

Erweiterung und Ausbau des Käsekellers

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.

WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK

UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | WERTSCHÖPFUNG | KURZE

VERSORGUNGSKETTEN | DIREKTVERMARKTUNG | KMUS, GEWERBE &

WIRTSCHAFT | NAHVERSORGUNG | KULINARIK | VERMARKTUNG UND

VERTRIEB | LEBENSMITTELVERARBEITUNG

PROJEKTREGION | VORARLBERG

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 06.05.2016-31.03.2018

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 1.335.450,97€

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 280.444,70€

MASSNAHME | INVESTITIONEN IN MATERIELLE VERMÖGENSWERTE

TEILMASSNAHME | 4.2 FÖRDERUNG FÜR INVESTITIONEN IN DIE VERARBEITUNG,

VERMARKTUNG UND/ODER ENTWICKLUNG VON LANDWIRTSCHAFTLICHEN

ERZEUGNISSEN

VORHABENSART | 4.2.1. VERARBEITUNG, VERMARKTUNG UND ENTWICKLUNG

LANDWIRTSCHAFTLICHER ERZEUGNISSE

PROJEKTTRÄGER | DORFSENNEREI SCHLINS-RÖNS UND UMGEBUNG EGEN

KURZBESCHREIBUNG

- Die Dorfsennerei Schlins wird von 8 Landwirten aus Schlins, Röns und Satteins beliefert. Bei einem Bestand von insgesamt ca. 160 Kühen werden jährlich rd. 1,3 Mio. kg Heumilch produziert.
- Der Anteil an über die Vorarlberg Milch eGen zugekaufter Heumilch soll erhöht werden.
- Die Gesamtkäseproduktion liegt bei ca. 360 t.
- Mit der Projektdurchführung ist eine Erhöhung der Käse- und Butterproduktion verbunden. Damit erhöhen sich die Wertschöpfung und die Wettbewerbsfähigkeit für die Dorfsennerei.
- Den Milchlieferanten wird auch in Zukunft ein hoher Milchpreis (brutto mit Heumilchzuschlag) ausgezahlt werden können.
- Neben der Hygiene soll auch die Produktqualität des Bergkäses verbessert werden.

AUSGANGSSITUATION

- Derzeit kann die Nachfrage nach länger als 10 Monate gereiften Bergkäse nicht ausreichend gedeckt werden.
- Auch zusätzliche Exportaufträge für länger gereiften Bergkäse könnten mit der gesteigerten Produktion erfüllt werden.
- Durch die erhöhte Milchanlieferung ist auch eine Erweiterung der Reifekapazitäten notwendig.
- Die derzeitige Lagerkapazität für Käse beträgt 5.280 Laibe.
- Die extern angemieteten Reifeplätze sollen durch die Ausweitung der eigenen Reifekapazitäten aufgegeben werden.
- Bisher wurden die Aufzeichnungen zur Chargenrückverfolgbarkeit händisch geführt. Zukünftig soll dies EDV-unterstützt erfolgen.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Den Wünschen der Konsumenten und des Handels nach einem größeren Angebot von länger als 10 Monate gereiftem Bergkäse soll entsprochen werden.
- Der Bedarf an zusätzlichen Reifeplätzen seitens der DORFSENNEREI Schlins soll gedeckt werden.
- Weiters dient das Vorhaben der Absicherung der Käsekulturenherstellung für den eigenen Betrieb sowie für 12 bis 15 Sennalpen in der Umgebung.
- Die Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollen verbessert werden.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Nach Ausweitung der Reife- bzw. Lagerkapazitäten für länger gereiften Bergkäse (12 Monate und älter) kann auf die Kunden- und Marktbedürfnisse noch besser reagiert werden. Dieser erzielt im Vergleich zu einem kürzer gelagerten Käse einen besseren Durchschnittspreis.
- Mit der Erweiterung der Reifekapazitäten kann auch die Produktion entsprechend der Nachfrage erhöht werden. Pro Jahr sollen in Hinkunft etwa 100 t Bergkäse zusätzlich hergestellt werden.
- Durch die Erweiterung des Käsekellers werden weitere ca. 5.000 Reifeplätze für Bergkäselaibe à 30 kg geschaffen.
- Durch die Inbetriebnahme des Erweiterungsbaus des Käse-Reife-Centers konnte die Lagerkapazität insgesamt auf ca. 10.000 Laib Bergkäse erhöht werden.
- Im Jahr 2017 wurden mit allen Milchlieferanten mehrjähriger Verträge für die Rohmilchanlieferung abgeschlossen.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Durch eine nahezu Verdoppelung der Reifekapazitäten in den eigenen Reiferäumlichkeiten kann die Käsequalität verbessert werden, da keine externe Pflege und kein Transport zum externen Reifekeller mehr nötig ist.
- Dadurch wird auch eine gleichbleibende Qualität und Beschaffenheit erzielt.
- Damit einher geht auch eine Verbesserung der Rückverfolgbarkeit, da eine EDV-unterstützte Lagerverwaltung implementiert wurde, die eine softwareunterstützte Rückverfolgbarkeit ermöglicht.
- Die Hygiene- und Arbeitsbedingungen konnten verbessert werden, da ein händisches Be- und Entladen des Käses in externe Reifekeller entfällt.
- Nach Projektdurchführung ist die Schaffung von zwei neuen Arbeitsplätzen vorgesehen.

ERFAHRUNG

- Der von der Dorfsennerei hergestellte Käse wird zu 85% als Vorarlberger Bergkäse g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) vermarktet.
- Vorarlberger Bergkäse ist eine von sechzehn geschützten Ursprungsbezeichnungen.
- Der ausschließlich aus Heumilch hergestellte Käse erhält immer wieder Auszeichnungen für herausragende Qualität, zuletzt 2016 das "Kasermädl" in Gold im Rahmen der Wieselburger Messe.



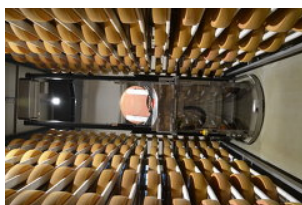
Michael Ammann



Michael Ammann



Michael Ammann



Michael Ammann



Michael Ammann