



EiVita

Trockeneipulver mit AMA-Gütesiegel



EiVita-Aufschlagenanlage im steirischen Gnas.

- ▶ 9 Mio. Euro in Ei-Aufschlagenanlage investiert
- ▶ Produktion von 1.500 Tonnen Trockeneipulver

REGAL: Sie sind kürzlich mit Österreichs erster Ei-Aufschlagenanlage samt Pasteurisierung und Trocknung gestartet, mit welchen Absatzmengen rechnen Sie insgesamt?

Hütter: Die Anlage ist auf 120 Millionen Eier pro Jahr ausgelegt beziehungsweise 1.500 Tonnen, das sind zirka 55 Prozent des in ganz Österreich verwerteten Trockeneipulvers. Zu Beginn rechnen wir mit einer Auslastung von einem Drittel, im zweiten Jahr mit zwei Dritteln und im dritten Jahr wollen wir vollausgelastet sein.

REGAL: Woher beziehen Sie die Eier?

Hütter: Die Eivita Austria KG ist ein Schwesterunternehmen der Gnaser Frischeiproduktions GmbH. Diese wird von 200 Landwirten mit 300 Millionen Eier beliefert. Die Hälfte der EiVita-Produktion wird dadurch abgedeckt, die restliche Hälfte werden wir von anderen Packstellen zukaufen.

REGAL: Bisher kam das Eipulver zu 100 Prozent aus dem Ausland, warum?

Hütter: Einerseits gab es in Österreich noch kein Angebot von Trockeneipulver, andererseits ist es



EiVita-GF Mag. Andreas Hütter

schon so, dass man zum Aufschlagen für das Pulver eine Auslastung von etwa 300.000 bis 400.000 Eier pro Tag benötigt, damit sich die Anlage rentiert. Die Gnaser Frischei hat doch viele Landwirte unter Vertrag und durch die Trockeneipulver-Erzeugung können wir jetzt auch absatzschwächere Zeiten ausgleichen.

REGAL: Wie viel haben Sie in die Anlage investiert?

Hütter: Neun Millionen Euro.

REGAL: Mit wie vielen und welchen Kunden rechnen Sie?

Hütter: Kunden erwarte ich 30 bis 40. Wir haben schon einige Anfragen von Großbäckereien, Konditoreien, Convenience-Erzeugern, Babynahrungs-Herstellern oder auch Backmittel-Erzeugern.

REGAL: Wie ist die preisliche Positionierung?

Hütter: Österreich ist etwa um einen Euro pro Kilogramm teurer. Das ist deshalb so, weil das Trockeneipulver das bisher zu 100 Prozent aus dem Ausland kam – und hier vorwiegend aus Argentinien – mit Eiern erzeugt wurde, die aus Käfighaltung stammen. Sämtliche Eier die bei EiVita zu Trockeneipulver verarbeitet werden, tragen das AMA-Gütesiegel, werden GMO-frei produziert und sind in der österreichischen Eierdatenbank erfasst.

REGAL: Welchen Umsatz erwirtschaftet die Gnaser Frischei und wie viel glauben Sie kommt mit dem Trockeneipulver dazu?

Hütter: Wir liegen derzeit bei 35 Mio. Euro. Ich nehme an, dass neun bis elf Mio. dazukommen werden.

REGAL: Danke für das Gespräch.
Antonia Udwardi



- Österreichisches Trockeneipulver
- Innovation und High Tech
- Eiprodukte

- VOLLEIPULVER
- EIGELBPULVER
- EIWEISSPULVER

- Ausgezeichnete Qualität

Es werden ausschließlich AMA Gütesiegel zertifizierte und GMO-freie österreichische Eier der Gnaser Frischeiproduktions GmbH zu Eipulver verarbeitet.

www.eivita.at



- Österreichische Qualität
- Modernste Technik
- Zukunfts- und Kundenorientiert
- AMA Gütesiegel Garantie



www.gnaser-frischei.at