

„Kluge Arbeit“ in der Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte



Foto: Josef Gutmann

Innovative Projekte im Rahmen der Maßnahme 123a „Erhöhung der Wertschöpfung bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen“

Getreide

Seit das von Josef Gutmann im Jahr 2005 gegründete Einzelunternehmen im Bereich der Futtermittelherstellung für Nutztiere in Straden in Betrieb ging, setzt der Firmeneigner auf reine Bioproduktion. Seine langjährige Erfahrung in der Geflügelzucht hilft Herrn Gutmann, Geflügelfutter von hoher Qualität anzubieten. Im Laufe der Jahre wurde die Produktpalette auf Schweine- und Rinderfutter ausgeweitet. Letzteres war aufgrund der Anschaffung einer Pelletieranlage möglich. Mit rund 80 % gibt es vor allem im Rinderbereich eine stark wachsende Nachfrage nach Biomischfutter.

Um den steigenden Anforderungen und der Zeit zu entsprechen, wurde und wird der Betrieb bis voraussichtlich Mitte 2013 erweitert und umgebaut. Bestehende Mischzellen werden adaptiert, neue Verladezellen errichtet, eine zweite Mühle, eine Trocknungsanlage sowie eine Sonnenblumenkernpresse angeschafft. Ebenso gibt es Investitionen in Steuerung und Lagerverwaltung, auch Zufahrten sollen befestigt werden.

Durch all diese Investitionen können Transportwege innerhalb des Betriebes minimiert werden, die neuen Verladezellen erlauben die Produktion größerer Mengen im Voraus, wodurch Extraschichten, die bei der Produktion auf Bestellung häufig anfielen, und auch der Bedarf an Spitzenstrom reduziert werden können.

Die Trocknung erfolgt mittlerweile im eigenen Betrieb mit einer Hackschnitzelfeuerung anstelle von Heizöl, die Abwärme wird dabei für Heizzwecke und im Sommer zur Trocknung der Hackschnitzel genutzt.

Da ausschließlich Futtermittel aus biologischem Anbau produziert werden und durch die höheren Produktionsmengen und die



Foto: Eivita Austria KG

Ei

Erweiterung des Angebotes, die sich durch all die Investitionen ergeben, gibt es für den Betrieb auch weitere Absatzmöglichkeiten. Da Aufträge nicht ausschließlich auf Bestellung erfolgen müssen und bereits im Voraus produziert werden kann, können neben der Steiermark und Kärnten nun auch Kunden in Salzburg beliefert werden, die beispielsweise EU-weit als führend in der Bio-Milchwirtschaft gelten.



Was ist „kluge Arbeit“ im ländlichen Raum?

Den Betrieb so zu gestalten bzw. zu automatisieren, dass die Produktivität bzw. Rentabilität zu einer gesunden Relation zum Arbeitseinsatz steht.

Wie flexibel muss der „Landmensch“ sein?

Flexibilität ist sehr wichtig, um konkurrenzfähig zu sein bzw. zu bleiben.

Wie könnte man, Ihrer Meinung nach, der sogenannten „Landflucht“ am besten entgegenwirken?

Mit Betriebsstätten vor Ort, um Arbeitsplätze zu schaffen. Verbesserung der Infrastruktur.

Claudia Gutmann

www.biogetreide.eu

Die Verwendung von Trockeneiprodukten (Eiklar-, Eidotter- und Volleipulver) ist in der Industrie bereits gang und gäbe. Diese mussten bisher aber durch Importware abgedeckt werden, da die Erzeugung von Trockenei in Österreich nicht durchgeführt wurde. Genau an diesem Punkt möchte die EIVITA Austria KG in Burgfried bei Gnas ansetzen und erstmals in Österreich Trockeneipulver herstellen.

Neben der Errichtung einer Produktionsanlage ist auch die Errichtung einer Halle für ein Aufschlagwerk samt Pulverei für Eidotter, Eiklar und Vollei im Rahmen des Projektes, welches beim ERP-Fonds in der Maßnahme 123a eingereicht wurde, vorgesehen. Auch Kühlräumlichkeiten und Verbindungsbauten zwischen den bereits vorhandenen Hallen der Schwesterfirma Gnaser FrischeiproduktionsgmbH sollen errichtet werden.

Neuartig in diesem Bereich ist durch eine entsprechende Technik auch die lückenlose Rückverfolgbarkeit vom Ei zum Eipulver, wodurch künftig ein AMA-kontrolliertes österreichisches Eipulver den heimischen Markt erobern soll. Ein weiterer Vorteil der Produktion von Eipulver ist, dass Eier aller Größen verwendet werden können, die als Frischei teilweise nur schwer vermarktbar wären und bisher oftmals zu niedrigen Preisen exportiert wurden.

Die Inbetriebnahme dieser innovativen und bisher einzigartigen Anlage ist nach Ostern 2013 vorgesehen.



Was ist „kluge Arbeit“ im ländlichen Raum?

„Kluge Arbeit“ ist in unserem Fall eine notwendige Investition in Österreichs erste und einzige Ei-Aufschlaganlage samt Pasteurisierung und Trocknung, die den Hygiene- als auch Wertschöpfungskreislauf vom produzierenden Bauern über die Packstelle bis zum Konsumenten mit österreichischen herkunftsgesicherten Eiprodukten erweitert und schließt.

Wie flexibel muss der „Landmensch“ sein?

Wir leben in einer Zeit, wo Flexibilität generell von den meisten Menschen verlangt wird, darin liegt natürlich auch eine Form des Wachstums. Deshalb steigen auch viele Bäckereien, Konditoreien, Nudelerzeuger und Convenienceproduzenten flexibel aufgrund von Produktionssicherheit auf Eipulver um.

Wie könnte man Ihrer Meinung nach der sogenannten „Landflucht“ am besten entgegenwirken?

Durch Errichtung und Erhaltung von innovativen Betrieben im ländlichen Raum steigt die Anzahl und Attraktivität der Arbeitsplätze, was bestimmt der „Landflucht“ in diesem Punkt entgegenwirken kann.

Mag. Andreas Hütter, Geschäftsführer

www.biogetreide.eu