



Schulstrasse 16
Tel. 071 999 00 70

CH-9553 Bettwiesen
Fax 071 999 00 77

www.gallocircle.ch
info@gallocircle.ch

Activités Gallo Circle 2024

Agenda

1. Quantités / Mengenentwicklung

- Passées-Futures / Rückblick - Ausblick

2. Abattoirs / Schlachthöfe

- Situation actuelle / aktuelle Übersicht

3. Gallo Fox

- Situation actuelle / aktuelle Übersicht

4. Produits / Produkte

- Développement / Entwicklung



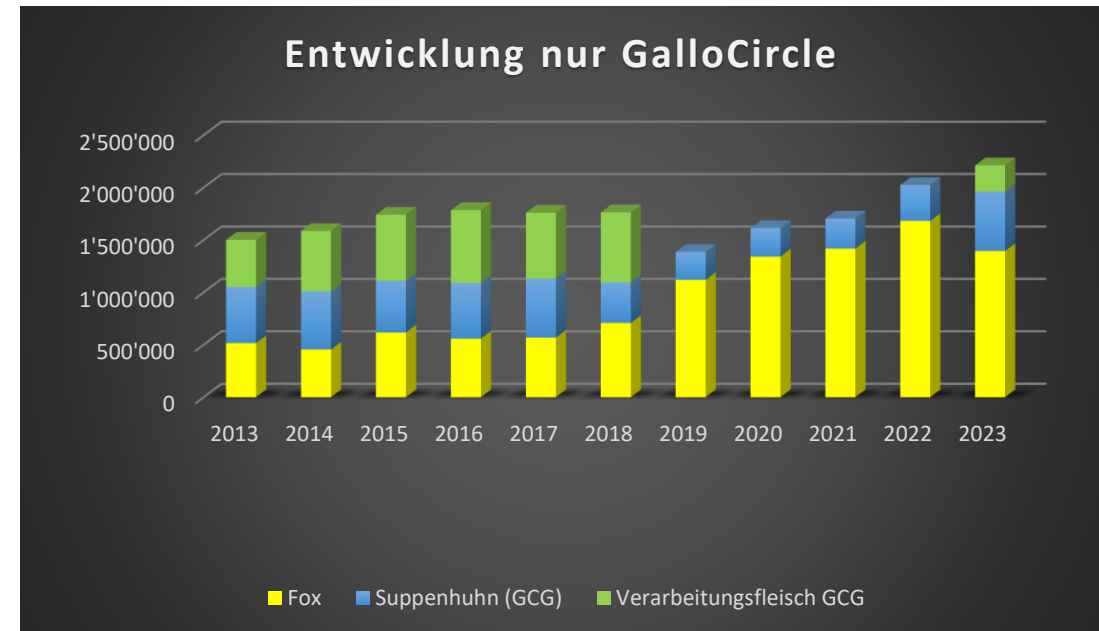
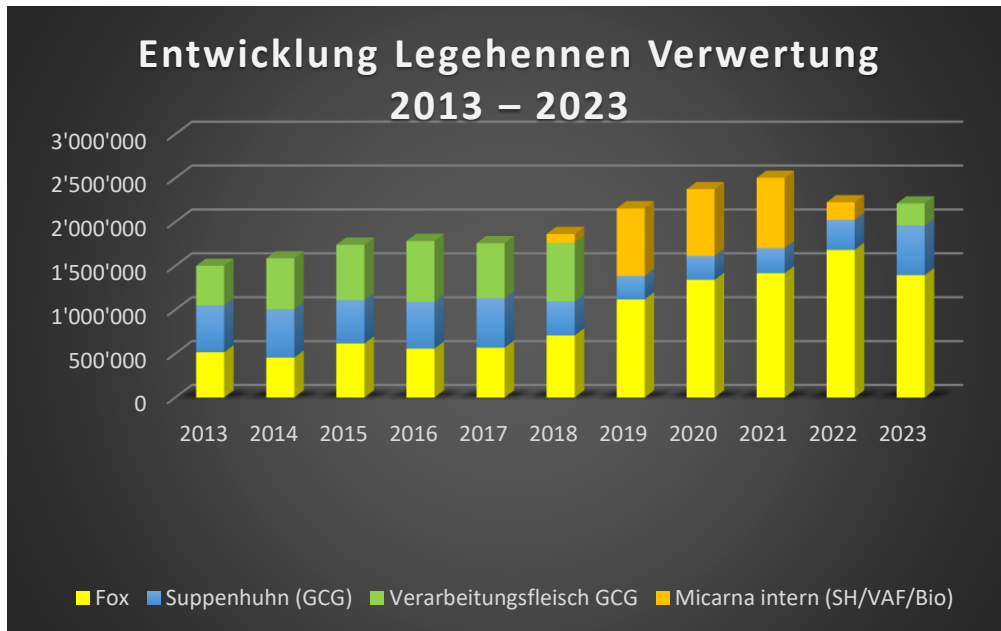
Schulstrasse 16
Tel. 071 999 00 70

CH-9553 Bettwiesen
Fax 071 999 00 77

www.gallocircle.ch
info@gallocircle.ch

Evolutuion des Quantités / Mengenentwicklung

Entwicklung Legehennen-Verwertung



Verwertung als Nahrungsmittel 2023 durch GCG

	<u>Tiere 2023</u>		<u>Vergleich 2022</u>
GCG	265'000	Coop	+ 165%
	210'000	übriger Markt	+ 43%
Bio	380'000	geschlachtet in diversen Kanälen	
Export	250'000	Neuer Kunde - für Zerlegung	
L&S	90'000	Micarna 2023 Einbruch infolge fehlender Schlachtmöglichkeit für grosse Betriebe	
Total geschlachtet GCG	815'000		+ 137%

Micarna war erster Kunde ab Juli bei GSE. Danke für die Partnerschaft und die Unterstützung der L&S Produzenten!

Aktueller Stand - Planung für Januar 2024

GalloCircle Cockpit

Jahresvergleich

Druckdatum: 25.01.24

	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2023-2024	Total
GalloFox	1'134'282	1'243'000	1'424'707	1'683'993	1'393'292	352'872	-1'040'420	7'232'146
GalloPrimo	364'362	386'257	407'764	344'063	808'323	984'366	176'043	3'295'135
Total	1'498'644	1'629'257	1'832'471	2'028'056	2'201'615	1'337'238	-864'377	10'527'28
Primo Anteil	24 %	24 %	22 %	17 %	37 %	74 %		31 %



Schulstrasse 16
Tel. 071 999 00 70

CH-9553 Bettwiesen
Fax 071 999 00 77

www.gallocircle.ch
info@gallocircle.ch

Abattoirs / Schlachthöfe

Schlachthöfe bis 12`000 Suppenhennen



- **Geflügelschlachtereierlingen**
- Schlachtbetrieb läuft
- Diverse neue Kunden
- Aufbau von eigener Logistik
- IFS Zertifizierung
- Zerlegerei läuft
- Personalstamm wird aufgebaut
- GCG im Lead für den Aufbau des Schlachthofes
- Ausbau der Lohnschlachtungen
- Kapazitäten werden im Verlaufe vom 2024 auf 18`000 Suppenhennen erhöht
- Bis dahin Hybridausstellungen möglich. Danke für Ihr Verständnis

Schlachtbetrieb Ertingen



1. Schlachthöfe bis 5500 Suppenhennen



- **Kneuss Mägenwil**
- **Schlachtbetrieb läuft**



- **Wick Frauenfeld / Gallina Bio**
- **1. Priorität Bio Suppenhennen**
- **2. Priorität Bruderhähne**
- **3. Priorität Konventionelle Suppenhennen**



- **Schlachthof Holzheim**
- **Schlachtbetrieb läuft**

1. Schlachthöfe bis 2500 Suppenhennen



- **Geflügel Gourmet AG**



- **Fournier Perly**



- **Felder Safenwil**



- **Ali Geflügelmetzgerei**



- **Kopp Metzgerei**



- **M&M Metzgerei**

• Kapazität bis 5000 Tiere pro Woche

• Kapazität bis 500 Tiere pro Woche

• Kapazität bis 2000 Tiere pro Woche

• Kapazität bis 2000 Tiere pro Woche

• Kapazität bis 2000 Tiere pro Woche

• Kapazität bis 1000 Tiere pro Woche



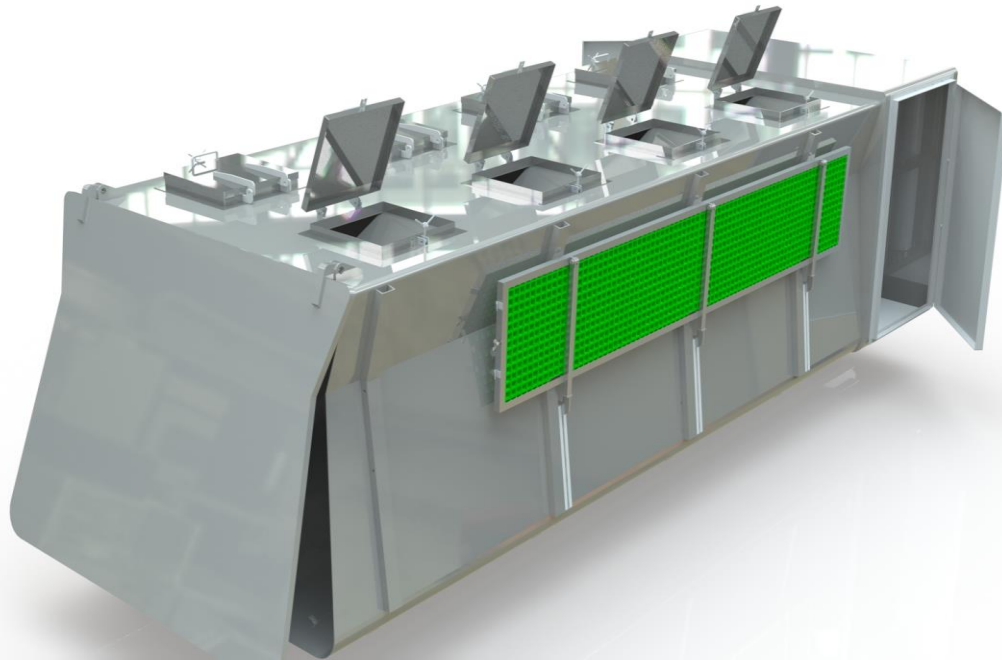
Schulstrasse 16
Tel. 071 999 00 70

CH-9553 Bettwiesen
Fax 071 999 00 77

www.gallocircle.ch
info@gallocircle.ch

Gallo Fox

Gallo Fox



- **Verhandlungen mit STS wegen Konformität**
- **Fox Standort Westschweiz wird geprüft**



Schulstrasse 16
Tel. 071 999 00 70

CH-9553 Bettwiesen
Fax 071 999 00 77

www.gallocircle.ch
info@gallocircle.ch

Produits / Produkte

Marketingprojekt «Die Schweizer Henne»

Die Schweizer Henne:

Zuerst war das Ei, dann das feine Geflügelfleisch.

In der Regel kommen in der Schweiz Eier und Fleisch nicht vom gleichen Huhn, denn das Fleisch von Legehennen wurde bisher kaum als Lebensmittel genutzt. Mit «Die Schweizer Henne» soll sich das nun ändern. Aus dem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Legehennen-Fleisch stellen wir erstklassige Produkte her. Für alle, die möglichst nachhaltig Fleisch geniessen möchten.

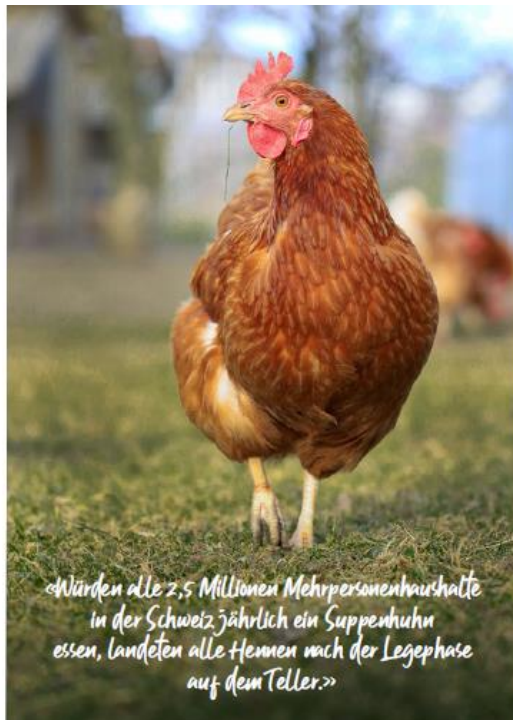
Schweizer Legehennen – gut gehalten

Unsere Legehennen können sich in ihrem Stall frei bewegen, scharren und picken. Sie haben täglich Auslauf an der frischen Luft und meistens Zugang auf eine Weide. Eine Legehennen wird rund 500 Tage alt und legt in dieser Zeit durchschnittlich 320 Eier.

Hennenfleisch – noch viel mehr als Suppenhuhn

Hennenfleisch hat einen kräftigen Geschmack und eine feste Struktur. Deshalb wurden Legehennen bis anhin meist als Suppenhuhn geschmort. Neu verarbeiten wir das Fleisch zu feinen Burgern, Nuggets oder Würsten, die schnell und einfach zubereitet sind.

Helpen auch Sie mit, unsere Ressourcen besser zu nutzen, und unterstützen Sie die Eierproduzenten in Ihrer Region. Mit nachhaltigen Fleischprodukten von Schweizer Legehennen.



Nachhaltiger Genuss:

Pfannenfertige Delikatessen aus Legehennen-Fleisch.

Probieren Sie unsere Legehennen-Produkte mit dem gewissen Etwas. Unsere Burger, Nuggets, Würste und Suppenhühner sind exklusiv in den Hofläden der Eierproduzenten erhältlich.



Legehennen-Nuggets

Knusprige, zarte Nuggets, die aus erstklassigem Brustfleisch geschnitten werden. Egal ob in der Fritteuse, im Backofen oder in der Bratpfanne – unsere natürlichen Nuggets sind im Nu zubereitet und erfreuen grosse und kleine Geniesser.



Legehennen-Burger

Feinste Burger aus reinem Hackfleisch. Probieren Sie Ihren Lieblings-Burger doch einmal mit saftigem Legehennen-Fleisch. Unsere Patties lassen sich grillieren oder in der Bratpfanne zubereiten.



Legehennen-Bratwurst

Zarte, raffiniert gewürzte Bratwurst mit Legehennen-Fleisch. Unsere Bratwurst hat das Zeug zum Klassiker und schmeckt vom Grill genauso gut wie aus der Bratpfanne.



Suppenhuhn

Ganzes Suppenhuhn. Perfekt zum Schmoren und für herzhafte Gerichte wie Pulled-Chicken-Burger und Coq au Vin. Unser Suppenhuhn ist aber auch feine Basis für Hühnersuppen und Fonds.



Legehennen-Landjäger

Geräucherte Wurst aus Legehennen-Fleisch. Unser Landjäger passt immer und überall: kalt als Snack, zum Apéro oder zu einem knackigen Salat. Zum Kochen für Saucen, Pizza oder Eintöpfe.

Jetzt ausprobieren! Viele raffinierte Rezeptideen mit unseren nachhaltigen Legehennen-Produkten erhalten Sie unter: swissegg.ch/henneguet



Die Schweizer Henne Nachhaltiger Fleischgenuss.

Entdecken Sie weitere tolle Rezeptideen mit Legehennen-Produkten: swissegg.ch/henneguet

Die Schweizer Henne – ein Projekt von GalloSuisse.

Ein verantwortungsvoller Umgang mit unseren Ressourcen wird immer wichtiger. Das gilt auch für die Lebensmittelbranche. Deshalb hat GalloSuisse – die Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten – die Marke «Die Schweizer Henne» gegründet. Unter diesem Label stellen wir aus dem Fleisch von Schweizer Legehennen, das bisher kaum als Lebensmittel genutzt wurde, erstklassige Convenience-Produkte her. Für einen zeitgemässen, nachhaltigen Fleischkonsum.

GalloSuisse – Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten
043 300 40 50
info@gallosuisse.ch
swissegg.ch



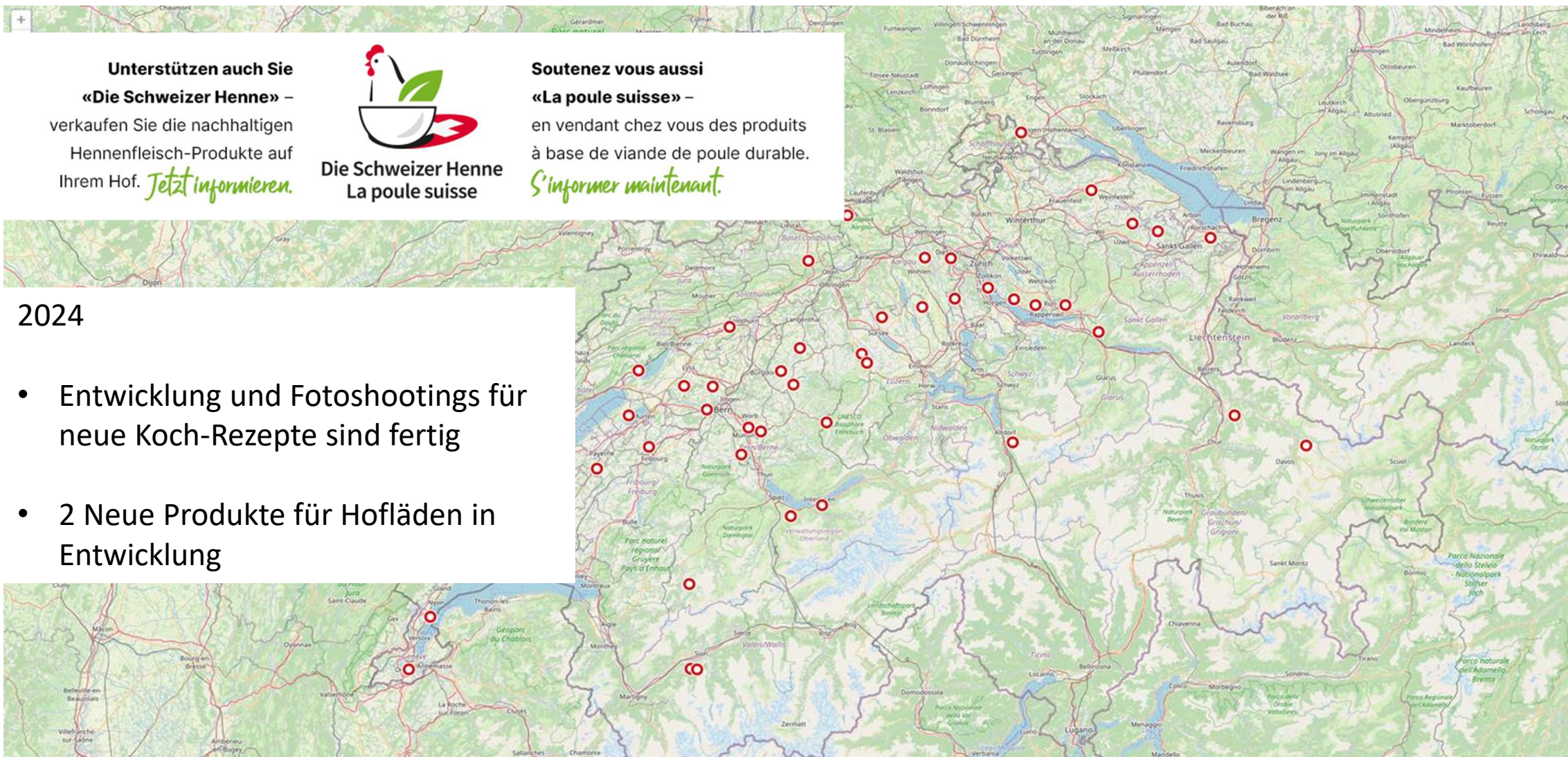
Unterstützen auch Sie
«Die Schweizer Henne» –
verkaufen Sie die nachhaltigen
Hennenfleisch-Produkte auf
Ihrem Hof. *Jetzt informieren.*



Soutenez vous aussi
«La poule suisse» –
en vendant chez vous des produits
à base de viande de poule durable.
S'informez maintenant.

2024

- Entwicklung und Fotoshootings für neue Koch-Rezepte sind fertig
- 2 Neue Produkte für Hofläden in Entwicklung



Danke für die Aufmerksamkeit und
Eure Unterstützung !

