

Switzerland Cheese Marketing AG 2019 – Das Jahr der neuen Märkte



Delegiertenversammlung SMP, Bern, 17. April 2019



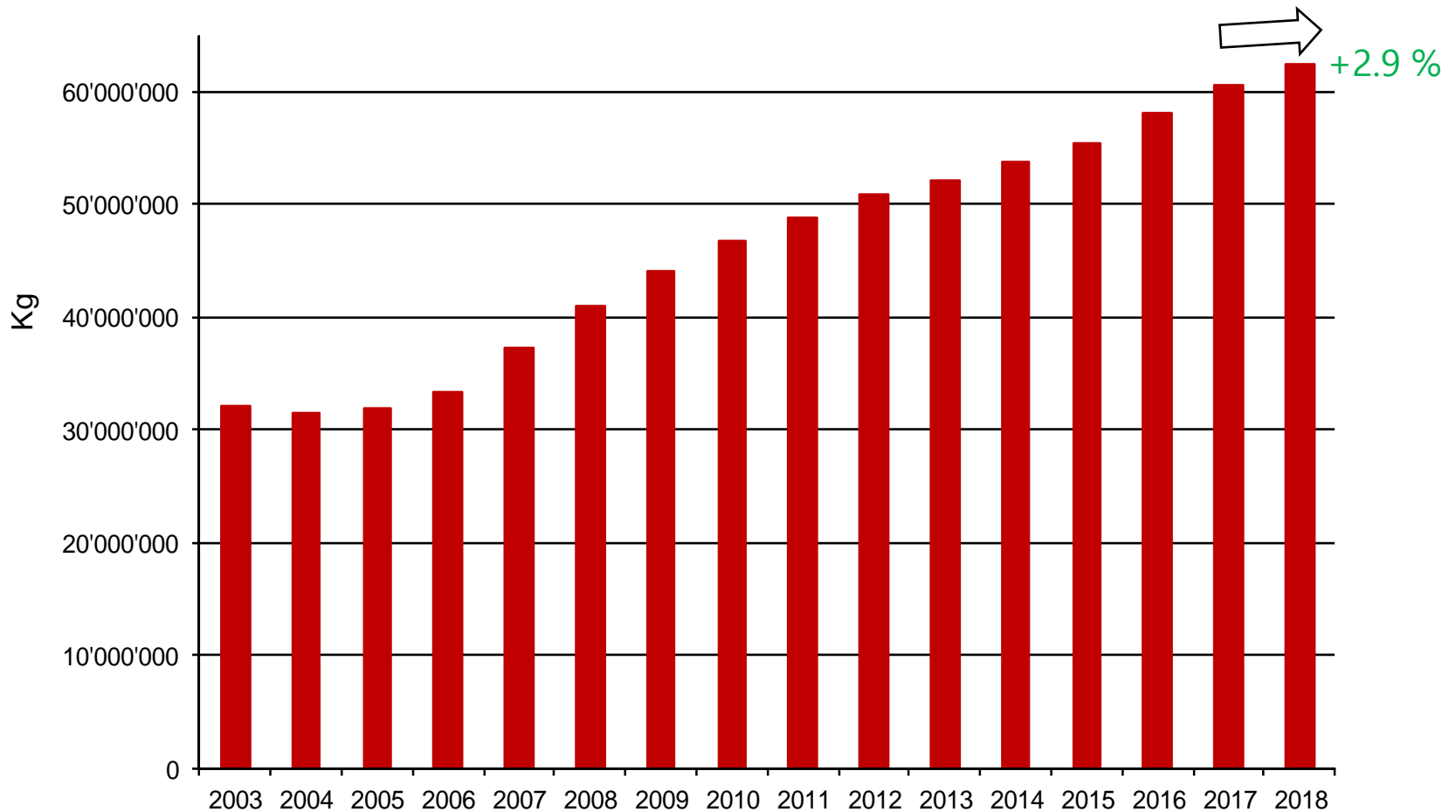
Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch



Käseimportentwicklung (Menge)



Wachstum Menge seit 2007: +67.1%

Quelle: EZV



Käseimporte

- Im Jahr 2018 haben die Käseimporte um **+1'734** Tonnen zugenommen, zu einem Durchschnittspreis von **6.85 CHF/Kg**. Insgesamt wurden 62'366 Tonnen importiert.
- Knapp 40% vom Import ist die Gattung «**Frischkäse, Mozzarella und Quark**» mit 25'424 Tonnen (**+1'337** Tonnen).
- Hauptimportware ist **Frischkäse** und diese Gattung ist der **Motor** vom Import.
- Rund **82%** der Importe stammen aus Italien (21'385t), Deutschland (16'887t) und Frankreich (12'683t).
- Ein **Drittel** der Ware kommt aus **Deutschland** mit einem Importpreis von **4.43 CHF/Kg** zurückzuführen.



Massnahmen Inland

Werbung – Die Kernwerte vom Schweizer Käse



Welle 1: 29.10.2018 - 25.11.2018

**Filme/Spots 1-3 «Geselligkeit»,
«Herkunft», «Vielfalt»**

- Medien-Split: 72% TV / 28% Online
- TV: 14,3 Mio. Kontakte
- Online: 2,1 Mio. Views

Welle 2: 25.3.2019 – 21.4.2019

**Filme/Spots 4-6 «Geschmack»,
«Ehrensache», «Natürlichkeit»**

- Medien-Split: 60% TV / 40% Online

Ab Juni 2019 bereit

**Filme/Spots 7-9 «Qualität»,
«Leidenschaft», «Handwerk»**



Massnahmen Inland

Aktivitäten am POS



Promotion Ostern



Promotion Muttertag



Massnahmen Inland

Direkte Kundenkontakte



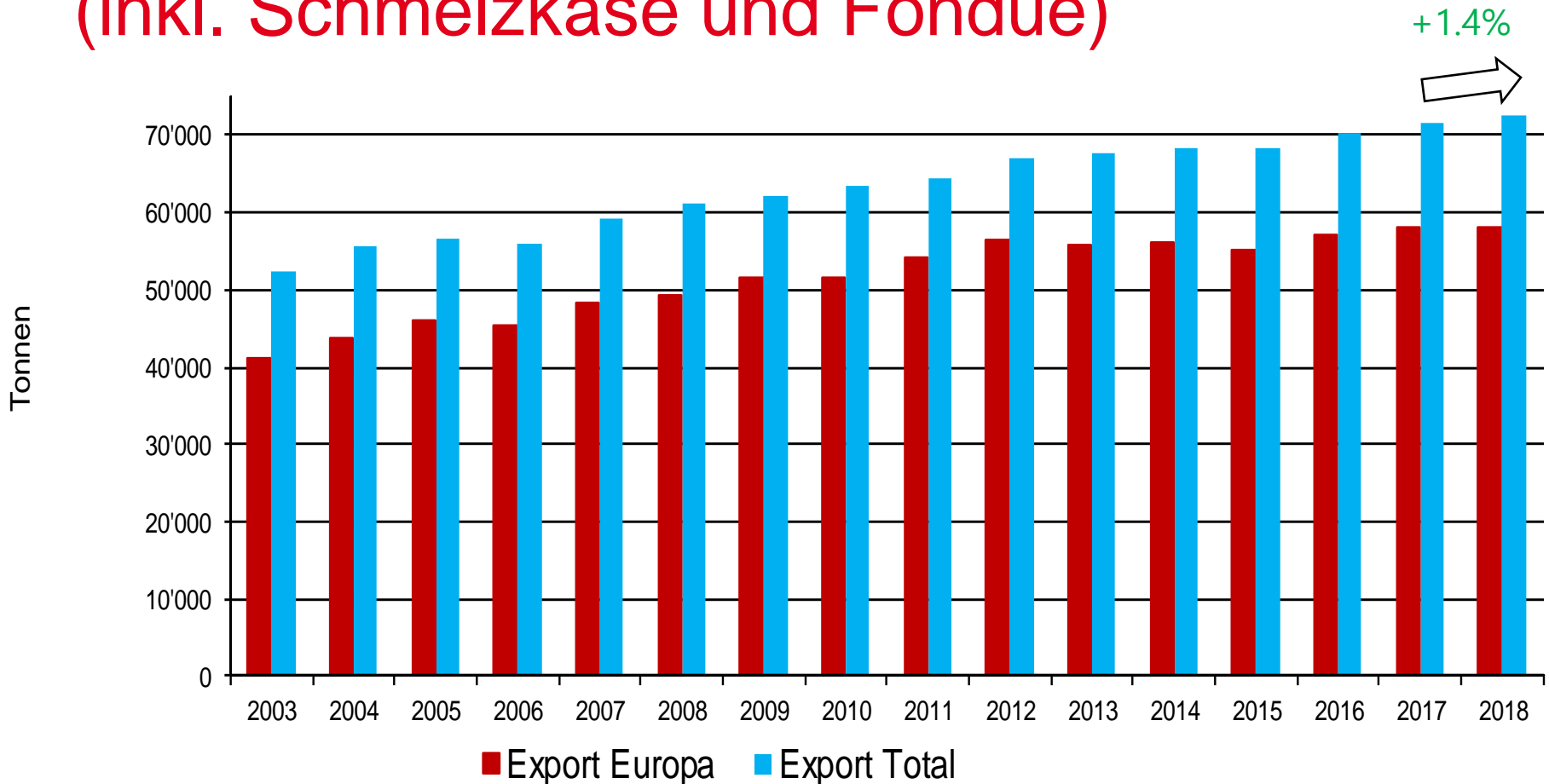
Publikummessen



Käseshows in Einkaufszentren



Käseexportentwicklung (Menge) (inkl. Schmelzkäse und Fondue)



Wachstum Europa ab 2007: +20.4%

Wachstum Total ab 2007: +22.4%

Quelle: EZV



Käseexporte – Ausgangslage

Im Jahr 2018 wurden **72'595** Tonnen Käse exportiert oder **+1.4%** mehr als im Vorjahr (+0.3% nach Europa).

Umsatzmässig entspricht dies einem Wert von rund CHF **647,9 Mio.** oder **+3.2%**. Der Durchschnittspreis lag 2018 bei CHF 8.93/kg.

Entwicklung 2019

2018 fing wirtschaftlich hervorragend an, die Weltwirtschaft verschlechterte sich aber kontinuierlich. Im 2019 bedeutet dies für den Export ein Jahr der Konsolidierung. **Positive Entwicklungen sind ausserhalb der traditionellen Märkte zu verbuchen.**



Massnahmen Ausland

Sortimentsmix in Deutschland



Massnahmen Ausland PR und Kundenmagazine



Mit Liebe
DAS GENUSSMAGAZIN

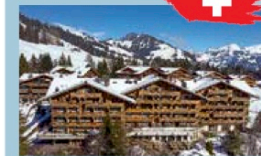


Mitmachen
und
GEWINNEN

SCHWEIZER NATIONALGERICHTE

Genießen Sie Käsefondue und Schweizer Raclette und gewinnen Sie eine Reise in die Heimat des Schweizer Käses

Wie kaum ein anderes Gericht verbinden Schweizer Fondue und Raclette auf raffinierte Weise Tradition, Geselligkeit und Genuss. Die Käsermeister stellen dafür ihre Spezialitäten mit bester Schweizer Milch nach traditionellem Handwerk ganz ohne Zusatzstoffe her – für einen natürlichen, köstlichen Geschmack. Mehr Informationen und Rezeptideen unter: schweizerkaese.de



MIT LIEBE verlost gemeinsam mit Käse aus der Schweiz und dem Golfhotel Les Hauts de Gstaad & Spa (golfhotel.ch) eine **Genussreise in die Heimat des Schweizer Käses**. Kulinarisch werden Sie in drei verschiedenen Restaurants und auf der Panoramaterasse verwöhnt. 1. Platz: ein Gutschein für drei Übernachtungen (DZ inkl. Frühstück) und Käsefondue- oder Raclette-Abend. 2. & 3. Platz: ein Schweizer Käse-Fondueset.

GEWINNSPIELFRAGE*:
Wo ist die Heimat der Traditionsgerichte Käsefondue und Schweizer Raclette?

- A) Schweiz
- B) Litauen
- C) Norwegen

* Telefonnummer und Teilnehmendendaten



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse. www.schweizerkaese.ch

Massnahmen Ausland

Neue Erwartungen erfüllen

SCHWEIZER KÄSE

Grillgenuss mit Schweizer Käse

Veggie Grillen deluxe

Unter freiem Himmel gemeinsam köstlich genießen - die Grillsaison ist eröffnet! Wer dabei nur an Fleisch, Würstchen und co. denkt verpasst etwas. Denn Käse und Gemüse gehören als vegetarische Alternative und köstliche Abwechslung längst mit auf den heißen Rost. Vielfältig und völlig natürlich grillt es sich mit Schweizer Käse.



Perfect Veggie Burger mit Emmentaler AOP

Der Klassiker im Veggie Style

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):
 4-8 EL Sonf- oder Tomatensauce
 4-8 Blätter Römervalat
 1-2 rote Zwiebeln, fein geschnitten
 8 Scheiben Schweizer Emmentaler AOP
 1 Apfel feine Schnitze
 1 Handvoll Sprossen oder Kräuterblättchen
 4-5 rohe Rote Bete
 1 kleine rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 200 g Schweizer Emmentaler AOP
 150 g Haferflocken

2 Eier, verquirlt
 2 EL Rapsöl
 4 EL gehackte Petersilie
 6-8 Burgerbrötchen

Zubereitung
 Rote Bete, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein reiben. Emmentaler AOP ebenfalls fein reiben. Gemüse mit Haferflocken, Eiern, Öl und Petersilie mischen. Den Emmentaler AOP beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt für 30 Minuten beiseitstellen, damit die Flocken quellen und die

gesamte Flüssigkeit aufsaugen können. Aus der Masse mit den Händen Burgerpatties in der Größe der Brötchen formen, ggf. noch mehr Haferflocken beifügen. Die Brötchen waagrecht halbieren und auf dem Grillkurs antoasten. Die Burgerpatties unter Wenden golden grillen. Mit Sauce, Salat, Zwiebeln, Emmentaler AOP-Scheiben, Äpfeln und Sprossen auf die Brötchen schichten und warm servieren.

Tipp: Die Haferflocken können auch durch gekochte Hirse oder Quinoa ersetzt werden.

Appenzeller Salat mit Melone, Gurke, Couscous

Schöne Beilage zum Grillen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

50 g Appenzeller, in schmale dünne Scheiben gehobelt
 ½ Wassermelone, in Stücke geschnitten
 1 Gurke, in Stücke geschnitten
 ½ Bund Minze, gehackt
 1 Schuss Olivenöl
 Minzblättchen zum Garnieren
 Couscous

Zubereitung
 Couscous nach Packungsangabe zubereiten und abkühlen lassen. In einer Schüssel Melonen- und Gurkenstücke zusammen mit der Minze vermischen. Olivenöl hinzufügen. Salzen und pfeffern. Den Appenzeller hinzuliegen und den Salat mit Minzblättchen garnieren. Mit kaltem Couscous servieren.



Mais-Tortillas mit Schinken, Avocado und Le Gruyère AOP

Lässt sich gut vorbereiten

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):
 200 g Le Gruyère AOP, in Scheiben
 4 Mais-Tortillas
 4 Scheiben gekochter Schinken
 1 Avocado
 20 g Butter

Zubereitung
 Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen. Beide Hälften in dünne Scheiben schneiden. Ein Viertel des Le Gruyère AOP, des Schinkens und der Avocado auf eine Hälfte der Tortilla legen, diese zuklappen und andrücken. Tortillas auf dem Grill von beiden Seiten scharf angrillen bis der Käse geschmolzen ist.



APPENZELER®
 Seinen einzigartig würzigen Geschmack verdankt er der geheimen Mischung aus Kräutern, Blüten, Samen und Rinden - der sogenannten Kräutersulz.



LE GRUYÈRE AOP

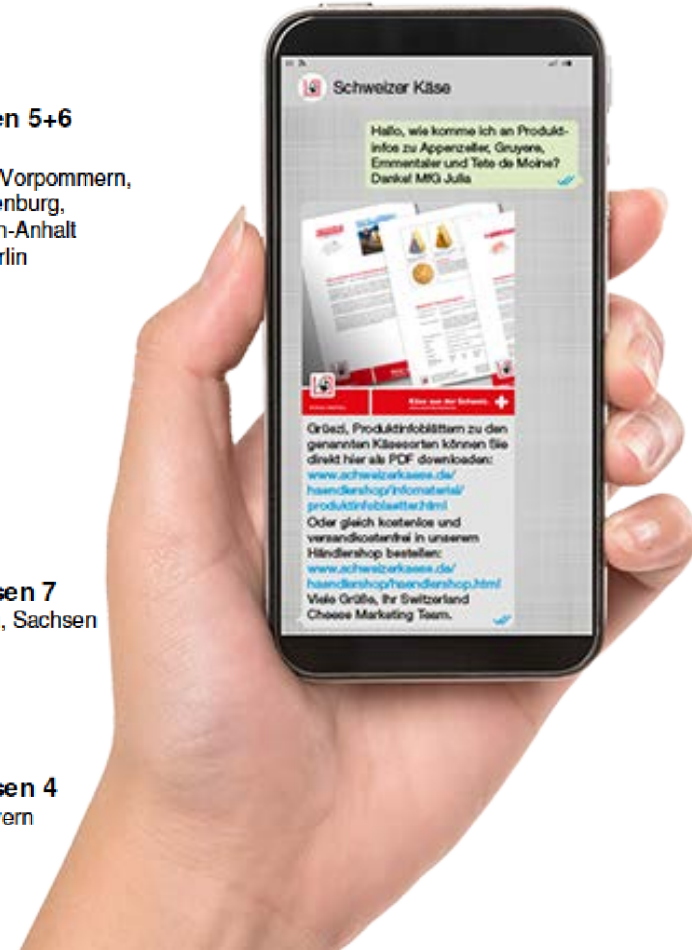
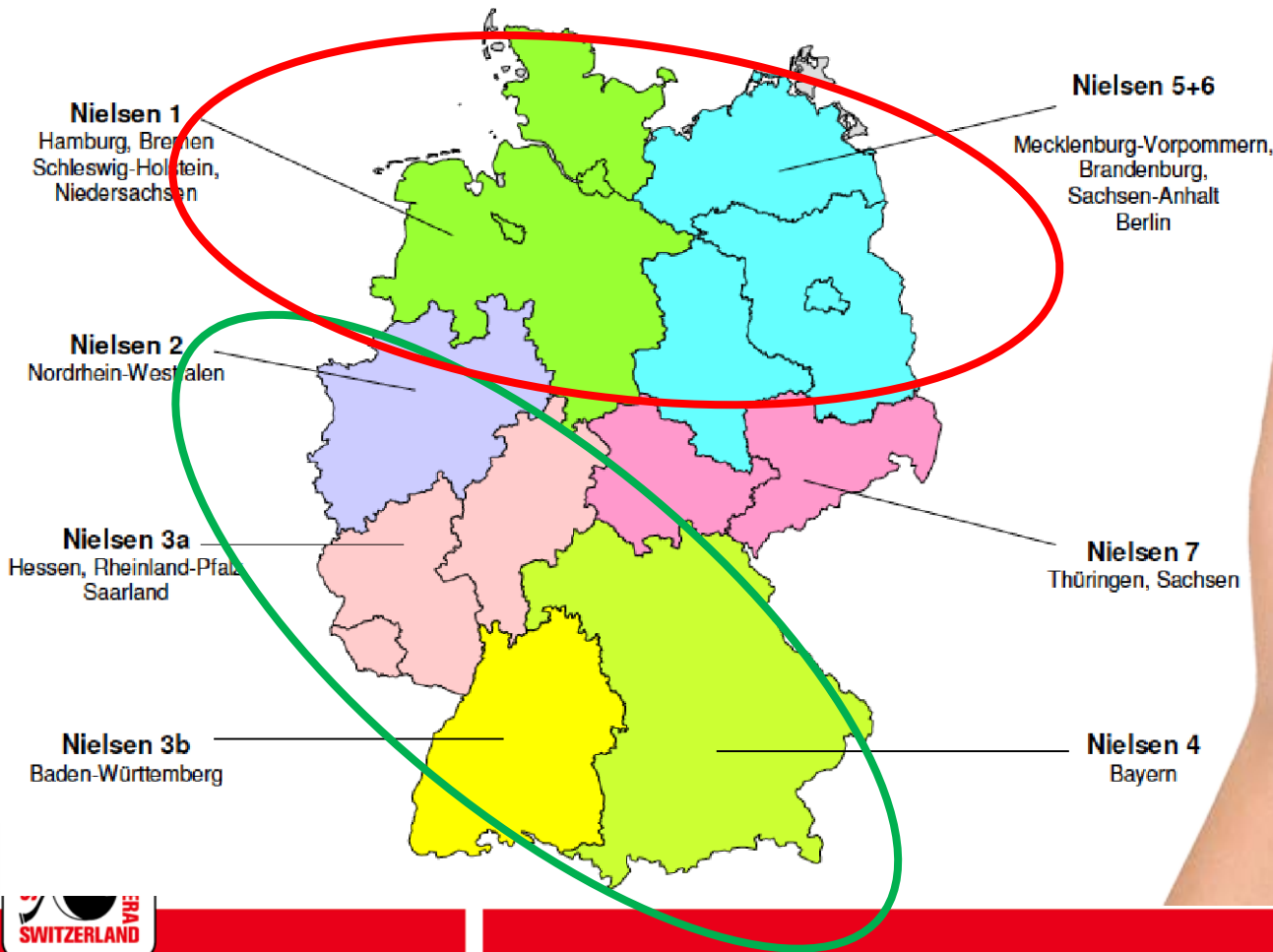
Der fruchtig-kraftige Le Gruyère AOP wird heute noch nach fast 1.000-jähriger Tradition von Hand gefertigt.

SCHWEIZER EMMENTALER AOP
 Der Geburtsort des nussig-würzigen Käses ist das Emmental in der Mittelschweiz - vielfach kopiert, ist somit nur der Schweizer Emmentaler AOP das Original.



Massnahmen Ausland

Feldmarketing und Dialog mit dem Thekenpersonal



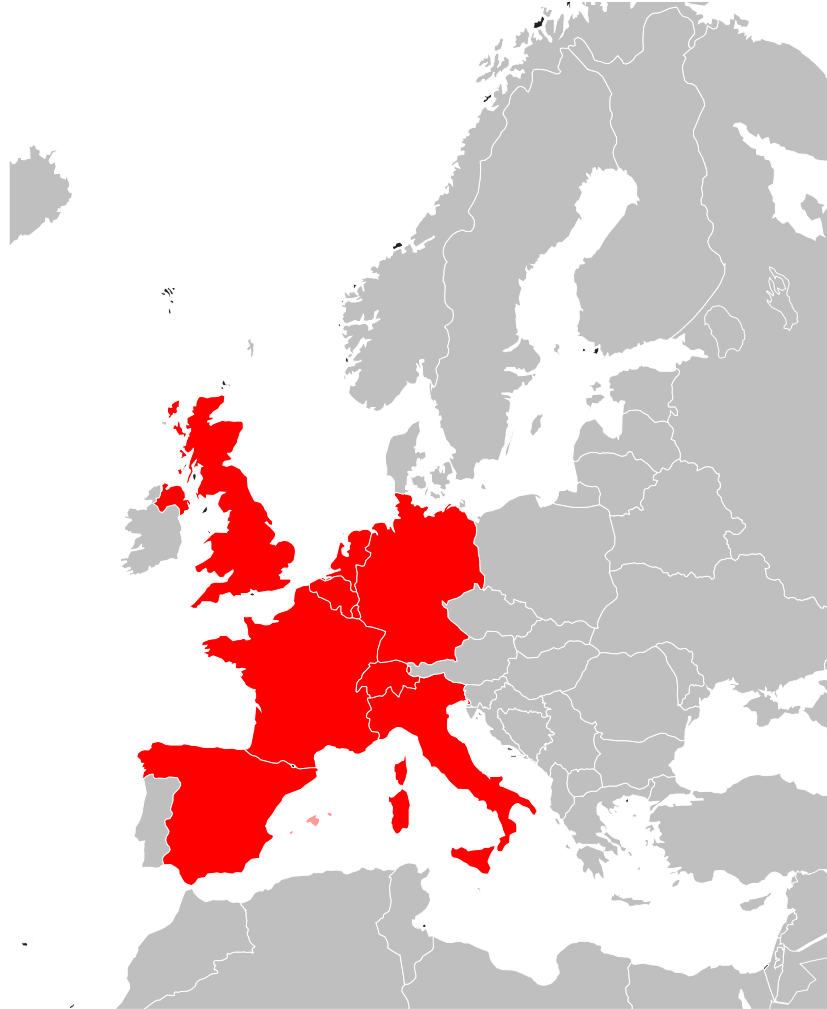
Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse. 

www.schweizerkaese.ch

Tätigkeitsfeld der SCM

Kernmärkte



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch



Strategie 2019+

In der Schweiz:

- Digitalisierung gewinnt an Bedeutung
- Optimierung der Basiskommunikation hat stattgefunden: Fokus auf jüngere Zielgruppen, Online und spezifische Werte der Schweizer Käse
- Attraktive Promotionen übers Jahr

Im Ausland:

- Erfolgreicher Marketingmix «Fieldmarketing» (Trade Marketing) - «Werbung/PR/online» (Consumer Marketing) weiterführen
- Intensive Bearbeitung neuer Märkte



Vielen Dank für Ihre Unterstützung



(Partnerschaft mit Schweiz Tourismus)

