

Tauernlamm - Zukunfts Sicherung

Optimierung innerbetrieblicher Produktionsabläufe

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | TIERWOHL | WERTSCHÖPFUNG | KURZE VERSORGUNGSKETTEN | DIREKTVERMARKTUNG | KMUS, GEWERBE & WIRTSCHAFT
PROJEKTREGION | SALZBURG
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 13.08.2014-31.01.2018
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 1.735.352,58€
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 295.009,94€
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
PROJEKTRÄGER | TAUERNLAMMVERWERTUNG REG.GMBH

KURZBESCHREIBUNG

- Die Betriebsstätte in Eschenau in der Gemeinde Taxenbach zerlegt Rinder, Kälber und Schafe und stellt Fleisch- und Wurstwaren her.
- Eine Erweiterung und Modernisierung soll in den Bereichen Schlachtung, Verarbeitung und Kühlung erfolgen.
- Maschinelle Investitionen im Schlachtbereich für Lämmer und Kälber, in die Kistenwaschanlage, in den Kühlbereich, die Verpackung und in Hygienemaßnahmen.
- Die Maßnahmen dienen der Anpassung der Kapazitäten im Hinblick auf zu erwartende Absatzmöglichkeiten.
- Eine Zielsetzung gilt der Entwicklung und Anwendung neuer Verfahren und Techniken.
- Die Hygienebedingungen sollen gesichert bzw. verbessert werden.

AUSGANGSSITUATION

- Das bestehende Betriebsgebäude wird erweitert. Im Zubau wird die Leegutwäsche, ein Tiefkühlraum sowie der neu gestaltete Wartestall untergebracht.
- Die automatische Kistenwaschanlage ersetzt das bisher übliche manuelles Waschen.
- Die vorhandenen Betriebsräumlichkeiten sind angesichts des Unternehmenswachstums zu knapp bemessen.
- Mit der Verbesserung der Betriebsabläufe sollen auch Kosteneinsparungspotentiale realisiert werden.
- Die Produktion und Vermarktung von Bio-Schafen und Bio-Wurst soll gesteigert werden.
- Durch das Projekt soll auch der Verkauf über die beiden Filialen in Taxenbach und Rauris erhöht werden.
- Die Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter sollen verbessert werden.
- Die Tierwohlstandards sollen angehoben werden.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Für das Unternehmen sichern die Investitionen ein nachhaltiges Wachstum.
- Über die eigenen Genossenschafter hinaus profitieren die Schafbauern und die Lämmerproduzenten in der Region von den erweiterten und modernisierten Schlachträumen. Vergleichbare Schlachtbetriebe gibt es nur in der Steiermark, in Tirol und Kärnten.
- Durch die Ausweitung der Vermarktung von Bio-Fleisch sollen auch die Produzenten bzw. Lieferanten durch die höheren Preise eine höhere Wertschöpfung erzielen.
- Für die Mitarbeiter werden die Arbeitsbedingungen wesentlich verbessert. Im Schlachtbereich wird die Arbeitshöhe auf die Mitarbeiter abgestimmt. Bestimmte Tätigkeiten (z.B. Hautrollen bei der Schlachtung) werden automatisiert und die Sozialräume werden neu gestaltet.
- Das Tierwohl wird durch den neuen Wartestall verbessert. Dieser ist heller und um ca. 1/3 größer als der bisherige Stall.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Der Zerlege- und Verarbeitungsbereich wurde vergrößert. Dadurch gestalten sich die Arbeitsabläufe übersichtlicher und rationeller und führen zu einem Kosteneinsparungspotential.
- Neue Absatzmöglichkeiten in Bayern sollen durch eine Ausweitung der Bio-Lammfleischproduktion erzielt werden.
- Die bestehenden Geschäftsbeziehungen (regionalen Gastronomie, Bio-Fleischer in München) sollen intensiviert werden.
- Der mengenmäßige Anteil an den Regionalmarken "Tauernlamm", "Pinzgauer Rind" und "Salzburger Jungrind" soll gesteigert werden.
- Durch die Modernisierung der Schlachtung (höhere Podeste, Automatisierung, maschinelles Hautrollen) und die neu gestalteten Sozialräume werden die Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter wesentlich verbessert.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Es wurden zwei neue Mitarbeiter im Produktionsbetrieb eingestellt.
- Durch die Steigerung des Bioanteiles von 70% auf 80%, vor allem durch die Produktionssteigerung bei Bio-Lammfleisch, wurde der Veredelungsgrad weiter erhöht.
- Im Rahmen des Projektes wurde eine Photovoltaikanlage installiert. Die bei der Kühlung entstehende Abwärme wird für die Warmwasseraufbereitung genutzt. Der Anteil an eigen erzeugter erneuerbarer Energie soll auf bis zu 45% gesteigert werden.
- Durch die Investitionen werden die tatsächliche Schlachtungsmenge, die technische Schlachtkapazität, die tatsächliche Zerlegemenge, die technische Zerlegekapazität, die tatsächliche Verarbeitungsmenge, die technische Verarbeitungskapazität und die Kühllagerkapazität erhöht.
- Durch die räumliche Trennung des Schlachtbereiches und einer neuen Kistenwaschanlage werden die Hygienebedingungen verbessert.



Matthias Zehentner



Matthias Zehentner



Matthias Zehentner



Matthias Zehentner



Matthias Zehentner