



# BIOLOGISCHE SPEZIALPRODUKTE

→ Seit über 60 Jahren produziert Prolactal am Standort in Hartberg Milchpulver und Molken derivative für die Lebensmittelindustrie

→ Nachdem das Unternehmen sich strategisch neu ausgerichtet hat, ist Prolactal heute Weltmarktführer im Bereich biologischer Milch- und Molkenpulver für die Säuglingsnahrung

→ In den nächsten fünf Jahren will das Unternehmen den Umsatz noch einmal verdoppeln

Seit 1957 produziert Prolactal Milchprodukte für die Lebensmittelindustrie. In den letzten Jahren hat sich das Unternehmen, das seit 2015 zum ICL Konzern gehört, sich strategisch neu ausgerichtet und das Werk in Hartberg erheblich modernisiert. Mittlerweile fokussiert sich Prolactal hauptsächlich auf die Herstellung von hochwertigen Biomilch- & Molkenderivaten für die Säuglingsnahrung. In diesem Bereich ist Prolactal nun Weltmarktführer und beliefert einen großen Kundenstamm an top globalen FMCG Unternehmen in über 35 Ländern.

## GROBE ZIELE

Dies ist jedoch nur der Anfang der spannenden Erfolgsgeschichte der Prolactal. „In den nächsten fünf Jahren wollen wir den Umsatz noch einmal verdoppeln“, sagt Dieter Schulz, Geschäftsführer des Unternehmens. „Wir sind heute Weltmarktführer im Bereich biologischer Milch- und Molkenpulver für die Säuglingsnahrung. Von unserem Werk in Hartberg aus produzieren und vertreiben wir weltweit ein umfangreiches, hochwertiges Produktsortiment welches hauptsächlich aus biologischer Kuh- und Ziegenmilch, sowie Molke gewonnen wird. Aufgrund unserer strategischen Lage im Alpenraum, profitieren wir von der Nähe zu bester regionaler Bio-Milch, die international einen hervorragenden Ruf genießt. Unsere Produkte werden daher vor allem in Asien und in unserem Hauptabsatzmarkt China sehr geschätzt“, sagt Schulz. Allein in den vergangenen fünf Jahren investierte Prolactal über 60 Millionen Euro in den Standort in Hartberg. Das Unternehmen erwirtschaftete 2018 einen Jahresumsatz von 155 Millionen Euro – ein Wachstum von mehr als 20% gegenüber dem Vorjahr. Und Prolactal will noch mehr. „Unser Ziel das Geschäft in den nächsten fünf Jahren zu verdoppeln ist



FOTOS: HELDENTHEATER

ROHMILCH-  
PASTEURISIERUNG

ambitioniert, aber möglich. Denn im Säuglingsnahrungsbereich ist Bio der am schnellst wachsende Trend, aber ich sehe auch enormes Potential für unser gesamtes Sortiment - Bio, Ziege, und Lactose-frei - in

anderen Lebensmittelbereichen wie der Milchindustrie, Süßware, oder der Sportnahrung“, sagt Schulz. Der gebürtige Wiener weiß wovon er spricht, blickt er doch auf 25 Jahre internationaler Erfahrung bei den größten Lebensmittelunternehmen der Welt wie Danone, Mars, oder Mondelez zurück.

## MODERN UND NACHHALTIG

Auch Harald Krobath, Werksleiter der Prolactal, blickt zuversichtlich in die Zukunft. „Manchmal kann ich es selbst nicht glauben, was hier alles in den letzten Jahren entstanden ist“, sagt Krobath. Seit 2007 ist er Teil des Unternehmens, in dem er als Produktionsassistent begonnen hat und sich dann erfolgreich bis zum Werksleiter weiterentwickelt hat. Und wie so viele der rund 180 Mitarbeiter stammt auch er aus der direkten Umgebung. „In unseren hochmodernen Produktionsanlagen zerlegen wir Milch in ihre wertvollsten Bestandteile – natürlich und ganz ohne Chemie“, sagt Krobath. Ein großes Anliegen ist dem Unternehmen die Nachhaltigkeit. „Wir sind sehr stolz darauf, dass unser Werk CO<sub>2</sub>-neutral ist, und im Oktober nehmen wir sogar unsere eigene Kläranlage in Betrieb“, erklärt Krobath. „Derzeit produzieren wir bis zu 35.000 Tonnen Milchpulver im Jahr. Ich weiß, das ist wirklich viel. Auch das kann ich manchmal selbst kaum glauben.“

## → Prolactal in Zahlen

155 Millionen  
Euro beträgt  
der jährliche Umsatz

180 Menschen  
beschäftigt  
das Unternehmen

Über 60 Millionen  
Invest in fünf Jahren

