Fleischerzeugung ohne Gentechnik – mehr als eine Nische?

Franz Beringer EG Südbayern

Kurze Vorstellung

- Meine Person
- Prokurist in der EG Südbayern mit Schwerpunkt Schwein zuvor Geschäftsführer EG Oberbayern
- Dipl. Ing. Landwirtschaft , gelernter Landwirt
- EG Südbayern
- Hervorgegangen aus der Fusion der EG Südostbayern mit der EG Oberbayern
- Tätig in den Regionen, Oberbayern, Niederbayern und der Oberpfalz
- Umsatzvolumen ca. 450 Mio. Euro (1,4 Mio. Ferkel, 1,4 Mio. Mastschweine, 85 000 Stück Großvieh; 60 000 Stück Nutzvieh)
- Beteiligungen an den Schlachthöfen Landshut und Vilshofen

Der Markt für gentechnikfrei produziertes Fleisch

- Angeblich in den Verbraucherwünschen ganz oben
- Tatsächliche Nachfrage spiegelt andere Situation wieder
- Schwierige Situation im Rindfleischmarkt, da Angebot die Nachfrage um ein vielfaches übersteigt.
- Beim Schwein komplett andere Vorgehensweise

Vorstellung unserer Projekte

Schweinefleisch ohne Gentechnik nach VLOG - Standard

- Projekt auf 2 Jahre vereinbart
- Grundlage GQ Bayern mit VLOG
- Festes Mengengerüst mit 1000 Schweinen pro Woche
- Feste Verträge mit den Landwirten (Dreieck)
- Abnehmer EDEKA und Netto

- Schweine werden als Hälften abgenommen
- Aufgrund der 120 Tage Regelung muss die Ferkelerzeugung mit eingebunden sein
- Die zusätzliche Vergütung erfolgt über eine Clearingstelle von der EDEKA zum Landwirt
- Schlachtung an zwei Standorten (Ingolstadt und Ulm)

- Vergütung für den Landwirt
- 3,80 € fürs Ferkel
- 5,80 € fürs Mastschwein
- Basis Abrechnung bayer. Notierung

- Derzeit stabiler Absatz mit leichten Steigerungen
- Fleisch findet sich in den Eigenmarken und in der SB Theke wieder
- Zum Start gab es keinen Bedienstandart für VLOG

Qualitäts-Fachmetzgerei
Südbayerische
FLEISCHWAREN
Ohne Gentechnik
Schwein
In Bayern verarbeitet
Spezialitäten
vom Schwein
Ohne Gentechnik
Serviervorschlag
Rollbraten
Der Rollbraten wurde hergestellt aus Schweinefleisch aus dem Programm »Geprüfte Qualität-Bayern«
bei +2°C bis +7°C
mindestens haltbar bis:
€/kg
EINWAAGE 0,681kg
PREIS
GEPRÜFTE
Qualität
Bayern
www.gq-bayern.de

Qualitäts-Fachmetzgerei
Südbayerische
FLEISCHWAREN
Ohne Gentechnik
Schwein
in Bayern verarbeitet
Spezialitäten
vom Schwein
Ohne Gentechnik
Servievorschlag
Schweinehackfleisch
Das Hackfleisch wurde hergestellt aus Schweinefleisch aus dem Programm -Geprüfte Qualitat-Bayern-
bei 0°C bis +2°C zu verbrauchen bis:
EINWAAGE 0,400kg
GEPRÜFTE
Qualität
Bayern
www.gq-bayern.de

- Großes Problem ist die Zuordnung der Ferkel, sobald es sich nicht um einen geschlossenen Betrieb handelt bzw. 100 % 1 zu 1 Beziehung
- Markt aufgrund des vorhandenen GVO freien Soja auch begrenzt.

Strohschweineprojekt

- Kleines Projekt mit der EDEKA um den Absatz von Strohschweinen zu testen.
- Grundlage GQ Strohschwein
- Start derzeit mit normaler Fütterung
- Sollte das Projekt erfolgreich sein wird die GVO frei Fütterung in der Schweinemast mit aufgenommen, das Ferkel bleibt außen vor.

Fazit

- Absatzmärkte sind begrenzt und nur mit großem zu tun des LEH zu erschließen.
- Der Wunsch nach GVO freien Lebensmitteln und das Kaufverhalten gehen weit aus einander.
- Das VLOG System steht mit seiner 120 Tage Regelung beim Schwein sich selbst im weg.

Hier wären einige Reformen notwendig.

Fazit

- Größte Marktchancen sehe ich in Kombination mit anderen Markenprogrammen