



## Warum geht's auch um die Wurst?

- Stabile Verhältnisse im Eiermarkt brauchen eine gute Pflege seitens aller Produktionsstufen und Branchenteilnehmer
- An Eier werden sehr hohe Qualitätsansprüche gestellt. Dabei geht es nicht nur um Qualität an sich, sondern auch stark um moralische und ethische Erwartungen der Konsumenten
- Dieser Weg beginnt bei den Komponenten des Futters (Donausoja) und endet mit der sinnvollen Verwertung der Legehennen - als Geflügelwurst



## Marketing - Ziele des Gallo Suisse

- Basiskampagne CH-Ei
- Image CH-Ei ausbauen
  - Tierwohl und Haltung
  - Regionaler Familienbetrieb
- Pro-Kopf Konsum CH- Eier steigern

## Imagewerbung der Schweizer Eierproduzenten

- Neuer Werbefilm 2015
- 18 Sek.



## Imagewerbung der Schweizer Eierproduzenten

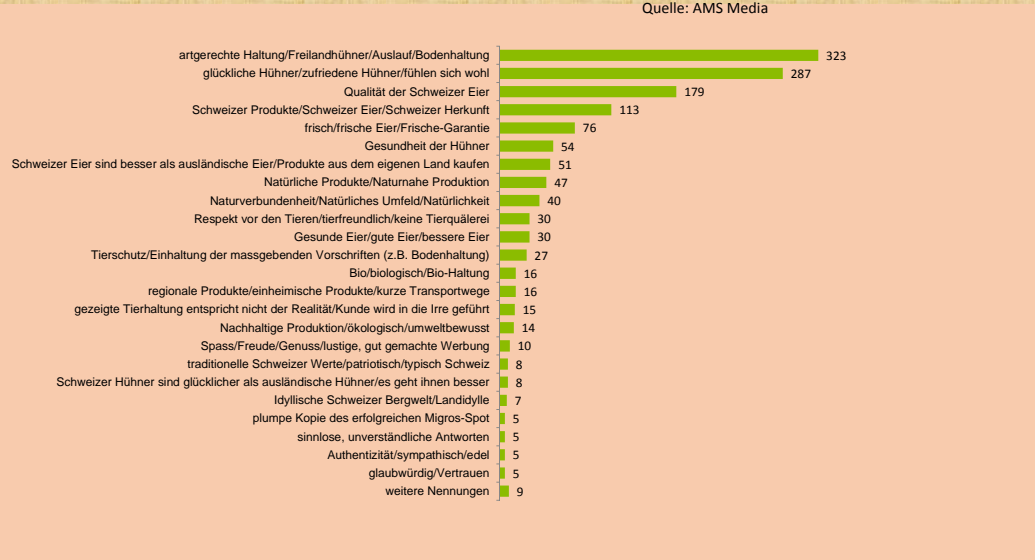
- Messeauftritte 2015
  - OLMA
  - Züspa
  - Muba
  - Luga
  - Bea
  - Comptoir
  - Les Automnales

Aktivitäten durch regionale Produzenten



## Botschaft – laut Umfrageergebnis bei Konsumenten

Quelle: AMS Media



n=1'380

Frage 7

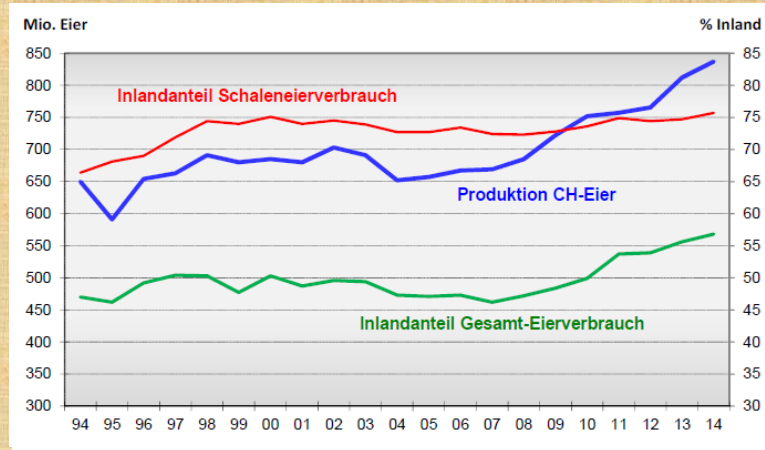
7

## Schweizer-Eier gewinnen Marktanteile

- Die vorzügliche Haltung unserer Legehennen in der Schweiz mit dem damit zusammenhängenden guten Image bei unseren Konsumentinnen und Konsumenten hat definitiv einen grossen Einfluss auf den höheren Konsum an unseren Schweizer Eiern.
- Probleme und Skandale im Ausland – nicht nur in der Eierbranche, sondern im Lebensmittelhandel im Allgemeinen – haben auf den guten Absatz einheimischer Produkte aus der Region grossen Einfluss.

Jean Ulmann, Präsident Gallo Suisse

# Entwicklung Eiermarkt

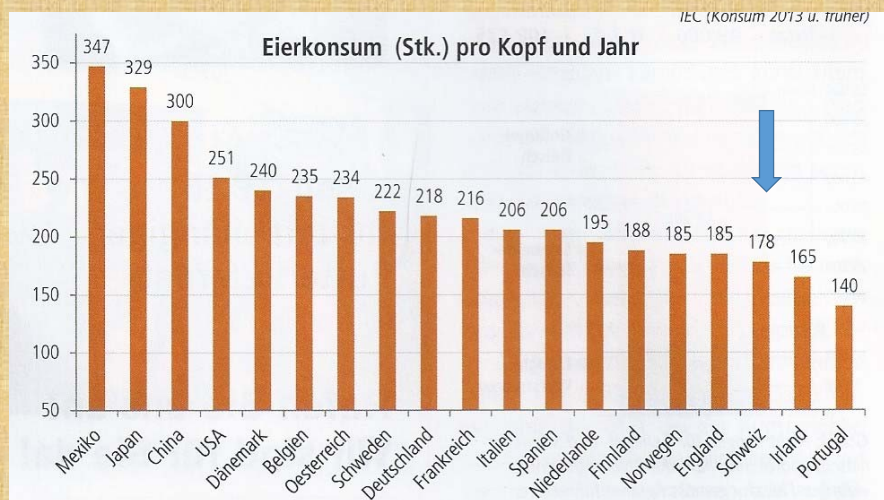


11.06.2015

G:\Vorstand\RessortSekretariat\DV\DV 2015\Präsentationen

9

## Potential nach oben



## Herausforderungen

- Anteil CH-Eier festigen und ausbauen
- Rahmenbedingungen (Ausland)
- Pro-Kopf-Konsum Eier steigern
- Ausbau Produktion = Ausbau saisonaler Überschuss

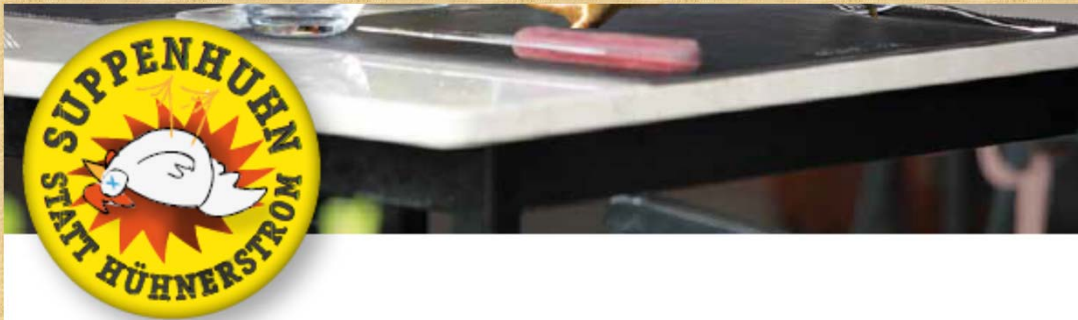
### Wichtig!

- Keine Skandale
- Mediale Angriffspunkte verhindern

11

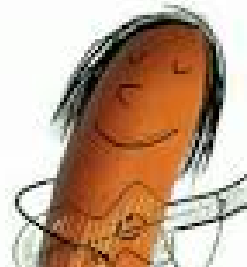
## Negative Schlagzeilen für das Schweizer Ei





**Huhn auf den Tisch -**  
statt in den Abfall!

es ist mir wurst



## Eierproduzenten handeln

- Themen werden ins Licht der Moral und Ethik gerückt. Wirtschaftliche Argumente Zählen kaum.
- Dies haben die Eierproduzenten erkannt und setzen sich bei der Verwertung der Legehennen für eine Rückführung in den Nahrungsmittelkanal ein.
- Mit der Aufgabe der bisherigen Schlachtbetriebe ( 2010) für Legehennen mussten neue Lösungen gesucht werden. Diese orientierten sich am gesetzten Ziel einer sinnvollen Verwertung.



## 2009 Gründung des Selbsthilfevereins

### Art. 2 Zweck

- <sup>1</sup> Die GCG ist eine Selbsthilfevereinigung der in der Schweiz (CH) und dem Fürstentum Liechtenstein (FL) tätigen Legehennenhalter und Vermehrer und bezweckt:
- a) Die in der CH und im FL gehaltenen Legehennen am Ende der Legeperiode als Lebensmittel zu vermarkten oder anderen sinnvollen Verwertungen zuzuführen;
  - b) Zur Optimierung des Angebotes und zur Sicherung hoher Standards auf einer gemeinsamen nationalen Plattform zu disponieren und zu koordinieren;
  - c) Die Verwertung und Vermarktung zu optimieren;
  - d) Dienstleistungen und Beratungen, welche im Interesse der Mitglieder und der Branche sind.



## 2009 GESCHÄFTSSTELLE IN BETTWIESEN

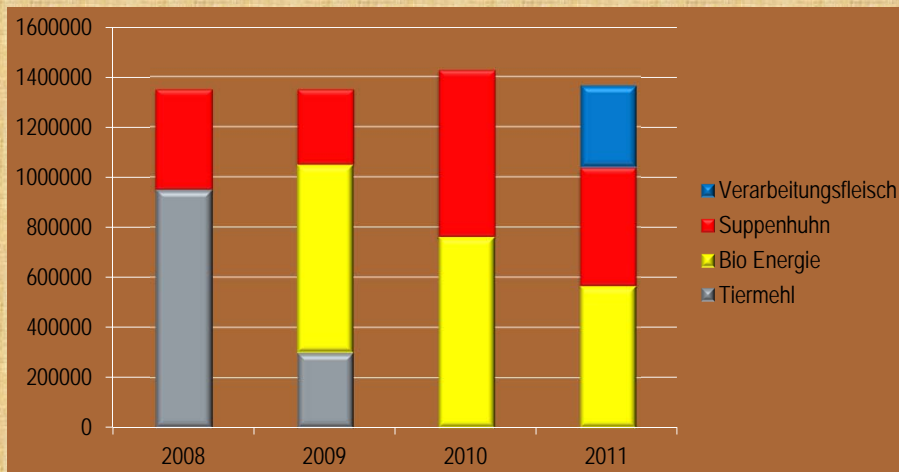
- Koordinationsstelle für die Übernahme der Legehennen
- **GalloPrimo**
  - Verkauf Suppenhennen, Geflügelfleisch
  - Nachfrage generieren, fördern
  - Marketing, Budgetplan, Investitionen, Meilensteine
- **GalloFox**
  - Bio-Energetische Verwertung des Überangebotes

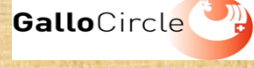
## ALTERNATIVE SCHLACHTBETRIEBE 2010





WAS KONNTE BEWEGT WERDEN MIT DER NATIONALEN PLATTFORM GC





# ENTWICKLUNG SCHLACHTBETRIEBE - STARTPHASE

	2010	2011	2012
Fournier	77'340	64'660	18'800
IKA	22'320	44'850	14'190
Geisser			13'640
Kneuss / Coop	251'890	91'840	126'630
Siebert			5'900
Stauss Sph	112'513	278'080	265'936
Stauss Fleisch	10'200	272'540	464'527
Stauss Bio Fleisch		53'872	73'360
<b>GalloPrimo</b>	<b>474'263</b>	<b>805'842</b>	<b>982'983</b>
Hosberg	136'000	99'373	109'310

# Positives Medienthema Suppenhuhn



## Das Gelbe vom Ei

Tipps, Bezugsquellen, Rezepte: Das gute alte Suppenhuhn kommt endlich und zu Recht zu neuen Ehren

VON KARIN GEHMJEN

Es ist paradox: Herr und Frau Gallio Circe Der Verein wurde vom Verband der Schweizer Schweizer führen nach Deutschland, um günstiges Fleisch einzukaufen, und das hiesige lassen abnutzbar machen für die ausgiebigen Legenheiten, die gut sind. Das Ziel ist mehr der Wert des preiswertes Fleisch und die schwer Konsumenten, zu fast Basis für die beste aller Suppen im liefern, werden vergast statt ge- zum Fertigprodukt. Das- gessen, werden zum Stromliefer- zure Ei auch ein Huhn gehört- renten statt zur Speise. Eine Ver- haben die meisten vergessen schwendung, die hindällig wäre. Doch steter Tropfen höhlt den Stein. Und bringt am Ende mehr Suppenhühner pro Jahr verzeih- als das Legenheinfleisch der ren. Mit unserer Suppenhahnolo- gie hoffen wir, verantwortungsvolle Geniesser auf den Geschmack zu bringen.

diesen dann mit der selbst ge- machten Bouillon zu garen.

keine Eier mehr legen. Des- halb glaubt man noch immer, dass Suppenhühner alt und zäh seien. Heute aber währt ein Hen- nenleben nur noch 18 Monate. Den Tieren die Robustanz zu- schenken, die sie nach der Lega- periode brauchen, kann sich kein Bauer mehr leisten. Sup- penhühner haben also gar keine Chance, zäh zu werden.

**Rezepte** »Suppenhuhn – fast vergessen, neu entdeckt« (Fona- Verlag, 25 90 Franken) heisst ein nützliches Buch mit rund 50 un- komplizierten Rezepten – von der guten alten Hühnersuppe über Hühnerwegen, Hackbra- ten und Stroganoff bis hin zu Pudeliebert mit Champignons.



## Vom Legenest in die Bratwurst

Suppenhühner werden nicht als Fleischtiere oder als Legehennen gehalten, sondern als Fleisch- und Eilegehennen. Sie sind also für zwei Zwecke geeignet: zum Fleisch- und Eiern. Die meisten Suppenhühner werden heute noch auf kleinen Höfen gehalten. Sie sind also für zwei Zwecke geeignet: zum Fleisch- und Eiern. Die meisten Suppenhühner werden heute noch auf kleinen Höfen gehalten.



## Liebeserklärung eines Suppenhuhn-Fans

Kochkünstlerin Spitzenkoch Siegfried W. Rossal und seine kulinarischen Kindheitserinnerungen

»Ich bin kein Fan von Suppenhühnern, sondern ein Fan von Suppenhühnern.«

Suppenhühner sind eine besondere Art von Hühnern. Sie sind nicht nur für ihre Eier bekannt, sondern auch für ihr Fleisch. Sie sind also für zwei Zwecke geeignet: zum Fleisch- und Eiern. Die meisten Suppenhühner werden heute noch auf kleinen Höfen gehalten.



## Eine Hommage an das Suppenhuhn

LENZBURG / MEISTERSCHWANDEN Vernissage zum neuen Buch »Suppenhuhn fast vergessen, neu entdeckt«

Zu Grossmutterzeiten war das Suppenhuhn ein Festmahl. Heute ist das nicht mehr so, denn die Nachfrage nach Suppenhühnern ist im Laufe der Zeit stark zurückgegangen. Mit dem kürzlich erschienenen Buch »Suppenhuhn – fast vergessen, neu entdeckt« wird dem Suppenhuhn eine Rückkehr auf dem Menüplan bereitet.

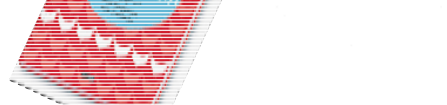
Léonie Schmid vom Fona Verlag in Lenzburg feierte sich in der »Grossmutter« in Meisterschwanden, dem bekannten Spitzkochen- und Autor des Buches »Suppenhuhn fast vergessen, neu entdeckt«.

Rosal, der in Lenzburg wohnt, hat das Buch »Suppenhuhn fast vergessen, neu entdeckt« geschrieben. Er hat das Buch »Suppenhuhn fast vergessen, neu entdeckt« geschrieben.



Die beiden Autoren Léonie Schmid, Siegfried W. Rossal, Nadja Brodmann und Will Neuhäuser sind bei der Vernissage zu sehen. Sie sind mit dem Buch »Suppenhuhn fast vergessen, neu entdeckt« zu sehen.

Die beiden Autoren Léonie Schmid, Siegfried W. Rossal, Nadja Brodmann und Will Neuhäuser sind bei der Vernissage zu sehen. Sie sind mit dem Buch »Suppenhuhn fast vergessen, neu entdeckt« zu sehen.



## 2012 PROBLEME MIT RECHTSFORM DES GALLOCIRCLE

### Ausgangslage:

Umsatz über 3 Mio. Fr. / Handel mit Ausland / Steueramt hinterfragt Verein

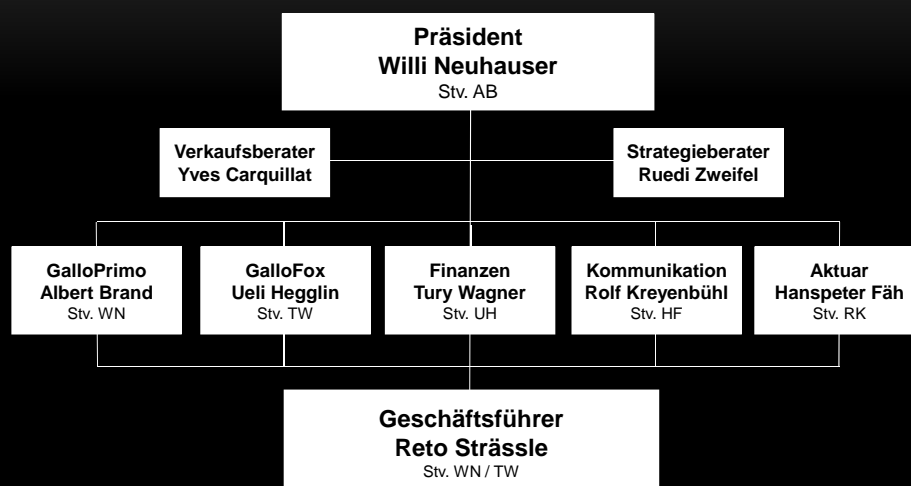
- Der notwendige Eintrag im HR wurde verweigert (21.2.2012)
- Mitglieder GCV gründen am 14. Juni 2012 Genossenschaft
- Genossenschaft erbringt Dienstleistungen, führt Geschäft

### Zielsetzungen: Zusammenführung

- Verein und Genossenschaft = nur eine Organisation GalloCircle.
- Genossenschaft übernimmt Verein (Akten und Vermögen).

23

## Organigramm



24

## ENTWICKLUNG 2013

- Übertrag des Vereins in die Genossenschaft
- 1,5 Mio Tiere verwertet
- Umsetzung der Gesundheitsbescheinigung für jeden Transport
- Zusammenarbeit mit Krummen Transport
- Zollpassage Nachts neu bewilligt
- Kontrollen durch Schweizer Tierschutz
- Verkaufsziele erreicht
- Erwartungen der Medien und des Marktes erfüllt

25

Produkte GalloCircle  
Endprodukt



Kunden 2014

### Suppenhühner Stk. 561'000

- Micarna 59%
- Coop 26%
- Geisser 11%
- IKA 2%
- Fournier 2%

### Verarbeitungsfleisch Stk. 665'000

- BTS Micarna 87%
- BTS Coop 13%
- Bio Micarna 100%

bspw.



26

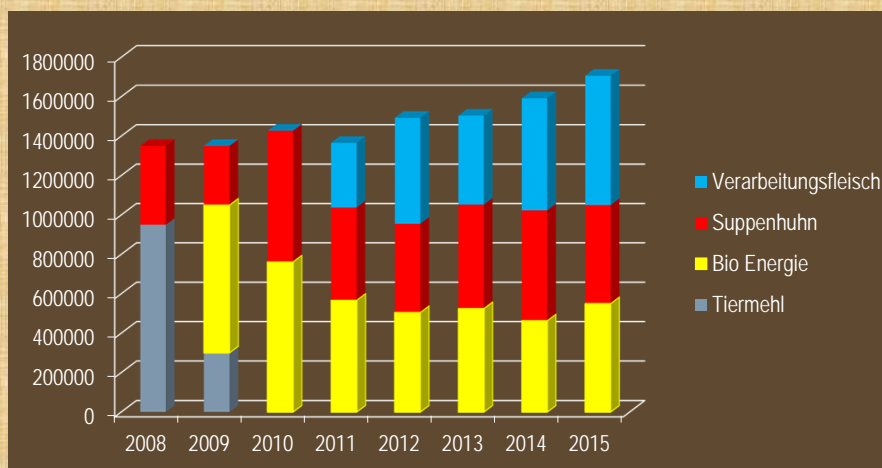
## Entwicklung 2014

- 1,6 Mio Tiere verwertet **+ 6 %**
- Neue Logistiksoftware
- Neues Transportfahrzeug Stauss im Einsatz
- Verkauf als Lebensmittel gesteigert **+ 12 %**
- Erwartungen der Medien und des Marktes erfüllt
- Micarna hat vertiefte Zusammenarbeit mit R.Stauss umgesetzt
- Micarna/Stauss gemeinsame Firma «Geflügel Stauss GmbH» gegründet



27

## Entwicklung Verwertung



2015 bis Nov.

28

## AKTUELLE TÄTIGKEITEN

- 2015 erstmals über 1,7 Mio verwertete Legehennen
- Anfang 2016 - Ausbau der Geflügelschlachterei «Stauss Geflügel GmbH» abgeschlossen (Kapazitätsverdoppelung)
- Projektarbeit mit Verarbeitungspartner zur Optimierung der Abläufe
  - Qualitätsoptimierung in der Verwertungszuführung
  - Optimierung der Wirtschaftlichkeit für Produzent und Kunde

## WAS KONNTE MIT DER WURST FÜR DAS CH-EI ERREICHT WERDEN ?

- Dank der erfolgreichen Arbeit in der Verwertung der Legehennen ist es auch medial ruhig geworden zum Thema
- Die Verarbeitung der Legehennen zur Wurst und anderen Spezialitäten wird allgemein anerkannt und geschätzt.
- Die Verarbeitung des Legehennen Fleisches hilft dem Schweizer Ei sein gutes Image zu pflegen





Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Willi Neuhauser, Präs. GalloCircle

