



Nose to Tail bei Micarna

Praxisbeispiel Mérat

Branchenworkshop Savoir-Faire
Roland Lienhard | Marketing Services

Unternehmen der

M+INDUSTRIE



Studie von WWF/ Foodways Consulting zum Thema Lebensmittelverlusten

L. Jansco, M. Hurschler, 2014: Lebensmittelverluste bei Fleisch, Gemüse und Brot- Schätzungen und Handlungsansätze für die Schweiz

Auszug aus der Studie (Zusammenfassung für den Bereich Fleisch):

Auch beim **Fleisch** fallen die Hauptverluste in der Verarbeitung sowie in den Haushalten an. Jedoch geht generell weniger Fleisch (19%) als Brotweizen verloren. Bei den Konsumierenden kann davon ausgegangen werden, dass ein Grund für diesen Unterschied im höheren Preis für Fleischprodukte liegt. Die Hauptursachen für Verluste in der Fleischwertschöpfungskette liegen in der Nichtnutzung von essbaren Fleischnebenprodukten wie Innereien, Schweinefüssen oder Fettgewebe. Dabei gibt es viele Möglichkeiten und Ansätze, um die Fleischverluste zu verringern. So lassen sich etwa durch den Export von geniessbaren Fleischnebenprodukten sowohl die Verluste reduzieren, als auch neue Märkte erschliessen. Ein ähnlich lukratives Potential bietet die Entwicklung neuer und innovativer Produkte, wie zum Beispiel der Poulet-Wurst oder Poulet-Charcuterie. Aber auch die Konsumierenden spielen eine wichtige Rolle. Nur wenn eine entsprechende Nachfrage vorhanden ist, können neue Produkte aus ansonsten verlorenen Lebensmitteln entwickelt und verkauft werden. Generell würde eine Rückbesinnung auf die Verwertung des gesamten Tiers – Stichwort ‚Nose-to-tail‘ – entscheidend zur Reduktion der Fleischverluste beitragen.

Nachhaltigkeitsstrategie der Micarna Gruppe

Ziele 2020

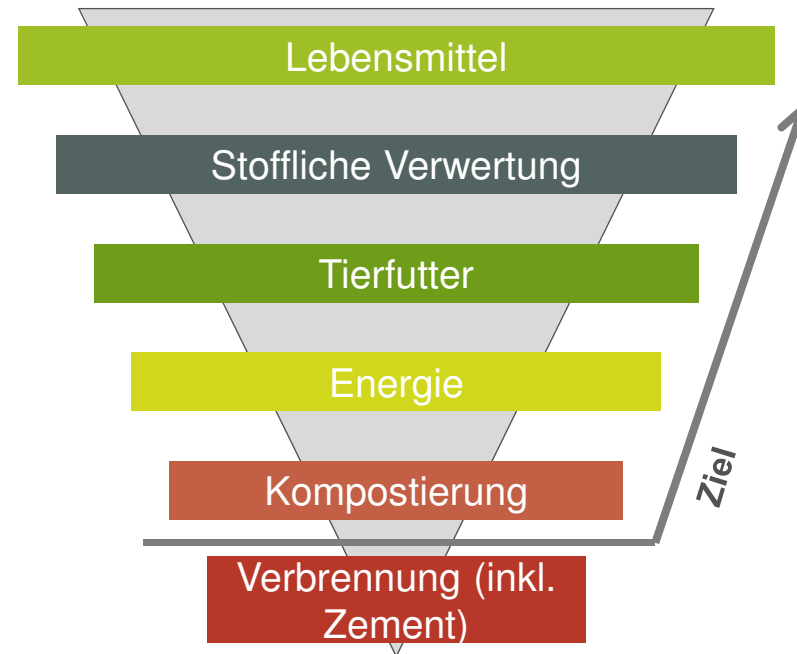
- 15 % weniger Lebensmittelverluste pro produzierte Tonne
- 100 % Recycling für alle tierischen Nutzprodukte (keine Verbrennung mehr)

Vision 2040

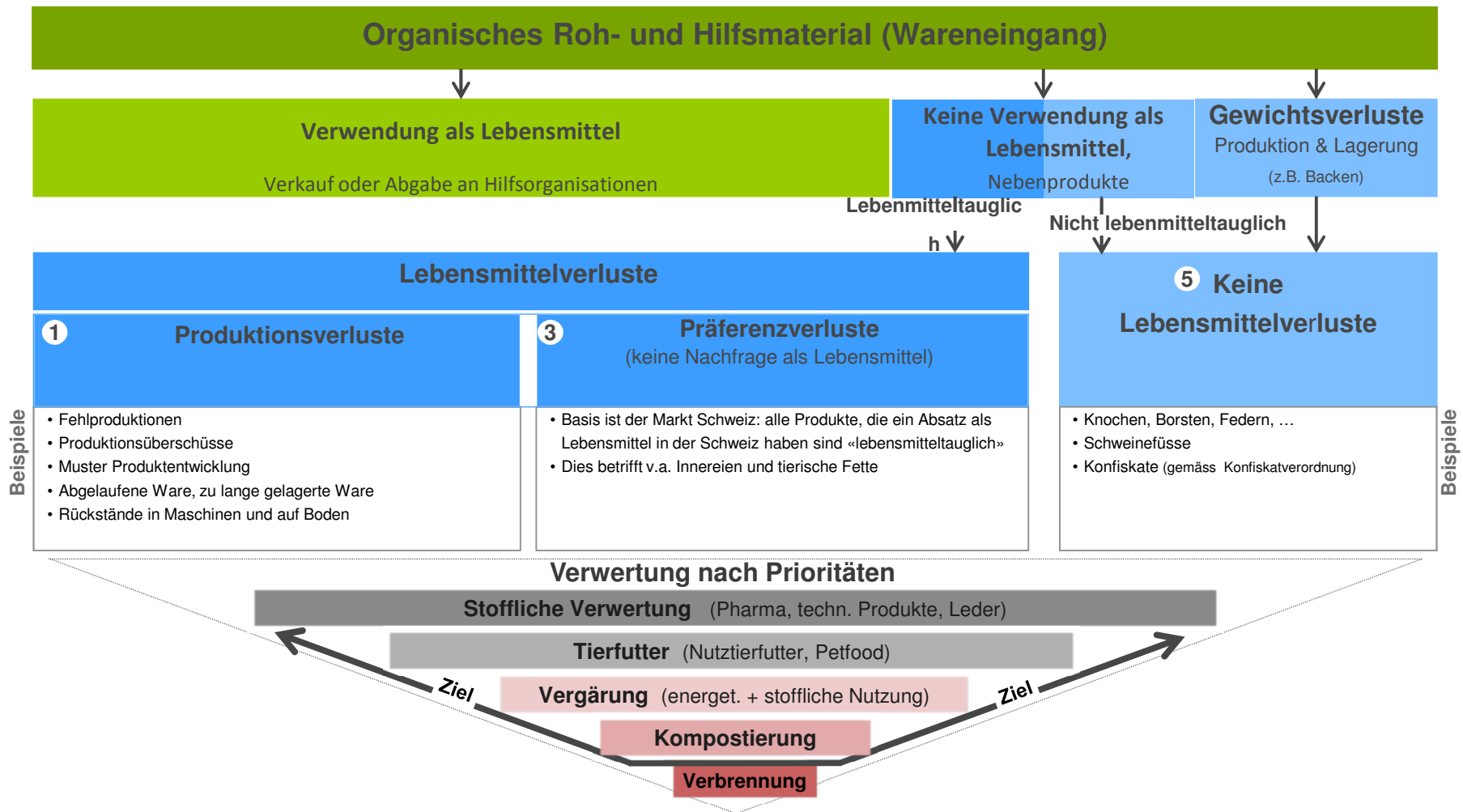
- 100% Recycling für alle Materialien



M-Industry
Sustainability
Roadmap



Definition von Lebensmittelverlusten bei Micarna



Handlungsmöglichkeiten

- Das Ziel «15% Reduktion der Lebensmittelverluste» gilt über alle vier Kategorien der Lebensmittelverluste.
- Die Handlungsmöglichkeiten sind je nach Kategorie unterschiedlich, z.B.

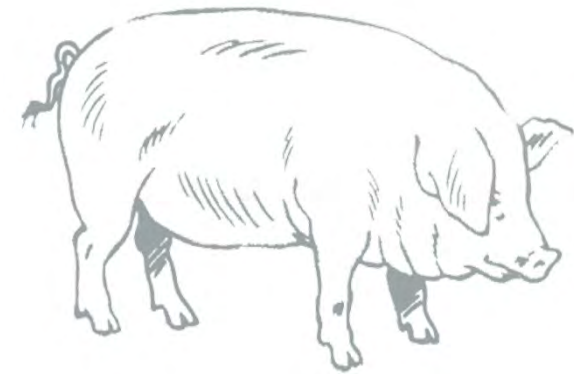
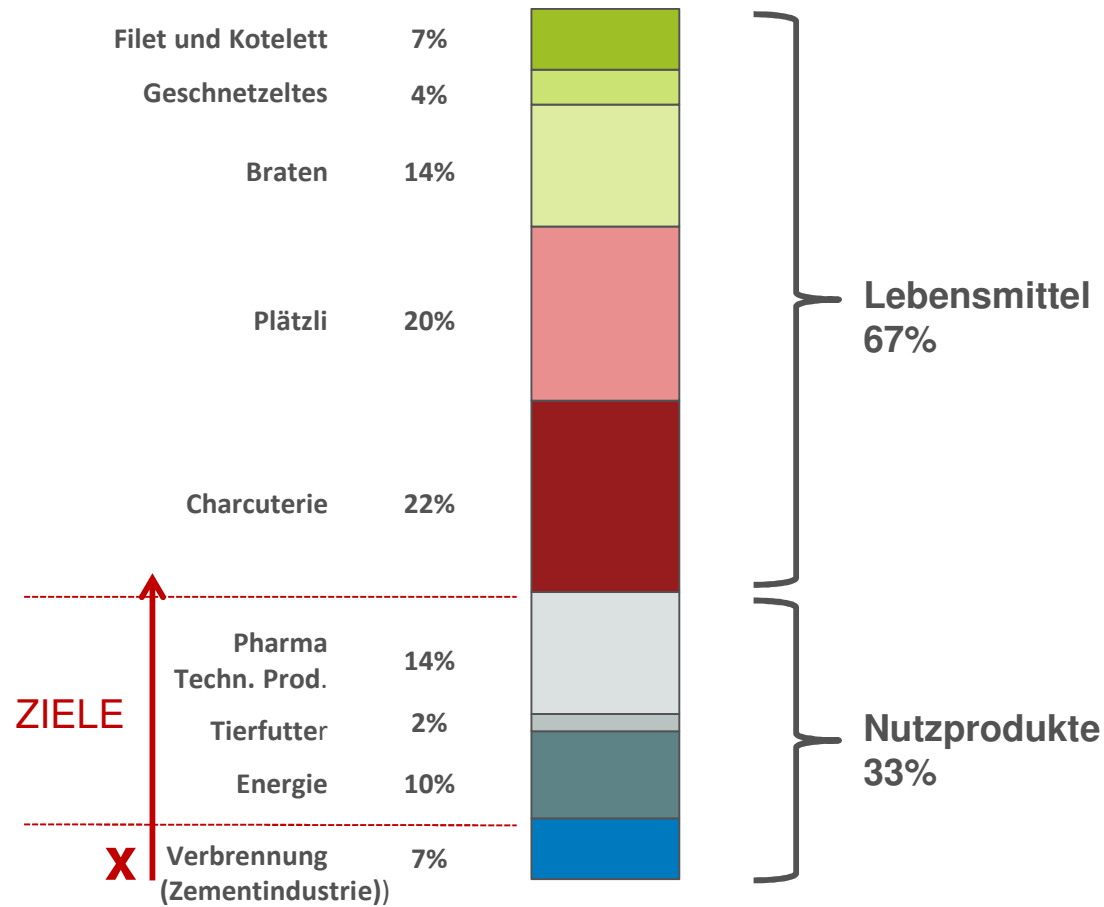
Kategorie	Mögliche Massnahmen (zum Beispiel)
1 Produktionsverluste	<ul style="list-style-type: none">- Bessere Überwachung der Produktionsprozesse- Bessere Mengenplanung- Technische Massnahmen- «Wurstsack» für Muster aus der Produktentwicklung- Abgabe an Hilfsorganisationen
2 Präferenzverluste	<ul style="list-style-type: none">- Förderung des Nose to tail Konsums (Nachfrage erhöhen)- Neue Produkte entwickeln (z.B. Blutwurst)- Export ins Ausland

Gründe für «Nose-to-tail-Eating»

- **Wertschätzung für das Tier:** möglichst das ganze Tier wird als Lebensmittel verwertet
- **Aktiver Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverlusten** durch Konsum von Nebenprodukten/ tierischen Fetten, die aktuell keine genügend hohe Nachfrage als Lebensmittel finden
- **Einheimische Produktion fördern:** Da Edelstücke von Rind und Schwein sowie Pouletbrust besonders nachgefragt werden, werden diese Stücke häufig importiert. Die Verwertung von weniger nachgefragten Fleischstücken in der Schweiz bleibt eine Herausforderung.
- **Günstiger Preis und hohe Wertschöpfung**



Verwertung des gesamten Tieres



Totalverwertung am Beispiel Geflügelverarbeitung





Tierische Fette doch nicht so "böse"

CHOLESTERIN

Der Verzehr pflanzlicher Fette verringert einer neuen Studie zufolge nicht das Risiko von Herzkrankheiten.

Im Gegenteil: Die Senkung des Cholesterin-Spiegels könnte demnach das Sterberisiko sogar erhöhen, heißt es in einer am Mittwoch veröffentlichten Untersuchung im wissenschaftlichen Fachblatt "BMJ", ehemals "British Medical Journal".

Mérat Konzept «Mehr vom Tier»

Kunden und deren Gäste im Fokus:

- Mérat – Kunden sind Restaurant- und Hotellerie Betriebe
 - Bedarfsgerechte Sortimente
 - Täglich frische Lieferungen
 - Verkaufsförderung (Angebotsplanung)
- Kundenspezifische Lösungen



Mérat Konzept «Mehr vom Tier»

Kommunikation und Inspiration



Eine Frage der Ehre

Die Nose-to-Tail Philosophie setzt profunde Kenntnisse des Kochhandwerks voraus. Köche, die sich für verschrotten, brauchen drei Zutaten: Leidenschaft, Wissen – und einen Metzger, der abseits von der Metiere verortet.

Ein Schinken kann sich mit dem Fleisch in seinen Lebenszyklus der letzten Minuten und Stunden nach dem Tod des Tieres anreichern. Die Metzgerei ist die letzte Station vor dem Fleisch, das in der Küche landet. Ein Metzger, der abseits von der Metiere verortet ist, ist ein Metzger, der die Ehre der Ehre ist.

Die Metzgerei ist die letzte Station vor dem Fleisch, das in der Küche landet. Ein Metzger, der abseits von der Metiere verortet ist, ist ein Metzger, der die Ehre der Ehre ist.

Die Metzgerei ist die letzte Station vor dem Fleisch, das in der Küche landet. Ein Metzger, der abseits von der Metiere verortet ist, ist ein Metzger, der die Ehre der Ehre ist.



Fazit

1. Ziel: 100% Verwertung des Schlachttiers
2. Fleisch verfügt über Werte, die noch optimaler positioniert werden können
3. Mérat als Spezialist mit Verkaufskonzept «Mehr vom Tier» für Gastronomie - Kunden

