

# Ausbau und Weiterentwicklung der Biometzgerei Juffinger

**THEMENBEREICH** | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.  
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK  
**UNTERGLIEDERUNG** | LANDWIRTSCHAFT | VERMARKTUNG UND  
VERTRIEB | KULINARIK | NAHVERSORGUNG | ENERGIEEFFIZIENZ | ERNEUERBARE  
ENERGIE | KMUS, GEWERBE &  
WIRTSCHAFT | WERTSCHÖPFUNG | TIERWOHL | LEBENSMITTELVERARBEITUNG  
**PROJEKTREGION** | TIROL  
**LE-PERIODE** | LE 14-20  
**PROJEKTLAUFZEIT** | 09.08.2017-31.12.2019 (GEPLANTES PROJEKTENDE)  
**PROJEKTKOSTEN GESAMT** | 2.399.096,00€  
**FÖRDERSUMME AUS LE 14-20** | 503.810,16€  
**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** | BIO METZGEREI JUFFINGER GMBH

## KURZBESCHREIBUNG

- Seit 1997 erzeugt die BIO Metzgerei Juffinger biologische Fleisch- und Wurstwaren.
- Die Rinder, Kälber, Schweine, Lämmer und Geflügel, welche geschlachtet, verarbeitet, veredelt, verpackt und vermarktet werden, stammen zu 100% aus biologischer Produktion. Die Hühner (Alpenhuhn) werden aus dem Ötztal bezogen.
- Das Projekt dient der Anpassung des Betriebes an eine notwendige Kapazitätsausweitung in der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung sowie der Lagerung auf Grund steigender Nachfrage nach Biofleisch- und Wurstwaren.
- Förderungsziele sind die Erhöhung der Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Qualität, die Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit, die Verbesserung der Umwelt- und Ressourceneffizienz und die Verbesserung des Arbeitsplatzangebotes, der Arbeitsbedingungen sowie des Tierschutzes.

## AUSGANGSSITUATION

- Langjährige Partnerschaftsverträge bestehen mit dennree, denn's, biomärkten, Galeria Gourmet, tegut, Rewe, Billa - Ja! Natürlich, Eurogast Österreich, Mpreis - Bio vom Berg, Eurospar, Julius Meinl am Graben u.v.m.
- Durch das rasche Unternehmenswachstum der letzten Jahre stieß man in manchen Bereichen (z.B. Reiferäume, Zerlegung) an Kapazitätsgrenzen.
- Durch die Kapazitätsausweitung sollen neue Kundinnen und Kunden (z. B. im Bereich der selbständigen Nahversorgung) angesprochen und das Marktpotenzial erweitert werden.
- Die Bio Metzgerei Juffinger weist einen hohen Exportanteil (hauptsächlich Deutschland, z.B. Fa. dennree und Italien) von 64% auf.
- Der Anteil an Gütezeichenware (AMA-Gütesiegel, Regionalmarken, geschützte Herkunftsbezeichnungen) soll deutlich erhöht werden.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Die Investitionen sollen die BIO Metzgerei Juffinger am Standort Thiersee nachhaltig sichern.
- Durch das Projekt sollen 13 neue Arbeitsplätze geschaffen werden.
- Den Tiroler Bioschweinemästern wird eine gute Vermarktungschance geboten.
- Für die Rindermäster soll eine eigene Qualitätsfleischmarke aufgebaut werden.

## PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Das bestehende Betriebsgebäude in Thiersee wird baulich erweitert:

- Anlieferung Schlachttiere (Wartestall)
- Zerlegung/Verarbeitung
- Zubau für Kistenlagerung - und waschanlage
- Vergrößerung des Kommissionierlagers und des Schlachtstalls (zur Tierarten-Trennung)
- Schaffung von Stau- und Abfallräumlichkeiten

Durch diese Investitionen werden Produktionsengpässe bzw. hygienetechnische Mängel (Lagerung von Kisten im Freien) beseitigt.

Maschinelle Investitionen:

- Einführung eines ERP (Enterprise-Resource-Planning)-Systems: Dieses soll die Produktions- und Kundenbeziehungen digitalisieren, die Rückverfolgbarkeit der Produkte verbessern und zur Unterstützung der Ressourcenplanung des gesamten Unternehmens eingesetzt werden.
- Steigerung der Energieeffizienz durch eine Modernisierung der Kühlinfrastruktur, Erweiterung der Kühlkapazitäten.

Weitere Maßnahmen:

- Teilweise Neustrukturierung der innerbetrieblichen Produktionsstruktur und Schaffung kreuzungsfreier Rohstoff- und Produktionsströme.

## ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Für einige Mitarbeitende verbessern sich die Arbeitsbedingungen durch die Verlagerung ihrer Arbeitsplätze in die Außenräume des Betriebsgebäudes (Tages- statt Kunstlicht).
- Der Wasserverbrauch soll durch eine neue Kistenwaschanlage sowie durch Stickstoffeinsatz bei der Eiserzeugung um 5% gesenkt werden.
- Der Energieverbrauch soll durch Nutzung der Überschussenergie aus der Photovoltaikanlage um 5% reduziert werden.
- Die Bruttowertschöpfung soll um bis zu 1/3 erhöht werden.
- Der Anteil neu eingeführter Produkte (z.B. Tiernahrung, länger gereifte Wurst- und Speckprodukte, Halbfertigprodukte wie Tiroler Gulasch) soll um 5% erhöht werden.
- Die Schlachtungs-, Zerlege- und Verarbeitungsmenge, wie auch die Kühlager- und Tiefkühlagerkapazität soll verdoppelt werden.
- Durch ein neues Abkühlverfahren der Schlachtware (Schockfrost) soll der für die Verarbeitung sehr vorteilhafte Zustand des schlachtwarmen Fleisches konserviert werden.

- Für einzelne Produkte kommt ein neues Reifeverfahren (aqua aging) zum Einsatz.

## ERFAHRUNG

- Die BIO Metzgerei Juffinger ist der einzige fleischverarbeitender Betrieb im Bezirk Kufstein, welcher im Rahmen der Lehrlingsausbildung sein Know-how von der schonenden Schlachtung bis hin zur feinsten Fleischveredelung alles in einem Haus vermittelt.



Helga Juffinger



Helga Juffinger



Helga Juffinger



Helga Juffinger