

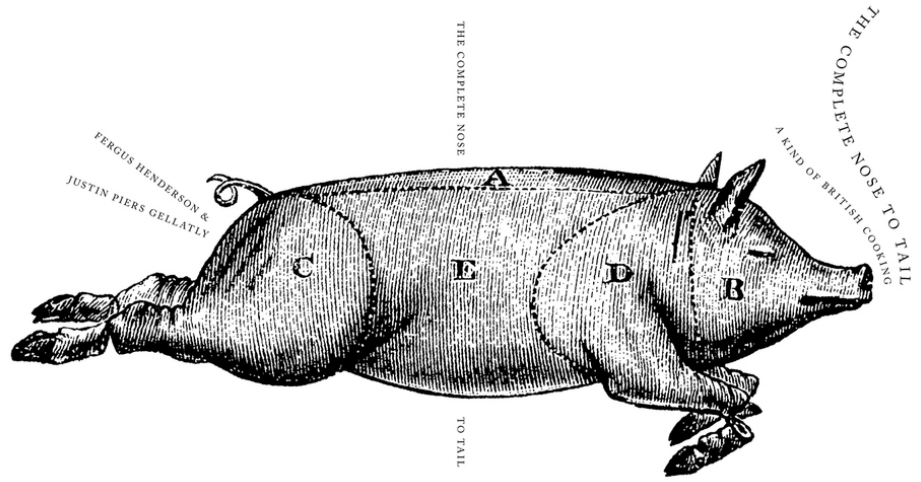
SAVOIR

FAIRE

Die Nose-to-Tail-Initiative
von Proviande

Informationen zum Projekt

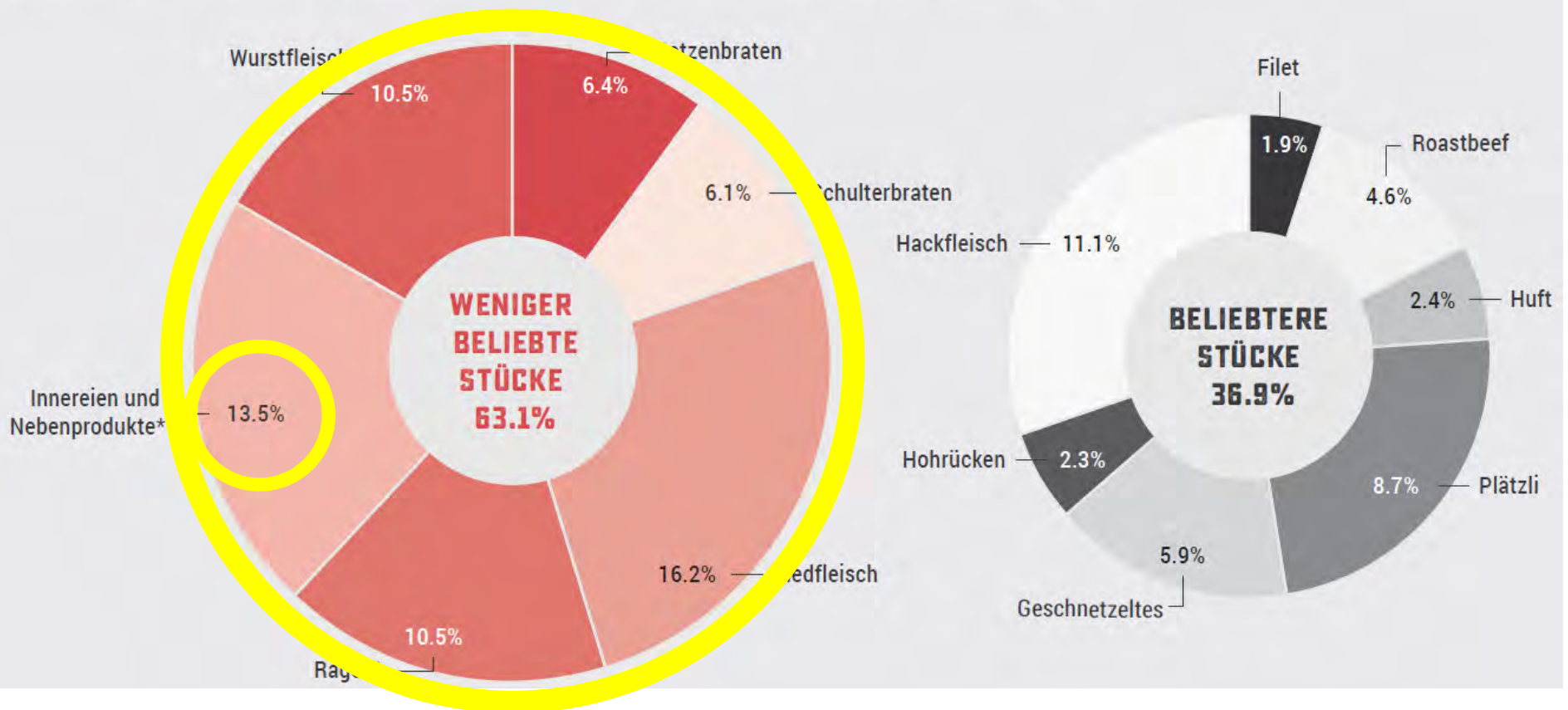
Werner Siegenthaler, Projektleiter Proviande



Wo liegt der Fokus?

Rind

Beim Rind machen die weniger beliebten Teile insgesamt 63.1% der verkaufsfertigen Stücke aus.

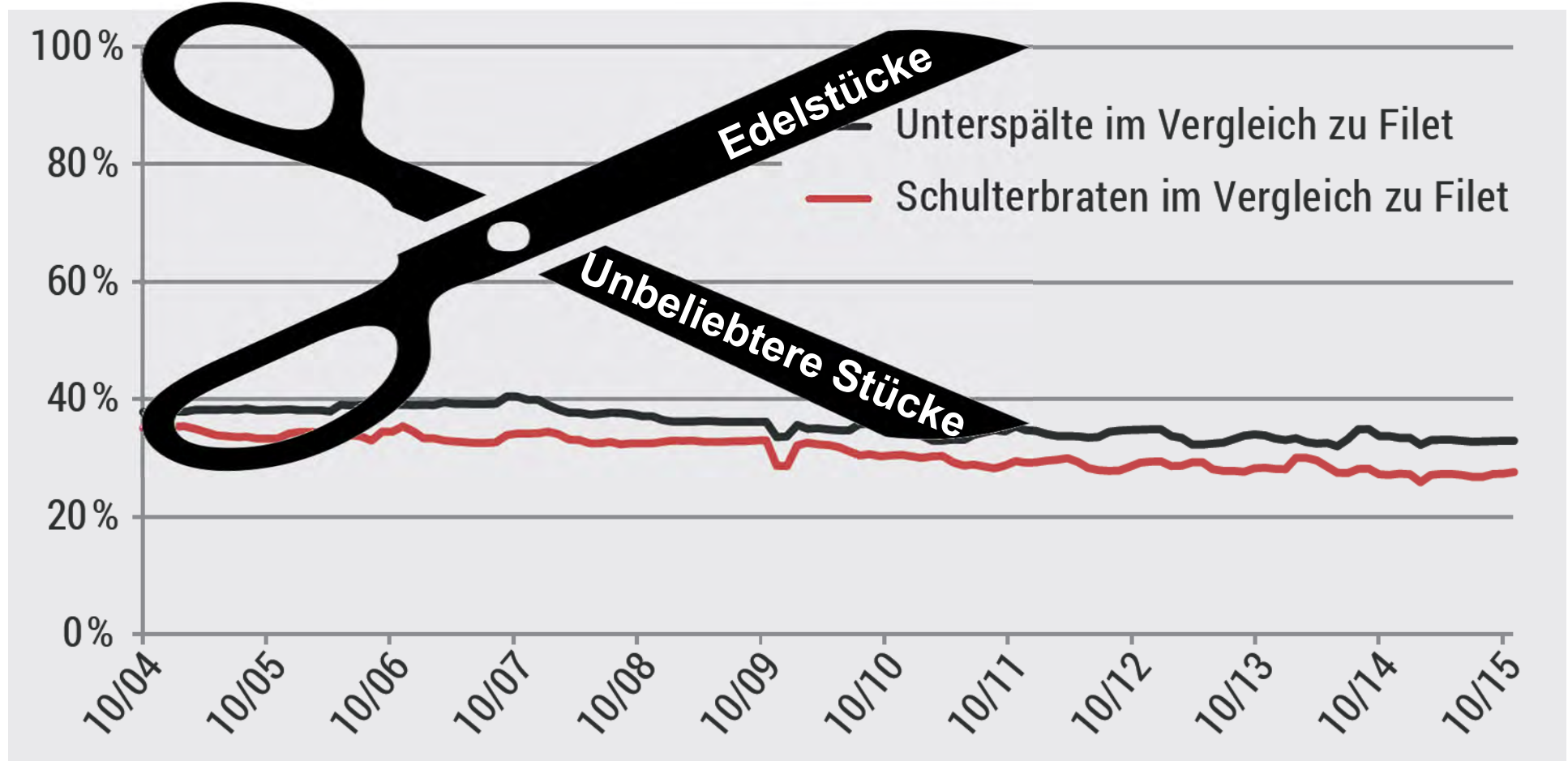


Von der Branche für die Branche

Unterstützung von Fleischfachleuten und
Gastronomen, das ganze Tier zu vermarkten.
Wissen versammeln, aufbereiten und multiplizieren.

- **Werterhalt** von Nicht-Edelstücken
- ...
- ...

Werterhalt



Von der Branche für die Branche

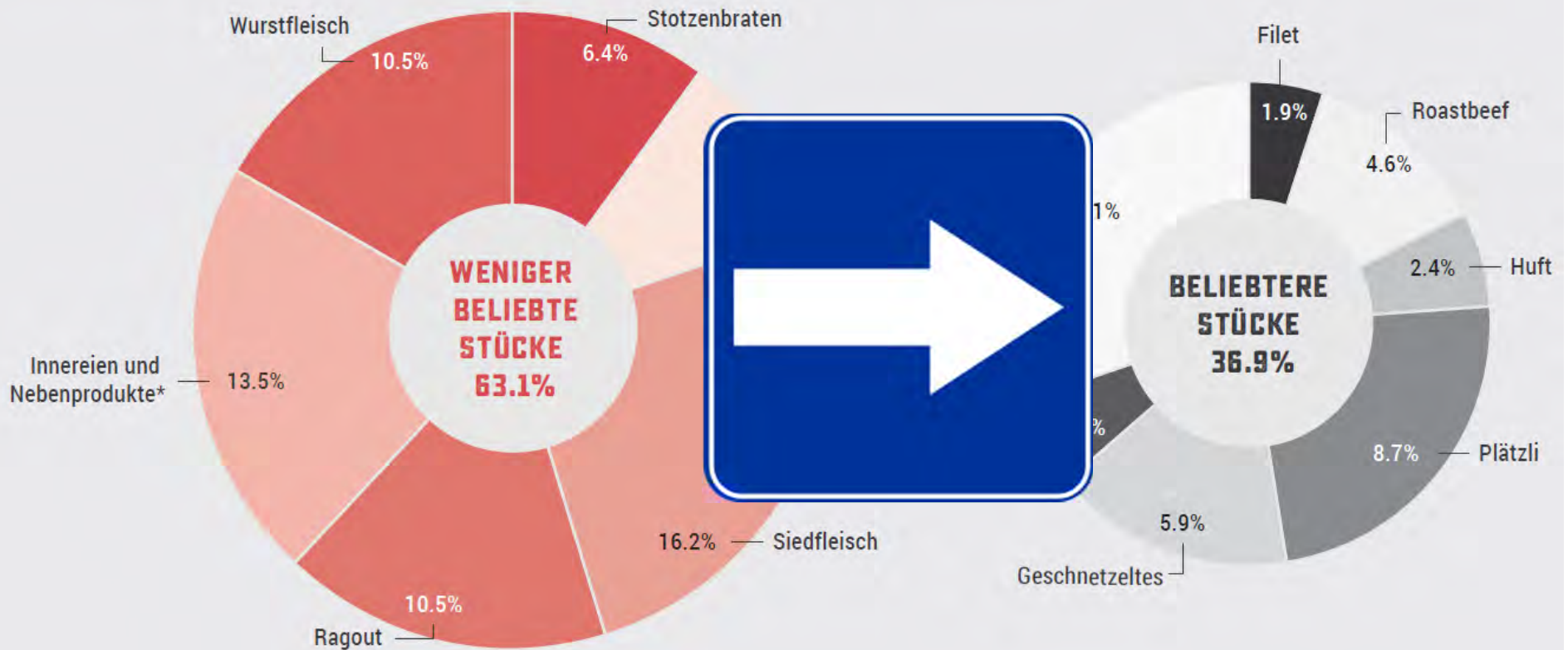
Unterstützung von Fleischfachleuten und
Gastronomen, das ganze Tier zu vermarkten.
Wissen versammeln, aufbereiten und multiplizieren.

- **Werterhalt** von Nicht-Edelstücken
- **Werterhöhung** vergessener Produkte
- ...

Werterhöhung

Rind

Beim Rind machen die weniger beliebten Teile insgesamt 63.1% der verkaufsfertigen Stücke aus.



Von der Branche für die Branche

Unterstützung von Fleischfachleuten und Gastronomen, das ganze Tier zu vermarkten.
Wissen versammeln, aufbereiten und multiplizieren.

- **Werterhalt** von Nicht-Edelstücken
- **Werterhöhung** vergessener Produkte
- **Innovationsförderung**: Weniger beliebte Teilstücke den aktuellen Bedürfnissen entsprechend marktfähig machen

Innovation?

— Neu —

PULLED PORK BURGER

von René Schudel

4 STUNDEN LANG GEGART










Aus Schulterfleisch vom Schweizer Schwein.

McDonald's SIGNATURE

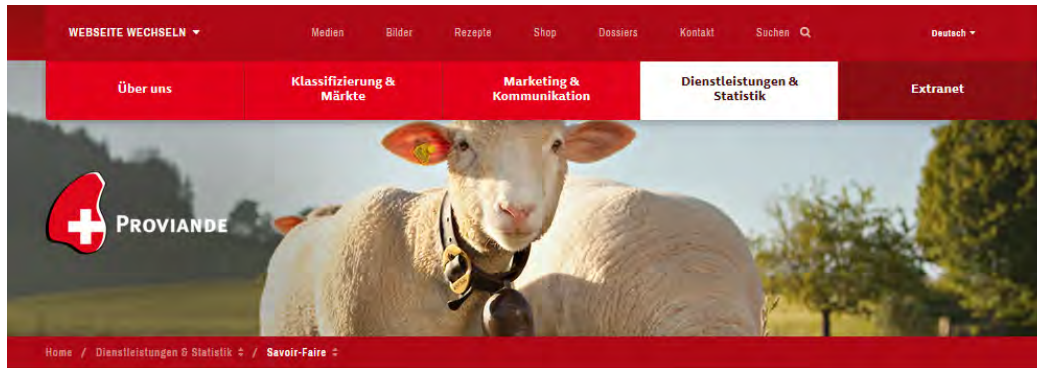
Bei McDonald's

DER WAHRE LANGSAM GEGART

Projektübersicht

Bausteine / Massnahmen	2016	2017	2018	2019
Weiterbildungsangebot für Gastronomieprofis				
Innovation in Frischconvenience-Angeboten mit Nicht-Edelstücken und vergessenen Produkten				
Themenwochen in Gastronomie und Detailhandel				
Integration in Lehrlingsausbildungen				
Jährlicher Workshop (mit Themenfokus)				
Optimierung von Verwertungspotenzialen (Bilateral Proviande & Centravo)				

www.proviande.ch/sf



Savoir-Faire

Savoir-Faire ist ein mehrjähriges Projekt von Proviande. Mit dem Ziel, die Wertschöpfungskette Fleisch zukunftsorientiert zu stützen und den Diskurs um nachhaltige Ernährung aktiv mitzugestalten, strebt das Projekt die vollständige Verwertung von Schlachttieren an.

Als wertvolles Lebensmittel soll Fleisch zum grösstmöglichen Teil dem menschlichen Konsum dienen und nur wenn nicht anders möglich als Tierfutter oder Energierohstoff eingesetzt werden.

Auf dieser Seite finden Sie Informationen zum Projekt, aktuellen Veranstaltungen und inspirierende Fallbeispiele.

➔ [Melden Sie sich für den Savoir-Faire-Newsletter an](#)

Branchenworkshop - Jetzt anmelden

Das ganze Tier vermarkten, das gelingt nur gemeinsam. Darum bringt Savoir-Faire Fleischfachleute und Gastronomen im Rahmen eines Workshops zusammen. Melden Sie sich an und nutzen Sie die Gelegenheit, innovative Ansätze kennenzulernen und sich mit anderen Vertretern der Branche auszutauschen



SAVOIR FAIRE

Die Nose-to-Tail-Initiative von Proviande

Kurz und knapp - hier erfahren Sie das Wichtigste über das Projekt.

[Zum Projektfactsheet](#)

«Nose to Tail» - The Challenge

«Nose to Tail» zu kochen, ist eine Herausforderung. Wer das ganze Tier – und vor allem auch die weniger edlen Stücke verwerten will, braucht Kochwissen und eine gute Portion Kreativität.

[Zu den Artikeln](#)



SAVOIR FAIRE

Die Nose-to-Tail-Initiative von Proviande

Nose-to-Tail Preisbeispiel

Wirtschaft Ziegelhütte

Regional und authentisch, traditionell und innovativ

Die Wirtschaft Ziegelhütte hat auf Zürcher Stadtgebiet am Wildpark über Schwemmplätzen und im gleichnamigen Laden und Restaurant, alle Produkte ausser dem Fleisch, vom Schweizer Käse und Käsegerichten. Sie auch von Fleischgerichten, Traditionelle und zeitliche Nose-to-Tail Gerichte bilden einen festen Bestandteil des Angebots der Ziegelhütte.

Eine Leinwand und Peter-Toni, Gastgeber in der Wirtschaft Ziegelhütte

Konzept und Erfolgsfaktoren

Die Ziegelhütte kauft ganze Tiere ein und verwertet alle Komponenten. Der Bedarf werden Einzelstücke abgefragt (z.B. Hirs für die Restaurant). Um alles vom Tier in den Gast zu bringen, setzt die Ziegelhütte auf Kreativität und Flexibilität in der Verwertung und Vermarktung sowie auf einen engen Austausch mit Produzenten und Lieferanten.

Kreativität

- Mit unterschiedlichen Methoden werden in der Ziegelfabrik auch weniger wertvolle Stücke aufbereitet, z.B. durch:
 - Nutzung geeigneter Techniken (z.B. Sous-vide oder Niedrigdruck)
 - Anwendung anderer Schnittsteile (z.B. Ossobuco oder Coppa oder Short ribs aus Beef)
 - Verwendung unedlerer Stücke (z.B. Hanger oder Skirt Steak).

Zur Verwertung des anfallenden Haut- und Wertschöpfes bietet die Ziegelhütte selbstgebackene Burger und Würste an.

Anpassung mit ungewöhnlichen Produkten und Lieferzeiten

Eine flexible Vermarktung, die Verwendung unedlerer Stücke und Stücke eines Spezialanfertigers (z.B. Coppa und Entenmagret), welche höhere Preise erfordern einen engen Austausch mit Produzenten und Lieferanten. Von diesem Austausch profitieren auch die Lieferanten der Ziegelhütte, die nur neue Produkte ins Sortiment aufnehmen haben.

Flexibilität

Was die Gäste wenig nachgefragt, wird die Angebot angepasst. Hieran werden unterschiedliche Dinge angepasst, bis das Angebot richtig steht (z.B. andere Zubereitungen, neue Kombinationen oder Mix aus verschiedenen Mischungen).



SAVOIR FAIRE

Die Nose-to-Tail-Initiative von Proviande

Savoir-Faire ist ein mehrjähriges Projekt von Proviande. Die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft will dem Ziel, die wertschöpfungsstarke Fleisch-Kaufkraft zu erhöhen und den Diskurs um nachhaltige Ernährung aktiv mitzugestalten, durch das Projekt die vollständige Verwertung von Schlachttieren anstreben. Als wertvolles Lebensmittel soll Fleisch zum grösstmöglichen Teil dem menschlichen Konsum dienen und nur wenn nicht anders möglich als Tierfutter oder Energierohstoff eingesetzt werden.

• Ethik: Überwiegende Nutzung geschlachteter Tiere und Förderung eines geschäftlichen Fleischkonsums (auch von weniger edlen Teilstücken).

Als Branchenorganisation und Vertreter des gesamten Fleischhandels strebt Proviande die Verantwortung und Arbeit mit dem mehrjährigen Projekt Savoir-Faire der Branche an.

Ziele

Savoir-Faire strebt die vollständige Verwertung von Schlachtteilen an. Fleisch soll als wertvolles Lebensmittel zum grösstmöglichen Teil dem menschlichen Konsum dienen und wenn nicht anders möglich als Tierfutter oder Energierohstoff eingesetzt werden.

Ansatzpunkte

Obwohl der wertschöpfungsstarke Fleischkonsum nicht konstant geblieben ist und Fleisch nach wie vor eines der wichtigsten Lebensmittel in der Schweizer Küche, hat sich die Art des Fleischkonsums über die Zeit stark verändert. Während sich die Einkäufer bei Konventionellen und Konventionellen eher einen klassischen Fleischteil erstromen, finden weniger beliebte Teile immer mehr den Weg auf den Teller. Das Projekt Savoir-Faire strebt die Erhaltung und die Weiterverwertung von weniger nachgefragten Stücken an.



Potenzial

Die vollständige Verwertung von Schlachtteilen bietet ein grosses Potenzial in Bezug auf Nachhaltigkeit und Qualität in der Wertschöpfungskette Fleisch. Die vollständige Fleischverwertung:

- Wertschöpfungssteigerung: Durch die möglichst vollständige Verwertung von Schlachtteilen werden Fleischanteile und wertvolle Ressourcen und die Ressourcen effizienter genutzt.
- Wertschöpfung von Nebenprodukten (insbesondere Knochen)
- Ressourcenoptimierung: Vermeidung Teilstücke, die aufgrund ihrer geringen Nachfrage nicht mehr weiterverarbeitet werden können.

Mithilfe 1. Jahre Teilstück von Schlachtteilen werden diese Ressourcen genutzt.

Um dieses Ziel zu erreichen, werden Massnahmen notwendig, um die Nachhaltigkeit zu erhöhen:

- Wertschöpfung von Nebenprodukten
- Wertschöpfung von Nebenprodukten (insbesondere Knochen)
- Ressourcenoptimierung: Vermeidung Teilstücke, die aufgrund ihrer geringen Nachfrage nicht mehr weiterverarbeitet werden können.

Savoir-Faire - Proviande (Kontaktadresse): Breitenhof 17, Postfach, CH-3001 Bern, 031 311 1111 www.proviande.ch

