

„WIR SIND EIN GUTES TEAM“

Beim Neubau der Handl Tyrol Gastroservice GmbH hat Markus Handl seine Vision eines modernen Handels- und Dienstleistungsbetriebs umgesetzt. Wie die Planungen verliefen, worauf er Wert legte und warum Pians nun wieder einen Bankomaten hat, erzählt er im Interview.



Mag. Alexander Weiß – Vorstandsvorsitzender Hypo Tirol, Mag. Susanne Endl – Vorstandsmitglied Hypo Tirol, Claudia und Markus Handl, Andreas Kleinhansl – Hypo Tirol, Künstler Alois Schild

ECO.NOVA: 2016 wurde das Familienunternehmen Handl gesplittet. Ihr Bruder Christian leitet seither die Karl Handl Familienbeteiligung GmbH mit mehreren Produktionsstandorten, Sie zeichnen für die Markus Handl Beteiligungs GmbH verantwortlich. Was genau umfasst Ihr Unternehmen? **MARKUS HANDL:** Mit der Handl Tyrol Gastronomieservice GmbH beliefern wir Gastronomie und Hotellerie in Tirol und Vorarlberg mit Fleisch- sowie Wurstwaren. Zudem führen wir die Speckstuben mit derzeit 13 Standorten. Darüber hinaus haben wir Speck- und Wurstwaren von Handl Tyrol im Sortiment, die wir von Christian zukaufen.

Sie haben den Standort der Handl Tyrol Gastronomieservice GmbH in einen komplett neu errichteten Gebäudekomplex an den Ortseingang von Pians verlegt. Was machte diesen Schritt notwendig? Unser Unternehmen war im Stammhaus von Handl Tyrol eingemietet. Eine Erweiterung war dort platzmäßig nicht mehr möglich. Für unser Hauptgeschäft, den Handel mit Frischfleisch, benötigten wir systematisierte betriebliche Abläufe auf modernstem Stand. Das ließ sich im Stammhaus nicht so umsetzen wie in einem neuen Gebäude. Zudem wollten wir unsere Genusswelt erweitern. Ziel war aber immer, in Pians zu bleiben, und ich besaß am Ortseingang ein Gewerbegrundstück in guter Lage. Der technische Aufwand für den Neubau war allerdings groß.

Warum? Für eine Bebauung musste der Untergrund stabilisiert werden – mit GEWI- und Rüttelinjektionspfählen sowie Betonverstärkungen. Die LKW-Ladezone liegt heute teilweise auf einem auskragenden Element. Insgesamt war das Projekt tragwerksplanerisch sehr herausfordernd. Aber ich wusste, was ich wollte, und hatte mit ATP Innsbruck echte Profis an der Seite.

Was zeichnet den Gebäudekomplex aus? Produktion, Verpackung und Kühllager sind auf dem neuesten technischen Stand. Dazu kommen die Verwaltung und die Genusswelt. Die beiden Bereiche sind architektonisch ansprechend gestaltet: Produktion in einem klaren, glatten Kubus, Verwaltung und Shop als Holzriegelbau, angenehm und einladend.

Die Genusswelt funktioniert auch als Nahversorger, als Lokal mit Tabaktrafik und eigenem Bankomaten vor der Tür. Wie wichtig waren Ihnen diese „Zusatzfunktionen“? Pians hatte kein Gasthaus mehr und auch keinen Bankomaten. Beides ist wichtig für einen Ort. Also habe ich bei den Finanzierungsgesprächen mit Hypo Tirol vereinbart: Wir stellen die Fläche zur Verfügung, und die Hypo Tirol stellt einen Bankomaten auf. Er wird hervorragend angenommen und unsere Genusswelt funktioniert als Nahversorger und Treffpunkt für die Einheimischen.

Auffallend sind im neuen Gebäude die großzügigen Büroräume für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die wie die Kantine und die Besprechungszimmer mit eigens designten Möbeln ausgestattet sind ... alle sollen sich wohlfühlen. Der einzige Unterschied zwischen meinem Büro und denen meiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist, dass bei mir noch eine Couch und Sessel stehen. Sämtliche Büros haben eine ausgezeichnete Akustik. Wer will, kann Musik hören, dafür habe ich eine Bose-Anlage einbauen lassen. Es gibt eine Kaffeetheke, eine eigene Kantine mit gratis Frühstück und Mittagessen für die Belegschaft.

Ganz anders die Atmosphäre in den Produktions-, Fertigungs- und Lagerhallen. Was war hier entscheidend?

Hier mussten wir natürlich strenge Hygieneauflagen erfüllen. Die Kühlung bei Frischfleisch liegt konstant bei Null Grad, das ist ideal. Dazu kommen Tiefkühlung und Schockfrostung. Alles sehr energieintensiv. Im Zuge des Neubaus haben wir eine Photovoltaikanlage installiert. Sie deckt rund ein Drittel unseres Strombedarfs. Herzstück unserer Technik ist die Kältezentrale. Eine Ammoniakkühlung ist die umweltfreundlichste Variante, die es derzeit gibt. Mit der Abwärme heizen wir alle Räume und das Wasser.

Sie haben rund 700 Frischprodukte im Sortiment. Woher kommt das Fleisch? Wir sind ja keine klassischen Metzger mehr, sondern Händler und Dienstleister. Soweit möglich, kaufen wir Fleisch aus Österreich, das betrifft vor allem Rind und Schwein. Dazu kommen unter anderem argentinisches Rind, Lamm aus Irland und Neuseeland.

Immer mehr, vor allem junge Leute, leben vegetarisch oder vegan. Wie sehen Sie diese Entwicklung? Keine Frage, die Zahl der Vegetarier/Vegane wird zunehmen, und wir führen auch bereits Produkte aus diesem Segment. In der gehobenen Gastronomie ist das allerdings noch kein großes Thema. Hier geht es um die Qualität des Fleisches und die Herkunft.

Ihre Frau Claudia ist für die Speckalmfilialen zuständig, Ihr Sohn Mathias arbeitet im Marketing, IT-Bereich und Vertrieb. Was ist das gemeinsame Motto? Wir sind ein gutes Team. Am Eingang zum Verwaltungstrakt steht ein Satz, den meine Frau Claudia geprägt hat: „Wir denken wie Unternehmer und handeln als Familie“ – das ist unser Leitspruch. Er passt perfekt auch im Umgang mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. PR

IMPULSE
FÜR
TIROL

Mehr Infos unter:
impulse-tirol.at



Für den
Erfolg Ihres
Unternehmens


Unsere Landesbank