netzwerk zukunftsraum land LE 14-20

Errichtung einer Knusperbratlinie sowie Verbesserungen für die Convenience-Produktion

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | WERTSCHÖPFUNG | KURZE VERSORGUNGSKETTEN
PROJEKTREGION | WIEN
LE-PERIODE | LE 14–20
PROJEKTLAUFZEIT | 26.03.2015-31.08.2017
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 1.209.817,00 €
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 120.981,70 €
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 | RADATZ - FEINE WIENER FLEISCHWAREN G.M.B.H.

KURZBESCHREIBUNG

Die Geschäftstätigkeit der Radatz-Gruppe ist die Erzeugung und der Vertrieb von Fleisch- und Wurstwaren. Die Produktion und Verarbeitung erfolgt an einem Standort in Wien sowie in Gerasdorf bei Wien (Übernahme der Fa. Stastnik als 100%ige Tochtergesellschaft). Im Rahmen eines Förderprojektes des Programmes der Ländlichen Entwicklung werden am Standort in Wien innovative und energieeffiziente Verfahren zur Knusperbratlinie umgesetzt. Dazu zählen bauliche Adaptierungen und maschinelle Investitionen, Verpackungslinien für die Knusperbratlinie und zwei Massiertrommeln für die Schinkenproduktion. Eine Zielsetzung des Projektes gilt der Verbesserung der Umweltwirkungen der Produktion, weiters der Verringerung des Ressourceneinsatzes sowie der Verminderung von Emissionen. Auch die Produktqualität soll gesichert bzw. verbessert und Nebenerzeugnisse (z.B. Schwarten) besser genutzt werden.

AUSGANGSSITUATION

- In die Knusperbratlinie wurde investiert, um produktionstechnisch wieder auf dem neuesten Stand zu sein.
- Bislang wurden die Bratenprodukte im Kochkessel gekocht, danach abgekühlt und erst nach diesem Kühlungsprozess im Bratofen zur "Krustenbildung" nochmals erhitzt. Auf der neuen Bratlinie werden die Produkte heiß geschöpft und nicht mehr abgekühlt.
- Die Produktionslinie "Knusperbraten" soll forciert und verbessert werden, nachdem die Nachfrage nach diesen Produkten in den eigenen Radatz-Filialen und im Feinkostbereich des Lebensmitteleinzelhandels stetig ansteigt.
- Die Convenience-Produktion soll erweitert und so den Konsumentenwünschen Rechnung getragen werden.
- Die Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollen verbessert werden.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Das Projekt hat für die Fa. Radatz durch die Stärkung im Bereich "Knusperbraten" eine hohe strategische Bedeutung.
- Bestehende Kooperationen mit österreichischen Schweine- und Rindfleischlieferanten und auch deutschen Schweinefleischlieferanten (Schlacht- und Zerlegebetriebe) sollen abgesichert werden.
- Die Geschäftsbeziehungen zum Lebensmitteleinzelhandel sollen ausgeweitet und das Marktpotential mit den hochwertigen Produkten der Knusperbratlinie sowie mit den Convenience-Produkten erweitert werden.
- Vor allem nach Deutschland ergeben sich für das Unternehmen Radatz/Stastnik Exportchancen.
- Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter soll eine Verbesserung der Arbeitsbedingungen geschaffen werden.
- Die Produkte werden technologisch so vorbereitet, dass die Schwartenkruste als Fleischkruste verwertet werden kann. Die Konsumentin bzw. der Konsument kommt so mit geringem Aufwand und einfacher Kochanleitung zum Genuss einer perfekten Kruste.
- Die österreichischen Rinder- und Schweinemastbetriebe, da die Radatz-Gruppe einen großen Teil der Fleischmengen aus österreichischer Produktion bezieht.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Mit der Installation der neuen Knusperbratlinie werden die Produktqualität sowie die Anordnung der Produktionsabläufe verbessert.
- Bei der neuen Methode ist keine Abkühlung mehr notwendig, da nach dem Kochen die Produkte heiß geschröpft und sofort mit einer Kruste versehen werden.
- Bezogen auf die Produktionseinheit verbrauchen die neuen Anlagen weniger Energie.
- Weiters kann dadurch die Produktionsdurchlaufzeit verkürzt werden.
- Die neue Verpackungslinie ermöglicht exakte Zuschnitte, wodurch Restabschnitte und Verpackungsabfälle reduziert werden.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Die hohen Qualitätsstandards können gehalten werden: Das Unternehmen verfügt über Zertifizierungen nach IFS, ISO und AMA-Gütesiegel.
- Die Installation einer neuen Verpackungslinie für die Knusperbratlinie erhöht den Hygienestandard durch die Vermeidung von möglichen Kontaminierungen.
- Aufgrund der höheren Produktqualität sind auch höhere Durchschnittspreise möglich.
- Die neuen Anlagen sind leichter zu bedienen und zu reinigen, außerdem laufen sie leiser und sind sicherer.
- Durch geringere Emissionen der Selche wird die Geruchsbelästigung reduziert.
- Die Schwarten, welche bisher entsorgt werden mussten, können nunmehr als Konsumware angeboten werden.
- Insgesamt wird der Energieverbrauch um bis zu 5% verringert.
- Der Wasserverbrauch wird um bis zu 5% reduziert, da beim neuen Verfahren weniger Zwischenreinigungen notwendig sind.

ERFAHRUNG

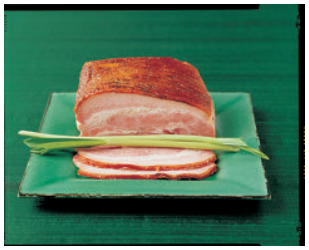
Radatz bietet mehrere neue Produkte aus der Knusperbratenvertigung an. Dabei handelt es sich beispielsweise um "pulled pork" (klassisches amerikanisches Barbecue Gericht), "Grillstelze" (vorgegarte hintere Stelze mit Schwarte), "Kräuterschopf" (vorgegarter Schopfbraten mit Kräuterkruste) und "Bauchrollbraten" (gerolltes Bauchfleisch mit Schwarte).



Georg Prischl



Georg Prischl



Georg Prischl



Georg Prischl