

Marktspiegel Biofleisch

November 2016

1. Marktentwicklung Bio-Fleisch im gesamtschweizerischen Kontext	2
1.1 Absatz Bio-Fleisch	2
1.2 Umsatz Bio-Fleisch im Schweizer Detailhandel	3
2. Entwicklung Schlachtzahlen und Produzentenpreise	4
2.1 Schweine	5
2.2 Kälber	5
2.3 Bankvieh	6
2.4 Kühe	6
2.5 Lämmer	7
2.6 Poulet	8
3. Vergleich Konsumentenpreise	9
4. Aktivitäten Bio Suisse	10
4.1 Publikationen zur Vermarktung von Bio-Fleisch	10
4.2 Dienstleistungen	10
4.3 Kommunikation	10
4.4 Absatzförderung	10

1. Marktentwicklung Bio-Fleisch im gesamtschweizerischen Kontext

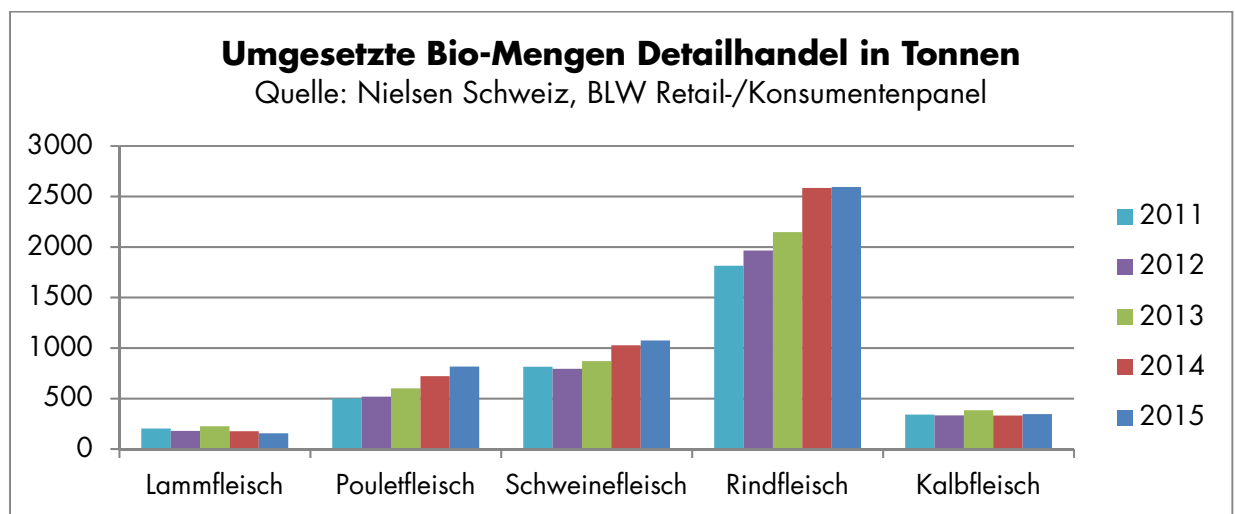
Gemäss Proviande lag der Pro-Kopf-Konsum im Jahr 2015 bei 51,35 kg Fleisch, also knapp 1 kg Fleisch pro Woche im Schnitt. Nach drei Jahren mit leichtem Zuwachs wurde 2015 ein geringer Rückgang verzeichnet, wobei im Jahr 2015 die Auslandeinkäufe – welche nicht in den Pro-Kopf-Konsum einfließen – zugenommen haben. Spitzenreiter bleibt Schweinefleisch, Poulet liegt vor Rind auf Platz zwei und legt um 2,7% zu. Der Kalbfleischkonsum nimmt weiter ab (-3.8%).

1.1 Absatz Bio-Fleisch

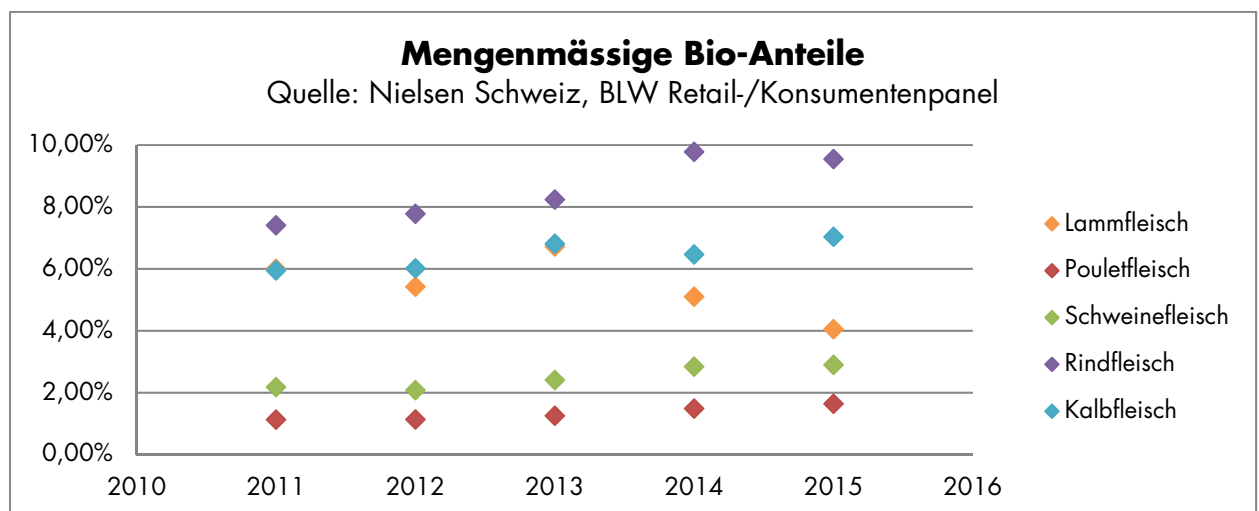
Im Bio-Fleischsegment ist hingegen das Rindfleisch der Spitzenreiter. Das verkaufte Volumen an Bio-Rindfleisch war ähnlich gegenüber dem Vorjahr. Im Jahr 2015 machten sich saisonale Einflüsse verstärkt spürbar, so wurde im 2. und 3. Quartal weit weniger verkauft als im 1. und 4. Quartal.

Der Absatz von Bio-Lamm- und Bio-Kalbfleisch blieb auf niedrigem Niveau fast konstant.

Die Menge an verkauftem Bio-Schweinefleisch steigt kontinuierlich seit 2012, im Jahr 2015 war der Zuwachs allerdings sehr gering. Im Bio-Pouletabsatz zeigt sich gar ein exponentielles Wachstum.

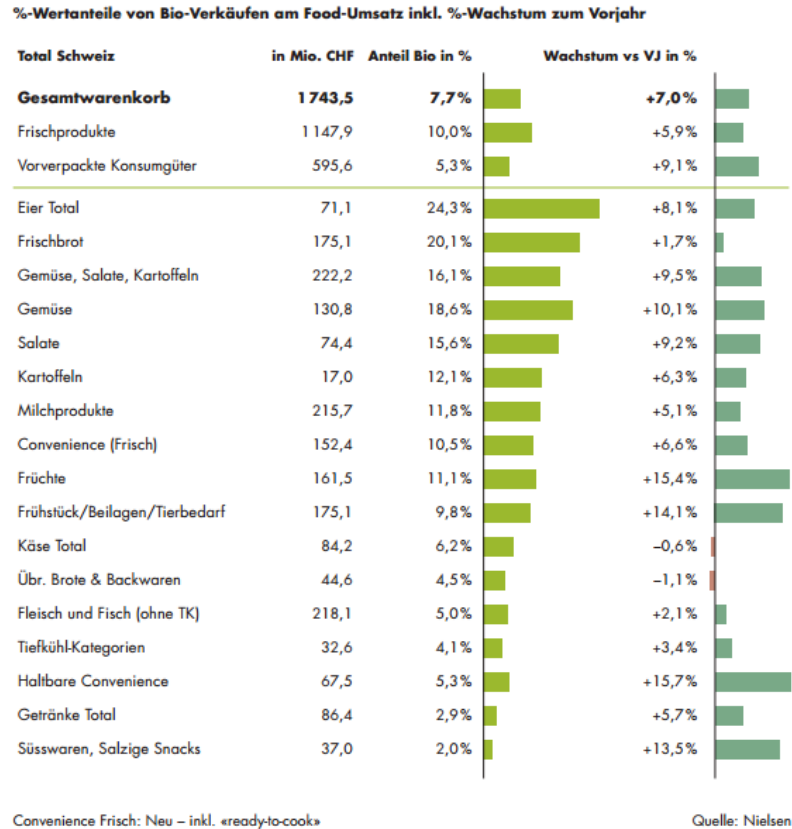


Der mengenmässige Bio-Anteil von Lamm sank auf 4%, jener von Kalb stieg im letzten Jahr auf 7%. Es kann eine deutliche positive Entwicklung des Bio-Anteils beim Poulet und Schwein verzeichnet werden. Bio-Poulet steigerte sich im Jahr 2015 auf über 1,5%, Bio-Schweinefleisch auf nahezu 3%. Beim Rind erreichte der Bio-Anteil in den Jahren 2014 und 2015 jeweils über 9%.

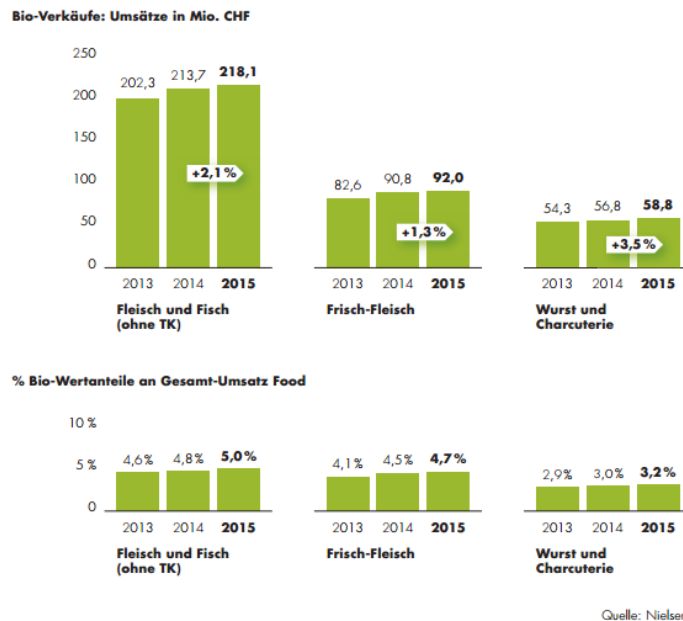


1.2 Umsatz Bio-Fleisch im Schweizer Detailhandel

Die Umsätze von Bio-Fleisch und -Fisch (ohne Fachhandel, Direktvermarktung und Discounter) wachsen seit einigen Jahren und sind hinter den Milchprodukten und dem Gemüse die grössten Umsatzträger im Biomarkt.

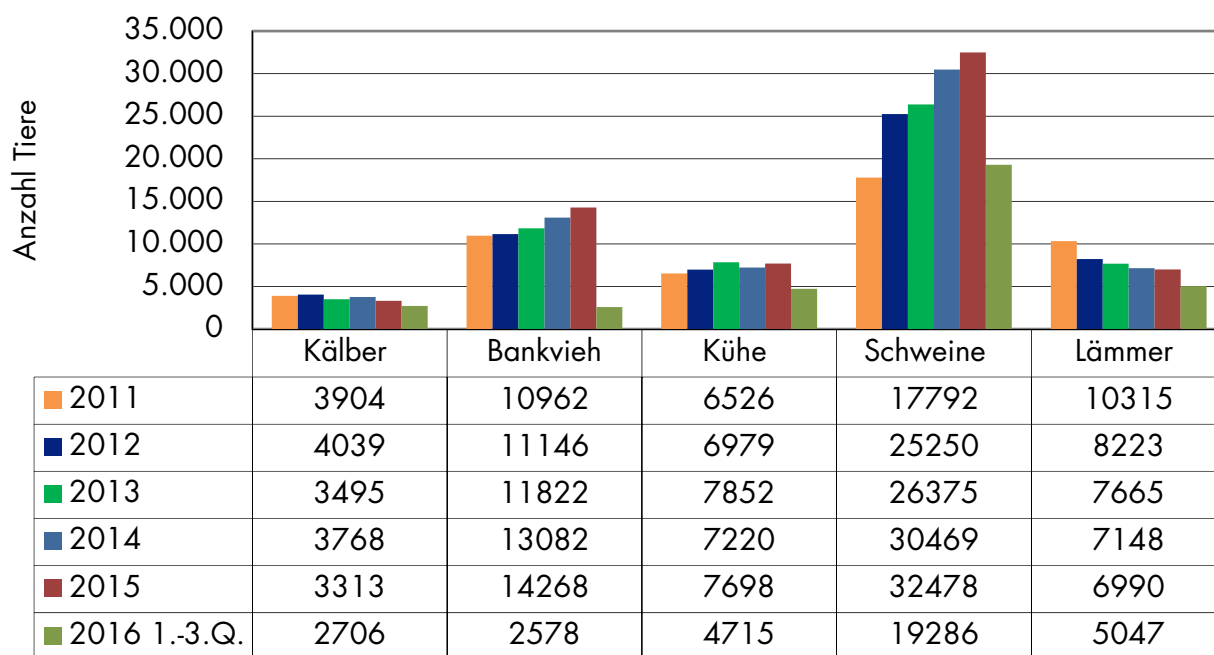


Frischfleisch legte 2015 im Detailhandel allerdings nur um 1,3% zu, nach einem beachtlichen Wachstum um 9,7% im Jahr 2014. Der Gesamtmarkt war vom Einkaufstourismus beeinflusst, was sich auch auf die Bio-Einkäufe ausgewirkt haben dürfte. Ausserdem war das Angebot teilweise knapp. Bio-Frischfleisch erlangt neu einen Umsatzanteil von 4,7%. Wurst- und Charcuterieprodukte in Bioqualität machten im Jahr 2015 einen Wertanteil von 3,2% aus, was einer Umsatzsteigerung um 3,5% entspricht.



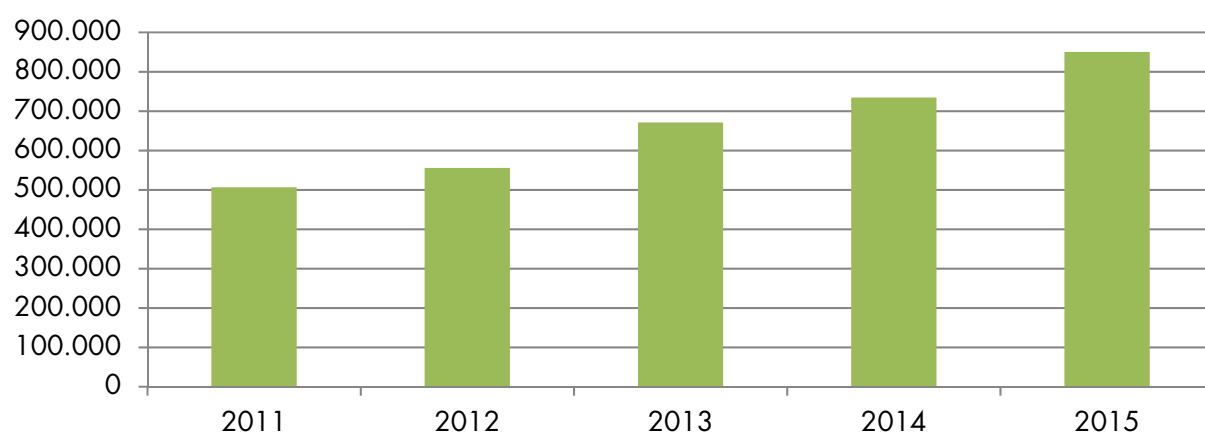
2. Entwicklung Schlachtzahlen und Produzentenpreise

Die Schlachtzahlen von Bio-Schweinen, -Bankvieh und -Poulets stiegen in den Jahren 2011 bis 2015 deutlich. Abnehmer sind Bell, Micarna sowie rund 30 lizenzierte Metzgereien. Kälber und Lämmer aus biologischer Haltung werden grösstenteils von Bell abgenommen; es zeigte sich in den letzten Jahren ein leichter Rückgang.



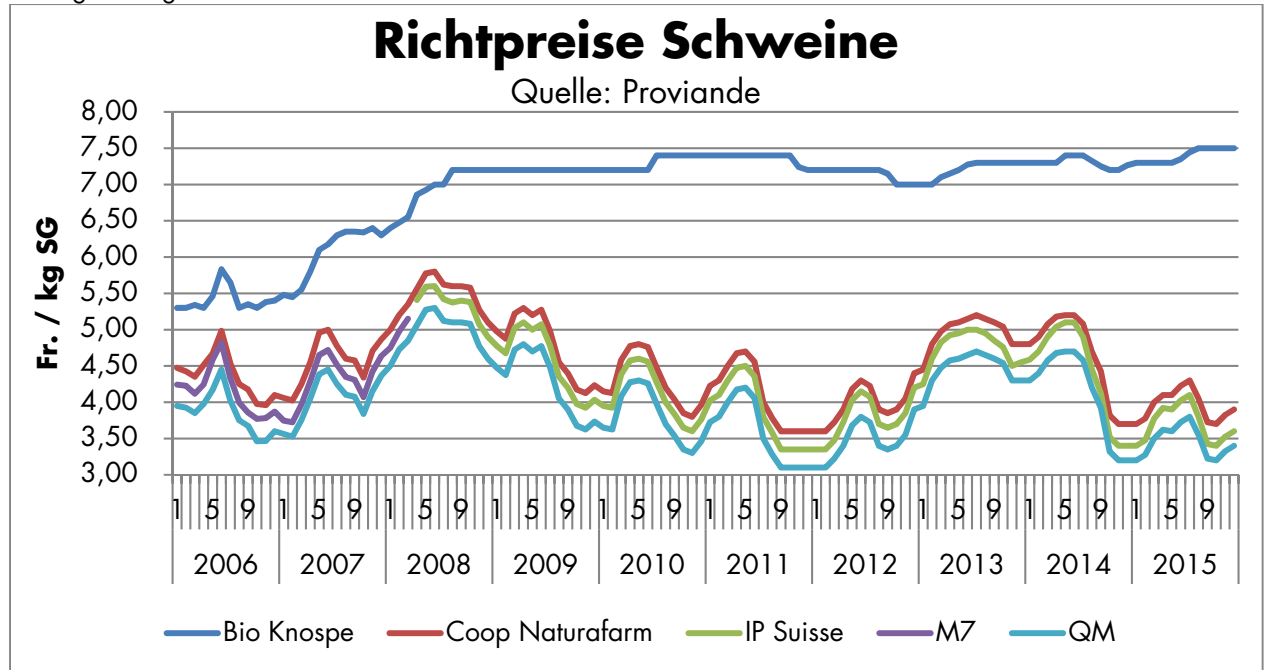
Bio-Poulet Schlachtzahlen

Quelle: Bio Suisse



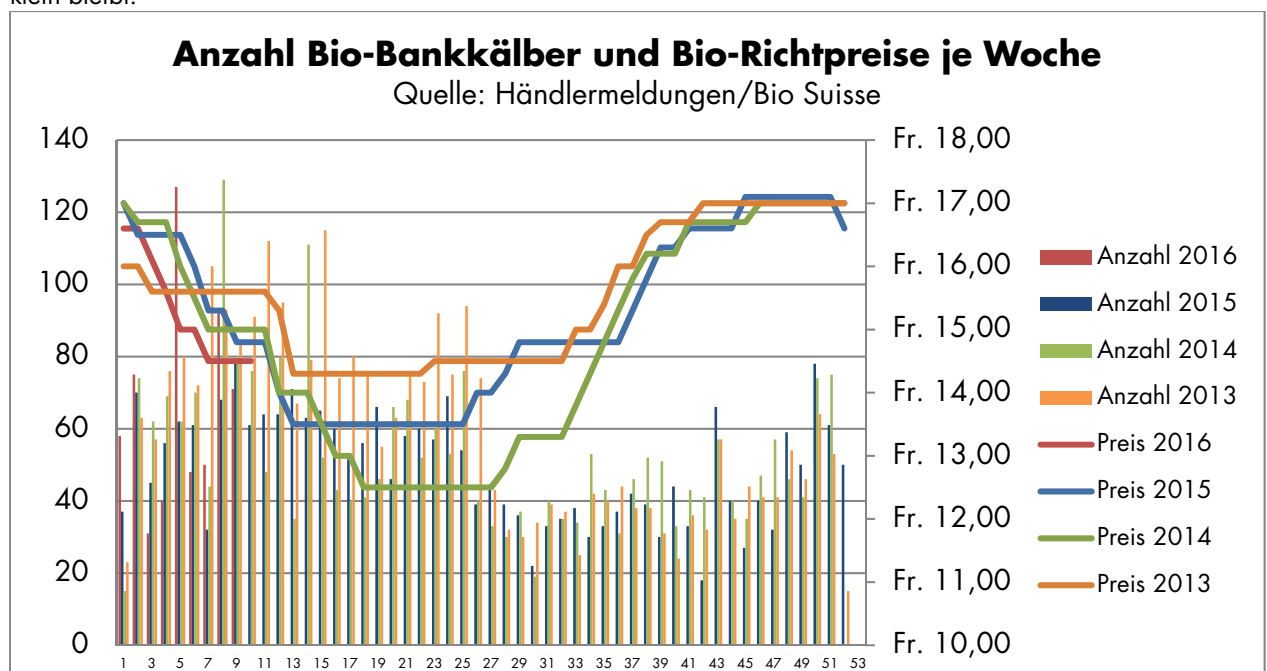
2.1 Schweine

2014 wurden erstmals mehr als 30'000 Knospe-Schweine geschlachtet. Der Zuwachs war im Jahr 2015 weniger stark als in den Vorjahren. Die Richtpreise lagen im letzten Jahr mit CHF 7.40 pro Kilogramm (franko Schlachtbetrieb) auf einem sehr hohen Niveau – im Vergleich zu den Vorjahren und zum übrigen Schweinemarkt. Zurzeit kann die Nachfrage nicht ganz gedeckt werden, bereits per Mitte 2016 werden aber wieder mehr Schweine erwartet. Im Jahr 2017 stellen voraussichtlich viele Züchter ihre Produktion auf Bio um. Mit den Umstelljagern können leerstehende Mastplätze auf Knospe-Betrieben gefüllt und die ausgemästeten Schweine anschliessend mit dem Bio-Signet verkauft werden. Die Abnahme sollte vor dem Einstieg in den Bio-Schweinemarkt vertraglich abgesichert werden.



2.2 Kälber

Im ersten Halbjahr sind jeweils sehr viele Bio-Kälber vorhanden. Die Nachfrage ist allerdings im Herbst und Winter grösser als im Frühling und Sommer. Die Mengen können nicht gesteigert werden, solange das Angebot im Herbst klein bleibt.



Die Preise schwanken während eines Jahres entsprechend stark. Um den Bio-Preis zu lösen, sind folgende Faktoren zwingend zu beachten:

- Klassifizierung (mindestens Klasse T, mindestens Fettabdeckung 2)
- Alter (max. 180 Tage)
- Gewicht (max. 130 kg für Klasse T, max. 140 kg ab Klasse T+)

Je nach betrieblichen Möglichkeiten kann es sinnvoller sein, Mastremonten für die Weidemast anzubieten.

2.3 Bankvieh

Bio-Bankvieh wurde planmässig 9% mehr geschlachtet dank der positiven Entwicklung von Bio Weide Beef. Natura-Beef-Bio blieb stabil, in der Mutterkuhhaltung besteht noch Potenzial. Die Schlachtzahlen des Knosp-Bankviehs ohne zusätzliches Label sind stabil, doch liegt der Richtpreis für Bio Knosp-Bankvieh nur geringfügig über dem QM-Preis oder dem Kuh-Preis.

Die Preise für Natura-Beef-Bio und Bio-Weide-Beef hingegen sind deutlich höher. Sie setzen sich wie folgt zusammen:

- QM-Preis + Natura-Beef-Zuschlag von Fr. 2.30 + fixer Bio-Zuschlag von 30 Rappen
- QM-Preis + Weidezuschlag von Fr. 1.60 + variabler Bio-Zuschlag von bis zu Fr. 1.-

Eine Schwierigkeit ist die zeitliche Abstimmung des Angebotes auf die Nachfrage. So ist das Angebot im Spätsommer viel geringer als die Nachfrage.

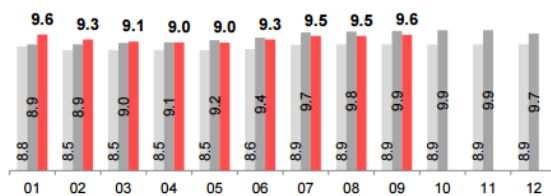
Mastremonten für das Bio-Weide-Beef-Programm sind entsprechend begehrt. Der Bio-Richtpreis für Mastremonten lag 2015 im Schnitt bei 7.19 CHF und war damit noch einmal höher als im Jahr 2014.

Richtpreise Produzenten Bioschlachttiere

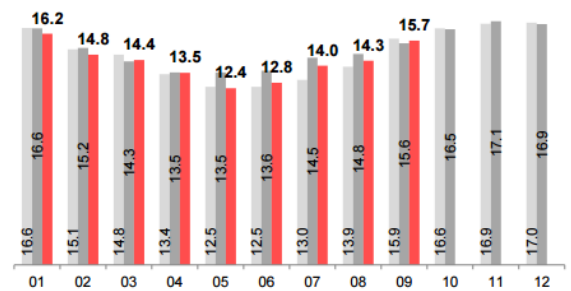
CHF/kg SG

■ 2014 ■ 2015 ■ 2016

Bankmuni T3 Bio



Bankkälber T3 Bio

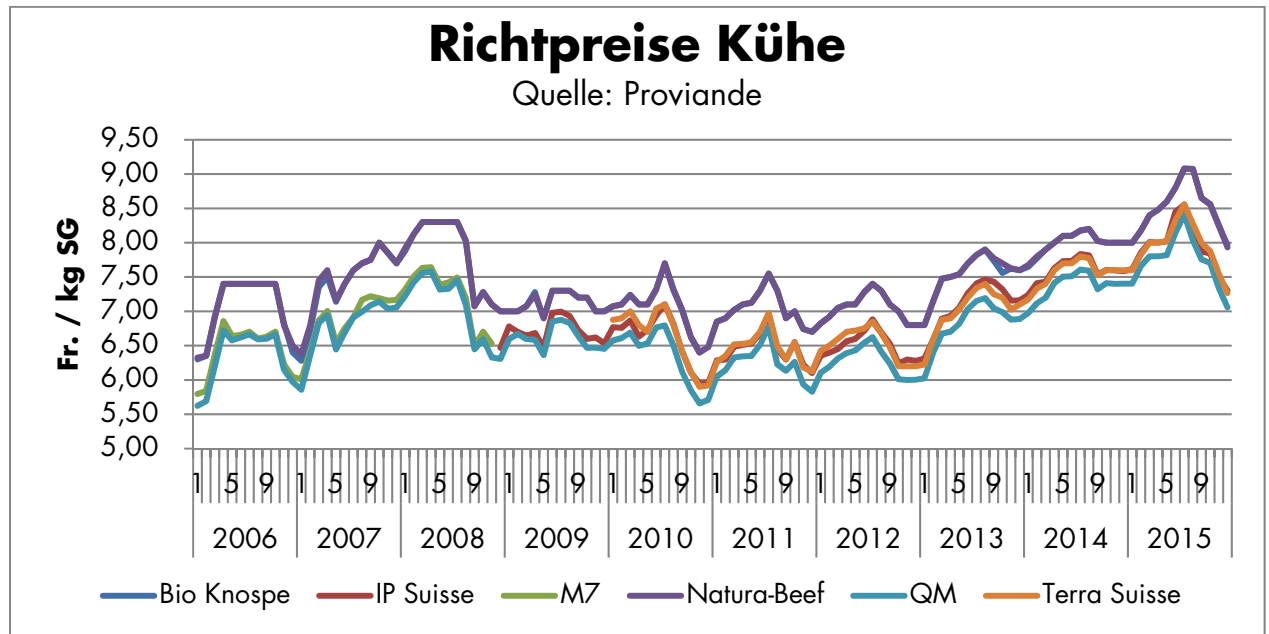


Quelle: Fachbereich Marktbeobachtung, BLW

2.4 Kühe

Das Angebot an Kühen ergibt sich aus der Entwicklung des Milchmarktes und der Mutterkuhhaltung. Da Kühe allgemein sehr gesucht sind und Importkontingente ausgelöst werden können, werden Bio-Kühe teilweise auf Märkten an nicht-bio-Händler oder -Mäster verkauft. Der durchschnittliche Bio-Richtpreis lag 2015 bei Fr. 8.50 und damit 50 Rp. höher als 2014 und fast 1 CHF höher als noch im Jahr 2013.

Die Schlachtpreise für Mutterkühe und Bio-Kühe sind praktisch identisch.

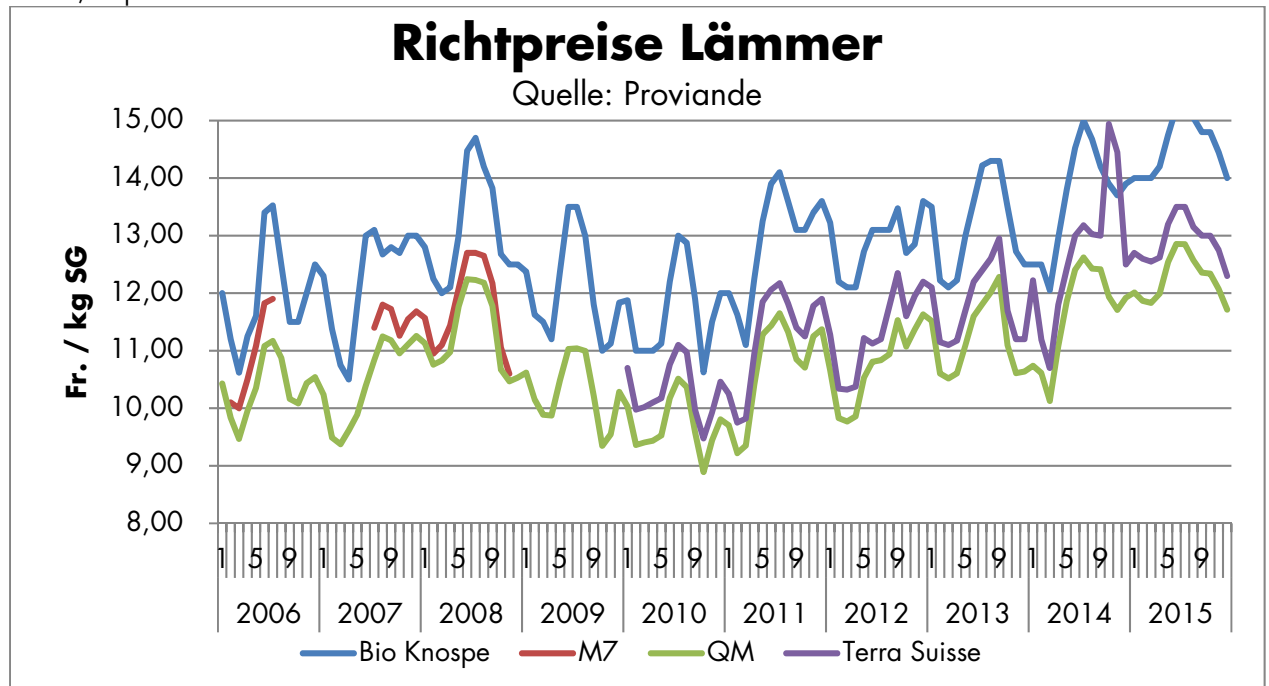


Die Schlachtzahlen im Bio-Kanal liegen um 7'000 und bleiben relativ stabil. Bio-Kühe sind aber dringend gesucht und die Preise anhaltend gut.

- Bio-Kühe sollten über die lizenzierten Händler gehandelt werden. An der öffentlichen Annahme wird nicht immer ein Bio-Zuschlag bezahlt.
- Kühe haben ein Wachstumspotential, wenn sie keine Milch mehr geben und kein Kalb austragen. Nicht nur das Gewicht, auch die Taxierung kann durch Ausmast verbessert werden.

2.5 Lämmer

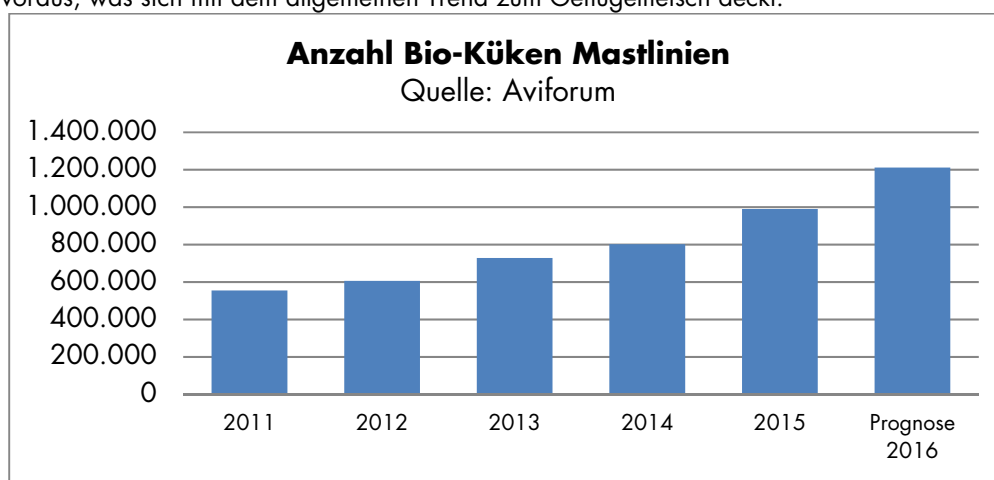
Die Schlachtzahlen sinken seit 2010. Der Bio Knospe-Richtpreis liegt in der Regel zwar über dem Preis anderer Labels, ist jedoch sehr volatil.



Nicht alle Bio-Lämmer können als solche verwertet werden. Dies gilt insbesondere für Lämmer aus abgelegenen Regionen und für Zeiten, in denen das Angebot sehr stark ist, wie z.B. nach der Alpseason in den Monaten September und Oktober. Und wenn Bio-Lämmer als solche abgenommen werden, ist i.d.R. die Vollverwertung im Bio-Kanal nicht möglich.

2.6 Poulet

Die Erzeugung von Bio-Poulet legte im vergangenen Jahr um 15.8% zu. Gegenüber dem Jahr 2011 wurden sogar 68% mehr Bio-Poulets geschlachtet. Die Prognose von Aviforum sagt auch für das Jahr 2016 wieder eine deutliche Steigerung voraus, was sich mit dem allgemeinen Trend zum Geflügelfleisch deckt.



Die Integration in eine Vertragsproduktion ist zwingend, wenn keine eigene Lösung für die Schlachtung und Vermarktung vorhanden ist. Die Produzentenpreise werden im Produktionsvertrag mit Bell respektive Micarna festgelegt und berücksichtigen die Amortisation von Ställen, die Zukäufe von Küken, die Futterpreise etc. Es bestehen Chancen für Produzenten im Umkreis der jeweiligen Schlachtbetriebe – auch für Umstellungsbetriebe.

3. Vergleich Konsumentenpreise

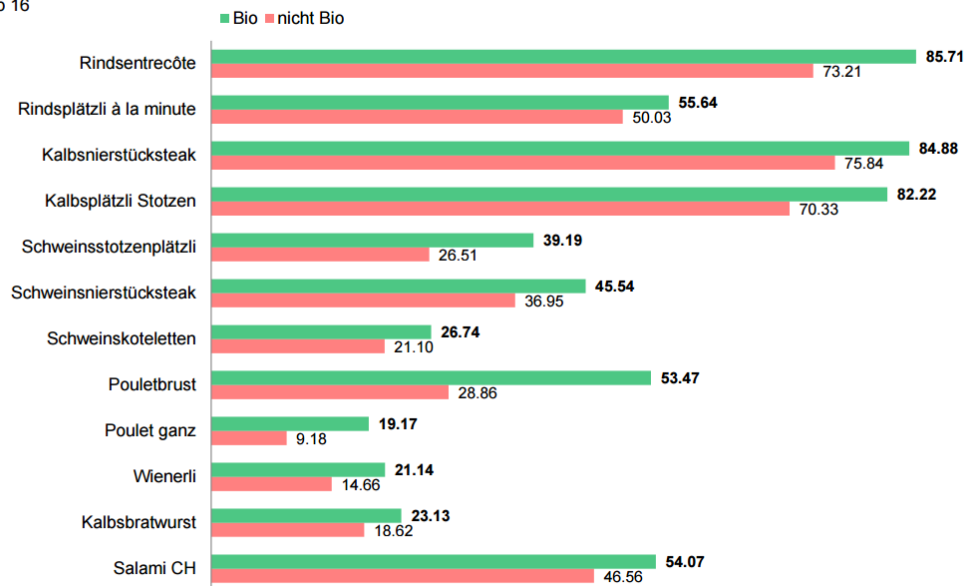
Aufgrund der hohen Anforderung an die Bio-Poulet- und Schweinehaltung und der teureren Bio-Fütterung ist der Konsumentenpreis der Edelstücke vom Schwein und Poulet, namentlich Schweinstotzenplätzli und Pouletbrust, vergleichsweise hoch. Die Preisunterschiede bei den weniger nachgefragten Teilstücken, wie Pouletschenkeln oder beim Schweinsnierstück sind etwas kleiner.

Eine relativ kleine Preisdifferenz zeigt sich hingegen bei Produkten, wie die Vergleiche bei Salami, Bratwurst und Wienerli zeigen. Produkte könnten gemäss Detailhandel mehr verkauft werden, doch mangelt es dafür an Verarbeitungsfleisch.

Vergleich Konsumentenpreise für Fleischprodukte Bio vs nicht Bio

CHF/kg

Sep 16



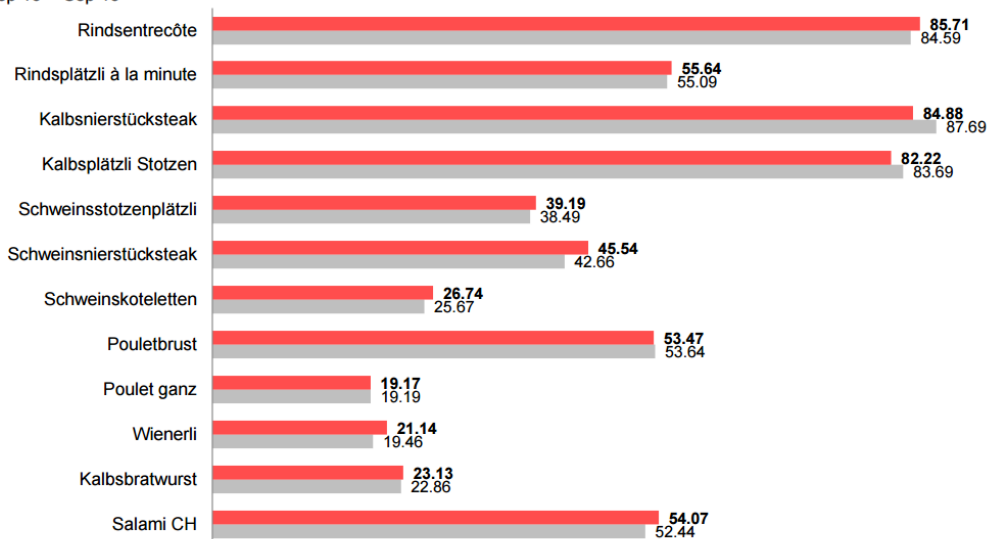
Quelle: BLW, Fachbereich Marktbeobachtung

Der Vorjahresvergleich zeigt eine leichte Steigerung der Konsumentenpreise für Bio-Fleisch trotz zunehmendem Druck auf die Fleischbranche durch Einkaufstourismus.

Bio Konsumentenpreise für Fleischprodukte im Vorjahresvergleich

CHF/kg

■ Sep 16 ■ Sep 15



Quelle: BLW, Fachbereich Marktbeobachtung

4. Aktivitäten Bio Suisse

4.1 Publikationen zur Vermarktung von Bio-Fleisch

- Bioaktuell 01/15: Professionelle Remontenaufzucht
- Bioaktuell 02/15: Bio-Schlachtungen als Betriebsstandbein
- Bioaktuell 03/15: Bio-Mutterkuhhalter füttern weniger Mais
- Bioaktuell 04/15: Fleisch: Je älter desto mehr Bio
- Bioaktuell 05/15: Schlachtkörperqualität hat an Bedeutung gewonnen
- Bioaktuell 06/15: Ferkelnarkose in der Kritik
- Bioaktuell 06/15: Fleischvermarktung: Social Media helfen beim Direktverkauf
- Bioaktuell 01/16: Schweine: ohne Kartoffelprotein ändert sich die Fettqualität
- Bioaktuell 02/16: Handel und Preise: Bankvieh im Plus
- Bioaktuell 03/16: Geschlechtsbestimmung und Bruderhahnmast
- Bioaktuell 04/16: Handel und Preise: Fleisch-Direktvermarkter-Richtpreise angehoben

4.2 Dienstleistungen

Das Produktmanagement Fleisch, Geflügel, Fisch bietet Knospe-Produzenten Dienstleistungen im Bereich der Vermarktung an:

- Wöchentliche Veröffentlichung von Richtpreisen (www.bioaktuell.ch » Markt » Fleisch » Preise & Mengen)
- Beratung bezüglich Marktlage
- Kostenlose Schlachtviehvignetten mit der (Umstell-)Knospe
- Grüne Knospe-Ohrmarken können via www.labelbase.ch bestellt werden (Diese kosten 76 Rp. pro Stück. Vor der ersten Bestellung muss mit Bio Suisse Kontakt aufgenommen werden)
- Klassifizierungskurse für Produzenten in Zusammenarbeit mit Proviande
- Organisation von Tagungen mit Viehhändlern, Metzgereien und Forschungs-Vertretern

Bestellungen via Tel. 061 204 66 45 oder E-Mail: pmfleisch@bio-suisse.ch.

4.3 Kommunikation

Strategischer Fokus für die nächsten 10 Jahre: Die Marke Knospe ist bekannt, sie steht klar für Bio, wird aber nicht zwingend mit Nachhaltigkeit in Verbindung gebracht. Bio Suisse stellt zukünftig die Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt. Damit vermittelt sie den umfassenden Ansatz der Knospe und stärkt die Marke.

- Einfach und verständlich steht das Wort «Gleichgewicht» ab sofort für Nachhaltigkeit, auch im neuen Markenclaim:



Bio Knospe. Mensch, Tier und Natur im Gleichgewicht. BIOSUISSE

- Definition: Die Knospe ist nachhaltig, bietet den Menschen eine gute Lebengrundlage, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu beeinträchtigen. Dazu bringt sie die Interessen von Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht
- Gleichgewicht wird künftig in alle Aktivitäten von Bio Suisse eingebunden

4.4 Absatzförderung

Bio Suisse fördert den Bio-Fleisch-Absatz. Auch 2015 wurde eine Knospe-Fleisch-Degustation an mehreren Coop-Verkaufspunkten durchgeführt.

Bio Suisse war mit Bio-Fleisch und Gemüse bei den Bell BBQ Masters an sieben Vorveranstaltungen in der deutschen und der französischen Schweiz sowie am Finale im Rahmen der beef.ch dabei.

Dank einer äusserst erfolgreichen Online-Kampagne unter dem Titel „Was hat mein Essen gegessen“ nahmen 42'000 Personen an einem Wettbewerb teil und es konnten viele neue Newsletter-Abonnenten und Facebook-Fans gewonnen werden. Themen rund um Bio-Fleisch wurde in Magazinen, im Newsletter und auf Facebook platziert. Auf dem Internet-Portal www.knospehof.ch können sich Bio Suisse-Betriebe sowie Restaurants und kleinere Lizenznehmer kostenlos präsentieren.

Kontakt für weitere Auskünfte zur Marktlage und -entwicklung:

Michèle Hürner, Produktmanagerin Fleisch, Geflügel, Fisch, 061 204 66 43, michele.huerner@bio-suisse.ch

Medienkontakt:

Lukas Inderfurth, Leiter Medienstelle, 061 204 66 25, media@bio-suisse.ch

Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen seiner über 5'900 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen über 840 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe unter Knospe-Lizenzvertrag. Alle Betriebe werden regelmässig von unabhängigen Stellen in Bezug auf die Einhaltung der strengen Bio Suisse Richtlinien kontrolliert und zertifiziert. Knospe-Produkte garantieren einen hohen Produktionsstandard und stehen für Geschmack und Genuss. www.bio-suisse.ch