



Geschäftsführer Mag. Andreas Hütter zu Baubeginn vor acht Monaten

Österreichisches Eipulver

Seit Mai produziert die EiVita Austria KG dieses begehrte Produkt – „Trockeneipulver aus Österreich“. Die Lebensmittelindustrie kann somit erstmals garantiert österreichisches Eipulver für ihre Produkte beziehen.



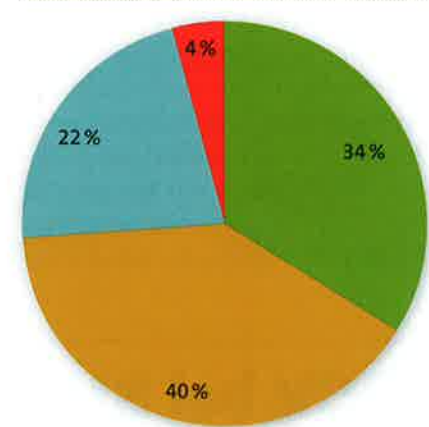
Eipulver hat für die Lebensmittelindustrie viele Vorteile: Es ist hygienisch, lagerfähig und gut zu verarbeiten. Deshalb gibt es auch einen klaren Steigerungstrend für dieses Produkt in ganz Europa. Für die heimischen Eierbauern hatte dies bislang jedoch einen nachteiligen Haken: Es gab keine österreichische Produktionsstätte.



Anton Koller Geflügelreferent, LK-Steiermark

Jedoch wo sich die letzten Monate Baukräne, Bagger, Monteure und Techniker tummelten, wird seit Anfang Mai österreichisches Trockeneipulver hergestellt. Alle Eier, die zur Verarbeitung kommen, werden durch die Eierdatenbank erfasst. Verarbeitet werden ausschließlich herkunftsgesicherte, GMO-freie, AMA-Gütesiegel-zertifizierte Eier aus Österreich.

Aufteilung des österreichischen Eiermarktes

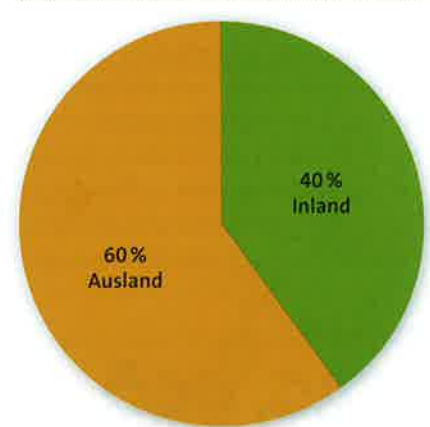


- Lebensmittelhandel
- Gastronomie, Hotellerie, Großküchen, Direktverkauf
- Verarbeitende Industrie
- Ostereier und Jauseier

Wie sieht der Eiermarkt in Österreich aus?

Durch die gemeinsamen Anstrengungen der Geflügelbranche in Österreich ist es gelungen, den heimischen Selbstversorgungsgrad bei Eiern wieder auf

Derzeitige Aufteilung der Herkunft in der Lebensmittelindustrie



- Inland
- Ausland

rund 80 % zu heben. Betrachtet man die Frischeier-Vermarktung im Lebensmittel Einzelhandel, so hat Österreich eine sehr gute Marktposition, allerdings werden nur ca. 34 % des Gesamtbedarfs an Eiern über den Lebensmittelhandel vertrieben. Der Rest verteilt sich auf die Gastronomie, Hotellerie, die Großküchen, den Direktverkauf (40 %) und nicht zuletzt die Lebensmittelindustrie (22 %).

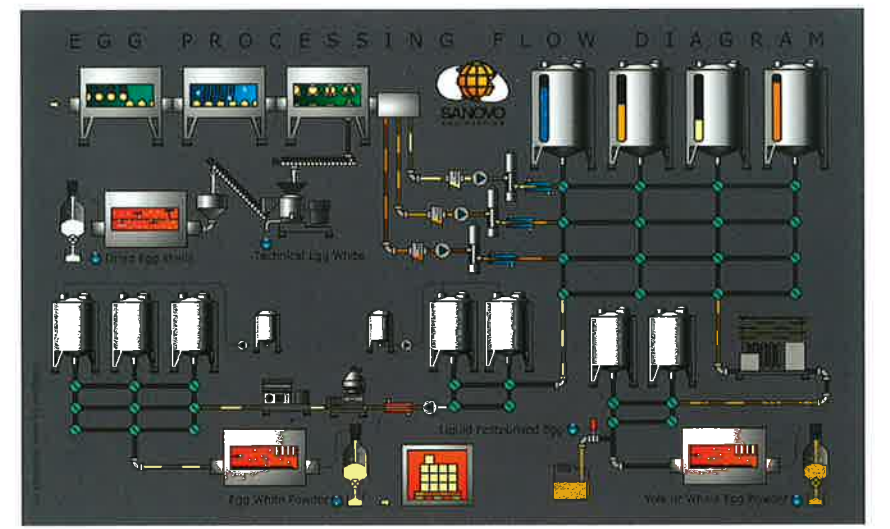
Der Eiverbrauch der verarbeitenden Industrie wird jedoch zu 60 % mit ausländischer Ware abgedeckt.

Der dargestellte Industrieanteil benötigt in Summe etwa 460 Mio. Eier pro Jahr, davon macht der 60 %-Anteil an ausländischer Ware etwa 280 Mio. Eier aus.

Aufgrund der maximalen Produktionskapazität der EiVita Austria KG von 125 Mio. Eiern jährlich würde sich ein Abdeckungsgrad von rund 45 % des Importbedarfs der österreichischen Lebensmittelverarbeitungsindustrie ergeben. Ziel ist es, rund 50 Prozent des österreichischen Bedarfs abzudecken. In Summe könnten somit rund 1500 Tonnen Trockeneipulver aus Bio-, Freiland- und Bodenhaltung österreichischer Herkunft produziert werden. Dass man preislich nicht mit Trockenei aus Argentinien mithalten kann, woher derzeit die Hälfte des nach Österreich importierten Trockeneipulver herkommt, ist den Investoren klar. Aber Nachvollziehbarkeit und Regionalität ist auch für die Lebensmittelindustrie ein schlagendes Verkaufsargument. Und mit dem AMA-Gütesiegel für Trockeneiprodukte wird auch hier eine Lücke geschlossen. Ab-

satzsorgen hat man vorerst keine, eher im Gegenteil. Denn die neuen Kunden wollen dann ganzjährig mit österreichischem Trockeneipulver versorgt werden und hierfür müssen jetzt in den Som-

mermonaten die Lager der EiVita Austria gefüllt werden.



Grafische Darstellung der einzelnen Arbeitsschritte – „Vom Schalenei zum Trockeneipulver“

mermonaten die Lager der EiVita Austria gefüllt werden.

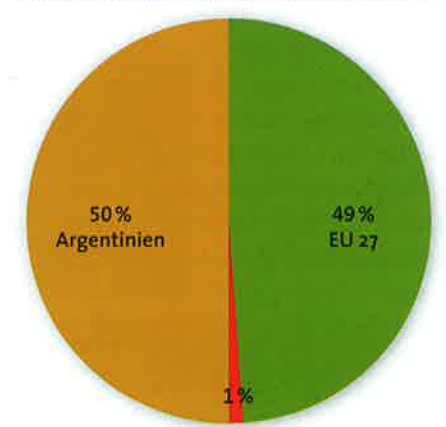
Neue Arbeitsplätze und erneuerbare Energie

Vorerst wurden 16 neue Arbeitsplätze geschaffen, und ein betriebseigenes Labor überwacht rund um die Uhr die hohen Qualitätsansprüche. Lobenswert ist auch das Energiekonzept der



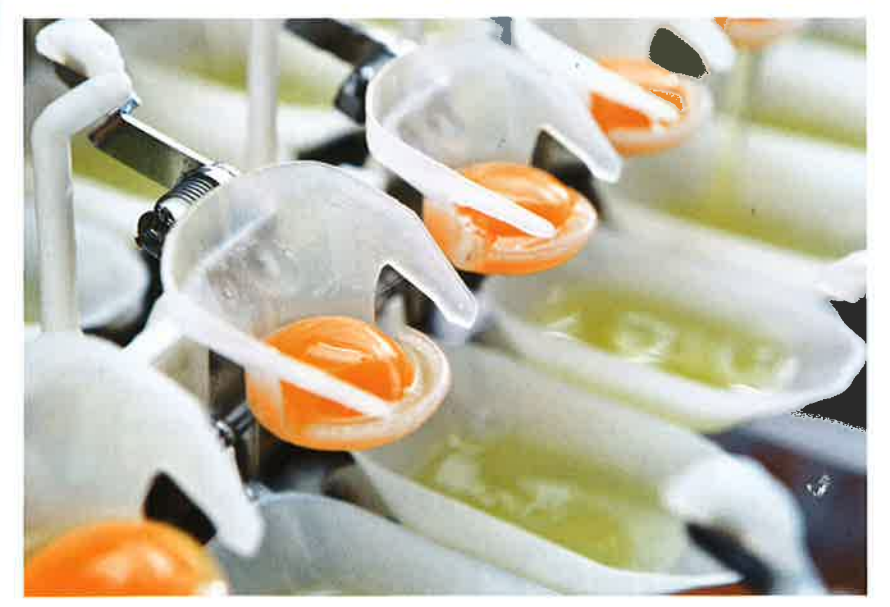
Österreichisches GMO-freies Volleipulver

Vollei getrocknet Einfuhr nach Österreich 2010



- EU 27
- Argentinien
- USA

Vollei getrocknet nach Herkunftsländern	
in 1000 kg/Jahr 2010	Einfuhr
EU 27	676.100
Entwicklungsländer	687.300
USA	20.000
Niederlande	368.600
Deutschland	143.000
Italien	13.800
Ungarn	138.000
Argentinien	686.600
Gesamtsumme	1.383.400



Erster Arbeitsschritt ist die Trennung von Dotter und Eiklar

Fotos und Logo Seite 12-14 © EiVita Austria KG (5)

Region. Somit sind nicht nur die zu verarbeitenden Eier österreichisch, sondern auch die Energie dazu.

Sommerloch abfangen

Durch die lange Lagerfähigkeit der Trockeneiprodukte werden auch saisonbedingte Abverkäufe zu schlechten Preisen im Lebensmitteleinzelhandel oder an die Lebensmittelindustrie reduziert. Im Endeffekt wirkt sich dies positiv auf die Auszahlungspreise für die Landwir-



Seit Ostern 2013 wurden durch die EiVita bereits über 20 Mio. Eier getrocknet

te in ganz Österreich aus, denn die Eierpreise halten sich im Vergleich zu unseren Nachbarländern in allen Segmenten auf einem relativ guten Niveau. Stolz ist man bei der EiVita Austria KG auch auf geringe bzw. keine Transportkosten für die Anlieferung der Eier, da ja der Großteil von der Schwesterfirma, der Packstelle Gnaser-Frischei, kommt.

Vorankündigung:

Wenn Sie mehr wissen wollen, dann kommen Sie zum „Tag der offenen Tür“ am 14. September 2013. Das AMA-EiForum 2013 findet am 13. September 2013 am Betriebsgelände der EiVita Austria KG statt, oder besuchen Sie die Homepage der EiVita Austria KG: www.eivita.at

Infobox: Die Kunden kommen aus den verschiedensten Branchen sowie Herstellern von: Kuchen, Keksen, Backwaren, Süßwaren, Gemüsezubereitungen, Fertiggerichte, Waffeln, Croissants, Pralinen, Fisch, Fischgerichten, Kartoffelgerichten, Zwieback, Breiengerichten, Schokolade, Knabberwaren, Nudelgerichten, Pizzateig, Nudeln, Brot, Suppen, Kaffeedrinks, Eis, Eintöpfen, Desserts, Getränken, Saucen, Fix-Produkten, Wurst, Knödeln, Salaten, Sojaprodukten, Panaden, Fleischersatz, Fischersatz, Mayonnaisen, Aufstrichen, Snacks u.v.m.