

## **MEDIENINFORMATION LANGFASSUNG**

2008 feiert die Andrä Hörtnagl Produktion und Handel GmbH 145 Jahre Betriebsamkeit  
Hochwertige Qualität zu bieten, ist und bleibt vorrangiges Unternehmensziel

## **Familienunternehmen mit solidem Biss**

**Im (turbulenten) Jubiläumsjahr 2008 präsentiert sich die Andrä Hörtnagl Produktion und Handel GmbH mit Sitz in Hall in Tirol mit Top-Kennzahlen. 13 Filialen, 200 Mitarbeiter, 23 Mio. Euro Umsatz und innovative Produktentwicklungen sind für das Tiroler Familienunternehmen wertvolles Rüstzeug auf dem soliden Marsch in die Zukunft.**

Die Eröffnung drei neuer Filialen in Kufstein und Telfs im Jahr 2007 und Innsbruck-Fruchthof im Februar 2008; der Eintrag der Hörtnagl Filiale am Burggraben in Innsbruck in den Genuss Guide 2007 als „Top Geschäft Tirol“; der Erhalt des Quality Austria Zertifikats 2007 und 2008; 13 Goldmedaillen beim Qualitätswettbewerb der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft 2008; elf Goldmedaillen beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren im September 2008 in Wels....

Im Hause Hörtnagl stehen die Uhren nicht still. Ganz im Gegenteil. „Das von meinem Urgrossvater Andrä Hörtnagl gegründete Familienunternehmen steht nach 145 Jahren Betriebsamkeit auf soliden Beinen“, betont Hauptgesellschafterin Doris Daum-Hörtnagl. In einer von Finanz- und Wirtschaftskrise gebeutelten Welt, sei dies beileibe keine Selbstverständlichkeit. „Auch in Zukunft bleibt es unser vorrangiges Unternehmensziel, unseren Kunden hochwertige Qualität zu bieten.“

### **Hörtnagl als Pionier regionaler Vermarktung**

Der Klimawandel, lange Transportwege, steigende Rohstoffpreise und damit verbunden gestiegene Lebensmittelpreise, prägten die wirtschaftliche Diskussion in der jüngeren Vergangenheit. „Diese Entwicklungen führten zu einem klaren Bekenntnis der Politik und einer starken Akzeptanz des Handels und der Tiroler Konsumenten für Produkte aus der eigenen Heimat. Wir sind als Traditionsunternehmen unmittelbar mit und in der Region Tirol verankert“, so Hans Plattner, geschäftsführender Gesellschafter.

„Nachhaltigkeit hat bei Hörtnagl immer eine große Rolle gespielt. Die Firma Hörtnagl war schon Anfang der Neunziger Jahre Vorreiter der regionalen Vermarktung. Der Hörtnagl-Grauvieh-Almochs ist sozusagen das Pionierprogramm aller Fleischvermarktungsprogramme in Tirol.“ Hörtnagl-Geschäftsführer Friedrich Auer bekräftigt: „Es ist gut so, dass dieser Begriff jetzt so ernst genommen wird. Regionalität ist Teil unserer Erfolgsstrategie. Den wichtigsten Part aber nimmt die Qualität unserer Produkte ein. Hier wollen wir Themenführer sein und gehen in dieser Hinsicht keine Kompromisse ein.“

## **200 Mitarbeiter, 23 Mio. Euro Umsatz**

Zum Jubiläumsjahr 2008 präsentiert sich das 1863 von Andrä Hörtnagl gegründete Traditionsunternehmen mit Stammsitz in Hall in Tirol in jeder Hinsicht gut aufgestellt. In den 13 Hörtnagl Filialen inklusive der Hörtnagl-Passage am Burggraben in Innsbruck sowie in der Zentrale in Hall werden 200 Mitarbeiter, davon neun Lehrlinge im Handel und acht in der Produktion, bei einem Gesamtumsatz von 23 Mio. Euro jährlich beschäftigt. Mit einer Jahresproduktion von 2.700 Tonnen ist Hörtnagl Tirols größter Wurstproduzent und zählt zu Österreichs führenden Qualitätsproduzenten.

## **Partner des Markenfleischprogramms „Qualität Tirol“**

Die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft praktiziert Hörtnagl in Form von echten Partnerschaften. Die Firma Andrä Hörtnagl Produktion und Handel GmbH ist wichtigster Partner des Markenfleischprogramms „Qualität Tirol“ und seit 15 Jahren Exklusivpartner des Tiroler Grauviehzuchtverbandes. "Wir verarbeiten Rind-, Kalb- und Lammfleisch mit Tiroler Ursprung", betont der geschäftsführende Gesellschafter Hans Plattner.

Es entspricht der unternehmerischen Grundhaltung bei Hörtnagl, so Plattner weiter, den Tiroler Bauern für qualitativ hochwertige Ware und Einhaltung der "Qualität Tirol"-Richtlinien einen deutlich höheren Preis als den jeweils gültigen durchschnittlichen Marktpreis in Österreich zu zahlen. Daher findet das Markenfleischprogramm "Qualität Tirol" österreichweite Beachtung. „Es gewährleistet beste Qualität und ein Höchstmaß an Sicherheit für die Tiroler Konsumenten und zwar vom Bauernhof bis zum Teller“, so Plattner.

## **Zwei Mio. Euro Wertschöpfung für Tiroler Bauern**

Die aktuellen Kennzahlen untermauern die enge Kooperation zwischen dem Tiroler Traditionsunternehmen und den Tiroler Bauern. Im Jahr 2007 bezog die Firma Hörtnagl von den Tiroler Bauern 368.000 kg Rindfleisch (entspricht 1.500 Stück), 70.000 kg Kalbfleisch (entspricht 800 Stück) und 7.500 kg Lammfleisch (entspricht 420 Stück).

Zusätzlich wurden im Rahmen des Programms „Hof-bzw. Almschwein“ über 50.000 kg (entspricht über 600 Stück) Schweinefleisch bezogen. Dieses Fleisch wird ausschließlich zu Speck vom Hofschwein/Speck vom Almschwein sowie für die neuen Hörtnagl-Artikel Marende und Kaminwürsten verarbeitet. Insgesamt bescherte Hörtnagl den Tiroler Bauern damit eine Wertschöpfung von mehr als zwei Millionen Euro. Als erstes und bisher einziges Unternehmen wurde Hörtnagl für sein Engagement mit dem „Fairnesskristall der Tiroler Bauern“ ausgezeichnet.

## **Zehn von dreizehn Filialen in Franchise**

Um die Zukunft und Nachhaltigkeit des Unternehmens zu sichern, legt die Unternehmensführung neben der laufenden Qualitätssicherung großes Augenmerk auf die Entwicklung und Umsetzung innovativer Vertriebskonzepte. Ein im Unternehmen entwickeltes Franchisesystem wurde bereits 1999 im Pilotversuch in die Tat umgesetzt. Mittlerweile werden zehn von dreizehn Hörtnagl Filialen als Franchise-Filialen geführt. "Franchising ist eine ideale Unternehmensform, um unsere Philosophie und strengen Qualitätskriterien, die für alle unsere Produkte gelten, zu transportieren", beschreibt Geschäftsführer Mag. Friedrich Auer das mittlerweile etablierte Vertriebssystem.

## **Abnehmer im Fachhandel & Gastronomie**

Mit Hörtnagl Produkten und Spezialitäten beliefert werden Lebensmittelanbieter im guten Fachhandel, Hotellerie und Gastronomie. Die Produktpalette umfasst Wurst- und Speckwaren. Laufend werden neue Produkte entwickelt. Allein im Jahr 2007 wurden drei neue Produkte mit Tiroler Ursprungsgarantie entwickelt. Die Marende, die Kaminwurzeln und Speck vom Tiroler Hofschwein bestehen zu 100 % aus Tiroler Rind- und Schweinefleisch mit der Ursprungsgarantie „gewachsen und veredelt in Tirol“. Ausgezeichnet sind die Produkte jeweils mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“. Hörtnagl-Produkte sind in allen Filialen sowie im gut sortierten Tiroler Lebensmittelhandel erhältlich. Mit der „Marende“ ist erstmals ein Hörtnagl-Produkt in allen Tiroler SPAR-Filialen erhältlich.

### **Rückfragehinweis:**

Andrä Hörtnagl Produktion und Handel GmbH  
Doris Daum-Hörtnagl, Hauptgesellschafterin  
Trientlstraße 5, A 6060 Hall  
Tel. 05223-506, Fax 05223-506-20  
<http://www.hoertnagl.at>

*Öffentlichkeitsarbeit: Redaktion & Kommunikation, Barbara Egger, Tel. 0664-3805945*