



Jungebermast und Fleischvermarktung aus Sicht der EDEKA Südwest

Inken Bubeck
27.11.2014, ALB-Fachgespräch Ebermast

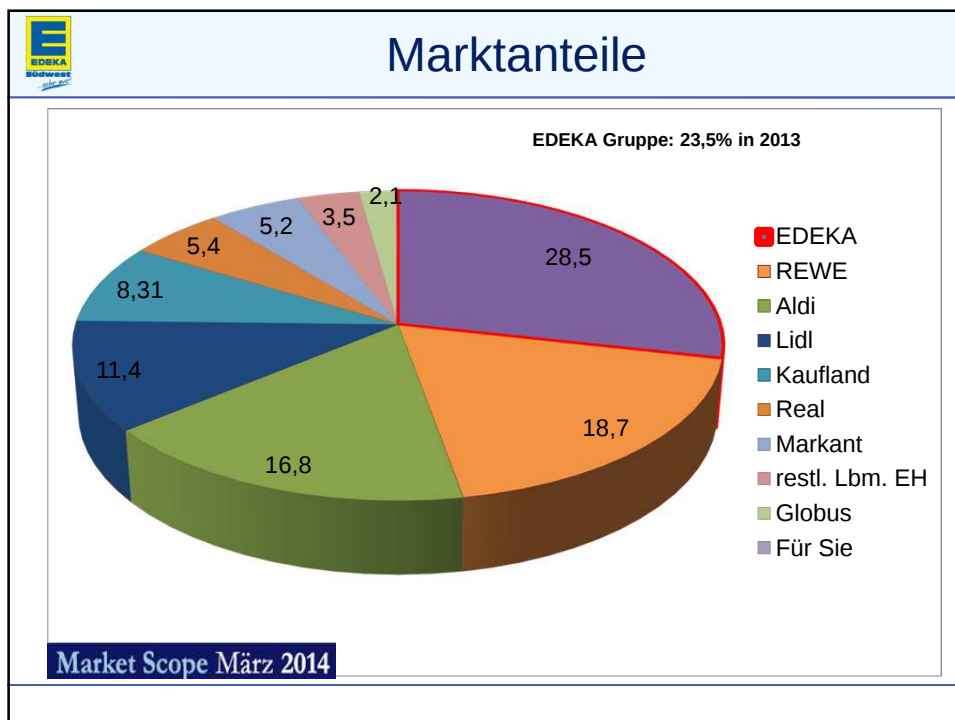
Wir ♥ Lebensmittel.

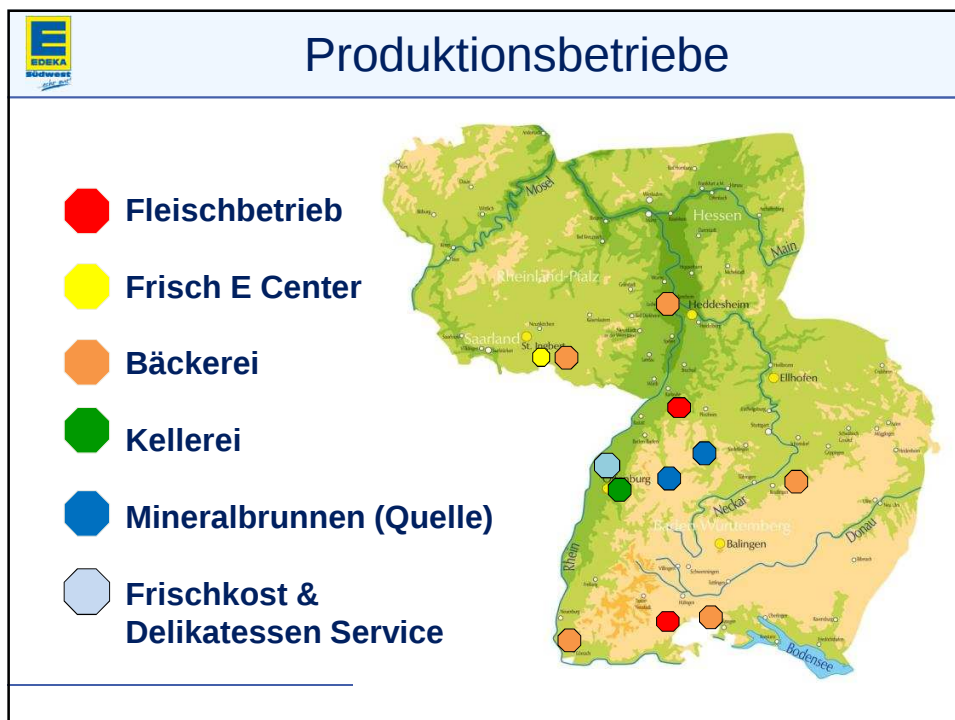
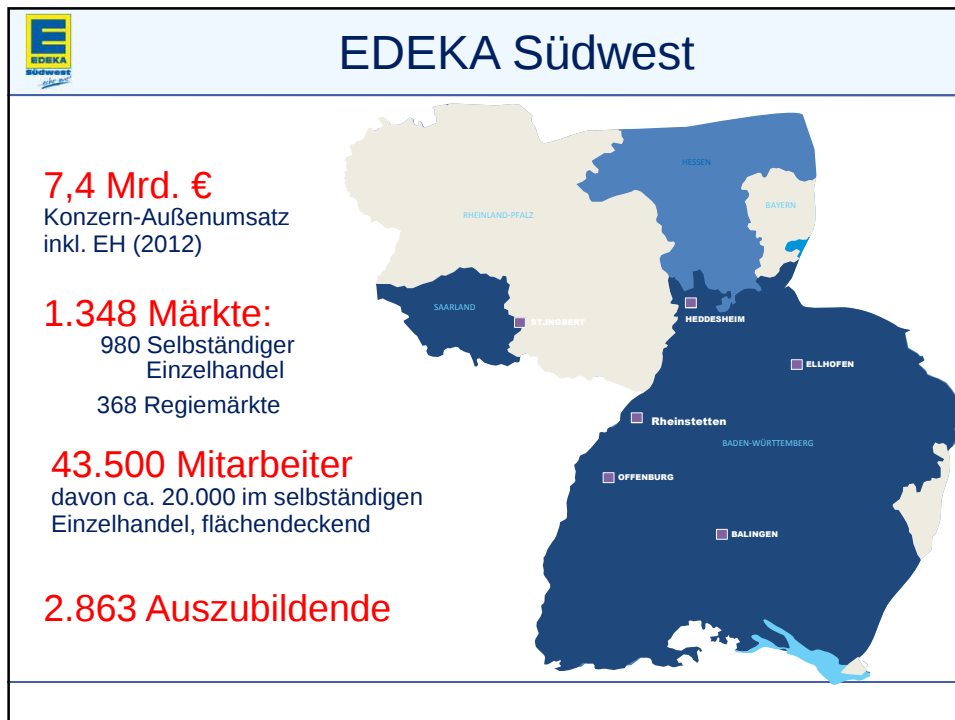


Agenda



- Unternehmen EDEKA Südwest Fleisch
- Qualitätsfleischprogramm „Gutfleisch“
- Projekt „Jungebermast“
 - Hintergrund
 - Strategie
 - Aktueller Stand







Fleischwerk Rheinstetten






- Zerlegung
- Produktion Fleisch- und Wurstwaren
- Handelsware
- Logistik

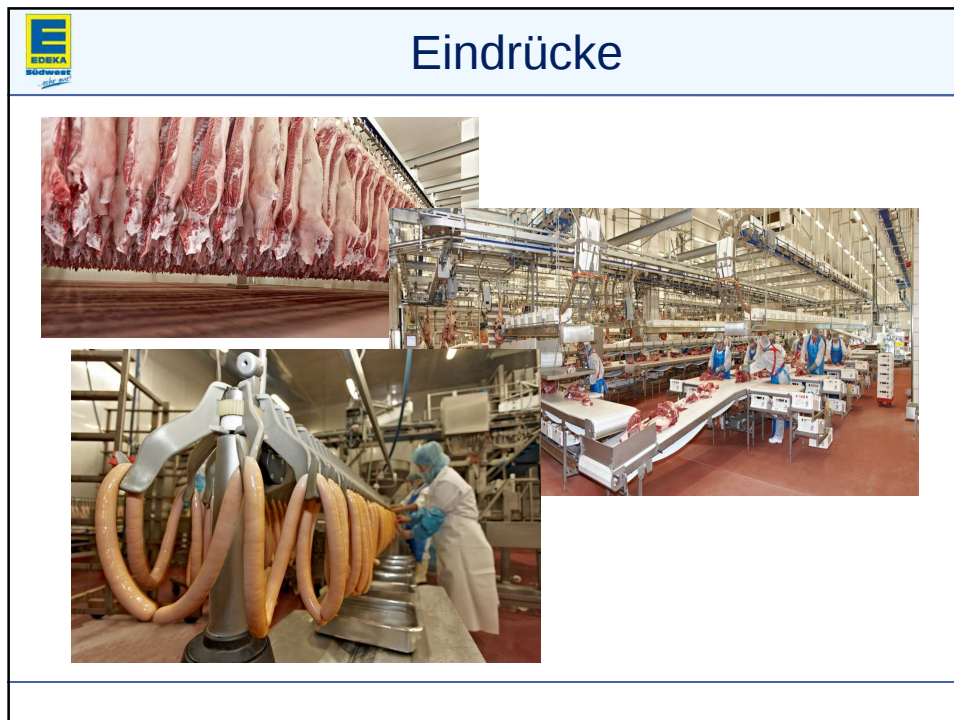
• Bruttogrundfläche:	52.700 m ²	• Kunden:	ca. 1300
• Umsatz 2013:	618 Mill. €	• Verkaufsartikel:	ca. 3000
• Jahrestonnage:	125.000 to	• Mitarbeiter:	ca. 800



Geschäftsfelder und Kernkompetenzen der EDEKA Südwest Fleisch GmbH

- o Versorgung unserer Einzelhandelsflächen mit Frischfleisch aus der Region aus eigener täglich frischer Zerlegung
- o Herstellung von SB Fleisch und vorportioniertem Frischfleisch für die Bedientheke des Einzelhandels
- o Herstellung von hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren in handwerklicher Tradition
- o Beschaffung und Vertrieb von Handelswaren und Spezialitäten
- o Frischelogsistik für den Einzelhandel im 2°C Temperaturbereich
- o Dienstleistungen und Fachberatungen für den Einzelhandel





Strategien und Ziele für die Fleischvermarktung

- Qualitatives Wachstum „Produkte und Service“
- Mitarbeiterqualifizierung und Ausbildung
- Regionale Vermarktung weiter forcieren
- Markenfleischprogramme und Tierwohl weiter entwickeln

= Verbraucherwünsche erfüllen,
Akzeptanz von Fleisch erhalten und
verbessern!






Markenfleisch Programme





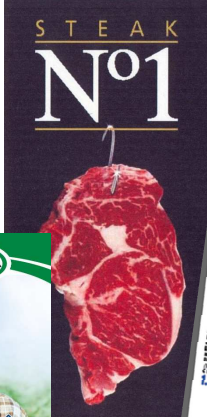

Qualitätsfleisch aus der Region

✓ Schwein, Rind und Emmentaler komplett aus dem Südwesten.

✓ Zerlegt und verarbeitet in 7628/ Rheinseiden

✓ Anteil regionaler Zutaten am Endprodukt = 96 %

Neutral geprüft durch: LACON GmbH
www.regionalfenster.de



STEAK N°1



Kennen Sie schon die „Unsere Heimat – echt & gut“ Produkte vom Schwarzwaldhof?

„Unsere Heimat“ steht für regionale Produkte mit unverfälschtem & unvergleichlichem Geschmack.




Aus der Heimat schmeckt's am besten.

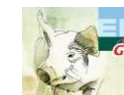
Unsere Heimat – echt & gut



Gutfleischprogramm



2013: 10 jähriges Jubiläum




Themen:

- **Regionalität**
 - 550 Betriebe aus BW, BY, RP und Hessen
 - Schlachtung 11.000 GF-Schweine pro Woche auf Schlachthöfen aus der Region
- **Fleischqualität**
 - GF-Eberpool, höchste Prozeßqualität auf ALLEN Stufen!
- **Tierschutz/Tierwohl**
 - Tierschutzbeauftragte, Tierschutzaudits, TWI
 - 2014: Einstieg in die Jungebermast

Kriterien: Dachmarke "Gutfleisch Schwein" März 2014

Vision – Mission – Strategie	Vision: Nachhaltiges Fleischangebot, Versorgung (mit: Gesundheit – Umwelt/ethisch) Mission: Strategie:
Regulatorik	(Schweine stammen aus Deutschland – D., Schweiz, Östreich, Polen, Schweden, Dänemark) Regulatorik ist ein wichtiges Qualitätskriterium und ist Teil von den strengen Vorschriften der EDEKA Region und stehen in der ersten Instanz der Lebensmittel
Vertragspartner	Vertragspartner werden gemäß der Gütefischkonzepte und allen Gütefischkonzepten (EDEKA Region) (mit: Gesundheit – Umwelt/ethisch) ausgewählt und werden regelmäßig überprüft. (mit: Gesundheit – Umwelt/ethisch) werden gemäß der Gütefischkonzepte (EDEKA Region)
Tierschutzkennzeichnung	Die im Gutfleisch Programm beteiligten Lieferanten haben ein strenges ethisches Regelwerk, das mindestens den Anforderungen von GFS (Gründe und Tierwohl) entspricht. Die Ausarbeitung ist öffentlich zu machen und ist für Verbraucher zugänglich. (mit: Gesundheit – Umwelt/ethisch) ist die öffentliche PKT (Public Key) und ist für Verbraucher zugänglich. (mit: Gesundheit – Umwelt/ethisch) ist die öffentliche PKT (Public Key) und ist für Verbraucher zugänglich.

Gutfleisch Schwein – März 2014

	Einstieg Jungebermast Hintergrund	 
• Ab 2018 Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration aus Tierschutzgründen (Brüsseler Erklärung und Änderung des Tierschutzgesetzes) ➡ Zeit zu handeln! • Derzeit trotz vieler Bemühungen keine „goldene Lösung“ in Sicht • seitens des Tierschutzes momentan nur zwei praktikable Alternativen • Jungebermast • Impfung gegen Ebergeruch • Unser erklärtes Ziel: bis Anfang 2017 keine Vermarktung mehr von Fleisch von chirurgisch kastrierten Ferkeln! • Gefahr: vermehrte Produktion von geruchsbelastetem Schweinefleisch ➡ Kaufzurückhaltung beim Verbraucher!!!		



Unsere Aufgaben

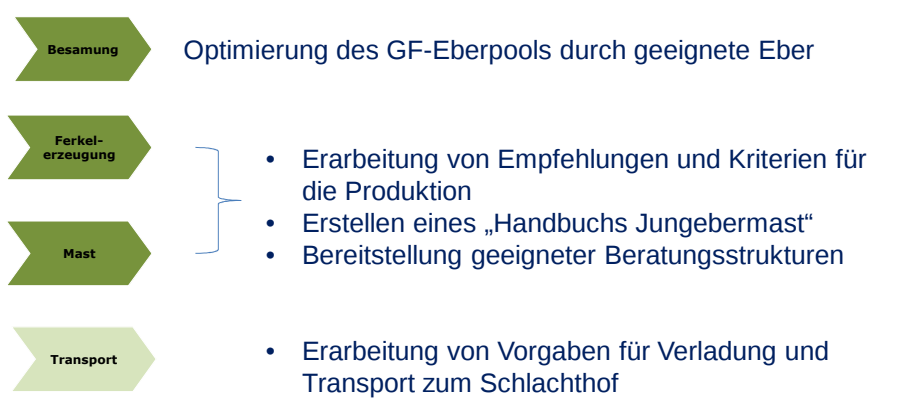
Die Vermarktung von Jungeberfleisch muss sehr gut geplant und mit größter Vorsicht vorbereitet werden.
Dabei müssen alle Prozessstufen berücksichtigt werden!



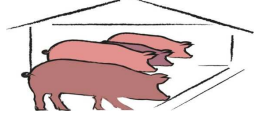
- Zeitplan definieren und Projektplan erstellen
- Rahmenbedingungen definieren
- Kriterien / Handlungsempfehlungen für alle Stufen erarbeiten
 - Arbeitskreise bilden
 - AK „Grün“
 - AK „Schlachtung“
 - AK „Zerlegung und Produktion“
 - AK „Marketing und Vertrieb“



Arbeitsgruppe 1: „Grün“ - Aufgaben



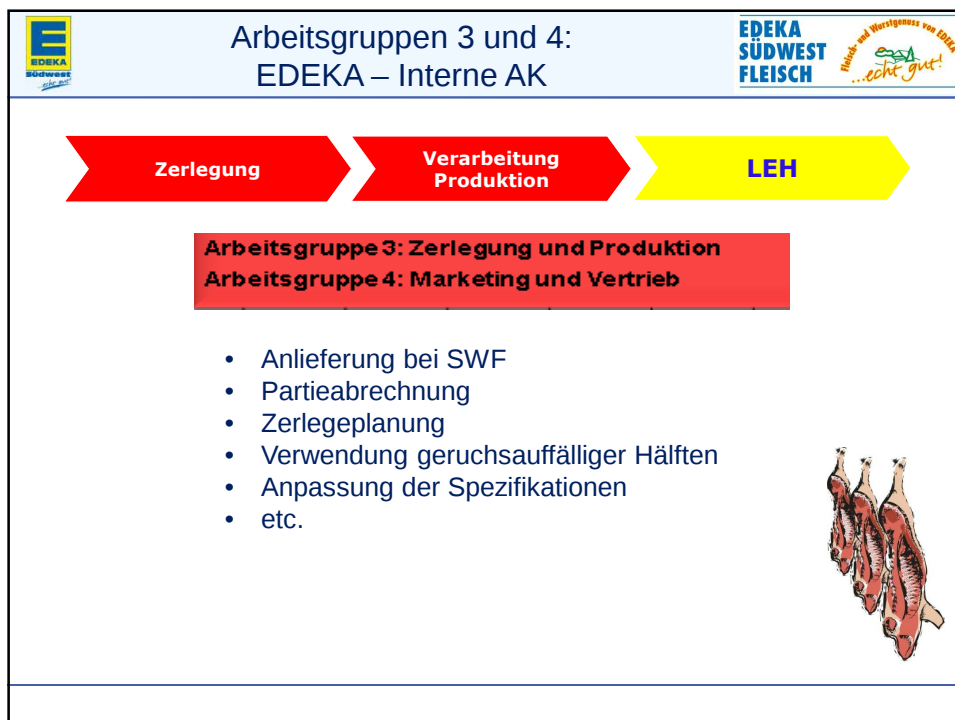
- Besamung** Optimierung des GF-Eberpools durch geeignete Eber
- Ferkelerzeugung**
 - Erarbeitung von Empfehlungen und Kriterien für die Produktion
 - Erstellen eines „Handbuchs Jungebermast“
 - Bereitstellung geeigneter Beratungsstrukturen
- Mast**
- Transport**
 - Erarbeitung von Vorgaben für Verladung und Transport zum Schlachthof

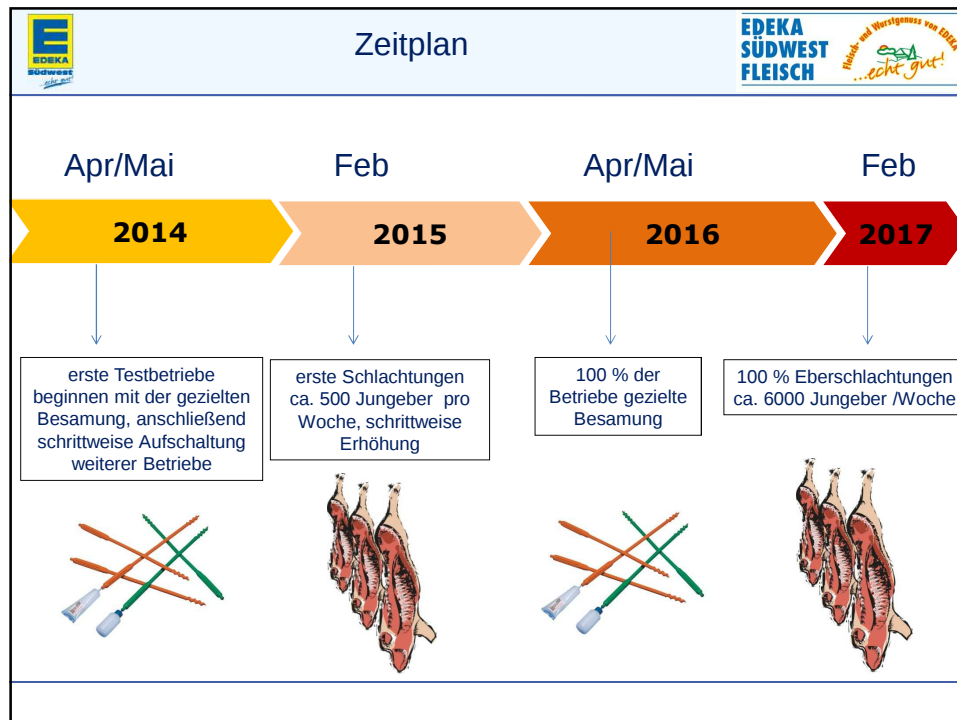


 Arbeitsgruppe 1: „Grün“ - Teilnehmer  	
Organisation/Unternehmen	Teilnehmer
GF-Vermarkter	Frau Lechner (Qualitätsschw. Süd) und / oder Kollege Herr Frieß (Qualitätsschw. Süd) Herr Gaißmaier (Qualitätsschw. Süd) Herr Kamleiter (VZ) Frau Schäfer (VZ) Herr Kößler (Guttschwein) Herr Plate (VZF) Herr Munz (Schloßberg Agrarservice) 1 Person Viehhandlung Worm
SZV / ZEG	Frau Dr. Schumann Herr Weber
LSZ Boxberg	Herr Schrade oder Vertretung
MLR	Frau Dr. Jäger oder Vertretung
EDEKA SWF	Frau Bubeck Frau Schrimpf
Testbetriebe	Jeweils Vertreter der Testbetriebe



 Arbeitsgruppe 2: „Schlachtung“ - Teilnehmer  	
Organisation/Unternehmen	Teilnehmer
Schlachtbetriebe	Vertreter von Vion Crailsheim, Müller Gruppe, FVZ Mannheim und SH Offenburg
EDEKA SWF	Mitarbeiter Einkauf: Bubeck, Holzmeier Mitarbeiter Zerlegung: Knebel Mitarbeiter QS/QM: Schrimpf, Engelhard
Vermarkter / Spediteure	Disponenten Fuhrpark und / oder Schlachtmengen
wissenschaftl./ externe Unterstützung	Herr Wesoly – SZV BW Herr Dr. Möhrlein – ISI GmbH

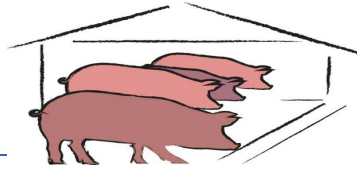




Anforderungen an die Testbetriebe




- Geschlossenes System
- verbindlicher Spermaabzug von ausgewählten Ebern (Gutfleisch plus Inodorus)
 - Abstimmung der Eberlisten erfolgt über Frau Dr. Schumann vom SZV
 - keine Mehrkosten für Inodorus - Ebersperma (Übernahme der Mehrkosten für Inodorus-Sperma bis zur endgültigen Festlegung der Testbetriebe durch die Landesbeauftragte für Tierschutz)
- Abrechnung über aktuelle EDEKA – Maske
- 100 % der Jungeber werden bezahlt (ausgenommen untaugliche Tiere)
- Gutfleischbonus wie bisher



	Aktueller Stand	
• Derzeit 10 Testbetriebe • Erste Schweine in der Vormast • 1. Version Handbuch Grüne Seite steht • Erste Testverarbeitungen und Verkostungen im Haus wurden durchgeführt • Anfang Dezember Workshop mit Herr Dr. Möhrlein für verantwortliche Personen der Schlachthöfe und aus unserer Produktion • Sensorik – Schulungen für „Riecher“ in Planung		

	Packen wir es an !!!!!	
		