Errichtung von Gemeinschaftsanlagen und Infrastruktur für die Gemüsevermarktung und -verarbeitung

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | WERTSCHÖPFUNG | KURZE VERSORGUNGSKETTEN | DIREKTVERMARKTUNG | KMUS, GEWERBE & WIRTSCHAFT | ERNEUERBARE ENERGIE | ENERGIEEFFIZIENZ | KULINARIK | VERMARKTUNG UND VERTRIEB
PROJEKTREGION | TIROL
LE-PERIODE | LE 14–20
PROJEKTLAUFZEIT | 01.05.2015-30.09.2016
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 5.882.317,49 €
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 1.000.000 €
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 | 5ER GEMÜSELAND TIROLER GMBH

KURZBESCHREIBUNG

- Gesellschafter zu gleichen Anteilen an der 5er Gemüseland Tirol GmbH sind: Giner Andreas, Ulrichshof GmbH, Gemüse Müssigang, Plank Walter aus Thaur und Appler Christof aus Rum.
- Diese 5 Tiroler Gemüsebaubetriebe haben das Areal der aufgelassenen Straubkaserne in Hall in Tirol übernommen, um gemeinsam zu kooperieren und zu vermarkten.
- Das Projekt umfasst die Adaptierung und den Neubau von Gebäuden und die Fertigstellung der Infrastruktur für die Gemüsevermarktung.
- In Summe wurden 16 Betriebsgebäude mit 20 Laderampenplätzen und 5 Bearbeitungs-Kühlbereichen geschaffen.
- Das Projekt zielt auf die Erhöhung der Produktvielfalt durch Zusammenarbeit spezialisierter Betriebe, auf die Erfüllung hoher Hygienestandards, auf die Optimierung der Prozesse und Nutzung gemeinsamer Synergien, auf die modernste Gemüsebaulogistik, auf die Produktion regionaler Top-Qualitäten und auf die Steigerung des Anteils an Convenience-Produkten ab.
- Die Betriebe sind Mitglieder der Genussregion "Nordtiroler Gemüse".

AUSGANGSSITUATION

- Auf den ehemaligen Standorten im Ortsgebiet von Thaur bzw. Rum waren die Vermarktungskapazitäten auf Grund des Wachstums des Tiroler Gemüsebaus für die Projektbetreiber unzureichend.
- Durch die Erweiterung der Lagerkapazitäten sowie der Verarbeitungsmöglichkeiten für Convenience-Produkte (Waschen, Trocknen und Schneiden) werden zusätzliche Absatzmöglichkeiten sowohl bei bestehenden Kundinnen und Kunden als auch bei Neukundinnen und Neukunden ermöglicht (Tourismus, Export nach Italien).
- Vor dem Projekt erfolgten auf den einzelnen Hofstellen die betrieblichen Abläufe aufgrund der beengten räumlichen Verhältnisse oft manuell und improvisiert. Auch kam es zu häufigen Problemen bei den Zu- und Abtransporten.
- Am neuen Standort können die Ablaufprozesse optimiert und Synergien genutzt werden. Auch der Einsatz moderner Maschinen trägt zu einer höheren Verarbeitungseffizienz bei. Dazu kommt eine ampelfreie Zufahrt zur Autobahn.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Die Arbeitsbedingungen für die MitarbeiterInnen werden deutlich verbessert, da adäquate Sozialräume und helle Räumlichkeiten geschaffen werden und manuelle Tätigkeiten durch maschinelle Tätigkeiten ersetzt werden.
- Durch das Projekt soll der Convenience-Grad zahlreicher Produkte (z.B. geschnittene Salate) bei den Projektbetreibern erhöht und damit die Wertschöpfung gesteigert werden.
- Die 5er Gemüseland Tirol-Betriebe beziehen auch von anderen landwirtschaftlichen Betrieben Rohwaren. Auch diese Zulieferer profitieren von der überbetrieblichen Vermarktung.
- Die 5er Gemüseland Tirol-Betriebe sollten höhere Verkaufspreise erzielen, da Sie den Vermarktungszeitraum durch die hochwertigen Kühllagerkapazitäten ausdehnen und den Verkauf erst in den Monaten mit höheren Preisen tätigen können.
- Durch die Rationalisierung der Prozesse sollten für die 5er Gemüseland Tirol-Betriebe auch die Vermarktungskosten sinken.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Synergien können durch Gemeinschaftseinkäufe und gemeinschaftliche Verkäufe von Gemüseprodukten genutzt werden.
- Die Trennung von Schmutz- und Sauberbereich in allen Betrieben, die durchgängige Einhaltung der Kühlkette (auch bei Verladung) und schonende Wasch- und Sortieranlagen führen zu einer deutlichen Qualitätsverbesserung der Gemüseprodukte.
- Eine Wertsteigerung bzw. eine Erhöhung des Veredelungsgrades sollen durch innovative Produkte wie z.B. Radieschen ohne Grün oder fertige Gemüsesnacks (Snackradieschen, Snackkarotten) erzielt werden.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Die Lagerkapazitäten und die Verarbeitungs- und Vermarktungsmenge für Gemüse werden deutlich ausgeweitet.
- Zu einem geringen Anteil soll auch Biogemüse vermarktet werden.
- Der Anteil an eigen erzeugter erneuerbarer Energie wird durch die Errichtung von 6 Photovoltaikanlagen auf den Hallendächern mit zusammen 1,15 MW (peak) von 0 auf bis zu 60% gesteigert.
- Der Wasserverbrauch soll um bis zu 15% verringert werden.
- Das Grundwasser wird aus einem 45 m tiefen Brunnen entnommen und zum Waschen des Gemüses

verwendet. Das Brauchwasser wird zur Kühlung verwendet und wird dann über Versickerungsflächen wieder dem Grundwasser zugeführt.

- Der Energieverbrauch soll um bis zu 20% gesenkt werden.
- 15 neue Arbeitplätze (Vollzeit) sollen geschaffen werden.



Christian Braito



Christian Braito



Christian Braito



Christian Braito



Christian Braito