

Marketing für



speziell für Geflügelfleisch

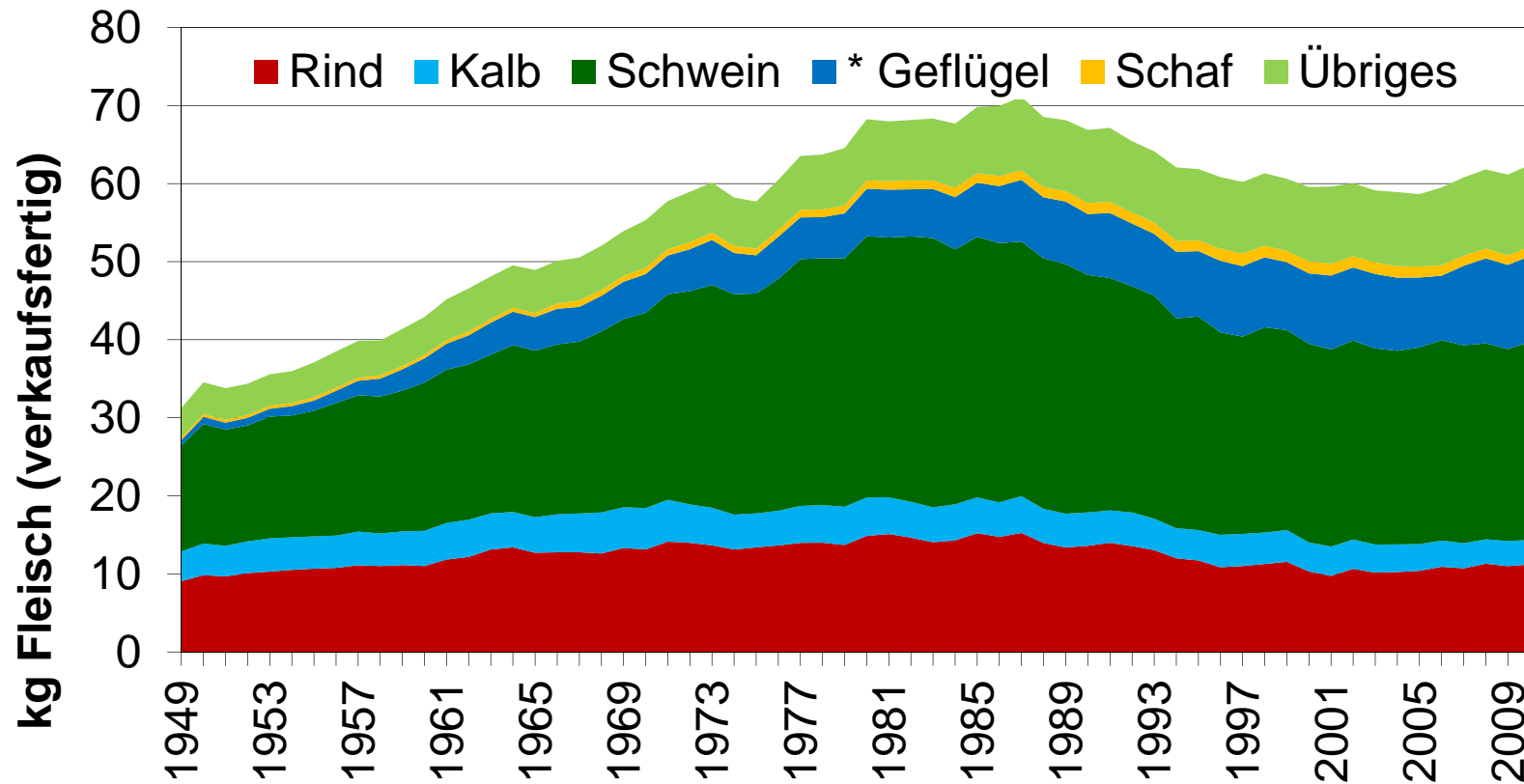
Jeder Rappen
zählt

Jeder Rappen
zählt doppelt

Der Markt

Markt-/Marktforschungsinformationen

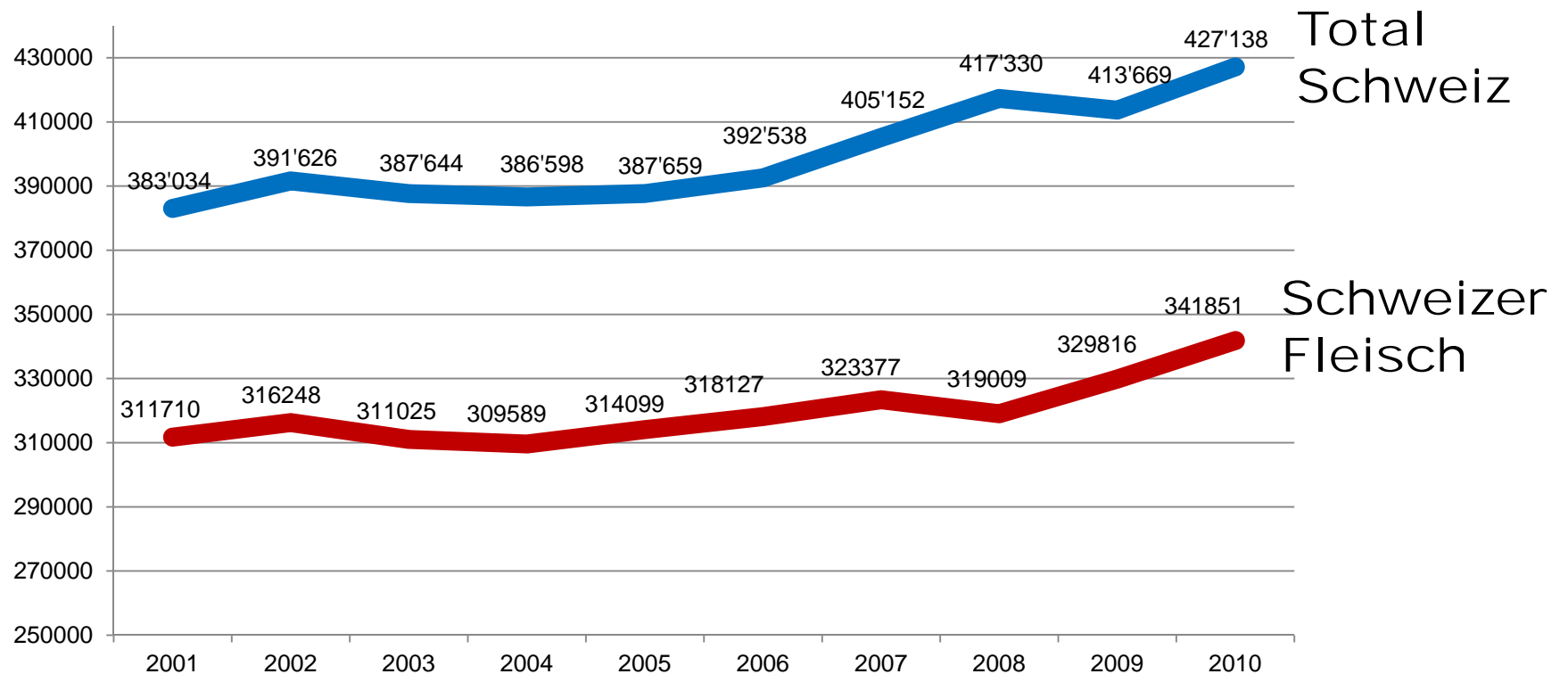
Marktentwicklung 1949 - 2010



Markt-/Marktforschungsinformationen

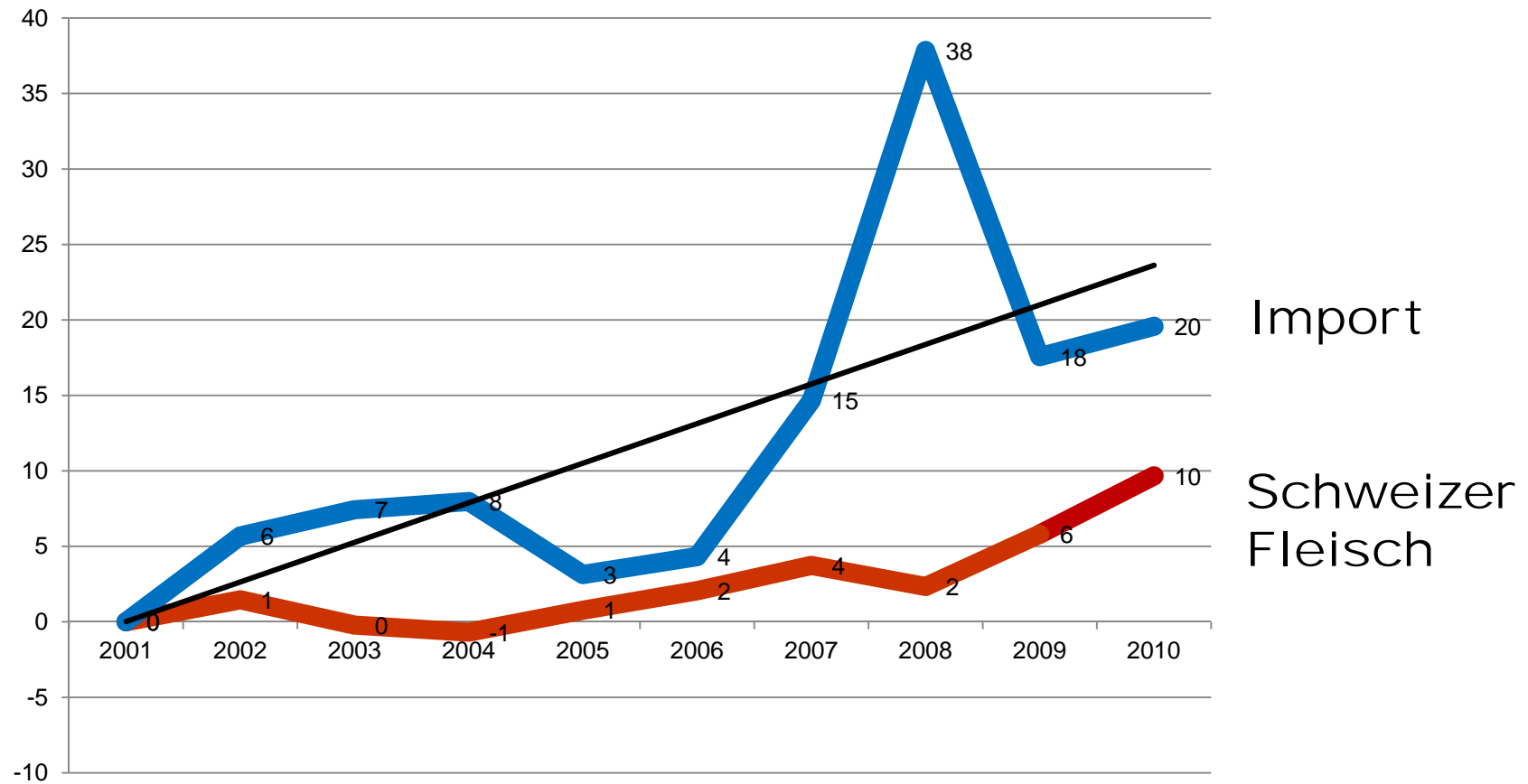
Schätzung 2011:
+ 2,3%

Marktentwicklung (in Tonnen)



Markt-/Marktforschungsinformationen

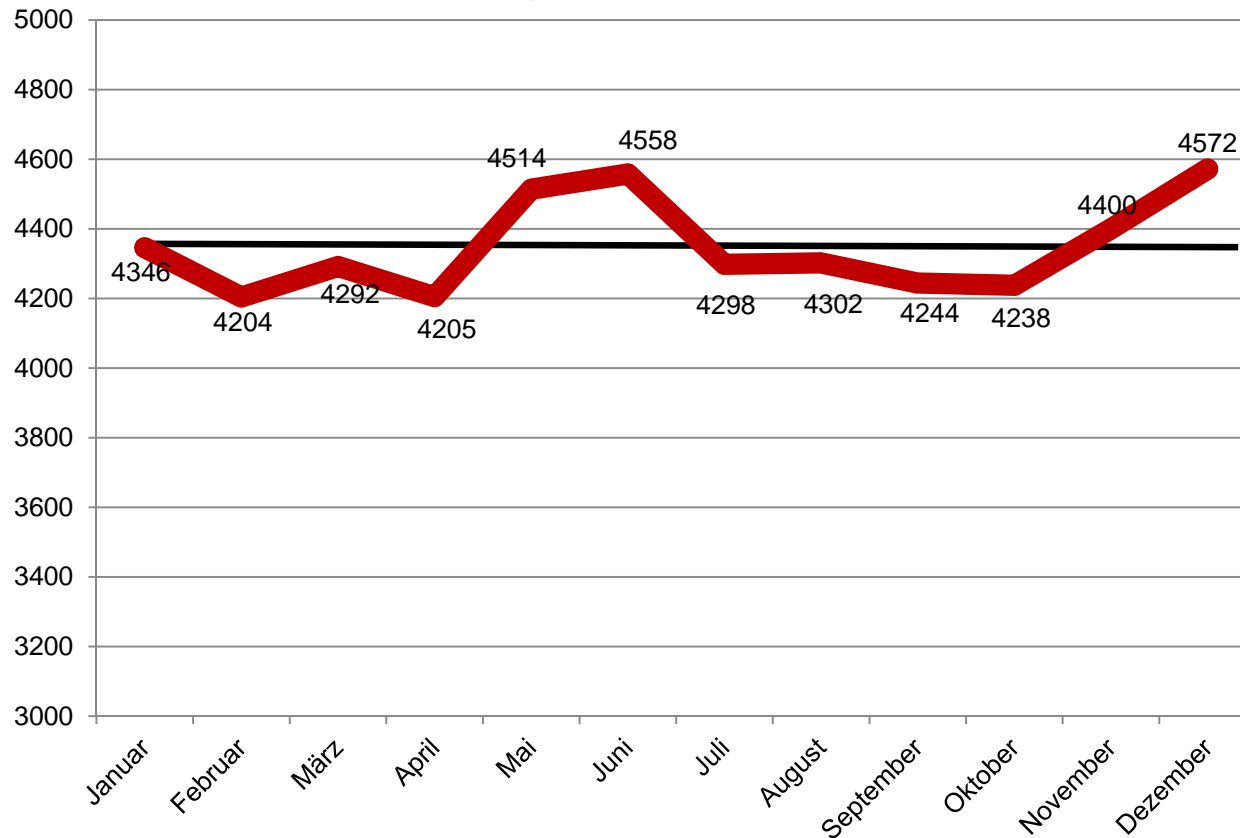
Marktentwicklung (indexierte Veränderung in %)



Wann ist der
Fleischkonsum
am höchsten?

Markt-/Marktforschungsinformationen

Fleisch und Fleischprodukte (durchschnittl. Verkaufsgewicht in Tonnen/Woche)

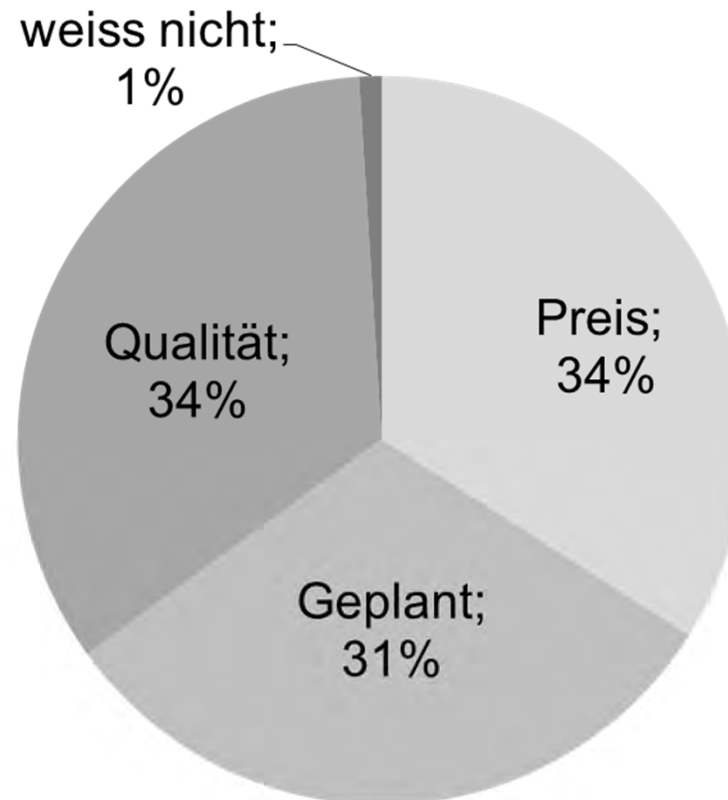


Durchschnitt:
4352 Tonnen

Jahr 2010

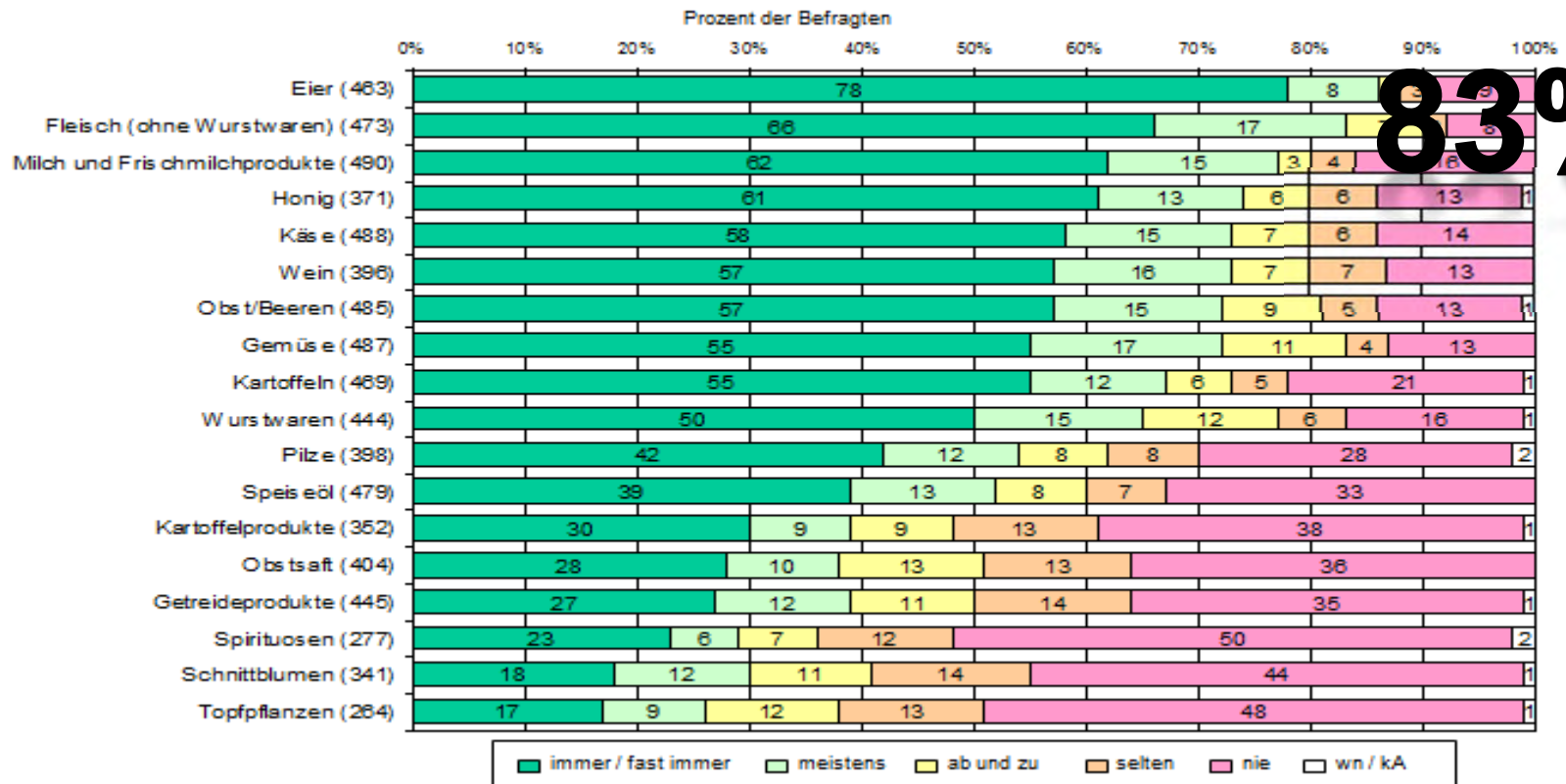
Markt-/Marktforschungsinformationen

Preissensitivität: Ich kaufe...



Markt-/Marktforschungsinformationen

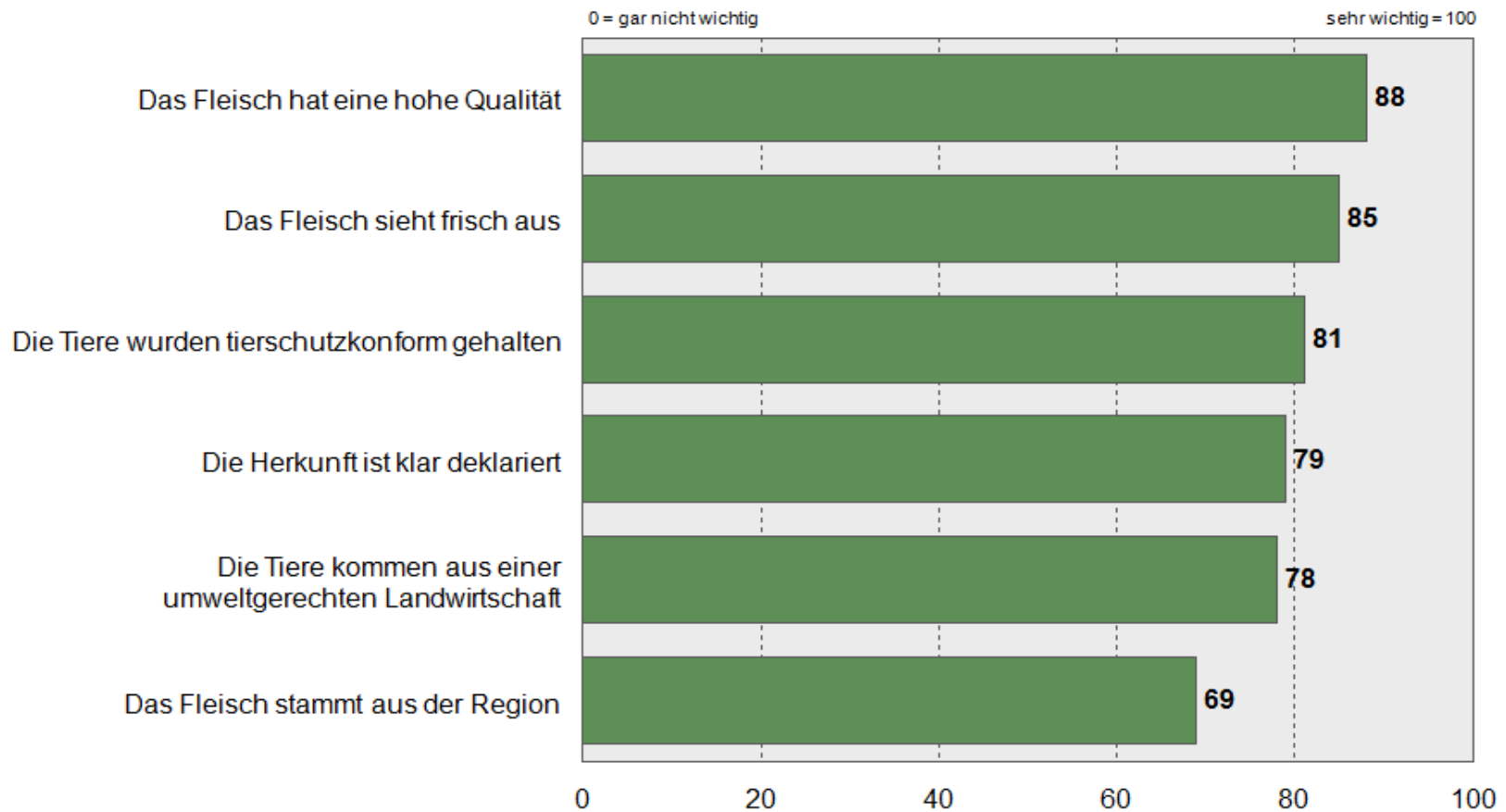
Beachtung der Produkteherkunft



83%

Markt-/Marktforschungsinformationen

Ist beim Kauf von Fleisch wichtig...



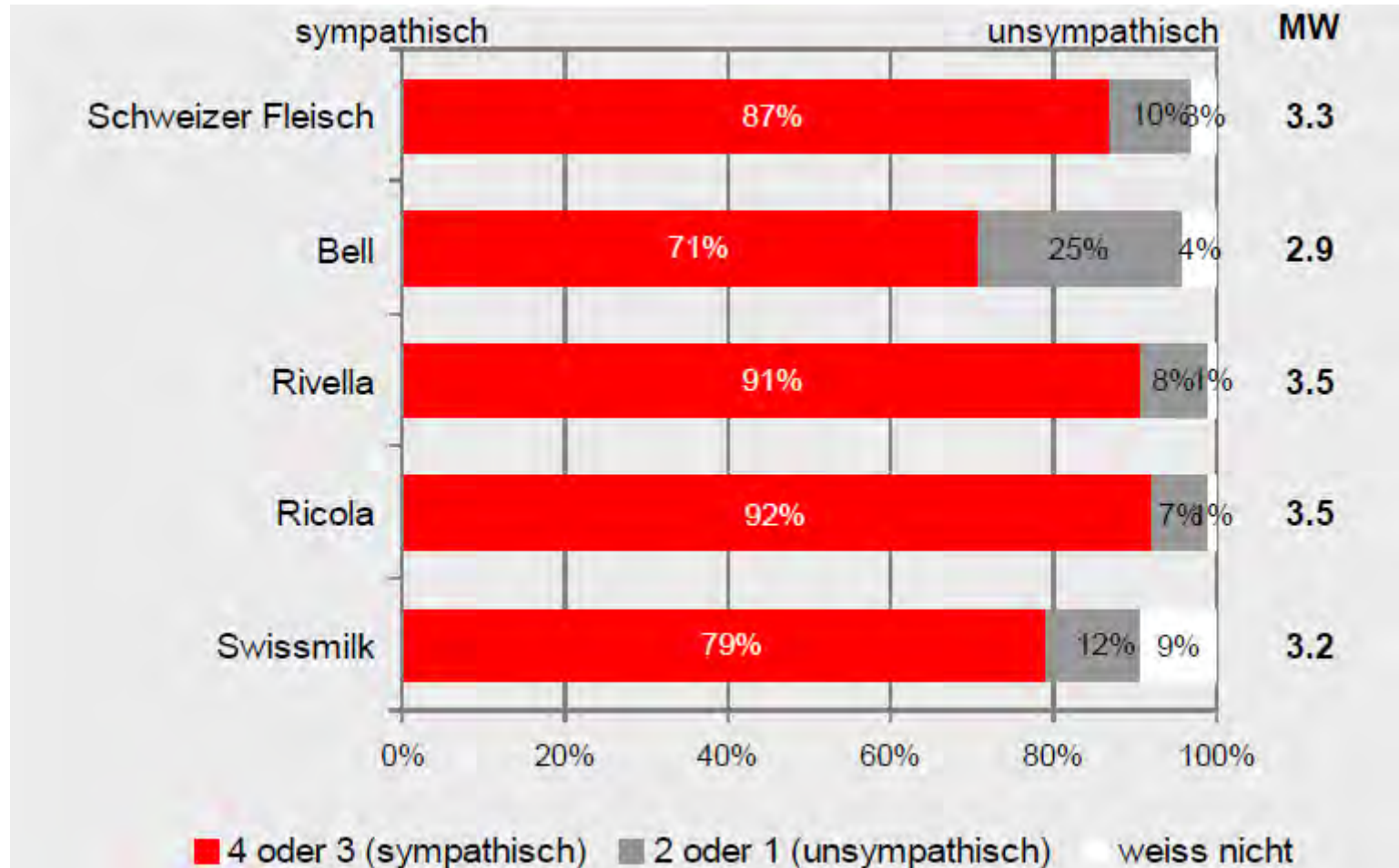
Sympathie von



SCHWEIZER FLEISCH

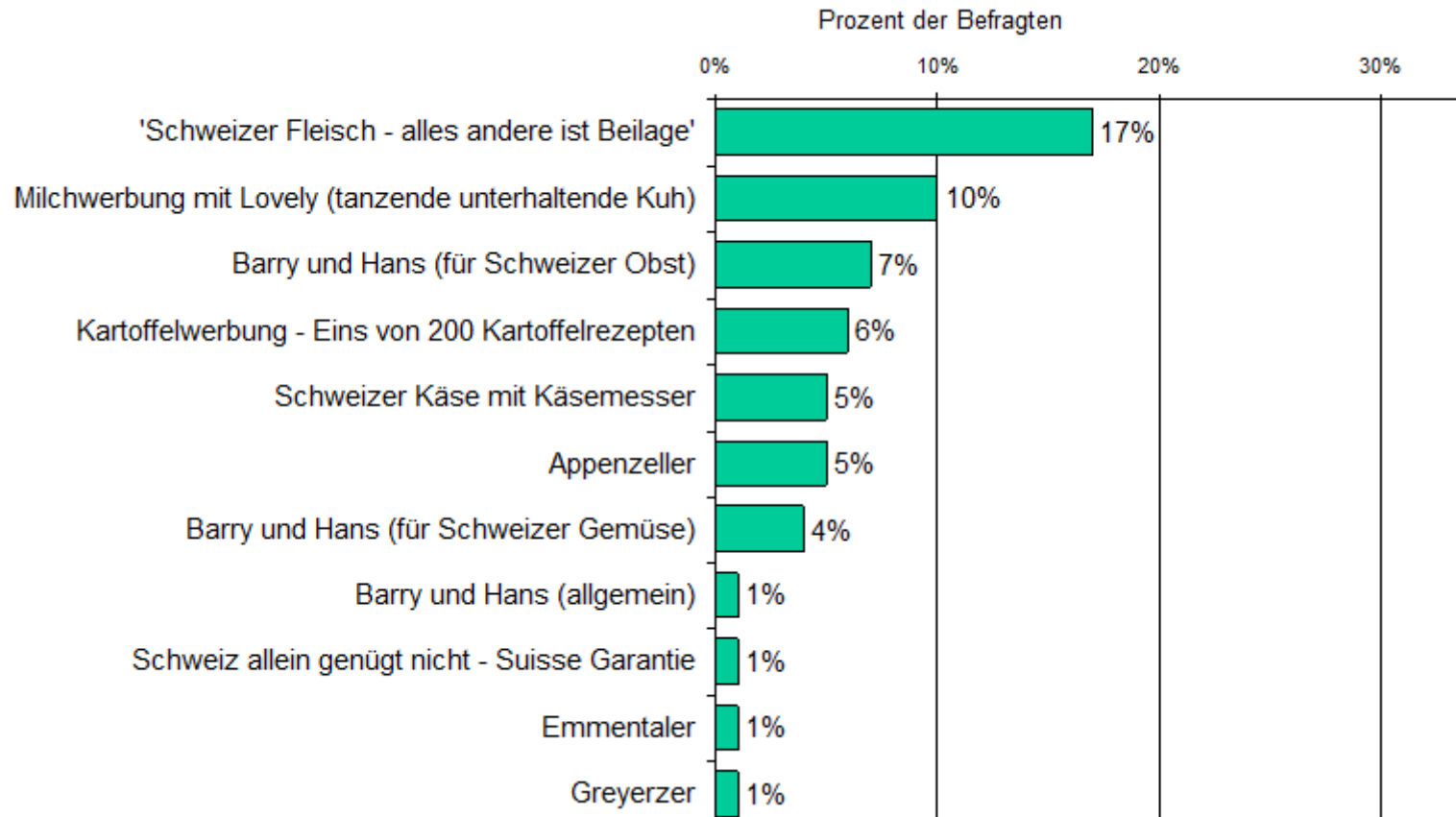


Markt-/Marktforschungsinformationen



Markt-/Marktforschungsinformationen

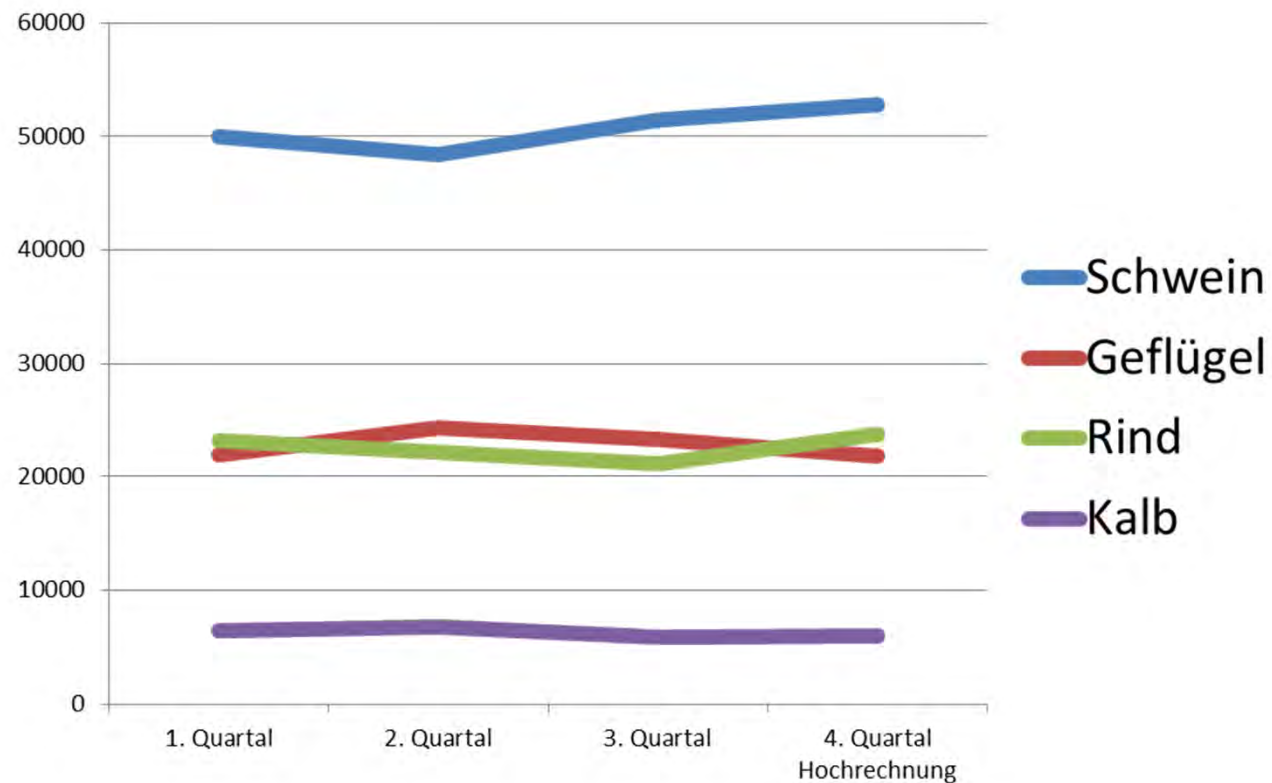
Erinnerung an Werbung für Nahrungsmittel aus Schweiz



Wie beliebt
ist Poulet?

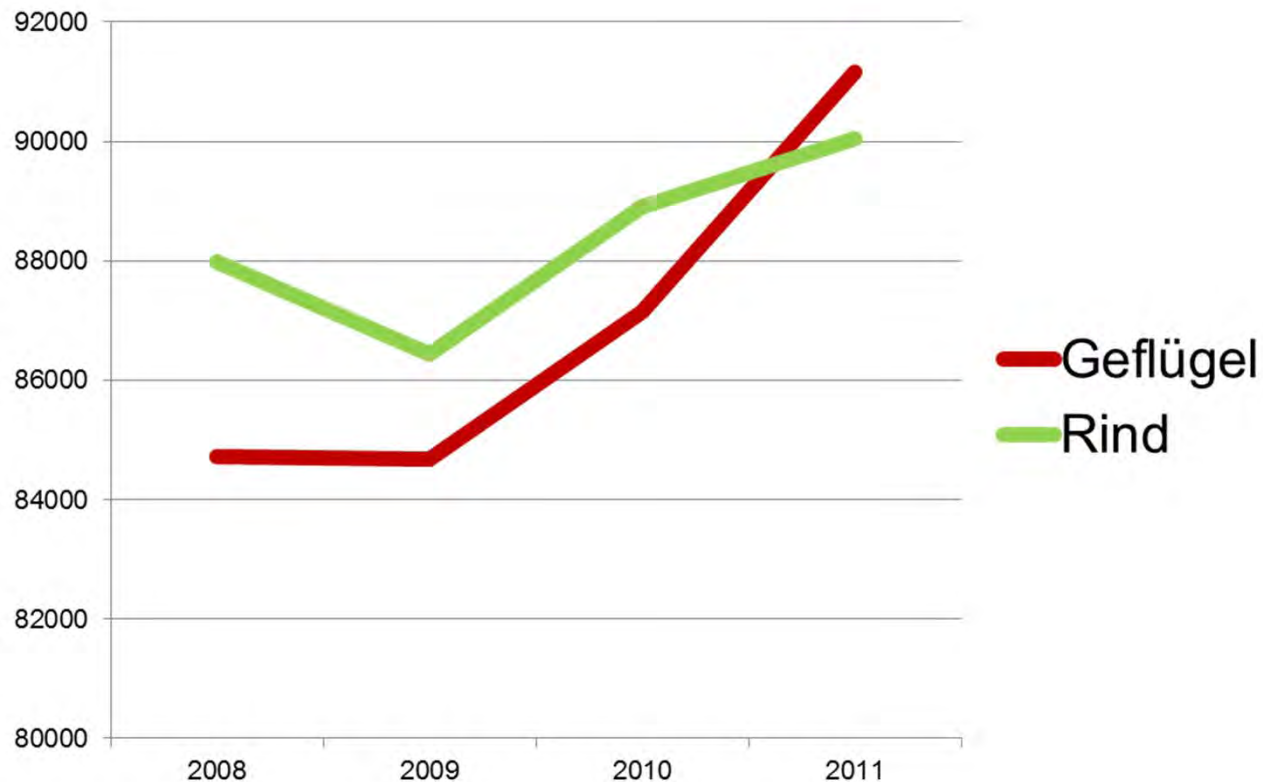
Markt-/Marktforschungsinformationen

Verfügbare Fleischmenge 2011 (Tonnen verkaufsfertiges Fleisch)



Markt-/Marktforschungsinformationen

Verfügbare Fleischmenge 2008 - 11 (Tonnen verkaufsfertiges Fleisch)



Was wird
gemacht?

Kommunikation

TV-Spot





Machen sich
Schweizer Poulets
bezahlt?

Konzelebte Bekauft Schweiz.  [www.schweizerfleisch.ch](#)

Schweizer Poulets und Truten haben in jedem Fall mehr Lebensraum als irgendwo in Europa. 80 Prozent von ihnen erhalten Auslauf in einer geschützten Wintergarten oder im Freie. Sie werden freiwillig nach den Normen für eine besonders tierfreundliche Stallhaltung gehalten.

Artgerechte Haltung und die Sorge zur Natur sind in unserer kleinräumigen Landschaft tief verwurzelt. Die rund 1000 Schweizer Geflügelbetriebe haben eine überdurchschnittliche Grösse. Die Tiere sind dadurch besser aufgehoben als überall sonst im Ausland.

Strange Gesetze und Vorschriften schützen alle Schweizer Nutztiere. Auch die Transportwege in den Schlachthof sind hier viel kürzer als irgendwo. Und regelmässige Kontrollen sorgen für die Einhaltung des Tierschutzgesetzes.

Unsere Nutztiere haben ein gutes Leben verdient.

Der nachhaltigen, artgerechten Produktion gehört die Zukunft. Davon profitieren auch die Konsumentinnen und Konsumenten. Weil unsere Poulets und Truten tiergerecht gehalten werden, ist auch der Genuss von Schweizer Geflügelfleisch noch ein bisschen grösser. Und das ist seinen Preis wert.

Für mehr Informationen: www.schweizerfleisch.ch

 **SCHWEIZER FLEISCH**
Alles andere ist Ballege.

LEICHTER FESTGENUSS

Pouletwürfel mit warmem Kartoffelsalat



ZUTATEN

800 g festkochende Kartoffeln,
geschält, in 5 mm dicke
Scheiben geschnitten
1 Zitrone, in dünne Scheiben
geschnitten

Sauce
150 g Quark
2 EL Mayonnaise
ca. 1 dl Gemüsebouillon
1 Zitrone, abgeriebene Schale
und 2 TL Saft
2 EL Rapsöl
2 EL fein geschnittener
Schnittlauch
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Pouletwürfel
400 g Schweizer Pouletbrüstchen,
in Würfel geschnitten
1-2 TL Curry
Bratbutter oder Bratcrème
1 TL Salz
Schnittlauch zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 | Kartoffeln auf dem Dämpfkörb-
chen 10–15 Minuten weich dämpfen,
herausnehmen.

2 | Sauce: Alle Zutaten verrühren,
über die Kartoffeln giessen, sorgfältig
mischen und mit den Zitronenschei-
ben auf Tellern anrichten.

3 | Pouletwürfel mit Curry würzen,
portionenweise in der Bratbutter bra-
ten, salzen, dazugeben, garnieren.

Für 4 Personen | Zubereitung: ca. 30 Min.

Kommunikation

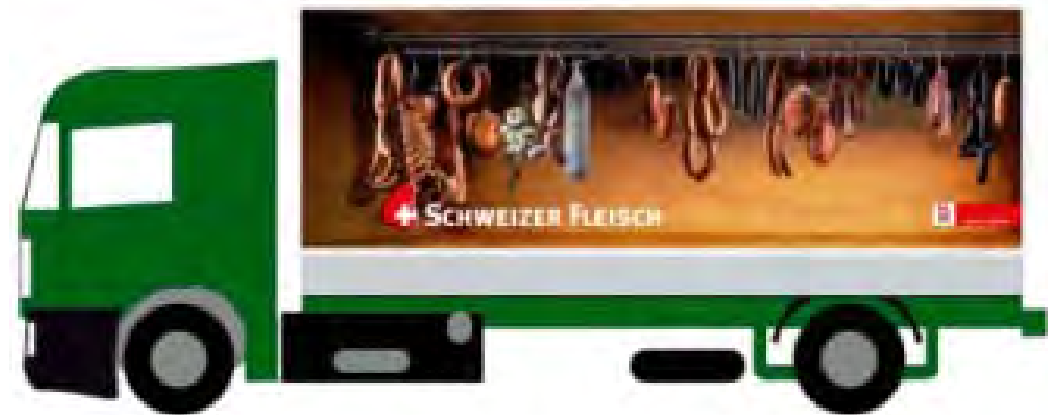
Plakate



Verschiedenes



Einfache Vorbereitung: Die elastische Geschenk-schleife lässt sich spielend leicht über den Cervelat stülpen.



Events



Kommunikation

Messen



Zeitschriften



Metzger



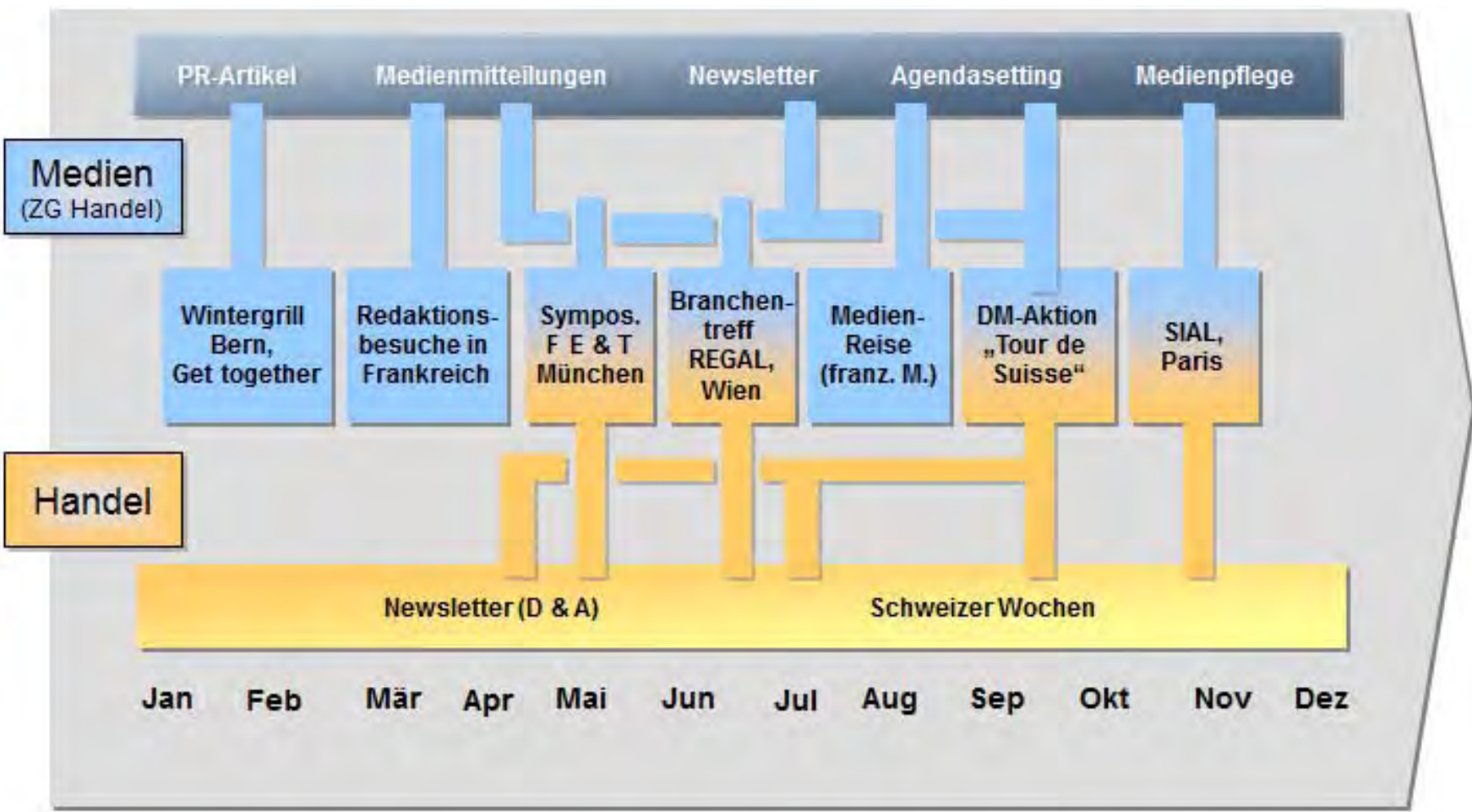
Ernährungsberater



Gastro

Kommunikation

Internat.



Herzlichen

Dank

