

# Verarbeitungshalle für Bio-Geflügel- und Bio-Entenfleisch

## Errichtung eines Zerlege- und Verarbeitungsbetriebes

**THEMENBEREICH** | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK  
**UNTERGLIEDERUNG** | LANDWIRTSCHAFT | TIERWOHL | WERTSCHÖPFUNG | KMUS, GEWERBE & WIRTSCHAFT | KULINARIK | HANDEL  
**PROJEKTREGION** | OBERÖSTERREICH  
**LE-PERIODE** | LE 14-20  
**PROJEKTLAUFZEIT** | 16.05.2017-30.06.2018  
**PROJEKTKOSTEN GESAMT** | € 3.133.024,17  
**FÖRDERSUMME AUS LE 14-20** | € 657.935,08  
**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** | EIERMACHER GMBH

### KURZBESCHREIBUNG

Gegründet wurde die Eiermacher GmbH (vormals Geflügel GmbH Schlierbach) 1986 mit dem Ziel des gemeinsamen Vertriebes von Eiern, Bruteiern und Junghennen.

In den 1980er Jahren setzten die Landwirte auf die Erzeugung von Konsumeiern aus alternativen Haltungformen, zunächst aus tierschutzgeprüfter Boden- und Freilandhaltung mit gentechnikfreier Fütterung und seit 2002 auch aus Bio-Freilandhaltung.

- 2004 wurde die erste Bio-Eier-Packstelle eröffnet.
- 2013 wurde eine Brüterei errichtet, danach wurde auch die Eisortierung, die Verwaltung und der Firmensitz nach Krift verlegt.
- Weiters werden sowohl Bio- als auch konventionelle Bruteier, Küken und Junghennen vermarktet.
- Seit 2014 werden auch Bio-Junghähne aufgezogen und vermarktet.
- Seit 2017 betreibt die Eiermacher GmbH die größte und in dieser Art einzigartige Bioentenproduktion in Europa.
- Die Investitionen dienen der Verbesserung der Hygiene und Qualität sowie des Tierschutzes.

### AUSGANGSSITUATION

Seit dem Jahr 2016 wird der ehemalige Schlachthof Amstler in Baumgartenberg für die Schlachtung von Bio-Enten und Bio-Junghähnen genutzt. Da der Selbstversorgungsgrad bei Enten

in Österreich bei 4% liegt und die Nachfrage nach (Bio)Entenfleisch weiter steigend ist, wurde ein weiteres Marktsegment in das Unternehmensportfolio aufgenommen und in eine Verarbeitungshalle investiert.

Ergänzend zur Betriebsstätte Baumgartenberg werden alle Zerlege- und Verarbeitungstätigkeiten der geschlachteten Tiere (Bio-Enten und Junghähne) in dieser neuen Produktionshalle am Firmenareal der Eiermacher GmbH in Kremsmünster (Krift) durchgeführt. Mit dem Bau der "Verarbeitungshalle Krift" wird die Produktionssparte der Fleischermarkung der Eiermacher GmbH komplettiert.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Die Eiermacher GmbH produziert im Geflügelfleischbereich ausschließlich in Bio-Qualität. Dem steigenden Bedarf der Konsumenten nach Bio-Geflügel kann durch die Kapazitätsausweitung entsprochen werden.

30 österreichische Bio-Bauernhöfe halten derzeit als Partner der Eiermacher GmbH Mastgeflügel.  
Tendenz steigend.

- Entwicklung neuer Produkte

Hauptabnehmer sind der Lebensmittelgroß- und Einzelhandel sowie die Gastronomie.

## PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Mit der Kapazitätsausweitung in der Zerlegung und Verarbeitung ist es auch notwendig, die Produktion der Vertragsbauern in der Aufzucht und Mast von Enten auszuweiten.

Am Standort Krift wird Geflügelfleisch für die Weiterverarbeitung als auch Bio-Junghähne und Bio-Entenfleisch für den Lebensmitteleinzelhandel sowie für die Gastronomie produziert und verpackt (im Ganzen und/oder in Teilstücken).

## ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Durch das Projekt wurden 14 neue Arbeitsplätze geschaffen.
- Der Exportanteil soll von 10% auf 25% erhöht werden.
- Die Bruttowertschöpfung und der Anteil neu eingeführter Produkte an der Gesamtproduktion sollen am Standort Krift deutlich erhöht werden.
- Die tatsächliche Schlachtungs-/Zerlege- und Verarbeitungsmenge bzw. Verarbeitungskapazität sollen mindestens verdreifacht werden.
- Die Kühllagerkapazität soll verdoppelt werden.
- Die Tiefkühllagerkapazität soll vervielfacht werden.

## ERFAHRUNG

- Der Bioanteil an eingesetzten Rohprodukten beträgt 100%.



Manfred Söllradl



Manfred Söllradl



Manfred Söllradl



Manfred Söllradl