

Hütthaler baut Marktanteile aus

Die neuen Feinkost-Teller, aber auch das Schinken- und Biosortiment bringen dem oberösterreichischen Traditionsunternehmen ein Umsatzplus, für 2014 sind weitere Schritte in Richtung Innovation und Qualitätsbewusstsein geplant



Das Jahr 2013 begann für Hütthaler mit der Einführung des Feinkost-Tellers unter dem Slogan 'Feinkost aus Meisterhand' als erstes Produkt der neuen GVO-freien Produktlinie am österreichischen Markt. Wir sind über den Anklang unserer neuen Produktserie sehr zufrieden und konnten so die Zusammenarbeit mit unseren lokalen Landwirten regional

stärken , respmiert Florian Hptthaler, Geschäftsfphrer des Familienbetriebes rpckblickend. Die neue Produktlinie, die schrittweise im Laufe des Jahres 2013 entwickelt und eingefphrt wurde, besteht aus mittlerweile ffnfzehn am Markt erhæltlichen Wurst- & Schinken-Produkten. Durch den Anklang der neuen Produktserie im Selbstbedienungsbereich konnten die østerreichischen Marktanteile des Unternehmens erweitert werden. Ergænzend zu den østerreichweit neu erhæltlichen Produkten, wurde im letzten Jahr die traditionsreiche Filiale im Burgstall Vøcklabruck totalrenoviert, erweitert und zu einem Flagshipstore umgebaut.

Umsatzstarke Produkte

Neben den Feinkost-Tellern konnte Hptthaler generell mit gemischten Wurstplatten und Bio-Produkten sowie dem bestehenden Schinkensortiment den Anteil am Markt erhøhen.

Durch die Umsatzsteigerung im Hinblick auf unsere gemischten Wurstplatten, konnten wir unsere 2013 neu angeschaffte Schneidemaschine, den so genannten Slicer, gænzlich in Anspruch nehmen , erklært Florian Hptthaler weiter. Der hochmoderne Aufschnitt-Roboter, gekoppelt an die Reinraumtechnik, wurde durch das Umsatzplus ausgelastet. Er læuft bereits im Einschichtbetrieb auf Hochtouren, um die østerreichischen Kunden kontinuierlich mit gemischten Wurstplatten zu versorgen.

Ausblick fpr 2014

Hptthaler plant fpr dieses Kalenderjahr die Produktionsfrequenz im hauseigenen Schlachthof zu erhøhen. So soll die enge Zusammenarbeit mit den regionalen Bauern geførdert und die damit verbundene Bio-Kompetenz weiterhin zu stärken. Auáerdem wird es einige Produktinnovationen im Frische- bzw. Convenience-Bereich geben. Auch im Hinblick auf die bevorstehende Grillsaison im Frphling/Sommer werden neue

Produkte in diesem Bereich erhältlich sein, insbesondere im Rindfleisch-Sektor. Trotz des erfolgreichen letzten Jahres gilt weiterhin, die Verkaufsmengen zu steigern, um trotz der neu standardisierten, geringeren Verkaufseinheiten, die Produktion auch künftighin auszulasten.

(Red./Hptthaler)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at