

Erfahrungen der EDEKA Minden mit der Vermarktung von Jungeberfleisch

Agenda

1

EDEKA Minden

2

Grundverständnis zum Tierschutz

3

Erfahrungen mit Jungeberfleisch

Agenda

1

EDEKA Minden

2

Grundverständnis zum Tierschutz

3

Erfahrungen mit Jungeberfleisch

EDEKA Minden-Hannover



Geschäftsvolumen 2013

- 7,3 Mrd. Euro Umsatz
- 1.554 Einzelhandelsgeschäfte
- 65.000 Mitarbeiter
- 1,8 Mio. qm VK-Fläche im Einzelhandel
- 27 C+C Fachgroßhandels-Betriebe
- 5 Backwarenbetriebe
- 2 Produktionsbetriebe für Fleisch- und Wurstwaren

EDEKA Minden-Hannover

Der Dirigent vor Ort...



... ist der selbstständige Einzelhändler!

EDEKA Minden-Hannover

Das Herz der EDEKA Minden-Hannover ist der selbstständige Einzelhandel.



669 selbstständige Einzelhändler mit

1.108 Märkten

65 % Umsatzanteil am Gesamt EH Umsatz

In den letzten neun Jahren

277 Privatisierungen - davon

204 Existenzgründungen

Agenda

1

EDEKA Minden

2

Grundverständnis zum Tierschutz

3

Erfahrungen mit Jungeberfleisch

EDEKA Minden - Grundverständnis zum Tierschutz

Tierschutz

„Der Tierschutz ist als Staatsziel im Grundgesetz verankert und im Tierschutzgesetz grundsätzlich geregelt. Danach sind die Tierhalter verpflichtet, im Interesse des Wohlbefindens der Tiere die jeweils geltenden Vorschriften einzuhalten“

(BMEL, Internetseite, 2014)

EDEKA Minden - Mission

Wir übernehmen im Rahmen unserer Geschäftstätigkeit Verantwortung für unsere Gesellschaft, unsere Mitarbeiter und deren Familien, unsere Umwelt und für unsere Region.

(Quelle: Geschäftsbericht 2013)

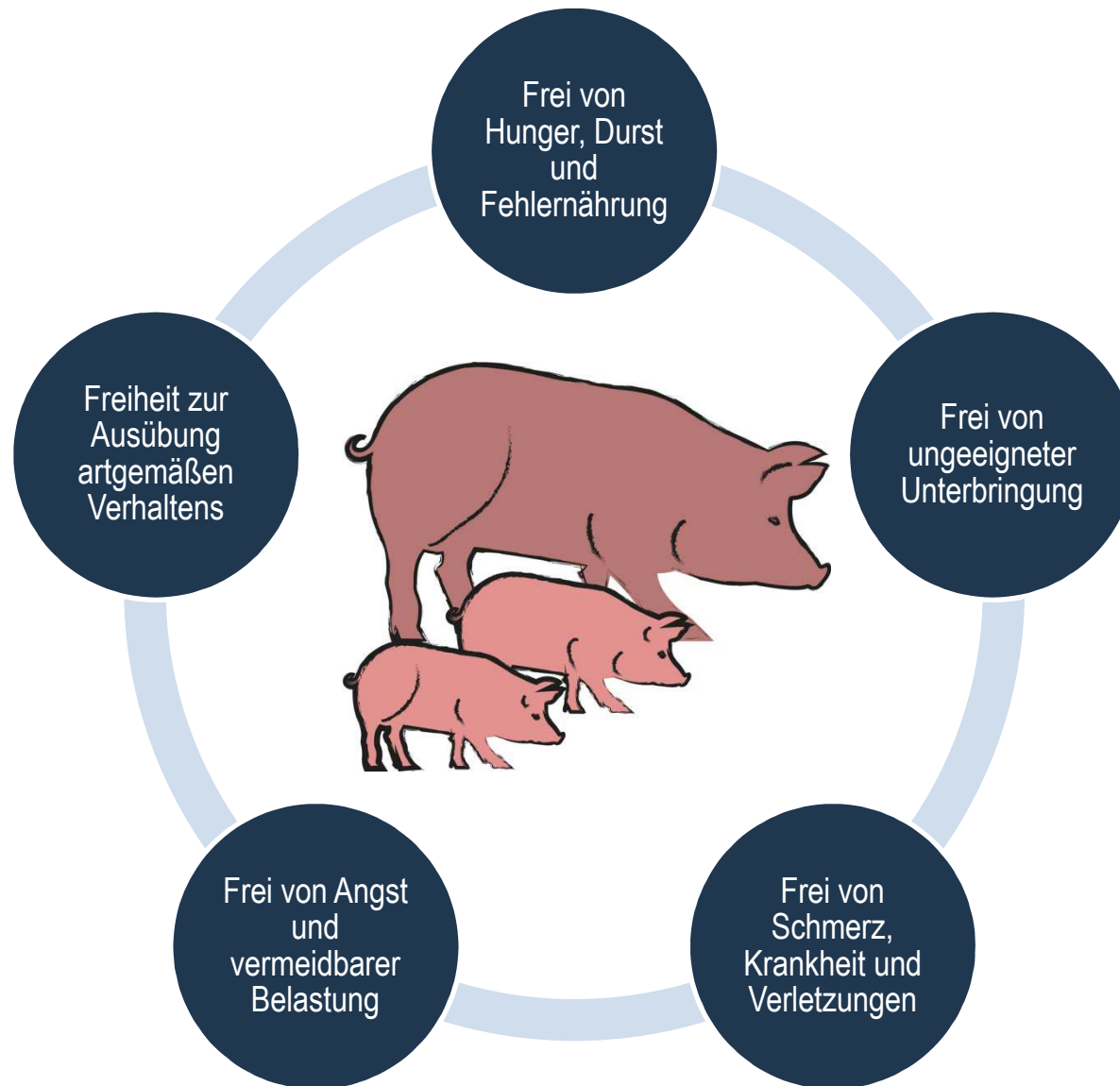
EDEKA Minden - Grundverständnis zum Tierschutz

Wir begrüßen jeden Schritt, der dazu dient, Tieren zu helfen und übernehmen Verantwortung. Deshalb engagieren wir uns:

- Unterzeichner der Düsseldorfer Erklärung
- Teilnehmer der QS Koordinierungsplattform zum Verzicht auf die Ferkelkastration
- Mitglied Tierschutzplan Niedersachsen
- Gründungsmitglied der Tierwohlinitiative des deutschen Tierschutzbundes

Unser Grundverständnis zum Tierschutz haben wir in
7 Grundsätzen zusammen gefasst.

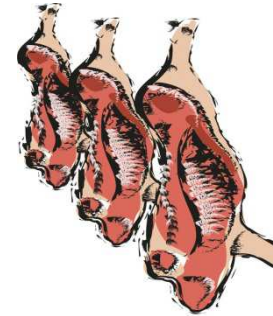
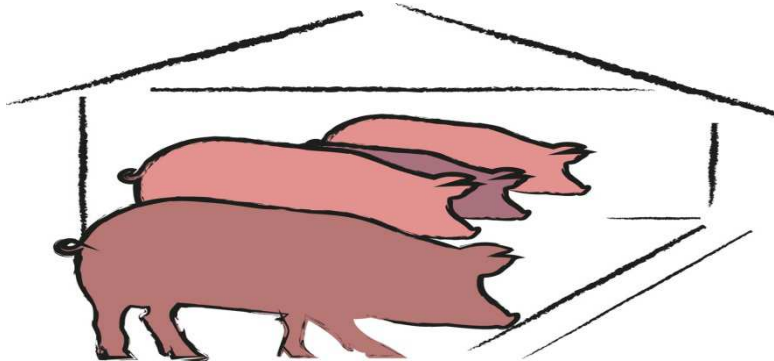
1. Grundsatz: Tier steht im Mittelpunkt



Wir stellen das Tier bzw. die Tiergesundheit und das Tierwohl in den Mittelpunkt unserer Betrachtungen

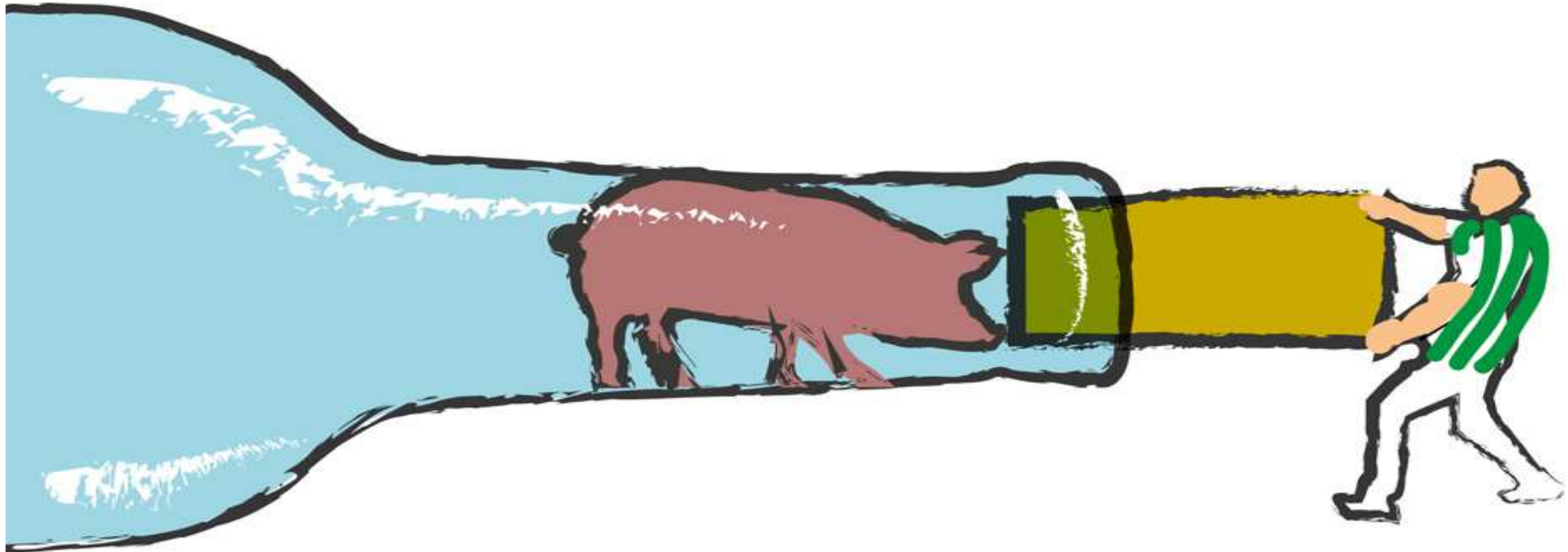
2. Grundsatz: Eigeninitiative der Wertschöpfungskette

Wertschöpfungskette Schweinefleisch



Wir vertrauen auf die Eigeninitiative der gesamten Wertschöpfungskette - insbesondere der Landwirtschaft und der Schlachthöfe.

3. Grundsatz: Flaschenhals-Prinzip



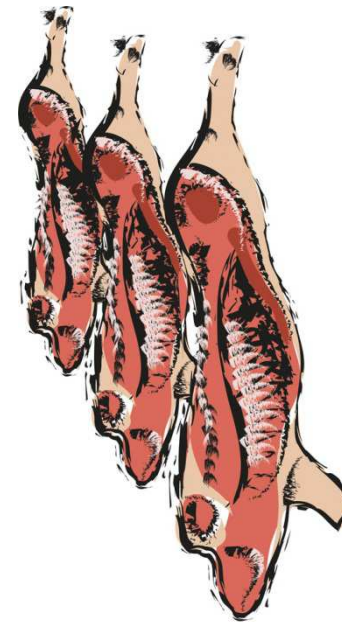
Wir orientieren uns am Flaschenhals (Schlachtung) und nutzen die Kombination von Befunddaten und Kennzahlen der Erzeugerstufe für die Schaffung von Anreizen für mehr Tierwohl.

4. Grundsatz: Kompetenz der Veterinärmediziner



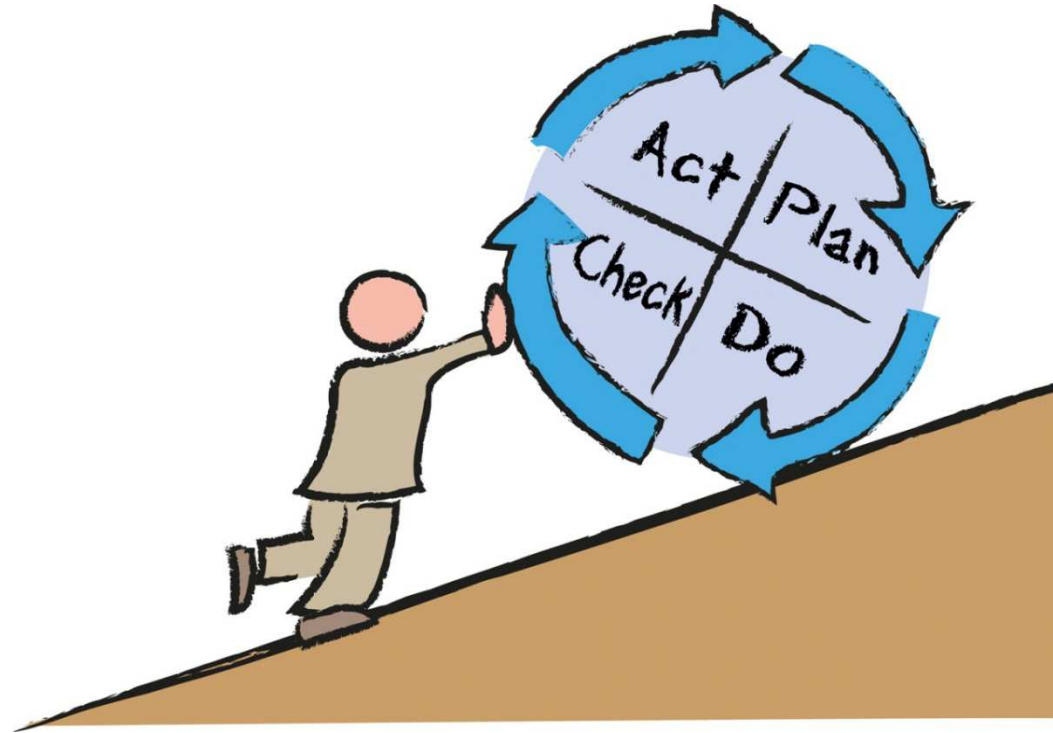
Wir nutzen die Kompetenz der Veterinärmediziner

5. Grundsatz: Befunddaten



Wir nutzen die erweiterten amtlich erhobenen Befunddaten für die Schaffung von Anreizen für mehr Tierwohl

6. Grundsatz: Kontinuierlicher Verbesserungsprozess Tierwohl



Wir wollen fördern und fordern – wir brauchen einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess für mehr Tierwohl, insbesondere durch amtliche Prüfungen und neutrale tierärztliche Beratung

7. Grundsatz: Bestehende Strukturen nutzen



Wir nutzen bestehende Strukturen effektiv, damit möglichst viel dem Tier zugute kommt.

Agenda

1

EDEKA Minden

2

Grundverständnis zum Tierschutz

3

Erfahrungen mit Jungeberfleisch

Erfahrungen mit der Vermarktung von Jungeberfleisch

Anforderungen an Vertragspartner

- Vertragliche Regelung der Prozessqualität
- EG Zulassung, QS-Zulassung, IFS-Zulassung
- angemeldetes Zulassungsaudit
- Tierschutz, Hygiene, Zuschnitt, Geruchsdetektion ...
- Metakontrolle
- ...
- Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit
- Aufzucht: Deutschland

Vertragliche Bindung und stufenübergreifende META -
Kontrolle ist die Basis einer vertrauensvollen
Zusammenarbeit.

Erfahrungen mit der Vermarktung von Jungeberfleisch

Anforderungen an Schweinefleisch

- Vertragliche Regelung der Produktqualität
- Spezifikation und Zuschnittskatalog für jeden Artikel
- Mikrobiologie, Tropfsaftverlust, ...
- Uneingeschränkte Verkehrsfähigkeit

Wir fordern die Belieferung mit verkehrsfähigen Schweinefleisch und schließen Jungeberfleisch bewusst nicht aus.

Die Anforderung einer Belieferung mit ausschließlich weiblichem Schweinefleisch widerspricht unserer Firmenphilosophie.

Erfahrungen mit der Vermarktung von Jungeberfleisch

Wir haben eine Vielzahl von Verkostungen mit Laien und Sachverständigen durchgeführt.

Das Fleisch von Jungebern wird insbesondere aufgrund seiner ansprechenden Farbe und dem geringen Tropfsaft positiv bewertet.

Die von uns durchgeführten Verarbeitungsversuche bestätigen die guten Verarbeitungseigenschaften von Jungeberfleisch. Der gezielte Einsatz von Jungeberfleisch führt zu guten Fleischerzeugnissen.

Wir haben kein Anstieg von Endverbraucherermeldungen zu „auffälligem“ Schweinefleisch.

Erfahrungen mit der Vermarktung von Jungeberfleisch

Als Gründungsmitglied der staatlich geförderten Tierwohlinitiative war es für uns eine Selbstverständlichkeit, unseren Kunden Schweine- und Geflügelfleisch mit dem Tierschutzlabel anzubieten.

Bei dem Tierschutzlabel des deutschen Tierschutzbundes wird auf die Kastration verzichtet.



Seit Markteinführung haben wir mehr als 200.000 Portionen Schweinefleisch von Jungebern vermarktet.

Erfahrungen mit der Vermarktung von Jungeberfleisch

In den letzten Jahren wurde viele Erkenntnisse zur Vermeidung von „Ebergeruch“ gewonnen.

Züchtung



Mast



Geruchs
detektion



Verarbeitung



Vermarktung



Die Vermarktung von Jungeberfleisch bedarf zuverlässiger Partner, die eine konsequente Umsetzung der vorhandenen Erkenntnisse sicherstellen.

Was die „Wertschöpfungskette“ braucht:

Züchtung



Zuchtstrategie gegen „Ebergeruch“

Mast



Verhinderung der Bildung von Skatol

Geruchs
detektion



Eine sichere Identifizierung von geruchsauffälligen Tieren durch neutrale Kontrollen von geschultem Personal (z.B. DLG Prüfer) am Flaschenhals



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**

„Eier, wir brauchen Eier“