

Investitionen in eine Produktionshalle sowie Lager, Verkostung und Verkauf

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.

WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK

UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | WERTSCHÖPFUNG |

DIREKTVERMARKTUNG | KULINARIK | GASTRONOMIE | HANDEL

PROJEKTREGION | BURGENLAND

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 21.03.2018-31.12.2019 (GEPLANTES PROJEKTENDE)

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 2.584.450,19€

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 439.356,53€

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 | IBY ROTWEINGUT GMBH

KURZBESCHREIBUNG

- Im Jahre 2008 wurde der Betrieb auf organisch-biologischen Weinbau umgestellt.
- Seit dem Jahr 2011 wird das Iby Rotweingut von der Kontrollstelle BIOS zertifiziert.
- Die Kapazitätsengpässe machen den Neubau einer Produktionshalle nötig. Dadurch soll die Verarbeitung-, Lager- und Abfüllkapazität gesteigert werden.
- Dies soll auch die Marktposition vom Iby Rotweingut stärken.
- Büro- und Verkaufsräumlichkeiten sollen geschaffen werden, um den Biowein mit Herkunftskennzeichnung (DAC) und auch das Traubenkernöl besser präsentieren und vermarkten zu können.
- Das Iby Rotweingut erzeugt ausschließlich Rotwein aus den Sorten Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot.
- Der Wein wird ausschließlich im Fachhandel, in Vinotheken und zu einem großen Anteil in der Gastronomie in Österreich, Schweiz, USA, Holland, Deutschland, Tschechien und Asien vermarktet.
- Heute betreibt die 5. Generation der Familie Iby Weinbau.

AUSGANGSSITUATION

- Das bestehende Presshaus wurde vor mehr als 25 Jahren errichtet.
- Die Verarbeitungsmenge bezog sich damals auf eine Fläche von weniger als 20 ha.
- Heute bewirtschaftet der Betrieb 40 ha Weingartenfläche.
- Die Kapazitäten reichten im bisherigen Produktionsbereich nicht mehr aus.
- Um die künftig geforderte Menge und Qualität liefern zu können, ist die Erweiterung der Produktionshalle sowie der Räumlichkeiten für die Lagerung, für den Verkauf und für Verkostungen notwendig.
- Die Verarbeitungsmenge könnte sich dadurch mehr als verdoppeln.
- Die Marktentwicklung bei konventionellem Wein ist stagnierend, jedoch für Biowein steigend.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Durch die Investitionen soll die Bruttowertschöpfung für die Iby Rotweingut GmbH erhöht werden.
- Weiters soll das Projekt die Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Qualität, die Wettbewerbsfähigkeit und die Umwelt- und Ressourceneffizienz verbessern.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Durch den Neubau werden Arbeitsprozesse (Anliefern/Pressen/Lagern) sauber getrennt. Diese Arbeiten sollen ebenerdig erfolgen und neben der Verbesserung der Arbeitseffizienz und Arbeitsqualität auch eine Verbesserung der Hygienebedingungen bewirken.
- Weiters werden hygienegerechte Bodenbeläge verbaut, die dem IFS (International Food Standard) entsprechen.
- Der Neubau dient als Erweiterung des bestehenden Standortes und besteht aus einem zweigeschossigen Büro- und Abfüllgebäude, weiters einem angebundenen Hallenbauteil, welcher in mehrere Lagereinheiten unterteilt ist.
- Weitere Investitionen betreffen neue Rotwein Gärtanks.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Die Lager- und Verarbeitungskapazität soll bis zu einem Drittel erhöht werden.
- Durch das "solare Kühlen" am Neubau erfolgt eine Energieeinsparung um bis zu 10%.
- Der Anteil an eigen erzeugter erneuerbarer Energie soll von 60% auf 75% gesteigert werden.
- Die Exportquote soll auf rd. 20% erhöht werden.
- Durch des das Projekt wird ein neuer Arbeitsplatz geschaffen.

ERFAHRUNG

- Das Iby Rotweingut erzeugt Bioweine mit einem besonders niedrigen Gerbstoff(Tannin)gehalt. Die Adstringenz des Weines ist dadurch verringert, der Wein ist angenehmer zu trinken und vor allem bei Tannin-Unverträglichkeiten leichter genießbar.



Eva Maria Iby



Eva Maria Iby



Eva Maria Iby



Eva Maria Iby



Eva Maria Iby