

Altes auf neue Weise tun.

Rund 60 Millionen Euro investierte die Handl Tyrol GmbH in ihre neue Speckproduktion in Haiming. Der Unternehmer Karl Christian Handl spricht im Interview über die Suche nach dem passenden Areal und die Speckproduktion nach bäuerlicher Tradition in einem durchdigitalisierten Ambiente.



Die Handl Tyrol GmbH hat ihren Firmensitz in Pians. Für Ihre neue Speck-Produktionsstätte wählten Sie Haiming als Standort. Warum?

Christian Handl: Dem ging ein intensiver Findungsprozess voraus. Begonnen hat dieser 2013 mit einem Masterplan, in dem wir die Unternehmens- sowie Standortentwicklung und die längerfristigen Perspektiven für Handl Tyrol in Kooperation mit Fraunhofer Austria evaluiert haben. Es zeigte sich, dass unsere Standorte Pians (Produktion) und Schönwies (Logistik) an ihre Kapazitätsgrenzen stoßen. An diesen Standorten fehlt es aber an Möglichkeiten für eine räumliche Weiterentwicklung. Langfristig gab es an beiden Standorten

keine Perspektiven für eine nachhaltige Standorterweiterung. Wir machten uns also auf die Suche nach einem neuen Areal.

War es schwierig eine geeignete Fläche zu finden?

Christian Handl: Ja. Wir brauchten eine zusammenhängende, lineare Fläche, um optimale Bedingungen für unsere Speckproduktion zu schaffen. Zudem sollte die Option, verschiedene Erweiterungsschritte abzubilden, gegeben sein. Leider sind wir im Bezirk Landeck

nicht fündig geworden. Es scheiterte entweder an den passenden Flächen oder an der nötigen Erschließung dieser. Da wir auf alle Fälle im Tiroler Oberland bleiben wollten, war der Bezirk Imst die nächste Option. Das Areal in Haiming entsprach unseren Bedürfnissen, die Gemeinde Haiming war offen für Gespräche und die Eigentümerin TIWAG an einem Verkauf interessiert. Es handelte sich um bisher kaum genutzte Flächen am Waldrand. Für uns positiv zudem: Es gab keine direkten Nachbarn, Bahnhof und Autobahnanschluss waren in unmittelbarer Nähe. Wir sicherten uns neun Hektar mit der Option einer Erweiterung auf 13 Hektar.

Wie aufwendig waren die Genehmigungsverfahren?

Christian Handl: Bei einem Projekt in dieser Größenordnung ist auch das Genehmigungsverfahren sehr komplex. Neben dem klassischen Planungsprozess, der neben Technologie, Anlagen auch Gebäudeplanung bedarf, mussten unzählige Gutachten erstellt und Verhandlungen geführt werden. Auch bei den Themen Raumordnung, Naturschutz sowie den gewerberechtlichen Verfahren waren unzählige Sachverständige, Gutachter und Behördenvertreter im Einsatz. Wir haben sämtliche Erfordernisse einer neuen Produktionsstätte zusammen mit Fraunhofer Austria bzw. dem Planungsteam von ATP erarbeitet, das Projekt dann mit allen Vorerhebungen eingereicht. Im Rahmen der Verfahren konnten wir im Zuge einer engen Abstimmung mit den Behörden die entsprechenden Anforderungen immer sehr zeitnah erfüllen, was auch zu einem zeitlich sehr straffen Genehmigungsverfahren führte. Trotz der Dimension des Projektes kam es aufgrund der klaren Vorgaben seitens der Behörden und der entsprechenden Umsetzung unserer Projektverantwortlichen zu einer vorbildlichen Projektabwicklung und einer raschen Genehmigung. Ende 2016 konnten wir alle Verfahren positiv abschließen und mit die Auftragsvergaben machen. Für diese Professionalität aller Beteiligten möchte ich noch einmal Vergelt's Gott sagen. Bei der Umsetzung der Arbeiten waren wir bestrebt, möglichst viele Aufträge an Tiroler Firmen zu vergeben. Wenn dies nicht möglich war, haben wir auf österreichische und in weiterer Folge an Unternehmen außerhalb Österreichs zurückgegriffen. Wir haben

weitere darauf geachtet, wo es ging, natürliche Materialien einzusetzen. Bei den Dachträgern entschieden wir uns für Holzbauweise und die Ausführung der Fassade erfolgte in Ziegelbauweise. Im Hygienebereich waren natürlich andere Richtlinien zu erfüllen.

Der Slogan von Handl Tyrol lautet: Das Alte auf neue Weise tun, das ist Innovation. Warum haben Sie ihn gewählt?

Christian Handl: Das ist ein Spruch des 1950 verstorbenen österreichischen Wirtschaftsökonomen Joseph Schumpeter. Er passt einfach ideal zu unserem Projekt in Haiming: Speck machen ist altes bäuerliches Handwerk, ist alte bäuerliche Technologie, unsere Standorte sind modern ausgestattet – der in Haiming allerdings auf einem ganz neuen Level, absolut innovativ, effizient und nachhaltig. Wenn ich mir nun unseren neuen Produktionsstandort anschau, kann ich sagen „Eine Vision wurde Realität – aus Tradition wurde Zukunft“.

Worin besteht die neue Weise, können Sie ein Beispiel nennen?

Christian Handl: Der Speck wird nach wie vor drei Wochen gepökelt, eine Woche geräuchert. Dann reift der Schinkenspeck beispielsweise 17 Wochen, bevor er verpackt wird. Das ist alte Speckmachertradition, an der halten wir fest. Die Zwischenschritte aber sind effizient gestaltet, viele automatisiert. So haben wir etwa ein fahrerloses Transportsystem (FTS), neue Technologien im Bereich Energieerzeugung und Rückgewinnung sowie viele bautechni-

sche Maßnahmen neuesten Standards realisiert. Ich mag den Begriff Industrie 4.0 zwar eigentlich nicht verwenden, aber: Die Anlage ist komplett digitalisiert: Dabei geht es nicht nur um einfache Dinge wie das Regeln der Licht- oder Klimaanlage. Viel mehr bedeutet das, dass alle Anlagen und Maschinen miteinander kommunizieren, sicher Befehle geben oder sogar selbst-optimierend funktionieren.

Das klingt alles sehr schwer vorstellbar.

Christian Handl: Im technisch-industriellen Bereich macht es Sinn, auf neueste Technologien zu setzen. Wir haben zum Beispiel körperlich schwere Tätigkeiten automatisiert, nicht, um Leute einzusparen. Es ist klug, das Potenzial der Mitarbeiter woanders einzusetzen. Mit der neuen Technologie sind wir zudem imstande, komplette Transparenz in der Liefer- und Produktionskette bis zum Regal zu schaffen. Wir können jede Charge bis zum Landwirt zurückverfolgen. Der Konsument braucht dieses Vertrauen und die Produktionsstätte in Haiming ist ja gebaut worden, um eine Tiroler Spezialität in die Welt zu bringen. Wir nennen uns nicht umsonst Botschafter der Tiroler Genusskultur.

Welche Länder haben Sie im Fokus?

Christian Handl: Wir wollen unseren Exportradius erweitern, etwa in Übersee. Da gilt es besondere Standards zu erfüllen, darauf bereiten wir uns vor. In Pians haben wir in den letzten Jahren große Investitionen im Bereich Würstsnacks und Rohwurstprodukti-

on gemacht. Wir schauen, dass wir mit unseren Produkten im Heimmarkt Österreich punkten können, Exportmärkte optimal bedienen und vor allem auch neue Märkte erschließen können. Vor allem mit dem Werk Haiming sind wir in der Lage, neue Märkte mit ganz besonderen Anforderungen zu bearbeiten bzw. diese besser bedienen zu können.

Handl Tyrol hat für den Standort Haiming rund 60 Millionen Euro in die Hand genommen. Ein finanzieller Kraftakt, wie haben Sie das Projekt finanziert?

Christian Handl: Das ist die Gesamtsumme, also inklusive Grund und Gebäude. Wir haben dieses Paket mittel- und langfristig finanziert, mit fixen und variablen Anteilen. Wir haben uns dafür auch einen externen Finanzierungsspezialisten mit an Bord geholt, der uns sehr kritisch und mit der notwendigen Konsequenz durch diesen Prozess geführt hat - es braucht einfach ein hohes Maß an realistischen Ansätzen, sonst kann so ein Projekt auch nicht solide aufgestellt werden. Inklusive Hypo Tirol Bank sind vier Partnerbanken an Bord, die in sich unterschiedliche Absicherungsszenarien erstellt haben. Eine wesentliche Grundlage dafür war, dass wir unsere Hausaufgaben gemacht haben mit einer gesunden Eigenkapitalbasis, mit soliden Businesszahlen. Es ist wichtig für ein Unternehmen, nicht zu schnell, sondern kontinuierlich und gesund zu wachsen. Das ist uns gelungen und man soll auch in der heutigen Zeit den Mut für Neues haben.

Für den Erfolg Ihres Unternehmens

Mehr Infos unter:
www.impulse-tirol.at



IMPULSE
FÜR
TIROL

HYPO TIROL BANK
Unsere Landesbank

