

Handl Tyrol baut gewaltig aus

Im April 2018 geht der neue Produktionsstandort mit 20.000 Quadratmeter Nutzfläche in Haiming nahe der Autobahn-Auffahrt Ötztal in den Probebetrieb. Bis Mai 2018 wird der Vollbetrieb aufgenommen.



Imposant, ja riesig. Das ist der erste Eindruck, wenn man beim neuen Produktionsstandort von Handl Tyrol in Haiming vorfährt. Aber wem möchte man imponieren? „Es sind in erster Linie die großen italienischen Speckproduzenten, mit denen wir mithalten möchten“, sagt Geschäftsführer Karl Christian Handl. Sein Unternehmen sei zwar österreichischer Exportkaiser bei Speck, doch hätten die italienischen Mitbewerber durch den frühen EU-Beitritt dem Tiroler Unternehmen einiges an Exporterfahrungen und nicht zuletzt Größe voraus. „Unsere Mitbewerber haben schon viele Jahre vor uns in die USA oder Deutschland exportiert. Da befinden wir uns teilweise noch im Aufbau, wo der

Mitbewerb uns schon 20 Jahre voraus hat.“

Mit der neuen Speckproduktion bzw. dem neuen Standort in Haiming in Tirol hat Handl jetzt die Weichen gestellt, um mithalten zu können. Nachdem Handl das 8,8 Hektar große Areal von der Tiwag erworben hatte, erfolgte der Baubeginn für den dritten Tiroler Standort nach Pians und Schönwies im Frühjahr 2017. Die Nutzfläche von 20.000 Quadratmetern wird ausschließlich der Speckproduktion dienen. Im 55 Millionen Euro teuren Werk wird die Produktionskapazität für Speck g.g.A. um 25 % steigen. Pro Woche werden am neuen Standort etwa 100 Tonnen Speck produziert. „Das ermöglicht uns weiter zu wachsen speziell in den Exportländern“, so Handl. Denn es habe sich abgezeichnet, dass an den Standorten Pians (Stammsitz) und Schönwies und nicht zuletzt auch in Naturns (Südtirol) die Kapazitäten und Bebauungsgrenzen erreicht sind. Zu Betriebsstart Mitte April werden 60 Mitarbeiter beschäftigt. Auf dem Areal haben nach Osten und Süden noch weitere Produktionshallen Platz. Als nächstes ist geplant, die Verpackung am Standort Haiming zu erweitern.

Im Endausbau sollen am Standort Haiming (zentrale Speckproduktion Schinkenspeck, Bauchspeck, Karreespeck) bis zu 400 Mitarbeiter beschäftigt werden. Die Standorte Pians (Zentrale, Rohwürste, Snackartikel aus Salami und Rohwürsten, Bratenprodukte und Speck-Kleinserien wie Schulterspeck), Schönwies (Verpackung und Logistik) und Naturns in Südtirol (Südtiroler Schinkenspeck) bleiben erhalten.

Karl Christian Handl verweist darauf, dass der Tiroler Speck g.g.A., der im neuen Werk in Haiming hergestellt wird, die geographische Schutzkennzeichnung erfüllen muss - also nur in Tirol hergestellt, gesalzen, geräuchert, getrocknet und verpackt werden darf: „Was wir in Österreich verkaufen, kommt auch aus Österreich. Es ist zu 100 % AMA-zertifiziert.“ Der Exportanteil von Handl Tyrol betrage 60 Prozent und dementsprechend werde auch eingekauft. Wobei man ausschließlich von bayerischen und österreichischen Lieferanten beziehe. Ein

geringer Anteil von drei Prozent von dänischen Lieferanten werde für den Export nach Übersee, etwa Japan, benötigt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at