

Österreichische Milchferkelveredelung

Hervorragendes Beispiel für das symbiotische Dasein von Wirtschaft und Landwirtschaft

„Durch das LC-Kooperationsprojekt konnten wir mit Produktinnovationen auf die derzeitige Marktsituation reagieren, die dadurch gekennzeichnet ist, dass der Kunde nach Marktnischen sucht. Wir wollen ausschließlich hochwertige österreichische Milchferkelprodukte produzieren und gemeinsam europaweit vermarkten. Weiters wurde auch die gemeinsame Organisation des Einkaufs diverser Ge- und Verbrauchsartikel möglich.“

Projektlaufzeit: Apr. 02 -Nov. 02

In Kooperation mit einer Reihe von Landwirten entwickelten die vier Unternehmen im Zuge dieses Projektes neue Produkte aus Milchferkeln. Schwerpunkte waren dabei neue Wurst- und Schinkensorten sowie Convenience-Produkte wie beispielsweise ein mit Bier-Brezen gefüllter Milchferkelbraten, unter Verwendung von bisher schwer vermarktbareren Milchferkelteilen, die dadurch eine Aufwertung erfuhren.

Darüber hinaus wurden auch Maßnahmen im Bereich der Verfahrensentwicklung gesetzt und verschiedene Parameter wie Verpackung, Haltbarmachen und Produktsicherheit analysiert.

Dies führte schließlich zu einer Verpackungsneuentwicklung sowie zur Anschaffung einer neuen Verpackungsanlage.



Grillmair OEG
Schnarrndorf 16
4621 Sipbachzell



Staudinger
Delikatessen GmbH
Gewerbestraße 4
4542 Nußbach



August Staudinger
Sierninghofenstraße 73
4523 Neuzeug



Huber's
Landhendl GmbH
5222 Pfaffstätt 28

Projektergebnisse

- Derzeit werden 15 000 Stück Milchferkel jährlich geschlachtet und als Markenprodukt „Partyferkel“ oder in Teilen vermarktet.
- Aufwertung der Fleischteile des Milchferkels.
- Milchferkelteile die am Markt nicht benötigt werden, wurden mittels einer Produkt- und Verfahrensentwicklung zu Milchferkelsülze, Milchferkelbraten, etc. veredelt.
- Die Logistikkooperation führte teilweise zu einer Neuorganisation der Tourenpläne, sodass eine schnellere und somit frischere Belieferung am gesamten österreichischen Markt möglich wurde.
- Fixkostensenkung und Ertragsstabilisierung durch höhere Betriebsauslastung (Maschinen und Fuhrpark).



Weiterführender Nutzen

- Ein neuer Schlachthof wurde gesucht und gefunden, der Verbesserungen im Hygienebereich und Kosteneinsparungen möglich werden ließ.
- Die Logistik von den Lebendferkeln zum Schlachthof wurde umgestellt. Die Ferkel werden stressfreier zur Schlachtung gebracht, sodass ein wesentlicher positiver Einfluss auf die Qualität der Ware zu bemerken ist.
- Eine weitere Logistiko Optimierung führte dazu, dass die gekühlte Ware unter optimalen Hygienebedingungen und ohne Unterbrechung der Kühlkette optimal in den Verarbeitungsbetrieb gelangt.
- Die Logistikkooperation eröffnete die Chance, den gesamten österreichischen Markt zu bedienen und zusätzlich Zugang zu weiteren Lebensmittel-handelbetrieben zu erhalten.
- Durch die technischen Sonderanfertigungen und Investitionen in die Füllanlage kann nun ein flexibleres Sortiment in verschiedenen Einheiten am Markt angeboten werden.

Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

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

