

Errichtung einer Kartoffelschälhalle mit maschineller Ausstattung

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | WERTSCHÖPFUNG | KMUS, GEWERBE &
WIRTSCHAFT | KULINARIK | GASTRONOMIE | HANDEL
PROJEKTREGION | NIEDERÖSTERREICH
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 19.07.2017-31.08.2018
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 1.538.694,47€
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 184.643,34€
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 | PRISCHINK GMBH UND DIE ERDÄPFLEREI GMBH

KURZBESCHREIBUNG

Die Fa. Prischink GmbH wurde 2010 gegründet und steht im Eigentum von Hr. Ing. Anton Prischink und Frau Maria Prischink. Die Erdäpferei GmbH wurde im Juni 2017 als Handelsbetrieb zur Vermarktung von Schälkartoffeln gegründet und steht im Eigentum der Prischink GmbH sowie Stefan Prischink und Martina Prischink.

Insgesamt verfügen die Betriebe der Prischinks über eine Anbaufläche von 75 ha Kartoffeln und 25 ha Zwiebeln. Beliefert werden die Spar AG, die Fa. Unfried und die Gastronomie bzw. der Gastro-Großhandel.

Die Investitionen dienen der Erhöhung des Innovationsgrades, der Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und der Verbesserung der Umwelt- und Ressourceneffizienz.

AUSGANGSSITUATION

Im Anschluss an die bestehende Lager- und Aufbereitungshalle wurde eine neue Halle errichtet. In dieser befindet sich eine automatisierte, aus Edelstahl gefertigte Anlage mit Förderbändern, Verlesebändern, Verarbeitungsmaschinen (Schälmaschinen, opto-elektronische Sortieranlage, Schneidwerke, Dampfkocher) sowie eine Waage und eine Verpackungsmaschine.

Weiters ist die Halle mit einem Abpack- und Kühlraum ausgestattet. Mit der Veredelung der Erdäpfeln

soll die Wertschöpfung weiter gesteigert werden.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Mit der Gründung der Erdäpflerei und der weiteren Veredelung der Erdäpfeln durch Schälen, Schneiden und Garen konnte sowohl den Erfordernissen des Einzelhandels, als auch den Wünschen der Gastronomie entsprochen werden.

Um Markt- und Konsumentenwünschen nachzukommen werden auch immer wieder neue Erdäpfelsorten getestet. Derzeit werden 14 verschiedene Erdäpfelsorten angebaut. Die Hauptsorte ist die festkochende Sorte "Ditta".

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Um zum küchenfertigen Convenience-Produkt zu gelangen, wird den gewaschenen Erdäpfeln die Schale sanft heruntergerieben, die Erdäpfeln mit Messerschälern glatt geschält, nach Größe sortiert, halbiert, geviertelt oder im 3D-Schneider zu Würfeln, Scheiben oder Pommes Frites geschnitten.

Die Kartoffeln werden auch noch händisch qualitätsverlesen. Die fertigen Erdäpfeln werden gewogen, vakuumverpackt und dann im Vakuum gegart (sous vide) - direkt in der Packung. Dieser Prozess macht Konservierungsstoffe überflüssig und sorgt für lange Haltbarkeit.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Hygieneschleuse und moderne Sozialräume mit ausreichenden Umkleideräumen mit WC und Duschen geschlechtergetrennt bewirken eine Verbesserung der Hygiene und der Arbeitsbedingungen.
- Mit der Erzeugung von geschälten, geschnittenen und vorgekochten Erdäpfeln erhöht sich der Veredelungsgrad deutlich.
- Die neuen Produkte Schälkartoffel, Pommes Frites und geschälte, gegarte rote Rüben stellen Produktinnovationen dar.
- Der Anteil neu eingeführter Produkte an der Gesamtproduktion konnte auf bis zu 20% gesteigert werden.
- Die Lagerkapazität für verarbeitete Ware konnte verdoppelt werden.
- Die tatsächliche Verarbeitungs-/Vermarktungsmenge pro Jahr konnte um bis zu 30% erhöht werden.
- Die technische Verarbeitungs- und Sortierkapazität konnte um bis zu 20% verbessert werden.
- Der Ressourcenverbrauch kann um fast 20% verringert werden, da die Produktionsverluste (nicht marktfähige Ware) durch die opto-elektronische Sortieranlage beim Schälvorgang reduziert werden.
- Durch das Projekt wurden mittlerweile 10 neue Arbeitsplätze geschaffen.

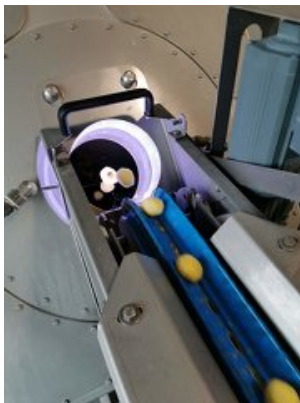
ERFAHRUNG

Alle Produkte aus der Erdäpflerei tragen das AMA Gütesiegel. Die Erdäpflerei ist nach dem IFS (International Featured Standards) GMF (Global Markets Foods) zertifiziert. IFS GMF bietet den Lebensmittelbetrieben die Chance, den Nachweis eines vom Lebensmittelhandel geforderten Lebensmittelsicherheitsmanagements zu erbringen.

Prischink ist der erste Betrieb in Österreich, der Erdäpfel mit Energie aus Hackschnitzeln aus heimischen Wäldern kocht. Dies spart 37 Tonnen CO₂ jährlich im Vergleich mit fossilen Brennstoffen.



Stefan Prischink



Stefan Prischink



Stefan Prischink



Stefan Prischink