

# Konservierung von Biozuckermais und Erweiterung der Verarbeitungsmöglichkeiten für Biogemüse

**THEMENBEREICH** | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE  
**UNTERGLIEDERUNG** | LANDWIRTSCHAFT | WERTSCHÖPFUNG | KMUS, GEWERBE & WIRTSCHAFT

**PROJEKTREGION** | OBERÖSTERREICH

**LE-PERIODE** | LE 14-20

**PROJEKTLAUFZEIT** | 02.05.2016-30.04.2017

**PROJEKTKOSTEN GESAMT** | 830.227,95 €

**FÖRDERSUMME AUS LE 14-20** | 141.138,75 €

**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** | MORGENTAU BIOGEMÜSE GMBH

## KURZBESCHREIBUNG

- In **Hofkirchen Ort** (ehem. Schlosserei Arbethuber) werden in einer Halle Anlagen zum Kochen und Konservieren von Bio-Zuckermais und Rote Rüben installiert.
- In einer zweiten Halle werden vier Kühlzellen zur Lagerung von in Folienbeuteln vakuumverpacktem Feldgemüse eingebaut.
- **Anbau Winkling:** Am bestehenden Betriebsstandort Winkling (Gemeinde Hofkirchen) werden durch einen Anbau die Verarbeitungsmöglichkeiten ausgeweitet.
- Installiert werden eine Wasch-, Sortier- und Abpacklinie für Suppengemüse, Pastinaken, bunte Rüben, bunte Zwiebel und ein teilgekühlter Packraum.
- Erweitert wird das Verpackungslager.

## AUSGANGSSITUATION

- Die Produktions- und Vermarktungsmöglichkeiten waren eingeschränkt. Ein Erweiterungsbedarf war notwendig.
- Im Gegensatz zu den Massenprodukten (Erdäpfel, Zwiebel und Karotten) besteht für Produkte wie rote Rüben, Zuckermais oder Pastinaken regionaler Bedarf nach zusätzlichen Vermarktungsmöglichkeiten.
- Durch die Möglichkeit selbst mittels des "Sous-vide"-Verfahrens (Vakuulgaren) ein schonend gegartes Gemüse anzubieten, wird ein neues Geschäftsfeld eröffnet mit dem neue Märkte im Export und neue Kundinnen bzw. Kunden im Einzelhandel angesprochen werden sollen.

- Sowohl der 15 %ige Ausschuss beim Vertrieb von frischem Bio-Zuckermais, als auch der Anteil Roter Rüben, der in der Frischmarktproduktion nicht abgesetzt werden kann, soll künftig in der Kochmais- bzw. Kochrübenproduktion Verwendung finden.
- Durch die Investition in ein eigenes Konservierungsverfahren erspart sich die Fa. Morgentau Frachtkosten und eine aufwendige Abwicklung.
- Die Steigerung der Lager- und Verpackungskapazitäten durch eine Erweiterung des Verpackungslagers tragen zu einer Optimierung der Produktionsabläufe bei.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Durch den Einstieg in die Gemüsekonservierung wird ein neues Geschäftsfeld eröffnet, mit dem neue Märkte im Export und neue Kundinnen bzw. Kunden im Einzelhandel angesprochen werden sollen.
- Die höhere Leistungsfähigkeit durch die Erweiterung der Verarbeitungsmöglichkeiten bei Sondergemüse sichert und stärkt den Zugang zu bestehenden und neuen Märkten.
- Die Konsumentinnen und Konsumenten profitieren von dem "Sous-vide-Verfahren", da bei diesem Verfahren Geschmack, Farbe und Inhaltsstoffe im Vergleich zur üblichen Vollkonserve in einem viel höheren Ausmaß erhalten bleiben. Die Haltbarkeit ist allerdings mit drei Monaten deutlich kürzer.
- Für den Handel bzw. die Konsumentinnen und Konsumenten werden zusätzlich neue Arten- und Sortenraritäten wie orange und rosafarbene Rüben angeboten, Produkte die bislang nicht in den Regalen zu finden sind.
- Die Modernisierung der Sortier- und Packanlagen bringt Erleichterungen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (Entfall von manuellen Arbeiten, vor allem Hebearbeiten).
- Aus der geplanten Ausweitung der Verkaufsmengen und des Vertriebs von neuen Bio-Produkten wie Suppengrün, Zuckermais und Roten Rüben ergeben sich zusätzliche Chancen für zuliefernde Landwirtinnen und Landwirte mit höherpreisigen Produkten.
- Durch die Vermarktung neuer Produkte wurden trotz Rationalisierung in der Sortierung und Abpackung drei zusätzliche Arbeitsplätze geschaffen.

## PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Um dem Ziel der Erhöhung der Lebensmittelsicherheit und Hygiene nachzukommen, wurden durch die Ausweitung der Verarbeitungsmöglichkeiten und der Installierung eines teilgekühlten Packraumes die Schmutz- und Sauberebenen (erdverschmutzte und gewaschene Ware) klar getrennt und die ungekühlten Zeiten weiter verkürzt.
- Durch das Projekt werden schonend gegarte Bio-Gemüse-Teilkonserven erstmals in Österreich gewerblich erzeugt. Das "Sous-vide"-Verfahren kommt bei der Fa. Morgentau erstmals zum Einsatz. Diese Innovation steigert auch die Wettbewerbsfähigkeit und erhöht die Wertschöpfung durch "Veredelung" des Gemüses zu Teilkonserven.
- Die Rückverfolgbarkeit und die bereits bestehenden Zertifizierungen (GlobalGAP, Spar- und EDEKA-Standard) sollen auch auf die neuen Anlagen ausgeweitet werden.
- Durch den Vertrieb von neuen Bioprodukten soll der Anteil neu eingeführter Produkte an der Gesamtproduktion von 10 % auf 20 % erhöht werden.

## ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Das Herzstück der eingesetzten Kühlaggregate sind die sogenannten "Kompaktkühler". Diese werden durch die Verwendung modernster frequenzgesteuerter Antriebe "netzfremdlich" und energiesparend betrieben. Energieverluste entlang der Leitungen werden dadurch reduziert, da die Leitungswege auf ein Minimum verkürzt werden.
- Die beiden größten Kühlräume sind mit Frischluftklappen ausgerüstet, sodass bei geringen

Außentemperaturen auch mit Frischluft gekühlt werden kann, was Energie spart.

- Die Rückkühlung der gekochten Beutel wird teilweise mit Brunnenwasser durchgeführt, sodass sich der Energieaufwand der Kühlmaschinen reduziert.
- Weiters sinkt der Energieverbrauch, da das Prozesswasser durch eine eigens entwickelte Kochwasser-Speicher- und Rückführanlage warm gehalten und wiederverwendet werden kann.
- Durch diese Maßnahmen soll der Energieverbrauch um bis zu 10 % reduziert werden.
- Im Zuge des Projekts wurde auch eine von der KPC geförderte Photovoltaik-Anlage installiert, womit der Anteil an eigen erzeugter erneuerbarer Energie von 0 % auf bis zu 35 % gesteigert wird.
- Durch die Erweiterung des Verpackungslagers wird die Lagerkapazität für Frischware von 900 t auf 1.000 t erhöht, für Rohware zur Verarbeitung von 200 t auf 800 t und für verarbeitete Ware von 300 t auf 370 t.
- Durch die Ausweitung der Verarbeitungsmöglichkeiten konnte die tatsächliche Verarbeitungs-/Vermarktungsmenge bei Gemüse von 2.800 t auf 3.500 t erhöht werden.
- Drei zusätzliche Arbeitsplätze wurden bereits geschaffen.



(c) Ing. Christian Stadler



(c) Ing. Christian Stadler



(c) Ing. Christian Stadler



(c) Ing. Christian Stadler



(c) Ing. Christian Stadler