



Aktuelles Vermarktungsmanagement von Schlachtschweinen vor dem Hintergrund neuer Klassifizierungsverfahren (AutoFOM) und Preismasken

Dr. Albert Hortmann-Scholten
LWK Weser-Ems, Oldenburg

Einführung

Die Anforderungen an das Vermarktungsmanagement von Schlachtschweinen werden permanent größer. Eine kaum noch zu überblickende Anzahl von Klassifizierungsverfahren und Abrechnungssystemen (Masken) macht horizontale Betriebsvergleiche des Vermarktungserfolges nahezu unmöglich. Änderungen der Abrechnungsmasken finden in immer kürzeren Zeitabständen statt und verschlechtern somit die Markt- und Preistransparenz.

Am Schlachtschweinemarkt fokussieren sich die Marktbeobachter in der Regel auf die Analyse und die Beschreibung des Basispreises bzw. der amtlichen Preisnotierungen. Doch im Hinblick auf einen exakten Erlösvergleich ist der vom Käufer gebotene Preis nicht alles. Vielmehr sind bei Vergleichen von Vermarktungsunternehmen folgende Einflussfaktoren zu berücksichtigen:

1. Ausgehandelter Basispreis bzw. Preisfaktor
2. Abrechnungsmaske
3. Zu- und Abschläge (QS-Bonus)
4. Sonstige Boni bzw. Jahresrückvergütungen
5. Vorkosten
6. Klassifizierungsverfahren (FOM, AutoFOM)
7. Zahlungsziele, finanzielle Sicherheit des Vermarktungsunternehmens
8. Sonstiges (Unternehmensspezifischer Ausschachtungsgrad)

Da die Schlachtunternehmen die oben genannten Einflussfaktoren in großem Maße selbst definieren, ist selbst unter Zugrundelegung von Korrekturfaktoren ein Vergleich nur bedingt möglich. Die aus Sicht des Landwirtes zu optimierende Größe ist letzten Endes der Erlös je Kilogramm Lebendgewicht ab Stall des Schweinemästers. Preisvergleiche auf

dieser Basis haben den Vorteil, dass man die Einflüsse der oben genannten Parameter, die durch unterschiedliche Vermarktungswege und Schlachtunternehmen zu Stande kommen, nahezu ausschaltet.

Zurzeit sind in den marktführenden deutschen Schlachtunternehmen im wesentlichen zwei unterschiedliche Klassifizierungsverfahren für Schlachtschweine im Einsatz.

1. das herkömmlichen Nadelklassifizierungsverfahren (Fat-o-Meater FOM), annähernd 150 Standorte
2. das AutoFOM-Klassifizierungsverfahren in größeren Schlachtbetrieben an derzeit rund 15 Standorten (siehe Abbildung)



Anfang 2005 werden die meisten aller in Deutschland geschlachteten Schweine – ca. zwischen 50 und 60 % – mit dem Fat-o-Meater klassifiziert. Die Anforderungen an die Vermarktung sind hinlänglich bekannt. Der optimale Gewichtskorridor bewegt sich in Abhängigkeit vom Abnehmer schwerpunktmäßig zwischen 82 und 103 Kilo. In einigen Fällen ist der Korridor auch enger gefasst. Dies bedeutet, dass das optimale Schlachtgewicht

schwerpunktmäßig zwischen 93 und 95 Kilo pendelt. Die Magerfleischanteile sollten sich im Mittel zwischen 55 und 57 Prozent bewegen.

In der Praxis hat es sich häufig als richtig erwiesen bei der FOM Vermarktung die Börgе mit einem um 2 bis 3 Kilo geringeren Schlachtgewicht als die weiblichen Mastendprodukte zu vermarkten. Landwirte und Vermarkter haben in der Regel einen geschulten Blick dafür, wann die Schlachtreife der Tiere erreicht ist und mit welchen Prozentanteilen MFA die Schweine voraussichtlich abschneiden werden. Die Schweinemäster müssen dringend darauf achten, vorab in Erfahrung zu bringen, nach welchem Klassifizierungssystem und vor allen Dingen nach welcher Abrechnungsmaske ihre Schlachtschweine bewertet werden. Denn nach der AutoFOM Methode sind bei der Vermarktung grundsätzlich andere Schwerpunkte zu setzen.

Ausrichtung der Schweineproduktion vor dem Hintergrund neuer Klassifizierungsverfahren (AutoFOM)

Die AutoFOM-Technik ist eine während der 90er Jahre entwickelte, vollautomatische, stationäre Ganzkörperklassifizierungsmethode per Ultraschall. Die Grundlage des AutoFOM-Messprinzips ist ein digitalisiertes dreidimensionales Bild. Dieses Bild wird mit 16 Ultraschallköpfen erzeugt, die einen mittleren Abstand von 25 mm haben und sich in einem fest montierten Edelstahlgehäuse befinden. Für einen einzigen Schlachtkörper werden 200 Schnittbilder erzeugt. Da sich jedes Querschnittsbild aus 16 Einzelmessungen zusammensetzt, ergeben sich für einen Schlachtkörper 3.200 Einzelmessungen. Das AutoFOM Gerät kann leicht an jede Bandgeschwindigkeit angepasst werden. Zur Zeit beträgt die höchstmögliche Bandgeschwindigkeit 1.250 Schweine je Stunde. Das AutoFOM Gerät hat keine beweglichen Teile. Der Förderer zieht den frisch abgebrühten und insofern noch warmen Schlachtkörper über die Ultraschallköpfe.

Das AutoFOM Gerät erlaubt die exakte Ermittlung der Gewichte der wertvollen Teilstücke des Schweineschlachtkörpers, nämlich Lachs (ausgelöster Kotelettstrang), Schinken schier (abgespeckter Schinken ohne Knochen), Schultern schier (abgespeckte und entbeinte Schulter) sowie den Bauch mit dem Fleischanteil (abgekürzt BMFL). Darüber hinaus werden mit dem AutoFOM-Gerät ebenfalls die Muskelfleischanteile des ganzen

Schlachtkörpers errechnet. Sie spielen allerdings bei der Bezahlung in Deutschland keine Rolle. Die Abrechnungssysteme bewerten lediglich die vier Teilstücke, wobei die Teilstücke entsprechend ihres langjährigen durchschnittlichen Verkaufserlöses mit einem Punktesystem bewertet werden.

In den letzten vier Jahren wurden zunehmend, insbesondere in großen Schlachtbetrieben, AutoFOM-Ultraschall-Klassifizierungsgeräte eingeführt. Der Übersicht ist zu entnehmen, dass neben den vier Westfleisch-Schlachtbetrieben nunmehr auch die zwei Premium-Schlachtbetriebe sowie der Moksel / Best-Meat-Schlachthof Crailsheim und der Schlachthof der EZG Böseler Goldschmaus mit dieser Technik arbeiten und die Einsender danach bezahlen. Die NFZ setzt AutoFOM-Geräte in Emstek und Lübeck ein. Die NFZ hat mit Wirkung zum 01.07.2004 an den beiden Schlachthofstandorten Emstek und Lübeck erstmals die Bezahlung nach AutoFOM Klassifizierung durchgeführt. Dabei wird man übergangsweise den Erzeugern bis Ende März 2005 optional entscheiden lassen, ob die Tiere nach FOM oder AutoFOM klassifiziert und bezahlt werden. Des Weiteren beabsichtigen die Schlachtbetriebe Tummel in Schöppingen, Hoffmann und Kruse in Gelsenkirchen im Laufe des Jahres 2005 mit Hilfe der AutoFOM Technik zu klassifizieren. In Süddeutschland hat bereits in Crailsheim sowie in Vilshofen die Einführung der AutoFOM-Technik Einzug gehalten. Die Firma Tönnies, Rheda-Wiedenbrück, bietet den Einsendern die Wahlfreiheit des Klassifizierungsverfahrens vor dem Verkauf der Schweine an. Der Anteil AutoFOM klassifizierter Schweine schwankt dort zurzeit zwischen 40 und 60 %.

Mittelfristig ist zu erwarten, dass in Schlachthöfen mit mindestens 10.000 Schlachteinheiten pro Woche verstärkt auf die neue Technik gesetzt wird. Damit werden in wenigen Jahren in Nordwestdeutschland schätzungsweise 60 bis 70 % aller Schweine mit diesem vollautomatischen System abgerechnet.

Zurzeit werden in Deutschland folgende Abrechnungsmasken eingesetzt.

Gewichtsfaktoren und sonstige Systemgrenzwerte für AutoFOM-Masken

(Stand: 7. Januar 2005, Angaben ohne Gewähr)

Teilstück	System- grenzwerte z. T. gerundet	Tönnies	West- fleisch	NFZ Premium 3)	Bösel 3)	Gauspohl, Harse- winkel	Crails- heim
Letzte Än- derung		2001	13.05.04	07.01.05	02.12.04	Sept. 2004	01.08.03
Lachs	6,2 – 7,8 kg	3,45	3,50	3,50		3,50	3,45
	> 7,8 kg	3,45	3,25	3,50	3,50	3,25	3,45
	< 6,2 kg	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80
Schulter – schiefer	Keine	1,70 (gleicher Faktor)					
Schinken – schiefer	< 13,50 kg	2,20	2,10	2,10	2,10	2,10	2,00
	13,50 – 14,49 kg	2,20	2,10	2,10	2,10	2,10	2,10
	14,50 – 14,99 kg	2,30	2,20	2,20	2,10	2,20	2,10
	15,00 – 15,99 kg	2,40	2,30	2,30	2,20	2,30	2,30
	16,00 – 16,49 kg	2,40	2,30	2,30	2,20	2,30	2,30
	16,50 – 19,00 kg	2,40	2,30	2,30	2,35	2,30	2,30
	19,01 – 19,49 kg	2,30	2,30	2,30	2,35	2,30	2,23
	19,50 kg	2,30	2,30	2,30	2,35	2,30	2,17
	19,51 – 19,99 kg	2,20	2,20	2,20	2,35	2,20	2,17
	20,00 kg	2,20	2,20	2,20	2,35	2,20	2,15
	20,01 – 20,49 kg	2,10	2,10	2,10	2,35	2,10	2,15
	20,50 kg	2,10	2,10	2,10	1,80	2,10	1,95
	20,51 – 20,99 kg	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	1,95
> 21,00 kg	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	1,90	
Bauch ¹⁾ abhängig (v. Bauch- fleisch anteil)	> 56,5 %					1,10	
	> 55,0 %				1,10	1,00	
	> 51 bis < 55,0%	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
	45 bis 50,99 %	0,80	0,80	0,80	0,80		0,80
45 bis 51,00 %					0,80		
< 45 %	0,50	0,50	0,50	0,70	0,70	0,35	0,50
Schlacht- gewicht ²⁾	Min. (kg)		75	80	84	84	80
	max. (kg)		-	-	110		110
Preisab- sicherung			-	Mind. 0,85 Indexpunk- te je kg ab 80 kg Schlachtgewicht (SG)		-	

1) Bauch: Erlös wird bis max. 16 kg bezahlt

2) bei Über- bzw. Untergewicht wird 1 Indexpunkt/kg SG oberhalb bzw. unterhalb der Grenzen abgezogen

- 3) Die Premium-Fleisch AG hat ab dem 1.1.04 und die Böselers Goldschmaus hat ab dem 02.12.04 und die NFZ ab 01.07.04 eine Systemobergrenze eingeführt. Diese wurde bei der NFZ / Premium zum 7.01.2005 wieder abgeschafft. Schweine mit mehr als 1,03_Indexpunkten je Kilogramm SG erhalten keine weiteren Preiszuschläge mehr.

Derzeit befinden sich in Deutschland (Stand: Januar 2005) sechs unterschiedliche AutoFOM-Abrechnungsmasken im Einsatz. Neben der unterschiedlichen Bewertung des Teilstückes „Schinken schier“ haben einzelne Unternehmen Ober- und Untergrenzen für das Schlachtgewicht definiert. Darüber hinaus gab es in der Vergangenheit vereinzelt zwischen den Abrechnungssystemen Unterschiede in Abhängigkeit des Geschlechtes. Einige Schlachthöfe haben das Abrechnungssystem mit Mindestindex-Punktzahlen je Kilogramm Schlachtgewicht versehen oder zusätzliche Systemobergrenzen eingeführt, wonach für Schweine mit einem hohen Qualitätsniveau von mehr als 1,03 Indexpunkten je Kilogramm Schlachtgewicht keine weiteren Preiszuschläge mehr gezahlt werden. Dies kann bei gutem Tiermaterial zu erheblichen Erlöseinbußen im Extrem von bis zu 2 Cent je kg SG führen. Möglicherweise ist der Prozess der unternehmensspezifischen Maskenmodifikation noch nicht beendet, da in Kürze weitere Schlachthöfe AutoFOM-Geräte einführen.

Folgendes ist bei der Vermarktung zu beachten:

Die Bewertungsfaktoren der Teilstücke: 3,5 (3,45) Punkte für Lachs, 2,3 (2,4) Punkte für Schinken, 1,7 Punkte für das Teilstück Schulter und 1,0 Punkte für den Bauch spiegeln die Wertigkeitsverhältnisse der Teilstücke im Großhandel wieder (100 %, zu 70 %, zu 50 %, zu 30 %). Diese Wertigkeitsverhältnisse sind im mehrjährigen Vergleich annähernd konstant. In letzter Zeit hat sich die Relation Lachs zu Schinken leicht zu Gunsten des Lachses verschoben. Für den Lachs, das im Verkauf teuerste Teilstück, wird bekanntlich eine Grundpunktzahl von 3,5 bis 3,45 Indexpunkten festgelegt, allerdings nur dann, wenn der Lachs mindestens die Grenze von 6,2 kg Gewicht überschreitet. Bringt er beispielsweise 100 g weniger auf die Waage, wird der Lachs nur noch mit 2,8 Punkten je Kilogramm bewertet. Anders ausgedrückt wird der Lachs bei einem Preisfaktor von z. B. 1,30 Euro mit einem Preisabzug von deutlich über 5 Euro abgestraft. Die im Bezahlungsmodell hinterlegten Systemgrenzen, z. B. für Schinken schier oder Bauchfleisch, sind für die Bezahlung des Landwirts entscheidend. Ziel ist es, möglichst viele Schweine innerhalb der sogenannten Standardgrenzen zu plazieren. Dies erfordert ein auf die AutoFOM-

Systematik hin geschultes Auge beim Sortieren sowie das ständige Kontrollieren der Gewichte der vermarktungsreifen Schlachtschweine.

Zur Beurteilung des Verkaufsmanagements und zum horizontalen Betriebsvergleich müssen neue Vermarktungskennzahlen ermittelt werden, die die Qualität der Schweine bzw. das Verkaufsmanagement gut charakterisieren können. Dazu zählen:

- a) Indexpunkte je kg Schlachtgewicht
- b) Anteil der Schlachtkörper innerhalb der Systemgrenzen
Sortierungsdifferenzen (Erlösverluste durch die Überschreitung von Systemgrenzen).

Das Qualitätsniveau von norddeutschen Schweinen, die in 2004 von Mitgliedern der VEZG nach AutoFOM klassifiziert und abgerechnet wurden, betrug im Mittel 0,972 Indexpunkte je Kilogramm Schlachtgewicht. Dabei war innerhalb der Erzeugergemeinschaften eine Schwankungsbreite von 0,964 bis 0,983 Indexpunkten zu beobachten. Im Vergleich zur FOM Klassifizierung liegt beim AutoFOM-System ein wesentlich größerer Anteil der Schweine außerhalb der Systemgrenzen. Ziel der Schlachthöfe ist es, durch die Einengung der Grenzen eine stärkere Standardisierung der Schlachtkörper zu erreichen. Ziel für die Erzeuger muss es sein, dass mindestens ein Drittel aller Schweine innerhalb des optimalen Maskenkorridors liegen, das heißt ohne Verlustpunkte produziert werden.

Hieraus resultieren folgende Empfehlungen für die Praxis:

- a) Magere Tiere (meist weiblich), sollen frühzeitig, d. h. schwerpunktmäßig zwischen 91 – 93 kg Schlachtgewicht, verkauft werden.
- b) Fleischärmere Tiere (meist männlich), können mit über 95 kg Schlachtgewicht gemästet werden. Im Durchschnitt aller Schweine ergibt sich nach den neuen Maskenvarianten der NFZ, Westfleisch und Böselers Goldschmaus ein leicht erhöhtes optimales Mastendgewicht von 93 bis 94 kg Schlachtgewicht.
- c) Hohe Mastintensitäten (Sensorfütterung) erfordern auch bei AutoFOM eine angepasste Futterkurve am Mastende sowie ein rechtzeitiges Verkaufen der mageren Tiere. Warentests, allerdings unter norddeutschen Produktionsbedingungen, haben gezeigt, dass die geprüften Herkünfte bei AutoFOM-Klassifizierung unterschiedlich abschneiden. „Flach bemuskelte“ Herkünfte gehören in der Regel zu den Verlierern.

Herkünfte mit einem hohen Pietrainanteil auf der Vaterseite liegen bei den Auswertungen eher an der Spitze.

- d) Zu fette Bäuche sind nach wie vor Hauptursache für unterdurchschnittliche Werte bei Indexpunkten je kg Schlachtgewicht. Aufgrund der hohen Teilstückgewichte schlagen hier insbesondere verfettete Bäuche als Verlustbringer massiv zu Buche. In Abstimmung mit der Beratung sollte im ersten Schritt die Energiezufuhr, insbesondere im letzten Abschnitt der Kastratenmast, auf 34 MJ ME je Tag und Tier begrenzt werden. Von der Problematik der verfetteten Bäuche sind allerdings nicht nur Tiere mit hohen Tageszunahmen betroffen. Eine mögliche Ursache könnte auch darin liegen, dass bereits Fehler bei der Nährstoffversorgung während der Ferkelaufzucht und Vormast sich in letzter Konsequenz negativ auf die Schlachtkörperqualität auswirken.
- e) Das mit der maximalen Punktzahl von 3,45 (bzw. 3,50) Punkten je kg am höchsten bewertete Teilstück ist der Lachs, wenn er mehr als 6,2 kg wiegt. Bringt er nur 100 g weniger auf die Waage, wird er nur noch mit 2,8 Punkten bewertet. Das bedeutet bei einem Preisfaktor von 1,30 Euro einen Verlust von über 5 Euro je Schwein. Bei einem Preisfaktor von 1,80 Euro sind es sogar annähernd 8 Euro. Beim Schinken und beim Bauch sind bei Überschreitung der Grenzwerte im Hinblick auf den Schlachterlös ähnlich negative Konsequenzen zu beobachten. Für die Mäster ist es deshalb wichtig, bereits in der Endmast im Rahmen der Möglichkeiten des Vermarktungsmanagements eine optimale Anpassung an die AutoFOM-Vermarktung zu realisieren.
- f) Das Schinkengewicht hat insgesamt den größten Einfluss auf die Vermarktungserlöse. Rund 45 % des Gesamterlöses stammen aus dem Teilstück Schinken. Der Bauch wird erstmalig als bezahlungsrelevantes Kriterium herangezogen. Deshalb ist die züchterische Bearbeitung künftig außerordentlich wichtig. In diesem Zusammenhang ist auch die Frage nach der richtigen Futterkurve betriebsindividuell zu beantworten. Anhand von Einzeltierdaten sollte geprüft werden, wie groß das Problem der Verfettung im Vergleich zu anderen Betrieben ist.

Fazit:

Der optimale Verkauf der Mastschweine wird beim AutoFOM-System wesentlich schwieriger als beim FOM-System. Nicht mehr der Muskelfleischanteil ist entscheidend, sondern die Grenzen, die bei Schinken, Lachs und Bauch gesetzt worden sind. Gerade in der Übergangsphase ist es für Landwirte wichtig, mit den vorhandenen Vorinformationen (Gewicht und Muskelfleischanteil nach FOM) die Schweine so zu verkaufen, das möglichst wenig Geld verloren geht. Das Sortieren ist das A und O, mehrfaches Wiegen ist zwingend notwendig, um den optimalen Gewichtskorridor der Teilstücke zu treffen. Nur wenn die Weichen richtig gestellt sind, kann mit der AutoFOM-Technik vergleichbares Geld erzielt werden wie bei der konventionellen Vermarktung über die Nadel.

Letzten Endes verbleibt dem Landwirt zur Kontrolle des Vermarktungserfolges immer noch der Weg, den erzielten Preis je Schlachtschwein auf das abgelieferte Lebendgewicht zu beziehen. Dies setzt voraus, dass alle Schweine lebend gewogen werden und nach Abzug aller Kosten der Schlachterlös je kg LG errechnet wird, um so die unterschiedlichen Vermarktungswege, sowie die damit verbundenen unterschiedlichen Abrechnungssysteme, miteinander vergleichbar zu machen. Die Form der Schaffung einer solchen Markttransparenz steht allerdings dem Qualitätsgedanken entgegen. Eine gezielte qualitative Ausrichtung der Erzeuger auf die Anforderung des Marktes würde somit unterlaufen.

Da die Vermarktung von Schlachtschweinen permanent Änderungen unterliegt, ist es ebenfalls ratsam, innerhalb von Arbeitskreisen bzw. innerhalb von Erzeugergemeinschaften Schlachtpreisvergleiche durchzuführen und daran den eigenen Vermarktungserfolg zu messen.

Auszug aus der anschließenden Diskussion mit dem Autor:

Frage 1: Sind die Ausschachtungsergebnisse im Weser-Ems Gebiet nach Genetiken differenzierbar?

Antwort: Da keine standardisierten Ergebnisse vorliegen besteht diese Möglichkeit zur Zeit nicht.

Frage 2: Teilweise führen geringe Gewichtsabweichungen zu großen Preisdifferenzen. Es gibt verschiedene Masken. Gibt es keine Regelmechanismen, um die Willkür der Maskengestaltung zu verhindern?

Antwort: Bis 1999 gab es eine stillschweigende Vereinbarung für eine Maske bei der Nadelklassifizierung. Die Branche steht auf Grund der Bedeutung des Basispreises unter Druck. Es wird versucht einen hohen Auszahlungspreis zu zahlen.

Frage 3: Warum sollten Sauschweine leichter als Börgen vermarktet werden?

Antwort: Es gibt Unterschiede der Schinkenentwicklung zwischen Börgen und Sauen. Für die Vermarktung sollten Börgen ein höheres Endgewicht erreichen.

Frage 4: Die Grenzwerte bei der Gewichtseinstufung halten Sie für ungerecht. Welche Lösung würden Sie für eine Systementwicklung vorschlagen?

Antwort: Übergänge sollten fließender gestaltet werden. Man sollte die Grenzen etwas glätten, so dass 100 g Schinkengewichtsdifferenz nicht zu einer Erlösdifferenz von etwa 6 € führen kann.

Frage 5: Wie werden die Bewertungsgruppen festgelegt? Kann die Züchtung auf die Anforderungen reagieren?

Antwort: Die Bewertung der Teilstücke liegt im Ermessen des Schlachtunternehmens. Die Züchtung kann sich auf die Anforderungen einstellen. Wenn dann mehr wertvolle Teilstücke produziert werden, sinkt allerdings der Preis aufgrund des großen Angebotes wieder. Es bleibt aber keine andere Wahl, als sich den Marktwünschen anzupassen.

Frage 6: Gibt es Kontrollmöglichkeiten, um Manipulationen durch die Schlachthöfe auszuschließen?

Antwort: Bis Ende des Jahres wird eine Online Vernetzung zur Bezirksregierung hergestellt, so dass Klassifizierungsdaten eingesehen werden können.

Frage 7: Gibt es Vertrauensleute, welche die Klassifizierung überwachen?

Antwort: Neutrale Unternehmen sind mit der Klassifizierung vertraut. Diese arbeiten eigenverantwortlich.

Frage 8: Wie erklären Sie die großen Unterschiede bei den Ausschachtungsergebnissen?

Antwort: Der Vergleich ist nicht einfach, es werden Schlachtstatistiken erhoben. Folgende Einflussfaktoren sind zu beachten:

- Sind die Tiere genüchtert worden und erfolgte die Wägung hofnah?
- Sind Altsauen und Mastschweine gemeinsam gewogen worden?
- Erfolgte die Schlachtung am Tag der Anlieferung?

Differenzen, welche nicht durch o.g. Ursachen zu erklären sind, sind auf den Schlachthof zurückzuführen. Der Anteil Stichfleisch und der Zeitpunkt der Wägung post mortem kann sich unterscheiden.

Trotzdem bleiben Differenzen in der Ausschachtung.