



# „Future of Meat Consumption“

## AMA Marketing Strategies



Dr. Stephan Mikinovic



A G R A R M A R K T A U S T R I A



# Content

- Impressions of Austria
- Facts & Figures of Austria
- Meat & Sausages
- AMA Quality Management
- Marketing Strategies

# Impressions of Austria















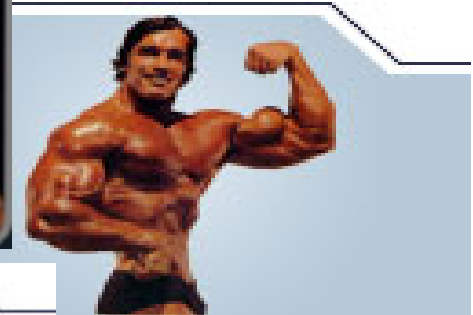




# Famous Austrians



Arnold Schwarzenegger  
Governor of California



Empress Elisabeth, „Sisi“



# The sound of music



**Wolfgang Amadeus Mozart**  
Composer (1756-1791)



**Johann Strauss**  
Composer (1825-1899)



**Franz Joseph Haydn**  
Composer (1732-1809)



**Herbert von Karajan**  
Conductor (1908-1989)



**Vienna Boys Choir**



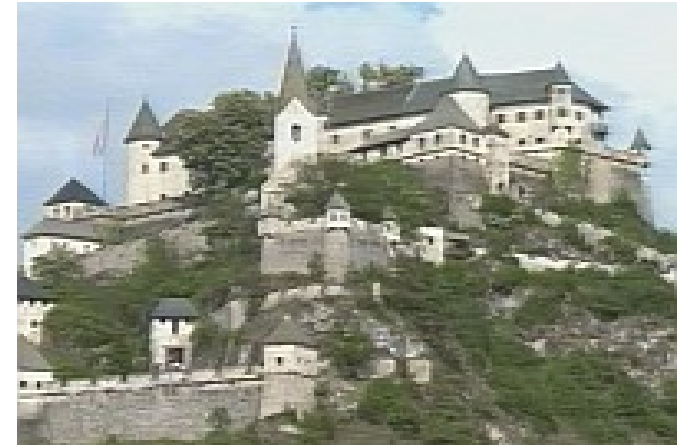
**Joe Zawinul**  
Jazz musician (1932-2007)

# Historical monuments

Monastery of Melk



Hochosterwitz Castle



Schönbrunn Palace





# Facts & Figures of Austria



# Austria...

- ❁ „Green & clean“
- ❁ High environmental standards
- ❁ Diverse landscapes - diverse products
- ❁ Farming methods in harmony with man and nature
- ❁ GMO-free



# Austria's Profile

## Market research among European consumers:

❁ The French have their delicacies, the Italians are fancy, the Scandinavian are reserved,...

❁ and **Austria's** competitive advantage:  
**N a t u r a l n e s s**



# Austria's Profile

Logo for campaigns abroad





# Structure of Austrian agriculture



Size of agricultural holding: 29 ha



Ø livestock/holding:  
20 cattle  
9 cows  
38 pigs



Small and medium-sized farms  
→ great importance of direct marketing



Strong competition within the EU  
→ innovative products and marketing ideas



Consumer requirements

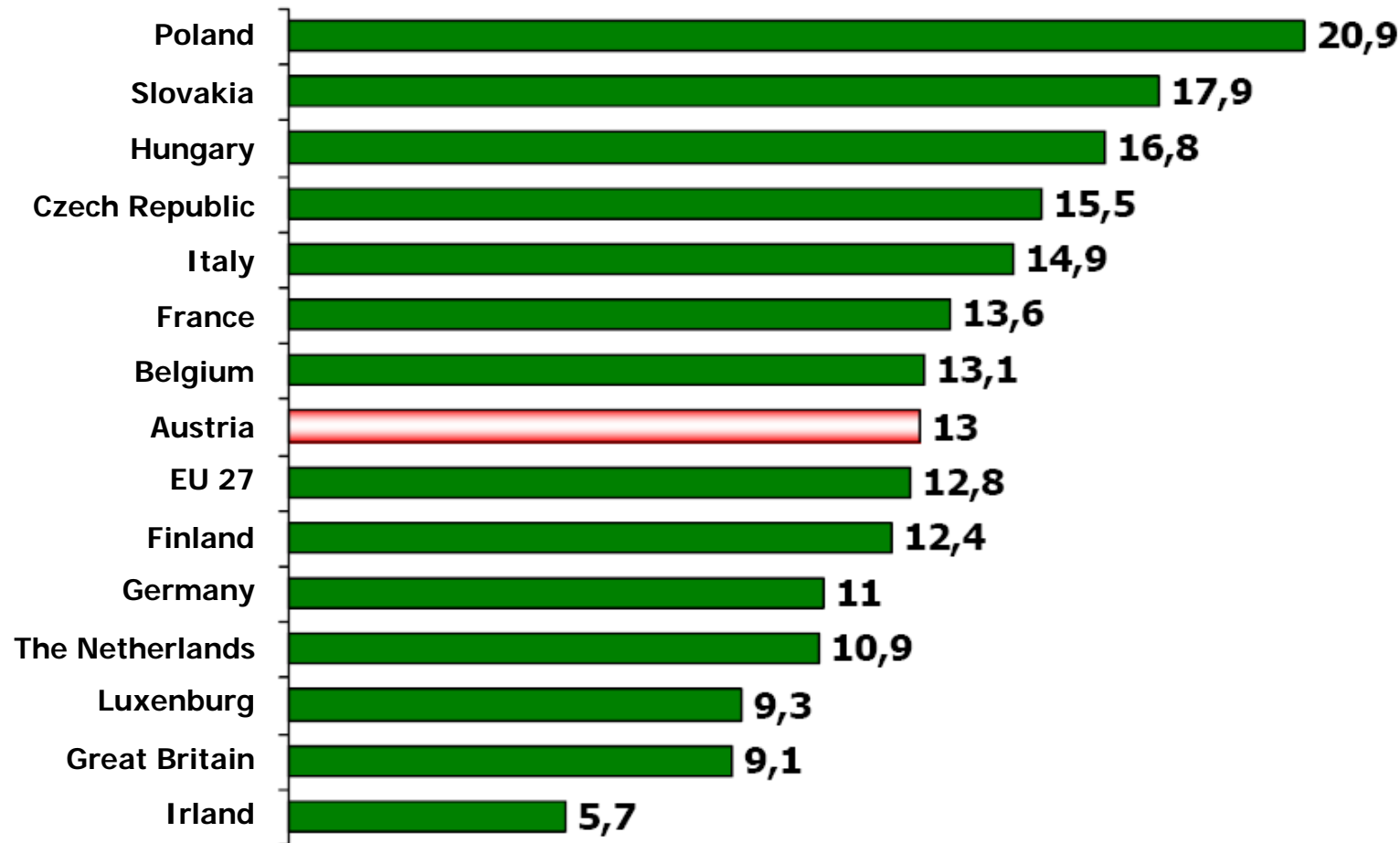
- Freshness and quality
- Meat crises → safety and health
- The origin of the animals, breeding conditions and feeding practices are becoming more important

# Food production

- ✿ Stringent food legislation  
(Codex Alimentarius Austriacus)
- ✿ High percentage of organic farms (15 % by area)
- ✿ Natural production methods (83 % of the agricultural area is comprised in the Austrian environmental programme)
- ✿ Food manufacture as a craft

# Spending for food in European countries in 2006

(percentage of net household income)



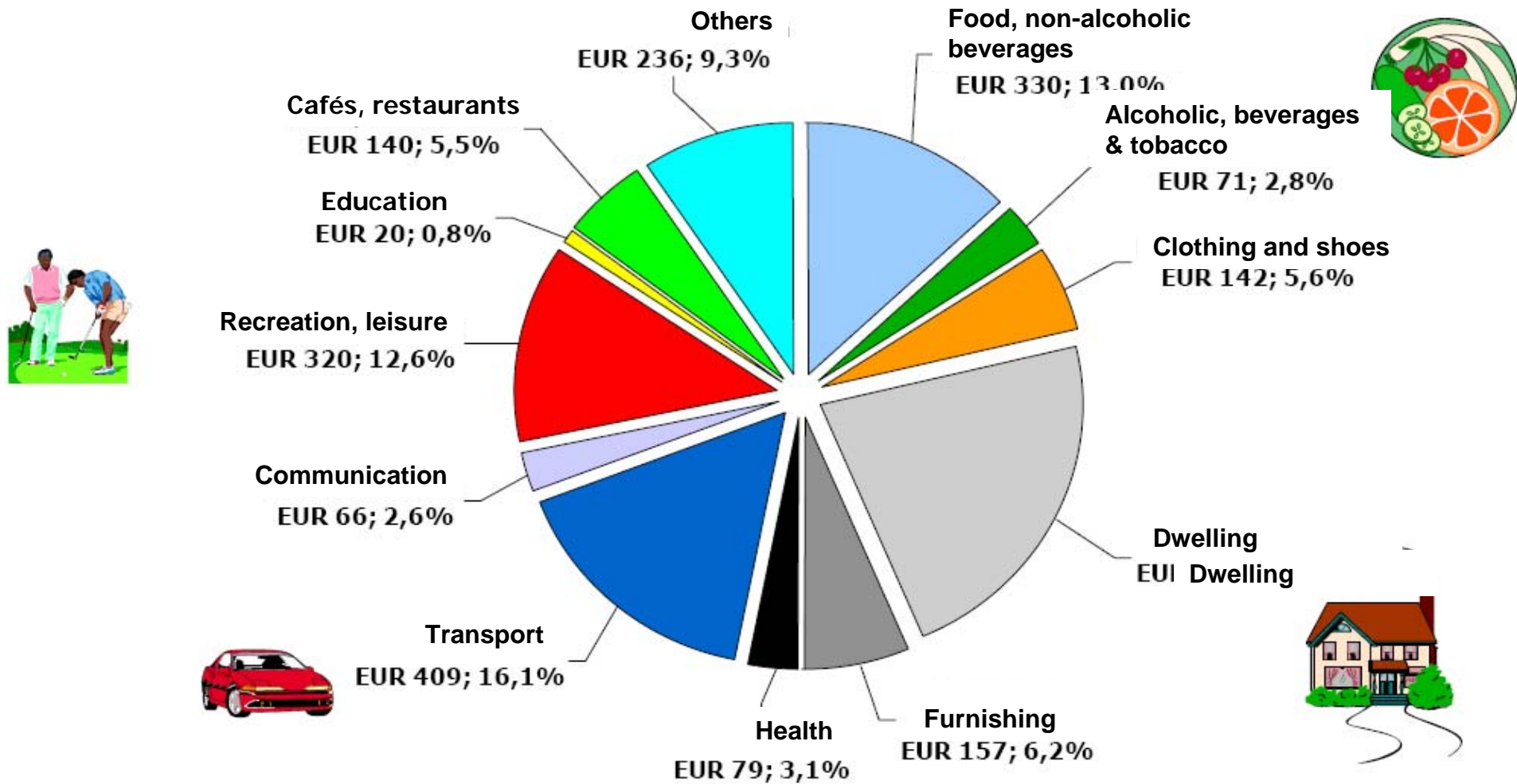
Quelle: Statistik Österreich, Eurostat



# Spending for food: only 13 % of total expenditures

Monthly budgets in the year 2005

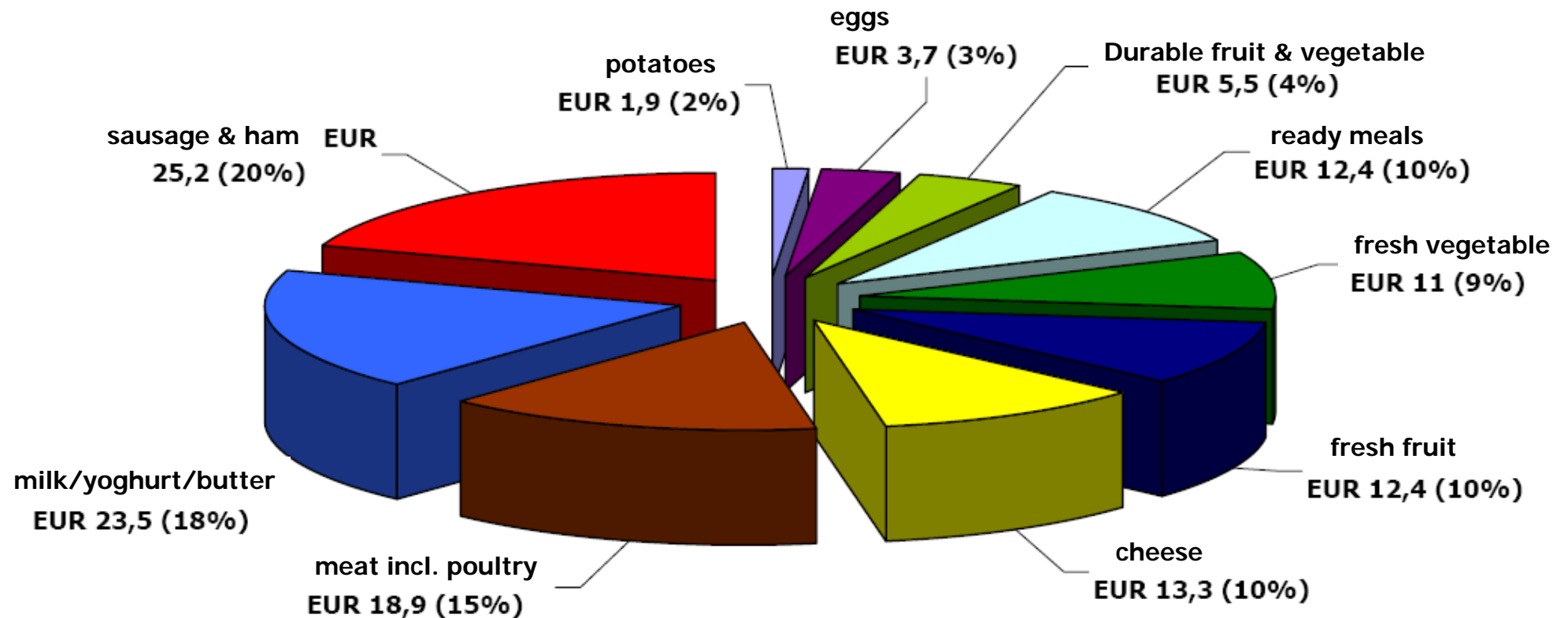
Total: EUR 2.540,--



Quelle: Statistik Österreich / AMA Marketing

# Average monthly budget for fresh products in Austria in 2007

Total: EUR 127,8



Quelle: © RollAMA/AMA Marketing, n=2.500 Haushalte in A

GfK **keyQUEST**  
Marktforschung

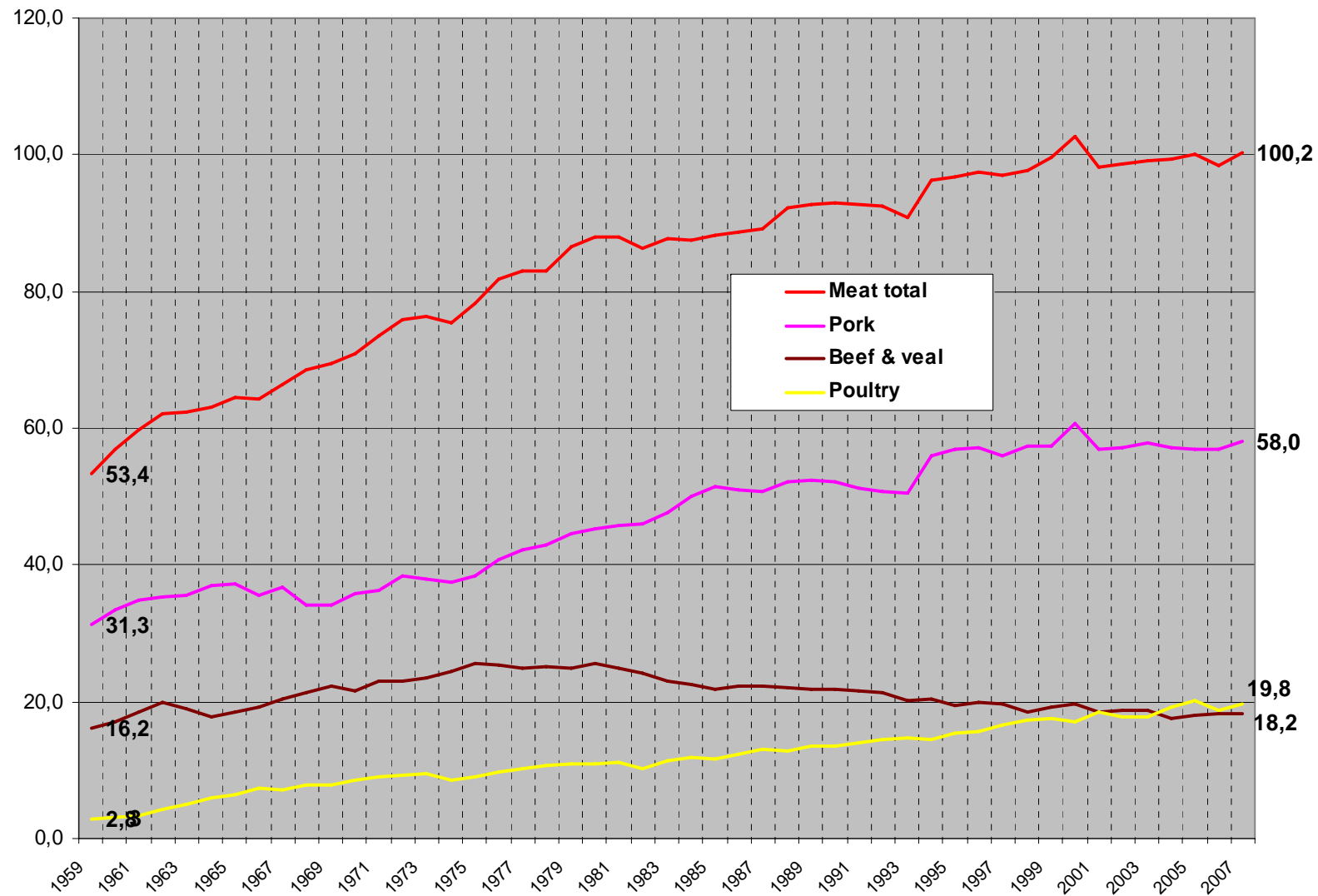
A G R A R M A R K T A U S T R I A



**AMA**



# Per capita consumption of meat in Austria in the years 1959 to 2007

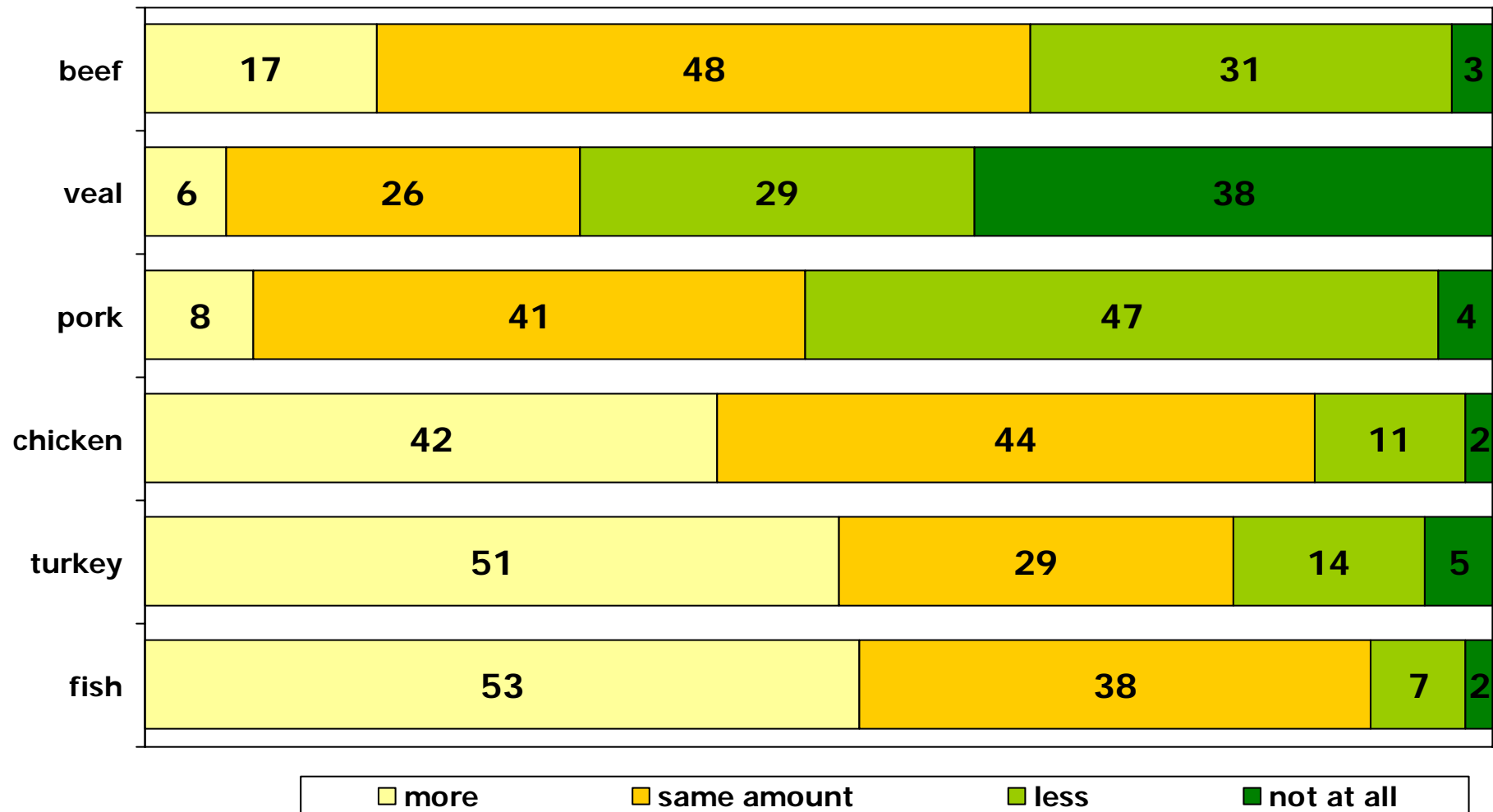


Q: Statistik Austria, Versorgungsbilanzen



# Changes in shopping behaviour

*Question: Compared to 10 years ago, please tell me whether you buy more, the same or less of the following products?*

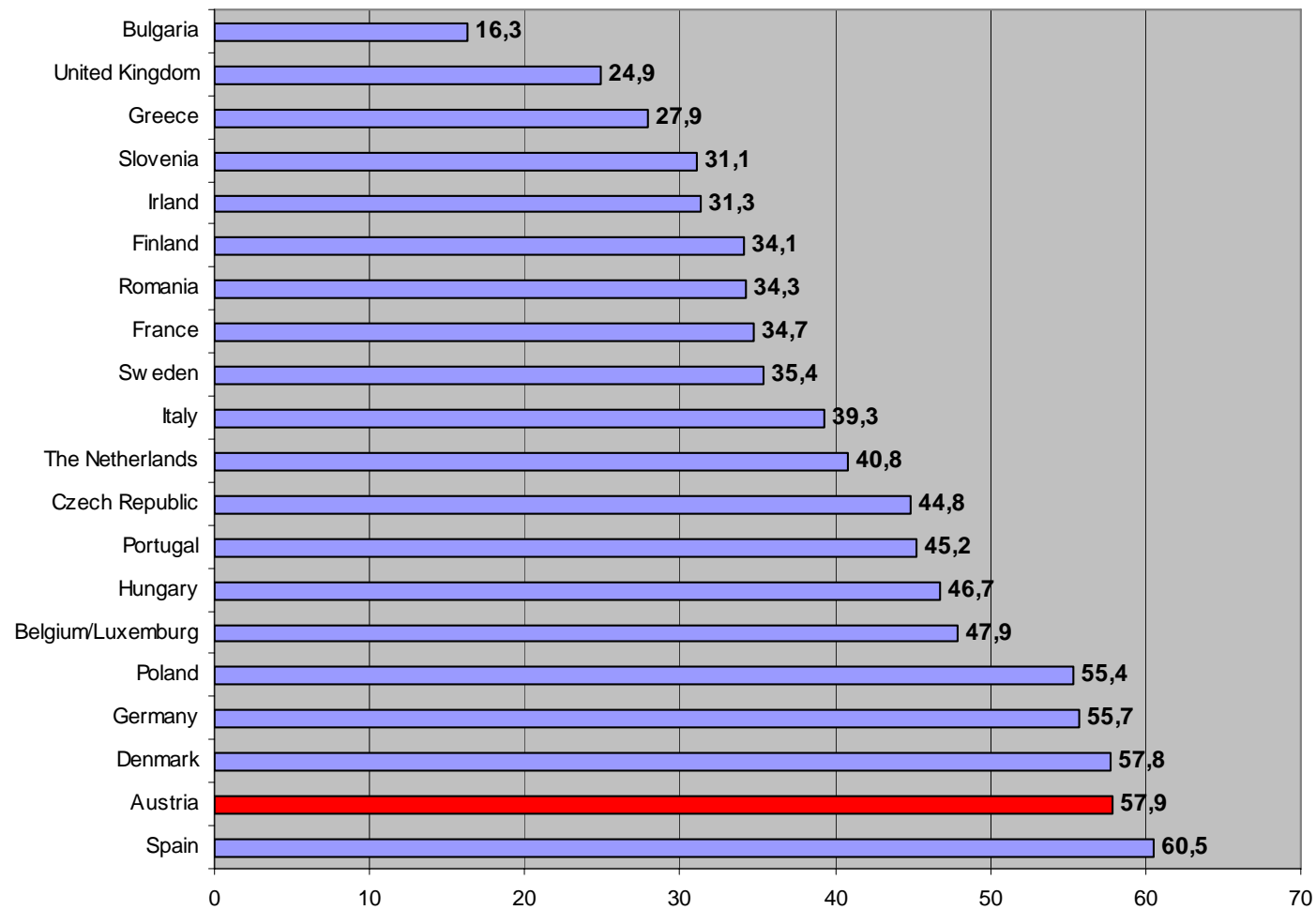


Quelle: RollAMA Motivanalyse Juni 08/ AMA Marketing

Angaben in %, n=963 Fleischkäufer

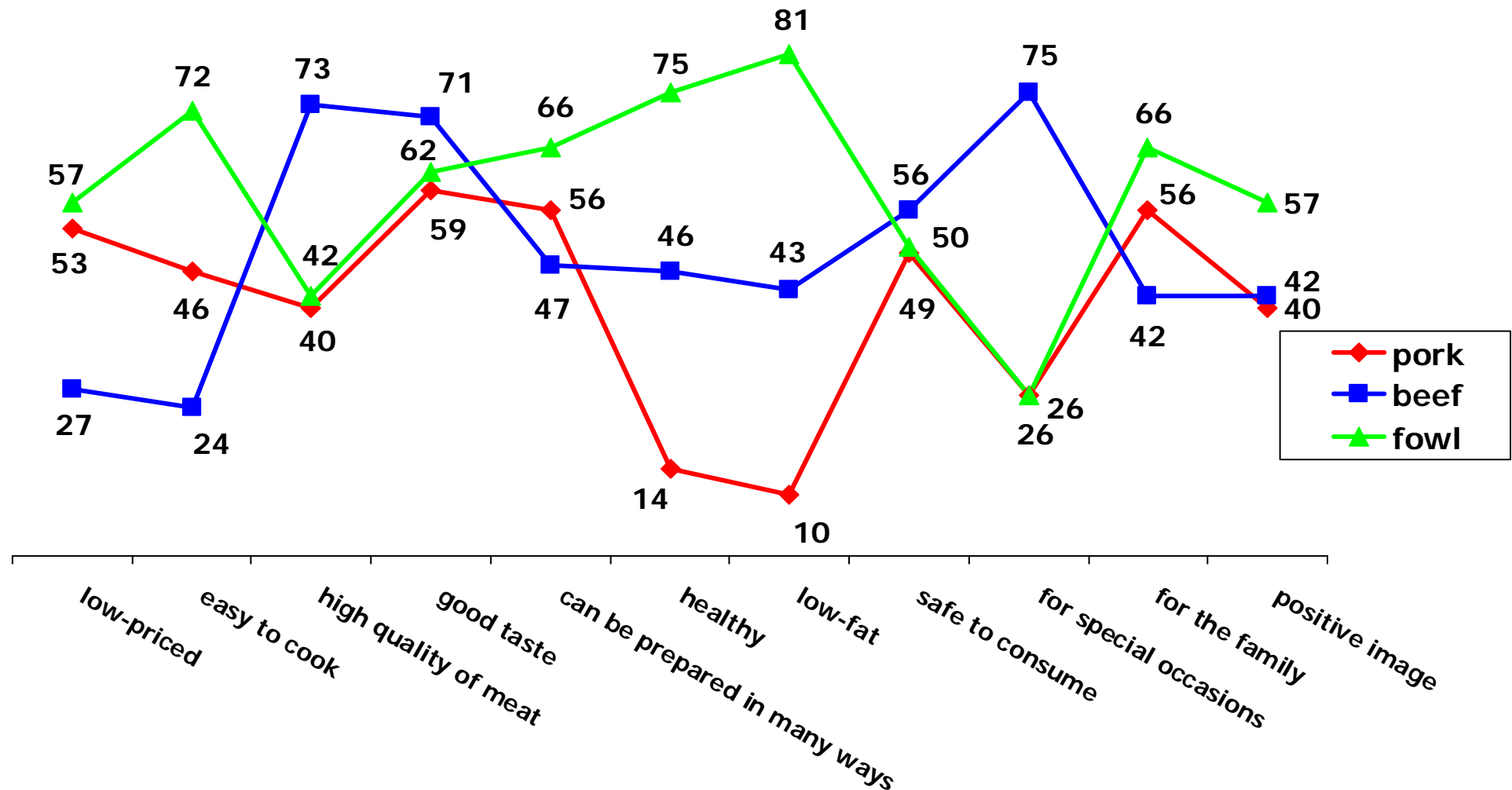
# Pork

The European per capita consumption of pork  
kg/year



# Image of meat

Question: Which of the following criteria apply in your opinion to the varieties of pork, beef or poultry?



Quelle: RollAMA Motivanalyse Juni 08/ AMA Marketing

Angaben in %, n=963 Fleischkäufer

AGRARMARKT AUSTRIA

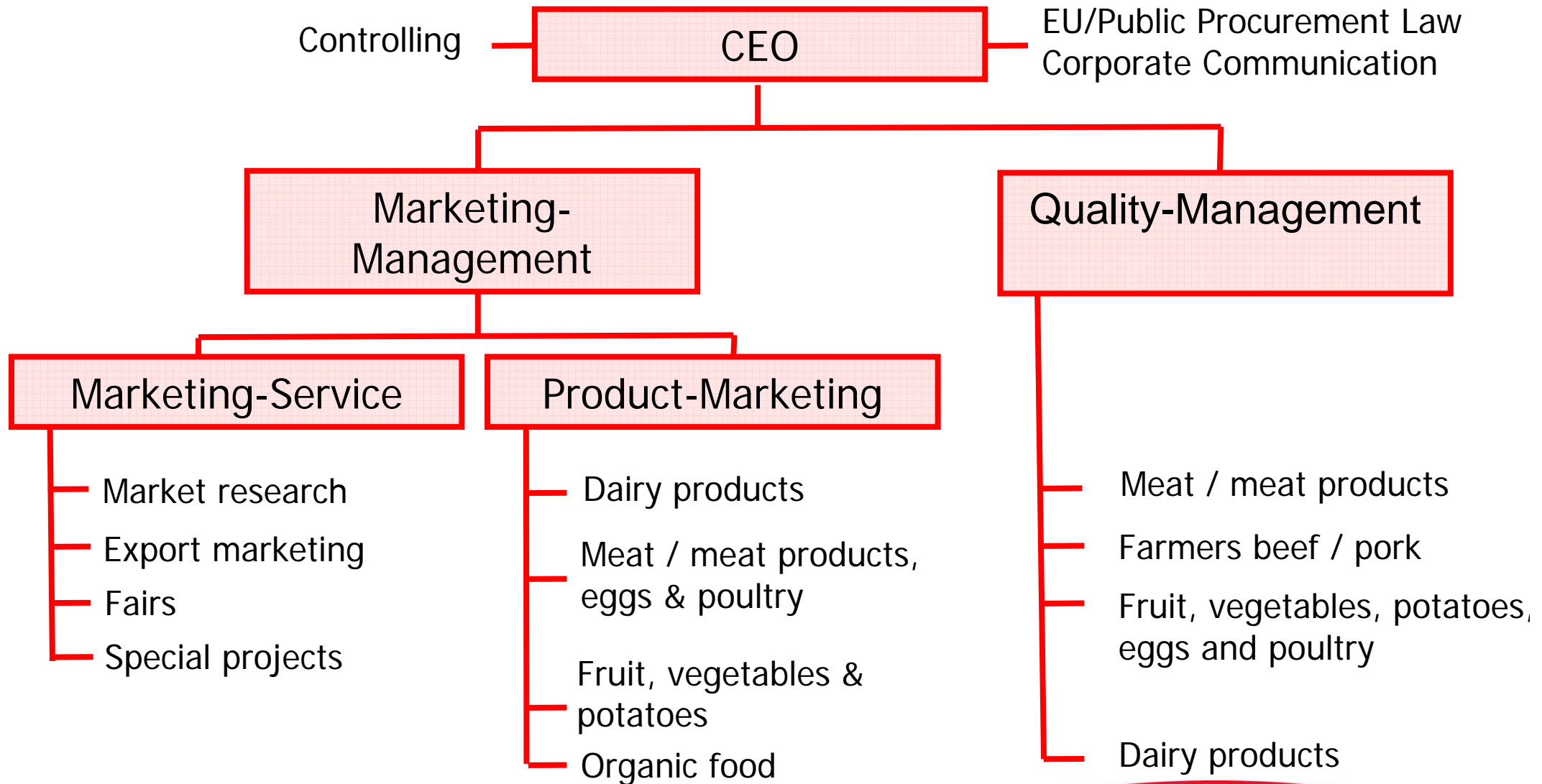


AMA





# Structure of AMA Marketing



# Marketing instruments and objectives

The Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. uses the instruments of classical advertising, sales promotions and PR.

Its objectives include the raising of the awareness of consumers for the importance of quality, freshness and the origin of agricultural products.



Marketing activities do not only focus on Austria, but also on other EU markets, above all on Germany, Italy, and the new Eastern European markets.



A G R A R M A R K T A U S T R I A



AMA



# Meat & Sausages





# Meat & Sausages



# Enormous diversity: more than 300 varieties

---



**Raw sausage (sausages based on raw meat and also eaten raw)**



**Rohpökelware (raw pickled meat products, usually specially smoked and dried for a distinctive taste and a long life)**



**Gebratenes (specially dried smoked meat products with a long storage life)**



**Brühwürste (steamed sausage products)**

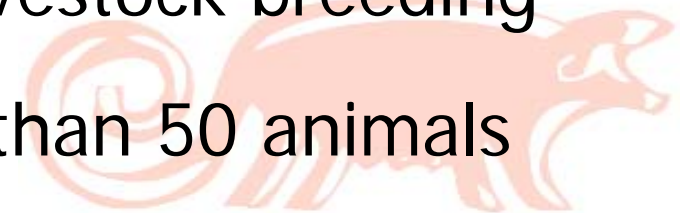


**Kochpökelware (cooked pickled meat products)**

# Meat & Sausages

## Agricultural Production




- 🐄 Long tradition in meat production
- 🐄 Natural production methods on family farms
- 🐄 Quality assurance programs for livestock breeding
- 🐄 75% of cattle on farms with less than 50 animals
- 🐄 Efficient health standards for animals:
  - No foot-and-mouth disease since 1981
  - No cases of BSE





# Meat & Sausages

## Processing

-  Leading within the EU in terms of technology and hygiene (strictly controlled by the Austrian authorities)
-  Strict veterinary regulations
-  80 meat processors in Austria, all of them meet EU requirements

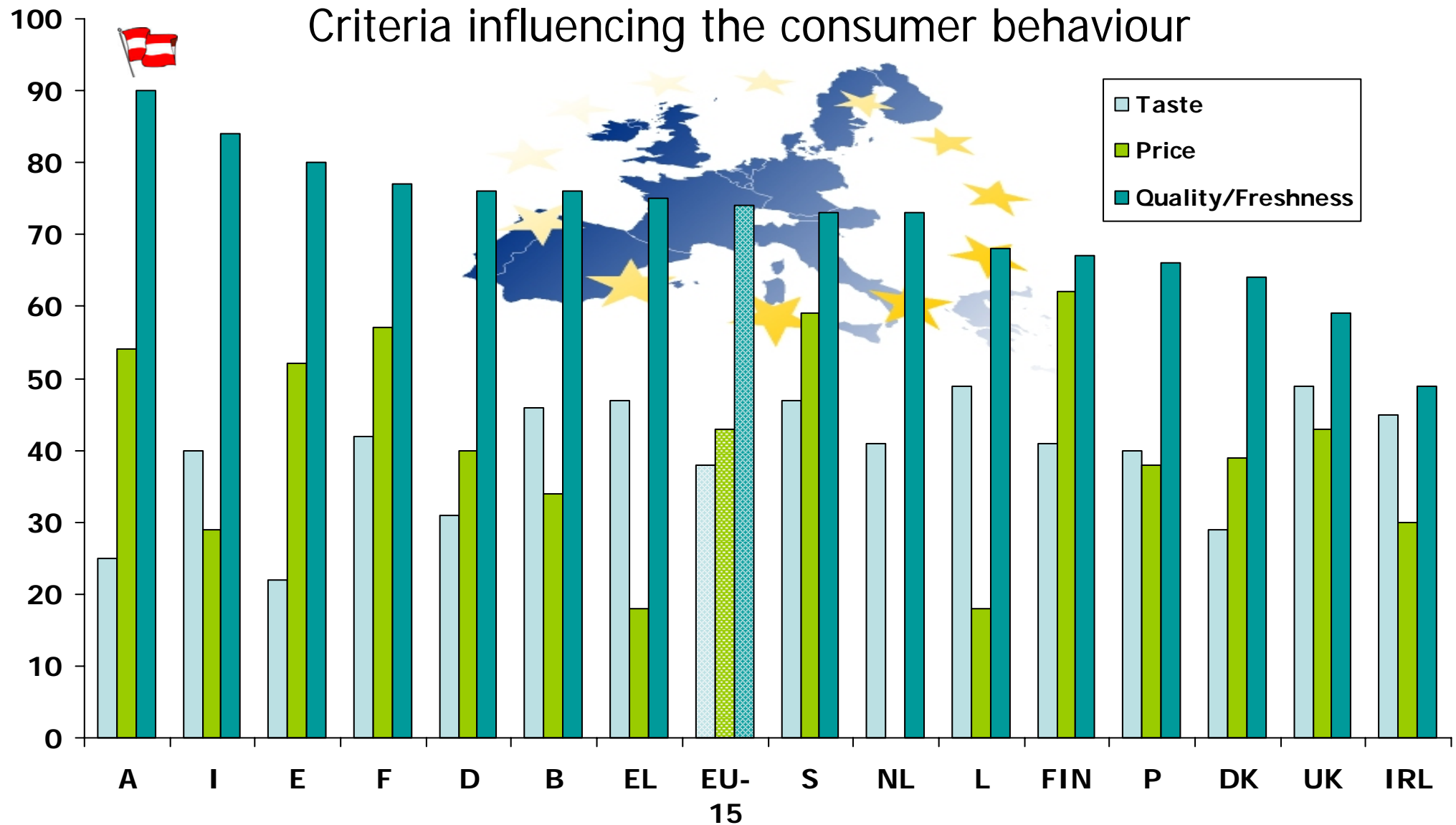


# Quality assurance programs of AMA Marketing GešmbH



# High quality awariness in Austria

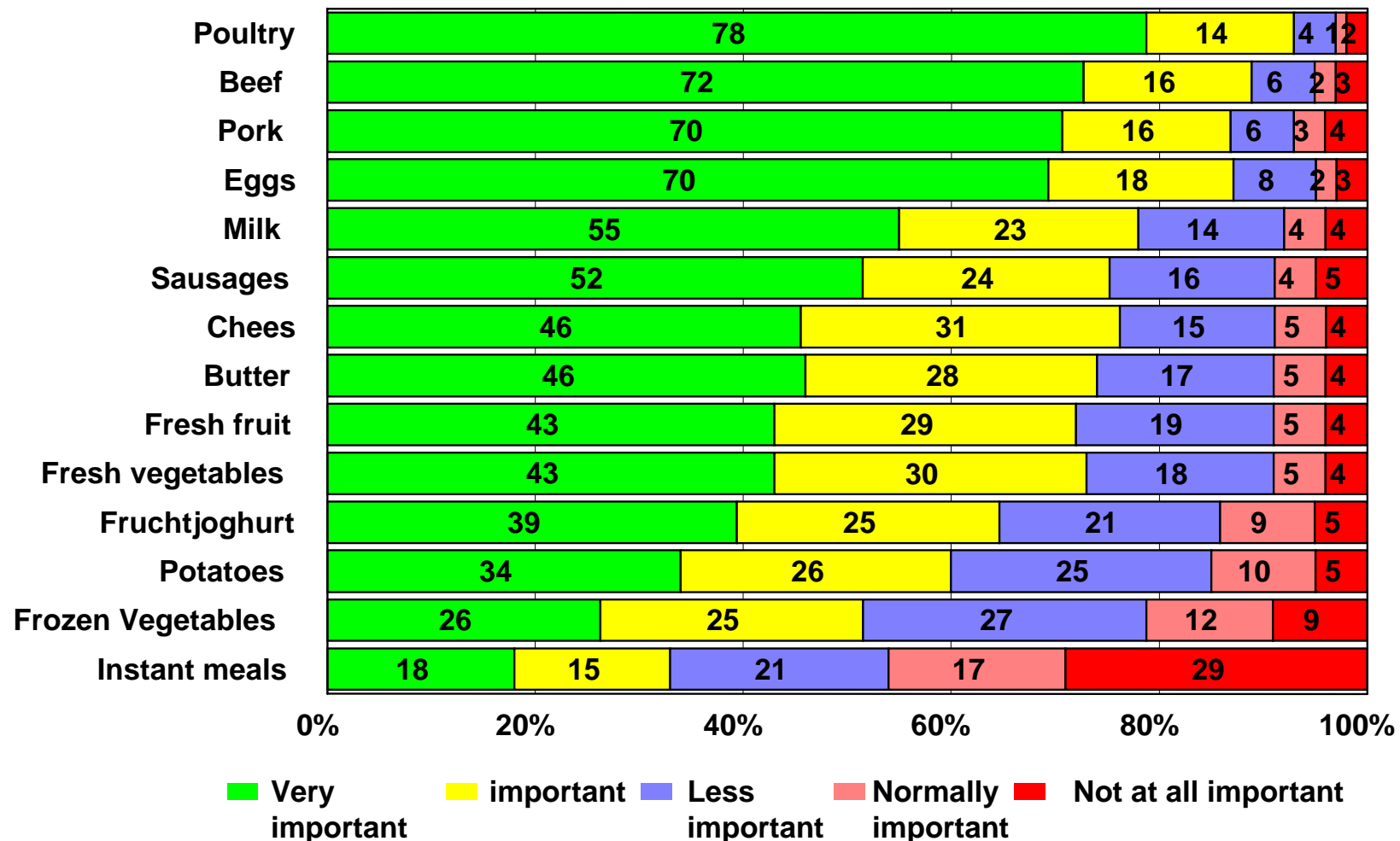
Criteria influencing the consumer behaviour



Quelle: L.Frewer, E.Risvik, H. Schifferstein (Eds.), Food, People and Society 2001, zitiert nach M. Lennernäs 1997

# Quality as decision-making aid

For which kind of food do you consider of quality seals most important?



Source: IGF / AMA Marketing, MTU 2007

A G R A R M A R K T A U S T R I A



AMA



# Quality seals in agricultural marketing

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. has developed various quality assurance programs using different symbols to differentiate between them.



The AMA Quality Seal indicates origin and quality. For the consumers it guarantees proof of origin, higher quality than required by law and independent monitoring.



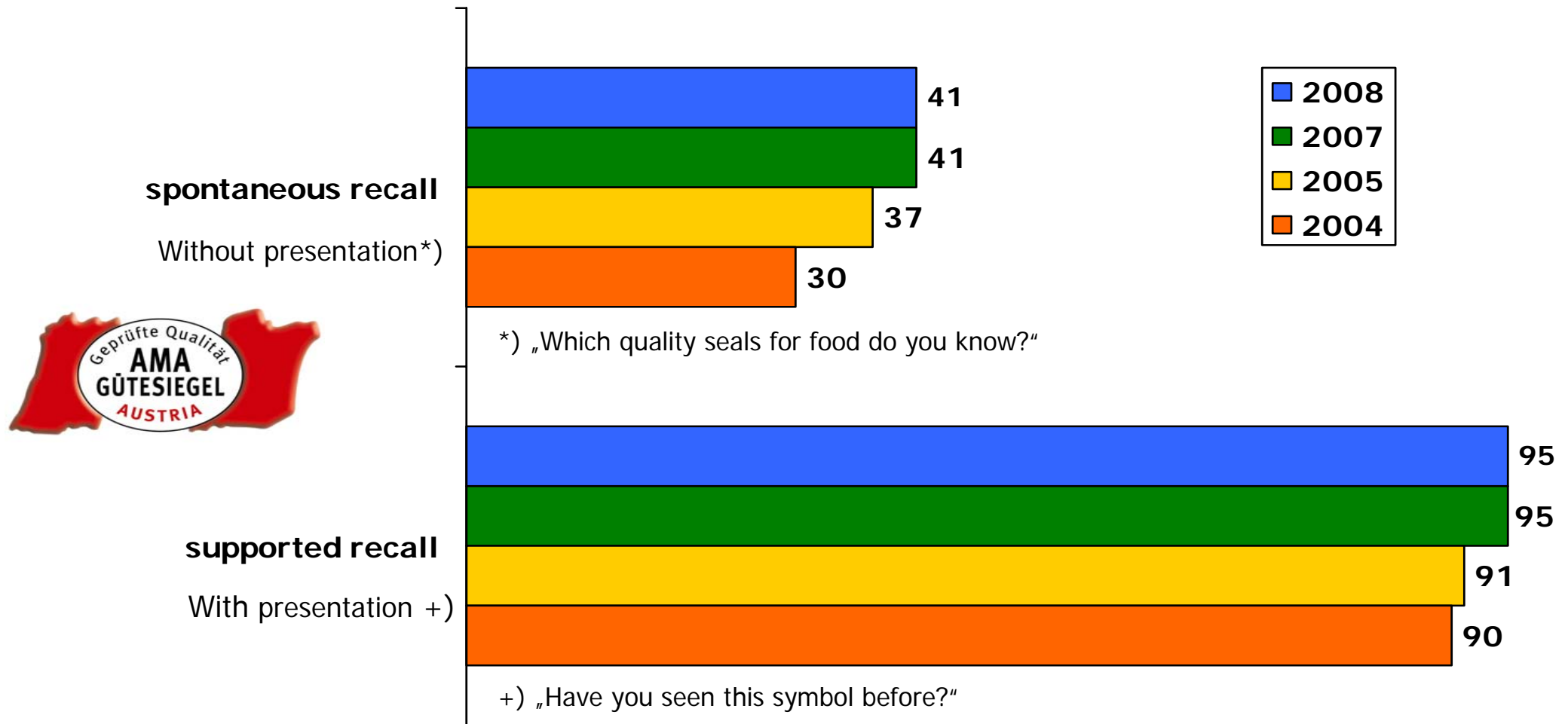
The AMA Bio-label may only be used for organically produced foods.



The „bos“ symbol stands for the beef identification system guaranteeing continuous traceability from birth of the animal to consumption.



# The level of awareness of the „AMA-Gütesiegel“ is on the increase



Angaben in Prozent, n=1006 Befragte, rep. A

Quelle: IGF / AMA Marketing, MTU Februar/März 2008

# AMA Quality Seal program for meat

## Meat sold in self-service or at the service counter

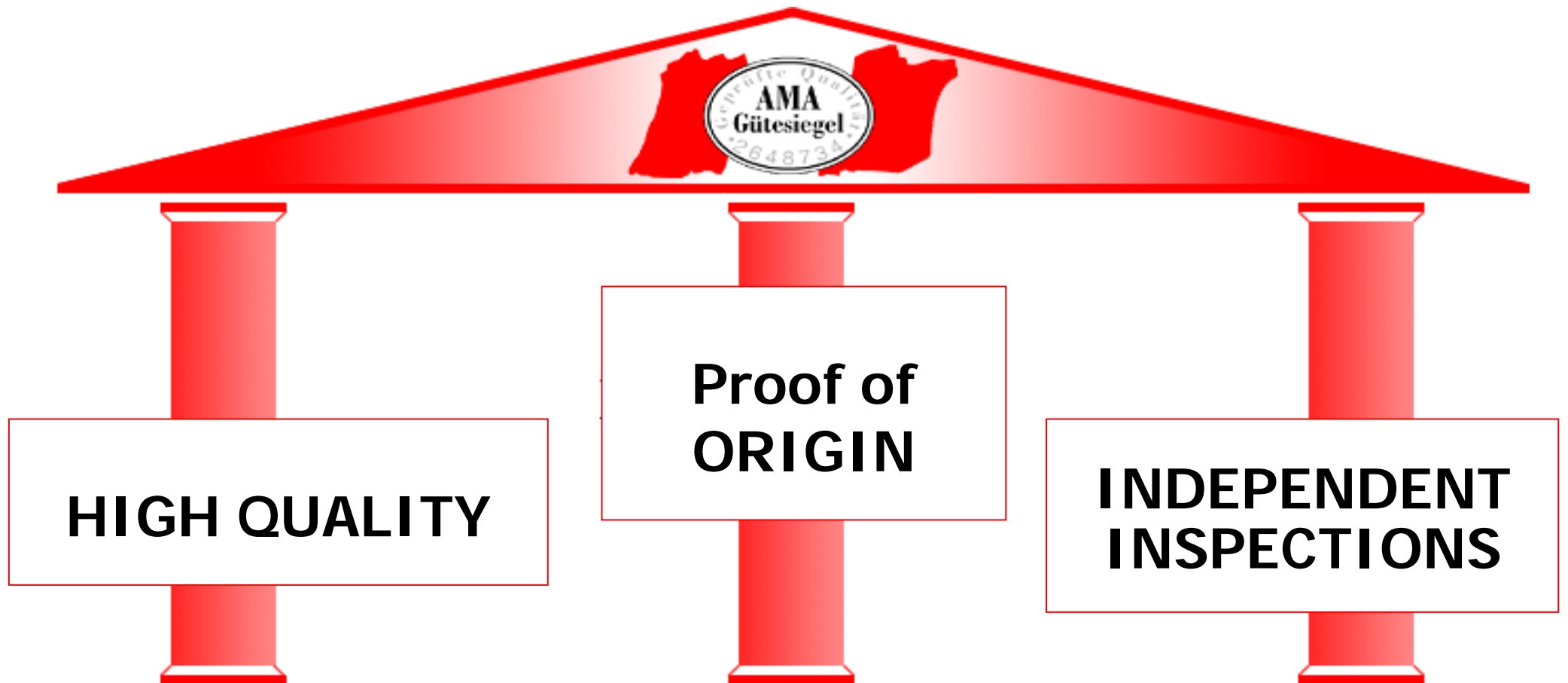


- ❁ 35 - 40% market share of the total market of fresh labelled meat.
- ❁ Integrated program for proof of origin and quality.  
Contracts with  
8.148 farmers (as of September 2007)  
49 slaughter houses (as of September 2007)
- ❁ Quality standards and independent quality monitoring for each step in the chain of distribution.
- ❁ For beef, pork, turkey, lamb and other foodstuffs (milk, butter, cheese,...)

Source: AMA Marketing



# The AMA Quality Seal

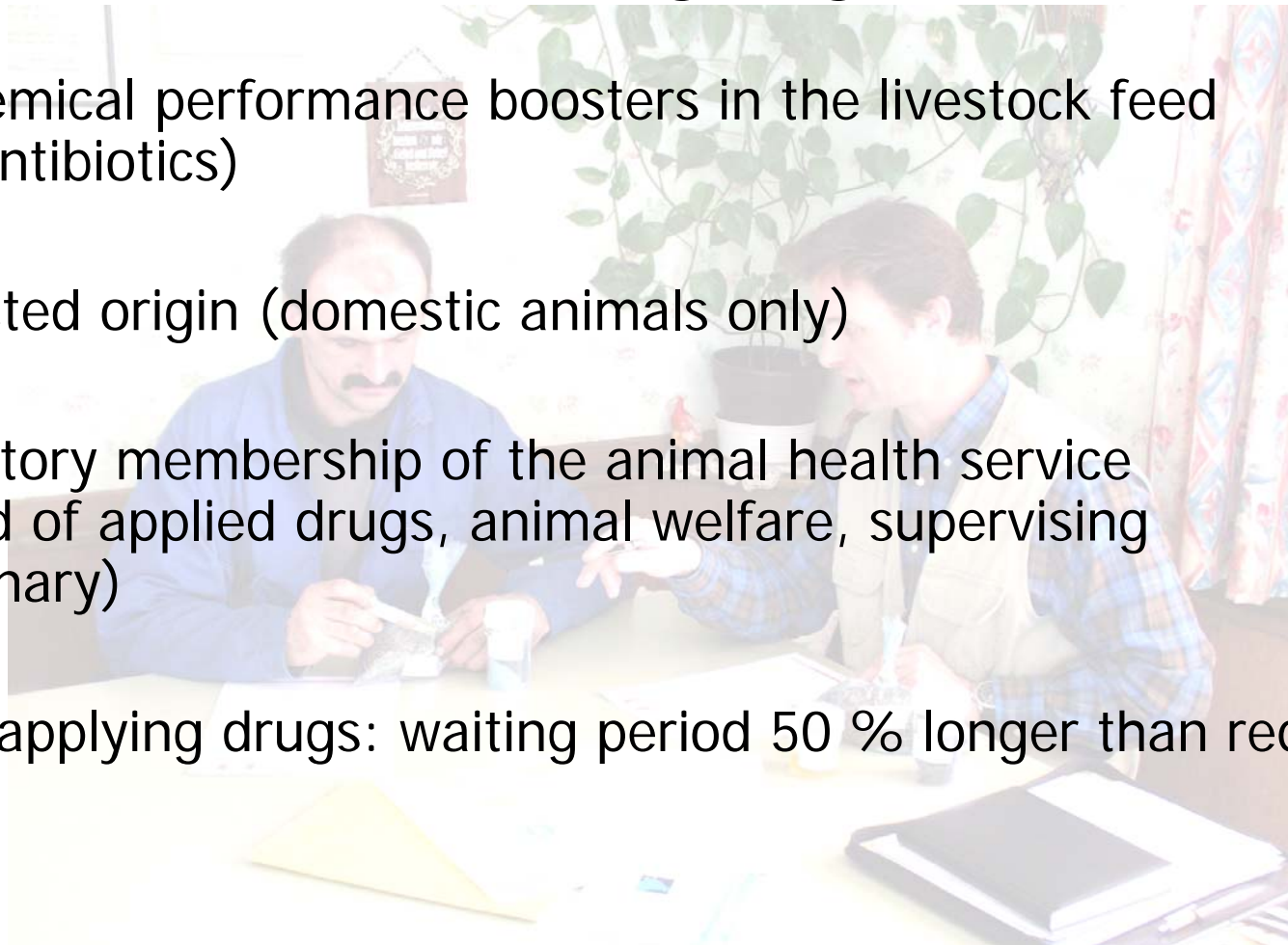


# Requirements



## for the farmer signing the contract

- ❁ No chemical performance boosters in the livestock feed (e.g. antibiotics)
- ❁ Restricted origin (domestic animals only)
- ❁ Mandatory membership of the animal health service (record of applied drugs, animal welfare, supervising veterinary)
- ❁ When applying drugs: waiting period 50 % longer than required by law.

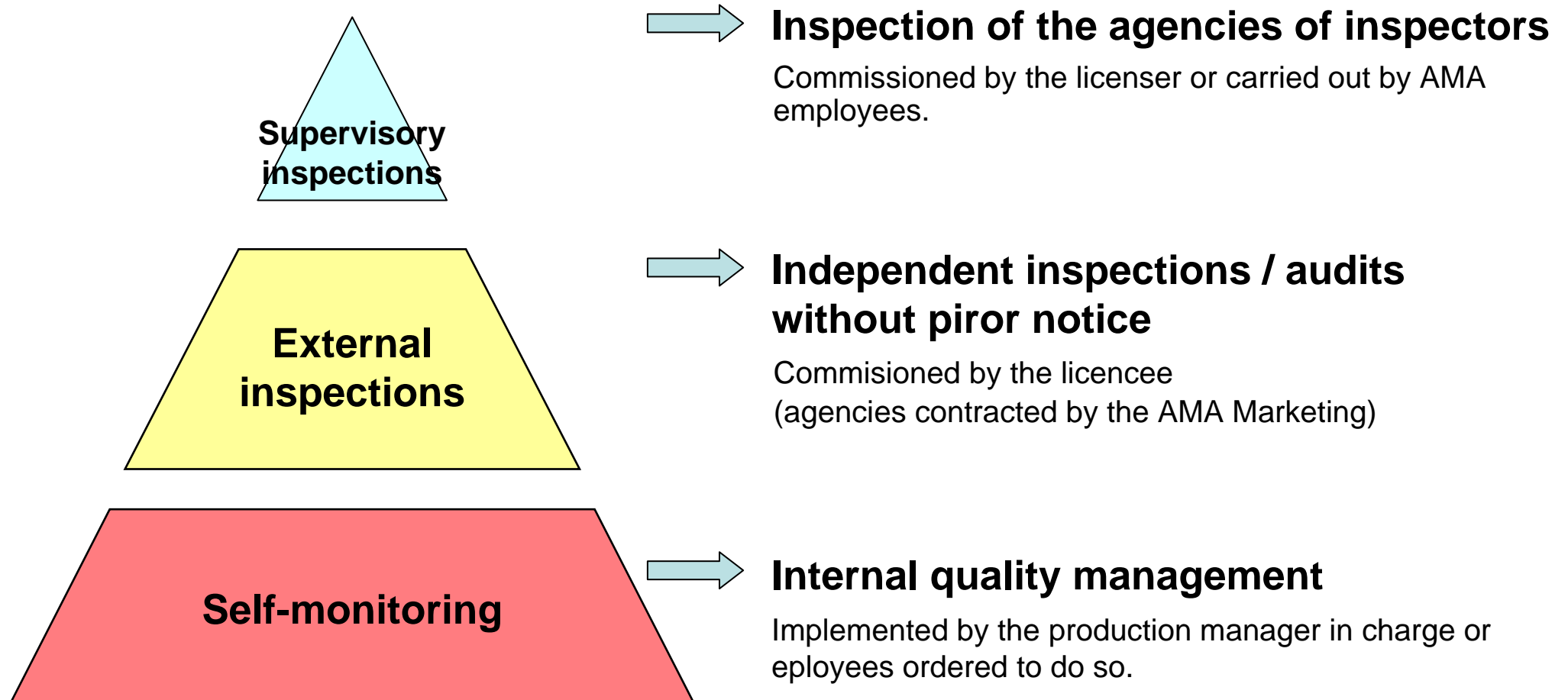


Source: AMA Marketing





# Controlling



# Marketing Strategies



# AMA - strategy for meat marketing

Awareness of quality



Confidence and enjoyment



Market development



AMA  
GRILL CLUB



# Initiative for quality awarness

- Higher awarness of quality in livestock breeding through
- Specialisation and quality standards
- Wider use of the AMA Bio-label and increase of confidence in organic food
- Increase of food safety and traceability
- Further development of the commitment to quality
- Communication about the quality advantage of food with the AMA Quality Seal



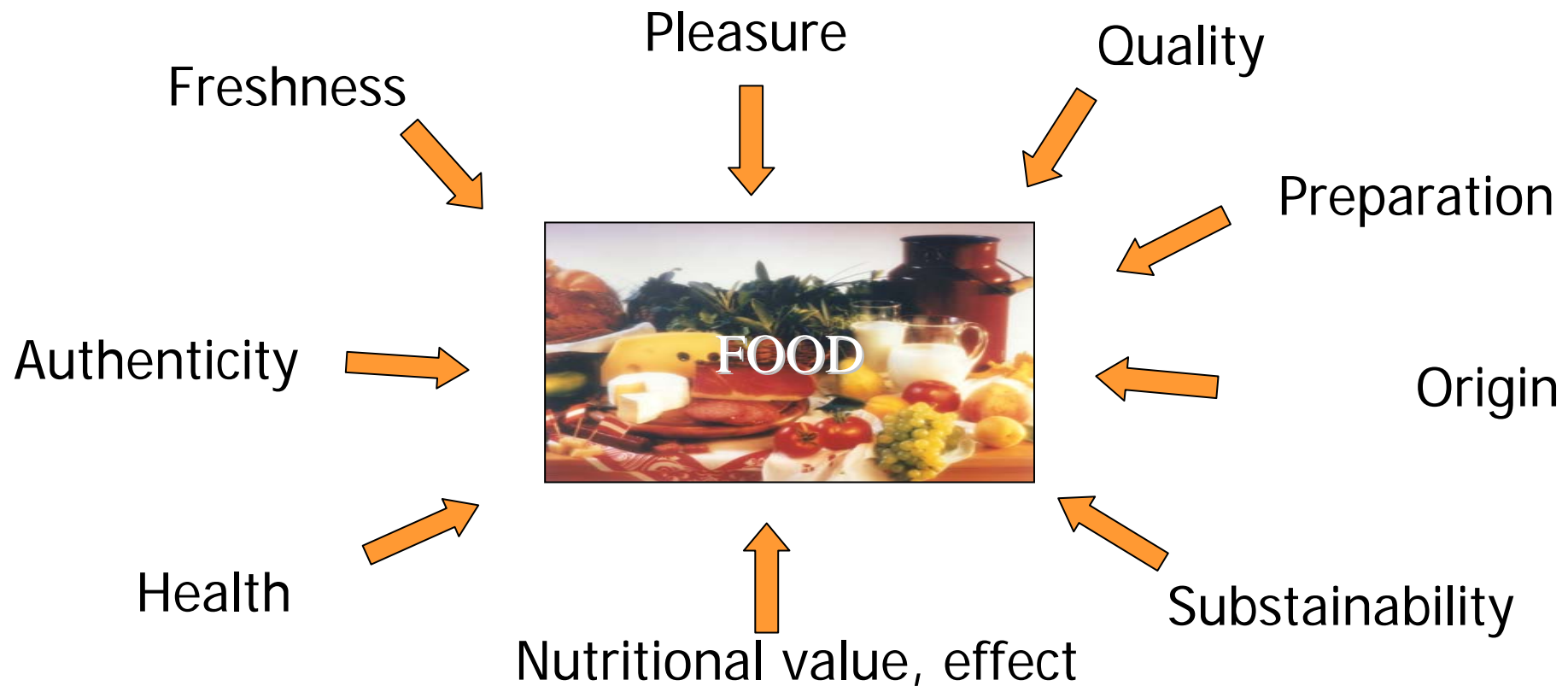
# Initiative for confidence and enjoyment

- Austria's agriculture as part of the cultural tradition
- Increase of the awareness that farmers preserve the natural beauty of the landscape
- Increase of the appreciation of high-quality domestic agricultural products
- Increase of the confidence in agricultural products by informing on their ingredients
- Encourage to understand cooking as fun and pleasure and to enjoy fresh meals from domestic products
- Cooperation with the local gastronomy to prepare traditional dishes with domestic products

# Initiative for market development

- Identification of market potentials, development of new sectors and niches
- Strategic cooperation with retail sales companies
- Information within the EU on typical Austrian agricultural products and their outstanding quality
- Continued strengthening of the position of Austrian products within the European retail sale

Past: „Make live easier“  
Today: „Make live rich“



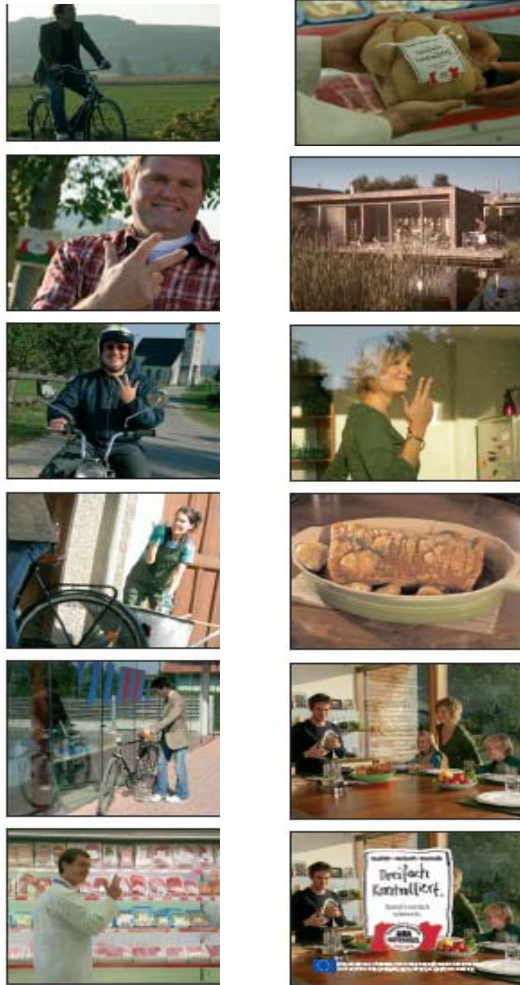
# AMA Marketing Activities

## Meat and Meat products





# TV-Commercials



A G R A R M A R K T A U S T R I A



AMA



# Quality initiative

## Advertorials



### Dreifach kontrolliert, damit's einfach schmeckt!

Über Geschmack lässt sich streiten – über Qualität allerdings nicht. Deswegen setzt die Agrarmark Austria mit dem AMA-Gütesiegel ein Zeichen für ein umfassendes und kompromissloses Qualitäts- und Herkunftsprogramm für Fleisch. Denn nur wenn die Qualität ausgezeichnet ist, ist es auch der Geschmack!

**AMA-Gütesiegel:** Dreifache Kontrolle von Anfang an! Mit dem AMA-Gütesiegelprogramm wurde ein umfassendes System zur Qualitätssicherung installiert, das während der gesamten Produktionskette zum Einsatz kommt. Oder anders ausgedrückt: Vom Futtermittel über den Bauernhof bis zum Einkaufswagen wird kontrolliert.

**Vorteil Nr. 1: Ausgezeichnete Qualität!** Vor allem die Haltung der Tiere bestimmt die Qualität. Die strengen Anforderungen der AMA-Richtlinien bei Fütterung und Pflege müssen zu hundert Prozent eingehalten und durch objektive Prüfinstanzen bestätigt werden. Nur so kann die exzellente Produktqualität – vor allem in den Bereichen Natürlichkeit und bester Geschmack – gewährleistet werden.

**Vorteil Nr. 2: Nachvollziehbare Herkunft!** Die Herkunft muss zweifelsfrei nachvollziehbar sein, sodass der Konsument genau weiß, woher sein Gustostückerl kommt.

**Vorteil Nr. 3: Unabhängige Kontrollen!** Dazu kommen noch auf allen Stationen der Weiterverarbeitung zahlreiche regelmäßige Kontrollen durch unabhängige und spezialisierte Prüfer. Um nur ein Beispiel zu nennen: Aufgrund der pH-Wert-Messung wird schon am Schlachthof geprüft, ob ein Stück Fleisch objektiv zart und saftig oder in Wirklichkeit eine „Schuhsohle“ ist. Ausgezeichnete Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrollen – die Vorteile des AMA-Gütesiegels werden allen Fleischgenießern garantiert bestens schmecken!



**Zeichen setzen, Zeichen machen und Fahrrad gewinnen!** Setzen Sie mit dem AMA-Gütesiegel ein Zeichen für guten Geschmack – und schicken Sie uns ein Foto, auf dem Sie das Zeichen für dreifach kontrolliert machen! Mailen Sie das Foto einfach an [gutesiegel@ama.gv.at](mailto:gutesiegel@ama.gv.at) oder schicken Sie es an AMA Marketing GmbH Postfach 214, 1200 Wien. Unter aller Einsendung verlosen wir drei Fahrräder! Viel Glück!

Teilnahmebedingungen unter [www.ama.at](http://www.ama.at).

FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GEMBAH



## Sommer, Sonne, Grillvergnügen!

Zum Sommer gehört das Grillen dazu wie das AMA-Gütesiegel zum Fleischgenuss!

Der Sommer, die Sonne und du ... Immerhin 3 Millionen Österreicher finden, dass ein strahlender Sommertag erst dann perfekt ist, wenn man eines tut: Den Grill anwerfen! Doch die Zubereitung von Fleisch am „offenen Feuer“ ist nicht nur ein kulinarischer Hochgenuss, sondern stellt auch aus ernährungswissenschaftlicher Sicht eine sehr empfehlenswerte Zubereitungsart dar.

Manche mögens's heiß!

Denn die hohe Temperatur beim Grillen bewirkt, dass sich die Poren schnell schließen. Das verhindert, dass Fleischsaft, Nähr- und Geschmacksstoffe austreten. Das Fleisch kann schonend „im eigenen Saft“ garen. Mmmm, purer Fleischgenuss! Und obendrein kalorienbewusst!

**Grillen: Kalorienbewusster Genuss!**

Wer öfters Mal grillt, bleibt rank und schlank! Dem Genuss zu Liebe achten Sie beim Einkauf lieber auf leicht marmoriertes Fleisch. Das schützt das Gustostückerl vor dem Austrocknen und sorgt dafür, dass es geschmackvoll-saftig bleibt. Aber keine Angst! Beim Grillen schmilzt das Fett, rinnt aus, und bewirkt, dass das Fleisch saftig bleibt.



**Tipps für den perfekten Grillgenuss!** Zum perfekten Gaumengenuss beachten Sie einige Grundregeln: Verhindern Sie das Abtropfen von Fleischsaft und Fett auf die Glut und verwenden Sie niemals harzreiches Holz, Kieferzapfen oder Zeitungspapier zum Grillen. In beiden Fällen können chemische Verbindungen entstehen, die ungesund sind.

**Auf das AMA-Gütesiegel kommt's an!** Der Erfolg beim Grillen steht und fällt allerdings mit der Fleischqualität. Damit das Gustostückerl, das sich auf Ihrem Grill so verführerisch präsentiert, auch tatsächlich saftig und zart ist und besonders gut schmeckt, dafür garantiert das AMA-Gütesiegel. Denn jedes Stück muss von Anfang an eine Vielzahl an unabhängigen Kontrollen durchlaufen. Das beginnt schon mit der Haltung am Bauernhof und reicht bis zum Einkaufswagen.

- 1, 2, 3 Vorteile**
- 1. Ausgezeichnete Qualität!** Objektive Prüfmethode garantieren zartes Fleisch, das bei richtiger Zubereitung besonders saftig schmeckt.
  - 2. Nachvollziehbare Herkunft!** Die Herkunft des Fleisches ist lückenlos nachvollziehbar.
  - 3. Unabhängige Kontrollen!** Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Spezialisten vom Bauernhof bis ins Verkaufsgeschäft.
- [www.ama.at](http://www.ama.at)

FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GEMBAH



## Fit in den Frühling, denn Fleisch bringt's.

Wer im Lenz seinen Lenz haben möchte, genießt den Frühling am besten mit leichten Fleischgerichten!



**Das AMA-Gütesiegel der Agrarmark Austria garantiert Ihnen nicht nur, dass jedes Stück Fleisch kompromisslose Qualitäts- und Herkunftskontrollen durchläuft. Sondern auch, dass es einfach schmeckt! Fit ins mit! Denn neben sportlicher Betätigung trägt auch ausgewogene Ernährung zum körperlichen Wohlbefinden bei. Je abwechslungsreicher die Mahlzeiten, umso mehr wichtige Nährstoffe nimmt man zu sich.**

**Fleisch liefert viele wichtige Nährstoffe!** Das Fleisch im Vergleich zu pflanzlichen Lebensmitteln ein ganz ausgezeichneter Eiweißlieferant ist, ist durchaus bekannt. Doch wissen Sie, dass nicht nur die Menge, sondern auch die Qualität, die sogenannte „Biologische Wertigkeit“, ganz hervorragend ist! Dazu liefert Fleisch vor allem wasserlösliche Vitamine der B-Gruppe. B<sub>1</sub> sorgt für den Kohlenhydratabbau und ist für ein normales Funktionieren von Nervensystem, Herz und Darm unabdingbar.

**Fit statt Fett!** Um schlank zu bleiben, brauchen Sie keine nagenen (Genuss-)Zeiten befürchten. Denn entgegen allen Gerüchten muss Fleisch nicht fett sein! Ganz mageres Fleisch hat lediglich 0,5 bis 3 % Fett. Unser Tipp: Ver-

wenden Sie leicht marmoriertes Fleisch und gehen Sie dafür mit dem Kochfett sparsam um. Bevorzugen Sie leichte Zubereitungsarten und verzichten Sie auf schwere Saucen.

**AMA-Gütesiegel: Dreifache Kontrolle – Dreifache Vielfalt!** Damit das Gustostückerl, das bei Ihnen Zuhause auf den Tisch kommt, garantiert saftig und zart ist und besonders gut schmeckt, dafür sorgt das AMA-Gütesiegel. Denn jedes Stück muss von Anfang an eine Vielzahl an unabhängigen Kontrollen durchlaufen. Das beginnt schon mit der Haltung am Bauernhof und reicht bis zum Einkaufswagen.

- 1, 2, 3 Vorteile**
- 1. Ausgezeichnete Qualität!** Objektive Prüfmethode garantieren zartes Fleisch, das bei richtiger Zubereitung besonders saftig schmeckt.
  - 2. Nachvollziehbare Herkunft!** Die Herkunft des Fleisches ist lückenlos nachvollziehbar.
  - 3. Unabhängige Kontrollen!** Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Spezialisten vom Bauernhof bis ins Verkaufsgeschäft.

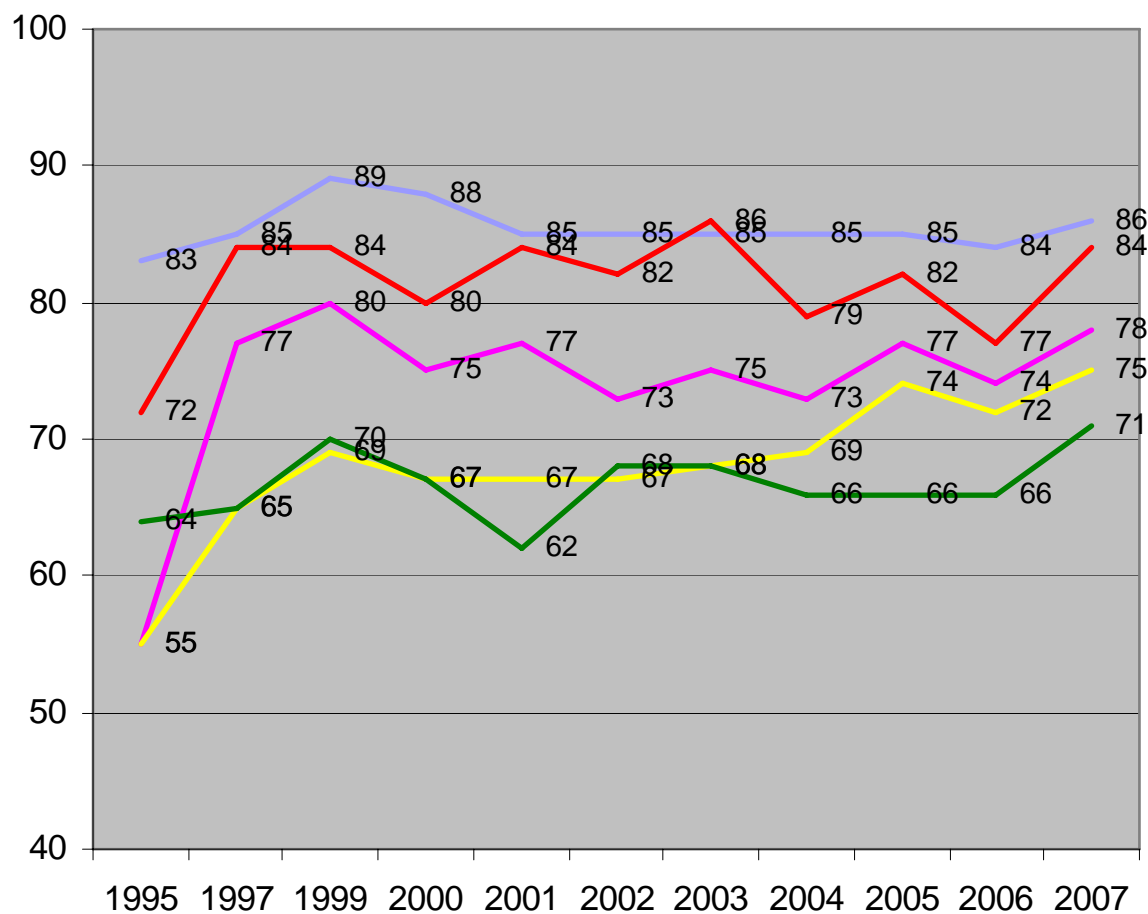
FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GEMBAH



Geschalten in div. Medien: Krone Bunt, Kurier Freizeit, Die Presse, Österreich, insgesamt 15x 1/1



# Quality assessment of Austrian food



„particularly high quality“

# AMA Marketing Activities

## Meat and Meat products

HAUPTSACHE FLEISCH.

**Macht  
schlau.**



**Schmeckt stark.**

Fleisch enthält hochwertiges Eiweiß (mit vielen essentiellen Aminosäuren) und Mikronährstoffe, die sich positiv auf Intelligenz und Gedächtnis auswirken.\*

\* Quelle: Alan Lindsay M.D., Nutrition (May) 2 115, 1975 S.

[www.ama.at](http://www.ama.at)

AGRARMARKT AUSTRIA

HAUPTSACHE FLEISCH.

**2% Fett.**



**100% Genuss.**

Ein mageres Steak enthält durchschnittlich nur 1,9% Fett und 107 kcal (456 kJ) pro 100 g\*

\* Quelle: B. u. H. Bräcker, Nährstoffe in Lebensmittel.

[www.ama.at](http://www.ama.at)

AGRARMARKT AUSTRIA

# AMA Marketing Activities

## Meat and Meat products



Campaign „2 % Fat – 100 % Enjoyment“



Campaign „Fleisch bringt's“



# New TV-Spot

144x ORF + 756x Privatsender, 27.1.-22.2.2009

**Fleisch bringt's**

[www.fleischbringts.at](http://www.fleischbringts.at)

- [Beef](#)
- [Pork](#)
- [Poultry](#)



A G R A R M A R K T A U S T R I A



**AMA**



# New TV-Spot

ORF, 9.-28.9.2008, 54x



- [Beef](#)
- [Pork](#)
- [Poultry](#)



A G R A R M A R K T A U S T R I A



AMA





# AMA-Grillclub

## (Barbecue club)



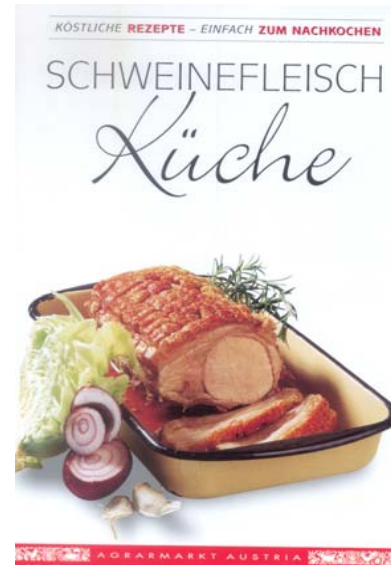
Intention: Better results of barbecues

# Cookbooks



Cooking with  
beef

400.000 pieces



Cooking with  
pork

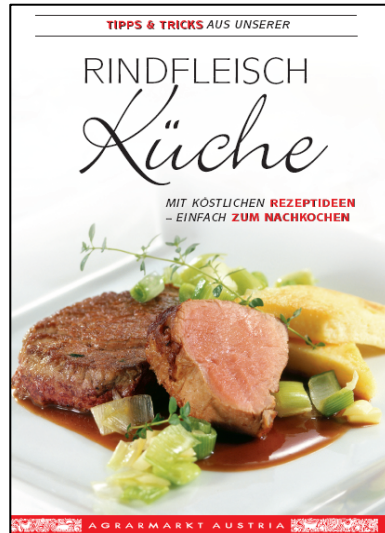
200.000 pieces





# Booklets

Reprints and new editions of various meat booklets



2008: 1,6 Mio. pieces

AGRARMARKT AUSTRIA



AMA





# Booklets

Reprints and new editions of various booklets about meat and eggs



2008: 1,6 Mio. pieces

AGRARMARKT AUSTRIA



AMA





# Thank you for your attention!

