



*Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.*



REGIOKORN *bio* REGIOGRANO S Ü D T I R O L

PROFANTER BACKSTUBE/PANIFICIO

ITALY, Brixen/Bressanone (BZ) T +39 0472 88 55 88 info@profanter.it www.profanter.it



PROFANTER BACKSTUBE/PANIFICIO

ITALY, Brixen/Bressanone (BZ) T +39 0472 88 55 88 info@profanter.it www.profanter.it



*Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.*

VERBRAUCHER DEFINITION:

IN DER REGION
ERZEUGT?

MIT
ROHSTOFFEN
AUS DER REGION?



PROFANTER BACKSTUBE/PANIFICIO

ITALY, Brixen/Bressanone (BZ) T +39 0472 88 55 88 info@profanter.it www.profanter.it



*Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.*



WIE DEFINIERT SICH REGIONALITÄT



IN DER GLOBALISIERTEN WELT

KLEINREGIONAL

REGIONAL

GROßREGIONAL

PROFANTER BACKSTUBE/PANIFICIO

ITALY, Brixen/Bressanone (BZ) T +39 0472 88 55 88 info@profanter.it www.profanter.it



*Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.*

LOKAL AUS
VER-
ANTWORT
-UNG
GEGENÜBER
DEM KUNDEN



BEDARF
NACH
GETREIDE
AUS SÜDTIROL

PROFANTER BACKSTUBE/PANIFICIO

ITALY, Brixen/Bressanone (BZ) T +39 0472 88 55 88 info@profanter.it www.profanter.it



Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.

TiS
innovation park



**Südtiroler
Bauernbund**

LAIMBURG
Land- und Forstwirtschaftliches
Versuchszentrum
Centro di Sperimentazione
Agraria e Forestale
Research Centre for Agriculture
and Forestry

BRING
Beratungsring Berglandwirtschaft
Consulenza per l'agricoltura montana



**MERANER MÜHLE
MOLINO MERANO**



Südtiroler
Bäckerinnung



hds unione



Slow Food®

Vinschger Urpaarl-Initiative

PROFANTER BACKSTUBE/PANIFICIO

ITALY, Brixen/Bressanone (BZ) T +39 0472 88 55 88 info@profanter.it www.profanter.it



*Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.*



ANBAUGEBIETE



PROFANTER BACKSTUBE/PANIFICIO

ITALY, Brixen/Bressanone (BZ) T +39 0472 88 55 88 info@profanter.it www.profanter.it

Erntemengen REGIOKORN	2012 (definitiv)		2013 (definitiv)		2014 (Schätzung)		2014 (lt. Anbau)		2015 (lt. Anbau)	
Hektar Getreideanbau	70		81		76		76		73	
Roggen naturnah	175.000	71%	115.200	75%	65.000	59%				
Roggen biologisch	70.500	29%	38.100	25%	45.000	41%				
	245.500	86%	153.300	45%	110.000	89%	221.000	68%	211.000	68%
Dinkel (im Spelz) naturnah	34.400	86%	146.700	79%	8.000	59%				
Dinkel (im Spelz) biologisch	5.800	14%	39.100	21%	5.500	41%				
	40.200	14%	185.800	55%	13.500	11%	86.000	27%	97.500	32%
Weizen naturnah	0		0		0		16.000	5%	0	
Getreideanbau gesamt	285.700		339.100		123.500		323.000		308.500	
Teilnehmende Bäcker	44		47		30					



*Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.*



VERBRAUCHER VERHALTEN

WARSCHUN ET AL; 2013; GER, AU, CH; 1030 Personen

70 % der Konsumenten kaufen regional ein.
Österreich bei Regionalität Spitzenreiter



*Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.*



VERBRAUCHER VERHALTEN

DLG; 2013; GER

45 % der Konsumenten geben Regionalität als wichtigsten Kaufanreiz an.

22 % biologische Anbauweise

21 % Nachhaltigkeit im Herstellungsprozess

Mehrkosten von 5–15% werden akzeptiert

61% geben an, dass das Thema 10 Jahre dominant sein wird



*Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.*



VERBRAUCHER VERHALTEN

Nestlé; 2012; GER; 1822 Personen

26 % Konsumenten sind „quality eater“

92% – hohe Sicherheit

89% – Gesundheit

81% – Nachhaltigkeit – artgerechte Tierhaltung

Hohe Qualität ist wichtiger als der Preis



Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.

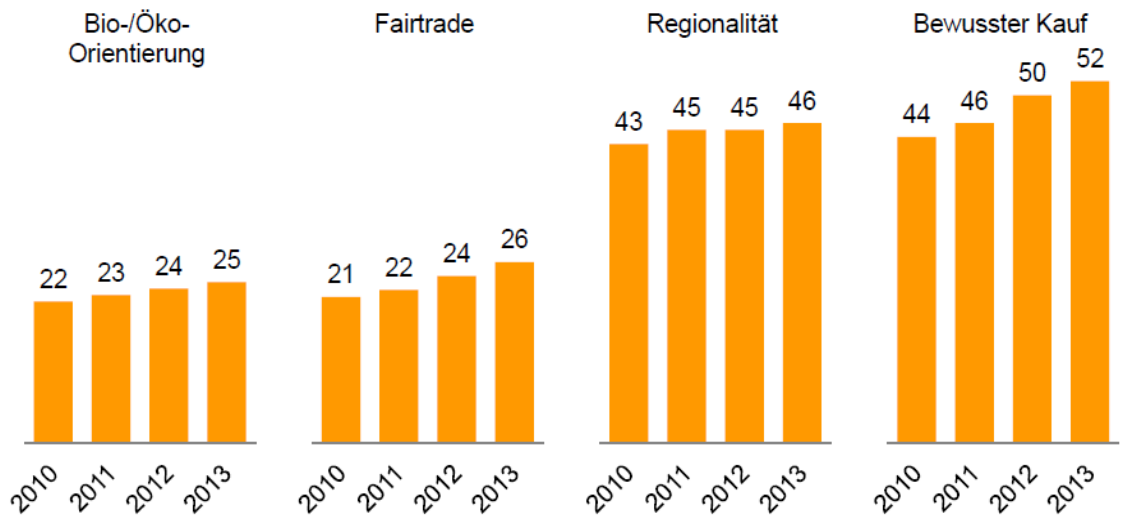


VERBRAUCHER VERHALTEN

Kriterien beim Lebensmittelkauf



GfK Paneleinfragen, Zustimmung TopBoxes (4/5) in %



Quelle: GfK Consumer Scan

jeweils Oktober

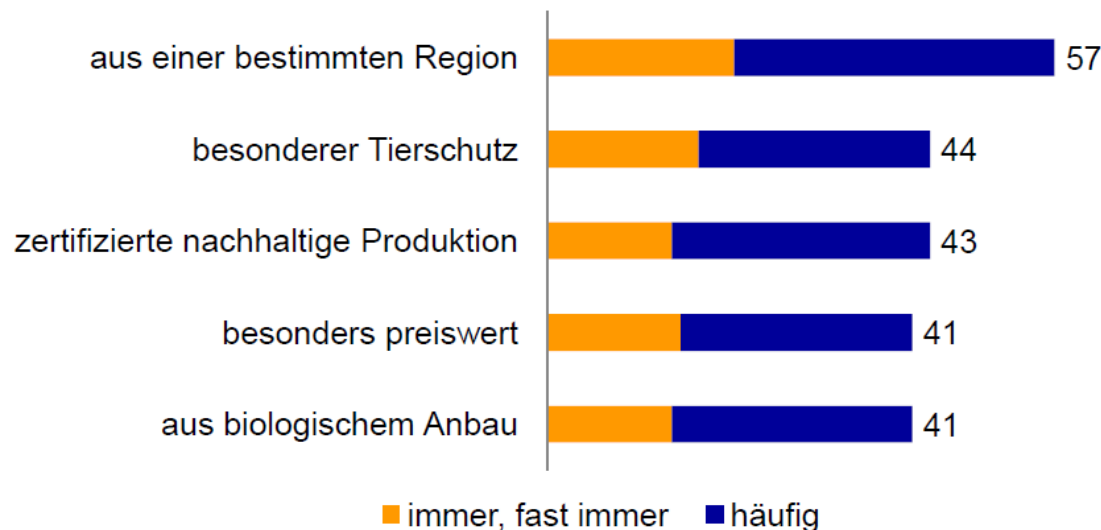
PROFANTER BACKSTUBE/PANIFICIO

ITALY, Brixen/Bressanone (BZ) T +39 0472 88 55 88 info@profanter.it www.profanter.it

VERBRAUCHER VERHALTEN

Kriterien beim Lebensmittelkauf

Wie häufig kaufen Sie bewusst Lebensmittel ein, die ... ?
(in %)



Quelle: TNS-Emnid-Umfrage des BMEL

n=1.000, Bevölkerung ab 18 Jahren, Zeitraum 29.11. - 02.12.2013



Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.



AMBIVALENZ REGIONALITÄT

Regionalität als primärer Kaufentscheid?

Divergenz beim realen Einkaufsverhalten

Regionalität wichtiger als BIO?

*Absatzschwierigkeiten von konventionellem
(naturnah) angebauten Getreide*



Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.



LÖSUNGS- ANSÄTZE

- Diversifizierung bei Produkten
Öffnung der Produktionsbeschränkungen
- Positionierung und Profilierung
Kernthema mit Regionalität schaffen
- Sicherheit und Glaubwürdigkeit maximieren
Zertifizierung und Kontrollmechanismen
- Informationslücken schließen
Konstante Aufklärung des Konsumenten



*Naturreines Brot, Tag für Tag.
Pane genuino, giorno dopo giorno.*



Liebe auf den ersten Biss!
Amore al primo morso!

PROFANTER BACKSTUBE/PANIFICIO

ITALY, Brixen/Bressanone (BZ) T +39 0472 88 55 88 info@profanter.it www.profanter.it