



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren



BLW/SVT-Workshop „Vermarktung“ 13.11.2019

Förderung der Bündner Strahlenziegen über die Vermarktung von Herbstgitzifleisch

Philippe Ammann, ProSpecieRara

Projektziele



- quantitative Förderung des Tierbestandes durch Absatzförderung von Herbstgitzi-Fleisch
- qualitative Förderung des Tierbestandes durch späteren Selektionszeitpunkt und damit einhergehender, erhöhter Selektionsauswahl



Grundsätzlicher Ablauf



1. Ziegenhalter finden im Raum Graubünden, die Bündner Strahlenziegen züchten und Interesse haben, Schlachttiere im Herbst zu liefern.
↳
2. Metzgereien finden im Raum Graubünden, die schlachten können und bereit sind, das Fleisch je nach Bestellung zu konfektionieren, zu verschicken und abzurechnen.
↳
3. Private und professionelle Kunden finden, die frühzeitig halbe Tiere bestellen.
↳
4. Angebot und Nachfrage abgleichen, Schlachtungen planen und administrativ begleiten

1. Ziegenhalter finden im Raum Graubünden, die Bündner Strahlenziegen züchten und Interesse haben, Schlachttiere im Herbst zu liefern.



1. Ziegenhalter finden im Raum Graubünden, die Bündner Strahlenziegen züchten und Interesse haben, Schlachttiere im Herbst zu liefern.



Kalkulation Bündner Strahlenziegen Herbst-Gitzi

	zu leicht	Mittel		Schwer	
	Prod.preis	Prod.preis		Prod.preis	
	8.00.- Fr.	12.00.- Fr.	12.00.- Fr.	14.50.- Fr.	14.50.- Fr.
Schlachtgewicht	< 9.9 kg	10.0 kg	11.9 kg	12.0 kg	17.0 kg
Produzentenpreis ganzes Tier	79.20	120.00	142.80	174.00	246.50

Das Festlegen der zeitlichen Abläufe und die Definition der Preise erfolgte zusammen mit den Ziegenhaltern.

2. Metzgereien finden im Raum Graubünden, die schlachten können und bereit sind, das Fleisch je nach Bestellung zu konfektionieren, zu verschicken und abzurechnen.



Herausforderungen:

- Pro Region (Prättigau, Bündner Oberland, Engadin,...) einen Schlachtort finden (für kurze Transportwege)
- Auslastungen der Metzgereien infolge Wildsaison
- Einhaltung der Vorgaben an die Versandqualität (Isolation, Kühlelement, Qualität der Vakuumverpackungen,...)
- Nicht wenige Metzger scheuen administrative Arbeiten (Rechnungsstellung gegenüber Kunden und Projekt)

2. Metzgereien finden im Raum Graubünden,



Ablauf Herbstgitzli-Schlachtungen im Rahmen des Förderprojekts für die Bündner Strahlenziege



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren



Aufteilung der Arbeitsschritte:



Technisches

Scharfe Knochen im Vakuumsack mit Papier einwickeln.

Wenn mehrere Hälften bestellt, Hälften aus ähnlichen Gewichtsklassen verwenden.

Paketinhalt mit gefrorener PET-Flasche kühlen und mit Noppenfolie isolieren.

Paket mit Vermerk „verderbliche Ware“ äusserlich markieren.

Hinweis zu den Etiketten auf dem Produkt: In Absprache mit den Metzgereien wird es als sinnvoll erachtet, den Vermerk „befehligt bei -20° haltbar bis.....“ anzubringen. Es dienen die Etiketten auf unterstehenden Bildern als Beispiel.

Etiketten auf Vakuumsäcken mit Information „Projekt Herbstgitzli von Ziegenzuchtverband Graubünden und ProSpecieRara“. Falls Platz auf der Etikette, zusätzlich Information „von der Bündner Strahlenziege“ anbringen.



Besonderes: Um Ausfälle bei den Züchtern zu kompensieren, werden Reservetiere aufgetoten. Gibt es am Schluss mehr Tiere als Bestellungen, können die überzähligen Tiere auf die Mischpakete verteilt werden.

2. Metzgereien finden im Raum Graubünden,



Am Beispiel eines Herbstgitzli von 15 Kg Schlachtgewicht für Private

		Gewicht	Preis/Gewicht	Total	
Ziegenzüchter	Auszahlung der Ziegenzüchter	15.00 kg	-14.50 Fr.	-217.50 Fr.	Von Metzger an Züchter ausbezahlt
Tierarzt	Kosten für Tierarzt (Fleischschau)			-4.60 Fr.	Von Metzger an Tierarzt ausbezahlt
	Schlachtkosten			-27.00 Fr.	geht an Metzger
	Kosten für Zerlegung			-35.00 Fr.	geht an Metzger
Metzgerei	Vakuumierung Privatkonfektion			-24.00 Fr.	geht an Metzger
	Verpackung und Porto			-24.00 Fr.	Von Metzger bezahlt
Kunden	Einnahmen durch Verkauf (Fleisch)	10.50 kg	32.00 Fr.	336.00 Fr.	Von Metzger an Kunden verrechnet
	Einnahmen durch Verkauf (Porto)			24.00 Fr.	Von Metzger an Kunden verrechnet
Projekt	Marge für das Projekt			27.90 Fr.	Von Metzger ans Projekt ausbezahlt

2. Metzgereien finden im Raum Graubünden, die schlachten können und bereit sind, das Fleisch je nach Bestellung zu konfektionieren, zu verschicken und abzurechnen.



3. Private und professionelle Kunden finden, die frühzeitig halbe Tiere bestellen.



 Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren

Home Über uns **News & mehr** Tiere Pflanzen Entdecken Mitteilen Spenden Shop

Übersicht
Pflanzen
Tiere
Sonstiges
Archiv

 Unser Newsletter

Jetzt Herbstgitzl-Fleisch bestellen
Mit dem Projekt „Bündner Strahlengitzl“ haben es sich ProSpecieRara und der Ziegezüchterverband Graubünden zum Ziel gesetzt, die Bündner Strahlengitzl zu fördern. Die...

Herbstgitzl-Rezeptidee
Seit drei Jahren fördert ProSpecieRara mit dem Projekt „Bündner Strahlengitzl“ die gefährdeten Strahlengitzl. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, um sich sein...

- 






- 






3. Private und professionelle Kunden finden, die frühzeitig halbe Tiere bestellen.



Herbstgitz-Hälfte ohne Bein	Herbstgitz-Hälfte mit Bein	Herbstgitz-Hälfte, grob zerteilt Ideal für Gastronomen
		
Inhalt: ✓ Vorderviertel als Hackfleisch ✓ Kotelettes ✓ Gigot als Rollbraten ohne Knochen	Inhalt: ✓ Vorderviertel als Voressen ✓ Kotelettes ✓ Gigot mit Knochen	Inhalt: ✓ Rücken ✓ Schlegel ✓ Brust ✓ Hals
Gewicht: 5.5 – 8.5 Kg	Gewicht: 5.5 – 8.5 Kg	Gewicht: 5.5 – 8.5 Kg
Preis: Fr. 35.- pro Kg zuzüglich Versandkosten *	Preis: Fr. 33.- pro Kg zuzüglich Versandkosten *	Preis: Fr. 25.- pro Kg zuzüglich Versandkosten *
* Versandkosten (inkl. Verpackung): bis 10 kg: Fr. 31.-, 10-20 kg: Fr. 34.- Die Lieferung erfolgt per Nachtexpress bis 9 Uhr am gewünschten Lieferdatum		

3. Private und professionelle Kunden finden, die frühzeitig halbe Tiere bestellen.



Herausforderungen:

- Sonderwünsche
- Planung der Versände an Private ist z.T. heikel
(Pakete dürfen nicht länger ungekühlt liegen bleiben)
- Z.T. falsche Vorstellungen
(Voressen mit Knochen ist Fleisch mit Knochen...)

3. Private und professionelle Kunden finden, die frühzeitig halbe Tiere bestellen.



Motivierend:

- Privatkunden sprechen positiv auf Förderprojekt an
- Viele begeisterte Rückmeldungen von Kunden

4. Angebot und Nachfrage abgleichen, Schlachtungen planen und administrativ begleiten



Frühjahr:

- Ausschreiben Bestellaktion
- Anschreiben Kundenstamm
- Allenfalls Öffentlichkeitsarbeit, Werbung an Messen etc.
- Aufbieten Gitzis (Produzenten müssen Tierzahlen melden)

Sommer:

- Sammlung Bestellungen
- Bestellbestätigungen an Kunden
- Koordination mit Metzgereien/Produzenten
- Schlacht- und Liefertermine kommunizieren (an Kunden und an Produzenten)

Herbst:

- Einteilung Tiere / Schlachtstellen
- Einteilung Kundschaft auf Metzgereien und auf Liefertermine
- Nachfragen Produzenten (Liefermengen, Gewichte ausreichend?)
- Nachfragen Metzgereien (Tiere in Menge und Qualität ausreichend, allenfalls mehr Tiere aufbieten?)
- Rückmeldungen/Reklamationen Kundschaft, allenfalls reagieren

4. Angebot und Nachfrage abgleichen, Schlachtungen planen und administrativ begleiten



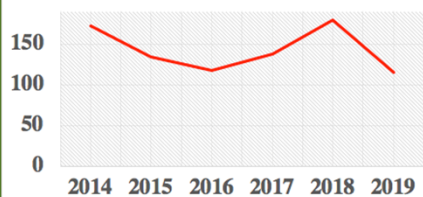
Herausforderungen:

- Im Herbst sind nicht mehr alle ursprünglich gemeldeten Tiere verfügbar (Abgänge / Tiere andersweitig verkauft)
- Genügend Reservetiere einplanen
- Angelieferte Tiere sind zu leicht oder zu schwer

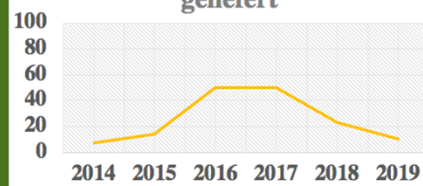
Zusammenfassung



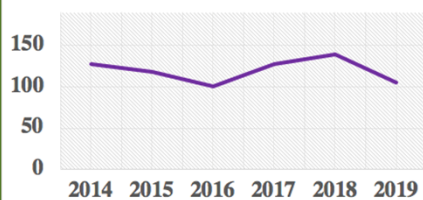
Hälften an Private geliefert



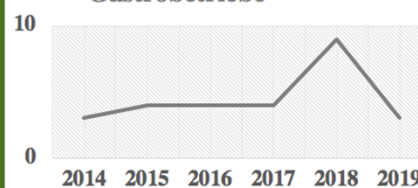
Hälften an Gastrobetriebe geliefert



Anzahl belieferte Haushalte



Anzahl belieferte Gastrobetriebe



Fazit



Ziegenhalter schätzen das Projekt.

Sie ins die administrativen Abläufe zu integrieren, ist eine grosse Herausforderung. Sie möchten liefern, sich jedoch nicht übermässig engagieren.



Fazit



Metzgereien zu finden, die engagiert mitmachen, ist eine Herausforderung.

Keine der Metzgereien integrierte Herbstgitzfleisch der Bündner Strahlenziegen ins eigene Sortiment.

Rassespezifisch einzukaufen und die Auflage, dass es Zuchtbuchtiere sein müssen, wirkt abschreckend (reduziert Flexibilität beim Schlachttiereinkauf).

Fazit



Gastronomie tut sich sehr schwer mit Vorbestellungen.

Herbstgitzi konkurrenziert mit Wildfleisch.

Grosse Fluktuationen der Küchenchefs untergraben langfristige Partnerschaften.

Fazit



Fazit



Privatkunden erkennen den Mehrwert und schätzen es, Fleisch von gefährdeten Rassen beziehen zu können.

Es gab keine generellen, negativen Rückmeldungen zum Preis.

-> Wenn Kritik am Preis, dann in Zusammenhang mit Versandpannen oder bei hohem Knochenanteil.

40 % der Privatkunden bestellen regelmässig.
Z.T. bereits vor Bestellstart im Frühling.



Danke für die Aufmerksamkeit