

GEFLÜGELFLEISCH

# MARKEN LEHR BR!EF

# Geflügelfleisch

In Kooperation mit



Lebensmittel  
Zeitung **direkt**  
**LERNWELT**

# STEP-BY-STEP

# INHALT

## MARKTWISSEN

- 04 Bewusster Genuss

## WARENWISSEN

- 06 Gängige Geflügelarten
- 08 Klare Regeln
- 10 Noch höhere Qualitätsmaßstäbe

## POS-WISSEN

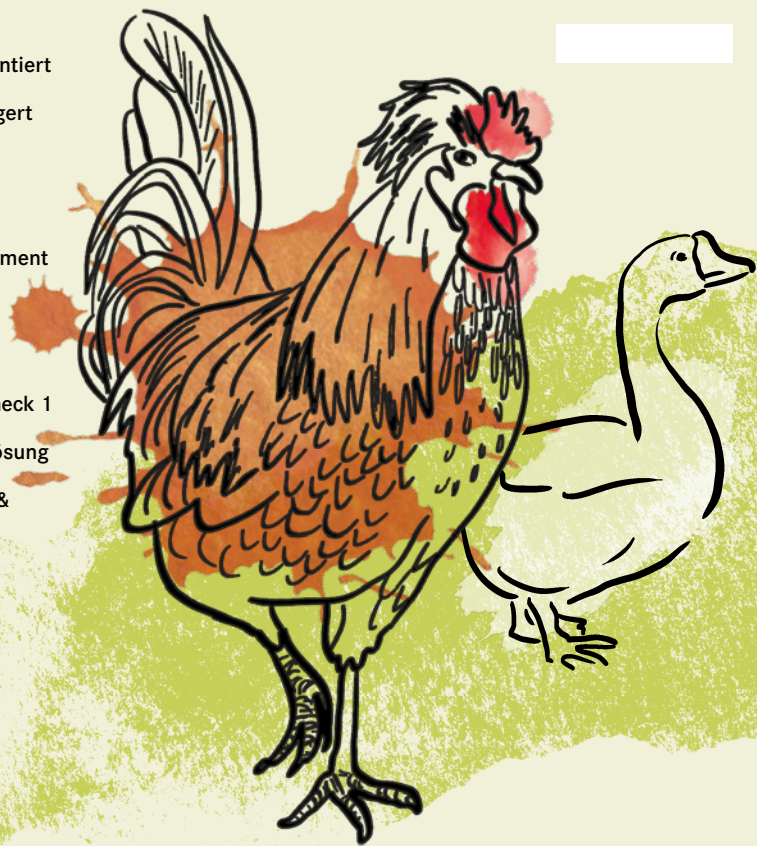
- 12 Gans schön gut präsentiert
- 14 Gans schön cool gelagert

## WISSEN PLUS

- 16 Über 50 Jahre Engagement

## WISSEN TO GO

- 17 Alles klar? Wissens-Check 1
- 18 Wissens-Check 2 & Lösung
- 19 Noch mehr Brainfood & Impressum



04



## WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass es unterschiedliche Aufzuchtformen von Geflügel gibt? Die Haltungsform-Kennzeichnung von 1 bis 4 bewertet insbesondere Haltungsbedingungen wie den Platz, Bewegungsspielräume und Auslauf im Freien. Immer mehr Verbraucher achten beim Kauf von Geflügelfleisch auf diese Information.

Zuchtkonzepte mit starkem Engagement sind deshalb besonders nachgefragt. Um dieser Anforderung gerecht zu werden, arbeitet das Unternehmen Groupe Lambert-Dodard-Chancereul (LDC) mit zuverlässigen und passionierten bäuerlichen Familienbetrieben, die bei der Geflügelzucht aus Überzeugung auf Nachhaltigkeit setzen – und geht auch in Sortiment und Verpackung grüne Wege.

In diesem Markenlehrbrief erfährst Du alles über die Kategorie „Geflügelfleisch“, lernst die relevanten Siegel rund um die Qualitätsmaßstäbe kennen und bekommst wertvolle Tipps für einen starken Abverkauf.

Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

**Wir wünschen Dir viel Freude beim Lesen!**

**Dein LDC-Team**

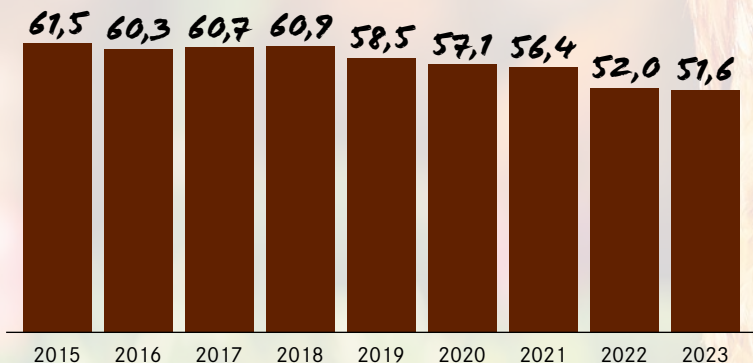


14

# BEWUSSTER GENUSS

## FLEISCH PRO-KOPF-VERBRAUCH

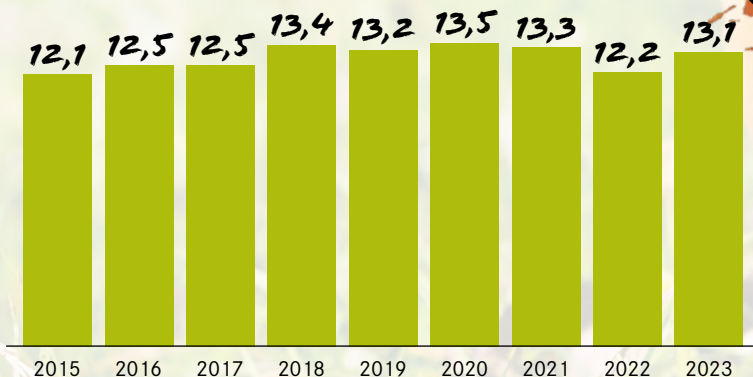
Angaben in Kilogramm



Quelle: BLE; Thünen-Institut; Statistisches Bundesamt; Deutscher Jagdverband © Statista, 2023

## GEFLÜGELFLEISCH PRO-KOPF-VERBRAUCH

Angaben in Kilogramm



Quelle: BLE; Thünen-Institut; Statistisches Bundesamt; Deutscher Jagdverband © Statista, 2023



Der Pro-Kopf-Fleischverzehr in Deutschland ist insgesamt leicht rückläufig: Während er 2020 noch bei 57,1 Kilogramm lag, landeten 2023 im Schnitt 51,6 Kilogramm auf jedem Teller. Diese Entwicklung zeigt sich auch beim Geflügelfleisch: Hier ist der Verbrauch in denselben Jahren von 13,5 auf 13,1 gesunken. Jedoch steigt er im Vergleich zum Vorjahr 2023 wieder etwas an. Gesunde fettreduzierte Ernährung wird in der Nahrungsmittelbranche immer wichtiger – und da passt Geflügelfleisch genau in die Zeit.

Am beliebtesten sind dabei in der Verbrauchergunst die Hähnchen mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verzehr von 15,6 Kilogramm, vor Truthähnen/Puten (5,3 Kilogramm), Enten und Gänsen, die traditionell hauptsächlich im Spätherbst und der Weihnachtszeit geschlachtet und gegessen werden. Der Verzehr von Hähnchenfleisch ist damit seit 2012 kontinuierlich gestiegen.

## GUTE QUALITÄT GEFRAGT

Wie viele andere Branchen bleiben 2020 auch die Fleischproduktion sowie der Handel nicht von den Auswirkungen der Corona-Pandemie verschont. Die Haushaltskäufe gewannen stark an Bedeutung, während der Absatz im Außer-Haus-Verbrauch einbrach. Nach Auskunft der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) ist aber zu beobachten, dass die deutschen Verbraucher



### WELTWEIT BEGEHRT

Geflügelfleisch ist eine beliebte Zutat in vielen traditionellen Gerichten auf der ganzen Welt, wie Hühnercurry in Indien, gebratene Ente in China und Truthahn mit Füllung in den Vereinigten Staaten.

Kein Wunder, denn Geflügelfleisch kann auf verschiedene Weise zubereitet werden: zum Beispiel durch Braten, Grillen, Frittieren oder Schmoren.

zunehmend bereit sind, für gute Fleischqualität einen höheren Preis zu bezahlen. Was in den Regalen der Supermärkte oder an den Marktständen angeboten wird, kann nach Ansicht einer großen Mehrheit der Konsumenten bedenkenlos genossen werden: 83 Prozent der im Ernährungsreport 2021 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Befragten stimmen der Aussage, dass die Lebensmittel in Deutschland sicher sind, „voll und ganz“ oder „eher“ zu, was im Vergleich zum Vorjahr einen Anstieg von 9 Prozent darstellt.



#### WIE HOCH WAR 2023 DER PRO-KOPF-VERBRAUCH AN GEFLÜGELFLEISCH?

- 5,7 Kilogramm
- 13,1 Kilogramm
- 25,2 Kilogramm

# GÄNGIGE GEFLÜGELARTEN

Als Hähnchen bezeichnet man Tiere, die männlich oder weiblich sind. Charakteristisch ist, dass sie am Ende der Mastzeit 30 bis 40 Tage alt sind, küchenfertig 800 bis 1.200 Gramm wiegen und sehr gut für die bäuerliche Freilandhaltung geeignet sind.

/// **Nature & Respect, Loué BIO:** Vorgaben beispielsweise zu Zuchtdauer und Fütterung finden sich auf den Seiten 10 und 11.



Das Suppenhuhn hat als Legehennen zuvor Eier produziert und ist 15 und mehr Monate alt. Kochfertig wiegt das Suppenhuhn je nach Rasse zwischen 1.000 und 2.000 Gramm. Das Fleisch ist kernig (aber nicht zäh) und hat einen ausgeprägten Eigengeschmack.

/// **Nature & Respect:** Fütterung ohne GVO, rein pflanzliches Futter mit Mineralien und Vitaminen, davon mindestens 60 Prozent Getreide.

Das zu den Hühnervögeln zählende feine Perlhuhn zeichnet sich durch einen aromatischen Geschmack und dunkles, zartes Fleisch aus. Spezialisten für die Perlhuhn zucht sind die Franzosen.

/// **Nature & Respect:** Fütterung ohne GVO, langsam wachsende Rasse, Zuchtdauer von mindestens 82 Tagen. Mindestens die Hälfte des Lebens im Freien aufgezogen bei mindestens einem Quadratmeter je Perlhuhn.



## WIE HOCH WAR 2023 DER PRO-KOPF-VERBRAUCH AN GEFLÜGELFLEISCH?

✓ 13,1 Kilogramm



Auch Gänse gibt es in verschiedenen Gewichts- und Altersklassen: Eine „Frühmastgans“ oder „Junge Gans“ wiegt 2.000 bis 4.000 Gramm und eine „Gans“ 4.000 bis 7.000 Gramm. Gänse haben als Wassergeflügel mit zunehmendem Alter viel Fett unter der Haut, das sie vor Kälte schützt. Daraus lässt sich vorzüglich Gäneschmalz herstellen.

/// **Nature & Respect:** Zuchtdauer mindestens 112 Tage, mindestens die Hälfte des Lebens im Freien aufgezogen, Fütterung ohne GVO, rein pflanzliches Futter mit Mineralien und Vitaminen, davon mindestens 70 Prozent Getreide.



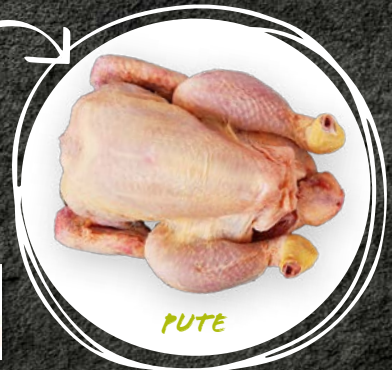
Bei den Enten dominiert die Pekingtonte. Sie wiegt bratfertig 1.800 bis 2.500 Gramm oder als „Junge Ente“ 1.500 bis 2.000 Gramm. Sie ist nach dem Braten besonders knusprig.

/// **Nature & Respect:** Zuchtdauer mindestens 49 Tage, mindestens die Hälfte des Lebens im Freien aufgezogen, Fütterung ohne GVO, rein pflanzliches Futter mit Mineralien und Vitaminen, davon mindestens 70 Prozent Getreide.



Die Bezeichnung Pute/Puter wird gleichbedeutend für Truthuhn und Truthahn verwendet. Hennen können bis zu zwölf Kilogramm, Hähne bis zu 25 Kilogramm wiegen, weshalb die Tiere meist zerlegt als Teilstücke in den Handel kommen.

/// **Nature & Respect:** Zuchtdauer mindestens 98 Tage, mindestens die Hälfte des Lebens im Freien aufgezogen, Fütterung ohne GVO, rein pflanzliches Futter mit Mineralien und Vitaminen, davon mindestens 70 Prozent Getreide.



**DAS ZUMEIST ALS TEILSTÜCKE IM HANDEL ANGEBOtene GEFLÜGEL IST DIE ...?**

- Pute
- Gans
- Ente

# KLARE REGELN



Geflügelfleisch wird innerhalb der Europäischen Union nach einheitlichen Verordnungen vermarktet. Das bedeutet, dass in allen Ländern für die Verkehrsbezeichnung, die Einteilung in Handelsklassen und Angebotszustände sowie die Kennzeichnung die EU-Vorgaben für Geflügel 543/2008 vom 16. Juni 2008 gelten.

## VERKEHRSBEZEICHNUNG

- /// **Für Hühner:** Hähnchen, Suppenhuhn, Kapaun, Stubenküken, Poularde (Masthühner, noch vor der Geschlechtsreife geschlachtet).
- /// **Für Puten:** Junge Pute/Junger Truthahn, Pute/Truthahn.
- /// **Für Enten:** Frühmastente, Junge Ente, Ente.
- /// **Für Gänse:** Frühmastgans, Junge Gans, Gans.
- /// **Für Geflügelteilstücke:** Werden immer zusammen mit der Geflügelart genannt.



### *DAS MERK ICH MIR!*

Auch die Produktion von Geflügelfleisch hat Auswirkungen auf die Umwelt. Deshalb setzen immer mehr Erzeuger auf Nachhaltigkeit: Sie reduzieren Abfälle, nutzen erneuerbare Energiequellen und bieten bessere Lebensbedingungen für die Tiere.

## HANDELSKLASSEN

Für ganzes Geflügel und Teilstücke gibt es bei Naturware die Klassifizierung A. Produkte der Klasse A zeichnen sich durch Vollfleischigkeit und gleichmäßig geringen Fettsatz aus, der lediglich bei Suppenhühnern, Enten und Gänsen dicker sein darf. Geringe Reste von Federkielen und Federn sind zulässig, ebenso wie unauffällige Beschädigungen in der Gewebehaut, sofern sie sich nicht an Brust oder Schenkeln befinden. Gefrorenes und tiefgefrorenes Geflügel darf keinen Frostbrand aufweisen.

## ANGEBOTSZUSTÄNDE

Geflügel gibt es frisch, gefroren und tiefgefroren. Frisches Geflügel darf nach der Schlachtung keine Anzeichen früheren Gefrierens aufweisen. Tiefgefrorene Produkte werden sofort nach der Schlachtung bei minus 40 Grad schockgefrostet und dann bei mindestens minus 18 Grad gelagert. Gefrorenes Geflügel ist ebenfalls schockgefrostet, wird aber bei minus 12 Grad gelagert (siehe Kasten Seite 22).

Für die Aufzucht, Schlachtung, Zerlegung, den Transport und die Lagerung von Geflügelfleisch sind im Geflügelfleischhygiene-gesetz und der Hygieneverordnung der EU genaue, differenzierte Festlegungen für die notwendigen Kontrollen und ihre Dokumentation vorgeschrieben.



### DAS ZUMEIST ALS TEILSTÜCKE IM HANDEL ANGEBO-TENE GEFLÜGEL IST DIE ...?

- ✓ Pute



## DIE VERPACKUNG GIBT AUSKUNFT

Gesetzliche Vorschriften regeln, welche Informationen auf der Verpackung aufgeführt werden müssen:



### FREILANDHALTUNG

Der Zugang zu Ausläuflflächen im Freien bietet dem Geflügel ein reichhaltiges und vielfältiges Umfeld, das für das Wachstum notwendig ist.

### HANDELSKLASSEN

### ANGEBOTSZUSTAND

„Frisch“,  
„gefroren“,  
„tiefgefroren“.

### HERKUNFTS-NACHWEIS

Das heißt, dass das Geflügel in Frankreich geschlüpft ist, aufgezogen und verarbeitet wurde.



### VERKEHRS-BEZEICHNUNG

Bezeichnung der Geflügelart oder der Teilstücke.

### HALTBARKEIT

Bei Frischgeflügel Verbrauchsdatum, bei Frostware Mindesthaltbarkeitsdatum – jeweils mit Hinweis auf die empfohlene Lagertemperatur. Es ist kein Verfallsdatum. Das Verbrauchsdatum gibt an, wann das Produkt nicht mehr verzehrt werden sollte.

### BETRIEBS-KENNUNG

Veterinärzulassungsnummer des Schlacht-, Zerlegebeziehungsweise des Verarbeitungsbetriebes.

### GEWICHT UND PREIS

### BETRIEBS-ADRESSE

Name und Anschrift des Herstellers oder des Verpackers.

### LOGO HALTUNGSFORM STUFE 3

Das Geflügel wurde nach der deutschen Haltungsform Stufe 3 aufgezogen und geschlachtet.




### WODURCH ZEICHNET SICH GEFLÜGEL DER HANDELSKLASSE A AUS?

- Einen hohen Fettgehalt
- Unauffällige Beschädigungen an Brust und Keule
- Vollfleischigkeit

# NOCH HÖHERE QUALITÄTSMASSTÄBE

HÄHNCHEN	QUALITÄTS- KATEGORIE	STANDARD INTENSIVE BODENHALTUNG	EXTENSIVE BODENHALTUNG	 FREILANDHALTUNG
	Rassen	Keine Vorschriften	Keine Vorschriften	Langsamer wachsende Rassen, perfekt geeignet für die Freilandhaltung
	Schlachtalter	29–35 Tage	Mindestens 56 Tage	Mindestens 56 Tage, keine schnelle Gewichtszunahme in kurzer Zeit
	Besatzdichte	20–25 Tiere pro m <sup>2</sup>	15 Tiere pro m <sup>2</sup>	Maximal 13 Tiere pro m <sup>2</sup>
	Betriebe	–	–	Kleine traditionelle Familienbetriebe
	Beschäftigung	–	–	Mindestens zwei organische Beschäftigungs- materialien (Stroh, Picksteine)
	Auslauf im Freien	Kein Auslauf	Kein Auslauf	Mindestens 1 m <sup>2</sup> pro Tier, ganztägig freier Zugang zu ausgedehnten, begrünten Weideflächen
	Futtermittel	Keine Vorschriften	Keine Vorschriften	Mindestens 70 % Getreide, GVO-frei
	Siegel	–	–	 <i>MEHR ZU NATURE &amp; RESPECT ERFÄHRST DU IN DIESEM VIDEO.</i>

## WODURCH ZEICHNET SICH GEFLÜGEL DER HANDELSKLASSE A AUS?

-  Vollfleischigkeit

**GEFLÜGELFLEISCH,  
VORGABEN FÜR AUFGUCHT  
UND SIEGEL AM BEISPIEL  
VON HÄHNCHEN**



 <b>BÄUERLICHE FREILANDHALTUNG UNBEGRENZTER AUSLAUF LABEL ROUGE</b>  	 <b>BÄUERLICHE FREILANDHALTUNG UNBEGRENZTER AUSLAUF BIO</b>   
<p>Traditionelle, langsam wachsende Rassen, perfekt geeignet für die bäuerliche Freilandhaltung</p>	<p>Traditionelle, langsamer wachsende Rassen, perfekt geeignet für die bäuerliche Freilandhaltung</p>
<p>Mindestens 84 Tage, keine schnelle Gewichtszunahme in kurzer Zeit</p>	<p>Mindestens 84 Tage, Bio-Verordnung in Frankreich keine Vorschriften für Europa.</p>
<p>Maximal 11 Tiere pro m<sup>2</sup></p>	<p>Maximal 10 Tiere pro m<sup>2</sup></p>
<p>Kleine traditionelle Familienbetriebe, 400 m<sup>2</sup> maximum</p>	<p>Kleine traditionelle Familienbetriebe, 400 m<sup>2</sup> maximum</p>
<p>-</p>	<p>-</p>
<p>Unbegrenzter Auslauf, mindestens 4 m<sup>2</sup> pro Tier. Ganztägig freier Zugang zu ausgedehnten, begrünten Weideflächen. Die Auslaufläche wird nach Vorschriften des biologischen Landbaus gepflegt und besteht aus Weiden, Hecken und Bäumen. Davon wurden mehr als eine Million gepflanzt.</p>	<p>Unbegrenzter Auslauf, mindesten 4 m<sup>2</sup> pro Tier. Ganztägig freier Zugang zu ausgedehnten, begrünten Weideflächen. Die Auslaufläche wird nach Vorschriften des biologischen Landbaus gepflegt und besteht aus Weiden, Hecken und Bäumen. Davon wurden mehr als eine Million gepflanzt.</p>
<p>75% Getreide</p>	<p>70% Getreide, GVO-frei 95% der Rohstoffe stammen aus biologischer Landwirtschaft, Fütterung ohne Gentechnik laut der gültigen Regelung.</p>
<p>Das französische Label Rouge garantiert als offizielles Gütesiegel höchste Qualität über die Freilandhaltung hinaus und die Einhaltung der höchsten in der EU-Gesetzgebung definierten Kategorie für Tierhaltung: die bäuerliche Freilandhaltung.</p>  	<p>Bio AB Frankreich, Bio EU, Bio Deutschland, EU-Siegel g.g.a. (französisch: IGP für L'Indication géographique protégée), Haltungsform Stufe 4</p>    



**WELCHE FUNKTION ERFÜLLEN GÜTESIEGEL?**

- Weisen auf den günstigsten Preis hin
- Geben den Verbrauchern Vertrauen und Orientierung beim Einkauf
- Beinhalten in Bezug auf Geflügel auch Vorgaben für die Aufzucht

# GANS SCHÖN GUT PRÄSENTIERT



Für die Kunden ist Geflügel eine willkommene Alternative zum übrigen Fleischangebot. Entsprechend eigenständig sollte das Sortiment geschlossen als Block präsentiert werden:

## BEDIENTHEKE

Frischgeflügel in der Bedientheke beispielsweise zwischen Fleisch und Wurst oder im Anschluss an Rotfleisch platzieren. Beachte dabei die Hygieneregeln, die eine saubere Trennung des Geflügels von anderem Fleisch verlangen.



## GUT PLATZIERT

- // SB-Frischware im Fleisch-Kühlregal präsentieren oder in einer separaten Kühltruhe nahe der Fleisch- und Wurst-Bedienungstheke anbieten.
- // SB-Tiefkühlgeflügel am Anfang oder am Ende der Tiefkühltruhe beziehungsweise des Tiefkühlregals platzieren.
- // Convenience-Artikel im separaten Convenience-Regal nahe dem SB-Wurst- oder SB-Frischgeflügelsortiment platzieren.

## SELBSTBEDIENUNG

Eine übersichtliche Platzierung erleichtert der Kundschaft das Auswählen. Tiefkühl- und Frischware sollte in den entsprechenden Regalen und Truhen separat sortiert sein. Dabei werden einzelne Geflügelarten zusammengefasst, ebenso Teilstücke (siehe Seite 13), Naturprodukte sowie gewürztes und mariniertes Geflügel. Convenience-Artikel platzierst Du am besten gesondert im Convenience-Regal. Nature & Respect und Loué bieten sowohl frisches als auch gefrorenes Geflügel an.

## STÄNDIGE KONTROLLE

Grundsätzlich soll bei allen Verpackungen die informative Vorderseite in Richtung des Kunden zeigen, um ihn anzusprechen. Und weil in SB-Truhen und -Schränken immer wieder einiges durcheinandergerät, muss mehrmals am Tag genau geprüft und für Ordnung gesorgt werden. Beim Nachfüllen der Ware kontrolliert man auch gleich das Haltbarkeitsdatum auf noch vorhandenen Packungen und legt die neuen Produkte stets unter beziehungsweise hinter die ältere Ware, damit diese zuerst verkauft wird (Prinzip: First in – First out).



### WELCHE FUNKTION ERFÜLLEN GÜTESIEGEL?

- ✓ Geben den Verbrauchern Vertrauen und Orientierung beim Einkauf
- ✓ Beinhalten in Bezug auf Geflügel auch Vorgaben für die Aufzucht

## GEFLÜGELTEILSTÜCKE

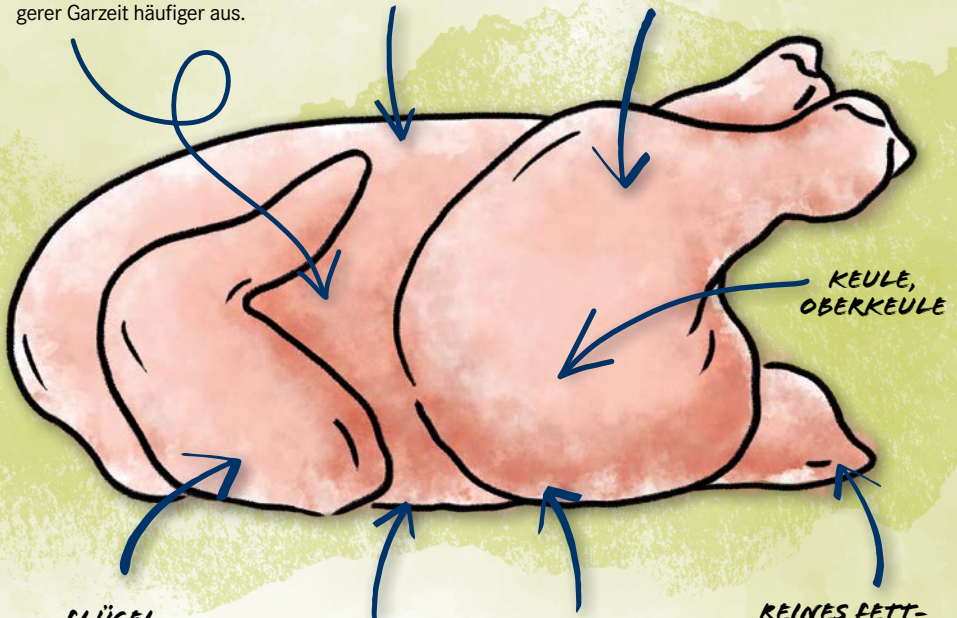
### INNENFILET (SUPRACORACOIDEUS)

Etwa 25 bis 35 Prozent des Gesamtgewichts. Besonders mager, trocknet daher bei längerer Garzeit häufiger aus.

### BRUST, AUSSENFILET (PECTORALIS)

### UNTERKEULE

Besteht aus zahlreichen Muskelsträngen, die durch dünne Fettschichten voneinander getrennt sind. Aromatischer und teils von dunklerer Farbe als die Brust und kann länger gegart werden, ohne trocken zu werden. Bei größerem Geflügel werden Ober- und Unterkeulen auch getrennt angeboten, entbeinte Oberkeulen vom Huhn als „Hähnchensteak“.



### FLÜGEL

Beschaffenheit ähnlich der Keule, jedoch mit deutlich weniger Fleisch. Wird üblicherweise als Geflügelklein angeboten. Gebratene oder gegrillte Hühnerflügel sind als „Chicken Wings“ sehr beliebt.

### RÜCKEN

Enthält kaum Fleisch und wird meistens nur zur Herstellung von Geflügelbrühe verwendet.

### PFaffen- SCHNITTEN

Sie liegen paarig auf Höhe der Keulen neben der Wirbelsäule. Das Fleisch gilt als besonders hochwertig. Daher rührt auch der Name: Die zarten Stücke waren früher dem Pfarrer oder Bürgermeister vorbehalten.

### KEULE, OBERKEULE

### KEINES FETT- UND DRÜSEN- GEWEBE

Ist für den Verzehr nicht geeignet.



#### WAS GILT ES BEI DER WARENPRÄSENTATION ZU BEACHTEN?

- Geflügelfleisch und Rotfleisch getrennt voneinander präsentieren
- Strenge Hygieneregeln bei allen Fleischsorten einhalten
- Geflügelfleisch ausschließlich in der Bedientheke anbieten

# GANS SCHÖN COOL GELAGERT












## BITTE COOL BLEIBEN!

Wenn Frischgeflügel nur fünf Minuten bei Raumtemperatur liegen bleibt, erwärmt es sich um ein Grad!

Jedes Grad mehr Temperatur in der Kühltruhe verringert die Haltbarkeit der Ware um einen Tag!





Im Handelsalltag erfordert der richtige Umgang mit Geflügelfleisch Fachkenntnisse. Hier wichtige Tipps für Theke und Truhe:

- 
 Achte auf die richtige Anlieferungs- und Lagertemperatur. Sie muss bei Frischgeflügel zwischen minus 2 Grad und plus 4 Grad liegen. In den Tiefkühltruhen darf das Thermometer nie über minus 18 Grad steigen. Gefrorenes Geflügel kann ab minus 12 Grad gelagert werden. Prüfe bei „Verdacht“ die Kerntemperatur des Geflügels, denn eine optimale Temperatur ist die Voraussetzung für hohe Qualität.
- 
 Frischfleisch ist wegen des hohen Eiweiß- und Wassergehalts sehr anfällig gegenüber Bakterien und Keimen (Mikroorganismen), daher solltest Du das Geflügel nach der Anlieferung direkt in die Kühlmöbel räumen oder in den Kühlraum bringen.
- 
 Die Truhen immer nur bis zur Stapelmarkierung befüllen. Alles, was darüber liegt, wird nicht mehr richtig gekühlt.
- 
 Die Kühlschlitze müssen frei bleiben, damit die Luftzirkulation nicht behindert wird.
- 
 Die Truhe darf nicht in der Nähe von Wärmequellen stehen.
- 
 Unverzichtbar ist einwandfreie Sauberkeit rund ums Geflügel, denn mangelnde Hygiene führt zu schnellem Verderb. Die Truhe in regelmäßigen Abständen mit lauwarmem Seifenwasser reinigen.
- 
 Einmal im Monat den Verflüssiger mit einem Handfeger von Staub und anderen Rückständen befreien.
- 
 Die Truhentemperatur regelmäßig prüfen.
- 
 Produkte mit zerrissener Verpackung oder Frostbrand sind nicht mehr zum Verkauf geeignet.



### WAS GILT ES BEI DER WARENPRÄSENTATION ZU BEACHTEN?

- 
 Geflügelfleisch und Rotfleisch getrennt voneinander präsentieren
- 
 Strenge Hygieneregeln bei allen Fleischsorten einhalten



## NATURE & RESPECT

Transparente Kommunikation ist ein wichtiger Bestandteil der Philosophie von Nature & Respect. Die Verbraucher sollen über die Nährstoffqualität der Produkte schnell und einfach informiert werden. Bis 2026 sollen alle Produkte mit dem Nutri-Score gekennzeichnet sein.

Seit 2020 bestehen die Verpackungen der Hähnchen- und Putenteile zu mindestens 50% aus recyceltem Material und können zu 100% wiederverwertet werden. Seit 2023 bestehen die Schalen der Freiland-Grillhähnchen aus Karton, der aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt und FSC-zertifiziert ist.



ORDNUNG UND  
SAUBERKEIT SIND  
BEI GEFLÜGELFLEISCH  
UNVERZICHTBAR.

## GEFLÜGEL



Geflügelprodukte bedürfen der besonderen Pflege. Neben diesen neun „coolen“ Regeln solltest Du Dir daher täglich folgende Fragen stellen, um das Sortiment erfolgreich zu präsentieren:

- /// Wirken die Kühlgeräte immer sauber und ansprechend?
- /// Ist nach dem Prinzip „First in – First out“ die ältere Ware vor der neuen platziert?
- /// Wird der Blick auf die Ware durch Paletten oder Displays versperrt?
- /// Findet sich der Kunde schnell zurecht und kann er gleich erkennen, wo welche Artikel angeordnet sind?
- /// Welche Hilfsmittel brauche ich, um das Sortiment noch attraktiver zu präsentieren?
- /// Sind die Produkte nach Verzehrplätzen und saisonalen Höhepunkten platziert?
- /// Mit welchen Verkaufsförderungsmaßnahmen kann der Abverkauf zusätzlich unterstützt werden?



### WIE LAGERT MAN GEFLÜGELFLEISCH KORREKT?

- In den Tiefkühltruhen darf die Temperatur nie über minus 18 Grad steigen
- Frisches Geflügel muss vor dem Verkauf eingefroren werden
- Gefrorenes Geflügel kann ab minus 12 Grad gelagert werden

# ÜBER 50 JAHRE ENGAGEMENT



## BÄUERLICHE FREILANDHALTUNG AUS ÜBERZEUGUNG

LDC wurde 1968 aus dem Zusammenschluss der Familien Lambert, Dodard und Chancereul gegründet. Das Unternehmen ist heute die Nummer eins für alternatives Geflügel und Geflügelspezialitäten im Heimatmarkt Frankreich und einer der führenden Erzeuger in Europa.

LDC engagiert sich seit mehr als 50 Jahren stark:

- /// Für eine enge Beziehung zu den landwirtschaftlichen Interessengruppen und die Vertragsgestaltung.
- /// Für qualitative Produkte mit Qualitätssiegel wie Label Rouge, Free Range,

Bio, geschützte geografische Angabe (auf französisch abgekürzt IGP) etc.

- /// Für den lokalen Ursprung des Geflügels, das auf regionaler Ebene geboren, aufgezogen und transformiert wird.
- /// Für gesunde Produkte, die die Ernährungssicherheit berücksichtigen und für Verbraucher zugänglich bleiben.
- /// Für das kontinuierliche Verbesserungsprojekt mit dem Titel „Handeln mit den Territorien“. Es basiert auf den vier primären Engagements: gute Ernährung, gutes Zusammenleben, nachhaltige Züchtung und respektvoller Umgang mit der Natur.
- /// Für die eigenen Mitarbeiter.



### WIE LAGERT MAN GEFLÜGELFLEISCH KORREKT?

- ✓ In den Tiefkühltruhen darf die Temperatur nie über minus 18 Grad steigen
- ✓ Gefrorenes Geflügel kann ab minus 12 Grad gelagert werden

HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

### WORAUF ACHTEN VERBRAUCHER BEIM EINKAUF VON GEFLÜGELFLEISCH IMMER MEHR?

- Herkunft .....
- Zuchtkonzept .....
- Möglichst kleine Verpackung .....

### WELCHE HALTUNGSFORM STEHT BEI GEFLÜGEL BESONDERS IM EINKLANG MIT ARTGERECHTER TIERHALTUNG?

- Käfighaltung .....
- Bodenhaltung .....
- Freilandhaltung .....

### WAS ZEICHNET DAS PERLHUHN AUS?

- Aromatischer Geschmack .....
- Zartes, dunkles Fleisch .....
- Besonders helles Fleisch .....

### WELCHES GEFLÜGEL IST BEI DEUTSCHEN VERBRAUCHERN BESONDERS BELIEBT?

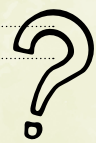
- Pute .....
- Perlhuhn .....
- Hähnchen .....

### CHARAKTERISTISCH FÜR HÄHNCHEN IST, ...?

- Dass sie am Ende der Mastzeit 30 bis 40 Tage alt sind .....
- Dass ihr Fleisch sehr dunkel ist .....
- Dass sie sehr gut für die bäuerliche Freilandhaltung geeignet sind .....

### WIE WIRD GEFLÜGEL IM HANDEL ANGEBOTEN?

- Frisch .....
- Gefroren .....
- Tiefgefroren .....



HIER  
UMKNICKEN!  
LÖSUNG AUF  
DER NÄCHSTEN  
SEITE.



## ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2



Mehrfachantworten sind möglich!

### WAS REGELN DAS GEFLÜGELFLEISCHHYGIENEGESETZ UND DIE HYGIENEVERORDNUNG DER EU UNTER ANDEREM?

- Aufzucht
- Schlachtung
- Zerlegung

### WIE WERDEN PUTEN AUCH GENANNT?

- Frühmastgänse
- Frühmastenten
- Truthähne

### WOFÜR STEHT DAS FRANZÖSISCHE LABEL ROUGE?

- Ausschließliche Bodenhaltung
- Garantie für glückliche Hühner
- Garantie für bäuerliche Freilandhaltung

### WAS IST BEIM NACHFÜLLEN VON NEUEN PRODUKTEN NEBEN DEM SOGENANNTEN „FIFO“-PRINZIP NOCH ZU BEACHTEN?

- Haltbarkeitsdatum der noch vorhandenen Ware prüfen
- Neue Ware soll erst eingeräumt werden, wenn das Regal komplett leer ist
- Vorderseite der Verpackung soll zum Kunden zeigen

### WELCHE ANLIEFERUNGS- UND LAGERTEMPERATUR MUSS BEI FRISCHGEFLÜGEL EINGEHALTEN WERDEN?

- Minus 18 Grad
- Zwischen minus 2 und plus 4 Grad
- Zimmertemperatur

### WELCHE FAUSTREGEL GILT FÜR DIE HALTBARKEIT VON FRISCHGEFLÜGEL?

- Pro Grad mehr in der Kühlruhe verringert sich die Haltbarkeit um einen Tag
- Die Haltbarkeit ist unabhängig von der Lagertemperatur
- Gefrorenes Geflügel ist exakt 2 Wochen haltbar



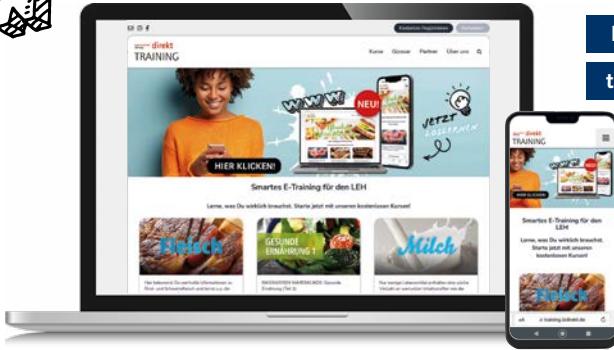
# NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER  
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop [lzdirekt-lernwelt.de](http://lzdirekt-lernwelt.de) findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken

Das E-Learning-Portal [training.lzdirekt.de](http://training.lzdirekt.de) für Mitarbeitende im Lebensmitteleinzelhandel ist mit kompakten E-Trainings inklusive Abschlusszertifikaten die perfekte, flexible und interaktive Ergänzung zu den Markenlehrbriefen. Hier kannst Du jederzeit **kostenlos und ohne Registrierung** Dein Wissen auffrischen: egal ob am PC, Tablet oder Smartphone.



[lzdirekt-lernwelt.de](http://lzdirekt-lernwelt.de)  
[training.lzdirekt.de](http://training.lzdirekt.de)

## IMPRESSUM

8. AUFLAGE  
2024

**Ein Markenlehrbrief der**  
LZ direkt Lernwelt, Deutscher Fachverlag GmbH  
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

**Head of LZ direkt Lernwelt:** Nicole Grohmann

**Creative Direction LZ direkt Lernwelt:**  
Anke Couturier

**Redaktion:** Fabienne Leonard

**Grafische Gestaltung:** Claudia Kolb

**In Zusammenarbeit mit**  
Groupe Lambert-Dodard-Chancereul (LDC)  
ZI St-Laurent 50925  
72308 Sablé-sur-Sarthe, FRANKREICH  
[www.ldc.fr](http://www.ldc.fr)

## Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,  
85748 Garching b. München  
Tel. +49 (0)89 6 13871-0  
[lernwelt@herold-fulfillment.de](mailto:lernwelt@herold-fulfillment.de), [www.lzdirekt-lernwelt.de](http://www.lzdirekt-lernwelt.de)

## BILDNACHWEIS

**AdobeStock** (Seiten 1: erwangarel; 2, 4, 8, 11: lesichkadesign; 2, 3, 8: Nika\_Art; 2, 7: noppaun; 3: Patryk Michalski; 4: spirenko; 6: Akio; 7: Irina Khomenko, DenisNata, Photopebs; 8: cynoclub; 10, 20: FiledIMAGE; 12: Alexander Potarov, Елена Дрожжина, schankz); **Groupe Lambert-Dodard-Chancereul (LDC)** (Seiten 3, 9, 10, 11); **iStockphoto** (Seiten 2: A-Digit; 4, 14, 17, 18, 19: ulimi; 5: Ollustrator; 5, 8: DragonTiger; 6: Floortje, hipokrat, AlexRaths; 7: milanfoto; 9, 13, 17: Unchalee Khunchaturus; 19: FrankRamspott); **Claudia-Kolb** (Seiten 2, 3, 4, 5, 8, 11, 12, 13, 15, 16); **Shutterstock** (Seiten 7: Kelvin Wong; 19: bqmeng, Intellson)

## **MARKENLEHRBRIEF**

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

# **MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!**

### **LZ direkt Lernwelt**

Deutscher Fachverlag GmbH  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt am Main

[lzdirekt-lernwelt.de](http://lzdirekt-lernwelt.de)

[training.lzdirekt.de](http://training.lzdirekt.de)

