

# FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

## VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

## CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZER FLEISCH-FACHVERBANDES

4922 Bützberg

Hofmann H.U. AG  
Produkte für Tierernährung

Nr. 10 Fleisch und Feinkost | 14. Mai 2008

Lieferanten-News 11

### Qualivo

## Das zarteste Steak der Stadt

Wer das beste Steak in Bern und Umgebung sucht, geht zu Metzger Hort in Schliern bei Köniz. Sein Qualivo®-Fleisch ist besonders zart, aromatisch und angenehm im Geschmack.

Herr Hort, warum wollen Sie das beste Rind- und Kalbfleisch der Stadt führen?

«Meine Überzeugung ist, dass wir uns als Fachgeschäft nur mit sehr guten Produkten weiterentwickeln können. Ich habe mich deshalb vor vier Jahren auf die Suche nach den besten Produzenten für meinen Betrieb gemacht und bin dabei auf Qualivo gestossen. Die hervorragende Haltung und Fütterung der Tiere und die Degustation haben mich sofort begeistert.»

Warum gerade Qualivo und nicht ein anderes Fleisch-Label?

«Qualivo geht einen Schritt weiter als andere Markenfleischprogramme: Neben optimaler Tierhaltung ist eine ganz spezielle Fütterung vorgeschrieben. Die Tiere erhalten nur das Beste vom Besten: Ein Futter aus Mais- und Weizenflocken, pflanzlichen Eiweiss-trägern und 60 verschiedenen Kräutern. Natürlich ohne GVO und durch strikte

Futterkontrollen garantiert rückstands-frei. Es dürfen keine (wie sonst in der Rindermast üblich) Silagen oder andere «billige» Futtermittel verfüttert werden! Das Qualivo-Premium-Futter aus dem Hause H.U. Hofmann AG in Bützberg macht aus den besten Fleisch-rassen-Rindern das beste Fleisch. Nicht nur Filet und Entrecôte sind ein Erlebnis, auch günstigere Teile wie Siedfleisch, Hackfleisch, Ragout und Braten sind ein Genuss. Qualivo-Fleisch ist sehr feinfaserig und zart. Beim Kochen und Braten schrumpft es weniger und bleibt so saftig. Eine vergleichbare Qualität habe ich nirgendwo anders gefunden.»

Wieso führen Sie seit einem Jahr nicht nur Qualivo-Rind-, sondern auch Qualivo-Kalbfleisch?

«Neue Wege gehen ist angezeigt, wenn «weisses» Kalbfleisch out ist. Qualivo-Kalbfleisch ist aufgrund der besonders natürlichen Fütterung (den Kälbern wird das notwendige Eisen im Futter nicht entzogen) nicht «weiss», wie das konventionelle Kalbfleisch heute meistens noch ist, sondern schön natürlich rosarot. Anfänglich hatte ich Bedenken, ob diese ungewohnte Kalbfleisch-Farbe bei meiner Kundschaft ankommt. Es stellte sich aber innert kurzer Zeit heraus, dass die KonsumentInnen und auch meine Gastrokunden von der Qualität, dem einzigartigen Geschmack und Essgenuss begeistert waren. Deshalb habe ich ganz auf Qualivo-Kalbfleisch umgestellt. Durch die spezielle Fütterung bekomme ich Qualivo-Mastkälber sogar aus Mastrassenkreuzungen (Limousin, Charolais, Angus, Simmentaler) zum QM-Preis!»

Was kosten die Qualivo-Tiere?

«Qualivo-Mastkälber sind, wie gesagt, im Jahresdurchschnitt nicht teurer als konventionelle und deutlich günstiger als andere Labelkälber aus Fleischras-senkreuzungen.



Qualivo-Mastmuni sind aufgrund der Super-Fütterung etwas teurer als andere Labels. Da nur sehr schöne Tiere aus Limousin-, Charolais-, Angus- und Simmentaler-Kreuzungen geliefert werden, geht die Kalkulation trotzdem sehr gut auf. Mit Qualivo-Mastmuni habe ich einen hohen Anteil wertvoller Fleischstücke und dank der Spezial-Fütterung und des sehr jungen Schlachalters (250 kg SG mit 10 Monaten Lebensalter) ist auch der Vorderviertel gut verwertbar. Siedfleisch, Ragout und Braten sind fettarm, superzart, haben eine kurze Garzeit und wenig Verlust.

Wie steht's mit dem Verkauf?

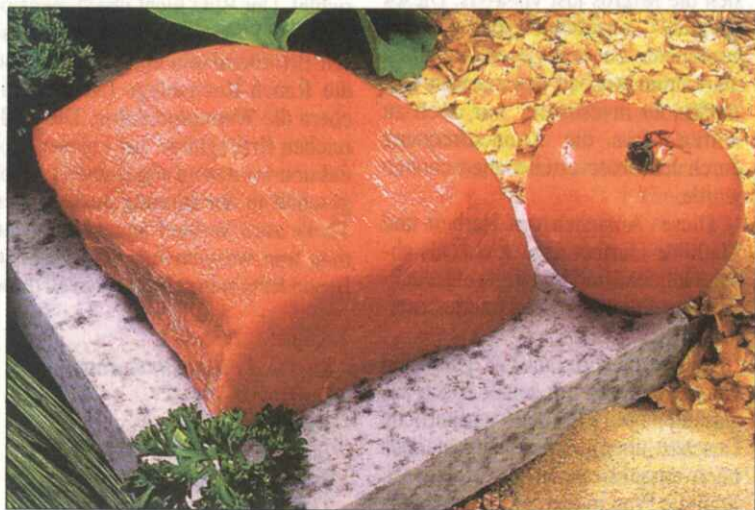
«Hinter Qualivo-Fleisch kann ich zu 100% stehen. Ich habe Argumente, die

auf dem Teller wahr werden. Mit diesen Produkten erreiche ich eine höhere Kundenbindung und gewinne laufend Neukundschaft, gerade auch durch Mund-zu-Mund-Propaganda. Unterstützt werde ich vom Qualivo-Produktions- und Vermarktungssystem durch werbewirksame Prospekte, Infos, Plakate, aber auch gezielte Auftritte in den regionalen Medien.

Beim Grossverteiler ist Qualivo-Fleisch nicht erhältlich. Für uns als selbständiger Metzgereibetrieb ist Qualivo auch deshalb der richtige Partner.

Mit den Qualivo-Produkten schaffe ich mir eine unverwechselbare Identität in der Region und damit einen höheren und nachhaltigen Umsatz.»

Das Fleischproduktions- und Vermarktungssystem Qualivo wurde von der Futtermittelfirma H.U. Hofmann AG, HOKOVIT, 4922 Bützberg, entwickelt. Futterhersteller, Landwirt und Metzger erzeugen in enger Zusammenarbeit tier- und umweltgerechtes Fleisch der Extraklasse. Wollen Sie Qualivo-Metzger für Ihre Region werden? Dann informieren Sie sich unverbindlich: Tel. 062 958 80 80 (verlangen Sie Jürg Hofmann). Fax 062 963 23 82. E-Mail: info@qualivo.ch. Mehr über Qualivo unter [www.qualivo.ch](http://www.qualivo.ch)





# FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

## VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

## CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZER FLEISCH-FACHVERBANDES

4922 Bützberg

Hofmann H.U. AG  
Produkte für Tiermehnung

N° 10 Viande et traiteurs | 14 mai 2008

Nouvelles des fournisseurs 27

Qualivo

### Le steak le plus tendre de la ville

**Celui qui cherche le steak le plus tendre de Berne et environs se rend à la boucherie Hort, à Schliern près de Köniz. Sa viande Qualivo® est particulièrement tendre, aromatique et savoureuse.**

*Monsieur Hort, pourquoi voulez-vous proposer la meilleure viande de bœuf et de veau de toute la ville?*

«Je suis convaincu que nous, comme magasin spécialisé, ne pouvons continuer à nous développer que si nous proposons d'excellents produits. C'est pourquoi, il y a quatre ans déjà, je me suis mis à la recherche des meilleurs producteurs pour mon entreprise. Et c'est ainsi que j'ai découvert Qualivo. J'ai tout de suite été convaincu par l'excellent mode d'élevage et d'affouragement des animaux ainsi que par la dégustation de la viande produite.»

*Pourquoi précisément Qualivo et pas un autre label?*

«Qualivo va plus loin que les autres programmes de viande de marque: en plus d'un mode d'élevage optimal, le programme prévoit un fourrage très particulier. Les animaux ne reçoivent que ce qu'il y a de meilleur: un fourrage à base de flocons de maïs et de froment, des protéines végétales et 60

différents types d'herbes. Le tout naturellement sans OGM, et des contrôles très stricts garantissent l'absence de résidus. Les éleveurs ne sont pas autorisés à utiliser d'ensilages (comme c'est habituel dans l'élevage de bovins) ou d'autres fourrages «bon marché»! Le fourrage Premium de Qualivo, qui provient de la maison H. U. Hofmann SA à Bützberg, permet d'obtenir la meilleure des viandes avec les meilleures races à viande. Et le filet et l'entrecôte ne sont pas les seuls à être inoubliables. Même les morceaux plus avantageux tels que la viande à bouillir, la viande hachée, le ragoût et le rôti sont un véritable régal. Les fibres de la viande Qualivo sont très fines et tendres, et lorsqu'on la cuit ou la rôtit, la viande diminue moins et reste très juteuse. Je n'ai trouvé nulle part ailleurs une qualité comparable.»

*Comment se fait-il que, depuis une année, vous vendez non seulement du bœuf Qualivo, mais aussi de la viande de veau Qualivo?*

«Depuis que la viande de veau «blanche» est supprimée, il faut trouver de nouvelles possibilités. Grâce à un fourrage particulièrement naturel (avec le fer dont ils ont besoin) la viande de veau Qualivo n'est pas «blanche» comme souvent encore le veau conventionnel, mais naturellement rose. Au début, je me demandais si ma clientèle accepterait cette couleur inhabituelle pour la viande de veau. Mais il s'est très vite avéré que les consommateurs et consommatrices – mais aussi mes clients dans la gastronomie – ont été convaincus par la qualité, la saveur unique et le plaisir que procure cette viande. C'est pourquoi je ne propose plus que de la viande de veau Qualivo. Et grâce au fourrage spécial j'obtiens même des veaux d'élevage Qualivo provenant de croisements spécifiques (Limousin, Charolais, Angus, Simmentaler) au prix QM!»

*Combien coûtent les animaux Qualivo?*

«Comme je l'ai dit, en moyenne annuelle, les veaux Qualivo ne coûtent



pas plus cher que les veaux conventionnels, et ils sont nettement plus avantageux que les autres veaux labellisés de races à viande.

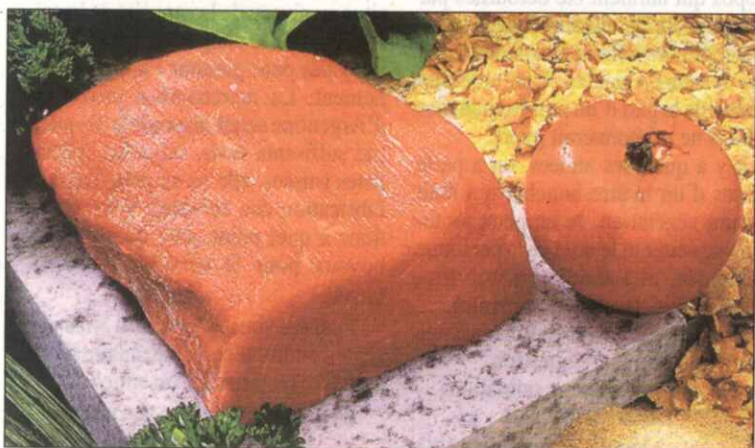
En raison du fourrage extra, les taureaux d'élevage Qualivo sont un peu plus chers que les autres labels. Par contre, vu qu'ils ne livrent que de très belles bêtes de croisement de Limousin, Charolais, Angus et Simmental, le calcul final est malgré tout excellent.

Les taureaux Qualivo permettent d'obtenir une forte proportion de morceaux supérieurs et, grâce au fourrage spécial et à l'âge d'abattage (250 kg PM à 10 mois), on peut très bien rentabiliser le quartier de devant. La viande à bouillir, le ragoût et le rôti sont pauvres en graisse et très tendres, le temps de cuisson est court et occasionne peu de pertes.»

*Qu'en est-il de la vente?*

«Je peux garantir la viande Qualivo à 100%. J'ai des arguments qui se vérifient dans l'assiette. Ces produits me donnent une plus grande fidélité de la part des clients et j'en gagne constamment des nouveaux, en particulier grâce au simple bouche à oreille. Et j'ai le soutien du système de production et de commercialisation Qualivo qui fournit d'excellents prospectus, des informations, des affiches, mais aussi des interventions ciblées dans les médias régionaux.

On ne trouve pas la viande Qualivo chez les gros distributeurs, raison pour laquelle Qualivo est aussi le partenaire idéal pour nous, boucherie indépendante. Les produits Qualivo me donnent une identité incomparable dans la région, et j'obtiens ainsi un chiffre d'affaires plus élevé et durable.»



Le système d'engraissement et de commercialisation de viande Qualivo a été développé par l'entreprise H. U. Hofmann AG, HOKOVIT, 4922 Bützberg. Fabricant de fourrage, agriculteur et boucher produisent, en étroite collaboration, une viande de classe extra qui est respectueuse des animaux et de l'environnement.

Voulez-vous devenir un boucher Qualivo pour votre région? Nous vous informons sans engagement: tél. 062 958 80 80 (demandez Jürg Hofmann). Fax 062 963 23 82. Courriel: info@qualivo.ch. Pour en savoir plus, voyez sous www.qualivo.ch.





# FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

## VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

## CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZER FLEISCH-FACHVERBANDES

4922 Bützberg

Hofmann H.U. AG  
Produkte für Tierernährung

### 34 La qualità della carne

14 maggio 2008 | Carne e commestibili N° 10

Qualivo

## La bistecca più tenera della città

Se cercate la miglior bistecca a Berna e dintorni, dovete andare dal macellaio Hort a Schliern, vicino a Köniz. La sua carne Qualivo® è particolarmente tenera, aromatica e di sapore gradevole.

*Signor Hort, perché vuole vendere la miglior carne di manzo e di vitello della città?*

«Sono convinto che, come negozio specializzato, possiamo continuare a svilupparci soltanto grazie a dei prodotti molto buoni. Così quattro anni fa mi sono messo alla ricerca dei migliori produttori per la mia impresa ed ho trovato Qualivo. Il metodo di detenzione, l'alimentazione degli animali e la degustazione mi hanno subito entusiasmato.»

*Perché proprio Qualivo e non un altro marchio di carne?*

«Qualivo fa un passo in più rispetto agli altri programmi di carne di marca: accanto alla detenzione ottimale degli animali, è prescritta un'alimentazione molto speciale. Gli animali ricevono soltanto il meglio, cioè un'alimentazione a base di focchi di mais e di grano, di proteine vegetali e 60 erbe assortite. Naturalmente senza OGM e, grazie ai controlli severi del mangime,

è garantita l'assenza di residui. Non è ammessa (come avviene solitamente nell'allevamento dei bovini) la somministrazione di mangime da silos o di altri mangimi «a basso costo». Il mangime Premium di Qualivo prodotto dalla H. U. Hofmann di Bützberg consente di produrre la carne migliore a partire dalle migliori razze di bovini da carne. Non solo il filetto e l'entrecôte sono una delizia, bensì anche le parti meno care come la carne per lessato, la carne macinata, il ragù e l'arrosto. La carne Qualivo ha una fibra molto fine e tenera. Durante la cottura e sulla griglia si ritira di meno e quindi rimane succosa. Non ho trovato altrove una qualità paragonabile.»

*Perché da un anno a questa parte, oltre al manzo Qualivo vende anche la carne di vitello Qualivo?*

«Da quando la carne di vitello «bianca» è out, conviene voltare pagina. Grazie all'alimentazione particolarmente naturale (ai vitelli non viene sottratto il ferro necessario nel mangime), la carne di vitello Qualivo non è «bianca» come la carne di vitello convenzionale al giorno d'oggi, bensì di un bel rosa naturale. Inizialmente avevo delle perplessità sull'accettazione che questo colore insolito della carne di vitello poteva avere presso i miei clienti. Ma



in poco tempo ho constatato che le consumatrici ed anche i miei clienti della gastronomia erano entusiasti della qualità e del sapore unico di questa carne. Perciò ho scelto di vendere esclusivamente carne di vitello Qualivo. Grazie all'alimentazione speciale ricevo addirittura dei vitelli ingrassati Qualivo da incroci di razze da ingrasso (Limousin, Charolais, Angus, Simmentaler) al prezzo QM!»

*Quanto costano gli animali Qualivo?*

«Nella media annuale, i vitelli ingrassati Qualivo non sono più cari di quelli convenzionali e decisamente più convenienti di altri vitelli con il marchio provenienti da incroci di razze da carne. A causa della loro alimentazione eccellente, i tori ingrassati Qualivo costano un po' di più rispetto ad altre marche. Poiché vengono consegnati unicamente animali molto belli provenienti da incroci con le razze Limousin, Charolais, Angus e Simmentaler, i conti comunque tornano. Dai tori ingrassati Qualivo ricavo un'alta percentuale di pezzi di carne pregiati e, grazie all'alimentazione speciale ed all'età molto giovane alla macellazione (250 kg PM a 10 mesi di vita), anche il quarto anteriore si può utilizzare molto bene. La carne per lessato, ragù e arrosto è povera di grassi, molto tenera e perde pochi liquidi.»

*Come vanno le vendite?*

«Posso sostenere al 100% la carne Qualivo con argomenti che si concre-

tizzano nel piatto. Con questi prodotti ottengo una fidelizzazione dei clienti maggiore e continuo a conquistarne dei nuovi, grazie alla propaganda del passa-parola. Inoltre ricevo il sostegno del sistema di produzione e di commercializzazione Qualivo, che comprende prospetti pubblicitari efficaci, informazioni, cartelloni, ma anche presentazioni mirate nei media regionali.»

La carne Qualivo non è ottenibile nei supermercati. Quindi per le macellerie artigianali come la nostra la carne Qualivo è il partner giusto. Con i prodotti Qualivo mi creo un'identità inconfondibile nella regione e, di conseguenza, un fatturato più elevato e costante.»

Il sistema di produzione e di commercializzazione della carne Qualivo è stato sviluppato dalla ditta di mangimi H. U. Hofmann AG, HOKOVIT, 4922 Bützberg. Il fabbricante di mangime, il contadino ed il macellaio producono in stretta collaborazione della carne rispettosa degli animali e dell'ambiente di classe extra. *Desidera diventare il macellaio Qualivo della sua regione?* Allora s'informi senza impegno: tel. 062 958 80 80 (chieda del sig. Jürg Hofmann). Fax 062 963 23 82. E-mail: [info@qualivo.ch](mailto:info@qualivo.ch). Per ulteriori informazioni: [www.qualivo.ch](http://www.qualivo.ch)

