

Egger Getränkegruppe: Mit 10.000 Euro dotierter Innovationspreis vergeben

- **StudentInnen der BOKU Wien, FH Wieselburg und der HBLA für Wein und Obstbau in Klosterneuburg sowie MitarbeiterInnen nahmen teil**
- **Mehr als 63 Einreichungen mit zukunftssträchtigen Ideen**
- **„Ideen-Crowdfunding“: Innovationen als Motor der Branche**

(St. Pölten/Unterradlberg, am 27. Oktober 2016) Die Egger Getränkegruppe – bestehend aus der Privatbrauerei Fitz Egger GmbH & Co KG und der Radlberger Getränke GmbH & Co OG – vergab zum ersten Mal einen Innovationspreis: StudentInnen und MitarbeiterInnen des Unternehmens waren aufgerufen, kreative Ideen für den Getränkemarkt – seien es neue Rezepturen oder innovative Verpackungen – einzureichen. „Wir sind sehr stolz auf die rege Beteiligung und konnten aus insgesamt 63 hochqualitativen Ideen und Beiträgen auswählen. Die Entscheidung fiel uns nicht leicht“, erklärt Geschäftsführer Bernhard Prosser. „Gerade in unserer extrem schnelllebigen Branche sind Innovation der Motor und Weg zum Erfolg“, so Prosser. Der erste Preis wurde an Sabine Schindelar, die bei der Getränkegruppe Egger im Labor arbeitet, für eine Idee zum Thema „Zielgruppenspezifische Getränke“ vergeben, der zweite bis vierte Preis ging an StudentInnen. Aktuell werden die Ideen hausintern evaluiert und nach positiven Konsumententests bis zur Marktreife weiterentwickelt.

Ideen zu Geschmack, Verpackung, Süßung und Produktinnovationen

Die Egger Getränkegruppe kooperierte mit der BOKU in Wien, der FH Wieselburg sowie der HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg. Die Studierenden sowie die eigenen MitarbeiterInnen brachten zahlreiche Ideen zu neuen Geschmacksrichtungen, Verpackungsalternativen, Süßungsmitteln sowie Produktideen für alkoholfreie Getränke, Biermischgetränke und Bier ein. DI Rainer Höllmüller, Leiter der Qualitätssicherung, zeigte sich beeindruckt von der Qualität der Einreichungen.

Unternehmensinterne Jury aus Führungskräften wählte SiegerInnen aus

Aus den insgesamt 63 Einreichungen wurden 30 Ideen der mit Bernhard Prosser, Geschäftsführer für Marketing und Verkauf; Manfred Speiser, Geschäftsführer für Einkauf, Logistik und Qualitätssicherung; Mag. Margareta Seiser, Leitung Marketing & PR; DI Rainer Höllmüller, Leitung Qualitätssicherung sowie DI Pia Taboga, Umwelt- und Behördenmanagement, besetzten Jury zur Wahl der Gewinner vorgelegt. Die vier Siegerprojekte wurden nach den Kriterien Marktrelevanz sowie der Machbarkeit im Zuge der Produktion ausgewählt.

Die Siegerprojekte:

Das Siegerprojekt von Sabine Schindelar beschäftigt sich mit zielgruppenspezifischen Getränke und deren Inhaltsstoffen (z.B. für Diabetiker, Sportler oder Kinder), die weiteren ausgezeichneten Projekte von Kajs Hadzic (2.Platz) von der Uni Wien mit Ideen rund um



Privatbrauerei

ein neues Produkt-Packaging-Design. Der dritte Platz ging an Wolfgang Schmidtgrabmer von der BOKU Wien für das Projekt „Bier-Pack“, der vierte Platz ging gemeinsam an Silvia Murgueitio-Purschke und Benedict Purschke, ebenfalls von der BOKU Wien, für das Projekt „Natürliche Energy-Drinks“.

Übergabe der Preisgelder und Führung durch das Unternehmen: „Ideen Crowdfunding“

Die SiegerInnen wurden zur feierlichen Übergabe in die Egger Getränkegruppe eingeladen und hatten die Möglichkeit, das Unternehmen zu besichtigen und kennenzulernen. Bernhard Prosser macht es spannend: „Egger und Radlberger punkten am Markt durch Innovationskraft, Schnelligkeit und die exakte Analyse der VerbraucherInnen-Gewohnheiten, die dann in Produkte und Verpackungen umgesetzt werden. Unser Ansatz des Ideen-Crowdfundings war ein voller Erfolg.“

Über die Privatbrauerei Egger

Die Privatbrauerei Egger wurde – damals unter dem Namen Gwercher - bereits 1675 das erste Mal urkundlich erwähnt. Heute befindet sich die Brauerei mit Sitz in Niederösterreich im Besitz der Familie Egger. 2015 produzierte das Familienunternehmen mit 72 MitarbeiterInnen 870.000 Hektoliter Bier und erwirtschaftete damit 49,2 Millionen Euro. Knapp jedes zehnte Bier, das im Handel gekauft wird, stammt aus dem Hause Egger. Die Privatbrauerei hat sich – neben der Produktion von verschiedenen Egger-Bier Premiummarken – auf Handelsmarken und Lohnfüllungen spezialisiert. Durch Investments von über 50 Millionen Euro in den vergangenen Jahren zählt Egger zu einer der modernsten Brauereien Europas - und exportiert seine Produkte weltweit. 2016 wurden sechs Produkte aus dem Hause Egger von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) mit der Goldmedaille ausgezeichnet – damit ist die Privatbrauerei Egger die höchst prämierte heimische Brauerei. Egger arbeitet zu 99% CO₂-neutral und bezieht die Energie aus dem am Standort befindlichen Biomassekraftwerk und einem externen Stromanbieter, der zu 100% mit regenerativen Energieträgern arbeitet.

Weitere Informationen: www.egger-bier.at

Über Radlberger

Im Jahr 1988 als Schwesterfirma der Privatbrauerei Egger gegründet, beschäftigt Radlberger heute 127 MitarbeiterInnen am Standort Unterradlberg und setzte im Vorjahr 49 Millionen Euro um. Der niederösterreichische Pionier füllte damals als erstes österreichisches Unternehmen Limonade und Wasser in PET-Verpackungen ab. 2015 wurden in den drei Geschäftsbereichen Eigenmarken, Lohnfüllungen und Handelsmarken in Summe rund 134 Millionen Flaschen und Dosen produziert. Die bekanntesten Topmarken sind die Radlberger Limonaden (www.radlberger.at), die österreichische Traditionsmarke mit einer großen Geschmacksvielfalt und Granny's (www.grannys.at), der Marktführer im Bereich Apfelsaft gespritzt im heimischen Handel. Neben dem Inland bedient Radlberger zahlreiche Exportmärkte.

Der unternehmerische Erfolg liegt in der starken Kompetenz im PET-Sektor und in der enormen Innovationskraft – sowohl bei der Entwicklung von Verpackungen als auch bei neuen Produkten. Um einen nachhaltig geschlossenen Stoffkreislauf herzustellen und aus PET-Flaschen wiederum PET-Flaschen zu erzeugen, gründete Radlberger im Jahr 2006 gemeinsam mit anderen Unternehmen der Getränkeindustrie die PET to PET Recycling Österreich GmbH (www.pet2pet.at). Radlberger arbeitet zu 99% CO₂-neutral und bezieht die Energie aus dem am Standort befindlichen Biomassekraftwerk und einem externen Stromanbieter, der zu 100% mit regenerativen Energieträgern arbeitet.



Privatbrauerei

Weitere Informationen: www.radlberger.com

Rückfragehinweis:

Radlberger Getränke GmbH & Co OG
Privatbrauerei Fritz Egger GmbH & Co KG
Margareta Seiser
Tel: 050/300-16882
e-mail: margareta.seiser@radlberger.com