

Fleisch- und Wurstproduktion

Das vorliegende Unternehmen möchte Halal-Wurst- und Fleischwaren produzieren. Der Herstellungsprozess soll dabei garantiert nach Halal-Vorschrift ablaufen und so den muslimischen Markt innerhalb der DACH-Region, Frankreich und Benelux erobern.

1. **Die momentane Ausgangslage:**

Innerhalb des europäischen Binnenmarktes existiert eine große Nachfrage nach Fleisch- und Wurstwaren, die Halal hergestellt wurden. Es werden insbesondere Sucuk, türkische Wurst und Salami aus Rind- und Hähnchenfleisch, am Stück oder in Scheiben nachgefragt. Aufgrund der lockeren Halal-Zertifikatvergabe kann aber momentan keine tatsächliche Halal-Herstellung garantiert werden. Hier will der Betrieb einhaken. Es soll eine überprüfbare Halal-Produktion gewährleistet und am Markt etabliert werden. Die strikte Einhaltung und Kontrolle der Halal-Vorschriften wird garantiert und durch den Betrieb übernommen.

2. **Der Markt und das Geschäftsmodell:**

Die relevante Zielgruppe in der DACH-Region, Frankreich und den Benelux-Staaten hat eine Größenordnung von momentan 18 Mio. Muslimen. Da man all diese potentiellen Kunden nicht direkt erreichen kann, sollen Groß- und Einzelhändler, mit oder ohne Filialnetz beliefert werden. Ein bereits bestehender Kundenstamm aus 11 Groß- und ca. 100 Einzelhändlern möchte die Wurst- und Fleischwaren im eigenen Namen, als „Private Label“ herstellen lassen. Nicht verwendetes Fleisch, das nach der Trennung von den Knochen, übrigbleibt, soll dabei weiterverkauft werden.

Der muslimische Verbraucher legt großen Wert auf eine nachvollziehbare und transparente Produktion, die momentan bei vielen Produzenten nicht gewährleistet ist. Insbesondere unter dem Blickwinkel, dass nicht alle tatsächlich die Halal-Vorschriften zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren einhalten. Die Halal-Zertifizierung sichert momentan keine tatsächliche Halal-Produktion ab, da nach Vergabe keine Kontrollen existieren. Ein Zertifikat ist für mehrere tausend Euro erwerbbar. Diese „lockere“ Zertifikatvergabe wird in spätestens fünf Jahren auslaufen und es werden dadurch nur noch Unternehmen bestehen können, die wirklich nach Halal-Vorschrift herstellen.

Der Betrieb will genau diese Lücke jetzt schon nutzen und Halal produzieren. Dies wird durch ständige Kontrollen und Transparenz gewährleistet werden.

3. **Profitabilität und Amortisation:**

Das Unternehmen stellt seit bereits 15 Jahren kleinere Mengen Halal Fleisch- und Wurstwaren für türkische Vereine her. Viele der Käufer sind Mitglieder in diesen Vereinen. Der bereits vorhandene Kundenstamm hat durch Absichtserklärung erklärt, eine Fleisch- und Wurstmenge von 200 T im Monat abzunehmen.

Durch die Existenz von vielen Halal-Fleischereien und der 18 Mio. Muslime kann man sich leicht ausrechnen, dass das Konzept funktionieren wird.

4. Welche Wettbewerber gibt es?

Auf dem Markt gibt es verschiedene Halal-Fleischproduzenten, die EDEKA und REWE beliefern. Jedoch kann bei diesen Waren die Halal-Eigenschaft nicht garantiert werden, da die Hersteller über kein kontrolliertes Zertifikat verfügen. Die Fleisch- und Wurstwaren werden deshalb auch eher von Nicht-Muslimen gekauft. Der muslimische Endkunde legt Wert auf ein tatsächliches Halal-Produkt.

5. Welche Finanzierung wird benötigt?

Es gibt zwei unterschiedliche Finanzierungsmodelle die auf Berechnungen einmal mit 2 Mio. € und mit 8 Mio. € beruhen.

Zum einen könnten durch die Investition von 2 Mio. € der Kauf von zwei Maschinen – Roto Coarse und Roto Meat, alle Verpackungsmaterialien Löhne, Mieten Kühltransporter etc. – gewährleistet werden. Der Gewinn vor Steuern betrüge dann rund 540K € im Jahr.

Zum anderen könnte durch eine Investition von 8 Mio. € der Kauf einer geeigneten Liegenschaft, inklusive aller Maschinen etc. getätigt werden. Bei diesem Modell betrüge der Gewinn vor Steuern im 1. Jahr 1,6 Mio. € und im 2 und 3 Jahr 3,7 Mio. €.

6. Welche Vision hat das Unternehmen?

Langfristig möchte der Betrieb seine Produktion auf ca. 600 – 800 T Halal Fleisch im Monat steigern und seinen Kundenstamm erweitern. Märkte in Großbritannien und im mittleren Osten sollen erweitert werden.

NRG AG
Geschäftsleitung



Projektmanagement

www.nrg-ag.li

mail@nrg-ag.li

NRG AG

Aubündt 36 - 9490 Vaduz - LI

Telefon: +423 231 2322 - Telefax: +423 236 51 91