

Geflügelveredelungskooperation

Eine Partnerschaft, die gemeinsam eine Qualitätsgeflügelveredelung inklusive Marketing, Vertrieb und Logistik aufbaut.

„In erster Linie war es Ziel, die nicht verwertbaren Hendlprodukte in verwertbare Produkte zu verarbeiten und sie am Markt zu positionieren und zu festigen Dies ist uns im Rahmen dieses LC-Kooperationsprojektes gelungen.“

Mag. Sylvia Huber
Hubers Landhendl GmbH

Projektlaufzeit: Feb. 01 -Juni 01

Aufgrund der damaligen Marktsituation bezüglich BSE- und Schweinemastskandal, war es den Kooperationspartnern ein Anliegen, Geflügelfleisch besser zu vermarkten.

Eines der Probleme, die es zu bewältigen galt, war die optimale Verwertung des Geflügelfleisches, denn es gab Hühnerteile wie zum Beispiel die Oberkeule, welche einfach nicht verwertbar waren, weil der Konsument diesen Artikel nicht kauft. Man musste auch feststellen, dass nach einer maschinellen Trennung des Hühnerfleisches vom Knochen nach wie vor der Knochenanteil im Fleisch zu hoch war. Um diese Aufgabe zu bewältigen, wurde eine bereits bestehende Maschine zum Auslösen der Geflügelteile umfunktioniert.

Die bis dahin nicht verwertbaren Teile des Hühnerfleisches werden nun zum „Landhendlleberkäse“, zum „Meisterbraten“ und zu diversen anderen Geflügelprodukten verarbeitet wie zu einem Convenience Produkt, dem Hendlbraten oder das Functional Food Hendlfleisch.



Hubers Landhendl GmbH
Pfaffstätt 128
5222 Munderfing



Hütthaler KG
Linzerstr. 1
4690 Schwanenstadt



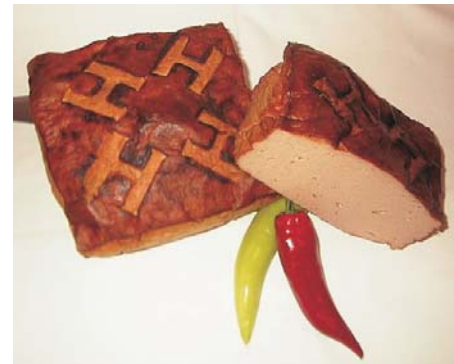
August Staudinger &
Partner GmbH
Schulstr. 3
4523 Neuzeug

Projektergebnisse

- Es wurden sehr hohe Investitionen getätigt, ein eigener Backofen mit Infrarot wurde gebaut, eigene Formen, Stempel, Mulden, Backwagen, Förderhilfsmittel und eine neue Verpackungsanlage wurden angeschafft.
- Eine nicht mehr benötigte Maschine wurde umgebaut und erfüllt andere Aufgaben.
- Neue Arbeitsplätze wurden geschaffen und gesichert.
- Die kooperierenden Betriebe haben es geschafft besser am Markt präsent zu sein.
- Man hat es durch die Landhendlwurstprodukte geschafft, sich auf einen Zukunftsmarkt neu zu positionieren.
- Dem Negativtrend im Schweine- und Rindfleischbereich konnte massiv entgegen gewirkt werden, Umsätze und Erträge wurden stabilisiert bzw. gesteigert.
- Die Mitarbeiterqualifikation hat sich durch diverse Schulungen (HACCP, Geflügelhygieneverordnung) und durch die Produktentwicklung bei allen beteiligten Firmen wesentlich verbessert.

Weiterführender Nutzen

- Bessere Verkaufs- und Logistikauslastung in der Feinlogistik.
- Das Produktsortiment wurde um Wissen Landhendlwurstprodukte und Geflügel-Convenienceprodukte erweitert.
- Durch die Etablierung einer Verkaufskooperation hat man erstmals die Chance, den gesamten Markt rasch zu bearbeiten.
- Man hat es in dieser Projektgruppe mit der Landhendlwurstserie erstmals weltweit geschafft ein „Functional Food“ aus Geflügel zu produzieren.



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

Der LC OÖ wird von der VKB-Bank unterstützt. Herzlichen Dank!

VKB | Bank