

H. U. Hofmann, Hokovit

## Qualivo® Das Schweizer Premiumfleisch

**QUALIVO geht einen entscheidenden Schritt weiter: In der Aufzucht und Mast von Qualivo-Tieren werden nicht nur ethische und emotionale Aspekte berücksichtigt, wie tierfreundliche Haltung auf Stroh, Auslauf, saubere Ställe mit viel Luft und Licht auf traditionellen Bauernhöfen. All dies ist auch Bedingung in der Qualivo-Mast. Zusätzlich werden allerdings an die Fütterung allerhöchste Ansprüche gestellt. Weil schlussendlich das Futter bestimmt, was auf den Teller kommt.**

### Geschichte

Jürg Hofmann, Inhaber der Tierernährungsfirma H. U. HOFMANN AG, HOKOVIT, Bützberg/BE, wollte wissen: Was kommt heraus, wenn Mastrinder mit einem Spezialfutter optimal gemästet würden? Zusammen mit in- und ausländischen Spezialisten entwickelte er Mitte der 90er Jahre ein Premium-Rindermastfutter. Sämtliche Fütterungsfaktoren, welche die Fleischqualität negativ beeinflussen, wurden schon bei der Mast der ersten Qualivo-Rinder ausgeschaltet. Erlaubt waren (und sind) ausschliesslich Heu und Qualivo-Premiumfutter aus Getreide- und Maisflocken, hochwertigen, pflanzlichen Proteinträgern, Mineralstoffen, Vitaminen und den exklusiven, natürlichen Hokovit-Mikronährstoffen, die für Gesundheit, Wohlbefinden und harmonische Entwicklung der Tiere sorgen (Kräuter, Pflanzenextrakte und -öle, Hefeextrakte). Das Resultat war von Anfang an sehr überzeugend, und zwar für den ersten Qualivo-Metzger wie auch für die ersten Qualivo-fleisch-Konsumenten: Die Schlachtkörperqualität dieser Tiere war hervorragend und der Genusswert des Fleisches einzigartig: Superzart, fein im Geschmack und angenehm in Farbe und Struktur. Eigentlich logisch: Hier wurde für einmal nicht so kostengünstig wie möglich gemästet, sondern absolut kompromisslos auf Qualität und Sicherheit. Ein echtes Schweizer Premiumfleisch war geboren.

Im Genusswert hebt sich Qualivo-Rindfleisch auch in neutralen Tests deutlich von anderen ab. Durch die hochwertig standardisierte, regelmässig gleiche Fütterung und das eng definierte Schlachttalter von 8 bis 10 Monaten profitiert der Metzger Tier für Tier von sehr regelmässigen, hervorragenden Schlachtkörpern im Gewicht von 230 bis 250 kg.

Heute vermarkten in der Schweiz rund 25 und in Deutschland rund 100 Metzgereien erfolgreich Qualivo-Rindfleisch und z. T. auch schon Qualivo-Kalb- und -Schweinefleisch. Qualivo expandiert und sucht weiterhin Metzgereifachgeschäfte als Systempartner.

### Das Qualivo-System

Hokovit/Qualivo rekrutiert für den Metzgereibetrieb einen geeigneten Produzenten in der Region. Dieser Qualivo-Landwirt liefert seiner Qualivo-Metzgerei die Tiere in den gewünschten Abständen an einen von der Metzgerei bestimmten Schlachthof. Der Metzger kauft die Tiere direkt von seinem Qualivo-Landwirt und rechnet mit ihm nach Qualivo-Preisliste ab. Die Zusammenarbeit zwischen Metzgerei, Landwirt und Hokovit/Qualivo wird in einem Vertrag klar definiert. Hokovit/Qualivo kontrolliert und überwacht die Produktion auf den Höfen regelmässig mit einer Check-Liste, die an die verschiedenen Systemteilnehmer verteilt wird. Die Tiere werden von Hokovit/Qualivo regelmässig gewogen, damit sie im gewünschten Gewicht geschlachtet werden.

Qualivo unterstützt den Metzgereibetrieb in Kommunikation, Marketing und Verkauf mit einem vielfältigen Angebot an Werbe- und Präsentationsmaterial, Ladendienst bei der Einführung, Internet, Organisation von betriebsspezifischen Medienberichten, Veranstaltungen, Qualivo-Hoffesten und sucht ganz allgemein eine persönliche und möglichst enge Zusammenarbeit mit den Partnern, um gemeinsam optimale Erfolge zu erzielen.

### Warum Vermarktung über Metzgereien?

Qualivo ist überzeugt, dass der einzelne Metzgereibetrieb auch heute noch gute Chancen und Entwicklungsmöglichkeiten hat, falls er sich entsprechend aufstellt. Dann, wenn er nicht nur in Dienstleistung und Service brilliert, sondern sich zusätzlich eine einzigartige Identität schafft mit dem konsequenten Angebot von echtem, wirklich auch im Genusswert spürbar besserem Marken-Fleisch von immer gleicher Qualität. Die Kundschaft hat damit einen triftigen Grund mehr, für den Fleischaufkauf regelmässig den «Extra-Gang» in die Metzgerei auf sich zu nehmen. Qualivo versteht sich als Partner des Metzgereibetriebes, der seine Position auch in Zukunft gezielt stärken und entwickeln will.



Jürg Hofmann, Inhaber der Firma Hokovit und Entwickler von Qualivo.



Firma Hokovit exportiert ihre Produkte für Tierernährung in 25 Länder der Welt.



Qualivo-Premiumfleisch



Alphonse Laurent, Verantwortlicher Qualivo Schweiz: Tel. 079 418 12 71.