

EXPORT today

IHRE WÖCHENTLICHE INFORMATIONSQUELLE RUND UM DEN EXPORT

Ausgabe 48/2019

Erdöl bleibt konstant

IEA-Bericht zur Nachfragesituation.

Der Jahresbericht der Internationalen Energiebehörde (IEA) lieferte Mitte November Prognosen über die Entwicklung der Nachfrage nach Erdöl. Gleichzeitig geht mit Saudi Aramco der größte Börsendeal aller Zeiten über die Bühne. Der IEA zufolge wird die Nachfragedynamik bei Öl wegen der Zunahme von Elektroautos und energiesparenden Fahrzeugen stark zurückgehen. Allerdings werde aus heutiger Sicht diese Entwicklung voraussichtlich erst ab den 2030er Jahren einsetzen: „Das Wachstum der Nachfrage bleibt bis 2025 robust“, sagte IEA-Direktor Fatih Birol. Kurzfristig ist für die Nachfrage die Entwicklung der Weltkonjunktur zentral. Die Organisation erdölexportierender Länder (OPEC) schätzt das Wachstum der globalen Wirtschaftsleistung



Bis 2030 wird die Erdölnachfrage hoch bleiben.

aktuell sowohl für heuer als auch für 2020 konstant auf drei Prozent. Dies geht aus dem monatlichen Ölmarktbericht der OPEC hervor, der nur einen Tag nach dem Jahresbericht der IEA veröffentlicht wurde. <

newsroom.sparkasse.at

Inhalt

Wirtschaftsfaktor Pharmaindustrie	02
Beschichten statt Wegwerfen	03
Innovative Messsysteme	05
EU-Regionalmittel für Österreich	06
BMNT Award 2019	06

Top-Erfolg

Europas größtes Brückenprojekt.

PORR wurde Ende 2010 in der Moselregion mit der Errichtung der Pfeiler und Unterbauten der Hochmoselbrücke beauftragt. Nach insgesamt acht Jahren Bauzeit wurde das Projekt am 21. November offiziell für den Verkehr freigegeben. Die Brücke bildet das Herzstück der neuen, 25 Kilometer langen Bundesstraße „B 50neu“ und schafft eine direkte Straßenverbindung zwischen den Benelux-Staaten und dem Rhein-Main-Gebiet. Die Hochmoselbrücke ist die zweithöchste Brücke in Deutschland.

www.porr-group.com

Fokus

Holz wächst

Branche ist positiv gestimmt, kämpft aber mit Hürden.

Im Vergleich zum Vorjahr verzeichnet die Holzbranche eine zehnpromtente Steigerung im Aktivenstand der Lehrlinge. „Zurzeit bilden wir 262 Lehrlinge in Zimmerei und 45 in Zimmereitechnik aus“, berichtet Wolfgang Huber, Landesinnungsmeister der Innung Holzbau in der NÖ Wirtschaftskammer. Zudem gibt es auch einen leichten Anstieg bei den Betrieben. 394 Betriebe beschäftigen zusammen 2.182 Mitarbeiter. Es herrsche allgemein eine gute Stimmung und eine zufriedenstellende Auftragslage. Dennoch spitzt sich der Fachkräftemangel

auch bei den Holzbaubetrieben zu. Ein weiteres Problem ist das Herüberarbeiten von Firmen aus dem Ausland, die ihre Mitarbeiter nicht den österreichischen Kollektivverträgen entsprechend entlohnen und gesetzliche Bestimmungen nicht einhalten. Deshalb sei es dringend nötig, weiter am Ball zu bleiben, wie Wolfgang Huber betont, sowohl in der Ausbildung, die ständig den neuesten Entwicklungen im Holzbau angepasst werden müsse, als auch in der Öffentlichkeitsarbeit.

Ihre EXPORT today-Redaktion

www.oib.or.at

Impressum

EXPORT today wird vom Observer beobachtet.

Medieneigentümer, Redaktionsadresse: NEW BUSINESS Verlag GmbH, 1060 Wien, Otto-Bauer-G. 6, Tel.: +43/1/235 13 66-0. **Konzept, Gestaltung und Produktion:** NEW BUSINESS Verlag GmbH **Chefredaktion:** Bettina Ostermann (bettina.ostermann@newbusiness.at), Max Gfrerer (max.gfrerer@newbusiness.at) **Projektleiterin:** Sylvia Polak **Geschäftsführer:** Lorin Polak (+43/1/235 13 66-300, lorin.polak@newbusiness.at) **Artredaktion:** Gabriele Sonnberger (gabriele.sonnberger@newbusiness.at) **Hinweis:** Im Sinne der leichteren Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen nur in ihrer männlichen Form angeführt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts. Frauen und Männer mögen sich von den Inhalten unseres Newsletters gleichermaßen angesprochen fühlen.

www.newbusiness.at

Partner für Gesundheit

Die Pharmaindustrie ist ein bedeutender Wirtschaftsfaktor für den Standort Österreich.

Aktuell erwirtschaften heimische Pharmaunternehmen mit ihren Mitarbeitern direkt rund 5 Milliarden Euro pro Jahr. Die heimischen Unternehmen stehen gleichzeitig unter einem enormen Wettbewerbsdruck. Nicht nur im Forschungsbereich ist die globale Vernetzung in den vergangenen Jahren stark gestiegen. Auch bei der Produktion gab es bereits in vielen Bereichen Verlagerungen nach Asien und in die USA. Um Forschung und Produktion in Österreich zu halten, ist es entscheidend, den österreichischen Standort attraktiv zu gestalten. Wie wichtig das ist, zeigt sich am Beispiel Novartis. Der global tätige Pharmakonzern beschäftigt über 5.000 Mitarbeiter in Österreich und hat in den vergangenen 10 Jahren etwa 900 Millionen in seine heimischen Standorte investiert. „Für den

Wirtschaftsstandort ist es von zentraler Bedeutung, die Industrie bei ihren Bestrebungen, Medikamente und Therapien in Österreich zu entwickeln und zu produzieren, zu unterstützen“, so Sylvia Hofinger, Geschäftsführerin des Fachverbands der Chemischen Industrie Österreichs (FCIO).

Produktion in Österreich halten

Um die heimische Produktion zu stärken, braucht es neben planbaren Rahmenbedingungen für die Unternehmen vor allem faire Preise im Bereich von Arzneimitteln. Mit dem gesetzlich geregelten „Preisband“ gibt es dazu bereits ein sehr gut geeignetes Instrument, Preisunterschiede auf Grund der höheren Produktionskosten zumindest teilweise auszugleichen. Diese Regelung ist aber nur bis Herbst 2020 befristet.



© Public Domain Pictures/Pixabay

Forschung ist für die Verlängerung der Lebenszeit ein zentraler Faktor.

Bürokratische Hürden

Die wichtigste Ressource von innovationsgetriebenen Unternehmen sind ihre Mitarbeiter. In einer global vernetzten Welt ist es von großer Bedeutung, Forscher und Fachkräfte an den Orten einsetzen zu können, wo sie mit ihrer Arbeit die größte Wirkung erzielen können. Hier gilt es, bürokratische Hürden abzubauen und die Prozesse zu beschleunigen. Nur so werden die heimischen Standorte weiter um die Weltspitze in der Pharmaforschung konkurrieren können. <

www.fcio.at

Click. Ship. Done!

connect 4.0 – die Sofortlösung für Ihre Logistik

DB SCHENKER



Unsere neue Online-Plattform ist da!

Sofortige Angebote. Sofortige Buchungen.
Die Direktlösung für Ihr Unternehmen.

Mit connect 4.0 wird Logistik zum Kinderspiel.

Erhalten Sie ein sofortiges Angebot und buchen Sie einfach und schnell online. Der Lieferungsstatus Ihrer Land-, Luft- oder Seetransportsendung ist dabei ganz bequem auf unserem Portal zu verfolgen.

- **connect 4 land:** Versenden Sie Ihre Transportpaletten mühelos durch ganz Europa!
- **connect 4 air:** Verwalten Sie Ihre Sendungen online. Unsere Spezialisten für Luftfrachtverkehr in der ganzen Welt erledigen den Rest für Sie.
- **connect 4 ocean:** Erhalten Sie in Echtzeit Zugang zu Tür-zu-Tür-Angeboten, den dazugehörigen Fahrplänen des Seetransports und den Transitdaten.

Zur Buchung geht es hier: connect.dbschenker.com



Wiederbeschichten statt Wegwerfen

Jedes Jahr landen in Europa viele Tausend Tonnen Kochgeschirr auf dem Müll. Ein deutsch-österreichisches Startup bringt mit Olav eine wiederverwertbare Pfanne auf den Markt.

Das Geheimnis von Olav liegt in ihrer innovativen Beschichtung. Statt die Pfanne nach ein paar Jahren zu entsorgen, kann Olav günstig neu beschichtet werden. Zusätzlich sorgt eine Kernschicht aus Kupfer für ein besonders gleichmäßiges und präzises Kochen, denn Kupfer besitzt eine 20-fach höhere Wärmeleitfähigkeit als z.B. Edelstahl. 85 % der in Österreich gekauften Pfannen sind beschichtet. Der Nachteil: Nach wenigen Jahren ist diese Beschichtung zerkratzt und die Pfannen landen unwiederbringlich auf dem Müll. Problematisch ist, dass Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialien nur schwer recycelt werden kann. Die beiden Gründer von Olav (www.myolav.com), die Wienerin Christina Neworal und ihr Bonner Co-Gründer Till von Buttlar, möchten genau diesen Umstand ändern. Statt zerkratzte Pfannen in den Hausmüll zu werfen, wird Olav einfach an den Hersteller zurückgeschickt. Dort wird die Pfanne aufbereitet und neu beschichtet. Für kleines Geld erhält der Kunde eine neuwertige Pfanne, die um 100 % klimaneutraler ist als ein neu gekauftes Produkt. „Jährlich landen viele tausend Tonnen Kochgeschirr in Europa auf dem Müll. Mit unserem Wiederbeschichtungsservice haben wir eine Lösung gefunden, diesen Müllberg zu vermeiden. Olav-Kunden können uns ihre Pfannen zukommen lassen, die wir dann gegen eine kleine Servicegebühr innerhalb weniger Tage neu beschichten und zurücksenden“, erklärt Neworal.

Kupfer: Zurück in die Pfannen-Zukunft

Die fair produzierte Pfanne ist aber nicht nur nachhaltig, sie ist auch ein unverzichtbares Werkzeug für echte Kochprofis und Hobbyköche, denn bei der Entwicklung haben die Gründer auf ein uraltes Küchengeheimnis zurückgegriffen: Kupfer. Seit jeher galten Kupferpfannen als das Non-plus-Ultra des Kochgeschirrs. Da das Start-up den Handel umgeht und direkt an die Konsumenten verkauft, macht Olav Kupferkern-



Dank des Wiederbeschichtungsservices ist die Olav Pfanne für ein ganzes Leben konzipiert.

pfannen wieder leistungsfähig. Das Spannende? Kupfer leitet Wärme acht Mal besser als Gusseisen und sogar 20 Mal besser als reines Edelstahl, es heizt daher schneller und gleichmäßiger auf. Und das schmeckt man, denn die Zutaten können genauer und gleichmäßiger auf den Punkt gegart werden. Andererseits sind pure Kupferpfannen nicht für Induktionsherde geeignet und haben einen höheren Pflegeaufwand, denn sie müssen, um den Glanz zu erhalten, regelmäßig poliert werden. Nicht so Olav Co-Gründer Till von Buttlar: „Der Kern der Pfanne ist eine dicke Schicht aus Kupfer, dem am besten leitenden Material im Kochgeschirrbereich. Zugleich ist die Pfanne durch ihre dünne äußere Stahlschicht induktionstauglich, spülmaschinen- und ofenfest. Die In-

nenseite der Pfanne ist mit einer keramisch verstärkten Beschichtung von versiegelt. Selbst aggressive Säuren können diese Beschichtung nicht angreifen. Sie stammt von einem deutschen Hersteller namens Weilburger und hat sich nach unzähligen Tests als die beste Beschichtung für die Olav Pfanne bewährt. Olav wird so zum langlebigen Begleiter und schafft, durch ihre hervorragende Wärmeleitfähigkeit, ein ganz neues Kocherlebnis.“

Olav-Pfannen sind in den Größen: 20, 26 und 30 cm (Durchmesser) erhältlich. Der Wiederbeschichtungsservice kostet ca. 30 Euro pro Pfanne. Olav gibt es nur direkt beim Hersteller ab 115 Euro inklusive Versand.

www.myolav.com

ZOLLER

Erfolg ist messbar®

**Die Basis der Zukunft:
Smart Factory Solutions
von ZOLLER.**



www.zoller-a.at

ZOLLER Austria GmbH
Haydnstr. 2
4910 Ried/Innkreis
Tel. 07752 87725-0
office@zoller-a.at

Schwerwiegende Gründe

Innovative Messsysteme, Präzisionsinstrumente, intelligente Wägeprozesse: Messtechnische Lösungen von METTLER TOLEDO für unterschiedlichste Industriebereiche punkten über die gesamte Wertschöpfungskette.

Bei Wägeprozessen verfügt METTLER TOLEDO über langjährige Erfahrung und Expertise und hat sich in diesem Bereich als weltweit größter Hersteller etabliert. Industrielösungen und Services des Marktführers ermöglichen die Optimierung von Prozessen, vom Wareneingang bis hin zum Versand, mit Lösungen für die Bereiche Fertigung, Produktinspektion und Logistik.

Effiziente Kalibrierung

Zeitaufwendige, zugleich teure Kalibriermethoden mit unzureichender Präzision und Rückführbarkeit gehören der Vergangenheit an. Die neue RapidCal™-Tankwaagen-Kalibrierung ermöglicht eine kostengünstige und schnelle Kalibrierung – ohne Testgewichte und Flüssigkeiten.

Die jederzeit mögliche RapidCal™-Kalibrierung mittels tragbarer Ausrüstung erfordert nur wenig Vorbereitung. Tatsächlich kann der eigentliche Kalibriervorgang in weniger als einer Stunde durchgeführt

Mit der PowerDeck™-Bodenwaage können Produktionserträge dank der schnelleren Verarbeitung, der hohen Präzision und weniger Fehlern erhöht werden.



werden. Das reduziert die tatsächliche Ausfallzeit von Produktionsanlagen über das Jahr erheblich.

METTLER TOLEDO bietet die Kalibrierung mit RapidCal™ von Tankwaagen bis zu 32 Tonnen an. Die Kalibriermethode nutzt Hydraulikzylinder und Referenzlast-

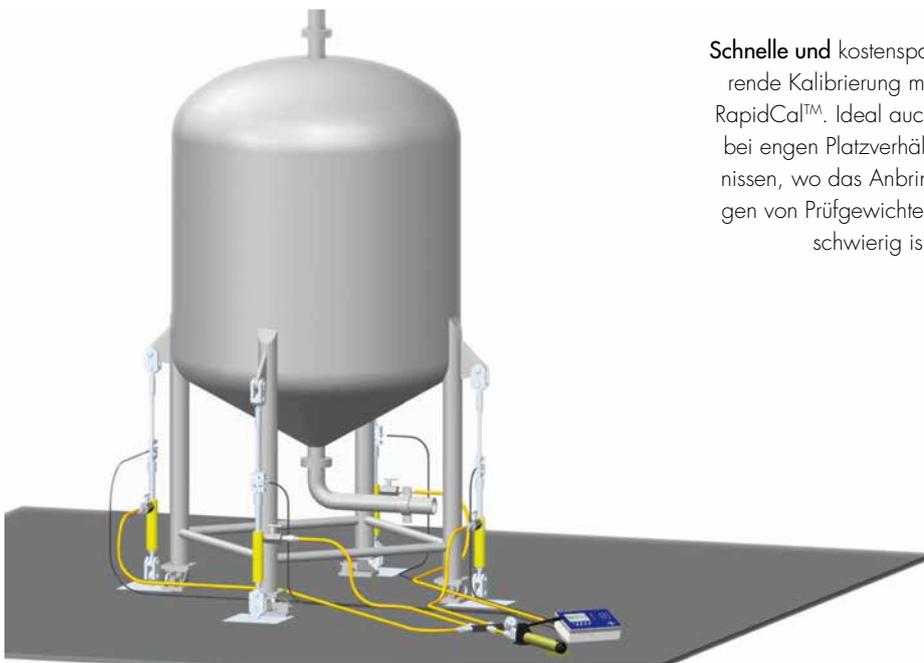
zellen. Diese Lastzellen sind mit zertifizierten Testgewichten kalibriert und bieten so eine hohe Kalibrierengenauigkeit und sind zudem rückführbar auf nationale Normale.

Zuverlässige Bodenwaage

Bei PowerDeck™ hat METTLER TOLEDO die bewährte POWERCELL®-Technologie für digitale Wägezellen mit einem robusten Plattformdesign kombiniert. Funktionen wie verbesserte Genauigkeit, Bedienungsführung in Echtzeit und vorausschauende Wartung führen zu Verbesserungen in Ihrer gesamten Produktionsanlage.

Traditionell für ihre Zuverlässigkeitsprobleme bekannt, können Bodenwaagen in einer Industrieanlage ein Hauptproblem für die Mitarbeiter sein. Analoge Wägezellen, Kabel und Anschlussdosen sind anfällig für Probleme, die zu Wiegefehlern und Störungen im Produktionsablauf führen können. METTLER TOLEDO PowerDeck™ ist bereit, diese traditionellen Bodenwaagen-Herausforderungen zu beseitigen. Es ist für die härtesten Bedingungen in industriellen Produktionsanlagen ausgelegt, senkt die Wartungskosten, erhöht die Produktivität und maximiert den Ertrag.

www.mt.com



Schnelle und kostensparende Kalibrierung mit RapidCal™. Ideal auch bei engen Platzverhältnissen, wo das Anbringen von Prüfgewichten schwierig ist.



Vertreter der Europäischen Kommission und der Verwaltungsbehörde für das österreichische EFRE-Förderprogramm stellen vier konkrete Förderprojekte vor.

EU-Förderprojekte

Die EU-Regionalmittel für Österreich sind zu gut drei Viertel ausgeschöpft.

Österreichische Projektwerber sind auf gutem Weg, die ihnen in der laufenden Programmperiode 2014-2020 aus dem Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) in Aussicht gestellten 536 Mio. Euro an EU-Regionalförderungen auszuschöpfen.

Künftiges EFRE-Programm in Österreich
Die Europäische Kommission hat im vergangenen Frühjahr für die künftige Kohäsionspolitik der EU fünf politische Ziele genannt: Europa solle intelligenter, grüner, stärker vernetzt, sozialer und bürgernäher werden. Für das künftige EFRE-Programm in Österreich wurde daraus ein „Planungsprototyp“ mit drei Säulen entwickelt.

Säule 1 in Ausrichtung auf ein intelligentes Europa fokussiert auf den Ausbau der Forschungs- und Innovationskapazitäten und der Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit der KMU. Säule 2 unter dem Titel „grüneres und CO₂-armes Europa“ setzt auf die Förderung von Energieeffizienz, erneuerbaren Energien und des Übergangs zu einer Kreislaufwirtschaft. Säule 3 folgt dem Ziel eines bürgernäheren Europas mit der Forcierung integrierter, nachhaltiger Entwicklung städtischer Gebiete.

Fokus auf Innovation und Nachhaltigkeit
„Während das laufende Programm vor

allem stark auf Wachstum und Beschäftigung ausgerichtet ist, setzt die Planung für das nächste stärker auf Forschung, Innovation und Produktivitätssteigerung. Das gesamte Programm soll einer nachhaltigen Entwicklung und der weiteren Dekarbonisierung Rechnung tragen.“, skizzierte Markus Gruber, der als Geschäftsführer der Beratungsfirma convelop den Planungsprozess begleitet, Änderungen in der Programmphilosophie. Die Programmplanung in Österreich soll bis Frühjahr nächsten Jahres einen akkordierten Prototypen des Programms ergeben, die dann durch Definition konkreter Maßnahmenbündel operationalisiert wird.

EFRE-geförderte Projekte für Innovation, Stärkung der KMU und CO₂-Einsparung
Die mit EFRE-Mitteln unterstützte thermische Sanierung der Weberei des Burgenländischen Frottierwarenproduzenten VOSSEN GmbH spart 523 Tonnen CO₂ pro Jahr. Und in der Südweststeiermark hat die Laßnitztal Entwicklungs GmbH gemeinsam mit Leitbetrieben und der HTL-BULME Deutschlandsberg mit dem EFRE-geförderten „Science Lab“ ein innovatives Ausbildungskonzept entwickelt, um Schülerinnen und Schüler zu den künftigen Fachkräften in der Region heranzubilden. <

www.efre.gv.at

Kein Müll

BMNT Award 2019 würdigt Engagement zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Der begehrte Award des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus wird im Rahmen der Ressort-Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ in insgesamt sechs Kategorien verliehen und steht für den verantwortungsbewussten Umgang mit kostbaren Ressourcen. „Die innovativen Projekte zeigen eindrucksvoll, wie wir Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette reduzieren können“, betont Nachhaltigkeitsministerin Maria Patek und verwies auf Projekte, wie „Too Good To Go“.

„Jede Österreicherin und jeder Österreicher, wie auch jeder gastronomische Betrieb, kann mit Ideen wie dieser dazu beitragen, CO₂ Emissionen zu senken und Lebensmittel verantwortungsbewusst zu nutzen. Der Award soll auch in Zukunft zur Nachahmung anregen und zu weiteren Maßnahmen inspirieren.“

Lebensmittel sind kostbar!

Immer noch werden zu viele Lebensmittel weggeworfen. Allein in Österreichs Haushalten landen jährlich rund 157.000 Tonnen Lebensmittel und Speisereste im Gesamtwert von mehr als einer Milliarde Euro im Restmüll. Dies ist nicht nur eine enorme Belastung für die Umwelt – es ist auch moralisch und ethisch bedenklich, genießbare Lebensmittel wegzuworfen. Um diesem Trend entgegenzuwirken, hat das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ gestartet. „Wir alle müssen Verantwortung übernehmen und sorgsam mit wertvollen Ressourcen umgehen. Gemeinsam mit unseren Kooperationspartnern werden wir die Initiative erfolgreich fortsetzen“, unterstrich Patek abschließend.

Josef Domschitz, Toni Faber, Elke Oberhauser, Gudrun Obersteiner, Andrea Schwarzmann und Lisl Wagner-Bacher bewerteten als Jury-Mitglieder die Vielzahl an eingereichten Projekten. <

<http://bmnt.gv.at>

NEW BUSINESS

**Alles, was
Sie für Ihr
Business
brauchen!**



DAS NEW BUSINESS PAKET um nur 33 Euro!

Abonnieren & profitieren Sie!

Hotline: 01/235 13 66-100

Fax: 01/235 13 66-999

E-Mail: sylvia.polak@newbusiness.at

- Ja, ich bestelle NEW BUSINESS für ein Jahr (elf Ausgaben) um nur 33 Euro.
- Ja, ich bestelle das Vorteilsabo NEW BUSINESS für zwei Jahre (22 Ausgaben) um nur 55 Euro.