



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



**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.

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



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



**BRiNC**  
Beratungsring Berglandwirtschaft  
Consulenza per l'agricoltura montana



**MERANER MÜHLE**  
**MOLINO MERANO**



Südtiroler  
Bäckerinnung  
hds union



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.



**PROFANTER BACKSTUBE/PANIFICIO**

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



Erntemengen	2012		2013		2014		2014		2015	
REGIOKORN	(definitiv)		(definitiv)		(Schätzung)		(lt. Anbau)		(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%				
	<b>245.500</b>	<b>86%</b>	<b>153.300</b>	<b>45%</b>	<b>110.000</b>	<b>89%</b>	<b>221.000</b>	<b>68%</b>	<b>211.000</b>	<b>68%</b>
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%				
	<b>40.200</b>	<b>14%</b>	<b>185.800</b>	<b>55%</b>	<b>13.500</b>	<b>11%</b>	<b>86.000</b>	<b>27%</b>	<b>97.500</b>	<b>32%</b>
Weizen naturnah	0		0		0		16.000	5%	0	
Getreideanbau gesamt	<b>285.700</b>		<b>339.100</b>		<b>123.500</b>		<b>323.000</b>		<b>308.500</b>	
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

Nestlè; 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.

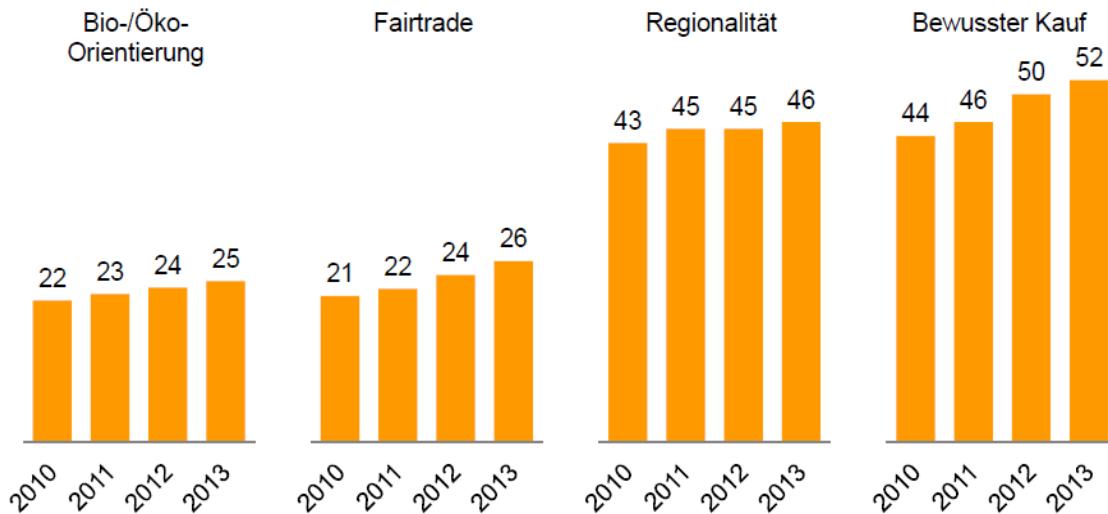


# VERBRAUCHER VERHALTEN

## Kriterien beim Lebensmittelkauf



### GfK Panelbefragungen, 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

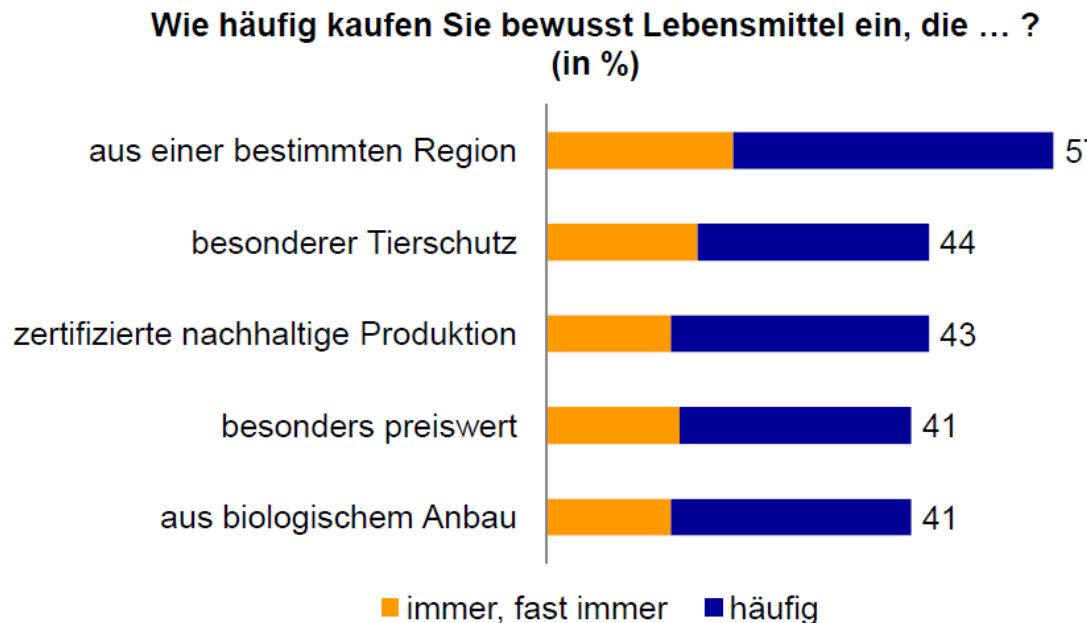


Naturreines Brot, Tag für Tag.  
Pane genuino, giorno dopo giorno.



# VERBRAUCHER VERHALTEN

## Kriterien beim Lebensmittelkauf



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