



1 Jahr HANDL TYROL-Standort Haiming

Tiroler Speck g.g.A. als Garant für Exportaktivitäten

Oktober 2018 war ein besonderer Meilenstein in der Geschichte von HANDL TYROL. Nach 13-monatiger Bauzeit und rund sechs Monaten Probetrieb ging der vierte Standort des traditionsreichen Familienunternehmens in Vollbetrieb. In Haiming wird seither in einem der modernsten Werke der Branche Tiroler Speck g.g.A. hergestellt.

„In den letzten Jahren war deutlich spürbar, dass das Marktumfeld herausfordernder, die Anforderungen höher und die Unternehmensentwicklung durch gewachsene Strukturen auf Dauer gebremst werden“, erklärt Geschäftsführer Karl Christian Handl die Ausgangssituation. Im Zuge der Masterplanung von HANDL TYROL zeichnete sich ab, dass an den Standorten in Pians und Schönwies die Kapazitäts- und Bebauungsgrenzen erreicht sind. Schnell war klar, dass moderne Strukturen auch einen neuen innovativen Ansatz brauchten. Neue Prozesse, Abläufe und Technologien wurden strategisch durchdacht und diskutiert. Daraus entwickelte sich ein völlig neues Bild der eigenen Produktion.

Zur Umsetzung dieser neuen Strukturen sowie zur Sicherung eines langfristigen, nachhaltigen Unternehmenswachstums wurde in Haiming ein geeignetes Grundstück gefunden. Im Februar 2017 erfolgte der Baubeginn für einen neuen Produktionsbetrieb für die Tiroler Speckspezialitäten. Gesamt wurden am neuen Standort 60 Millionen Euro investiert. „Mit dem neuen Produktionsstandort für Tiroler Speck g.g.A. haben wir eine rund 25 Prozent höhere Produktionskapazität als bisher. Dies ermöglicht weiteres Unternehmenswachstum, speziell in den Exportländern und in neuen Märkten“, erklärt Geschäftsführer Karl Christian Handl. Im ersten Bauabschnitt werden rund 60 Mitarbeiter beschäftigt. Gesamt beschäftigt das Traditionsunternehmen 544 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2018 einen Umsatz von 137,7 Millionen Euro. Die Exportquote liegt bei etwas mehr als 60 Prozent.

Durch die Inbetriebnahme des Produktionsstandortes in Haiming wurde auch am Standort in Pians die Kapazitätserweiterung der Rohwurstproduktion umgesetzt. Somit stehen ausreichend Flächen für die nächsten Produktionserweiterungen zur Verfügung.

Bei Planung und Umsetzung der Baumaßnahmen wurde spezielles Augenmerk auf Energieeffizienz, Ökologie und Wohlbefinden gelegt. „Zur Tradition von HANDL TYROL gehört es, Gutes noch besser zu machen. Mit dem Bau des neuen Produktionsstandortes setzen wir neue Maßstäbe in der Speckproduktion. Ganz nach unserem Leitspruch „Das Alte auf eine neue Weise tun, das ist Innovation“, beschreibt Karl Christian Handl den Antrieb hinter der Investitionsentscheidung. Das Werk in Haiming ist nach neuestem Stand der Technik sowie ökologisch nachhaltig umgesetzt und





für künftige Anforderungen im Bereich Produktionsabläufe und –prozesse sowie optimale Mitarbeiterbedingungen und Hygienestandards ausgerichtet. Hervorheben möchte der Unternehmer die sehr professionelle und gute Zusammenarbeit mit allen Partnern seitens der Behörden und der Baufirmen. Von der Masterplanung über die Umsetzung mit dem eigenen Team inklusive den externen Partnern bis hin zu den Behördengesprächen und –wegen wird das Bauprojekt Haiming aktuell gerne als Best-practice Beispiel genannt.

Das gesamte Projekt bietet auch visuell ein gelungenes Zusammenspiel von Tradition und Moderne. Der Standort ist mit Grünanlagen sowie einem See, der als Löschteich fungiert, entsprechend in die Landschaft eingebettet. Die sehr markante Backstein-Fassade prägt das Erscheinungsbild des Verwaltungsgebäudes und die beige gefärbte Paneelfassade verleiht dem Produktionsteil des Gebäudes optisch Leichtigkeit und Wärme. Um eine zukunftsorientierte und nachhaltige Produktion sicherzustellen, wurde besonderes Augenmerk auf die ganzheitliche Digitalisierung und den Einsatz neuester Technologien gelegt.

Der neue Produktionsstandort in Haiming bildet die Basis für ein gesundes und Generationen übergreifendes Unternehmenswachstum. Der Unternehmenshauptsitz ist nach wie vor in Pians. Dort werden die Rohwürste sowie die Kleinserien- und Manufaktur-Spezialitäten produziert. Am Logistikstandort in Schönwies werden sämtliche Verpackungsdienstleistungen inklusive Logistik durchgeführt. In Schönwies befindet sich auch das zentrale Auslieferungslager. Am Südtiroler Standort in Naturns wird weiterhin der Südtiroler Markenspeck (Südtiroler Speck g.g.A.) hergestellt.

