

Errichtung eines Schlacht- und Zerlegebetriebes im Zuge der Trennung von Bio- und konventioneller Ware

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | TIERWOHL | WERTSCHÖPFUNG | KURZE VERSORGUNGSKETTEN | KMUS, GEWERBE & WIRTSCHAFT
PROJEKTREGION | OBERÖSTERREICH
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 01.02.2017-31.07.2018
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 7.729.348,83 €
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 1.000.000,00 €
MASSNAHME | INVESTITIONEN IN MATERIELLE VERMÖGENSWERTE
TEILMASSNAHME | 4.2 FÖRDERUNG FÜR INVESTITIONEN IN DIE VERARBEITUNG, VERMARKTUNG UND/ODER ENTWICKLUNG VON LANDWIRTSCHAFTLICHEN ERZEUGNISSEN
VORHABENSART | 4.2.1. VERARBEITUNG, VERMARKTUNG UND ENTWICKLUNG LANDWIRTSCHAFTLICHER ERZEUGNISSE
PROJEKTTRÄGER | HÜTTHALER KG

KURZBESCHREIBUNG

- Am Standort Redlham werden ein Schlachthof mit Zerlegung, Kühlräume und auch ausreichend große Wartestallungen geschaffen.
- Weiters wird in Verarbeitungsmaschinen am Standort Schwanenstadt investiert.
- Es werden Schlachtmengen von Schwanenstadt nach Redlham verlegt. Neu aufgenommen in Redlham wird die Rinderschlachtung.
- Hütthaler beschäftigt derzeit in Schwanenstadt 287 Mitarbeiter. Am neuen Standort in Redlham werden 35 Mitarbeiter und in Schwanenstadt werden zusätzlich 28 Mitarbeiter neu eingestellt. Zusätzlich beschäftigt Hütthaler zur Abdeckung der Produktionsspitzen bis zu 25 Leiharbeiter.
- Der Bioanteil soll von 22% auf 30% gesteigert werden.
- Der Wasser- und Energieverbrauch soll um je 2% gesenkt werden.

AUSGANGSSITUATION

- Da am Standort Schwanenstadt die Kapazitätsgrenzen erreicht und ausschließlich Schweine geschlachtet wurden, wird eine neue Betriebsstätte in Redlham inkl. Wartestallungen für Schweine und Rinder errichtet.
- Grundlage des Projektes bilden die Markenprodukte "Fairhof" und "Hofkultur", bei denen die Fa. Hütthaler eng mit Landwirten aus der Region zusammenarbeitet. Egalisiertes Frischfleisch (gleiche Größe, gleiches Gewicht) soll unter der Marke "Fairhof" vermarktet werden.
- Weiters gibt es mit den Vertragslandwirten eine Abnahmegarantie für 5 Jahre.
- Der Bioanteil soll von 22% auf 30% gesteigert werden.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Das Projekt bewirkt insgesamt eine deutliche Erhöhung der betrieblichen Wertschöpfung und hat einen großen Nettobeschäftigungseffekt (63 neue Arbeitsplätze werden zusätzlich geschaffen).
- Durch die Investition wird einerseits die Bio-Schiene aufgrund erhöhter Verarbeitungskapazitäten wachsen und andererseits auch der Ausbau von konventionellen regionalen Markenfleischprogrammen vorangetrieben.
- Durch mehr Platz und Einstreu im Maststall und die Einrichtung in Tierduschen soll der Hygienestandard verbessert werden.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Im neuen Betrieb stehen Räumlichkeiten für die Zerlegung sowie Kühlräume für die Reifung der Edelteile zur Verfügung.
- Durch die Neuinvestition in Schlachtung und Zerlegung sowie Verarbeitung und Verpackung sind große Wachstumsmöglichkeiten bei Markenprodukten gegeben.
- Wöchentlich sollen 500 Schweine und 30-60 Rinder zusätzlich geschlachtet und verarbeitet werden.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Mit dem Projekt "Hofkultur" werden die Grundsätze des "Tierwohls" auch in der eigenen Betriebsstätte umgesetzt.
- Hebe- und lastenfreie Arbeitsbereiche sorgen für Arbeitserleichterungen, die moderne Schlachttechnik soll das Risiko von Verletzungen minimieren.
- Schlachtnebenprodukte werden weitgehend weiterverarbeitet und landen nicht in der Tierkörperverwertung.
- Der neue Wartestall bietet 5 mal mehr Platz als der bisherige Stall.
- Bei der Marke "Hofkultur" wird auf Basis des AMA-Gütesiegels produziert, die Entfernung zum Schlachthof darf nicht mehr als 50 km betragen, die Stallungen müssen ausreichend Platz bieten und die Fütterung erfolgt mit GVO-freien Donausoja. Der Anteil der AMA-Gütesiegelware wird dadurch von 21% auf 34% gesteigert.
- Für die Erfüllung der Qualitätskriterien wird ein Aufschlag auf den Marktpreis von 0,46 €/kg bezahlt.



Dagmar Hütthaler



Dagmar Hütthaler



Dagmar Hütthaler