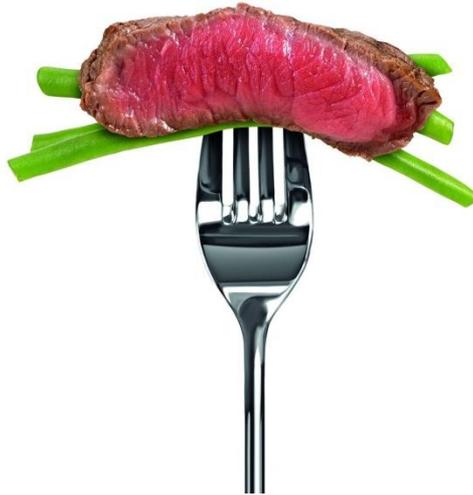


MÜLLER GRUPPE

LUST AUF FLEISCH



Fakten

Rang 4 der deutschen „Rotfleisch“-Betriebe

Schlachtung

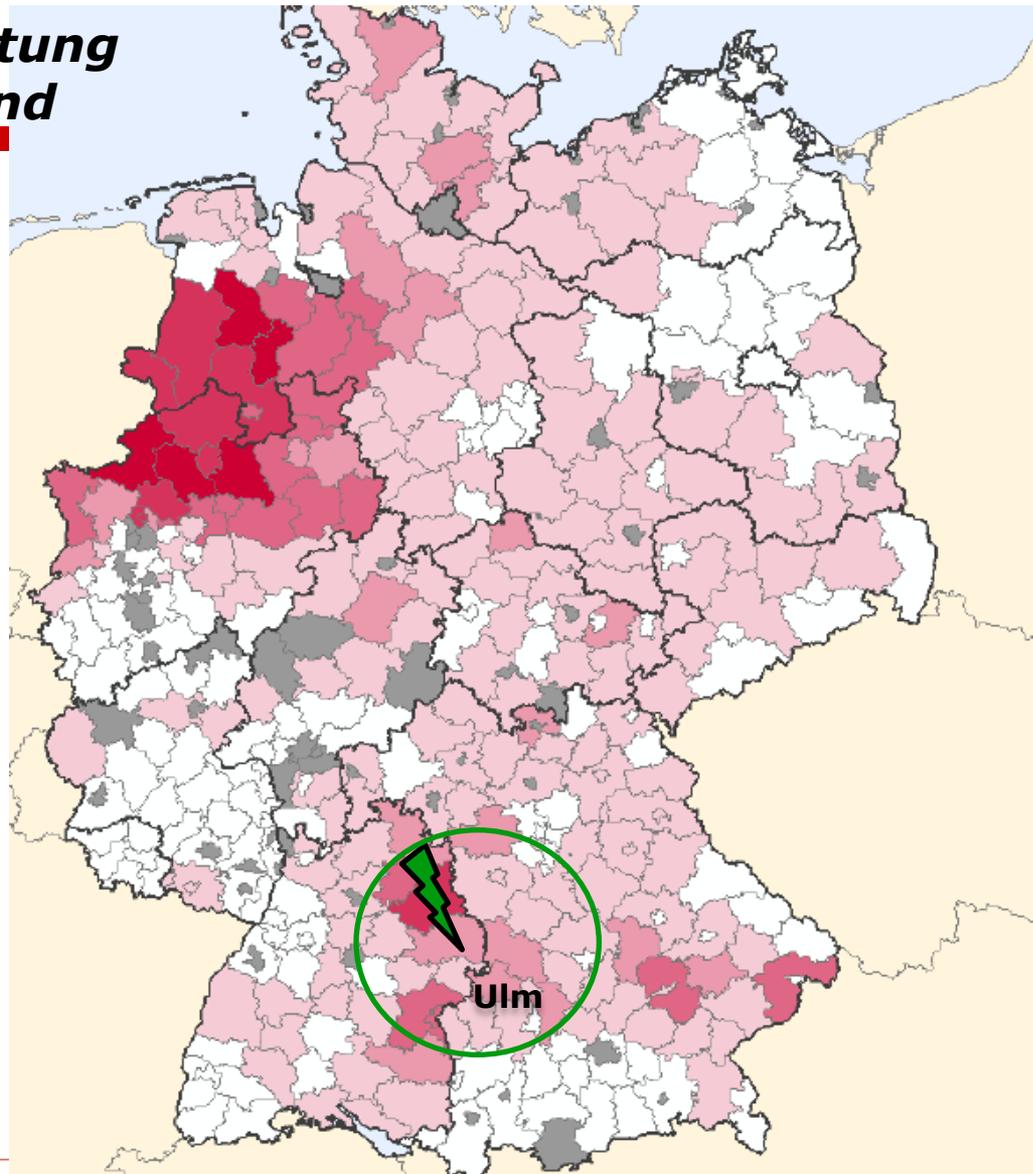
320.000 Rinder / Jahr

1,65 Mio. Schweine / Jahr

**Zerlegung, Entbeinung
und Verarbeitung bis hin
zu verbraucherfertigen
SB -Frischfleisch und
Convenience Produkten**



Schweinehaltung in Deutschland



Schweine je 100 ha landwirtschaftl. genutz. Fläche [Anzahl]

Jahr: 2010

Kreise und kreisfreie Städte

6 Klassen, manuelle Klassengrenzen

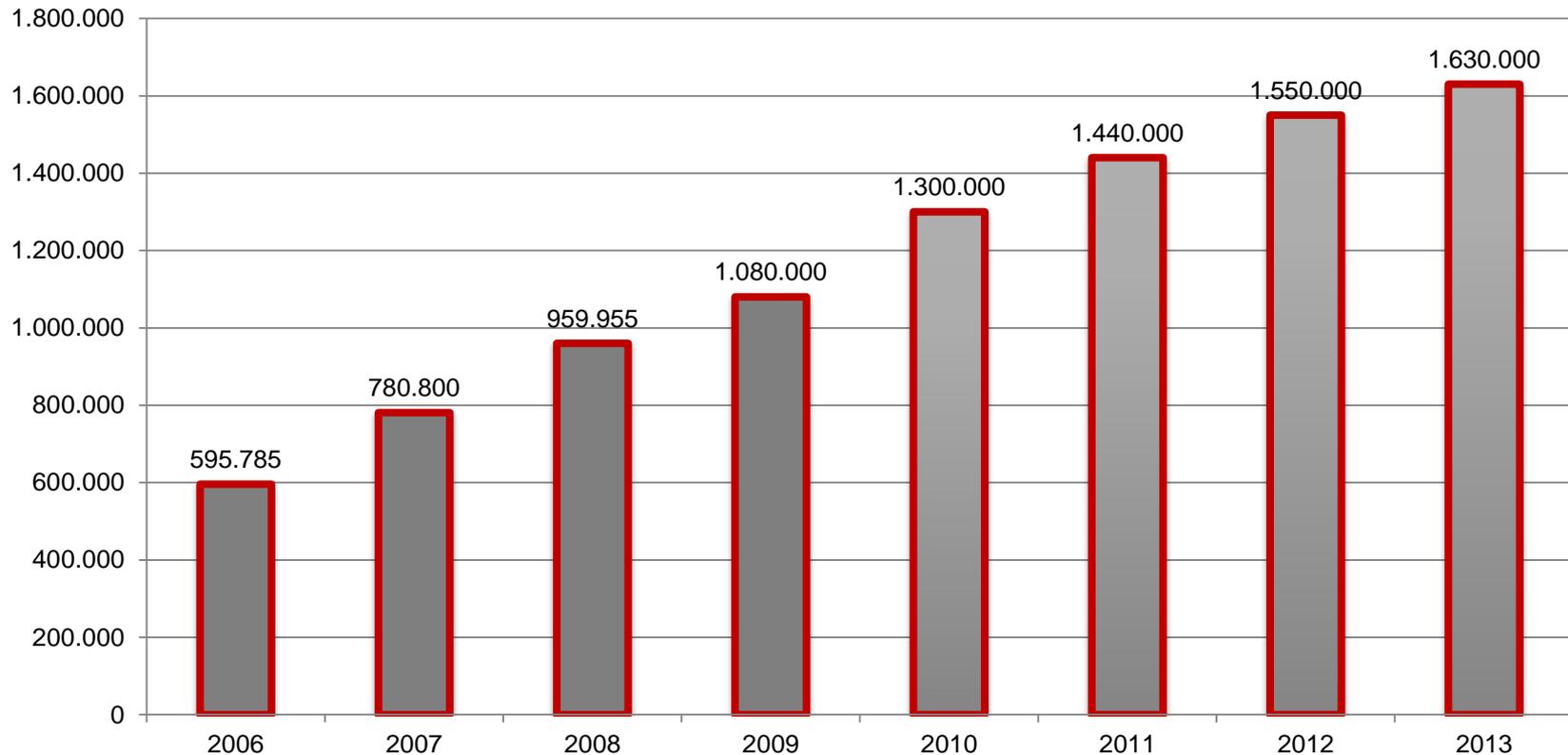
Farbe	Wert [Anzahl]	Anzahl
	0,1 bis unter 50,0	137
	50,0 bis unter 200,0	157
	200,0 bis unter 350,0	23
	350,0 bis unter 600,0	20
	600,0 bis unter 1.000,0	8
	1.000,0 bis 1.673,6	5
	Keine Daten vorhanden	82
	Nicht selektiert	0





Schweineschlachtungen in Stück

Herkunft: Süddeutschland, hauptsächlich aus den Regionen Ulm, Bayerisch Schwaben und Hohenlohe-Franken, Bayern



Süddeutsches Schweinefleisch

Mit rund 25% Anteil an der süddeutschen Schweinevermarktung ergibt sich für uns eine Verantwortung für die süddeutsche Schweine-Erzeugung...

...und die Aufgabe, die Nachfrage nach süddeutschen Schweinen zu sichern!

→ „Programm“ süddeutsches Schweinefleisch

→ **Geburt / Mast / Schlachtung / Zerlegung**
Baden-Württemberg
und Bayern



Süddeutsches Schweinefleisch

- Begrenzung der Transportzeit auf 4 Stunden
- Positive Impulse auf die süddeutschen Ferkelerzeuger, gerade im Strukturwandel
- geschlossene Betriebe oder auch max. 4 Stunden Transportzeit
- Unterstützung der Aktion Tierwohl
- Erfassung und Weitergabe aller relevanten Daten von der Anlieferung bis hin zu den Befunddaten
- Permanente Entwicklung und Verbesserung über alle Stufen!

→ Gesunde Tiere in artgerechter Haltung sichern gute Erträge!

Wir bieten:

- **Top Produkte für LEH und Discount.**
- **Sicheren Rohstoff für die Hersteller traditioneller süddeutscher Produkte, z. B. Schwarzwälder Schinken**

Innovation mit Tradition



... vielen Dank