



Jubiläums- Fachtagung von Proviande

Fleischwirtschaft
gestern-heute-morgen

BELL
FOOD
GROUP



MIGROS
Industrie

MICARNA
GRUPPE

Fleischwirtschaft «gestern»

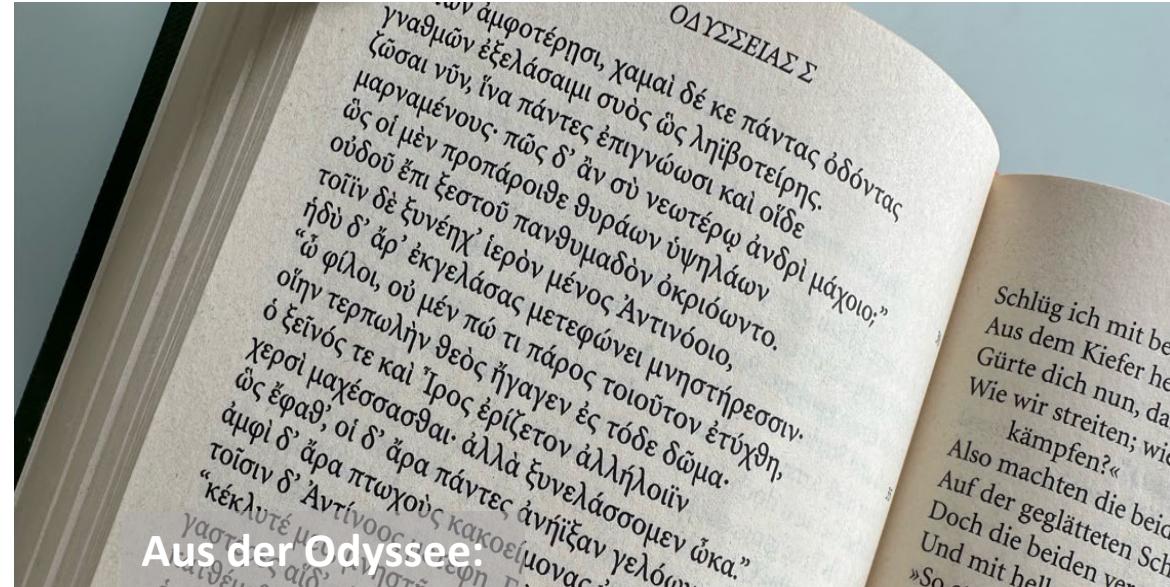
Dr. Balz Horber



Das Metzgereifachgeschäft gestern und heute

Balz Horber

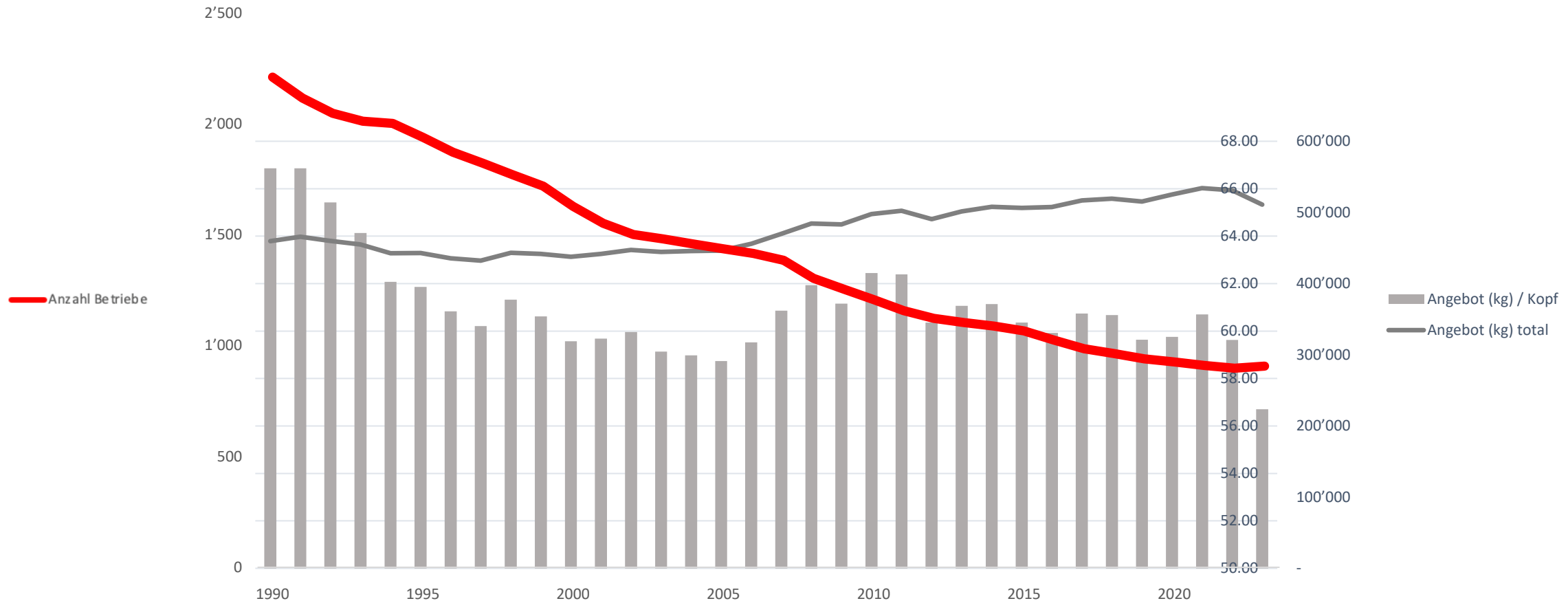
3000 Jahre Wurstproduktion



Aus der Odyssee:

Aber Eupheithes' Sohn Antinoos sprach zur Versammlung:
Höret, was ich euch sage, ihr edelmütigen Freier!
Hier sind Ziegenmagen, mit Fett und Blute gefüllet,
Die wir zum Abendschmaus auf glühende Kohlen gelegt.
Wer nun am tapfersten kämpft und seinen Gegner besieget,
Dieser wähle sich selbst die beste der bratenden Würste.
Künftig find er auch immer an unserem Mahle sein Anteil,
Und kein anderer Bettler soll diese Schwelle betreten.

Der Rückgang der Metzgereifachbetriebe hat nichts mit der Mengenentwicklung zu tun



Gestern

1. Der Vieheinkäufer

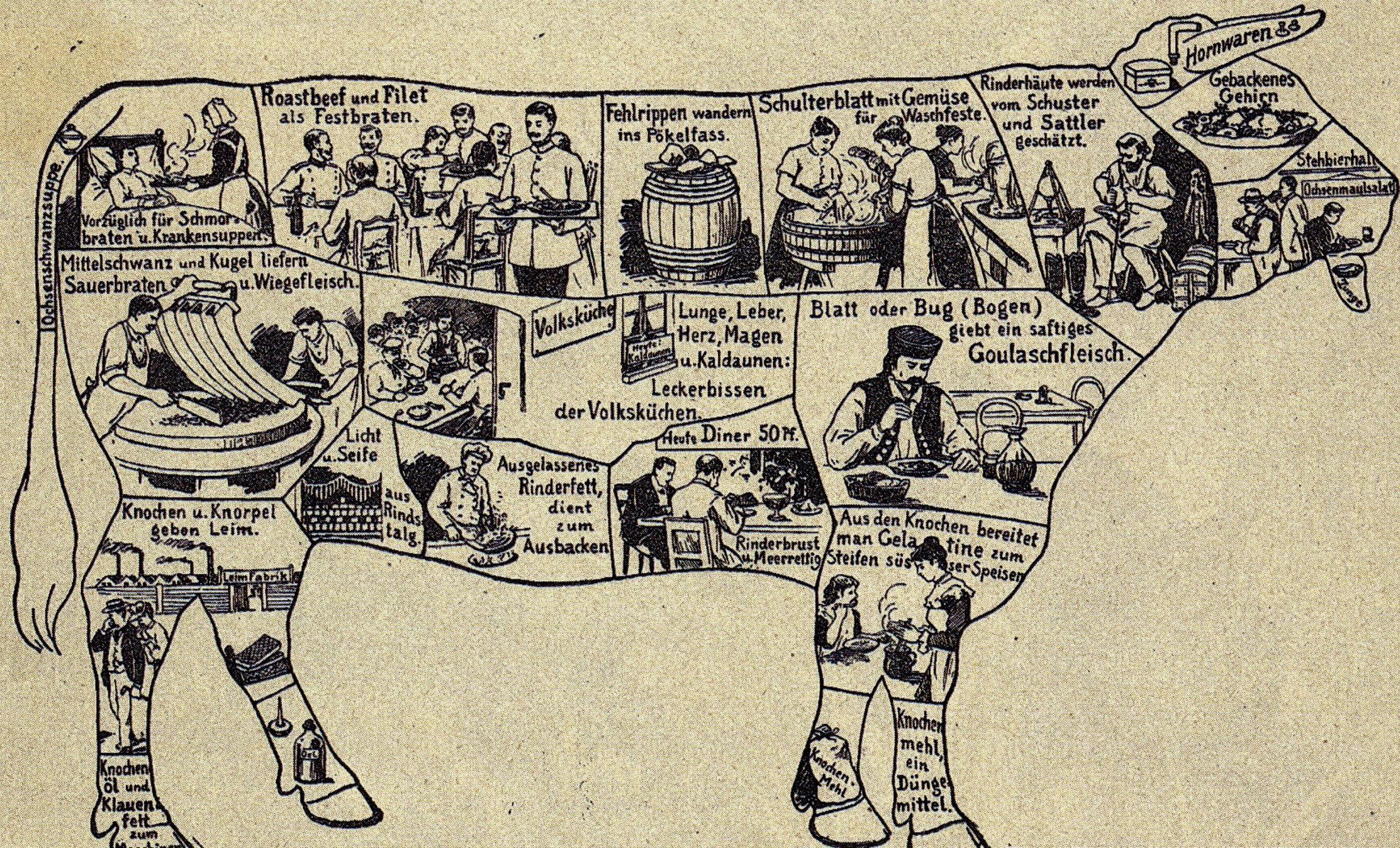
Kennt die Anatomie des Schlachttiers

2. Der Wurster

Kennt den Bedarf an „Convenience“

3. Der Verkäufer

Kennt den Wunsch der Hausfrau



Ochsenchwanzsuppe.

Vorzüglich für Schmor-
braten u. Krankensuppen.

Roastbeef und Filet
als Festbraten.

Fehlrippen wandern
ins Pökelfass.

Schulterblatt mit Gemüse
für Waschfeste.

Rinderhäute werden
vom Schuster
und Sattler
geschätzt.

Gebackenes
Gehirn

Hornwaren &c

Stehbierhall

Ochsenmaulsalat

Mittelschwanz und Kugel liefern
Sauerbraten u. Wiegefleisch.

Lunge, Leber,
Herz, Magen
u. Kaldaunen:
Leckerbissen
der Volksküchen.

Volksküche

Heute Diner 50 Pf.

Blatt oder Bug (Bogen)
gibt ein saftiges
Goulaschfleisch.

Gebäck

Stehbierhall

Ochsenmaulsalat

Licht
u. Seife

Licht
u. Seife

Ausgelassenes
Rinderfett,
dient zum
Ausbacken

Rinderbrust
u. Meerrettig

Aus den Knochen bereitet
man Gelatine zum
Steifen süßer Speisen

Leimfabrik

Knochen u. Knorpel
geben Leim.

aus Rinds-
talg.

Knochen-
mehl,
ein
Dünge-
mittel.

Knochen-
mehl,
ein
Dünge-
mittel.

Knochen-
mehl,
ein
Dünge-
mittel.

Knochen-
mehl,
ein
Dünge-
mittel.

Leimfabrik

Leimfabrik

Leimfabrik

Leimfabrik

Leimfabrik

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen

Knochen-
öl und
Klauen-
fett
zum
Brennen



Das Metzgereifachgeschäft gestern und heute



Das Metzgereifachgeschäft gestern und heute



METZGEREI WURSTEREI
JOS. HEINRICH

Das Metzgereifachgeschäft gestern und heute

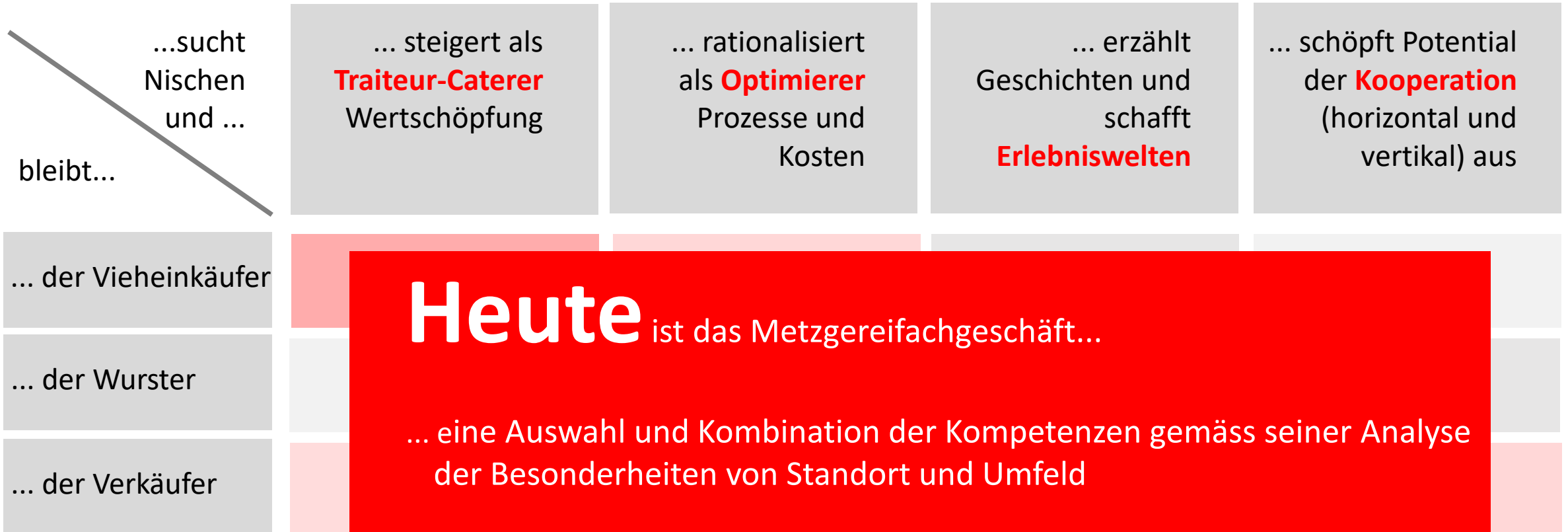
Herausforderungen im Laufe der Zeit



Das Metzgereifachgeschäft...

<div>...sucht Nischen und ...</div> <div>bleibt...</div>	<div>... steigert als Traiteur-Caterer Wertschöpfung</div>	<div>... rationalisiert als Optimierer Prozesse und Kosten</div>	<div>... erzählt Geschichten und schafft Erlebniswelten</div>	<div>... schöpft Potential der Kooperation (horizontal und vertikal) aus</div>
... der Vieheinkäufer				
... der Wurster				
... der Verkäufer				

Das Metzgereifachgeschäft...



Gestern

1984:

Metzgerei-Traiteur



Heute

2024: Traiteur

*Sortiments-
Konzentration*



Heute

2024 Traiteur

Sortiments- Expansion



Heute

2024: Optimierung



Heute

2024: Erlebniswelten



Heute

2024: Kooperation



horizontal:
mit Berufskollegen

vertikal:
mit Bauern

Integration der Wertschöpfungskette auch im Gewerbe



Selbstbestimmung...

...in ihrer neuen Bedeutung



Selbstbewusstsein



Berufsstolz



Das Metzgereifachgeschäft von morgen wird jünger und weiblicher!

