

Erfolgreich NEULAND betreten

Die Berliner Fleischerei Jens-Uwe Büniger betrat vor 16 Jahren NEULAND. „Nachdem wir sechs Jahre ein Markenfleischprogramm geführt hatten, wollten wir unseren Kunden noch mehr Qualität, Fleischgenuss, Herkunftssicherheit und damit auch Vertrauen anbieten“, erinnert sich der Fleischermeister. „Während einer Übergangsphase hatten wir Gelegenheit, NEULAND-Fleisch aus artgerechter und umweltfreundlicher Nutztierhaltung kennenzulernen und genau zu begutachten.“ 2001 führte Jens-Uwe Büniger NEULAND in seiner Fleischerei ein.



Die wichtigsten NEULAND-Richtlinien

- Haltung auf Stroh ohne Fixierung
- Auslauf ins Freie/ Weidehaltung
- Tageslicht im Stall
- Ausschließlich regionale Futtermittel
- Keine Schnellmastverfahren
- Verbot von gentechnisch veränderten Futtermitteln
- Keine präventive Antibiotikabehandlung
- Bäuerliche Landwirtschaft mit Bestands- und Flächenobergrenzen
- Kurze Wege zum Schlachthof (max. 200 km/4 Std.)

Warum NEULAND?

Tierschutz bringt Umsatz

Tierschutz ist Voraussetzung für hohe Fleischqualität. Für jeden zweiten Verbraucher ist artgerechte Tierhaltung ein wichtiges Einkaufskriterium. Ohne Tierschutz kein Premiumfleisch und auch kein höherer Verkaufspreis an der Theke. Mit dem Qualitätsfleischprogramm von NEULAND können Sie diesen Mehrpreis verlangen und Ihren Umsatz entsprechend erhöhen.

Hohe Glaubwürdigkeit

Die Kontrolle durch externe Prüfer verleiht NEULAND eine hohe Glaubwürdigkeit und ein positives Image.

Raus aus dem Konkurrenzkampf – rein in die Nische!

Fleisch und Wurstwaren nach QS sind mittlerweile Standard, Biofleisch finden die Kunden im Supermarkt um die Ecke. NEULAND-Produkte hingegen gibt es nur im Fleischerfachgeschäft. Klar, denn NEULAND ist etwas Besonderes und verleiht Ihrem Fachgeschäft eine Sonderstellung gegenüber den Mitbewerbern.

Bezahlbare Qualität

Umfangreiche Berechnungen haben ergeben, dass der Kunde bei einer hundertprozentigen Umstellung auf NEULAND lediglich einen Preisaufschlag von 20–30 Cent pro 100 Gramm Fleisch oder Wurst an der Theke zu erwarten hat.

Alleinstellungsmerkmal

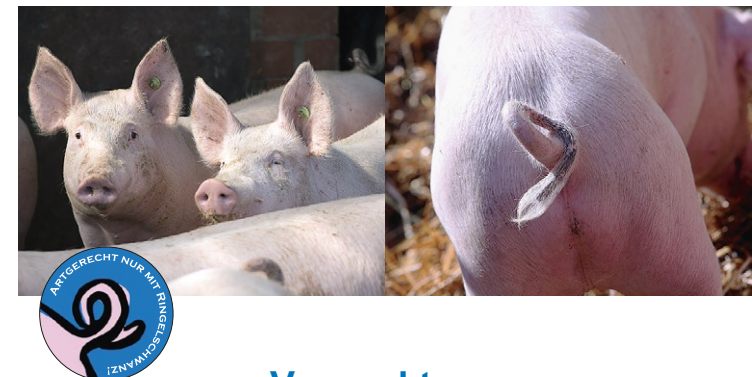
Juristen sind der Ansicht, dass jede in Deutschland zugelassene Tierhaltung per Tierschutzgesetz als artgerechte Tierhaltung anerkannt ist – auch die Käfighaltung der Legehennen. Massive Proteste von NEULAND haben dazu geführt, dass sich NEULAND auf Grund der außergewöhnlich hohen Anforderungen an die Nutztierhaltung als „besonders tiergerecht“ bezeichnen darf.

Ohne Gentechnik

NEULAND-Tiere erhalten nur Futter aus heimischer Erzeugung – gentechnisch veränderte Futtermittel, Importware, Antibiotika oder Leistungsförderer kommen nicht in den Trog! Auch Schnellmastverfahren gibt es bei NEULAND nicht.

Kontrolle und Qualitätssicherung

20 Jahre Erfahrung im Bereich Qualitätssicherung und eine jährliche Überprüfung durch eine externe Kontrollstelle garantieren eine hohe Produktsicherheit.



Vermarktung

Unser NEULAND-Qualitätsfleischprogramm ist ein arbeitsteiliger Vermarktungsverbund für Produkte aus besonders tiergerechter Haltung. Ansprechpartner für die Vermarktung sind unsere Vertriebsgesellschaften (Kontakt Daten auf der Rückseite).



Checkliste

Passt NEULAND zu Ihnen und Ihrem Betrieb?

Wenn Sie den folgenden Punkten generell eher zustimmen, dann passt unser NEULAND-Qualitätsfleischprogramm zu Ihrem Fleischerfachgeschäft.

- Kunden wollen Tierschutz und hohe Fleischqualität.
- Kunden sind dafür zu einem Mehrpreis von mindestens zwei Euro pro Kilo bereit.
- Kunden sind ökologisch interessiert.
- Kunden sind Feinschmecker und suchen Spitzenqualitäten.
- Sie streben für Ihr Geschäft nach einem qualitativen Wachstum (mehr Euro am Kilo).
- Sie wollen, wenn einmal die Kennzeichnung von Fleisch hinsichtlich der Tierhaltung kommt, im Premiumsegment mitmischen.
- Sie akzeptieren, dass wenige Kunden nach der Umstellung abwandern. Dafür gewinnen Sie neue Kunden, die gezielt wegen NEULAND bei Ihnen einkaufen.
- Sie akzeptieren, dass der höhere Wareneinsatz durch angemessene Preiserhöhung ausgeglichen wird.
- Tier- und Naturschutz sind Ihnen ein persönliches Anliegen. Mit Ihrem Geschäft wollen Sie dazu einen Beitrag leisten.

Passt unser Qualitätsfleischprogramm zu Ihnen oder möchten Sie vorab Ihre Marktchancen mit NEULAND prüfen? Dann vereinbaren Sie einen kostenlosen Beratungstermin mit uns. Gerne besuchen wir Sie in Ihrem Fleischerfachgeschäft, gehen mit Ihnen alle Punkte unserer vollständigen Beratungsmappe durch und bewerten Ihre Erfolgsaussichten. Dabei geht es um eine klassische Marketinganalyse mit der Kernfrage: „Was wollen die Kunden hier haben und bezahlen?“ Hinzu kommt die Erfassung des Potenzials Ihres Fleischerfachgeschäftes. Wir freuen uns auf Sie!

NEULAND-Adressen

NEULAND e.V.

Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.
Am Köllnischen Park 1, 10179 Berlin
Telefon: 030/25 79 97 84
Telefax: 030/81 72 52 76
E-Mail: verein@neuland-fleisch.de

Unsere Vertriebspartner in Deutschland:

Im Norden:

Artgemäß GmbH & Co. KG

Ludwig-Ehlers-Str. 8, 29549 Bad Bevensen
Telefon: 05821/969 76 44
Telefax: 05821/969 76 46
E-Mail: info@artgemaess.de

Im Westen:

NEULAND Vertriebs GmbH

Westenhellweg 110, 59192 Bergkamen
Telefon: 02389/95 92 20
Telefax: 02389/95 92 22
E-Mail: vertrieb-west@neuland-fleisch.de

Im Süden:

Für Anfragen wenden Sie sich bitte an Hans Möhrle.
Telefon: 0173/933 17 00
E-Mail: hansmoehrle@web.de

www.neuland-fleisch.de



gefördert durch: **rentenbank**

05/2017



**Unsere Spitzenqualität
für Ihre Fleischerei**



**Natürlichkeit ist unser
bestes Argument!**

www.neuland-fleisch.de