

«Zentralschweizer Lamm»

1. Einführung

2. Labelanforderungen

3. USP's

4. Projektstand

5. Kontaktdaten



1. Allgemeine Informationen



Konsumenten verlangen nach Schweizer Lammfleisch.



Starker Konsumtrend hin zu regionalen und nachhaltigen Produkten.



Schafhaltung trägt viel zur Landschaftspflege bei und ist emotional positiv behaftet – Image 😊



65% des Lammfleisches wird importiert.



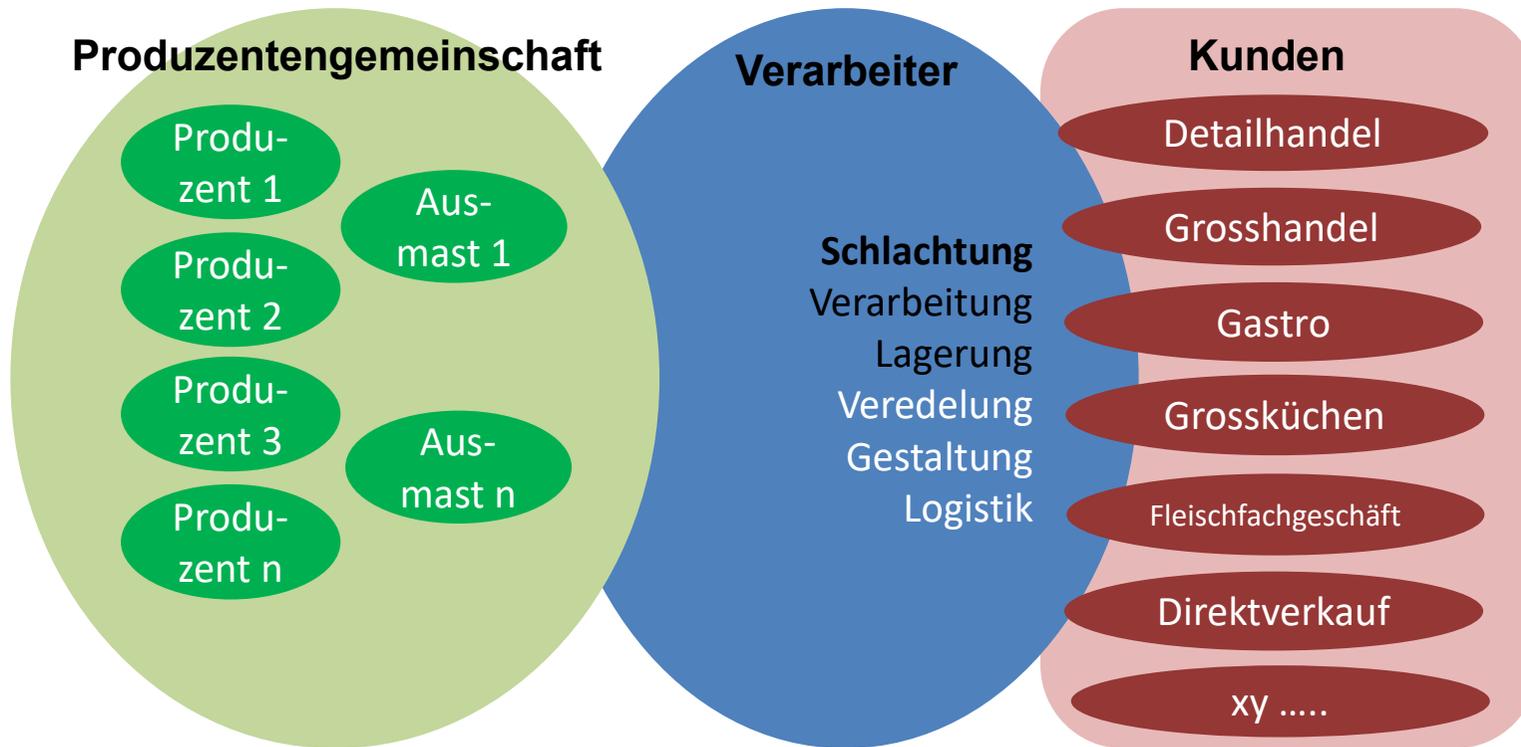
Fragezeichen Wirtschaftlichkeit Aufwand und Ertrag der Lammfleischproduktion

1. Projektziele



- Die Konsumenten für Lammfleischprodukte begeistern
 - Einen wesentlichen Teil des in der Zentralschweiz konsumierten Lammfleischs in der Region auf besonders nachhaltige Weise anbieten
 - Regionale Wertschöpfung und kurze, direkte Wege
 - Produzent-Verarbeiter-Gastro/Detailhandel-Konsument
- ➔ *Win-Win-Situation: Erhöhung der Verfügbarkeit von regionalen Produkten für die Konsumenten und gleichzeitige Wertschöpfungssteigerung für die Produzenten*

1. Marktteilnehmer



Zusatzanforderungen: Regionalität, Qualität,

Vereinbarung

Grundanforderungen und Rückverfolgbarkeit



SheepOnline
Schweizerischer Schafzuchtverband
Fédération suisse d'élevage ovin
Federazione svizzera d'allevamento ovino



2. Labelanforderung Produzent



- Grund- und Labelanforderungen IP-SUISSE
 - RAUS
 - Biodiversität
 - Elektronische Tiererkennung
 - Einzeltierrückverfolgbarkeit von der Geburt bis zur Schlachtung mittels Datenbank «SheepOnline»
- Kontrolle durch unabhängige Kontrollorganisationen Qualinova oder KDSNZ
- Betriebsstandort in der Zentralschweiz (LU, NW, OW, SZ, UR, ZG)
 - Lämmer werden von der Geburt bis zur Schlachtung in der Zentralschweiz gehalten
- Mitgliedschaft im Zentralschweizer Schafhalterverein
 - Projektinitiator

2. Labelanforderung Verarbeiter



- Unser Verarbeiter Wechsler Metzg AG in Nebikon erfüllt folgende labelspezifischen Standards:
 - Zertifizierung der Wertschöpfungskette Fleisch-Charcuterie IP-SUISSE
 - Zertifizierung nach den Richtlinien von «Aus der Region. Für die Region».
 - Zertifizierung nach den Richtlinien «Das Beste der Region»
- Kontrolle und Zertifizierung durch Kontrollstelle ProCert, Bern

2. Partner IP-SUISSE – Wieso?



- Starkes Label auf Nationaler Ebene
- Erfüllung wichtiger Qualitätsstandards
 - Biodiversitäts-Strategie
 - Tierfreundliche Haltungsbedingungen
 - Rückverfolgbarkeit
 - Zusammen mit Schafzuchtverband mit Herdenbuchprogramm «SheepOnline» gelöst
- Grundlage für Zusammenarbeit mit Grossabnehmern, z.B. mit Detailhandel



3. USP-Regionalität



- Die Marke «Zentralschweizer Lamm» ist eine geschützte Marke
 - Eintragung im Markenregister vom Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum
- Nachfrage nach regionalen, nachhaltig produzierten Lebensmitteln ist steigend
 - Im Bereich Lammfleisch fehlte bis jetzt Angebot
- Die regionale Vermarktung ist einer der zentralen Aspekte des tierfreundlichen Umgangs mit Tieren
 - Kurze Transportwege durch Schlachtung und Verarbeitung in der Region

3. USP-Qualität



- Starke Förderung der Qualität durch Bonus- / Malussystem bei den Einkaufsbedingungen von «Zentralschweizer Lamm»
- Wesentlicher Faktor für Qualität ist die Weiterbildung der Produzenten
 - Standortangepasste Rassenwahl
 - Angepasste Fütterung
 - Beurteilen des idealen Schlachtzeitpunkt
- Projekteigene Beratung
- Durch die kurzen direkten Transportwege werden die Tiere vor der Schlachtung nicht unnötigem Stress ausgesetzt
 - Dies ist für uns sowohl aus ethischer wie auch qualitativer Sicht ein zentrales Anliegen.

3. USP-Rückverfolgbarkeit



- Erhöhung der Produktsicherheit
- Einfachere Qualitätskontrolle und Entwicklung
 - Verbesserung der Zucht
- Konsumenten können sich einfacher mit Produkt identifizieren
 - Kennen der Produktherkunft
- Storytelling

Storytelling(Geschichte erzählen)

Authentisch, traditionell, natürlich, Herkunftsgarantie, ...



- Luzerner Wanderherde
- Pilatus Lamm
- Entlebucher Berg-Lamm
- Rigi Lamm
- Napf Lamm
-



Unser Lammfleisch

Das Lammfleisch stammt von Tieren aus unserer Region, die nicht älter als zehn Monate alt sind. Unser Lammfleisch zeichnet sich durch eine aromatisch-würzige Note aus, die vielen Gerichten die ganz besondere Note gibt. Zentralschweizer Lammfleisch ist ein hochwertiges und nachhaltiges Produkt. Naturgemäss ist das Angebot um Ostern und in den Monaten September und Oktober am grössten.

4. Projektstand



- 50 Lieferanten verteilt über die zentralschweizer Kantone
 - Kontinuierliches Wachstum
- Erste Schlachtungen im September 2015
- Schlachtzahlen konnten erhöht werden
 - Durchschnittlich 80 Stück pro Woche
- Produkte sind unter folgenden Kanälen erhältlich
 - Wechsler Metzger AG
 - Filialen Nebikon, Pfaffnau, Schötz und Olten
 - Lieferung durch Wechsler Metzger AG
 - Migros Genossenschaft Luzern
 - Verkaufsstellen Kantone LU, NW, OW, SZ, UR, ZG
 - Label «Aus der Region. Für die Region.»

5. Kontaktdaten



Weitere Informationen erhalten Sie auf unsere Homepage: www.zentralschweizerlamm.ch oder bei folgenden Personen:

Ernst Vogel, Schwarzenberg;

Präsident Zentralschweizer Schafhalterverein

Mail: ernst.vogel@zentralschweizerlamm.ch

Telefon: 078 690 51 47

Werner Wicki, Sörenberg;

Geschäftsführer Zentralschweizer Lamm

Mail: werner.wicki@zentralschweizerlamm.ch

Telefon: 079 203 09 73

Markus Wechsler, Schötz

Geschäftsinhaber Wechsler Metzger AG, Nebikon

Mail: m.wechsler@wechslermetzger.ch

Telefon: 062 756 18 66



**Besten Dank für Ihre
Aufmerksamkeit**

