



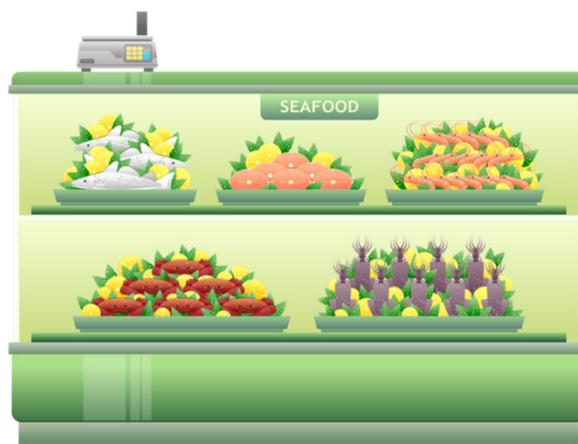
Marktbericht Fleisch

März 2019

Fischmarkt: Umsätze und Bio-Anteil steigen

Fisch ist beliebt und gewinnt in der Schweiz an Bedeutung. Im Jahr 2018 stieg der Pro-Kopf-Konsum laut Proviande um 0,5 % auf 8.72 kg und liegt damit nach Schwein, Geflügel und Rind an vierter Stelle. Im Schweizer Detailhandel wurden im vergangenen Jahr allerdings tiefere Absätze festgestellt als 2017. Die Umsätze sind hingegen gestiegen, insbesondere Bio-Fisch wird immer beliebter.

Im vergangenen Jahr haben Konsumentinnen und Konsumenten für rund 617 Mio. CHF Fischprodukte im Schweizer Detailhandel eingekauft. Damit ist der Umsatz bei Fisch (+0,9 %) im Gegensatz zu Fleisch (-1,2 %) gestiegen (siehe [Marktbericht Fleisch Februar 2019](#)). Die abgesetzten Mengen sind aber auch bei Fisch gesunken (-1,7 % auf 28 583 Tonnen). Entsprechend erhöhten sich die Ausgaben der Konsumenten je Kilogramm Fisch im vergangenen Jahr auf 21.6 CHF/kg (+2,6 % über alle Fischprodukte gesehen). Hauptgründe für die tieferen Absätze und höheren Preise sehen Marktexperten im



Rohwarenmarkt, auf denen die Preise bedeutender Fischarten in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen sind, was sich auf weitere Fisch-Produkte ausgewirkt hat. Die steigende Nachfrage nach nachhaltigem Seafood und aus teurerer Zucht führten ebenfalls zu höheren Preisen.

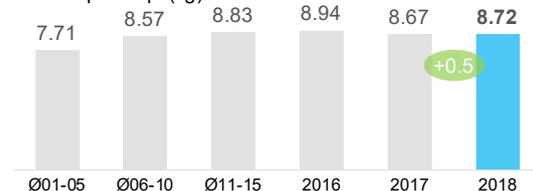
Lachs bleibt alleiniger Spitzenreiter

Die Absatzverteilung nach Produkt blieb im vergangenen Jahr konstant. Es dominieren Lachs

Fischmarkt in der Schweiz

Kennzahlen zum Schweizer Fischmarkt gesamt (Konsum) und auf Stufe Detailhandel
Preise in CHF/kg, Absätze in Tonnen, Umsätze in Mio. CHF, Konsum in kg pro Kopf, $\Delta 18/17$ in %
2001-2017 ■...2018 ■

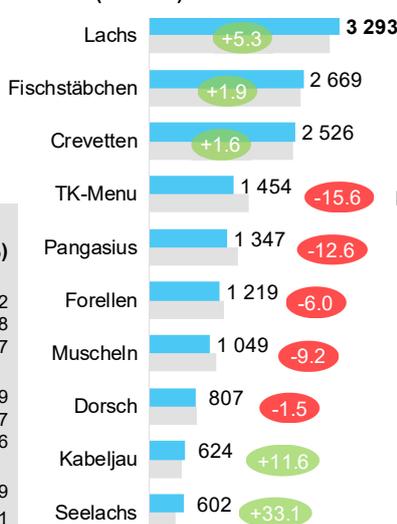
Konsum von Fisch und Krustentieren Total
Konsum pro Kopf (kg)



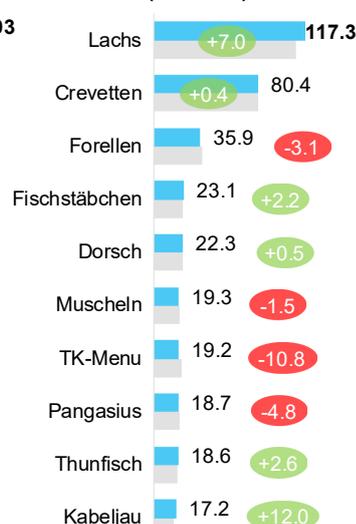
Fisch und Fleisch Im Schweizer Detailhandel

Kennzahlen	2018	$\Delta 18/17$ (%)
Fleisch und Fleischprodukte (1)		
• Umsatz (Mio. CHF):	4 572.9	- 1,2
• Absatz (Tonnen):	217 904	- 1,8
• Ø-Preis (CHF/kg):	20.99	+ 0,7
Fisch inkl. Konserven (2)		
• Umsatz (Mio. CHF):	616.8	+ 0,9
• Absatz (Tonnen):	28 583	- 1,7
• Ø-Preis (CHF/kg):	21.6	+ 2,6
Marktanteil Fisch (2)		
• Umsatz an (1)+(2):	11,9 %	+ 1,9
• Absatz an (1)+(2):	11,6 %	+ 0,1

Kassenschlager im Detailhandel (Top 10)
Absätze (Tonnen)



Umsätze (Mio. CHF)



Quelle: BLW, Fachbereich Marktanalysen; Nielsen Schweiz, BLW Retail-/Konsumentenpanel, Warenkorb gemäss Def. BLW; Proviande (Pro-Kopf-Konsum)

(3293 Tonnen), Fischstäbchen (2669 Tonnen) und Crevetten (2526 Tonnen). Sowohl die Absätze, als auch die Umsätze dieser Produkte konnten deutlich gesteigert werden, wodurch sich ihre Spitzenpositionen weiter gefestigt haben. Bedeutende Absatzrückgänge verzeichneten Tiefkühl-Fisch-Menüs (-15,6 %), Pangasius (-12,3 %), Forelle (-6,0 %) und Muscheln (-9,2 %). In diesen Bereichen wurden insgesamt sinkende Umsätze beobachtet.

Jeder vierte Fisch kommt in einer Konservendose zum Konsumenten

Die Fischabsätze teilen sich grob in drei Kategorien: Frischfisch aus dem Kühlregal, gefrorene Fischprodukte (Tiefkühl-/TK) und Fischkonserven (meistens ungekühlt in Konservendosen).

Die meisten Fisch-Produkte (inkl. Meeresfrüchte) werden frisch abgesetzt (2018: 11 649 Tonnen bzw. ca. 40,8 %). Ein Drittel (9621 Tonnen bzw. 33,7 %) sind tiefgekühlte Fisch-Produkte und über ein Viertel wird als Konserven abgesetzt (7313 Tonnen bzw. 25,6 %). Umsatzmässig ist die Verteilung markanter. 62,5 % (384.5 Mio. CHF) des Umsatzes werden mit Frischfisch erwirtschaftet. 22,1 % (136.6 Mio. CHF) sind es bei TK-Fisch und 15,5 % (95.8 Mio. CHF) bei Fischkonserven. In allen Teilbereichen wurden 2018 geringere Absatzmengen, aber höhere Umsätze beobachtet.

Frischer Bio-Fisch ist gefragt

Ein Wachstumsmarkt bleibt der Bio-Markt (nur Frischfischbereich beobachtet). Der Absatz stieg im vergangenen Jahr um 3,7 % auf 1288 Tonnen. Der Bio-Anteil wuchs damit auf 11,1 %. Mit Ausnahme von Rindfleisch erreicht kein Frischfleischprodukt einen solch hohen Bio-Anteil wie Frischfisch. Noch höherer Zuwachs wurde beim Umsatz beobachtet: Dieser stieg um

6,9 % auf 57 Mio. CHF und erreichte einen Marktanteil von 14,9 %.

Bio-Fisch wird ausschliesslich in Zucht produziert. Wichtigste Bio-Fischarten sind Lachs, Crevetten und Forelle, welche gemeinsam über 80 % des Bio-Angebots im Detailhandel ausmachen. Laut Marktexperten stammt Bio-Fisch dabei mehrheitlich aus ausländischer Zucht. Ein Teil der Bio-Forellen kommt aus Schweizer Zucht, welche recht gut funktioniert.

Herkunft Schweiz mit geringer Bedeutung

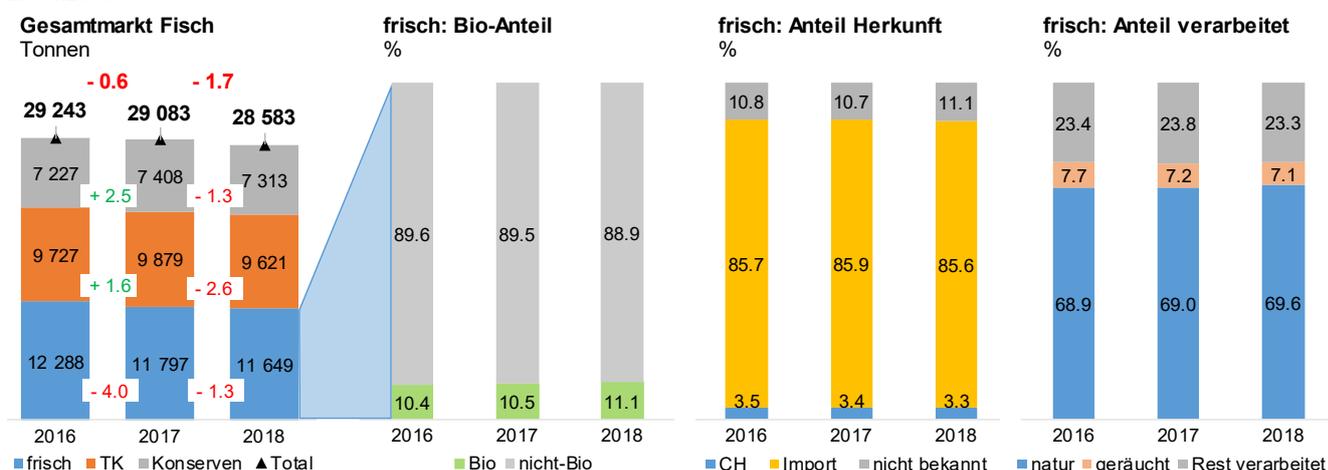
Schweizer Fisch stammt vermehrt aus der Zucht und immer weniger aus Wildfang. Der Absatz-Anteil ist indes gering und sank im vergangenen Jahr auf 3,3 % (bei steigendem Umsatzanteil auf 4,7 %). Die bedeutendsten Frischfischarten mit Schweizer Herkunft sind Forelle, Egli und Felchen. Gemeinsam decken sie rund 84 % des Schweizer Angebots ab, wobei Felchen deutlich rückläufig sind. Grund für den Rückgang sehen Experten hauptsächlich im fehlenden Angebot. Die Zucht von Felchen erweist sich im Gegensatz zu Forelle oder Egli als deutlich schwieriger, weshalb die Nachfrage nach Felchen nicht gedeckt werden kann.

«natur»-Fisch wird beliebter

Frischfisch wird im Detailhandel hauptsächlich «natur» als Rohprodukt angeboten. Fast 70 % des abgesetzten Frischfischs gingen so im vergangenen Jahr mit steigender Tendenz über die Ladentheke. Der Anteil verarbeiteter Produkte, insbesondere geräuchtem Fisch, liegt bei rund 30 %, wobei die Entwicklung rückläufig ist. Gründe dafür sind gemäss Branchenexperten das sich wandelnde Kochverhalten der Konsumentinnen und Konsumenten. Rohfischspeisen

Fischmarkt im Schweizer Detailhandel

Absatzentwicklung im Schweizer Fischmarkt und Absatzverteilung von frischem Fisch nach Bio-/nicht-Bio, Herkunft und Verarbeitungsgrad
Absätze Total in Tonnen, Anteile an Frischfisch in %
2016..2018



Quelle: Fachbereich Marktanalysen; Nielsen Schweiz, BLW Retail-/Konsumentenpanel, Warenkorb gemäss Def. BLW

wie etwa Sushi oder Sashimi werden zunehmend selber zubereitet, was den Absatz von un-
verarbeitetem Fisch fördert.

Absatzschwankungen hat verschiedene Gründe

Eine Analyse der Absatzmengenentwicklungen im vergangenen Jahr zeigt grosse Unterschiede auf Einzelfishebene. Der grösste Absatzgewinner ist Seelachs mit einem Zuwachs von über 33 %. Sushi, Sardellen und Hummer haben ebenfalls deutliche Zuwächse um über 25 % verzeichnet. Umgekehrt waren die Absätze bei Flunder, Seezunge und Goldbutt mit bis zu 37 % stark rückläufig. Goldbutt war darum im Jahr

2018 nicht mehr unter den Top 10 der Absatzstärksten Fischarten vertreten (zugunsten von Seelachs).

Verschiedene Faktoren führten aus Experten-sicht zu diesen Entwicklungen. Ein wesentlicher Grund ist die Verschiebung von Aktionstätigkeiten, welche grundsätzlich einen hohen Einfluss auf die abgesetzten Mengen haben. Weiter können veränderte Rohwarenpreise, Nachfrageschwankungen und die Angebotsverfügbarkeit den Absatz beeinflussen.

Den «Markt aktuell» finden Sie auf der nächsten Seite.

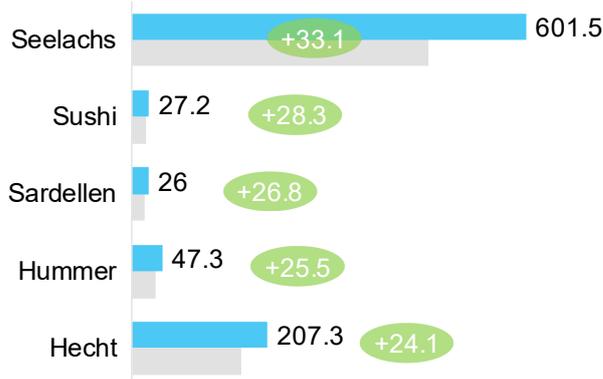
Fischmarkt im Schweizer Detailhandel

Gewinner und Verlierer im Fischmarkt im Schweizer Detailhandel 2018 (höchste und tiefste %-uale Absatzentwicklung je Produkt bzw. Fischart)

Absätze in Tonnen, Δ18/17 in %
2017 ..2018

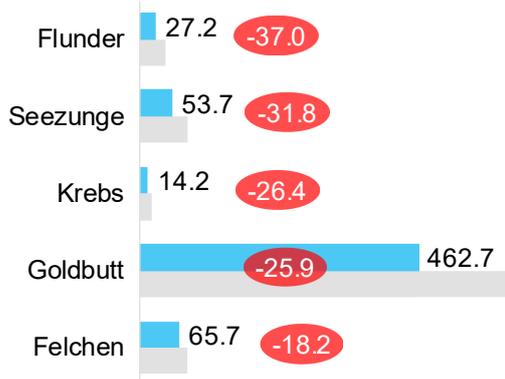
Gewinner (Top 5)

Tonnen bzw. %



Verlierer (Top 5)

Tonnen bzw. %



Quelle: BLW, Fachbereich Marktanalysen; Nielsen Schweiz, BLW Retail-/Konsumentenpanel, Warenkorb gemäss Def. BLW

Detaillierte Marktzahlen Fleisch finden Sie unter: [Marktbericht Fleisch in Zahlen](#)

Bestellformular für Abonnemente: [Bestellformular online](#)

Zu Haftung, Datenschutz, Copyright und Weiterem siehe: www.disclaimer.admin.ch

Quelle Themenbilder: www.pixabay.com (Zugriff am 22. Februar 2019)

Markt aktuell

Rückläufige Schweineproduktion

Im Februar 2019 wurden deutlich weniger Schweine geschlachtet als noch im Vorjahresmonat (-10 %). Da das durchschnittliche Schlachtgewicht um rund 0,7 kg auf 89.9 kg pro Tier sank, war die Schweinefleischproduktion noch stärker rückläufig (-11 % auf 16 759 Tonnen).

Die Geflügelproduktion stieg im Januar weiter über das Niveau des Vorjahres (+2 % bei Poulet).

Schweinefleisch wird teurer

Mit dem Rückgang der Produktion und des Angebots steigen die Preise für Schweinefleisch entlang der ganzen Wertschöpfungskette. Bankschweine wurden im Februar 2019 16 % höher gehandelt als im Vorjahresmonat. Frisches Schweinefleisch wurde im Gastrogrosshandel rund 5 % und im Detailhandel rund 6 % teurer.

Bruttowertschöpfung steigt

Die steigenden Preise beim Schwein wirken sich insgesamt auf die Gesamtbruttowertschöpfung aus. Diese stieg im Februar um 7 % gegenüber dem Vorjahresmonat.

Deutsche Konsumenten zahlen mehr für Rindfleisch

Zu Jahresbeginn haben Konsumentinnen und Konsumenten in Deutschland höhere Preise für Rindsplätzli (+1,0 %), Rindshackfleisch (+2,7 %) und Siedfleisch (+1,3 %) ausgegeben als noch ein Jahr zuvor. Ebenfalls gestiegen sind die Preise für Poulet und für einzelne Stücke vom Schwein.