

SAVOIR FAIRE

Die Nose-to-Tail-Initiative von Proviande

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

Ausgangslage

Obwohl der mengenmässige Fleischkonsum relativ konstant geblieben ist und Fleisch nach wie vor eines der wichtigsten Lebensmittel in der Schweiz darstellt, hat sich die Art des Fleischkonsums über die Zeit stark verändert. Während sich die Edelstücke bei Konsumentinnen und Konsumenten einer immer stärkeren Beliebtheit erfreuen, finden weniger beliebte Teile immer seltener den Weg auf den Teller. Das Projekt Savoir-Faire strebt den Werterhalt und die Wertsteigerung von weniger nachgefragten Stücken an.

Potenzial

Die vollständige Verwertung von Schlachtkörpern bietet ein grosses Potenzial in Bezug auf Nachhaltigkeit und Qualität in der Wertschöpfungskette Fleisch. Die wichtigsten Potenziale sind:

- **Nutzung natürlicher Ressourcen:** Durch die möglichst vollständige Verwertung von Schlachtkörpern werden Fleischabfälle und -verluste minimiert und die Ressourceneffizienz erhöht.
- **Wertschöpfung:** Erhalt und Erhöhung des wirtschaftlichen Wertes bestehender und „vergessener“ Teilstücke.

- **Ethik:** Bestmögliche Nutzung geschlachteter Tiere und Förderung eines ganzheitlichen Fleischkonsums (auch von weniger ‚edlen‘ Teilstücken).

Als Branchenorganisation und Vertreterin der gesamten Wertschöpfungskette Fleisch sieht sich Proviande in der Verantwortung und nimmt sich mit dem mehrjährigen Projekt Savoir-Faire der Thematik an.

Ziele

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

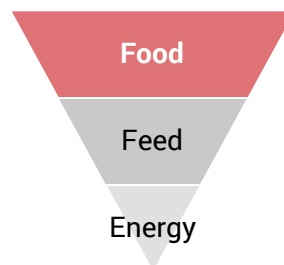


Abbildung 1: Jedes Teilstück eines Schlachtieres wird einer dieser Verwertungsstufen zugeführt.

Um dieses Ziel zu erreichen, werden Massnahmen entlang von drei Handlungsachsen getroffen:

- **Werterhalt** von Nicht-Edelstücken
- **Werterhöhung** vergessener Produkte (insbesondere Innereien)
- **Innovationsförderung:** Vergessene Teilstücke den aktuellen Bedürfnissen entsprechend marktfähig machen

Schwerpunkte

Um die Ziele zu erreichen, werden im Projekt folgende Schwerpunkte gesetzt:

	Produkte	Prozesse
Metzgereien	<ul style="list-style-type: none">Innovative Produktideen / AngebotsgestaltungNeue Kundensegmente erschliessen	<ul style="list-style-type: none">ProzesserweiterungInnovative VerarbeitungKommunikation zu Kunden
Gastronomie	<ul style="list-style-type: none">Trend zu Nose-to-Tail-GerichtenAngebotsgestaltung	<ul style="list-style-type: none">Neuartige ZubereitungsmethodenKommunikation zu Kunden

Umsetzung und Projektdauer

Savoir-Faire richtet sich an Akteure der Wertschöpfungskette Fleisch vom Verarbeiter über Detailhandel und Gastronomie.

Zur Umsetzung des Projekts schafft Proviande eine offene und entwicklungsfähige Plattform für die gesamte Wertschöpfungskette Fleisch und realisiert über mehrere Jahre Massnahmen und Projekte. Zudem unterstützt Proviande Branchenpartner bei der Umsetzung eigener Teilprojekte unter dem Dach von Savoir-Faire. Das Projekt dauert 4 Jahre von 2016 bis 2019.

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)		■		

Die operative Umsetzung des Projekts erfolgt in Zusammenarbeit mit der Foodways Consulting GmbH.

Trägerschaft

Proviande, eine Genossenschaft mit Sitz in Bern, ist Initiantin und Trägerin des Projekts. Die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft übernimmt als nationales Kompetenzzentrum für Schlachtvieh und Fleisch verschiedene Projekte aus der Branche und setzt sich für eine gut funktionierende Fleischwirtschaft mit optimalen Rahmenbedingungen ein. Die Mitglieder von Proviande sind in der Schweiz tätige Unternehmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette Fleisch, also Produzenten, Vermittler und Verwerter von Schlachttieren, Fleisch und Schlachtnebenprodukten, der Detailhandel, Importeure und Exporteure.

Kontakt

Werner Siegenthaler
werner.siegenthaler@proviande.ch
www.proviande.ch/sf