

Geflügel auf der Überholspur

Der Schweizerische Verband der Ingenieur-Agronomen und Lebensmittel-Ingenieure (SVIAL) lud gemeinsam mit dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (KNW-E) aus Weinfelden zum Business-Event bei der frifag märwil ag nach Märwil ein. Die sehr gut besuchte Veranstaltung eröffnete den Teilnehmenden einen interessanten Einblick in der Schweizer Geflügelbranche.

Dem bunt gemischten Publikum mit Persönlichkeiten aus allen Branchen entlang der Wertschöpfungskette der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft bot sich ein attraktives Programm. Neben einer multimedialen Betriebsvorstellung konnten sich die Teilnehmenden bei einem Rundgang ein eigenes Bild vom Betrieb der frifag märwil ag machen. Im Anschluss referierten Heinrich Bucher, Direktor der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, Proviande, und Andi Schmal, Geschäftsleiter der frifag märwil ag. Die Schweizer Geflügelbranche, welche sehr stark vertikal integriert arbeitet, steht in Sachen Selbstversorgungsgrad weit hinter der Schweine- und Rindfleischproduktion. Wenngleich der Marktanteil einheimisch produzierten Geflügelfleisches stetig gestiegen sei, erreicht dieser aktuell nur etwa 50 Prozent. Dennoch hat der Pro-Kopf-Konsum an Geflügelfleisch im letzten Jahr erstmals den des Rindfleisches überholt. So konsumierten Frau und Herr Schweizer im letzten Jahr jeweils mehr als 11 Kilogramm Geflügelfleisch.

Bewusstsein für Qualität

Die Möglichkeit, den Kontakt mit neuen Personen aus der Branche zu suchen, wurde rege angenommen. So diskutierten die Teilnehmenden, wie den Konsumentinnen und Konsumenten Schweizer Geflügelfleisch noch schmackhafter gemacht werden kann. Das Bewusstsein für Qualität und die Bereitschaft, etwas mehr für die besseren und damit auch kostenintensiveren Haltungs- und Produktionsbedingungen von Schweizer Geflügel zu bezahlen, ist in der Bevölkerung durchaus vorhanden. Diese Willigkeit jedoch auch tagtäglich an der Ladentheke oder im Restaurant umzusetzen, daran müsse fortwährend gearbeitet werden.

Güggeli-Essen offeriert

Zum Abschluss der Veranstaltung durften die Teilnehmenden in «medias res» gehen: Natura Güggeli offerierte ein Mittagessen mit frischen «frifag-Güggeli» direkt vom Grill.

Der SVIAL und das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft danken der frifag märwil ag sehr herzlich, für ihre Bereitschaft, diese Veranstaltung in ihrem Unternehmen durchzuführen. Ein grosser Dank gebührt den Referenten Andi Schmal, Geschäftsleiter frifag märwil ag, und Heinrich Bucher, Direktor Proviande, für ihre wertvollen Beiträge. Nicht zuletzt danken wir den zahlreichen Teilnehmenden für ihr Erscheinen und ihr Mitwirken und freuen uns, Sie an einer unserer nächsten Veranstaltungen wieder begrüssen zu dürfen.

Frank Burose, Geschäftsführer KNW-E



Andi Schmal, Geschäftsleiter der frifag märwil ag, referiert über die Schweizer Geflügelbranche. (zVg)