



---

# Cluster Ernährung

## Fleischwirtschaft



## **Schwerpunkte**

- Dreieck Oberfranken, nördliche Oberpfalz und Mittelfranken
- Dreieck München – Landsberg – Günzburg

## **Beschreibung und Bedeutung**

- Während in Bayern bei Rindfleisch sowohl ein hohes Produktionsvolumen als auch ein hoher Selbstversorgungsgrad vorherrscht, besteht bei allen anderen Fleischarten Zufuhrbedarf.
- Der Rohwarenbezug der Verarbeitungsbetriebe erfolgt aus der Region und auf dem europäischen Fleischmarkt.
- Insgesamt kann eine enge Zusammenarbeit zwischen Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben festgestellt werden.
- Spezialteams der Ämter für Landwirtschaft und Forsten und die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) mit ihren Instituten für Tierhaltung, Tierernährung, Tierzucht beraten die landwirtschaftlichen Erzeuger und werden dabei durch das Landeskuratorium der Erzeugerringe für Tierische Veredelung in Bayern e. V. (LKV) wirkungsvoll unterstützt.
- Als anerkannte Einrichtung mit Spezial-Know-how in der Branche gilt die Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL), Standort Kulmbach.
- Mit dem Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Technischen Universität München in Freising existiert eine übergeordnete, international anerkannte Institution im Bereich der Grundlagenforschung.
- Als Prüfeinrichtung und akkreditierte Zertifizierungsinstitution kommt dem Fleischprüfing und der Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (QAL) im Bereich der Qualitätssicherung eine wichtige Rolle zu.
- Die hohe Bekanntheit und das sehr positive Spezialitäten-Image bayerischer Fleisch- und Wurstwaren ergeben einen Standortvorteil für bayerische Verarbeiter.
- Geografische Herkunftsangaben wie „Nürnberger Bratwürste“ sichern zudem europaweiten Schutz bayerischer Spezialitäten (EU VO 2081/92; „Bayerisches Rindfleisch“ und „Münchner Weißwurst“ derzeit im Anerkennungsverfahren).

## **Ziele und mögliche Entwicklungen im Rahmen der clusterorientierten Wirtschaftspolitik**

- Ausbau der Zusammenarbeit und des Informationsaustausches.
- Stärkung und Ausbau bereits vorhandener vertikaler Wertschöpfungsketten.
- Nutzung des positiven Images bayerischer Spezialitäten und Erweiterung des Schutzes vor Rufausbeutung durch außerbayerische Hersteller.

# Teilcluster Fleischwirtschaft

## Chancen – Risiken, Stärken – Schwächen

<b>Markt insgesamt</b>	
<b>Chancen</b>	<b>Risiken</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zunehmender Außer-Haus-Verzehr bringt höhere Nachfrage nach verarbeiteten Produkten</li> <li>– Bedeutung von Convenienceprodukten nimmt zu (erhöhte Wertschöpfung)</li> <li>– Erhöhte Aufmerksamkeit für besondere Qualitäten (z. B. regionale Spezialitäten etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Stagnierender Fleischverzehr u. a. aufgrund gesundheitlicher Diskussionen um hohen Fleischverzehr und zu hohen Konsum (versteckter) tierischer Fette</li> <li>– Tendenz zu Discountartikeln (SB-Ware) fördert den Konzentrationsprozess</li> </ul>
<b>Cluster</b>	
<b>Stärken</b>	<b>Schwächen</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Starke, unternehmerisch geprägte mittelständische Verarbeiter</li> <li>– Teilweise historisch gewachsene Verbindungen mit Zulieferern</li> <li>– Positives Image Bayerns als Ursprungsland von authentischen Lebensmitteln</li> <li>– Hohe Spezialitätenkompetenz bayerischer Fleisch- und Wurstwarenhersteller aus Verbrauchersicht</li> <li>– Regionale Identifikationen (Nürnberger Bratwurst, Münchner Weißwurst, Bayerischer Leberkäse, Bayerisches Rindfleisch)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Geringe Kooperationsneigung und kaum koordinierte Aktivitäten</li> <li>– „Entwurzelung“ auf der Rohstoffseite durch starke Preisorientierung im Rohstoffeinkauf kann langfristig zu Imageproblemen bei wichtigen Verbrauchersegmenten führen</li> <li>– Strukturnachteile im Produktions- und im Verarbeitungsbereich</li> </ul>