

## PRESSEINFORMATION

### **Senfter holt Familienmitglieder in die Unternehmensführung**

Kinder in den Verwaltungsrat – Sohn und Tochter sorgen in China und USA für Expansion

Innichen - Franz und Gerda Senfter, Präsident und Vize-Präsidentin der Senfter Holding mit Sitz in Innichen binden mit Anfang 2007 ihre Kinder Sigrid (36), Helmuth (35) und Irene (29) verstärkt in das Unternehmen ein. Die Senfter Holding kontrolliert zu 50 Prozent das Unternehmen Grandi Salumifici Italiani (GSI), das den Sitz in Modena hat und dessen Präsident Franz Senfter ist.

Während Sigrid Senfter zusammen mit ihrem Ehemann Gottfried Leiter den Hof und die Metzgerei in Innichen führt, sind Irene und Helmuth Senfter im Ausland für das Unternehmen tätig. Zusammen mit ihren Eltern und mit Heinrich Riffesser als strategischen Berater sind sie im Verwaltungsrat der Senfter Holding vertreten.

### **2006 Gründung einer Filiale in den USA**

Irene Senfter, die seit einigen Jahren in New York wohnt, ist verantwortlich für den Export von Südtiroler Speck ggA und traditionellen italienischen Fleischwaren in die Vereinigten Staaten. „Wir bearbeiten den US-Markt seit rund drei Jahren. In den ersten zwei Jahren haben wir uns hauptsächlich auf den Export von Parmaschinken konzentriert, während wir an der Zertifizierung der United States Drug Administration (USDA) für das Werk in Innichen gearbeitet haben“, erklärt Irene Senfter. „Diese haben wir im Februar 2006 erhalten. Seither haben wir unsere Produktpalette erweitert.“ Der nächste Schritt war die Gründung der GSI-Filiale „Casa Modena Senfter USA, Inc.“ in New York, deren Geschäftsführung Irene Senfter innehat.

Inzwischen umfasst die Produktpalette neben Parmaschinken Südtiroler Markenspeck, Porchetta, Arista und Rosmarinschinken, die in Innichen hergestellt werden. Im Jahr 2006 wurden rund 2.500 Hammen Speck in den USA verkauft.

Absatz finden die Spezialitäten vor allem in italienischen Restaurants und Feinkostläden in den Großstädten des Landes. In Zukunft soll der Bekanntheitsgrad des Specks gesteigert werden und einem breiteren Publikum durch Selbstbedienungsprodukte zugänglich gemacht werden. Irene Senfter: „Die italienische Küche und deren Produkte genießen in den USA hohes Ansehen. Der Konsument ist neugierig und schätzt Neues. Gerade deshalb ist die Präsenz vor Ort notwendig, um den Markt zu bearbeiten.“

### **Umsatz in China bei rund 110 Millionen Euro**

In China verfolgt die Familie Senfter dieselbe Strategie. Seit 2003 führt hier Helmuth Senfter die Geschäfte der Shanghai Yihua Food Co. Ltd., die zu 100 Prozent der GSI gehört und inzwischen 61 Mitarbeiter hat. In China produziert die Gruppe vor allem typische italienische Produkte wie Rohschinken und Mortadella, aber auch Südtiroler Spezialitäten wie Speck.

Tätig ist die Gruppe in China schon seit dem Jahr 1995, als sie mit dem chinesischen Partner Shineway Group die erste von inzwischen vier Joint Ventures gründete.

Helmuth Senfter ist seit Anfang dieser Partnerschaft mit den Managementaufgaben vor Ort betreut.

Der Absatz der Produkte erfolgt zur Hälfte in italienischen Restaurants und Hotels der gehobenen Klasse. Die restlichen 50 Prozent werden in Supermärkten wie Metro oder Carrefour in ganz China verkauft. Der Umsatz liegt bei rund 110 Millionen Euro. In China sind rund 1500 Mitarbeiter tätig.

### **Über GSI**

GSI, das aus dem Joint-Venture Unternehmen Italia Salumi von der Senfter AG mit Unibon herausgegangen ist, setzte im Jahr 2005 rund 470 Millionen Euro um.

In Südtirol ist GSI mit drei Standorten vertreten, davon sind zwei in Klausen und einer in Innichen. „Wir planen in den nächsten drei Jahren rund 20 Millionen Euro in die Südtiroler Standorte zu investieren“, erklärt Franz Senfter.

Insgesamt sind in Südtirol 300 Mitarbeiter beschäftigt. In der Region produziert Senfter rund 25.000 Tonnen Speck und andere heimische Spezialitäten. Im Jahr 2007 soll der Gang an die Börse erfolgen.

Für Rückfragen:

Mag. Elisabeth Huldshiner Fille, wiko wirtschaftskommunikation,  
[elisabeth.huldshiner-fille@wiko.co.at](mailto:elisabeth.huldshiner-fille@wiko.co.at), Tel. +43 (0)699-16020017

Bildmaterial zur Aussendung finden Sie unter [www.wiko.co.at](http://www.wiko.co.at)