

Hütthaler erweitert Zerlegung: Tierwohl im Fokus

Um der verstärkten Produktnachfrage gerecht zu werden, hat der oberösterreichische Familienbetrieb Hütthaler Anfang des Jahres den Bau der neuen Zerlegung am Standort Redlham fertiggestellt. So wie bereits der gläserne Schlachthof ist auch diese in vielerlei Hinsicht der Zeit weit voraus!



Die neue Zerlegung am Standort Redlham ist fertig. © Beigestellt

In Sachen Tierwohl gilt Hütthaler schon längst als Vorreiter: Das Konzept **Hütthalers Hofkultur** ist ein einzigartiges Tierwohl-Projekt, das über die gesamte Wertschöpfungskette reicht: beginnend beim Landwirt, über den Transport und vom Schlachthof bis hin zur Verarbeitung sowie dem Vertrieb über den Handel.

Die Produktnachfrage steigt, der Konsument legt immer mehr

Wert auf regionale, qualitativ hochwertige Produkte. Um diesen Bedürfnissen auch künftig nach modernsten Standards nachgehen zu können, wurde nun in Rekordzeit an der Betriebserweiterung der Firma **Hütthaler KG** am Standort Redlham gearbeitet.

Technisches Meisterwerk der Hütthaler KG

Die neue Zerlegung 4.0 lässt keine Wünsche offen und ist nicht nur technisch ein Meisterwerk. Nicht ohne Grund besitzt Hütthaler nun das leistungsfähigste geschlossene Produktionssystem Österreichs, das so Versorgungssicherheit für die Kunden verspricht. Bei voller Transparenz werden in der neuen Anlage lückenlos bis zum Einzeltier des jeweiligen Landwirtes nachvollziehbar, edle Fleischteile gewonnen. Durch die eigens für Hütthaler programmierte Anlage sowie modernste RFID-Technologie, gezieltem **Robotik**-Einsatz und vollständig vernetzten Arbeitsplätzen, werden neue Maßstäbe hinsichtlich Digitalisierung gesetzt. Beispielsweise verfügt jede:r Mitarbeitende über ein eigenes Touch-Display, auf dem die Produktionsplanung angezeigt, der Status arbeitsplatzspezifischer Zuschnitte vorgegeben und Kennzahlen zur Steigerung der Nachhaltigkeit gezeigt werden.

Viele Boni für die Mitarbeiter

Im Vordergrund steht, neben der nach neuesten hygienischen Erkenntnissen errichteten Anlage, zusätzlich der Fokus auf die Arbeitserleichterung durch eine ergonomische Gestaltung sämtlicher Arbeitsbereiche für die Mitarbeiter. Neben den Fleischexperten kümmern sich zahlreiche Techniker und EDV-Spezialisten um die moderne Anlage. Eine großartige Küchencrew sorgt in der hochwertigen Betriebskantine für das leibliche Wohl der Mitarbeiter:innen und das Bugteam stellt unter anderem auch eine reibungslose Verbindung zum nahegelegenen Standort Schwanenstadt sicher. Zukunftsfit für moderne Lehrberufe wie Lebensmitteltechniker, Mechatroniker, Fleischtechnologe, u.v.m. ist der Lebensmittelhersteller so

allemaal. Durch all diese Transformationen setzt das erfolgreiche Familienunternehmen Hütthaler einmal mehr Branchentrends: Den Kunden und Konsumenten werden in Qualitätsprogrammen sämtliche Informationen über den Landwirt oder auch die Haltungsform der Nutztiere vollkommen transparent offengelegt.

Dr. Florian Hütthaler, Geschäftsführer der Hütthaler KG, im Interview

Fleisch & Co: Hütthaler besitzt nun das leistungsfähigste geschlossene Produktionsnetz Österreichs. Können Sie uns das näher erklären?

Dr. Florian Hütthaler: Unter einem geschlossenen Produktionssystem verstehen wir einen möglichst regionalen Kreislauf. Dieser beginnt bei unseren lokalen Landwirten, welche in unseren Markenprogrammen etwa auf Übersee-Futtermittel komplett verzichten und schließt sich bei der regionalen Nose-to-Tail-Vermarktung des ganzen Tieres. Durch unser geschlossenes Produktionssystem zeigen wir bereits jetzt auf, dass neben der ansonsten üblichen exportorientierten weniger nachhaltigen Systeme eine leistungsfähige Produktion für eine österreichische Ernährungssouveränität machbar ist.

Fleisch & Co: Hütthaler setzt seit vielen Jahren auf Transparenz und Tierwohl. Wie hat sich der Kundenwunsch hier gewandelt? Wird trotz Krise und Teuerung immer mehr auf qualitativ hochwertige Produkte gesetzt?

Dr. Florian Hütthaler: Der Trend, dass Konsumenten immer mehr Wert auf regionale, qualitativ hochwertige und dem Tierwohl entsprechende Produkte legen, lässt sich auch durch die vorübergehende Teuerung nicht einbremsen. Die Gesellschaft von morgen wird sich nicht der Wertewelt von gestern bedienen. Demnach haben wir die richtigen Weichen

gestellt und werden die Aspekte Transparenz und Tierwohl konsequent weiterfortsetzen.

Fleisch & Co: Stichwort Personalmangel: Wie sieht es hier bei Hußthaler aus?

Dr. Florian Hußthaler: Natürlich spüren auch wir den allgemeinen Personalmangel, insbesondere innerhalb der Fleischbranche. Dank unserem familiär geführten Unternehmen, der zahlreichen Mitarbeiterzusatzleistungen (eigene Betriebskantine, Kinderbetreuung in den Ferien, Gesundheits- & Sportangebot, Teambuilding-Events; Fortbildungsmöglichkeiten etc.) sowie dem optimalen Arbeitsumfeld mit modernster Technik ausgestattet, gelingt es uns jedoch immer wieder, qualifizierte und engagierte Mitarbeiter in allen Arbeitsbereichen zu finden.

Fleisch & Co: Kurzer Switch in die Schlachtung: Nicht nur die jüngsten Vorkommnisse in einem Schlachthof haben gezeigt, dass Hilfskräfte manchmal überfordert sind. Mit welcher Strategie halten Sie hier dagegen? Und wie ist Ihre Meinung zu der ganzen Misere rund um die schwarzen Schafe?

Dr. Florian Hußthaler: Man sollte es sich nicht zu einfach machen und von einzelnen schwarzen Schafen sprechen. Die Frage ist doch die: „Was ist uns eigentlich ein tierisches Lebensmittel wert – und wie gewinnen wird das Vertrauen in unsere heimische Produktion zurück? Ein hohes Marketingbudget allein wird dafür jedenfalls nicht ausreichen. Unseren konsequenten Weg zu mehr Transparenz und zu mehr Tierwohl gibt es nicht umsonst. Wir zeigen mit unserer „hußthalers Hofkultur“ aber auch auf, dass Konsumenten sehr wohl den Mehrwert erkennen und dazu auch bereit sind, etwas mehr zu bezahlen.

Fleisch & Co: Wenn wir schon bei aktuellen Themen sind: Wie sieht es bei Huťthaler in Bezug auf die Krise, auf die Teuerung und den Energiekosten-Wahnsinn aus?

Dr. Florian Huťthaler: So wie die gesamte Branche haben auch wir haben mit extremen Erhöhungen bei Rohstoff und Betriebs- /Lohnkosten zu kämpfen. Diese können jedoch im konventionellen Sortiment nicht just in time an die Kunden weitergegeben werden. Dies hält uns allerdings nicht davon ab, weiterhin innovativ und vorausschauend Produkte zu entwickeln, die dem aktuellen Kaufverhalten der Konsumenten entsprechen.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)