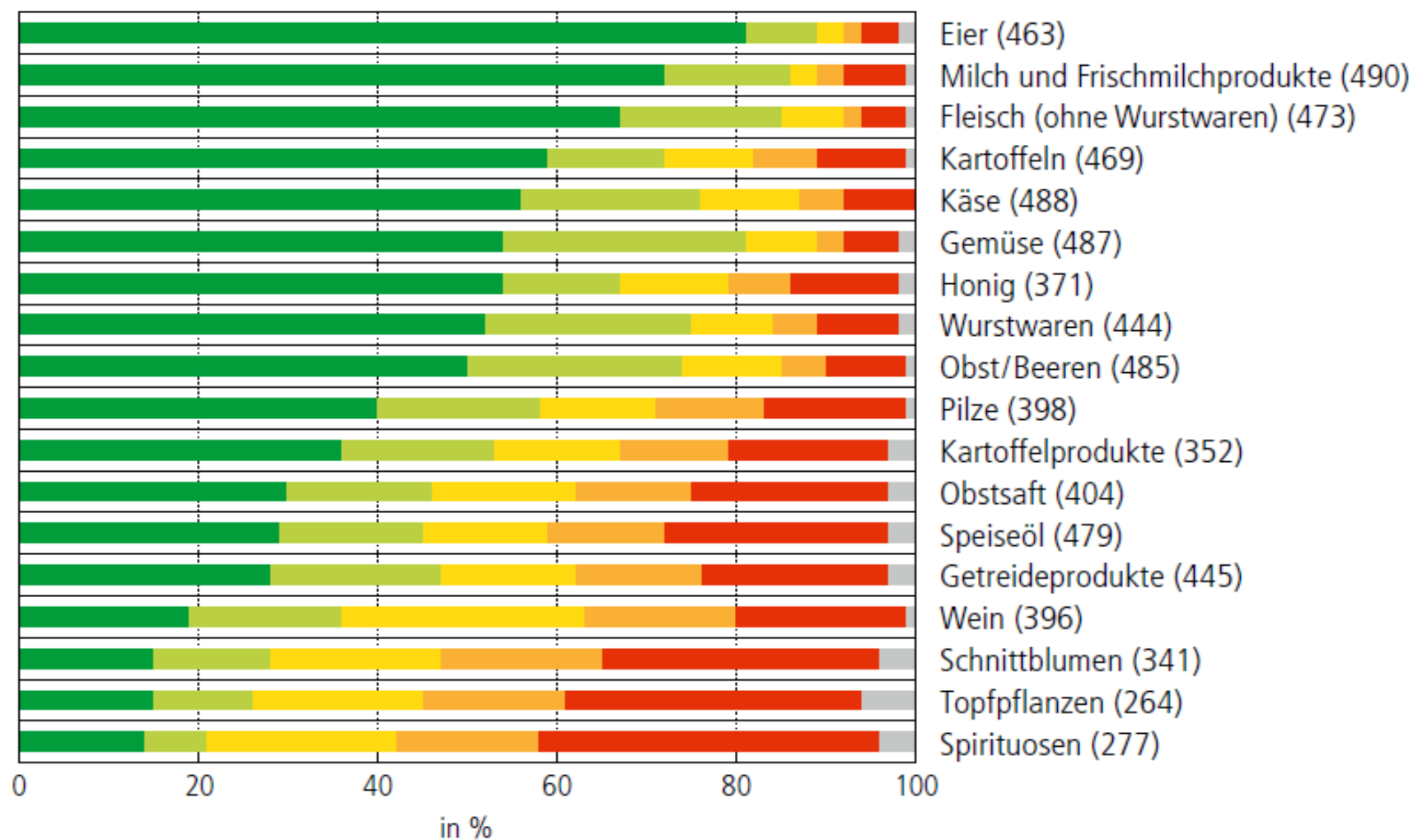


*Vom Poulet.*



**SCHWEIZER FLEISCH**  
Alles andere ist Beilage.

## Bevorzugung von Schweizer Produkten 2010



## Ergebnisse der Versteigerungen für die Kontingentsperiode 2010

Produktbereich und Versteigerungsprodukte	Einheit <sup>1</sup>	Versteigerte Menge	Zuschlagspreis, Durchschnitt	Versteigertes Anteil am gesamten (Teil-) Zollkontingent	Versteigerungen 2010	Teilnehmer je Ausschreibung
		Anzahl Einheiten	Fr./Einheit	%	Anzahl	Anzahl, bzw. durchschnittliche Anzahl
<b>Fleisch inkl. Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte und Zuchttiere</b>						
Geflügelfleisch	kg br.	46 500 000	1,98	100	5	68
Schweinefleisch	kg br.	3 050 000	1,00	100	5	25
Fleisch von Tieren der Schafgattung	kg br.	5 355 000	2,74	90	6	45
Fleisch von Tieren der Ziegengattung	kg br.	330 000	0,50	100	2	14
Fleisch von Tieren der Pferdegattung	kg br.	5 180 000	0,34	100	5	16
Kalbfleisch	kg br.	382 500	8,30	90	4	24
Kalbslebern	kg br.	135 000	0,19	90	5	8
Nierstücke / High-Quality-Beef	kg br.	4 365 000	11,40	90	13	65
Schlachtkörper Verarbeitungskühe	kg br.	6 210 000	0,93	90	9	16

# CH-Fleischimporte Tonnen (09/10)

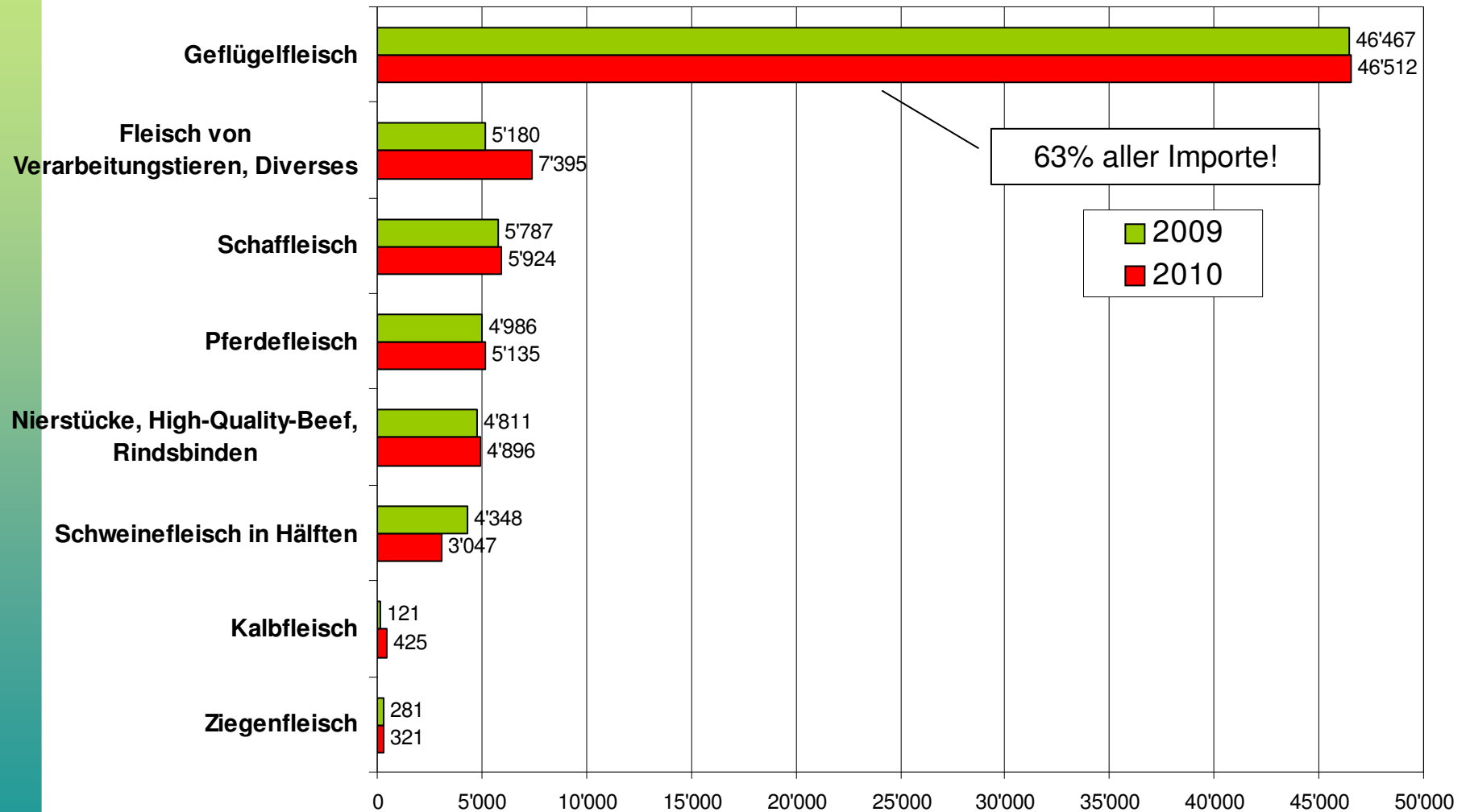
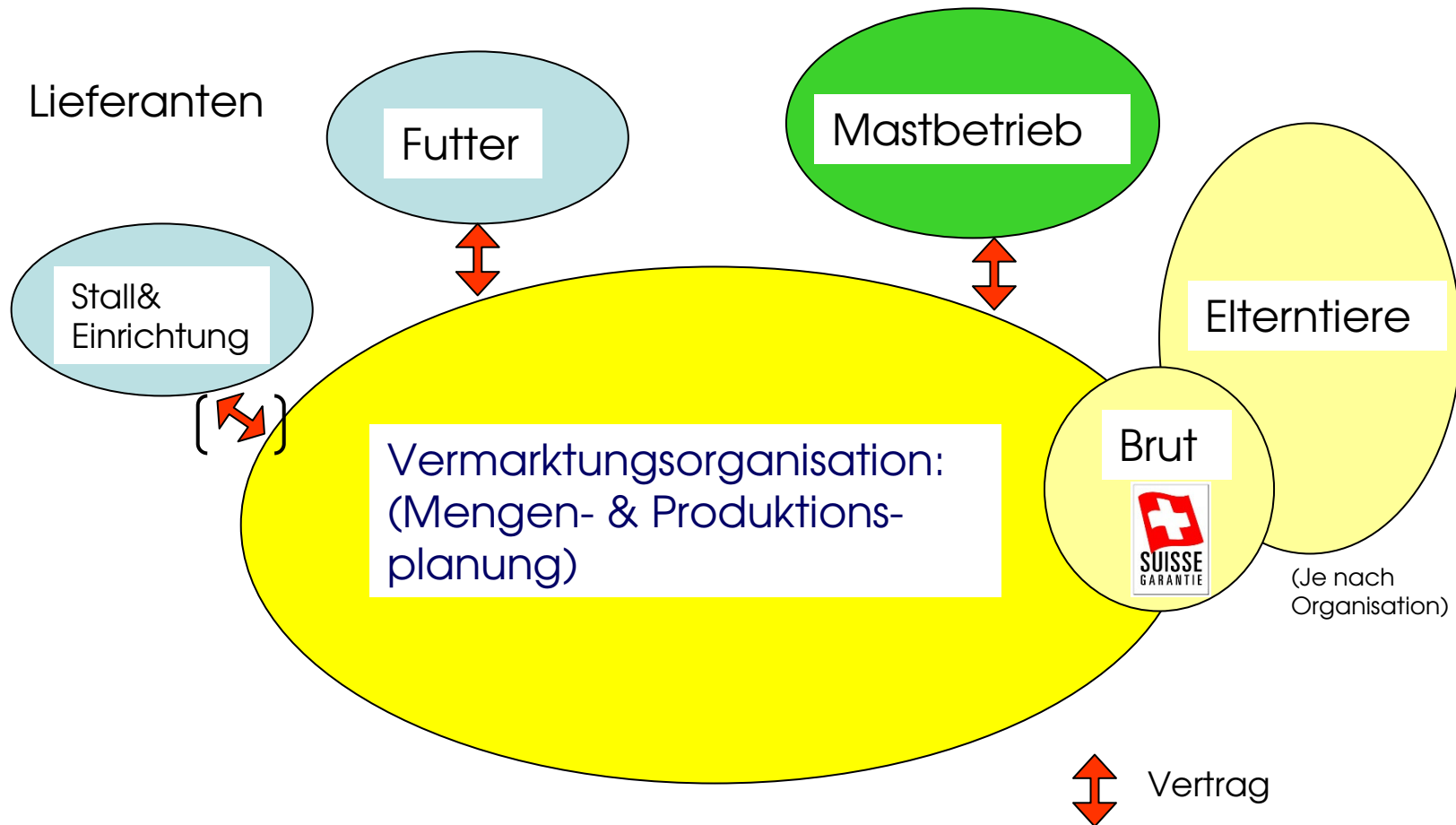


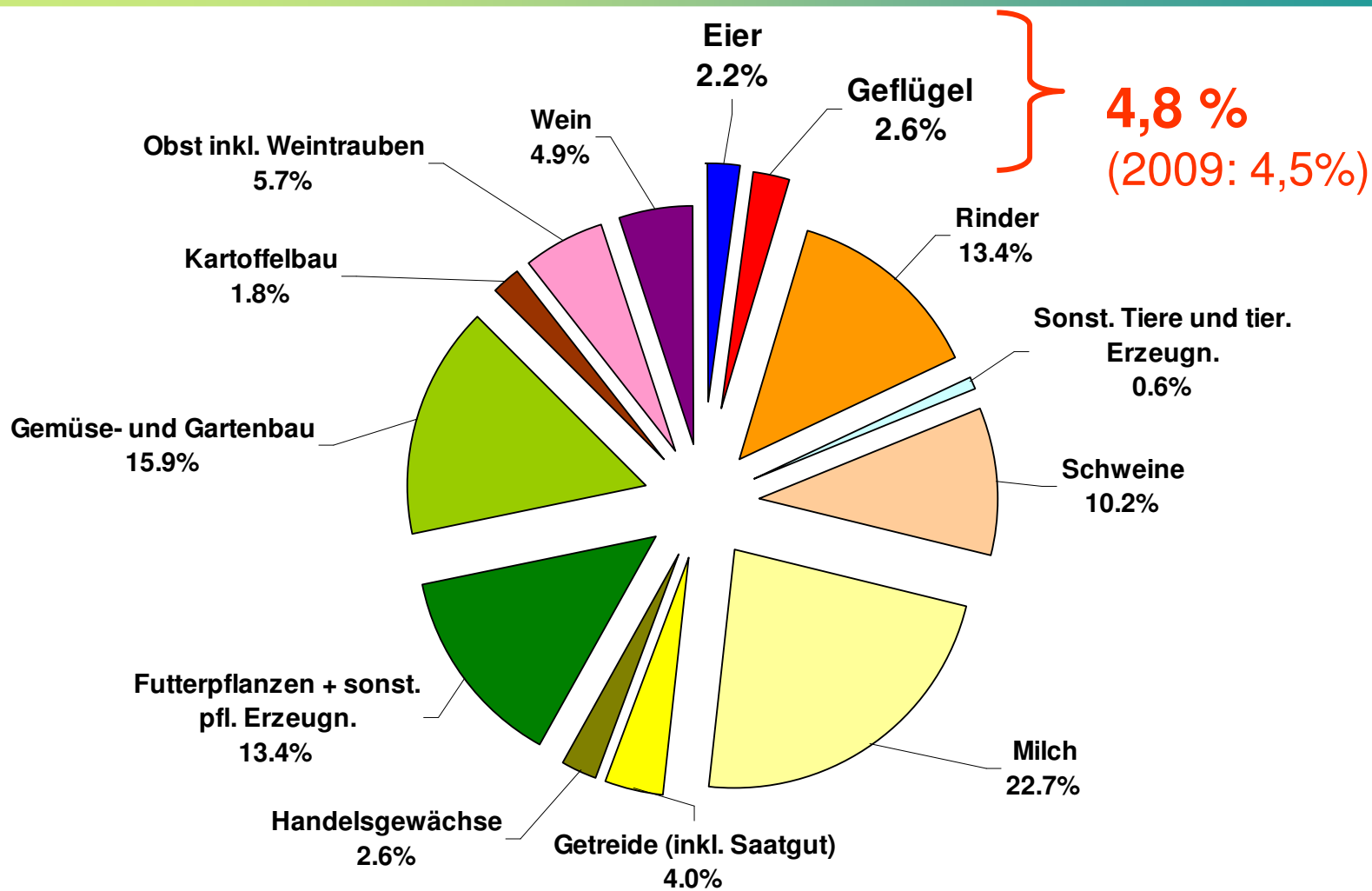
Tabelle 3: Ausgaben für Entsorgungsbeiträge 2005-2010

	2005	2006	2007	2008	2009	2010
	Mio. Fr.	Mio. Fr.	Mio. Fr.	Mio. Fr.	Mio. Fr.	Mio. Fr.
Tiere der Rindergattung <i>an Geburtsbetriebe</i>	16.9	17.4	17.6	18.2	18.2	18.0
Tiere der Rindergattung <i>an Schlachtbetriebe</i>	14.7	15.2	14.9	15.0	15.9	15.9
<i>Zwischentotal 1</i>	<i>31.6</i>	<i>32.6</i>	<i>32.5</i>	<i>33.2</i>	<i>34.1</i>	<i>33.9</i>
Tiere der Schweinegattung <i>an Schlachtbetriebe</i>	11.8	12.8	12.4	12.3	12.3	12.5
Tiere der Ziegengattung <i>an Schlachtbetriebe</i>	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Tiere der Schafgattung <i>an Schlachtbetriebe</i>	1.1	1.3	1.1	1.1	1.1	1.1
<i>Zwischentotal 2</i>	<i>13,0</i>	<i>14,2</i>	<i>13,6</i>	<i>13,5</i>	<i>13,5</i>	<i>13,7</i>
<b>Total</b>	<b>44,6<sup>4</sup></b>	<b>46,8</b>	<b>46,1</b>	<b>46,8</b>	<b>47,6</b>	<b>47,6</b>

	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>+/-</b>
CH-Geflügelfleischproduktion (SG), t	68'712	71'894	4.63%
Import Geflügelfleisch (Handelsgewicht), t	43'828	46'140	5.28%
Pro-Kopf-Konsum verkaufsfertig, kg	11.00	11.43	3.90%
Pro-Kopf-Konsum Schlachtgewicht kg	17.16	17.83	3.90%
Inlandanteil %	50.2%	50.2%	nv

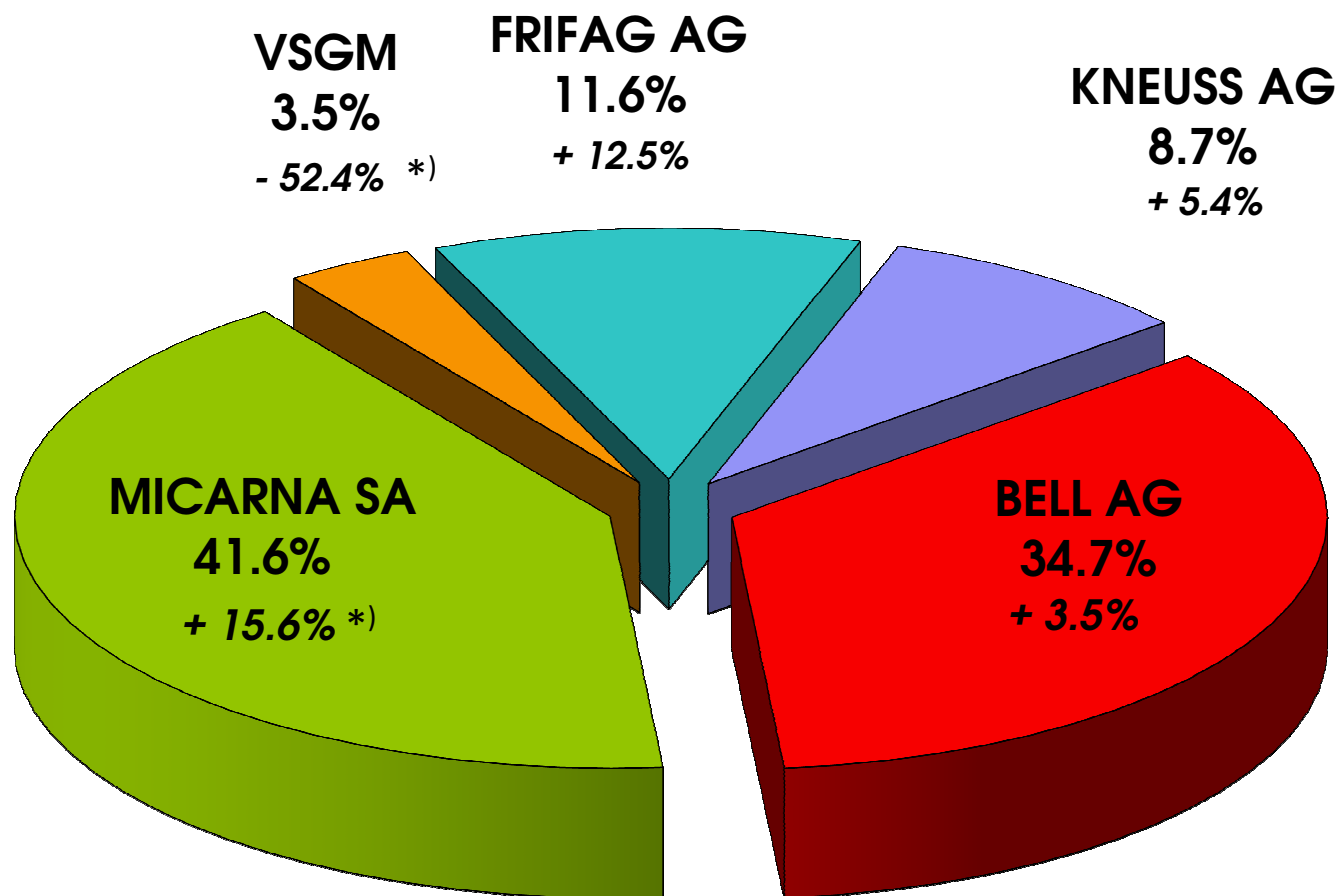






Quelle: BfS; provisorisch





\*) Integration der Favorit Geflügel AG in die Micarna SA per April 2011

Trutenfleisch:

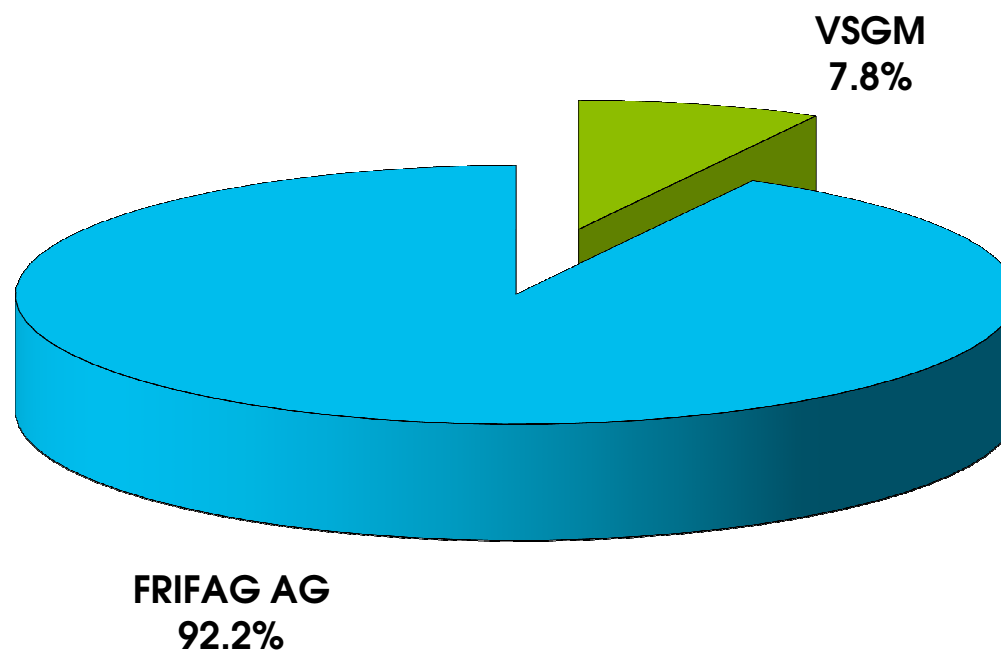
Anteil an Inland-  
produktion Geflügel: 2 %

Anteil am Geflügel-  
konsum: ca. 11 %

Inlandanteil:  
ca. 10 %

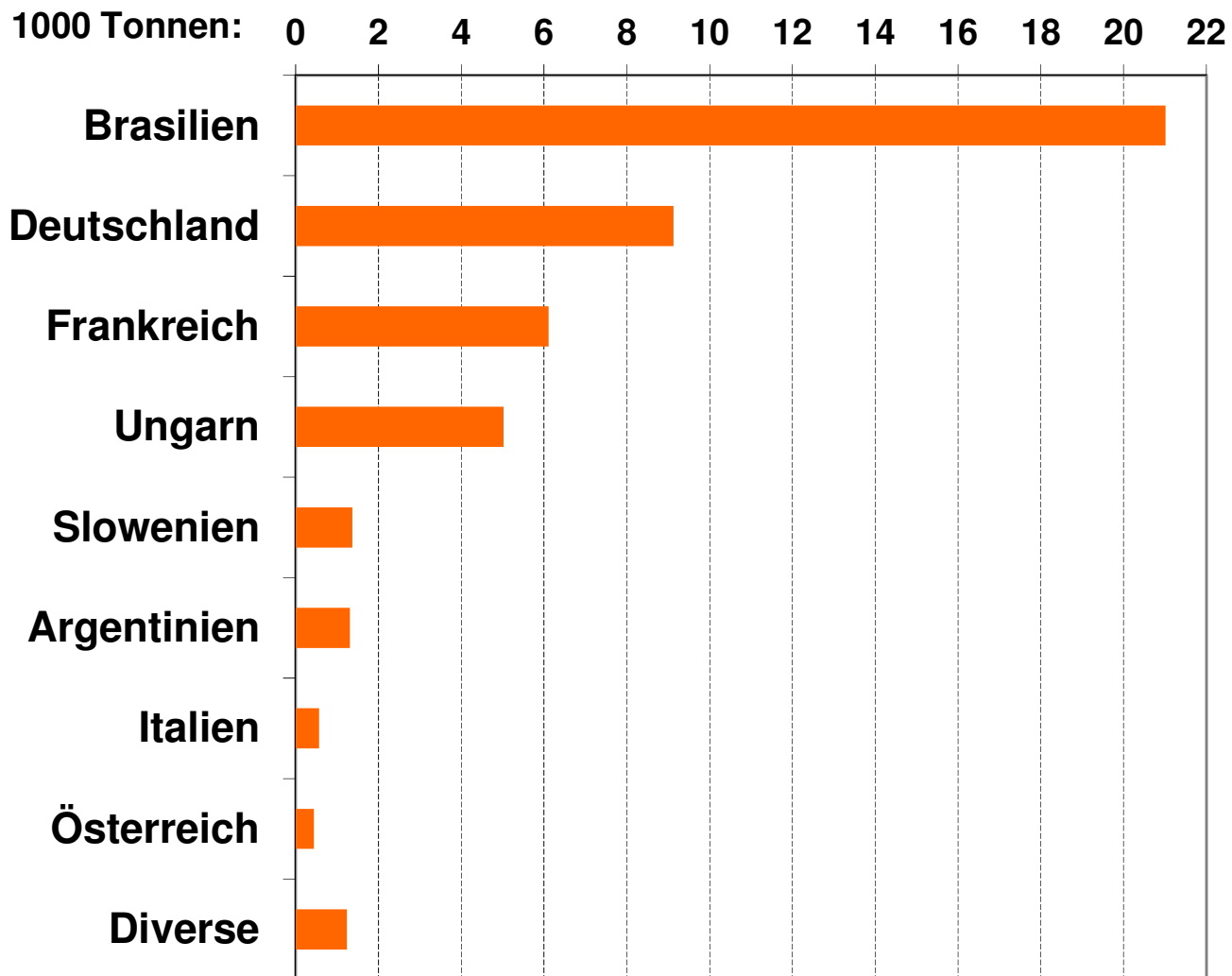
## Trutenproduktion Inland 2011

Total: 1'410 t SG



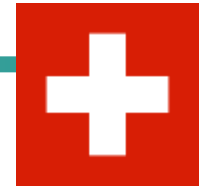
+2 % gegenüber 2010

Quelle: SBV



Quelle: OZD

# Standard: TSchV für Poulets



-Tageslicht

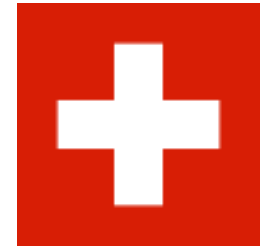
- Tag/Nacht  
(max. 16 Std. Licht)

- 5 Lux Licht

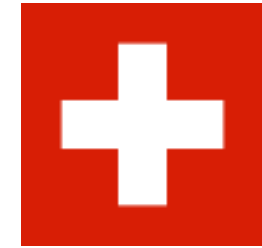
- 30 kg Lebend-  
gewicht /m<sup>2</sup>







- Aussenklima-  
bereich (AKB)  
(= + 20% Fläche)
- 15 Lux Licht
- erhöhte Sitz-  
gelegenheiten
- Mastdauer min.  
30 Tage



Zusätzlich zu  
BTS:

- Weide, doppelte  
Stallfläche

- Mastdauer min.  
56 Tage



Seit 30. 06. 2010:

EU- Masthähnchenrichtlinie (2007/43/EG):

- Limite der Besatzdichte auf **33 kg/m<sup>2</sup>**
- **oder 39 kg/m<sup>2</sup>**, wenn Anforderungen zu Ammoniak, CO<sub>2</sub>, Temperatur und Feuchtigkeit erfüllt sind (Klimasteuerung)
- **oder 42 kg/m<sup>2</sup>**, wenn Verluste unter Grenzwert (< 1% plus 0.06% x Tage Alter)

**➔ Umsetzung durch Länder (Nationale Gesetzgebung)**



## Geflügelhaltung in Brasilien



und in der Schweiz!

Foto: W. Bieri, Bell AG



## Schweizer Eier und Geflügel haben Chancen:

- Die Kunden entscheiden
- Die Herkunft der Produkte ist erkennbar
- Die „Differenz“ ist bekannt
  - Tierhaltung und Betriebe
- fachgerechte Tierhaltung, gut ausgebildetes Fachpersonal
- Hygiene und Prävention geben Sicherheit



# *Erfolgskonzept*

- *schlanke Organisation*
- *kurze Entscheidungswege*
- *motiviertes und engagiertes Mitarbeiterteam*
- *regionale Produktion*
- *integrierte Produktionskette (vom Futter über Küken Verarbeitung, verkaufsfertige Produkte, bis Grillpoulets)*
- *Qualitätsbewusstsein (ISO 9001, IFS)*
- *innovativ (neue tiergerechtere Haltungskonzepte)*



Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.





Seit 25 Jahren feinstes  
Geflügel aus Ihrer Nähe.

Erfahren Sie, was seit 25 Jahren das frifag-  
Geflügelfleisch ausmacht. Einfach genießen!