sehr positiv aufgefallen ist (E-Mail von Herrn Christian Kuber, Absolvent Betriebsmanagement 2009). Somit verspricht die Ausbildung zum Wirtschaftsingenieur Zukunftssicherheit und interessante, abwechslungsreiche Beschäftigungsmöglichkeiten. Außerdem ist es eine Chance für die europäische Industrie, Billiglohnländern Paroli zu bieten und Produktionsstandorte im Inland zu erhalten.

Philipp Weisskopf und David Hess, beide Absolventen der Wirtschaftsingenieure.

Foto: Phow Solutions



App für Flüchtlinge

Unter dem Namen „Hope Austria“ entwickelte Phow Solutions eine kostenlose Android-App als Unterstützung für Flüchtlinge, sich in Österreich zurechtzufinden. Phow Solutions sind David Hess und Philipp Weisskopf (Absolventen der Wirtschaftsingenieure

– Betriebsinformatik 2006) und Wolfgang Renz. „Wir wollten damit ein Zeichen setzen und zeigen, dass sich auch die IT-Branche aktiv mit diesem Thema auseinandersetzt und es notwendig ist, gemeinsam allen zu helfen, die unsere Unterstützung dringend benötigen.“

FAIR GEHANDELT.
NAH VERSORGT.

cafe+co
cafeplusco.com

Nicht jeder kann einen spannenden, gut bezahlten und sicheren Job in der Technik haben.

Du schon!

beko.at/karriere

ZUVERLÄSSIGE KOMPLETT-LÖSUNG FÜR JEDE ANWENDUNG

- Haus- und Gebäudetechnik
- Wasserversorgungs- und Druckerhöhungsanlagen
- Abwasserentsorgung
- Entwässerung und Wasserhaltung am Bau
- Bewässerung und Beregnung
- Wasseraufbereitung mittels UV-Anlagen und Ozon-Oxidation
- Industrie
- Erstausrüster
- Belüftungssysteme für Abwasseranlagen

Miete
Tel. 02266/604

keine Investition
fest kalkulierbare Kosten
die passende Pumpe für Ihren Zweck
immer fachüberholte Pumpen
normale Abnutzung gedeckt
bis 50 % Mietrückvergütung bei Ankauf von Neugeräten

Xylem Water Solutions Austria GmbH
A-2000 Stockerau, Ernst Vogel-Straße 2, info.austria@xyleminc.com

Verkaufsbüro Wels:
A-4600 Wels, Haidestraße 41, Tel. 07242/66851, Telefax 07242/66851/12

Verkaufsbüro Kempten:
A-6175 Kempten, Messerschmittweg 7a, Tel. 05232/20001, Telefax 05232/20003

www.xylemaustria.at

xylem
Let's Solve Water

Investition in die Zukunft

Investition in die Zukunft? – Der Arbeitsmarkt beklagt bereits über viele Jahre einen massiven Fachkräftemangel. Die Ausbildungsschwerpunkte an der HTL Hollabrunn sind in der Lage, diesem entgegenzuwirken. Die fundierte fachpraktische Ausbildung bildet die Möglichkeit, bereits vor dem Eintritt in das Berufsleben theoretisches Wissen in die Praxis umzusetzen. Ein wichtiger Schritt in die Selbstständigkeit und Zukunft unserer Jugendlichen. Modernisierungen wie auch Kooperationen mit namhaften österreichischen Firmen unterstützen dabei die fachpraktische Ausbildung an der HTL Hollabrunn.



Werkstättenleiter
Thomas Stiedl

Foto: HTL Hollabrunn



Foto: HTL Hollabrunn

Modernisierte Steuerung der Fa. Siemens AG Österreich, Abteilung Motion Control-Machine Tools Systems.

Modernisierung des CNC Ausbildungszentrums

Das CNC Ausbildungszentrum konnte mit der Unterstützung der Firma Siemens, Abteilung Motion Control-Machine Tools Systems, unter der Leitung von Ing. Klaus Ponweiser, modernisiert werden. Dabei wurden zwei CNC-Werkzeugmaschinen mit modernsten Steuerungen ausgestattet – so kann der hohe Standard der fachpraktischen Ausbildung auch weiterhin gewährleistet werden. An dieser Stelle dürfen wir uns bei Ing. Klaus Ponweiser (Siemens), Harald Schweiger (Siemens), den Servicetechnikern der Fa. Siemens und den Kollegen des fachpraktischen Unterrichts Ing. Ferdinand Klampfer, Franz Tittler, Richard Hiess, Alexander Silberbauer und Johannes Muckenhuber bedanken.



Unsere Lösungen schaffen Werte

Air Liquide ist Weltmarktführer bei Gasen, Technologien und Serviceleistungen für Industrie und Gesundheit. Wir liefern das beste Gas - und alles, was dazugehört. Unsere Kunden profitieren von globalem Know-How zu Prozessen und Anwendungen, zugehörigem Equipment und Installationen sowie umfangreichen Services und Dienstleistungen.

Rufen Sie uns an und erfahren Sie mehr!

Kundenservicecenter

Tel.: 0810 242 427
Email: technik.at@airliquide.com

AIR LIQUIDE AUSTRIA GmbH

Sendnergasse 30 | 2320 Schwechat
www.airliquide.at

ICH WILL EINEN BERUF MIT ZUKUNFT. ICH WILL STRAKA

Wir sind die regionale Nr.1 in den Bereichen Baddesign und Wärmetechnologie – und freuen uns auf motivierte, verlässliche und einsatzbereite Lehrlinge!

Schreib uns: kremser@straka.at
Oder sprich mit uns: 02952 2683

straka.at

Vom Ing. zum Dipl.-Ing. (FH) berufsbegleitend in 2 Jahren mit Fernstudienelementen

Ein Studium der HS Mittweida



nächster
Start:
März 2016

Studienrichtungen:

MB Maschinenbau

am Studienstandort HTBL Hollabrunn

TI Technische Informatik

am Studienstandort HTBL Hollabrunn

WI Wirtschaftsingenieurwesen

ET Elektrotechnik

- Kompetenzanerkennung ■ individuelle Einstufung
- 15 Studienstandorte in ganz Österreich



Studien- & Technologie
Transfer Zentrum Weiz

Tel.: +43 3172 603 4020
info@aufbaustudium.at
www.aufbaustudium.at

Soziales Engagement

Foto: HTL Hollabrunn



Übergabe der „elektronischen“ Schaukel an den kleinen Paul.

Paul, der Pflegesohn einer Familie in Mollersdorf nahe Tulln, kam mit einer schweren Gehirneffektbildung zur Welt. Die Kolleginnen und Kollegen des fachpraktischen Unterrichts unterstützten gemeinsam mit dem Rotary Clup Tulln - Distrikt 1910 den kleinen Paul mit einem „elektronischen Schaukelsystem“. Paul konnte seine neue „elektronische Schaukel“ bereits bei der Übergabe ausprobieren. Er fühlte sich sofort wohl! Seine Pflegemutter bedankte sich bei den Kollegen Franz Tittler, Günter Frasl und allen Beteiligten für die geleistete Unterstützung.

Foto: HTL Hollabrunn



KompRESSORSchnittmodell übergeben

Im Rahmen des fachpraktischen Unterrichts an der HTL Hollabrunn konnte die NÖ Landesfeuerwehrschule Tulln mit der Herstellung eines KompRESSORSchnittmodells unterstützt werden. Bei der Übergabe des Schnittmodells durch Kollegen Franz Tittler gemeinsam mit seinen Schülerinnen und Schülern betonte der Schulleiter der NÖ LFWS Tulln, Ing. Franz Schuster, die besonderen Vorteile eines Schnittmodells bei der Atemschutz Ausbildung. Er bedankte sich bei allen Beteiligten und der HTL Hollabrunn für die vorbildliche Umsetzung.

Übergabe KompRESSORSchnittmodell an die NÖ Landesfeuerwehrschule Tulln.

Sponsoren

Für die geleistete Unterstützung dürfen wir uns bei der Fa. Smartfox/Herrn Wolfgang Goldner, der Fa. Eaton/Hr. Ing. Friedrich Schröder, der Fa. BWT/Herrn Karl Höbart, der Fa. ea-systems/Herrn DI Erich Habitzl, der Fa. KWB/Herrn David Pock, der Fa. Siemens Austria AG - Cooperates with Education/Herrn Mag. Klaus Hasenteufel und vielen weiteren Sponsoren besonders bedanken.



Hightech für alle Industrien

Innovative Produkte, leistungsstarke Lösungen und maßgeschneiderte Services machen SMC zum Weltmarktführer in der industriellen Automation mit pneumatischen und elektrischen Systemen. Als verlässlicher Partner der Industrie entwickelt SMC gemeinsam mit seinen Kunden Technologien von morgen.
www.smc.at





In der Diplomarbeit der Abteilung Elektronik und Technische Informatik wurde ein virtueller HTL-Rundgang realisiert.

Das Ziel war, die Schule in einem Computerspiel nachzubauen, um interessierten Besuchern einen Überblick über das Schulgebäude zu geben. Außerdem wurden Spiele und Interaktionsmöglichkeiten

eingebaut, um den Spielspaß von echten Computerspielen aufleben zu lassen. Zum Beispiel kann man mit einer Drohne fliegen oder im Turnsaal Fußball spielen. Für den virtuellen Rundgang kann man auch eine Virtual Reality Brille verwenden, welche alles noch lebensechter erscheinen lässt.

Link: <http://vhtl.htl-hl.ac.at>

Mit 5 Broten + 2 Fischen = 5.000 Kinder speisen?

Die 1. Fachschule Elektronik der HTL Hollabrunn wollte es genau wissen. Deshalb machten sie zwei Fische aufstriche und baten einen Bäcker um fünf Brote. Damit stellten sie sich zum Wochenmarkt in Hollabrunn zugunsten des Hilfsprojekts „Mary's Meals“. Diese Organisation schafft es, mit 10 € pro Schuljahr einem Kind jeden Schultag eine Mahlzeit zu geben. Für die

meisten dieser Kinder ist es die einzige pro Tag! D.h. ein Kind bekommt pro Schuljahr 200 Mahlzeiten für 10 €, für 250 € gibt es somit 5.000 Mahlzeiten! Am Ende des Tages konnten die Jugendlichen Spenden über 330 € an „Mary's Meals“ weiterleiten und haben festgestellt, dass sich mit 5 Broten und 2 Fisch(aufstrich)en wirklich 5.000 Menschen speisen lassen!



Foto: Christoph Reiterer

Beim Wochenmarkt in Hollabrunn brachten Schüler mit fünf Broten und zwei Fischen (→ Fische aufstrichbrote) 330 Euro für das Hilfsprojekt „Mary's Meals“ zusammen. Tolle Leistung!

STARKE STIMME

DER NÖ WIRTSCHAFT!

WKO

NÖ

WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH

http://wko.at/noe

Ihre Partner für Wärmepumpen und Tiefenbohrungen!

SBG

Bohr

GmbH

Christophorusstraße 5
A-2020 Hollabrunn
Tel: +43/2952-20 240 23
Fax: +43/2952-20 240 33
info@sondenbohrung.at
www.sondenbohrung.at

SEIFRIED

Gesellschaft m. b. H.

2020 HOLLABRUNN
ZNAIMERSTRASSE 57
TEL. 02952-20240-0
FAX 02952-20240-20

WÄRMEPUMPEN:

Direktverdampfungsanlagen
Soleanlagen
Luft/Wasser-Anlagen
Wasser/Wasser-Anlagen
CO₂-Sonden

GREGOR
WASSERBURGER

3500 Krems Austrasse 1 Tel. 02732 81260 Fax 02732 81260 52

Bürosysteme
GmbH

- **Kompetente Beratung**
- **Verkauf und Finanzierung**
- **Zuverlässiger Service Vor-Ort**
- **Maßgeschneiderte Lösungen**
- **Papier & Sonderdruckträger**
- **Toner & Verbrauchsmaterial**

Xerox Work Centre 7220
herab ab € 59,- im Monat

Ihr Partner in Niederösterreich

Vertragspartner

Gregor Wasserburger Bürosysteme GmbH

3500 Krems Austrasse 1 Tel. 02732 81260 Fax 02732 81260 52

Docuware

equitrac

ScanFlowStore®
with interactive client

xBrowse.pro

CISCO Zertifikate für Wirtschaftsingenieure



Foto: HTL Hollabrunn

Der gesamte 4. Jahrgang Betriebsinformatik der Wirtschaftsingenieure konnte im März ihr „Certificate of Completion“ des Teils „Network Fundamentals“ der Ausbildung zum CCNA (Cisco Certified Network Associate) sowie ein Glückwunschsreiben des CEO der Firma Cisco, John T. Chambers, entgegennehmen.

Das Cisco Networking Academy Program ist eine englischsprachige Onlineplattform zur Ausbildung und Zertifizierung von Netzwerktechnikern und Systembetreuern. Die Wirtschaftsingenieure nützen seit vielen Jahren dieses Angebot und ergänzen es durch praktische Übungen im Labor.



Foto: ZID BOKU

Univ.-Prof.
Dipl.-Ing. Dr.
techn.
Christoph
Pfeifer, AV
Wolfgang
Schuhmann

Erfolgreiche Absolventen der Wirtschaftsingenieure

Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. techn. Christoph Pfeifer, Professor für Verfahrenstechnik nachwachsender Rohstoffe an der Universität für Bodenkultur in Wien (Betriebstechnik 1993). Auf der 1. Interpol-World-Messe in Singapur waren die EDV-Technologien von den IT-Experten Christoph Unger und

Thomas Wundsam (Betriebsinformatik 2003) weltweit mehr als gefragt. Mag. Günter Stöger (Betriebstechnik 1992) leitet seit kurzem die Bezirkshauptmannschaft Waidhofen an der Thaya. Ing. Markus Ganzberger wird als Geschäftsführer ca. 400 Mitarbeiter führen (Betriebsmanagement 2000).

KOMM AUF DIE SÜSSE SEITE DES LEBENS...

WIR SIND. Eine österreichische Firmengruppe in Familienbesitz und Weltmarktführer in unserem Segment mit Niederlassungen in aller Welt. Mit einer einzigartigen Bandbreite an Technologien, Prozessen, Maschinen zur Herstellung von Waffeln, Eistüten, Hohlhippen, Weichwaffeln, Keksen und Kuchen bis zu Anlagen für Convenience Food und belüfteten Produkten wie Marshmallows und unserem Know-how in der Backtechnologie ermöglichen wir außergewöhnliche Produktgestaltungen.

WIR BIETEN. Lehrlingsausbildungen, Jobs für HTL- und Fachschulabsolventen, Ferialpraktika, Berufspraktika, Diplomarbeiten

HAAS FOOD EQUIPMENT GMBH

Franz Haas Str., 2100 Leobendorf
Kontakt: Frau Carina Brenner, MA und Herr Mag. Johannes Seiler
e-mail: career@haas.com



FRANZ HAAS ■ MEINCKE ■ MONDOMIX ■ STEINHOFF

Zukunftsweisende Ausbildung mit Top-



Foto: Eva Kelety-Troyer

Internationale Firmen sponsern tatkräftig ein innovatives, österreichweites HTL-Projekt. Die industrielle Messtechnik bildet den Schwerpunkt dieses praxisnahen Projektes, bei dem schul- & fächerübergreifendes Arbeiten großgeschrieben wird.

Die Firmen übernehmen dabei den Großteil der anfallenden Kosten für Messgeräte, welche sich für diese Anlage im fünfstelligen Eurobereich befinden. Die nebenstehenden Firmenlogos beweisen eindrucksvoll

die Vielfalt der unterstützten Unternehmen. Damit ermöglichen sie im Rahmen von Laborübungen und Diplomarbeiten für hunderte SchülerInnen jedes Jahr einen Know-how-Aufbau auf dem letzten Stand der Technik.

15. RIZ GENIUS

jugend
preis

Der RIZ GENIUS Jugendpreis sucht und prämiiert deine/eure neuen, innovativen und kreativen Geschäftsideen!

Teilnehmen können alle Schülerinnen und Schüler von niederösterreichischen allgemein- oder berufsbildenden höheren Schulen ab 14 Jahren: Egal ob allein oder im Team!

Preise im Gesamtwert von
€ 4.000,-
zu gewinnen!

Offen für alle
Fachbereiche!

Sonderkategorie:
**Kreativ(e)
Wirtschaft**

Einreichfrist bis
18.12.2015



RIZ FÖRDERVEREIN
NÖ-West



www.riz.at/genius

**AK
YOUNG**

WIR SIND GANZ OHR

Egal, welche Sorgen ihr habt.

Die Teamplayer von AK YOUNG NIEDERÖSTERREICH hören euch zu! Egal, ob es um die Lehre, die Berufsschule, den Arbeitsplatz oder den Konsumentenschutz geht.

WORAUF DU DICH
VERLASSEN
KANNST!



Ruf einfach an:

05 7171-1106

[facebook.com/akyoung.noee](https://www.facebook.com/akyoung.noee)

akyoung.at

Unterstützung

Als Hauptsponsor ist besonders die Firma „Endress + Hauser“ mit dem Leiter der Füllstandmesstechnik, Herrn Ing. Herbert Springer, zu nennen. Die Planung der Anlage fand in Zusammenarbeit mit Industrieexperten und Pädagogen statt, um sowohl die Nähe zu den Anforderungen der Industrie als auch den optimalen Einsatz im schulischen Umfeld zu gewährleisten. An der HTL Hollabrunn arbeiten die Fachrichtungen Elektrotechnik und Maschinenbau gemeinsam an der Trainingsanlage und sor-

gen so für deren optimale Ausnützung. Durch die Arbeit an den Projekten und die fachliche Unterstützung durch ihre Betreuer erwerben die SchülerInnen praxisorientierte Kompetenzen auf dem Gebiet der Messtechnik und Prozessautomation. Innovative Projekte mit modernster Technik, welche von SchülerInnen entwickelt werden sollen, erfordern Unterstützung durch die Industrie. Dies konnte in den letzten Jahren am Standort Hollabrunn hervorragend verwirklicht werden.

Endress + Hauser

People for Process Automation



TÜV SÜD Landesgesellschaft Österreich GmbH

Campus 21
Europaring A04301
2345 Businesspark Wien-Süd

Telefon: 01/798 27 27-0

Fax: 01/798 27 27-19

E-Mail: managementsysteme@tuev-sued.at

Web: www.tuev-sued.at

Geschäftsstellen in:

Bruck/Mur, Fischamend, Innsbruck,
Jenbach, Linz, Wien

Akkreditiert vom Bundesministerium
für Wissenschaft/Forschung und Wirtschaft
als Zertifizierungs-, Prüf- und
Überwachungsstelle



Landesgesellschaft
Österreich

**Mehr Sicherheit.
Mehr Wert.**

Do it PLASMA

Verbindungen, die halten!



SBI Produktion techn. Anlagen
GmbH & Co KG

Kaplanstraße 12
A-2020 Hollabrunn

+43 / 2952 / 34139

office@sbi.at

www.sbi.at

Hier wurden für die Elektroinstallation
Experten eingeschaltet:

expert



einschalten-und aus!

BABINSKY

www.expert.at

Pfarrgasse 12, 2020 Hollabrunn
Telefon: 02952/2146, Fax: DW 76
E-mail: office@elektrobabinsky.at
www.elektrobabinsky.at

**Ihr Experte für
PHOTOVOLTAIK &
ALARMANLAGEN**

Jobs hat jeder.
Almi hat Aufgaben,
die für Sie passen.



Starten Sie Ihre persönliche Karriere bei Almi!

Seit über acht Jahrzehnten ist Almi aus Oftering erfolgreicher und verlässlicher Partner der internationalen Lebensmittelindustrie. Spezialisiert auf die Herstellung hochwertiger Gewürzzubereitungen, Kombinationen, Zusatzstoffe aber auch Funktionalitäten für Convenienceprodukte, sorgen wir weltweit mit langjährigem Know-how für individuelle Lösungen für unsere Kunden.

Neben bester Qualität sind es vor allem die Menschen, die Almi zu dem gemacht haben, was es heute ist. Von Experten für Experten: Zuverlässigkeit, Teamgeist und Professionalität stehen in dem Familienunternehmen an erster Stelle. Almi-Mitarbeiter wissen wovon sie sprechen, kennen Sie doch die Branche im Detail, sind Experten auf Ihrem Gebiet und können so die Bedürfnisse und Wünsche unserer Kunden genau verstehen und nachvollziehen. Werden Sie Teil unseres Teams und bringen Sie mehr Würze in Ihr Berufsleben!

Bewerben Sie sich jetzt!

www.almi.at/jobs



Bewegung, Sport, Spiel und Gesundheit

Heuer gewannen wieder mal die HTL Fußballer das traditionelle „Gender-Soccer-Turnier“ und die Hollabrunner Schulmeisterschaft! Daneben gab es erfolgreiche Teilnahmen beim Vienna City Marathon, Frauenlauf, „Wings for life Run“, Geländelauf der Exekutive, Jedermann-Zehnkampf, Hollabrunner „Kellergassenlauf“ und am „Holiday Open“ Tennisturnier. Weiters haben einige SchülerInnen Höchstleistungen bei Landes- und Staatsmeisterschaften in Leichtathletik, Rudern, Kick Boxen und Handball erbracht. Gefördert werden all diese hervorragenden Leistungen durch die abwechslungsreichen Stunden in Bewegung und Sport

und den vielen Winter- und Sommersportwochen, Adventure-Days und den abteilungsübergreifenden Sporttagen mit Fußball, Beachvolleyball, Tischtennis, Badminton, Streetball, Stockschießen, Boulder, SNAG Golf, Koordination, Mehrkampf und Mountainbike. Dazu haben acht SchülerInnen heuer die Ausbildung zum „Vital4Brain“ Coach absolviert. Für all diese Bemühungen und tollen Leistungen wurde die HTL Hollabrunn vom BMF mit dem „Schulsportgütesiegel“ in Silber ausgezeichnet! Jetzt freuen wir uns schon darauf, ab Mitte November den neu renovierten Turnsaal wieder nutzen zu können.



Zum Schulsport gehört natürlich auch der Spaß dazu . . .

Foto: HTL Hollabrunn

IMPRESSUM

MEDIENINHABER: HTL Hollabrunn,
Anton Ehrenfriedstraße 10,
A-2020 Hollabrunn
GESAMTLEITUNG:
Mag. Thomas Kreuzer
thomas.kreuzer@mediaprint.at
PROJEKTLEITUNG:
Gerhard Kreicy
gerhard.kreicy@mediaprint.at

REDAKTION:
Andreas Leisser
andreas.leisser@mediaprint.at
LAYOUT: Sylvia Zapletal
HERSTELLER: Niederösterreichisches
Pressehaus Druck- und Verlagsgesellschaft m.b.H., 3100 St. Pölten
VERLAGSORT: Wien
HERSTELLUNGSORT: St. Pölten

VOM LEHRLING ZUM ABTEILUNGSLEITER.

WIE MACHT MAN KARRIERE BEI WIESBAUER?

Wiesbauer®

TYPISCH ÖSTERREICHISCH

Wiesbauer

TYPISCH ÖSTERREICHISCH

Herr Kaspar,
wie wird man Leiter einer Abteilung?

Indem man eine Fleischerlehre bei Wiesbauer macht. (lacht) Ich habe 2004 als Lehrling angefangen und diesen Schritt keine Sekunde bereut. Es war zwar mitunter anstrengend, aber dafür durfte ich viel lernen. Vom richtigen Umgang mit dem Rohstoff Fleisch über die Rezepturen bis zu den Geheimnissen der Herstellung.

Was meinen Sie mit Geheimnissen?

Geschmack und Qualität. Eine wirklich gute Wurst entsteht nicht im Handumdrehen. Dafür braucht es neben hochwertigen Zutaten auch viel know-how und Gefühl für das Produkt. Nur wenn man diese Choreografie vollkommen beherrscht, bekommt man den typischen Geschmack und unsere hohe Qualität hin. Ja, ich würde sagen, diese Choreografie ist das Geheimnis, das wir gut hüten und pflegen.

Kommt da auch ein gewisser Stolz zum Ausdruck?

Ja, warum nicht! Ich bin stolz darauf, dass wir tolle Produkte herstellen und es macht einfach mehr Spaß, wenn man weiß, dass die eigenen Produkte x-fach ausgezeichnet wurden, erfolgreich sind und den Menschen wirklich schmecken.

Was macht Ihrer Meinung nach einen guten Abteilungsleiter aus?

Ehrgeiz, Disziplin und Teamgeist. In meiner Abteilung arbeiten wir in zwei Schichten mit 14 bzw. 7 Leuten. Wenn man sich nicht aufeinander verlassen kann, lähmt das den ganzen Ablauf. Ja, und Humor. Ich glaube, ein guter Abteilungsleiter kann seine Kollegen zum Lachen bringen, ohne seine Autorität zu gefährden.

Herr Kaspar, sie haben vor 11 Jahren eine Lehre bei Wiesbauer begonnen. Was würden Sie einem jungen Menschen heute raten?

(denkt nach) Egal, ob Lehre oder Schule und Studium, ich kann jedem jungen Menschen nur raten, gut nachzudenken und selbst Verantwortung zu übernehmen. Wenn ich weiß, dass ich für mich, für mein Tun verantwortlich bin, dann ergibt sich alles andere wie Zuverlässigkeit oder Pünktlichkeit und letztendlich der persönliche Erfolg fast von selbst.

Noch eine letzte Frage: Welches ist Ihr Lieblingsprodukt?

Die Bergsteiger! Für mich geht nichts über unsere Bergsteiger.



Patrick Kaspar
Abteilungsleiter Verpackung
Seit 2004 ein Wiesbauer

www.wiesbauer.at

Technologie der Lebensmittel – was ist denn das?



„Technik“ kennt man, aber über das Wörtchen „Technologie“ stolpern viele. Und weil man durch ein Beispiel oft mehr versteht als durch 10 Erläuterungen haben wir hier eben solche Beispiele gesammelt, die die Ausbildung an der Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie greifbar machen sollen.



MEAT PROCESSING MACHINERY

www.laska.at



Jungbunzlauer

Jungbunzlauer ist eine internationale Firmengruppe mit Sitz in Basel, Schweiz und Produktionsstätten in Österreich, Deutschland, Frankreich und Kanada. Auf der Basis natürlicher Rohstoffe produziert Jungbunzlauer Zusatzstoffe, die vor allem in der Lebensmittel-, Kosmetik-, Pharma-, Reinigungsmittel- und Bauindustrie Verwendung finden.

Seine Wurzeln hat das Unternehmen in der Produktionsstätte in Pernhofen, Österreich, die heute als das größte Zitronensäurewerk der Welt angesehen werden kann. Zitronensäure wird als Säuerungsmittel im Lebensmittel- und Getränkebereich, als Natriumzitat jedoch auch in der Waschmittelindustrie eingesetzt. In Pernhofen wird auch Xanthan hergestellt, das als Verdickungsmittel und Stabilisator u.a. im Lebensmittelbereich Verwendung findet.

Über ein weltweites Vertriebsnetz exportiert Jungbunzlauer seine Produkte in über 130 Länder. Weitere Firmen- und Produktinformationen finden Sie im Internet unter www.jungbunzlauer.com

Jungbunzlauer Austria AG

Werk Pernhofen, AT-2064 Wulzeshofen
Tel. +43 2527 200-0 Fax +43 2527 200-80
E-Mail: office.phf@jungbunzlauer.com



Inject Star®
DOLESCHAL
eine Marke von Inject Star

Thermische Anlagen
Rauchanlagen
Kochanlagen
Brat- und Backanlagen
Intensivkühlanlagen

Klima- und Reifeanlagen
Injektoren / Massieranlagen



Inject Star Pökemaschinen Ges.m.b.H. / Industriestraße 18-20 / 2201 Hagenbrunn bei Wien
T +43 (0)2246 31 18 / F +43 (0)2246 31 19 / E office@inject-star.com / W www.inject-star.com

Wo und wann man das alles lernt? In den Laboratorien, Werkstätten und im fachtheoretischen Unterricht der 5 Jahren der Ausbildung „Lebensmitteltechnologie-Lebensmittelsicherheit“.

- Wenn man weiß, dass Senf schärfer wird, wenn man beim Einmaischen der Senfsaat die Temperatur erhöht, weil das verursachende Enzym dann aktiver ist - dann ist das Lebensmitteltechnologie.
- Wenn man bei sensorischen Beschreibungen nicht von „guter Extrawurst“ spricht, sondern die Komposition aus Fleischaroma, Liebstockel, Korb, Muskat und Pfeffer heraus-schmeckt – dann ist das Lebensmitteltechnologie.
- Wenn man in einem Lebensmittelherstellungsprozess erkennt, wo die kritischen

Punkte liegen, die permanent kontrolliert und überwacht werden müssen - dann ist das Lebensmitteltechnologie.

- Wenn man weiß, dass die Käseharfe und die Käselyra keine Musikinstrumente sind, sondern Schnittwerkzeuge bei der Käseverarbeitung – dann ist das Lebensmitteltechnologie
- Wenn man die Analysenmethode PCR dazu verwenden kann nachzuweisen, wie hoch der Anteil an Hirschfleisch in der Hirschwurst tatsächlich ist – dann ist das Lebensmitteltechnologie.
- Wenn man weiß, dass der Safran, der in konzentrierter Schwefelsäure seine Farbe nicht verändert, kein echter Safran ist – dann ist das Lebensmitteltechnologie.
- Wenn man mit einem Atomabsorptionsspektrometer

den Gehalt an Kalium in einem Ketchup analysieren kann und dann daraus berechnen kann, wie viele Tomaten für die Herstellung dieses Ketchups verwendet wurden – dann ist das Lebensmitteltechnologie.

- Wenn man weiß, dass das zu lange gekochte Ei deshalb blau wird, weil das Eisen des Dotters mit dem schwefelhaltigen Eiklar zu gefärbtem Eisensulfid reagiert hat - dann ist das Lebensmitteltechnologie.
- Wenn man aus der Oberflächenkeimzahl ableiten kann, wie lange ein Fleisch halten wird und ob bei der Schlachtung sauber gearbeitet wurde - dann ist das Lebensmitteltechnologie.
- Wenn man weiß, dass im Maischbottich beim Bierbrauen die im Getreidekorn enthaltene Stärke durch Enzyme in

vergärbaren Zucker umgewandelt wird – dann ist das Lebensmitteltechnologie.

- Wenn man weiß, dass durch Erwärmen und Kühlen der Luft in einem Klimaraum Lebensmittel getrocknet werden können – dann ist das Lebensmitteltechnologie.
- Wenn man weiß, dass Fleisch für Leberkäse im Kutter zerkleinert wird, in dem sich eine Messerwelle mit 6000 Umdrehungen pro Minute dreht und daher der Schneidprozess mit Eis gekühlt werden muss – dann ist das Lebensmitteltechnologie.
- Wenn man weiß, was man überprüfen muss, damit ein Lebensmittel gefahrlos genossen werden kann – dann ist man Absolvent/in der Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie - Lebensmittelsicherheit!



WOJNAR'S

Jeder Tag ein Leckerbissen

Probieren Sie unsere neuen Wraps! Ab sofort frisch und essfertig im Kühlregal! In zwei köstlichen Geschmacksrichtungen, das Beste für den kleinen Hunger zwischendurch.

WOJNAR'S WRAPS THUNFISCH

WOJNAR'S WRAPS SCHINKEN

www.wojnar.at



TRUNKEL
WIENER WURSTESPEZIALITÄTEN
1905

Österreichische Qualität kann man lernen!

Von der Lebensmittelsicherheit und -hygiene über Qualitätsmanagement bis zur Produktneuentwicklung – an Lebensmittel von morgen werden ständig höhere Anforderungen gestellt! Wir bilden Sie aus! Mit über 100 Jahren Erfahrung, für Berufe mit Zukunft.

www.truenkel.at

Die Geschichte eines kleinen Bakteriums

Im mikrobiologischen Laboratorium – Nachweis und Identifizierung eines Keims.

Eine Aufgabenstellung, der sich die Schülerinnen und Schüler schon zu Beginn ihrer Ausbildung nähern, die sie am Ende der 5 Jahre sicher beherrschen. Hier soll die Vorgangsweise gekürzt und aus ungewöhnlicher Perspektive beschrieben werden:

Mein Name ist geheim! Ich und meine vielen Familienmitglieder sind aber bekannt dafür, dass wir uns in deinem Darm sehr wohl fühlen. Darüber hinaus sind einige meiner engsten

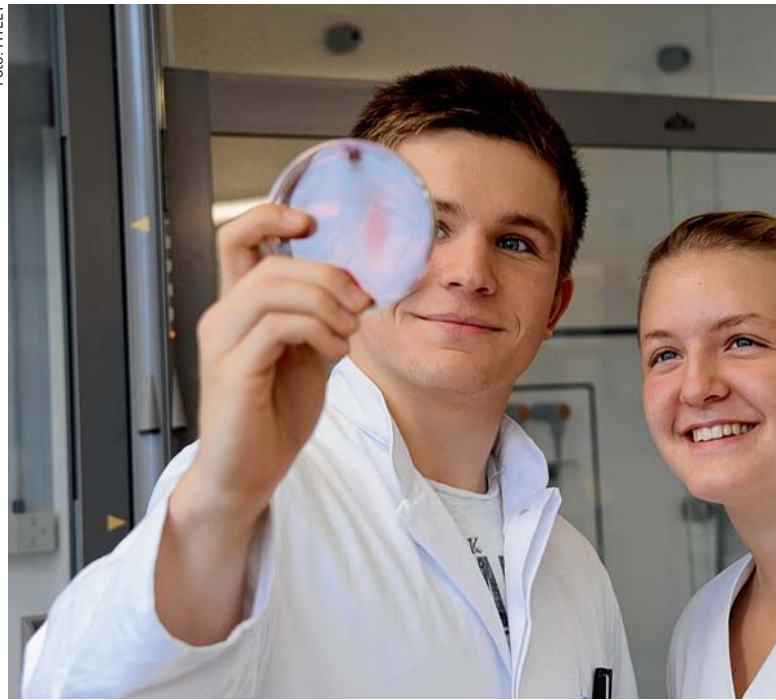
Verwandten bei den Lebensmittel-Produzenten gefürchtete Kollegen! Was den meisten Qualitätsmanagern gar nicht gefällt, ist, wenn sie uns auf den Händen ihrer Mitarbeiter oder gar auf den zu verkaufenden Lebensmitteln finden.

„Finden“ ist ja gut gesagt! Man sieht uns nämlich nicht, zumindest nicht mit freiem Auge.

Wenn du geübt bist, dann kannst du uns im Mikroskop als rote Stäbchen erkennen!

Kürzlich ist es einem Schüler an

Foto: HTL LT



der priv. HTL für Lebensmitteltechnologie doch tatsächlich gelungen, mich an den Händen seines Freundes nachzuweisen. Stell dir vor, sein Freund musste einen Fingerabdruck auf einer klebrigen Substanz in einer Pet-

rischale hinterlassen – ich konnte nicht aus und war gefangen. Es ließ sich dort aber nicht schlecht leben, es war ein einziges Schlaraffenland: gratis Zucker-Shakes, und auch das Eiweißangebot war toll.

**THONHAUSER**

Reinigungstechnologie für die Nahrungsmittelindustrie

DANKE!

Kompetente Mitarbeiter, die **gerne anpacken** sind wesentlich für unseren **perfekten Rundum-Service**.

Die HTL Hollabrunn ist dafür eine **wertvolle Ressource!**



FLEISCH • WURST • CATERING

Qualität aus dem Weinviertel

**Frisches Fleisch aus hauseigener Schlachtung
Feine Wurstwaren und Selchwaren
aus eigener Erzeugung**



2191 Gaweinstal

1210 Wien

www.fleischerei-wildt.com

Tel.: 02574/2240

WIR BILDEN LEHRLINGE AUS

Tüchtige, freundliche und bemühte Mitarbeiter für den Verkauf, Küche und für die Produktion sind immer willkommen





Freude über einen gelungenen mikrobiologischen Nachweis (Matthias Mayer, Sarah Lang, 5. Jahrgang)!

Noch besser wurde es aber dann im Brutschrank. Bei 30°C habe ich mich alle 20 Minuten geteilt und nach zwei Tagen waren wir leider dann so viele, dass dieser Schüler uns mit freiem Auge sehen konnte.

Jetzt hatte er ein leichtes Spiel, er wollte ja noch unseren Namen herausfinden. Mit einer riesigen Metallschleife fischte er einige von uns aus unserem kuscheligen Nest und strich uns auf eine weitere Platte. Ein neues Schlaraffenland - wir vermehrten uns wieder rasant. Doch herrje, plötzlich wurde der Boden unter meinen Füßen blau und meine Nachfahren und ich verfärbten uns violett. Da freute sich dieser emsige Schüler, denn nun war er sicher, dass er mich identifiziert hatte! Stolz präsentierte er der Aufsichtsperson im weißen Mantel, dass er mich, Herrn Escherichia coli, samt meiner stattlichen Zahl von 10^3 Nachkommen auf den Händen seines Mitschülers nachweisen konnte!



Intensive Schulung

Die Moral von der Geschicht...

Der Nachweis von Escherichia Coli gehört zu den wichtigsten mikrobiologischen Hygienekontrollen, da durch diesen Keim fäkale Verunreinigungen angezeigt werden. Der (fiktive!) überprüfte Mitschüler hat es daher offensichtlich an persönlicher Hygiene fehlen lassen.

und ständige Kontrolle muss das Auftreten von E. Coli in Lebensmittelbetrieben verhindern – schließlich können sogar auch Lebensmittelvergiftungen auftreten, wenn er auf unsere Lebensmittel übertragen wird. Unsere Schülerinnen und Schüler lernen und üben ab dem 3. Jahrgang den oben beschriebenen Nachweis.

www.berger-schinken.at

Mein **BERGER** Schinken

Schinken pur.

aus Österreich

✓ Glutenfrei ✓ Laktosefrei ✓ Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern

BeverageScouts
production & development GmbH
experts in private label beverages

WIR SUCHEN ZUM SOFORTIGEN EINTRITT

Lebensmitteltechniker (m/w) für Produktentwicklung / Assistenz QM / Kundenbetreuung

AUFGABEN:

- Entwicklung von Getränkerezepturen, sowie Herstellung von Mustern
- Entwicklung von Rezepturen inkl. Verfahrenstechnik
- Durchführung von Produkt-Degustationen und analytischen Kontrollen
- Erstellung von allgemeinen, länder- oder kundenspezifischen Produktspezifikationen
- Unterstützung/Assistenz Qualitätsmanagement
- HACCP – Mitarbeit und Hygienekontrolle

ANFORDERUNGEN:

- Abgeschlossene, lebensmitteltechnologische Ausbildung (HTL, Fachschule, ...) oder Berufserfahrung in ähnlichen Positionen
- Wir suchen eine kommunikative, analytische und genaue Persönlichkeit mit gepflegtem Auftreten, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit, selbstständiges Arbeiten setzen wir für diese Position voraus

GEBOTEN WERDEN:

- Überdurchschnittliche Englischkenntnisse
- Routinierter Umgang mit den gängigen EDV-Systemen
- Herausforderndes und interessantes Aufgabengebiet in einem kleinen, erfolgreichen Unternehmen mit vielfältigen Vorteilen.
- Mitarbeit in einem engagierten Team, mit der Möglichkeit zur langfristigen Entwicklung in einem Unternehmen in dem Sie etwas bewegen können.
- Offene, teamorientierte Atmosphäre.
- Monatsbruttogehalt ab EUR 2.150,00. Überzahlung möglich.

ARBEITSZEIT:

- Voll- oder Teilzeitbeschäftigung ab 25 Wochenstunden, nach Vereinbarung

Bitte bewerben Sie sich schriftlich bei:
BeverageScouts production & development GmbH
z.Hd. Herrn Michael Heinzl
Kaplanstraße 16, 2020 Hollabrunn
michael.heinzl@beveragescouts.com, www.beveragescouts.com

Modernste Einrichtung, motivierte Lehrer
und jede Menge Exkursionen, Projekte und
Aktivitäten: Lernen Sie das Technische
Bildungszentrum Hollabrunn kennen!



Fotos: Eva Kelety

Tage der offenen Tür

Nachwuchs-TechnikerInnen und Eltern aufgepasst: Am 20. und 21. November sowie am 23. Jänner lädt die HTL Hollabrunn zu einem „Blick hinter die Kulissen“ ein!

SCHNUPPERTAGE

... können in jeder Abteilung
auch gerne telefonisch vereinbart werden.

Hotline: 02952/33 61-226
oder www.htl-hl.ac.at

Hochqualitative Ausbildung, modernste Ausrüstung und beste Jobchancen: Wer Interesse an einer zukunftssicheren Ausbildung hat, sollte die Gelegenheit nutzen, die „Höhere Technische Lehranstalt“ und die „Private HTL für Lebensmitteltechnologie“ in Hollabrunn an den drei Tagen

der offenen Tür kennenzulernen.

Die Termine:

- Fr, 20. November 2015, 13–17 Uhr
 - Sa, 21. November 2015, 8.30–12.30 Uhr
- sowie auch am
- Sa, 23. Jänner 2016, 8.30 bis 12.30 Uhr
- Herzlich willkommen!

HTL: Vier Abteilungen freuen sich auf Ihren Besuch!

Führungen und „Technik live“ gibt es in den Abteilungen

- Elektronik und Technische Informatik
- Elektrotechnik
- Maschinenbau
- Wirtschaftsingenieure

Die „Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie“ lädt ein

Unsere SchülerInnen führen persönlich durch die chemischen und mikrobiologischen Laboratorien, unsere LehrerInnen stehen Ihnen mit Beratung und Gespräch zur Seite. Wir freuen uns auf Sie!

