

Tiroler Spatenstich

Pünktlich zum 150-jährigen Firmenjubiläum erweitert Hörtnagl die Zentrale in Hall um eine Slicerhalle



. © Hörtnagl

Hörtnagl setzt in einem wichtigen Jubiläumsjahr ein starkes Zeichen für die Zukunft. Denn das Unternehmen feiert heuer seinen 150. Geburtstag und nimmt dies zum Anlass, kräftig in die eigene Konkurrenzfähigkeit zu investieren. Um für künftige Herausforderungen gerüstet zu sein, erweitern wir unseren Firmenstandort , erklärte Hans Plattner, geschäftsführender Gesellschafter der Andrä Hörtnagl Produktion und Handel GmbH,

anlässlich des Spatenstichs für eine neue 1.500 m² große Produktionshalle, der Mitte Juli in Hall erfolgte: So wollen wir unsere Wettbewerbsfähigkeit stärken und in Qualität und Konsumentenfreundlichkeit investieren , so Plattner weiter.

Hochmoderne Anlagen

Damit vergrößert sich die bisherige Produktionsfläche des Tiroler Unternehmens von bisher 5.700 auf insgesamt 7.200 m².

Auf der neuen Fläche entsteht eine Slicer-Halle mit hochmodernen Anlagen für Reifung, Kommissionierung und Verpackung. Darüber hinaus wird der Abholmarkt modernisiert und vergrößert sowie um einen Imbiss ergänzt.

Insgesamt werden in den Neubau über sechs Mio. Euro investiert. Die neue Slicer-Halle, die Anfang 2014 in Betrieb gehen wird, baut auf eine Entwicklung auf, die das Unternehmen bereits vor zehn Jahren eingeleitet hat. Für zwei Mio. Euro errichtete Hörtnagl schon im Jahr 2004 in der Zentrale in Hall auf 500 m² einen Slice-Bereich. Die vorhandene Anlage bleibt weiterhin in Betrieb.

Durch die stark steigende Nachfrage wird sie aber um die neue Anlage ergänzt , so Hörtnagl-Geschäftsführer Friedrich Auer. Dadurch werden auch zehn neue Arbeitsplätze geschaffen gegenwärtig beschäftigt Hörtnagl übrigens 220 Mitarbeiter und setzt jährlich ca. 23 Mio. Euro um.

Reinraumatmosphäre

Herzstück der Produktion ist eine hochmoderne Slicieranlage, die bis zu 1.400 Blatt pro Minute schneiden kann. Mittels computergesteuerter Software werden die geschnittenen Blätter portioniert und die einzelnen Portionen unter Reinraumatmosphäre verpackt und etikettiert. Die Luft wird über eine Entkeimungsanlage zugeführt. Durch die stark reduzierte Keimzahl der Raumluft wird die Haltbarkeit der geschnittenen und verpackten Produkte ohne irgendwelche Zusätze verlängert.

Betreten kann der Reinraum nur von befugten Mitarbeitern über eine Hygieneschleuse werden. Mit der Errichtung der neuen Slicer-Halle trägt Hörtnagl einem wachsenden Markttrend Rechnung. Das Kundenbedürfnis nach bereits geschnittenen und verpackten Schinken- und Wurstprodukten hat in den letzten Jahren stetig zugenommen. 2012 haben Hörtnagl-Kunden weit mehr als zwei Millionen Slicepackungen aus den Regalen genommen, so Auer. Die Gründe für die gestiegene Nachfrage nach geschnittenen Wurst- und Schinkenprodukten sieht der Geschäftsführer im veränderten Einkaufsverhalten dank kleinerer Haushaltsgrößen sowie in der längeren Haltbarkeit bei der Lagerung zu Hause.

Erhältlich ist die geschnittene und verpackte Wurstware von Hörtnagl im Lebensmittelhandel sowie in den vierzehn Hörtnagl-Filialen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at