

Neuerrichtung der Biokäserei

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.

WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK

UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | WERTSCHÖPFUNG |

DIREKTVERMARKTUNG | ENERGIEEFFIZIENZ | KULINARIK |

LEBENSMITTELVERARBEITUNG | HANDEL

PROJEKTREGION | TIROL

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 31.07.2018-30.09.2020 (GEPLANTES PROJEKTENDE)

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 8.372.647,87€

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 1.000.000,00€

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 | BIOKÄSEREI WALCHSEE UND UMGEBUNG EGEN

KURZBESCHREIBUNG

- Die Betriebsstätte im Ortszentrum in Walchsee wurde 1904 von fast 100 Bergbauern gegründet.
- Die Genossenschaft existiert seit 17.05.1937.
- 1994 stellten 60 Genossenschaftsmitglieder auf biologische Wirtschaftsweise um (Bio Austria zertifiziert).
- Heute liefern 57 Bauern aus Walchsee und Rettenschöss ca. 4,3 Mio. l Bio-Heumilch an die Biokäserei.
- Beteiligt ist die Genossenschaft an der Tirol Pack GmbH (6,45%) sowie an der Tiroler Felsenkäserei GmbH (12,89%).

AUSGANGSSITUATION

- Am 4.7.2018 wurde bei der Generalversammlung der Biokäserei Walchsee für den Neubau der Biokäserei Walchsee gestimmt.
- Die mehr als 100 Jahre alte Biokäserei ist an ihrem Standort im Ortszentrum von Walchsee an Ihre Kapazitätsgrenzen angelangt. So wurde bereits ein Teil der nicht verarbeitbaren Milch als "Versandmilch" im Ausland abgesetzt.
- Die produktionshygienischen Anforderungen sollten verbessert werden.
- Ein besserer Vermarktungsstandort direkt an der B172 im Gewerbegebiet Walchsee Moosen soll den Absatz ankurbeln.
- Die Nachfrage nach Bergkäse aus Bio-Heumilch steigt generell.
- Durch den Neubau soll die Marktpräsenz ausgebaut werden. Bisher wurde nur eine Käsesorte (Tiroler Bergkäse g.U.) produziert. Dieses Angebot soll erweitert werden, z.B. mit dem Walchseer Bauernkäse (Schnittkäse), Butterschmalz und Joghurt.
- Neben der Käserei inkl. Schaukäserei soll das Werk auch einen Verkaufsladen und ein Bistro erhalten.
- In der alten Käserei konnten aufgrund mangelnder Sozialräume (Garderobe und WC) keine Frauen beschäftigt werden. Dies ist am neuen Standort möglich und vorgesehen.
- Exportchancen für den italienischen Markt sollen genutzt werden.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Die Bruttowertschöpfung soll bei der neuen Käserei deutlich erhöht werden.
- Durch die Produktionsausweitung dürfte sich auch die Zahl der Lieferanten (Bergbauern) erhöhen.
- Hauptabnehmer der Biokäserei Walchsee sind Hofer mit seiner Marke "Zurück zum Ursprung" sowie der deutsche Großhändler dennree.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- Das neue Betriebsgebäude enthält neben den Produktions- und Reiferäumen auch Büro- und Sozialräume sowie einen Verkaufsladen für den Direktvertrieb.
- Auch eine Schaukäserei wird errichtet.
- Die maschinellen Investitionen betreffen die Anschaffung einer Pasteurisierungsanlage und einer Zentrifuge, weiters eines Käsefertigers und einer Käsepresse für Schnittkäse.
- Die Hygieneverbesserung am neuen Standort wird durch leicht reinigbare Böden und Wandpaneele, getrennte Bereiche und kreuzungsfreie Wege gewährleistet.
- Ein ERP (Enterprise-Resource-Planning)-System soll implementiert werden, welches eine durchgängige Dokumentation und Ressourcenplanung sämtlicher Prozesse ermöglicht.
- Die Verarbeitungskapazität soll durch Erweiterung der Salzbadanlagen verdoppelt werden.
- Erhöhung der angelieferten Bio-Heumilch von 4,3 Mio. kg/J auf bis zu 5,5 Mio. kg/J.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Die alte Käserei im Zentrum von Walchsee verarbeitet jährlich rd. 3 Mill. l Biomilch. Der Rest wird bislang an den Milchhof Sterzing weiterverkauft. Im neuen Werk soll bis zu einem Drittel mehr Milch verarbeitet werden können.

- Der Anteil an Versandmilch sollte nach Projektdurchführung fast halbiert werden.
- 6 neue Arbeitsplätze sollen durch die Investitionen geschaffen werden.
- Die Umweltinvestitionen für Energieeffizienz durch Wärmerückgewinnung (Wärmetauscher, Nutzung der Abwärme für Büro) und erneuerbare Energieproduktion (Solar, Biomasse) betragen rd. 15% der Gesamtinvestitionen.
- Der nunmehr eigen erzeugte Anteil an erneuerbarer Energie soll bis zu 25% betragen.
- Die Kosten für die Optimierung der Produktionsprozesse und der Hygiene betragen rd. 65% der Gesamtinvestitionen.



Christoph Strobl



Christoph Strobl



Christoph Strobl



Christoph Strobl