

*SMP-Milchforum  
Donnerstag, 09. Februar 2012*



# **Milch und Milchprodukte im Einkaufskorb: Was Schweizer KonsumentInnen wünschen**

*Sara Stalder, Geschäftsleiterin Stiftung für Konsumentenschutz SKS*



# Inhalte

- Begrüssung / Erwartungen
- Zahlen und Fakten
- Da drückt der Schuh: Rückmeldungen von KonsumentInnen
- Forderungen der SKS an die Verarbeitungsindustrie und an den Handel
- Forderungen der SKS an die Politik
- Fragerunde, Diskussion

# Milch ist...

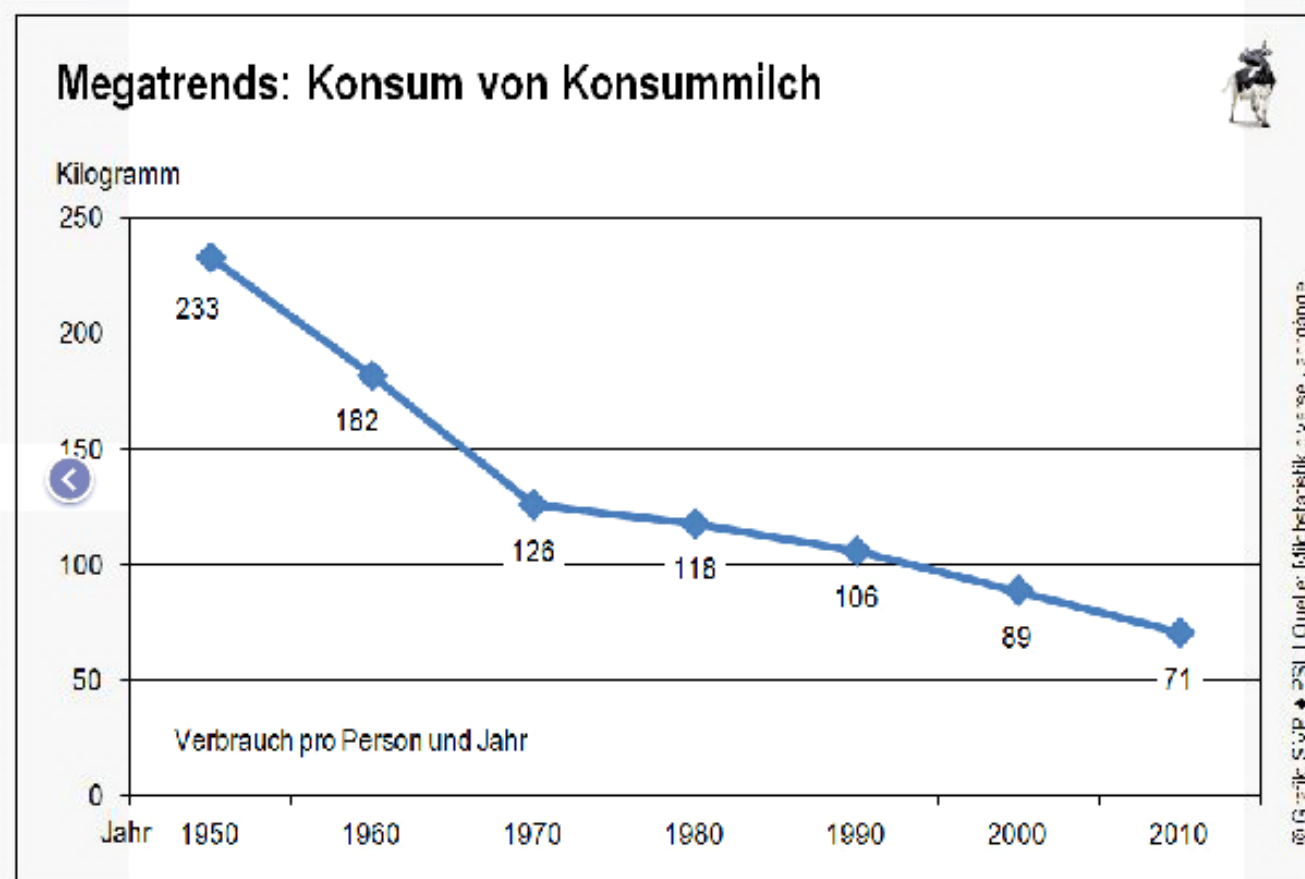


«...eine weissliche, undurchsichtige, emulgierte Flüssigkeit, die in den Milchdrüsen von Säugetieren gebildet wird.»

Quelle: Wikipedia 28.01.12

# Milchkonsum

**KONSUMENTEN  
S C H U T Z**



Quelle Website SMP

# Vermarktung von Milch

**KONSUMENTEN  
S C H U T Z**



SMP • PSL

*Schweizer Milchproduzenten  
Producteurs Suisses de Lait  
Produttori Swissesi di Latte*

Abteilung PE  
Wirtschafts SE  
Postfach  
CH-8000 Bern 6

Telefon 001 300 51 76  
Telefax 001 300 58 55  
gpm@swissmilch.ch  
www.swissmilch.ch



STIFTUNG PÄSSENMILCH  
FONDATION DE LAIT & LA PASSE  
FONDAZIONE PASTALATTE

# Vermarktung von Milch

**KONSUMENTEN  
SCHUTZ**

## Pasta im Winterkleid

Rezenter Käse, Butter und Rahm – in der kalten Jahreszeit dürfen Pastagerichte gerne etwas deftiger ausfallen. Kombiniert mit **Wurzelgemüse oder Nüssen** schmecken sie herzhaft und würzig.

Text und Fotos **Swissmilk/Le Menu**



### Wurzelgemüse-Spaghetti

Für 4 Portionen

**Zutaten Haselnuss-Petersilien-Butter**  
60 g Butter, 4 EL fein gehackte Haselnüsse, 3 EL gehackte Petersilie

### Zutaten Pasta

300–400 g Spaghetti, 1–2 Rüebli, ca. 150 g (geröstet, mit dem Julienne-schäler «Spaghetti» abgezogen), 1 Pfirsichrübli, ca. 150 g (geröstet, mit dem Julienne-schäler «Spaghetti» abgezogen), 1 Pastinake, ca. 150 g (geröstet, mit dem Julienne-schäler «Spaghetti» abgezogen), 150 g frisch geriebener Alpkäse, Pfeffer

### Zubereitung

1. Haselnuss-Petersilien-Butter: Butter schmelzen, Nüsse und Petersilie darin vermischen, beiseite stellen.
2. Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen. Gemüse in das letzte 3–4 Minuten mitkochen. Alles abgessen, abtropfen lassen. Die Hälfte der Butter und des Käses dazumischen, würzen.
3. Spaghetti in vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Restliche Butter und restlichen Käse daraufgeben.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

### Dreimal täglich Milch



Eine ausgewogene Ernährung steigert das Wohlbefinden und macht leistungsfähig. Milch und Milchprodukte sind eine ideale Quelle für Kalzium, Eiweiss und Vitamin D. Diese Nährstoffe sind wichtig für starke Knochen und gesunde Zähne. Sie helfen auch, das Gewicht zu halten. Mit drei Portionen Milch und Milchprodukten lassen sich zwei Drittel des täglichen Kalziumbedarfs decken. Und ganz einfach im Menüplan unterbringen – feigwaren an Käsesauce oder überbackene Spätzli ergeben eine Portion.

3000 Schweizer Käse, finden Sie auf unserer Website: [www.schweizermilch.ch/kaese](http://www.schweizermilch.ch/kaese)



# Vermarktung von Milch



## Wettbewerb zum Valentinstag

Am 14. Februar ist Valentinstag! Beschenken Sie Ihre Liebsten mit sinnlichen Schoggimuffins in...



## Schneespass für sportliche Kids

Skifahren macht Spass? Dann aufgepasst! Am Grand Prix Migros, dem grössten Jugendskirennen...



## Dank Frühstück fängt der Tag gut an

Ein gesundes Frühstück besteht aus Milch und Milchprodukten, Getreideprodukten, frischen Früchten...



## Essen im Alltag. Gesund durch den Tag

Immer unterwegs, mobil und aktiv. Das braucht Energie. Doch viele essen dadurch unregelmässig und...



## Dank Kalzium starke Knochen und Zähne

Kalzium ist wichtig für gesunde Knochen und Zähne. Der tägliche Kalziumbedarf ist je nach...



## Leckere Snacks sind erst noch gesund!

Ein gesunder Snack ist eine Zwischenmahlzeit, die den Hunger bündigt, wenn das Frühstück oder...

Screenshot Homepage Swissmilk SMP

# Gesunde Milch?

**KONSUMENTEN  
S C H U T Z**



Screenshot Homepage SGE

# Empfehlung Milchkonsum

## Milchprodukte

Die ganze Schweiz auf dem Teller

Milchprodukte enthalten viel Eiweiss und Kalzium. Vollmilchprodukte liefern die Vitamine A und D. Kalzium ist wesentlich für das Wachstum und starke Knochen. Auch einige Mineralwasser enthalten viel Kalzium.<sup>7</sup>

### Wie viel?

Drei Portionen täglich zu den Hauptmahlzeiten oder als Snack zwischendurch:

#### Eine Portion ist:

- 2 dl Milch
- 150–200 g Joghurt
- 200 g Frischkäse oder Quark
- 30 bis 60 g Käse

Diese Portionen können als Bestandteil eines Gerichts (Pizza, Gratin, geriebener Käse, Polenta etc.) verzehrt werden.

Doppelrahmprodukte enthalten sehr viel Fett und nur wenig Kalzium. Sie sollten ebenso wie Butter und Rahm als Fett betrachtet werden.

### Tipp

Fruchtyoghurts und -quarks enthalten mehr Zucker als Früchte. Geben Sie Naturjoghurt mit frischem Früchte den Vorzug.



## Wie viel?

Drei Portionen täglich zu den Hauptmahlzeiten oder als Snack zwischendurch.

## Eine Portion ist:

- 2 dl Milch
- 150-200g Joghurt
- 200g Frischkäse oder Quark
- 30 bis 60g Käse

<sup>7</sup> Um die Menge Kalzium aufzunehmen, die in einem Becher Joghurt enthalten ist, müssen Sie 6 dl kalziumreiches Mineralwasser trinken.

# Empfehlung Milchkonsum

**KONSUMENTEN  
S C H U T Z**

=> gehören auf oberste Stufe der  
Lebensmittelpyramide



Quelle: Website le shop, Migros

# Boomender Markt

**KONSUMENTEN  
S C H U T Z**



» Joghurt



» Quark



» Drink



» Neuheiten



**Vielfalt schmecken**

Geschmäcker sind verschieden. Fruchtig, süß oder klassisch – probieren Sie! →mehr



**Classic Charme**

Immer unwiderstehlich ist die erfrischend leichte Variante mit nur 0.1% Fett. →mehr



**Volle Power!**

Actimel Powerfrucht mit Vitamin C aus der Powerfrucht Acerola. →mehr

Quelle: Website Danone










# Einkaufstour Milch













- Pastmilch
- ESL-Milch
- UHT-Milch
- Buttermilch
- laktosefreie Milch
- Rohmilch

=> und alle in verschiedenen Qualitäten

# Einkaufstour Milch

**KONSUMENTEN  
S C H U T Z**

 <p>1.70</p> <p>1</p> 	 <p>0.90</p> <p>1</p> 	 <p>1.25</p> <p>1</p> 
 <p>1.90</p> <p>1</p> 	 <p>1.90</p> <p>1</p> 	 <p>1.25</p> <p>1</p> 

 <p>2.65</p> <p>1</p> 	 <p>2.65</p> <p>1</p> 	 <p>1.65</p> <p>1</p> 
 <p>1.65</p> <p>1</p> 	 <p>1.65</p> <p>1</p> 	 <p>1.65</p> <p>1</p> 

Quelle: Printscreen Coop Home

# informiert Kaufentscheide treffen?

**KONSUMENTEN  
SCHUTZ**

Das Produkt enthält durchschnittlich/ Le produit contient en moyenne:	pro Becher/ par pot	% RTZ**/ RNU**	pro/ par 100g
Energie/ Valeur énergétique (kJ/kcal)	466/110	6	405/96
Eiweiss/ Protéines (g)	4,3	9	3,7
Kohlenhydrate/ Glucides (g)	16,0	6	13,9
davon Zucker/ dont sucres (g)	15,4	17	13,3
Fett/ Lipides (g)	3,2	5	2,8
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés (g)	2,1	10	1,8
Ballaststoffe/ Fibres alimentaires (g)	0,2	<1	0,2
Natrium/ Sodium (g)	0,05	2	0,05

**\*\*Basierend auf einer täglichen Ernährung eines Erwachsenen von 2000 kcal. Die Richtwerte können abhängig von Alter, Geschlecht, Lebensstil, Bewegung, Gesundheitsstatus etc. variieren. Unsere Empfehlung: Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.**

**\*\*Basé sur un besoin nutritionnel journalier d'un adulte de 2000 kcal. Les besoins nutritionnels varient en fonction de l'âge, du sexe, du style de vie, de l'activité physique, de l'état de santé, etc. Notre recommandation: Faites attention à adopter une alimentation équilibrée et un mode de vie sain.**

Quelle: Webiste Danone

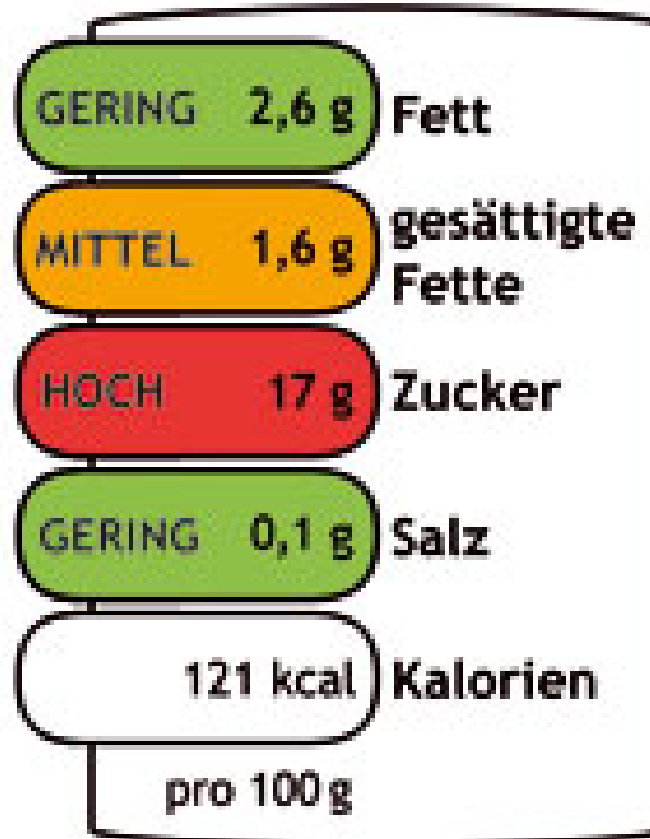
informiert  
Kaufentscheidung  
treffen?

**KONSUMENTEN  
SCHUTZ**



# informiert Kaufentscheide treffen!

**KONSUMENTEN  
S C H U T Z**



Quelle: Website Foodwatch

# Rückmeldungen von KonsumentInnen

Bedingt durch zu hohe Produktion von Emmentaler-Käse und Währungsverlusten sei der Verkaufspreis des Käses von Fr. 7.20/kg auf Fr. 5.50/kg innerhalb Halbjahresfrist gefallen.

Eine solche Durchsage ist eine absolute Täuschung aller Konsumenten.

Richtig und korrekt ist, dass gute Qualität Emmentaler Käse, gelagert und gewirft als Remyse, also Rohmilch- und Käseleber einbezogen, zu solchen Tiefpreisen in den Handel kommen.

Für die Milchbauern, aber auch für Konsumenten ist es fastbräutend anzunehmen, dass Handel und Verkauf eine Marge von Fr. 12.50/kg, entsprechend 227%, bei einem geschätzten  $\phi$  Ladenpreis von Fr. 18.-/kg kassieren.

~~Das~~ Das durchschnittliche Verkaufspreisen für Käse als Remyse bei 50% zu 50% statt 30%/Fr. 5.50 zu 70%/Fr. 50 betragen.

# Rückmeldungen von KonsumentInnen

- Vermarktung und Werbung
- Kinderlinien
- Verpackung
- Herkunft Rohstoffe

# Rückmeldungen von KonsumentInnen

- Haltbarkeit und Wegwerfproblematik
- Tierhaltung
- Inhaltsstoffe: Zucker und Süßmittel, E-Nummern, Antibiotika
- Milchallergie und -intoleranz

# Rückmeldungen von KonsumentInnen

- Preisbildung im Milchmarkt
- Butterberge
- Subventionen

# Forderungen

## an die Wertschöpfungskette:

- verständliche Information (Inhaltsstoffe, Nährwertkennzeichnung, Herkunft Rohstoffe)
- Täuschung ausschliessen: «Swissness», Gesundheit
- artgerechte Tierhaltung (Fütterung, Auslauf, Züchtung)
- faire Preisbildung

## **Forderung an die Politik:**

- gesetzliche Grundlagen für Transparenz und Verständlichkeit im Lebensmittelbereich
- eine Swissness-Regelung, die Täuschung ausschliesst
- AP 14-17: Direktzahlungen an Leistungen koppeln

**KONSUMENTEN  
S C H U T Z**

**Danke für Ihre Aufmerksamkeit!**

**Fragen? Bemerkungen?**