



Südtiroler Speck Konsortium

Tätigkeitsbericht 2019



Inhalt

VORWORT	5
PRODUKTION	6
ABSATZMÄRKTE UND VERTRIEBSKANÄLE	7
VERPACKUNGSTYPOLOGIEN	8
QUALITÄTSKONTROLLE	9
MARKTÜBERWACHUNG	10
MARKENREGISTRIERUNG UND MARKENÜBERWACHUNG	12
ZUSAMMENGESetzte PRODUKTE	12
KOMMUNIKATION UND MARKETING	13
Südtirol	13
Italien	18
Deutschland	20
EU-Projekte	22
Marktübergreifende Maßnahmen	24
SONSTIGE AKTIVITÄTEN	26
Kalender „Südtirol hilft“	26
SpeckPost	26
Produktsponsorings	27
Jährliche Mitgliederversammlung	28
Mitgliederstand	28
Das Südtiroler Speck Konsortium	29
UNSERE PRODUZENTEN	30

Herausgeber
Südtiroler Speck Konsortium
Lauben 71
39100 Bozen
www.speck.it

Redaktion
Matthias Messner
Karin Rottensteiner
Barbara Rossi, IDM Südtirol
Martin Knoll

Fotos
Südtiroler Speck Konsortium

Grafik
Friesenecker & Pancheri

Druck
Ferrari Auer, Bozen

Vorwort

Einer mehrjährigen Tradition folgend, übermitteln wir Ihnen anbei eine Übersicht der Tätigkeiten des Südtiroler Speck Konsortium im Jahr 2019.

Die Kernthemen im Speck Konsortium blieben dabei unverändert: Wir versuchen die Qualität des Südtiroler Specks g.g.A. konstant zu verbessern, die Bekanntheit der Marke "Südtiroler Speck" weiter zu steigern und die Marke vor Missbrauch zu schützen.

2019 stand im Zeichen eines erheblichen Anstiegs der Rohstoffpreise und stellte den Sektor vor außerordentlichen Herausforderungen. Umso wichtiger war es im heurigen Jahr die neue Marketingstrategie „In realtà è Speck Alto Adige“ zu lancieren, welche in Form einer nationalen Radiokampagne in den Monaten Mai und Juni der Marke „Südtiroler Speck g.g.A.“ breite Sichtbarkeit gewährt hat. Es ist uns ein Anliegen, die gestartete Marketingstrategie konsequent in den nächsten Jahren umzusetzen und gemeinsam mit unseren Partnern der Autonomen Provinz Bozen und IDM Südtirol so dem Sektor über die aktuell sehr schwierige Phase hinwegzuhelfen.

In Zusammenarbeit mit der Kontrollstelle IFCQ wurde im abgelaufenen Jahr die Einhaltung der Qualitätsrichtlinien in der gesamten Produktionskette kontrolliert, dabei gingen die Kontrollen vom Rohstoff bis zur regelkonformen Präsentation am Verkaufspunkt. 2019 wurden die Weichen für die Zukunft gestellt und IFCQ als Kontrollstelle für die kommenden Jahre bestätigt.

Als Präsident des Speck Konsortiums und im Namen aller Hersteller möchte ich dieses Vorwort nutzen, um mich ganz herzlich bei Landeshauptmann Arno Kompatscher und Landesrat Achammer sowie allen Mitarbeitern der Autonomen Provinz Bozen für die enge Zusammenarbeit und tatkräftige Unterstützung zu bedanken. Ein herzliches Dankeschön auch an den Vizepräsidenten Günther Windegger, den Verwaltungsräten, dem Aufsichtsrat, den Mitgliedern der Arbeitsgruppen sowie dem Leiter Matthias Messner und den Mitarbeitern Katrin Rottensteiner und Martin Knoll. Ein besonderer Dank gilt an die Arbeitsgruppe Marketing, welche sich 2019 intensiv mit der Optimierung der Kommunikationsmaßnahmen beschäftigt hat.

Zudem möchte ich mich bei allen Partnern bedanken, welche uns unterstützen und beträchtlich am Erfolg des Südtiroler Speck Konsortiums teilhaben.

Ich wünsche Ihnen eine angenehme Lektüre.



Andreas Moser
Präsident Südtiroler Speck Konsortium

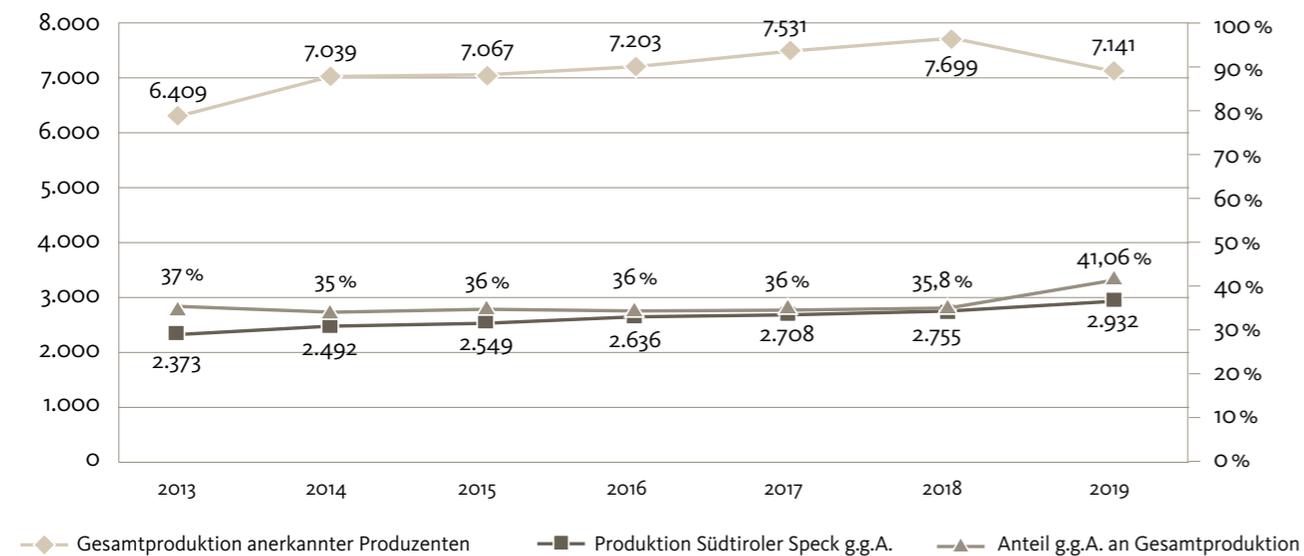


Produktion

Im Jahr 2019 wurden **2.932.519 Hammen** mit dem Qualitätszeichen „Südtiroler Speck g.g.A.“ ausgezeichnet. Dies entspricht 41,1% der Gesamtproduktion der vom Konsortium anerkannten Hersteller sowie einem Zuwachs von 6,43 % im

Vergleich zum Jahr 2018. Nach Jahren, in denen der g.g.A.-Anteil konstant war, ist im abgelaufenen Jahr der g.g.A.-Anteil um fünf Prozentpunkte angestiegen. Es ist dies die höchste Produktion von Südtiroler Speck g.g.A. aller Zeiten.

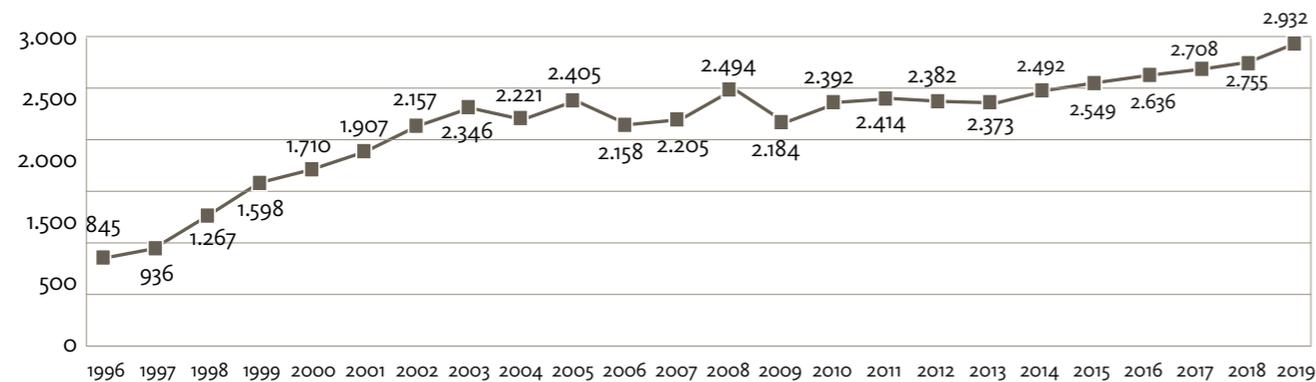
VERLAUF PRODUKTIONSZAHLEN



In den letzten Jahren ist die Produktion von Südtiroler Speck g.g.A. kontinuierlich angestiegen. Nach dem deutlichen Anstieg in den Jahren 1996 bis 2003, kam es in den darauffolgenden 10 Jahren zu einer Stagnation. So ist die

Produktion von 2003 nahezu dieselbe wie jene aus dem Jahr 2013. In den letzten Jahren hingegen lässt sich wieder ein Aufwärtstrend erkennen und welcher sich 2019 fortgesetzt hat.

PRODUKTION SÜDTIROLER SPECK G.G.A. - HISTORISCHER VERLAUF 1996–2019

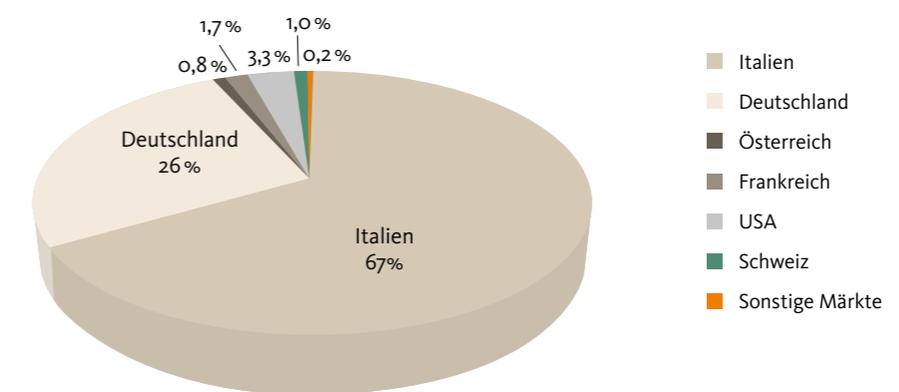


Absatzmärkte und Vertriebskanäle

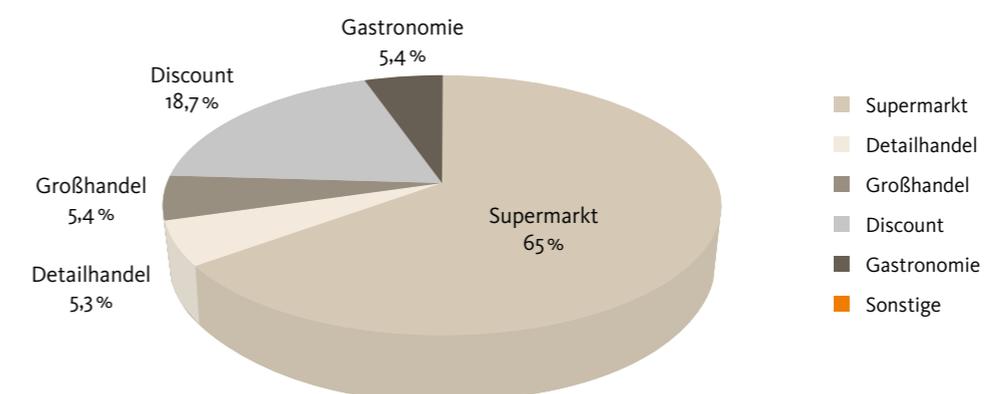
67% der Produktion von Südtiroler Speck g.g.A. wird in Italien abgesetzt. Ein Großteil davon in Südtirol selbst und in den nördlichen Regionen, wobei in den letzten Jahren auch der Süden Italiens vermehrt Südtiroler Speck nachgefragt hat. Der Südtiroler Speck ist jedoch auch über die Grenzen Italiens hinaus ein stark nachgefragtes Produkt. Mit einer **Exportquote von 33%** ist Südtiroler Speck eines der meist exportierten Wurstwaren Italiens. Im Vergleich dazu nur 11% des Specks, welcher nicht mit dem Qualitätszeichen Südtirols ausgezeichnet wird, wird in Märkten außerhalb Italiens verkauft. Wichtigster Exportmarkt für den Südtiroler Speck bleibt weiterhin **Deutschland mit 26%**. Weitere Exportmärkte sind die USA (3,3%), bei denen die Beliebtheit von Südtiroler Speck jährlich stark zunimmt. Im Vergleich zu 2018

hat sich der Export von Südtiroler Speck g.g.A. nach USA nahezu verdoppelt. Frankreich (1,7%), Schweiz (1%) sowie Österreich (0,8%) sind weitere Exportmärkte, wobei sich insbesondere die ersten beiden gut entwickeln. In andere Märkte wie Belgien, Slowenien, Schweden, Niederlande, Kanada, Japan und 20 weitere Märkte werden etwa 0,2% der Menge exportiert. In Italien werden **65%** der Produktion über die Verkaufsschiene der Supermärkte vertrieben. Weitere Vertriebskanäle sind der Discount mit **18,7%**, der Großhandel mit **5,4%**, der Detailhandel mit **5,3%** sowie die Gastronomie mit **5,4%**. Der Detailhandel ist besonders in Südtirol stark und rund **60%** der verkauften Menge an Südtiroler Speck g.g.A. innerhalb der Provinz wird über den Detailhandel verkauft.

ABSATZMÄRKTE SÜDTIROLER SPECK G.G.A 2019



VERTRIEBSKANÄLE SÜDTIROLER SPECK G.G.A. IN ITALIEN 2019

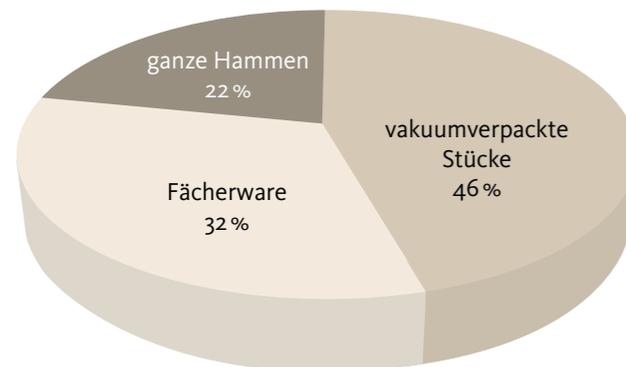


Verpackungstypologien

Im Jahr 2019 wurden **38.411.345 Millionen Verpackungen vorgeschchnittener Speck hergestellt**. Dies entspricht einem Zuwachs von 1% im Vergleich zum Vorjahr. Nach wie vor entspricht vorgeschchnittener Speck am besten den Bedürfnissen der modernen Konsumenten, welche einen hohen Wert auf Bequemlichkeit legen.

Während in den Jahren zuvor die kleineren Verpackungseinheiten gestiegen sind, so haben 2019 insbesondere größere Packungen zu 150g, 180 g oder 300 g zugelegt. Wie in den letzten Jahren bleibt auch 2019 die 100-g-Packung, die am meisten verkaufte Verpackungstypologie. Rund 24 Millionen Verpackungen zu je 100g wurden hergestellt. Insgesamt wurden 32% der gesamten Menge von Südtiroler Speck g.g.A. als Fächerware verkauft. Vergleicht man die Anzahl der Packungen mit der Bevölkerung Italiens, so wurden im Jahr 2019 für 63,5% aller Italiener eine Packung Südtiroler Speck produziert.

VERPACKUNGSTYOLOGIEN 2019



ÜBERSICHT ANZAHL VERPACKUNGEN 2019

	2018 Anzahl	2019 Anzahl	%
GANZE HAMMEN			
1/1 Speck	557.022	550.976	-1,09%
Gesamt ganze Hammen	557.022	550.976	-1,09%

FÄCHERWARE	2018 Anzahl	2019 Anzahl	%
50 Gramm	242.972	321.220	32%
60 Gramm	1.497.073	1.456.374	-3%
70 Gramm	2.431.345	2.305.840	-5%
80 Gramm	1.552.396	1.492.566	-4%
90 Gramm	4.840.038	5.336.659	10%
100 Gramm	22.913.476	24.022.367	5%
105 Gramm	1.981	0	-100%
110 Gramm	8.247	0	-100%
120 Gramm	3.632.251	2.215.475	-39%
125 Gramm	99.416	82.560	-17%
130 Gramm	118.903	544	-100%
140 Gramm	42.183	0	-100%
150 Gramm	271.765	421.343	55%
180 Gramm	74.473	324.097	335%
200 Gramm	2.057	4.925	139%
240 Gramm	23.904	6.181	-74%
300 Gramm	276.400	402.896	46%
500 Gramm	13.636	18.278	34%
700 Gramm	0	20	
Gesamt Fächerware	38.042.516	38.411.345	0,97%

STÜCKE	2018 Anzahl	2019 Anzahl	%
½ speck	821.255	892.701	9%
¼ speck	523.779	465.495	-11%
1/5 speck	0	20	
1/6 speck	155.112	236.755	53%
1/7 speck	769.203	471.583	-39%
1/8 speck	2.365.219	2.163.719	-9%
1/9 speck	5.758	38.216	564%
1/10 speck	1.505.331	1.864.363	24%
1/11 speck	729.965	350.352	-52%
1/12 speck	6.907	24.750	258%
1/13 speck	273	0	-100%
1/14 speck	13.072	4.240	-68%
1/15 speck	27.824	36.872	33%
1/16 speck	2.800	0	-100%
1/25 speck	0	100	
1/30 speck	0	498	
1/35 speck	663.869	54.489	-92%
Gesamte Stücke	7.590.367	6.604.153	-13,0%

Qualitätskontrolle

Die Qualitätskontrollen des Südtiroler Specks g.g.A. werden von Seiten der unabhängigen Kontrollstelle IFCQ Certificazione durchgeführt und reichen von der Überwachung des Rohstoffes bis zum fertigen Speck.

Im Jahr 2019 wurden **7 Rohstofflieferanten** auf die Einhaltung der Richtlinien der Rohstoffspezifikation - mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Rückverfolgbarkeit des Fleisches - kontrolliert. Zusätzlich wurden im Wareneingang der Herstellungsbetriebe **7 Proben der frischen Schweineschlegel** gezogen und auf Salmonellen und Listerien analysiert.

Im Verlauf des Herstellungsprozesses wurden von den drei IFCQ Kontrolleuren **353.801 Hammen im Zuge von 1.459 Kontrollbesuchen** überprüft. Dies entspricht einem Anteil von 10,57% der Produktion von Südtiroler Speck g.g.A..

Am Ende des Herstellungsprozesses wurden wiederum **331 Speckhammen der organoleptischen Qualitätsprüfung** unterzogen und **51 Hammen** auf deren chemischen Eigenschaften analysiert.



Marktüberwachung

Seit einigen Jahren arbeitet das Südtiroler Speck Konsortium mit Herr Massimo Malnerich, einem vom Ministerium für Landwirtschaft anerkannten und akkreditierten Kontrolleur, zusammen. Herr Malnerich überwacht die korrekte Verwendung der Bezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“ in den Verkaufspunkten auf nationaler Ebene.



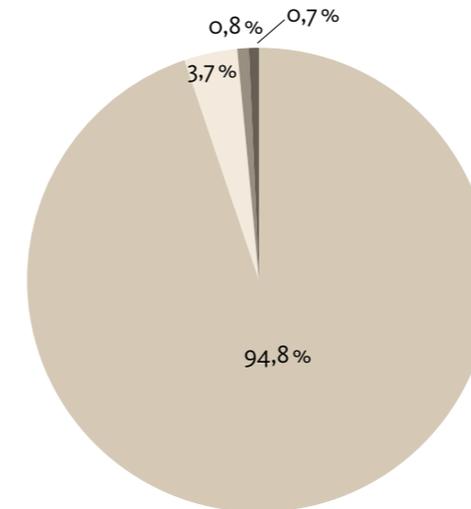
M. Malnerich

Zudem wurden 2019 509 Verkaufspunkte im Ausland (Deutschland, Belgien, Österreich, Spanien und England) kontrolliert sowie 150 Webseiten auf die korrekte Verwendung der Bezeichnung „Südtiroler Speck“ geprüft. Insgesamt wurden im Jahr 2019 1.670 Verkaufspunkte in Italien besucht. Die Kontrollen am Markt waren auf folgende Aspekte ausgerichtet:

- > Angabe der Bezeichnung auf dem Preisschild der Verkaufspunkte;
- > Konformität der Produktetikette;
- > Verwendung der Bezeichnung und der Marke in Werbeflyern und Promotionsaktionen;
- > Verwendung der Bezeichnung auf neuverpackten Produkten.

Insgesamt wurden 50 Verkaufspunkte in der Region Trentino-Südtirol besucht. Ein Großteil der Kontrollvisiten wurde in Ober- und Mittelitalien durchgeführt. Die Kontrollbesuche wurden übergreifend über die verschiedenen Vertriebskanäle vollzogen. Dabei wurde der Schwerpunkt auf Verkaufspunkte der Supermarktketten gelegt. Geprüft wurden jedoch auch Filialen von Discountern, Einzelhandelsgeschäften und Großflächenmärkten. Aufgrund der verstärkten Marktkontrollen der vergangenen 9 Jahre konnte die Anzahl der erhobenen Nicht-Konformitäten weiter reduziert werden. Während in 94,8% der Kontrollbesuche keine Nicht-Konformität am Produkt und am Preisschild festgestellt werden konnte, wurde in 3,7% der Fälle die Bezeichnung auf dem Preisschild oder in Werbeflyern unvollständig verwendet. Bei 0,7% der kontrollierten Produkte wurden gravierende Nicht-Konformitäten festgestellt: zum einen wurde die geschützte Bezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“ für den im Verkaufspunkt aufgeschnittenen und eingepackten Speck missbraucht; zum anderen die Verwendung der Bezeichnung für nicht-markierten Speck.

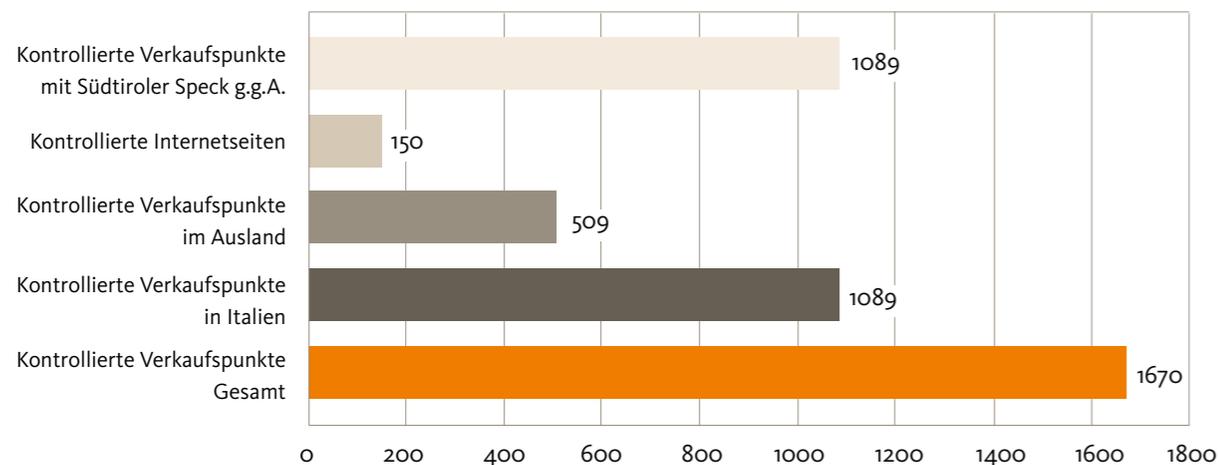
MARKTÜBERWACHUNG - ETIKETTIERUNG



- Konformes Produkt
- Verwendung von nicht korrekten Abkürzungen der Bezeichnung „Südtiroler Speck g.g.A.“
- Verwendung der Bezeichnung für voreingepacktes Produkt
- Verwendung der Bezeichnung für nicht markierten Speck



MARKTÜBERWACHUNG - ETIKETTIERUNG VON SÜDTIROLER SPECK G.G.A. 2019



MARKTÜBERWACHUNG - PRODUKTQUALITÄT

2019 wurden in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Qualitätskontrolle (SQK) Kontrollen am Markt durchgeführt. Ziel dieser Kontrollen war es die vom Konsumenten wahrgenommene Qualität in die Kontrolltätigkeit mit einzubeziehen und das Erreichen eines möglichst uniformen Qualitätsstandards für den Verkauf von Südtiroler Speck g.g.A. in Stücken gemeinsam mit den Herstellern voranzutreiben. Die Überwachung wurde von der Arbeitsgruppe Qualität begleitet und die Bewertung mit der Südtiroler Qualitätskontrolle abgestimmt. Der Fokus der Kontrollgänge wurde insbesondere auf die Konsistenz gelegt. Insgesamt wurden **931 Speckstücke** überprüft. **2019 wurden wiederum Kontrollgänge in**

Süddeutschland durchgeführt. Über 52% der Stücke wurden in Südtirol überprüft, 29% in Norditalien und 19 % in Süddeutschland. Wurde ein Stück laut dem Bewertungsschema der Südtiroler Qualitätskontrolle (SQK) als nicht passend eingestuft, so wurde es der zuständigen Kontrollstelle IFCQ sowie dem jeweiligen Hersteller übergeben. Die Qualitätskontrollen am Markt haben wesentlich zur kontinuierlichen Optimierung der Qualität im Jahr 2019 beigetragen. Außerdem führt das Speck Konsortium in Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale Südtirol noch weitere Marktkontrollen in Südtirol durch.

Markenregistrierung und Markenüberwachung

Da der Südtiroler Speck international immer stärker an Bekanntheit gewinnt und die geschützten Bezeichnungen außerhalb der EU Großteils nicht anerkannt sind, hat das Südtiroler Speck Konsortium die weltweite Markenüberwachung der Bezeichnungen „Speck“, „Alto Adige“ und „Südtirol“ in der Produktkategorie der Wurstwaren fortgesetzt. Nicht-konforme Markennutzer wurden kontaktiert und aufgefordert die Markennutzung zu unterlassen.

Außerdem wurde 2019 der Prozess der Markenregistrierung in China abgeschlossen und die Marke registriert. Ebenso wurde die Marke in England registriert, um auf einen Brexit ohne Abkommen mit der Europäischen Union vorbereitet zu sein.

Der Markenschutz in den restlichen Ländern bleibt bestehen und 2019 sind keine Markenregistrierungen ausgelassen.



Zusammengesetzte Produkte

Die Vielseitigkeit des Südtiroler Speck g.g.A. wird im Bereich der zusammengesetzten Produkte (Tortellini, Pizza, Burger, usw.) sehr geschätzt. Seit einigen Jahren ist der Südtiroler Speck beliebte Zutat bei zusammengesetzten Produkten von namhaften Firmen, wie McDonalds, Barilla oder Autogrill. Zurzeit hat das Speck Konsortium genau 30 Verträge mit europäischen Firmen abgeschlossen, die von der Bezeichnung Südtiroler Speck g.g.A. und der geschützten Marke auf Ihrem Produkt profitieren. Auf Grund der steigenden Nachfrage und den damit zusammenhängenden steigenden Kontrollkosten, wurde ab 2019 ein neues Kontrollsystem inklusive Kostenbeitrag eingeführt.



Kommunikation und Marketing

Im Jahr 2019 hat das Südtiroler Speck Konsortium erneut, in Zusammenarbeit mit IDM Südtirol, die Koordination und Umsetzung der Kommunikations- und Marketingaktivitäten rund um den Südtiroler Speck g.g.A. vorgenommen.

Das Herzstück der diesjährigen Aktivitäten war eine nationale Radiokampagne. Sie lief in den größten Radiostationen Italiens und konnte eine beeindruckende Reichweite verzeichnen. Die Strategie dieser Kommunikationsmaßnahme wurde von der Arbeitsgruppe Marketing im Speck Konsortium in enger Zusammenarbeit mit IDM ausgearbeitet. Die Kampagne ist auf drei Jahre ausgelegt und wird 2020 und 2021 fortgeführt.

Daneben gab es 2019 zahlreiche PR-Maßnahmen mit dem Ziel, die Sichtbarkeit des Südtiroler Specks g.g.A. weiter zu erhöhen und das Image zu stärken. Die Pressearbeit um-

fasste dabei die kontinuierliche Pflege bestehender und die Etablierung neuer Kontakte zu Journalisten und Fachmedien, den Versand aussagekräftiger Pressemitteilungen sowie die Organisation eines PR-Events in Mailand und informativer Presse- und Bloggerreisen nach Südtirol.

Darüber hinaus konnten der Südtiroler Speck und seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten über die Verbreitung ansprechender Rezepte weiter bekannt gemacht werden. Wesentlich für die strategische Kommunikation waren zudem die eigenen Kommunikationskanäle, darunter die Website www.speck.it, die produktübergreifende Facebook-Fanpage „Südtirol für Feinschmecker“ sowie der neue Instagram-Kanal @tastesouthtyrol, die im Jahr 2019 konstant bespielt und erweitert wurden.

Auf den folgenden Seiten werden die Marketing-Tätigkeiten des Jahres detailliert beschrieben.

SÜDTIROL

KULINARISCHER FEIERABEND: DER „SPECKAPERITIVO“

Den ganzen Mai hindurch luden jeweils donnerstags ausgewählte Südtiroler Lokale zum SpeckAperitivo ein. Das Ziel dieser Veranstaltungen war es, den Südtiroler Speck g.g.A. als modernes Produkt beim Südtiroler Publikum zu positionieren. Einmal pro Woche hießen das Parkhotel Laurin sowie das Café Museion in Bozen, das Bistro La Piazza in Meran, der Alte Schlachthof in Brixen und der Wörtz Bäck in Bruneck die Speckliebhaber willkommen. Bei dem Event konnten die Gäste den Tag entspannt bei einem Aperitif ausklingen lassen. Die servierten Häppchen zeigten, wie vielseitig der Südtiroler Speck angerichtet werden kann und boten viele Inspirationen auch für die Verwendung von Speck in der eigenen Küche. Die Veranstaltungen wurden durch eine Online- und Social-Media-Kampagne sowie einen Radio-Spot auf Südtirol 1 und Radio NBC beworben.

Parkhotel Laurin, Bozen

Café Museion, Bozen

Bistro La Piazza, Meran

Alter Schlachthof in Brixen

Wörtz Bäck, Bruneck



GENUSS, TRADITION UND UNTERHALTUNG: DAS SPECKFEST IN VILLNÖSS

Am 5. und 6. Oktober war es wieder soweit: In St. Magdalena in Villnöss trafen Speckgenießer zusammen und feierten den Südtiroler Speck g.g.A. Am Fuße der Geislerspitzen konnten die Besucher Wissenswertes über den Südtiroler Speck erfahren und ihn ausgiebig verkosten. Allerlei Gaumenfreuden, von traditionellen Speckplatten über Bauerngröstl mit Speckstreifen bis hin zu mediterranen Bandnudeln mit Südtiroler Speck, standen beim Speckfest auf der Speisekarte. Die Highlights der Veranstaltung waren die offizielle Eröffnungszereemonie mit dem Anschnitt der Speckhamme mit Ehrengast Reinhold Messner, die Verlosung bei der Specklotterie, die Krönung der neuen Speckkönigin sowie die Speckknödel-Koch-Workshops. Wer auch virtuell in die Welt des Specks eintauchen wollte,

konnte dazu die zur Verfügung gestellten Virtual-Reality-Brillen nutzen. Ein Bauernmarkt sowie viel Musik und Tanz rundeten das Festprogramm ab. Schon in den Tagen vor dem Speckfest begann das Rahmenprogramm: Im Eisacktal stand der Südtiroler Speck bei einer Wanderung mit dem schnellsten Speckaufschneider Südtirols im Mittelpunkt und bei „Speck meets Wine“ bat die Eisacktaler Kellerei zu einer Verkostung von Südtiroler Weinen in Kombination mit Südtiroler Speck. Untermalt wurde das Programm im Ambiente der Kellerei mit entspannter Lounge-Musik.

10.000
Besucher



SÜDTIROLER SPECK IN DER LOKALEN GASTRONOMIE

Im Jahr 2019 wurde ein besonderer Fokus auf die Gastronomie gelegt, um dort die Sensibilisierung für den Südtiroler Speck voranzutreiben. Ziel ist es, Betriebe ausfindig zu machen, die den Südtiroler Speck gekonnt in Szene setzen und Botschafter des Qualitätsprodukts sind. Diese Betriebe konnten eine Partnerschaft mit dem Speck Konsortium eingehen. Mit der Schließung einer Partnerschaft zwischen dem Konsortium und dem Gastronomiebetrieb ermöglicht das Konsortium dem Gastronomiebetrieb, die geschützte Marke zu verwenden und durch geeignetes Werbematerial den Südtiroler Speck nicht nur schmackhaft zu machen, sondern auch sichtbar darzustellen.

Die Nachfrage der Touristen nach typischen Produkten in der Gastronomie ist groß, wird jedoch selten als Vermarktungsmöglichkeit genutzt. Eine geeignete Kommunikation kann ein gewinnbringender Mehrwert für den Betrieb und dem Gast sein.

Warum ist die Südtiroler Gastronomie so wichtig?

Die Gäste, die nach Südtirol kommen um Ihren Urlaub zu verbringen, haben alle Voraussetzungen um Botschafter des Südtiroler Specks zu werden. Je mehr Kontaktpunkte wir mit diesen Personen schaffen, umso stärker ist die Markenbekanntheit und das Image von Südtiroler Speck. Es reicht dabei nicht aus, dass „Tiroler Speckmarende“ oder „Speck“ in der Speisekarte steht, sondern es muss „Südtiroler Speck“ stehen.



HOTELGRUPPIERUNGEN

Im Rahmen der Stärkung des lokalen HoReCa-Kanals ist das Südtiroler Speck Konsortium seit Anfang des Jahres 2019 Kooperationen mit den bekannten Hotelgruppierungen Dolce Vita Hotels und Vinum Hotels Südtirol eingegangen. Mit den beiden Hotelgruppen und Ihren namhaften Mitgliedsbetrieben werden zahlreiche Marketingaktivitäten verknüpft.



WIEDERVERKÄUFER

Ein Großteil der Südtiroler Gastronomiebetriebe beziehen den Speck von lokalen Wiederverkäufern. Der Sektor der Wiederverkäufer wurde deshalb ins Augenmerk gefasst und die Sensibilisierung von Südtiroler Speck vorangetrieben. Kooperationen mit Wöndle Interservice, Gastrofresh und Foppa wurden eingegangen, um die Präsenz von Südtiroler Speck g.g.A. weiter auszubauen. Die Aktivitäten mit den Wiederverkäufern beinhalten die Durchführung von Schulungen, Sensibilisierung zur korrekten Bezeichnung sowie verkaufsfördernde Maßnahmen. Ziel der Kooperation ist den Südtiroler Speck bei den Wiederverkäufern prominent in Szene zu setzen und die Vertreter zu sensibilisieren.



SÜDTIROLER SPECK GOES HOTEL

Erstmals hat das Südtiroler Speck Konsortium sich auf der Messe Hotel 2019 in Bozen mit einem umfangreichen Programm präsentiert. Ganztägig konnten die Besucher verschiedene Südtiroler Speck g.g.A. verkosten und die unterschiedlichen Geschmacksnoten erkennen. Kurse wie das „Speck ABC“ oder „Südtiroler Speck & Wein“ mit einem Sommelier, haben das Rahmenprogramm abgerundet. Am

Nachmittag gab es in der Südtirol-Lounge bei gemütlicher Musik einen SpeckAperitivo, bei dem moderne Häppchen mit Südtiroler Speck und Südtiroler Wein verkostet werden konnten. Ein „Aperitivo“ ganz nach Südtiroler Art. Die Initiative ist Teil der Bemühungen, um die lokale Gastronomie und Hotellerie über den korrekten Einsatz von Südtiroler Speck g.g.A. zu informieren und zu sensibilisieren.



SPECKAKADEMIE

Die Südtiroler Weinakademie in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Speck Konsortium hat 2019 die Speckakademie ins Leben gerufen. Diese bietet eine Vielzahl an lehrreichen und interessanten Ausbildungen an. Der bestehende Ausbildungskurs „Diplom Speck Expert“ ist durch die Kurse Speck ABC, Speck & Wein, und Speck & Käse erweitert worden. Die Speckakademie ermöglicht den Teilnehmern Speck im Detail und in all seiner Vielfalt kennenzulernen. Fachleute wie Paolo Tezzele (Weinsommelier) und Hubert Stockner (Käsemeister) vermitteln ihr Wissen und kombinieren ihre Produkte gekonnt mit dem Südtiroler Speck. Die Speckakademie wurde in den gesamten Marketingplan eingebettet.



SPECKGEFLÜSTER AUS ERSTER HAND: SPECK-PRODUZENTEN STELLEN SICH VOR

Was beinhaltet die richtige Gewürzmischung für Südtiroler Speck g.g.A.? Welche Zutaten braucht es für die Herstellung von Speck? Welche Bedeutung hat das europäische Gütesiegel „geschützte geografische Angabe“ für jeden einzelnen der 29 Produzenten? Wer sind eigentlich die Personen hinter dem Südtiroler Speck g.g.A.? Um den Südtirolern die Produzenten vorzustellen, die mit viel Fleiß und Können den hochwertigen Südtiroler Speck herstellen, wurde auf der Facebook-Seite „Südtirol für Feinschmecker“ jeden Monat über ein Kurzvideo der „Produzent des Monats“ präsentiert. Diese 30-Sekunden-Videos sind aus den Porträtfilmen entstanden, die im Jahr 2016 von SDF/Video 33 von allen Produzenten gedreht wurden und seither auch auf www.speck.it unter dem Menüpunkt „Her-

steller“ abrufbar sind. Von der Facebook-Seite aus besteht außerdem eine Verlinkung zu den vollständigen Porträtfilmen. Die landesweite Imagekampagne auf Facebook, die bereits im Jänner 2018 startete, richtet sich sowohl an deutsch- wie auch an italienischsprachige Südtiroler.

Januar: Kofler Delikatessen
Februar: Galloni
Juni: Christanell
Juli: Vontavon
August: Recla
September: Schmid Speck
Oktober: G. Siebenförcher



„SIMPLY GUAT“: REZEP TREIHE MIT VIELEN ÜBERRASCHUNGEN

„Simply guat“ ist Südtirols saisonale Video-Kochbuch-Serie auf www.stol.it. Sechs junge Südtiroler Köche haben sich für jede Jahreszeit jeweils sechs Rezepte mit Südtiroler Speck g.g.A. und weiteren Südtiroler Produkten mit Qualitätszeichen einfallen lassen. Während der Frühling vorwiegend dem saisonalen Gemüse gewidmet ist, kamen im Sommer leichte und frische Rezepte auf den Tisch, der Herbst ließ die bunte Jahreszeit mit ihren kulinarischen Genüssen hochleben und im Winter gab es Hausmannskost mit modernen Touch. Die ausgewählten Köche haben sich für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas einfallen lassen, immer mit Südtiroler Qualitätsprodukten als wichtige Zutaten. Allen Rezepten ist gemein, dass sie sich einfach zubereiten lassen (simply) und dabei geschmacklich absolut überzeugen (guat). Die Videos erleichtern das Nachkochen zu Hause.



ITALIEN

PRESSE-EVENT

Unter dem Motto „Smoked Dinner“ präsentierte sich der Südtiroler Speck Ende März bei einem Presse-Event für Journalisten in Mailand. **20 geladene Journalisten** aus dem Food- und Lifestyle-Bereich, u. a. von „Cucinare bene“, „Giallo Zafferano“ und „Oggi Cucino“, nahmen an der Veranstaltung teil und konnten Interessantes rund um das Produkt erfahren. Nach einem Willkommens-Aperitif und einer Einführung seitens Andreas Moser, dem Präsidenten des Südtiroler Speck Konsortiums, fand auch der Rede-

beitrag der Ernährungsberaterin Marta Molin zum Thema Nährwerte des Südtiroler Specks g.g.A. bei den Anwesenden großen Anklang. Die Südtiroler Köchin Janett Platino vom Restaurant Onkel Taa bereitete die Speckvergleichskostung als Vorspeise und weitere Gerichte mit dem Südtiroler Speck g.g.A. für die Gäste zu. Zum Abschluss erhielten die Medienvertreter ein Präsent mit dem Produkt sowie Informationsmaterialien und ein Speckbrett.



PRESSE- UND BLOGGERREISEN

Um ausgewählten Journalisten den Südtiroler Speck, seine Herkunft und die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten in der Küche auch vor Ort nahebringen zu können, wurden 2019 entsprechend fokussierte Pressereisen nach Südtirol organisiert. Die Journalisten unterschiedlicher Zeitschriften wie „Sale & Pepe“, „Oggi“, „Food & Wine“, „La Repubblica“ und „Gazza Golosa“ konnten somit die Welt des Südtiroler Specks kennenlernen. Anlässlich des Speckfestes Anfang Oktober in Villnöß wurden auch italienische Blogger nach Südtirol eingeladen, um die lokale Veranstaltung hautnah miterleben zu können.

4
Blogger

6
Journalisten



SPECK ON AIR: DIE ERSTE RADIOKAMPAGNE DES SÜDTIROLER SPECK G.G.A.



2019 stand der Südtiroler Speck g.g.A. **unter dem Motto „In realtà è Speck Alto Adige IGP“** zum ersten Mal im Mittelpunkt einer italienischen Radiowerbung, die 85% der Zielgruppe erreichte. Vom 26. Mai bis zum 8. Juni und vom 16. bis zum 22. Juni wurde der 30 Sekunden lange Werbespot von den bedeutendsten italienischen Radiosendern ausgestrahlt. Dabei ging es um einen Aperitif unter Freunden, die sich über die Qualität des Südtiroler Speck g.g.A., seine Eigenschaften, seine Nährwerte und seinen lokalen Charakter unterhielten: Diese Faktoren machen den Südtiroler Speck g.g.A. zu einem einzigartigen und unverwechselbaren Erzeugnis. Konzipiert wurde der Radiospot von der Kreativagentur White, Red & Green, die Kampagnenplanung hingegen wurde der Media-Agentur Wavemaker anvertraut. Das Ziel der Kampagne war es, den Südtiroler Speck g.g.A. den italienischen Konsumenten nä-

herzubringen und damit die Konsumentenanzahl und die Konsumfrequenz zu erhöhen. Um das zu erreichen, wird das Standing des Produktes weiterentwickelt und noch passgenauer auf die italienische Zielgruppe zugeschnitten. Der Südtiroler Speck g.g.A. wird als hochwertiges Qualitätsprodukt mit all seinen Unterscheidungsmerkmalen positioniert und damit klar von seinen Nachahmern abgegrenzt.

- Radiosender**
- RTL 102,5
 - Radio DeeJay
 - Radio Italia
 - Radio CNR
 - Radio 105
 - Radio Virgin
 - Radio 101
 - Radio RDS
 - Radio 24

9
nationale
Radiosender

175 Mio.
Bruttoreichweite

PR-PROGRAMM: EVENT, REISEN UND MAILINGS FÜR JOURNALISTEN UND BLOGGER

Pressemitteilungen für die Fach- und Publikumspresse versorgten die Medienlandschaft mit umfangreichen Informationen zum Südtiroler Speck g.g.A. Abwechslungsreiche Inhalte und spannende, zum Teil komplett neue Themen

bestimmten die On- und Offline-Pressearbeit ebenso wie ein intensiver und kontinuierlicher persönlicher Kontakt mit den Journalisten.



Reichweite
848.000



Reichweite
1.877.000



Reichweite
3.144.295



Reichweite
1.297.860

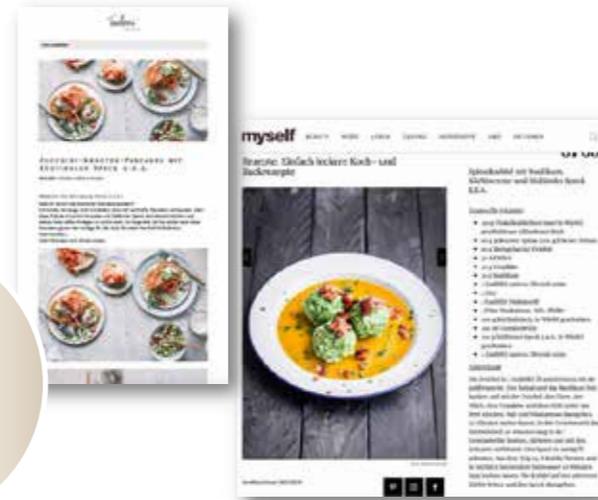
DEUTSCHLAND

IMMER AM BALL BLEIBEN: ALLGEMEINE PR-AKTIVITÄTEN

Der Kontakt mit den Medien wurde das ganze Jahr über kontinuierlich gepflegt. Neben den bewährten wurden den Redaktionen neue Themen vorgeschlagen. Spezifische Presse-Mailings sowie neue Inhalte gaben den Medien immer wieder Anlässe zur Berichterstattung. Gezielte PR-Maßnahmen und Blogger-Kooperationen sorgten für die Sichtbarkeit des Südtiroler Specks g.g.A. am deutschen Markt.

167
redaktionelle
Veröffentlichungen

211 Mio.
Reichweite



ANUGA

Die Messe Anuga in Köln gilt mit 7.400 Ausstellern und rund 165.000 Besuchern als die weltweit führende und wegweisende Messe für Lebensmittel. 2019 war das Südtiroler Speck Konsortium mit weiteren fünf Produzenten, Recla, Pfitscher, Pramstrahler, Kofler Delikatessen, Mendelspeck von Südtiroler Speck g.g.A. vor Ort. Weitere vier Hersteller wie Grandi Salumifici Italiani, Moser, Christanell

oder Citterio haben sich gemeinsam mit Partnerbetrieben präsentiert. Dies zeigt, dass der Südtiroler Speck auf internationaler Bühne sehr gut vertreten ist und jedes Jahr weiterwächst. Die zahlreichen Produzenten konnten ihre Produkte präsentieren und verkosten lassen und mit aktuellen und potentiellen Geschäftspartnern Informationen austauschen.



PERSÖNLICHER KONTAKT IST TRUMPF: REDAKTIONSTOUR DURCH DEUTSCHLANDS MEDIENSTÄDTE

Anfang April fanden Redaktionsbesuche bei ausgewählten Medien in München und Hamburg statt. Dabei gab es Treffen mit Vertretern renommierter Magazine wie „Food and Travel“, „Der Feinschmecker“, „Lecker“ und „Beef“. Bei den Redaktionsbesuchen ging es neben der Pflege bestehender und dem Aufbau neuer Pressekontakte auch um denkbare

Kooperationsmöglichkeiten und das Erörtern von Themen für zukünftige Pressereisen. Die persönlichen Treffen halfen maßgeblich dabei, die verschiedenen Bedürfnisse der Redaktionen gemeinsam herauszuarbeiten und somit besser maßgeschneiderte Informationen zur Verfügung stellen zu können.

BLOGGERIN LIEBT SÜDTIROLER SPECK: KOOPERATION MIT FOOD-INFLUENCERIN DENISE SCHUSTER

Seit Denise Schuster im Jahr 2018 durch eine Kooperation den Südtiroler Speck g.g.A. kennengelernt hat, ist sie ein großer Fan davon geworden.

Durch ihr großes Interesse am Südtiroler Speck g.g.A. entstand eine Jahreskooperation mit der Food-Influencerin. Das Ergebnis der Zusammenarbeit kann sich sehen lassen: ob Rotkohl-Quinoa Rouladen mit Südtiroler Speck, gegrillte Melone mit Südtiroler Speck oder herzhaftes Zucchini Pancakes mit Südtiroler Speck – mit den drei innovativen

Rezepten rund um den Speck, die die Bloggerin eigens entwickelt hat, rückt das Produkt in ein neues und modernes Licht.

Durch die Kooperation mit Denise Schuster konnte sich der Speck in einer zeitgemäßen und kreativen Art dem Instagram-Publikum präsentieren. Der frische Charakter der Gerichte spiegelt sich auch in den professionellen Fotos wider, die von der Food-Influencerin und ausgebildeten Fotografin selbst geschootet wurden.



EU-Projekte

GEMEINSAM SIND WIR STARK: KAMPAGNE DER VIER SÜDTIROLER QUALITÄTSPRODUKTE MIT EU-GÜTESIEGEL

Diese durch die EU-Kommission geförderte Kampagne ist eine gemeinsame Initiative des Südtiroler Speck Konsortiums, des Südtiroler Apfelkonsortiums, des Konsortiums Südtirol Wein sowie des Konsortiums Stilsfer Käse. Unter der Devise „Europa, wo die Qualität zu Hause ist – authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft: Südtiroler Wein DOC, Südtiroler Apfel g.g.A., Südtiroler Speck g.g.A., Stilsfer Käse g.U.“ werden in Italien, Deutschland, den Niederlanden und Schweden Aktivitäten durchgeführt, die sowohl auf die Konsumenten, Journalisten und Blogger, als auch auf die Entscheider im Handel und in der Lebensmittelbranche ausgerichtet sind.

Durch die gezielten PR-Aktivitäten wurden bis heute 45,5 Millionen indirekte Kontakte generiert, durch die zahlrei-

chen Bloggerkooperationen 6,9 Millionen Kontakte. Anzeigen und Advertorials, also PR-Artikel, in Print- und Onlinemedien erreichten über 50 Millionen Leser, doppelt so viele wie der ursprüngliche Zielwert. Viel positives Feedback kam auch von den Gästen der Studien- und Pressereisen nach Südtirol, an denen seit Juni 2018 ca. 170 Personen teilgenommen haben.

Eine weitere zentrale Maßnahme im Rahmen der verkaufsfördernden Aktivitäten waren die Verkostungsaktionen am Verkaufspunkt. Seit Juni 2018 wurden in Deutschland und Italien insgesamt bereits 435 Verkostungstage abgehalten. Ab 2020 werden diese Maßnahmen auch in Schweden durchgeführt, ab 2021 darüber hinaus in den Niederlanden.

UNCOMMON FLAVORS OF EUROPE
Asiago PDO | Speck Alto Adige PGI | Pecorino Romano PDO

DELICIOUSLY ITALIAN
Uncommonly delicious cheeses and lightly-smoked air-cured ham come from the pristine mountains and verdant pastures of Italy. Count on European origin and quality for unique flavor far beyond imitation.

UncommonEurope.eu

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

QUALITÄT AUCH JENSEITS DES ATLANTIKS: INFO-KAMPAGNE PROPASEU

Für Südtiroler Speck g.g.A., Asiago g.U. und Pecorino Romano g.U. wird bereits im dritten darauffolgenden Jahr in den USA und in Kanada die gemeinsame Info-Kampagne PROPASEU durchgeführt, die dank Mitfinanzierung durch die Europäische Union und als Teil der Initiative „Enjoy, it's from Europe“ das Ziel der Absatzförderung europäischer Qualitätsprodukte verfolgt.

Die Kampagne startete im April 2017 und läuft nun im dritten und somit letzten Jahr; die Kosten dafür beliefen sich auf 2,5 Millionen Euro. Finanziert wurden mit dem Betrag PR-Aktivitäten, Kooperationen mit Presse und Bloggern, Seminare, Presse- und Werbesreisen in die Erzeugerregionen und insbesondere absatzfördernde POS-Aktionen. Insgesamt wurden in Nordamerika über 1.500 Verkostungstage in Supermärkten und Fachgeschäften veranstaltet, wobei knapp 2,5 Millionen potentielle Kunden erreicht werden konnten. Zur Abrundung dieser Kampagne sind die drei Markenprodukte vom 13. Januar bis zum 9. Februar 2020 im Mittelpunkt bei Eataly NYC Flatiron New York. Vier Wochen lang werden die drei Produkte in der bekannten Vertriebskette hochwertiger italienischer Produkte mit Verkostungstagen, Infomaterial und spezifischen Broschüren beworben; auch zur Zubereitung der Gerichte in den POS-Restaurants kommen diese drei Produkte zur Anwendung. Zum Südtiroler Speck g.g.A., Asiago g.U. und Pecorino Romano g.U. finden außerdem drei Seminare für qualifizierte Mitarbeiter der Vertriebskette statt sowie ein Seminar für all jene, die die drei italienischen Qualitätsprodukte näher kennenlernen möchten.

Europa, wo Qualität zu Hause ist
Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:
Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,
Südtiroler Speck g.g.A., Stilsfer g.U. Käse.

www.qualitaeteuropa.eu

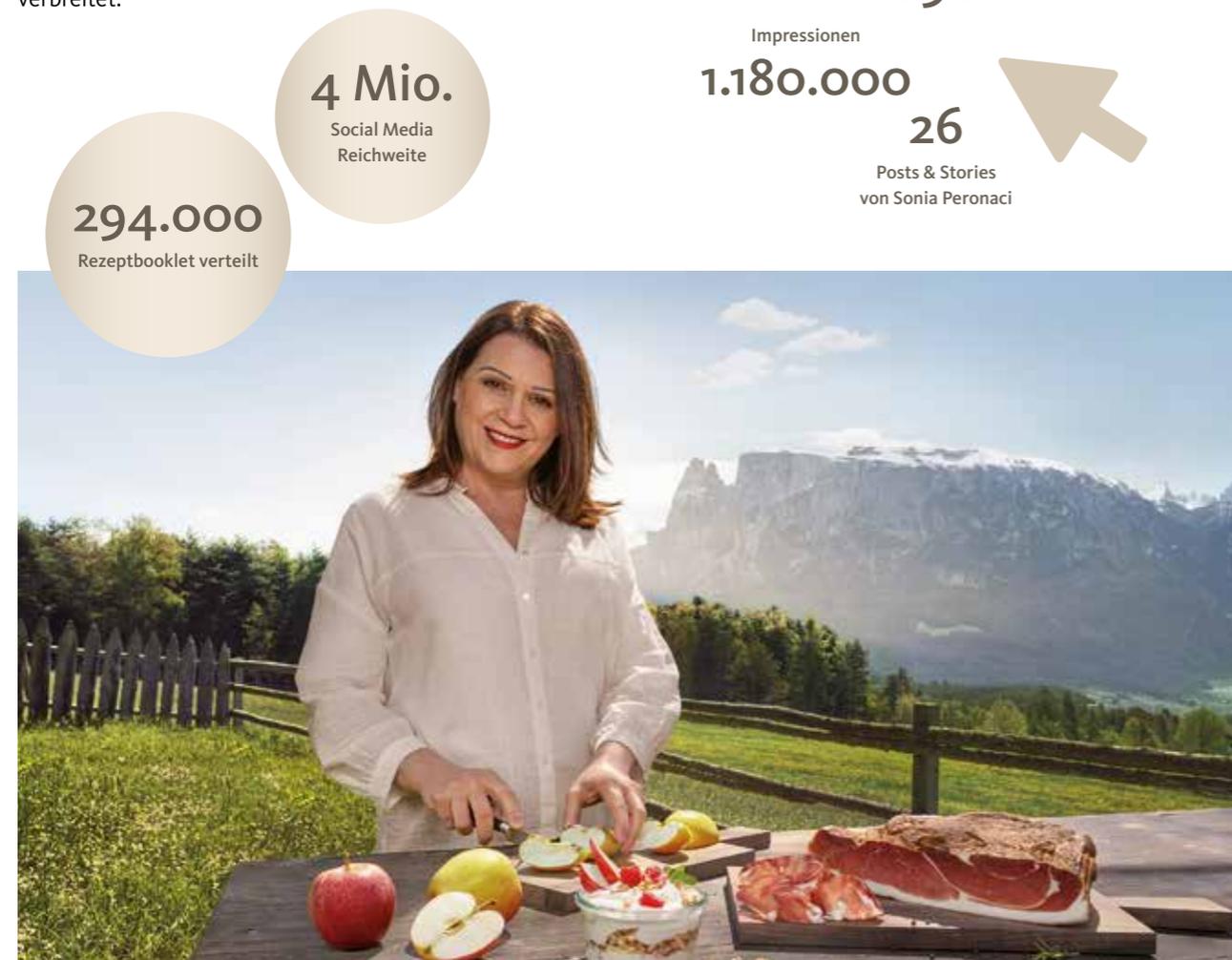
ENJOY IT'S FROM EUROPE

MARKTÜBERGREIFENDE MASSNAHMEN

BREITE AUFMERKSAMKEIT FÜR SÜDTIROLER PRODUKTE: ÜBERGREIFENDES GEMEINSCHAFTSPROJEKT

Das Gemeinschaftsprojekt „Alla scoperta dei sapori dell'Alto Adige“ lief von Juli bis Dezember 2019 auf dem italienischen Markt und bewarb den Südtiroler Speck g.g.A., den Südtiroler Apfel g.g.A. sowie die Südtiroler Milchprodukte. Das Projekt wurde in Zusammenarbeit mit der Köchin, Bloggerin und Gründerin von „Giallo Zafferano“ Sonia Peronaci durchgeführt. Die Rezepte und Videorezepte, die Peronaci eigens für diese Südtiroler Produkte entwickelt hatte, wurden sowohl auf ihren Social-Media-Kanälen veröffentlicht als auch über ein Rezept-Booklet als Beilage in „Giallo Zafferano“, „Sale & Pepe“ und „La Cucina Italiana“ verbreitet.

Für die Aktion wurden in B2B-Handelsmedien Anzeigen geschaltet sowie Advertorials in B2C-Medien platziert. Im selben Zeitraum fanden außerdem Verkostungen der beworbenen Produkte bzw. daraus zubereiteten Speisen bei den Handelspartnern Ali, Superemme, Coop Nordovest und Bennet statt, jeweils mit Zweitplatzierungen der Produkte. Bei einem speziellen Verkostungs-Event war auch Sonia Peronaci persönlich am Verkaufspunkt anwesend.



AUF DER HÖHE DER ZEIT: NEUER INSTAGRAM-KANAL @TASTESOUTH TYROL

Der Südtiroler Speck g.g.A. präsentiert sich seit April 2019 gemeinsam mit anderen Südtiroler Qualitätsprodukten wie Südtiroler Apfel, Südtiroler Milch, Südtiroler Wein, Südtiroler Beeren, Südtiroler Bier und Co. auf dem Instagram-Kanal @tastesouthtyrol.

Mit neuen Rezeptideen, Verwendungsmöglichkeiten und Wissenswertem zu den unterschiedlichen Produkten ist der Kanal für seine Feinschmecker-Follower eine inspirie-

rende Plattform. @tastesouthtyrol bietet moderne Interpretationen traditioneller Klassiker, Informationen dazu, was die Produkte mit Gütesiegel auszeichnet, und kuriose Fakten über das ein oder andere Produkt. Die User können ihre Fotos mit Südtiroler Produkten teilen, Geschichten erzählen und sich austauschen.

5.300
Follower auf
@tastesouthtyrol

DER SPECK IM WORLD WIDE WEB: WEITERE MARKETINGMASSNAHMEN IM ONLINE-BEREICH

Weitere Marketingmaßnahmen im Online-Bereich betrafen die offizielle Facebook-Seite „Südtirol für Feinschmecker“ und SEO, also die Suchmaschinenoptimierung. Auf der Facebook-Seite wurden über mehrere Monate verschiedene Themenblöcke rund um den Südtiroler Speck kommuniziert. Dabei wurde darauf geachtet, jedes Thema im besten dafür geeigneten Werbeformat (Foto, Video, Slideshow oder Karussell) zu bewerben. Schwerpunkte bildeten bei der Aktion spannende neue Rezeptideen, die Vorstellung der Produzenten sowie Veranstaltungen wie z.B. das Südtiroler Speckfest und der SpeckAperitivo. Darüber hinaus wurde über weitere aktuelle Anlässe und Veranstaltungen informiert. Im Zuge der SEO-Optimierung wurden Maßnahmen ergriffen, um die Platzierung der www.speck.it-Seite in den organischen Suchergebnissen von Suchmaschinen zu verbessern und damit den Traffic zu steigern.

Die meistgeklickten Rezepte:
Canederli allo Speck: 21.296
Tagliatelle con Speck: 12.473
Torta salata con Speck: 6.034

167.400
Rezeptaufrufe



235.000
neue Nutzer

IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND: NEWS & NEWSLETTER

Um alle Interessierten regelmäßig mit aktuellen Informationen rund um das Thema Südtiroler Speck zu versorgen, erscheinen auf www.speck.it zweimal im Monat News zu unterschiedlichen Themen: von Veranstaltungen, Events und Rezepten über kuriose Fakten, Tipps und Tricks bis hin zur Vorstellung von Produzenten. Zudem wird einmal im Monat ein Newsletter in Deutsch und Italienisch verschickt, der sich dem Thema Südtiroler Speck und den

anderen Südtiroler Qualitätsprodukten widmet, und den insgesamt 44.000 User erhalten haben.

44.000
Newsletter-Empfänger

23%
durchschnittliche
Öffnungsrate

SONSTIGE AKTIVITÄTEN

KALENDER DER SPECKPRODUZENTEN FÜR DEN GUTEN ZWECK

Mit dem Erlös des beliebten Kalenders der Speckproduzenten konnte auch 2019 die Organisation „Südtirol hilft“ mit 7.000,00 € unterstützt werden. Seit nunmehr 5 Jahren beteiligen sich die Hersteller von Südtiroler Speck mit ihrem Beitrag, um in Not geratenen Familien und Einzelpersonen in Südtirol zu helfen.

Die Arbeit im Sektor Speck galt lange Zeit als männlich mit körperlichem Einsatz verbunden und daher wenig geeignet für Frauen. Im Laufe der Zeit hat sich dies jedoch geändert und immer mehr Frauen haben im Specksektor ihre Berufung gefunden. Heute gibt es bei vielen Speckproduzenten Frauen in den unterschiedlichsten Abteilungen und anhand des Kalenders werden einige vorgestellt.

Dabei waren 11 Speckproduzenten:

Galloni
Grandi Salumifici Italiani
G. Siebenföcher
G. Pfitscher
Kofler Delikatessen
Metzgerei Mair
Moser Speck
Pramstrahler
Recla
Vontavon
Metzgerei Windegger



SPECKPOST

Auch im Jahr 2019 war man wieder bemüht 4 interessante Ausgaben der SpeckPost zu realisieren. Neu war heuer die Ausweitung der Texte auf externe Absender. Inhalte waren einmal mehr die wichtigsten Tätigkeiten und Termine des Konsortiums, um die Mitglieder stets informieren zu können.



LORENZINACHT IN BOZEN

Die nun schon traditionelle Teilnahme von Südtiroler Speck an der Lorenznacht in der Bozner Altstadt am 9. August war auch heuer wieder ein Highlight im Sommer und sehr gut besucht. Neben einheimischen Weinen, der rund 20 anwesenden Bozner Kellereien und Weinproduzenten, war der Speck-Stand mit den Speck-Broten von Schmid Speck beliebter Anziehungspunkt für zahlreiche Genießer.



SONSTIGE PRODUKTSPONSORINGS

Übungs-eventmesse der Wirtschaftsfachoberschule Bruneck Januar 2019, Wien



Südtirol-Abende des Folio Verlages in verschiedenen deutschen Buchhandlungen



Biathlon Weltmeisterschaften in Östersund März 2019



Pilgerfahrt nach Lourdes des Malteser Ordens Mai 2019



Magdalener Kirchtag Juli 2019



Vinschgau Cup im Eisstadion Latsch 23.-25. August 2019



Südtirol Ultra Sky Race 26.-28. Juli 2019



Südstern Jahresevent bei Technoalpin Bozen 28. Dezember 2019



Tour durch deutschen Sprachraum von „Luis aus Südtirol“ mit dem Programm „Speck mit Schmorrrn“



JÄHRLICHE MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Am Samstag, den 23. Februar 2019 waren die Mitglieder des Konsortiums anlässlich der jährlichen Mitgliederversammlung in der Neuen Kellerei Bozen zu Gast. Im Zuge der Mitgliederversammlung wurde auf das abgelaufene Jahr zurückgeblickt und die Weichen für die Zukunft gestellt. Dabei wurde unter anderem das neue Konzept der Speckakademie in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Weinakademie vorgestellt. Ein breites Kursangebot ermöglicht es allen Interessierten fortan die Vielfalt von Südtiroler Speck g.g.A. kennenzulernen. Der neue Landesrat für Wirtschaft

Philipp Achammer begrüßte diese Initiative und zeigte sich sehr interessiert.

Nach der Sitzung konnten die Gäste bei einer Führung die Neue Kellerei Bozen kennenlernen und zeigten sich sehr beeindruckt.

Beim anschließenden gemeinsamen Abendessen wurden 5 Mitglieder für ihre langjährige Mitgliedschaft im Südtiroler Speck Konsortium ausgezeichnet: Metzgerei Christanell, Christanell GmbH, Metzgerei Mair, Merano Speck und Siebenföcher Gottfried.



MITGLIEDERSTAND

Nach dem Austritt der Metzgerei Götsch im Jahr 2019 liegt der Mitgliederstand im Jahr 2019 bei 27 Mitgliedern.

DAS SÜDTIROLER SPECK KONSORTIUM STELLT SICH VOR



Andreas Moser
Präsident Südtiroler Speck Konsortium



Die Mitarbeiter des Südtiroler Speck Konsortiums:
Matthias Messner, Katrin Rottensteiner, Martin Knoll

Südtiroler Speck Konsortium

Lauben 71, 39100 Bozen
Mwst.-Nr. 01468880214
www.speck.it
info@speck.it

Unsere Produzenten





Südtiroler Speck Konsortium

Lauben 71, 39100 Bozen

Tel. +39 0471 300 381

info@speck.it | www.speck.it