

ARGE RIND

arbeitsgemeinschaft rind



Qualitätsprogramme – Bauern setzen sich gemeinsam am Markt durch!

Ing. Rudolf Rogl

ARGE Rind

Wintertagung 23.01.2014, Aigen im Ennstal



Überblick

- 1) Marktanforderungen bei Qualitätsprogrammen
- 2) Arten von Programmen aus Sicht der Landwirtschaft
- 3) „Mehrwerte“ der Qualitätsprogramme
- 4) Schlussfolgerungen

Anforderungen des Marktes an Programme

- Bündelung der kleinstrukturierten heimischen Landwirtschaft
→ vereinbarte Liefermengen garantieren
- Definierte Produktionsstandards und Qualität
→ Betriebslistungen (externe Kontrollen)
→ Altersdefinition, Gewicht, HK, FK, pH-Wert, Reifung,...
- Kontinuität in der Belieferung – gleichbleibende Qualität
(Mindestreifung sicherstellen!)





Arten und Strategien bei Rindfleischprogrammen

Erzeugermarken

Staatl. anerk.
Qualitätssiegel

Handelsmarken



- Bio-Weidejungrind
- Bio-Vollmilchkalb
- Bioqualitätsochse

AMA-GS

Produktionsbestimmungen

BOS

Gesetzlicher Standard



Qualitätssicherungsstrategie bei Verarbeitungsrindfleisch (Bsp. Schlachtkuhvermarktung)

Preis-
zuschlag

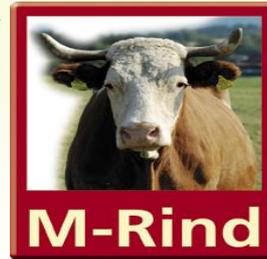
bis+45 Cent

+23 Cent

+18 Cent

+6 Cent%

Zusammenarbeit mit
Molkereien

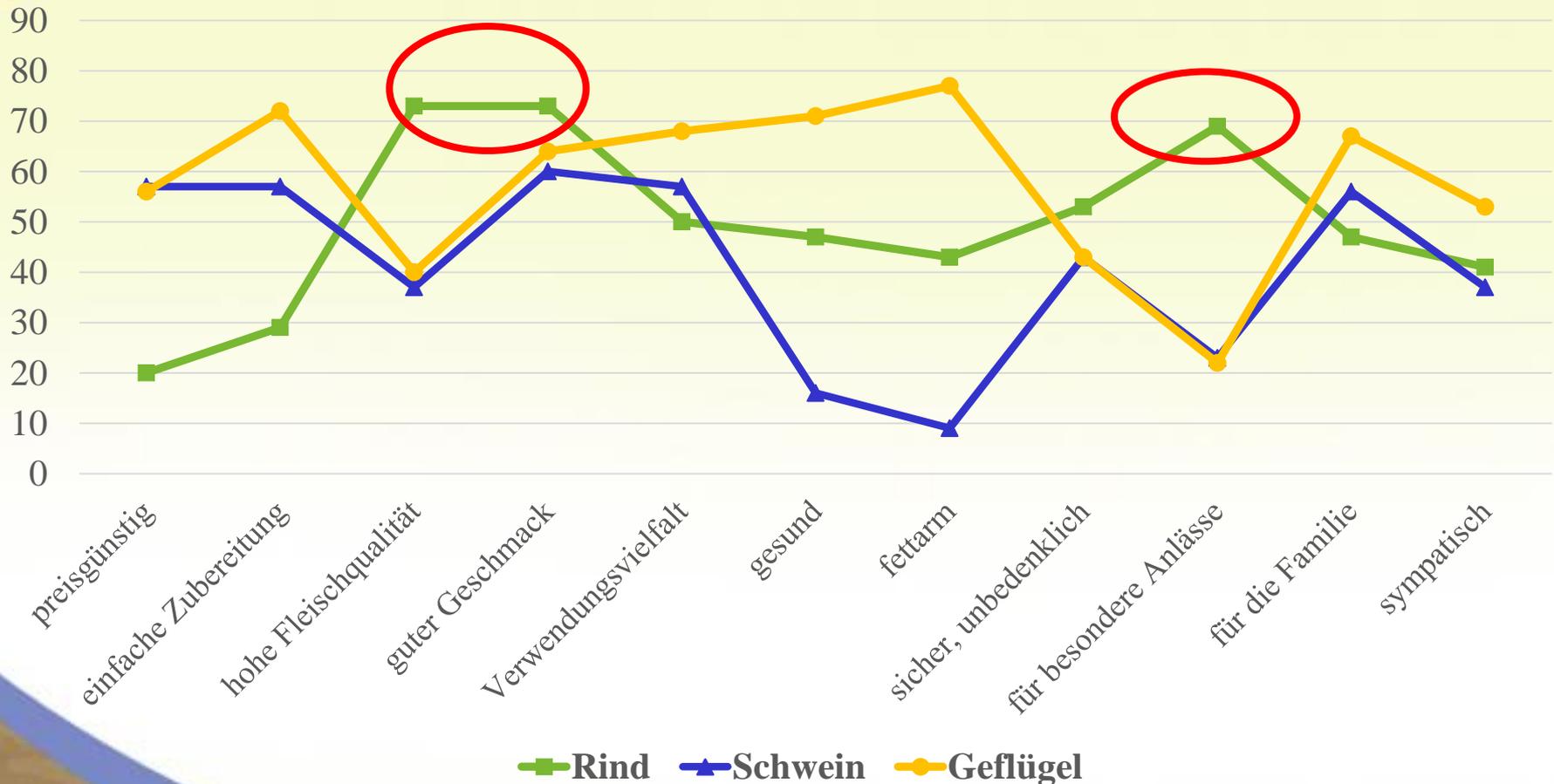


M-Rind Kooperation
seit 2004:
McDonald's Austria
OSI Food-Solutions Austria
ARGE Rind

Basisnotierung: AT-weite Kuhpreis-
notierung der Arge Rind

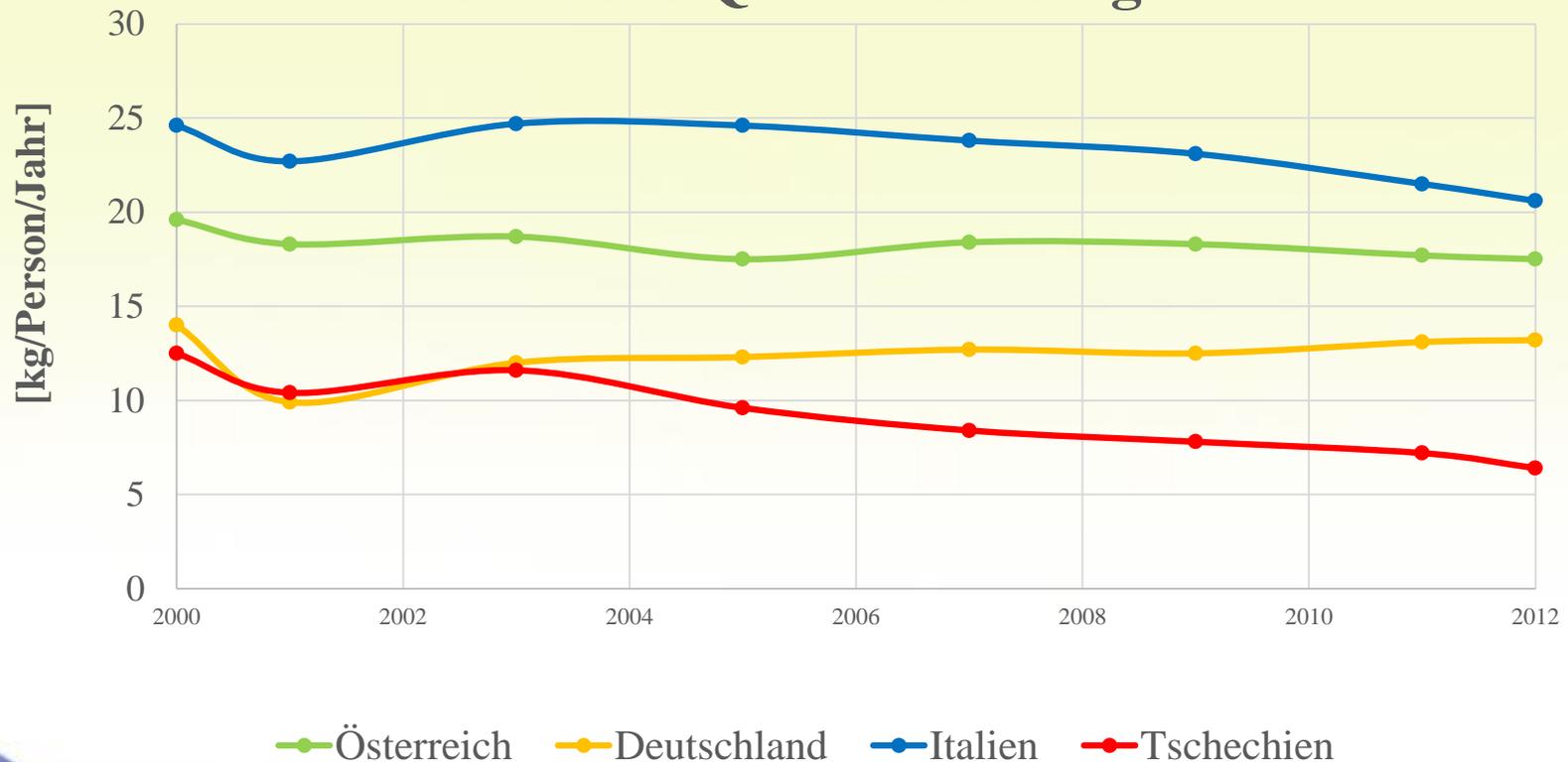
Rindfleisch IMAGE - Qualitätsbewußtsein

Nach welchen genannten Kriterien werden Fleischsorten bevorzugt?



Pro-Kopf-Verbrauch bei Rindfleisch

**Konstanter Rindfleisch-Konsum bestätigt
 heimische Qualitätsstrategie**





Qualitätsprogramme - „Mehrwerte“ für ALLE

➤ **MEHRWERT für Bauern**

- Erlösvorteile durch Preisaufschläge
- Marktkonforme Produktion
- Produktivitäts- und Effizienzsteigerung

➤ **MEHRWERT für Rindfleisch-Konsumenten**

- Garantierte Herkunft und Regionalität
- Beste Fleischqualität durch Reifung und definierte Produktionsstandards
- Vielfältigkeit bei Rindfleisch
- Junges, zartes Rindfleisch – optimales Kochverhalten

➤ **MEHRWERT für die Gesellschaft**

- Erhaltung und Pflege der Kulturlandschaft
- Flächengebundene Produktion , kurze Transportwege
- Zusätzl. Wertschöpfung: Landwirtschaft, vor- und nachgelagerte Bereiche

Schlussfolgerungen

- Qualitätsproduktion beginnt im Grünland (Einsteller, Nutzkälber)
- Masttauglichkeit und Fleischgenetik (Kreuzungen) prägen Qualität
- Herkunft (Regionalität), Kontrolle und Qualität sind untrennbar miteinander verbunden
(Regionalität verhindert den Warenaustausch zw. Regionen)
- Rindfleischmarkt unterliegt einer starken Veränderung
 - STEAK-Küche: Zartheit, Geschmack, Einfachheit, Verlässlichkeit, Events, Gesellschaft
 - Faschiertes (Hackfleisch) in allen Variationen





**„Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit!“**