

Wachstum im Visier

Pfitscher festigt Marktposition – Auslandsgeschäft im Fokus

Burgstall. Trotz Wirtschaftskrise in Italien konnte Speckhersteller Pfitscher seinen Umsatz steigern. Jetzt soll das Exportgeschäft deutlich angekurbelt werden.



FOTO: PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

Traditionell: Bei Pfitscher wird nach überlieferten Rezepten verfeinert.

Gute Mitarbeiter und gute Produkte sowie eine klare Identität – das sind nach Ansicht von Lukas Pfitscher die Erfolgsfaktoren der G. Pfitscher GmbH, Burgstall. Trotz Krise in Italien sind Volumen und auch der Umsatz im vergangenen Jahr um etwa 15 Prozent auf 15,3 Mio. Euro gestiegen. Mit etwa 9 Prozent ist das Exportgeschäft daran beteiligt. Ziel ist, diesen Anteil auf mehr als 30 Prozent bis zum Jahr 2020 auszubauen. Beliefert werden heute 20 Länder, stärkster Auslandsmarkt ist der deutsche.

Der Renner im Sortiment ist Südtiroler Speck, auch wenn Wildsalami und Bauchspeck höhere Wachstumsraten vorweisen. Das Familienunternehmen exportiert verarbeitete Pro-

dukte, wie etwa Südtiroler Speck, „Tirolo“, geräuchertes Filet oder auch Wildsalami. Die Produktpalette umfasst innerhalb Südtirols zudem die klassischen Fleisch- und Wurstwaren der Region, von Brühwurst, Rohwurst, Kochschinken sowie Wildspezialitäten von Wildschwein, Reh, Hirsch und Gams. Auch einen Speck light haben die Südtiroler im Angebot, mit 3 Prozent Fett. Alle Produkte, so Lukas Pfitscher, werden nach überlieferten Rezepten hergestellt und verfeinert, glutenfrei, ohne Farbstoffe und Milch und deren Nebenprodukte. Der Vater unterstützt noch immer tatkräftig und auch die Mutter sei eine starke Säule des Unternehmens, betont Lukas Pfitscher, der seit 2007 die Geschäftsführung innehat. Der „kleine“ Bruder, mit 20 Jahren bereits Geselle und Meister, sammelt gerade seine dritte Auslandserfahrung. Er sei der Praktiker in der Produktion und hoffentlich künftig eine „weitere Säule“. Etwa 4 200 Tonnen Waren wurden im vergangenen Jahr verkauft. 20 Prozent des Ab- und Umsatzes werden heute mit Handelsmarken erwirtschaftet. Pfitscher ist auf Wachstum ausgerichtet – auch für das Discountgeschäft zeigt sich Lukas Pfitscher offen.

Ab Mitte des Jahres soll ein neues Packaging mit natürlicheren und gleichzeitig moderneren Etiketten umgesetzt werden. Im Jahr 2007 wurden gut 8 Mio. Euro in den Standort investiert, um die bis dahin ausgelasteten Kapazitäten zu verdreifachen. 2012 wurden 2 Mio. Euro in einen Erweiterungsbau gesteckt. Seit 2008 hat der Betrieb die Exportzulassung für Russland. *ba/lz 12-14*



aus Nachbars Garten

www.suedtirolerapfel.com

Video



„Unsere Äpfel genießen in Südtirol 300 Sonnentage und bis zu 2.000 Sonnenstunden jährlich. Die warmen Tage und kühlen Nächte während der Erntezeit garantieren exzellente Fruchtqualität. So wachsen beste Äpfel. Südtirol schmeckt.“

Karl Dietl, Apfelbauer aus Schlanders



Südtiroler Apfel g.g.A.