



© Handl Tyrol (2)

Paradeprodukt

Der US-amerikanische Markt ist für Handl ein attraktives Ziel. Speck ist Handls Vorzeigeprodukt.

Amerika lockt die Speckkaiser

Handl Tyrol wird demnächst die neue Produktionsstätte in Betrieb nehmen. Und Produkt-News gibts auch.

WIEN/HAIMING. Aufregende Zeiten für den Tiroler Speckhersteller Handl: Für den neuen Produktionsstandort in Haiming in Tirol wurden 60 Mio. € in die Hand genommen. Dort wird künftig die Herstellung von Tiroler Speck mit geschützter geografische Angabe (g.g.A.)

über die Bühne gehen. Derzeit läuft der Probetrieb, in Bälde soll der Vollbetrieb mit rund 50 Mitarbeitern starten, so Handl Tyrol-Geschäftsführer Josef Wechner, der Ende Juli in Pension ging. Das Werk soll unter anderem die Exporte steigern helfen.

An neuen Produkten hat man unter anderem die Beef Chips in die Regale gebracht, die sich zu den beliebten Schinken-Chips gesellen. Und mit der Tiroler Bratenjause launcht man eine Bratenmischplatte mit Bauernbraten Karree sowie dem neuen, würzigen Bauernbraten-Schopf. Die Kochschinkenspezialitäten sind aus einem gewachsenen Stück vom Schwein und werden mild geräuchert.

Exportchamps aus Tirol

Schon jetzt macht Handl 60% seines Umsatzes (2017 waren das knapp 128 Mio. €, für heuer wird eine Steigerung von fünf bis sechs Prozent erwartet) im Ausland. 80% der Exporte gehen dabei nach Deutschland, 15% nach Italien und die restlichen fünf Prozent in rund 30 weitere Länder weltweit, erläuterte Wechner. Für Handl besonders interessant ist der amerikanische Markt. Durch die neue Pro-

duktionsstätte sollen mehr neue Zertifizierungen für Staaten wie eben die USA ermöglicht werden. Notwendig wurde diese unter anderem, weil die Kapazitätsgrenzen erreicht waren. Man könne sich mit dem neuen Werk auch besser dem Wettbewerb stellen, sagte Wechner. Auch die Qualität werde gesteigert. Mittel- bis langfristig könnte auch weiter in die Produktionsstätte investiert werden; etwa könnte ein Teil der Verpackung dorthin wandern.

Ursprungsschutz

„Jedenfalls werden die anderen Standorte durch den neuen gesichert“, betonte Wechner. Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) als Ursprungsschutz seien für Handl Tyrol von größter Bedeutung, so der Geschäftsführer weiter. Er betonte, dass das g.g.A.-Siegel nur dafür steht, wo ein Produkt erzeugt wird. Der Nachweis, dass Handl Tyrol in Österreich nur Produkte mit österreichischem Fleisch darin verkauft, sei durch das AMA-Gütesiegel garantiert. Für den deutschen Markt wird von Handl auch deutsches Fleisch verwendet, so Wechner weiter.

Handl verwendet für seine Exportprodukte zum Teil auch Fleisch aus Dänemark. Der Grund dafür ist einfach: Manche Länder wie beispielsweise Japan erlauben derzeit nur Fleischprodukte mit Fleisch von dort. (APA/red)



Die Konsumenten wollen's zünftig: Ein 5–6%iges Umsatzplus wird erwartet.