

Evaluation von Alternativen in der Verwertung von « Suppenhühnern » in der Schweiz

Inhalt:

1. Auftrag
2. Zusammenfassung
3. Ausgangslage
4. Vorarbeiten
5. Geprüfte Alternativen
 - a. Spezialisierte Verwertung von Suppenhühnern
 - b. Passiver Veredelungsverkehr mit Deutschland
 - c. Mobile Tötungsanlagen auf Legebetrieben
 - d. Zentrale Tötungsanlage
6. Schlussfolgerungen für die Alternativen
7. Vorschläge zum weiteren Vorgehen

Berichtersteller: Arbeitsgruppe „Suppenhennen“
Rosa Brönnimann, Franz Hodel, Philipp Gradwohl,
Willi Neuhauser und Ruedi Zweifel

Beiträge von: R. Schmid, eidg. dipl. Metzgermeister und staatl. dipl.
Fleischereitechniker, Urnäsch
F. Häuser, Carna Gallo AG, Märwil
Dr. L. Perler, BVET, Leiter Fachbereich Tiergesundheit

1. Auftrag

Der Produzentenverband der Schweizer Eierproduzenten, GalloSuisse, hat an seiner Vorstandssitzung vom 7. Februar 2007 den Auftrag zur Ausarbeitung des vorliegenden Berichtes gegeben.

2. Zusammenfassung

Die Verwertung der Legehennen am Ende ihrer Eierproduktion hat sich in der Schweiz in den letzten 3 Jahren markant verschlechtert. Im letzten Jahr fanden nur gerade 20% der Jahresmenge Absatz als Lebensmittel (Suppenhuhn, frisch oder gefroren). Die Restmenge wurde für die Eierproduzenten kostenpflichtig verarbeitet oder entsorgt.

Die beiden Verarbeitungsbetriebe Bell AG und Micarna SA haben den Produzentenverband GalloSuisse und die Vermehrerorganisationen aufgefordert, mögliche Alternativen zu prüfen. Die Verarbeitung von Suppenhennen wird seit der Einführung der neuen Schlachtviehverordnung (neue Rahmenbedingungen) unter Vollkostenbedingungen ausgeführt. Aktuell entstehen im Jahresmittel durchschnittliche Verarbeitungskosten von CHF -.75 bis 1.25 pro Tier.

Seitens GalloSuisse und der Vermehrerorganisationen wurde eine Arbeitsgruppe eingesetzt, die dreimal getagt und verschiedene Alternativen geprüft und bewertet hat.

Von den bearbeiteten Varianten werden dem GalloSuisse zur weiteren Bearbeitung vorgeschlagen:

- Dem Bundesamt für Landwirtschaft soll schriftlich Antrag zur Reduktion der Entsorgungskosten für die Schlachtabfälle gestellt werden (im Rahmen der AP 2011, Beratung im Nationalrat in der Sommersession).
- Mit den Verarbeitungsbetrieben Bell AG und Micarna SA sollen die berechneten Kosten unter „Schweizer Bedingungen“ besprochen und die Absicht für die weitere Entwicklung der Schlachtungen von Suppenhennen geklärt werden.
- Die Gründung einer Selbsthilfeorganisation zusammen mit Mitinteresseierten soll geprüft werden.
- Die Schlachtung und Verarbeitung in einem inländischen, spezialisierten Betrieb soll weiter vertieft und eine mögliche Trägerschaft, Organisationsform, Betrieb, Standort und Finanzierung behandelt werden.
- Als Ergänzung und für allfällige Engpässe soll die Anschaffung einer mobilen Tötungsanlage geprüft werden. Auch hier sind Trägerschaft, Organisationsform und Finanzierung zu klären.

3. Ausgangslage

Die mögliche Verwertung des Produktes „Suppenhenne“ beschäftigt die Eierproduzenten in der Schweiz seit mehreren Jahren. Die Schlachtung bei den beiden Poulets-Verarbeitungsbetrieben Bell AG und Micarna SA hat zu jährlichen Aufschlägen der Verwertungskosten geführt. Zudem war es wiederholt notwendig, Anpassungen in der Schlachtplanung vorzunehmen, was sowohl für den Eierproduzenten wie für den Aufzuchtbetrieb mit Aufwand und Kosten verbunden war.

Um die Problematik in ihrem ganzen Umfang aufzunehmen, hat Herr Ch. Schatzmann, Bell AG, am 22. August 2006 eine Zusammenkunft aller Betroffenen zu einem „runden Tisch“ einberufen.

Die zukünftige Abnahme wurde dabei nicht in Frage gestellt, aber die Suche nach alternativen Lösungen an die Eierproduzenten und ihre Partnerfirmen übertragen. Bei diesem Gespräch war feststellbar, dass beide Verarbeitungsbetriebe die „Entsorgung“ von Suppenhennen als Belastung erleben und die kostenreduzierende Vermarktung nicht zu ihren Prioritäten zählt.

Erschwerend kommt dazu, dass die Verarbeitungskosten der Poulets seit der Einführung der neuen Schlachtviehverordnung massiv unter Druck stehen und die Suppenhennen in Konsequenz Vollkosten zu tragen haben. Zudem wurden die Entsorgungskosten für Schlachtnebenprodukte des Geflügels auch ständig angehoben. Als Ungerechtigkeit gegenüber den Schweine- und Rindfleischproduzenten wird empfunden, dass für Geflügelschlachtabfälle keine Beiträge des Bundes ausbezahlt werden. Diese verteuern Faktoren kumulierten sich und führten 2006/07 zu einer weiteren Erhöhung der Kosten der Suppenhuhnschlachtung für die Eierproduzenten. Aktuell betragen diese im Jahresmittel zwischen CHF -.75 bis 1.25 pro Tier.

4. Vorarbeiten

Am oben erwähnten „runden Tisch“ wurde eine Arbeitsgruppe eingesetzt, die am 2. November in einem Brainstorming alle denkbaren Varianten der Verwertung von Suppenhennen zusammenstellte. Ziel war es, mit den Vemehrerorganisationen als Direktbetroffene an ihrer Jahrestagung vom 23. November das weitere Vorgehen festzulegen.

An dieser Tagung wurde der Export von lebenden Hennen, sowie die mobile und die stationäre Tötung von Hennen geprüft. Als Nachteil beider Tötungsverfahren wurde festgestellt, dass sie nicht lebensmittel- und nicht petfood-tauglich sind. Damit bleiben die Entsorgungskosten als tierische Nebenprodukte weiterhin bestehen.

In Deutschland und Österreich bestehen Verarbeitungsbetriebe, die sich auf Suppenhennen spezialisiert haben. Bei einem Besuch wurden mit einem Betrieb in Baden Württemberg die Anforderungen und die praktische Machbarkeit für die Verarbeitung von Schweizer Legehennen geprüft. Produkte aus der Schweiz (als einem Nicht-EU Land) werden mit Einfuhrzöllen belastet (20.90 Euro/100kg), die einen kostendeckenden Export verunmöglichen. Die Anforderungen an das gelieferte Tiermaterial sind ebenfalls sehr spezifisch: Nur braune Tiere und Stückzahlen von mind. 8'000 pro Transport werden angekauft.

In der Zwischenzeit ist ein neuer, interessanter Aspekt bekannt geworden: In der Ostschweiz positioniert sich ein neuer Fleischverarbeitungsbetrieb mit der aus-

schliesslichen Verwendung von Geflügelfleisch und -produkten. Diese Firma beschafft Geflügel-Rohmaterial sowohl im In- wie auch im Ausland. Das Beschaffungspotential wurde mit 500 bis 700 Tonnen Geflügelfleisch und -produkten pro Jahr angegeben. Dies ergibt praktisch ein Absatzpotential für einen grossen Teil des Suppenhennenfleisches. Es wurden konkrete Auskünfte zu Referenzpreisen und -qualitäten eingeholt. Diese dienten als Grundlage für die Kalkulationen. Mit einem „unabhängigen“ Fleischfachmann wurde die Machbarkeit und die Schätzung der entstehenden Kosten für eine spezialisierte und damit optimierte Fleischgewinnung von Suppenhennen abgeklärt und berechnet.

5. Geprüfte Alternativen

a. Legehennen Verarbeitungs-Grobstudie

Die Vorgabe war, die Kosten der Verwertung von 1.7 Millionen inländischen Legehennen pro Jahr zu „Lebensmitteln“ zu berechnen. Als Resultat der Grobstudie wurden die gewählten Rohstoffe zur Weiterverarbeitung vorgestellt und die kalkulierten Kosten pro Legehennen resp. pro kg Lebendgewicht errechnet.

Das Vorgehen wurde so gewählt, dass ausgehend von einer Produktanalyse die Kostenpositionen (Transport, Investition, Arbeit, Entsorgung) kalkuliert und zwei Erlösvarianten („Schweiz“ und International) gegenübergestellt wurden. Die Grobstudie beschränkte sich auf die Stufe Verarbeitung. Standortfragen und Betriebsstruktur resp. -organisation wurden in dieser Studie ausgeklammert.

Die **Produktanalyse** ergab geschätzte Anteile von 30% der Schlachtkörper, die als ganzes „Suppenhuhn“ (frisch und tiefgefroren) vermarktet werden können. 70% der Schlachtkörper werden direkt der Fleischgewinnung zugeführt. Die Berechnungen basierten auf geschätzten Ausbeuten von 11% Brustfleisch (für Schinken, Spezialitäten, Wurst), 11% Schenkelfleisch (für Spezialitäten und Wurst) und 30% Separatorenfleisch (für Spezialitäten und Wurst).

Im Mai 2007 wurden folgende Preise für die Varianten „Schweiz“ oder „International“ angenommen (Fr./kg):

	„Schweiz“	International
- Suppenhuhn ganz	3.50	2.00
- Brustfleisch	4.00	2.50
- Schenkelfleisch	3.00	1.80
- Separatorenfleisch	0.80	0.50
- Knochen	- 0.12	- 0.12
- Schlachtabfall	- 0.20	- 0.20

Die **Transportkosten** für die Anlieferung der Tiere wurden auf ca. CHF 500'000 pro Jahr geschätzt (inkl. Gebindemiete und -reinigung). Dabei wurde angenommen, dass der Verarbeitungsbetrieb zentral im Mittelland zu liegen kommt und dass alle Tiere angeliefert werden. Organisatorisch wurde von Auftragstransporten ausgegangen.

Die **Gebäudekostenanalyse** ergab für die Schlachtung, die Zerlegung, die Bereitstellung und die Sozialräume für die Mitarbeiter Gebäudevolumen von 4'750 m³. Mit den entsprechenden Baukosten ergaben sich Gebäudekosten von CHF 4.2 Mio. (ohne Grundstück).

Die **Anlagenkosten** liessen sich aus Offerten für Betäuber, Töter, Brüher, Rupfer, Kloakenschneider, Öffner, Ausnehmer, Cropper, Halshautschneider, Lungensauger, Innen-Auswascher, Zerlegerei und Bereitsstellung errechnen. Der Gesamtbetrag belief sich auf CHF 1.7 Mio.

Die Investitionskosten für Gebäude und Anlage betragen zusammen CHF 5.9 Mio.

Unter den **Betriebskosten** fallen Arbeits- und Entsorgungskosten an. Die jährlichen **Arbeitskosten** wurden für die vorgegebene Menge Suppenhühner auf CHF 3.1 Mio. veranschlagt und die **Entsorgungskosten** mit CHF 350'000 vorgesehen.

Unter Annahme eines Durchschnittsgewichtes von 1.9 kg Lebendgewicht pro Henne ergeben sich nach diesen Berechnungen unter Preisbedingungen „Schweiz“ **Verwertungskosten von CHF 0.34/Tier**.

Unter internationalen Erlösvorgaben belaufen sich die Kosten auf CHF 0.77/Tier.

Zur weiteren Bearbeitung dieser Grobstudie müssen folgende Fragen entschieden werden:

- Anlieferungen der Tiere linear über das ganze Jahr oder mit saisonalen „Höhepunkten/Spitzen“ (Produktionskapazität)
- Schlachtplanung in Abstimmung mit der Produktnachfrage (linear oder saisonal)
- Lagerhaltung in Tiefgekühlte Lager (separate Kosten)
- Einfluss der internationalen Marktlage (Preise „Schweiz“- und International)
- Lebensmittelgesetzgebung: Jetzige Vorgabe für die Lagerdauer von Separatorenfleisch max. 3 Monate. In Europa ist eine neue Technologie für die Gewinnung von Fleisch verfügbar, die in der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung nicht explizit erwähnt wird.
- Zusätzliche Analyse- und Kontrollkosten pro Jahr von ca. CHF 100'000 - 150'000 (Belastung Rohmaterial oder Weiterverarbeitung).

b. Passiver Veredelungsverkehr mit Deutschland

Sowohl in Deutschland wie in Österreich existieren spezialisierte Verarbeitungsbetriebe für „Suppenhühner“. Ziel unserer Abklärungen war, welche Bedingungen erfüllt werden müssen, um lebende Legehennen einem solchen Betrieb zuzuführen und die gewonnenen Schlachtkörper wieder in die Schweiz zu importieren.

Mit dem Bundesamt für Veterinärwesen (Dr. L. Perler, Leiter Fachbereich Tiergesundheit) wurden folgende Anforderungen für einen Lebendexport nach Deutschland (Baden-Württemberg) festgehalten:

- Antrag wird durch den gemischten Veterinär-Ausschuss Schweiz EU behandelt (1 mal pro Jahr, Anträge bis November)
- Die Erfüllung der EU-Anforderungen bedingen die Vorlage eines konkreten Planes (Innergemeinschaftlicher Handel)
- Das BVET erstellt das notwendige Zulassungsverfahren
- Die Standortkantone der Legebetriebe haben die Erfüllung der Tierseuchen-Vorgaben zu bestätigen (Amtstierarzt)
- Das Gesundheitszertifikat ist durch einen Kontrolltierarzt zu erstellen: die maximale Gültigkeit beträgt 5 Tage.
- Eine Liste der Lieferanten/Legebetriebe ist zu erstellen
- Die Zulassung der Betriebe erfordert ein dokumentiertes Gesundheitskontrollprogramm, die Überwachung durch den zuständigen Veterinärdienst, Aufzeichnungen durch den Betriebsleiter etc.

Für die Erstellung und Einführung ist ein Zeitraum von ca. 1 Jahr vorzusehen. Es besteht die Möglichkeit, eine Versuchslieferung in einem beschleunigten Verfahren abzuwickeln.

Der Wiederimport der Schlachtkörper wurde bei der Oberzolldirektion der eidgenössischen Zollverwaltung abgeklärt. Die Antwort lautet zusammengefasst:

- Für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Grundstoffe, um welche es sich im konkreten Fall handelt, besteht bis 2011 eine einschränkende Übergangsregelung: Nach Art. 132, Abs. 7 ZG **wird der passive Veredelungsverkehr nur bewilligt, sofern dadurch nicht wesentliche Interessen der Wirtschaft im Inland beeinträchtigt werden.**
- Formelle und materielle Anforderungen müssen erfüllt werden.
- Zollbestimmungen der EU sind einzuhalten (Belastung von Importen aus einem nicht EU Land)

c. Mobile Tötungsanlage für Einsatz auf den Legebetrieben

Mobile Schlacht- oder Tötungseinrichtungen für Hühner werden im europäischen Markt angeboten. Zwei mögliche Verfahren stehen zur Wahl: Betäubung und Tötung mit Strom (Kopf-Eintauchen in Elektrobad) oder durch Kohlendioxid (CO₂). Bestehende Kontakte zu einem renommierten Lieferanten von solchen Einrichtungen ermöglichen, Grobofferten für die Investition einzuholen. Sie werden mit ca. 30'000 bis 50'000 Euro pro Anlage angegeben. Auch hier sind Trägerschaft, Finanzierung und Ablauforganisation speziell zu behandeln.

Eine Verwendung als Lebensmittel oder für Petfood setzt die Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung voraus, was mit mobilen Anlagen nicht in vertretbarem Mass möglich ist.

Als Alternative zur heute üblichen Entsorgung/Verbrennung der anfallenden Tierkörper kann neu die Lieferung an Biogas- oder Food Recycling-Anlagen ins Auge gefasst werden. Konkrete Abklärungen haben ergeben, dass die Annahmekosten einer grossen Biogasanlage in der Ostschweiz für Tierkörper aktuell CHF 131.-/t plus Transport betragen. Für die Verwertung als Futtersuppe für Schweine (Food Recycling) werden aktuell CHF 100.-/t für angelieferte Produkte in Rechnung gestellt. Mit den gleichen Transportkostenschätzungen wie in der Verarbeitungsstufe belaufen sich die gesamten Verwertungskosten in diesen Varianten pro Legehenne auf ca. CHF -.50 bis -.55.

d. Zentrale Tötungsanlage

Als Alternative zur Variante a) wurde diese Variante mit der Vorgabe geprüft, die Tierkörper an einem Standort zentral durch eine ausgebildete Mannschaft fachgerecht zu töten und der entsprechenden Verwertung zuzuführen. Diese Variante ist für den Fall vorzusehen, dass die Tiere nicht mehr geschlachtet würden und eine Verwendung als Lebensmittel nicht wirtschaftlich wäre.

Bei dieser Variante sind die gleichen Fragen wie bei der spezialisierten Schlachtung zu klären: Wird die Kapazität auf eine lineare Anlieferung oder für saisonale Spitzen ausgelegt? Im zweiten Falle müsste unter anderem die Möglichkeit bestehen, Personal flexibel einzusetzen.

Im Zusammenhang mit der Verwertung im Prozess „Food Recycling“ ist die Überlegung prüfenswert, ob eine Tötungsanlage direkt auf dem Gelände der Annahmestelle erstellt werden könnte. Entsprechende Kontakte bestehen.

6. Schlussfolgerungen aus den evaluierten Alternativen

Alle vier evaluierten Alternativen sind grundsätzlich machbar. Alle haben Vor- und Nachteile, die durch die zuständigen Gremien abzuwägen sind.

Die Vorgabe, die Varianten mit einer möglichen Verwertung der Schlachtkörper als Lebensmittel zu bevorzugen, schränkt die Möglichkeiten ein: Als Alternativen stehen nur ein **spezialisierter Verarbeitungsbetrieb** oder der **passive Veredelungsverkehr** zur Verfügung. Der passive Veredelungsverkehr wird vor allem durch die Zollaufgaben bis 2011 nur mit Auflagen und entsprechender Administration durchführbar werden. In diese Frage sind auch die beiden aktuellen Verarbeitungsbetriebe mit einzubeziehen, da sie die wirtschaftlichen Interessen mit formulieren.

Demgegenüber können auf der Grundlage der gewonnenen Information **neue Verhandlungen mit den beiden aktuellen Verarbeitungsbetrieben Bell AG und Micarna SA** ins Auge gefasst werden. Die abgeleitete Kalkulation der Verwertungskosten unter den angenommenen Bedingungen zeigt auf, dass unter Vorgabe eines Erlöses „Schweiz“ die Suppenhühner für CHF -.34 pro Tier verwertbar sind. Diese Erkenntnis soll mit den beiden Betrieben analysiert werden. Das weitere Vorgehen wird aus den entsprechenden Ergebnissen folgen.

7. Vorschläge zum weiteren Vorgehen

Der Verbandsleitung des GalloSuisse wird vorgeschlagen:

- Dem BLW einen schriftlichen Antrag zur Reduktion der Kosten für die Schlachtabfälle zu stellen. (Im Rahmen der AP 2011, Beratung im Nationalrat in der Sommersession).
- Den zwei Verarbeitungsbetrieben Bell AG und Micarna SA die vorliegende Studie zu unterbreiten und die kurz- und mittelfristige Absicht in der Schlachtung von Suppenhennen zu klären.
- Im Verband und mit möglichen Mitinteressierten die Gründung einer Selbsthilfeorganisation zu prüfen. Diese soll als Trägerin für selbständige Lösungen vorgesehen werden.
- Die Alternative der Verarbeitung in einem spezialisierten Verarbeitungsbetrieb im Inland weiter zu bearbeiten. Dazu sind die mögliche Trägerschaft, Organisationsform, Betrieb, Standort und Finanzierung zu behandeln.
- Als Ergänzung und für allfällige Engpässe ist die Anschaffung einer mobilen Tötungsanlage zu prüfen. Auch hier sind Trägerschaft, Organisationsform und Finanzierung zu klären.