

Für „regional“ zahlen Kunden mehr

Regionale Produkte sind gefragt. Anbieter können dafür einen höheren Preis verlangen, denn die Kunden sind

bereit, für heimische Produkte mehr zu bezahlen. So das Ergebnis eines Schulprojektes im Kreis Lippe in Nordrhein-Westfalen.

Abiturienten eines Gymnasiums in Lemgo interviewten etwa 1 200 Verbraucher zu regionalen Lebensmitteln und lippischen Molkereiprodukten. Gefragt wurde besonders nach den Milchprodukten der Stiftung Eben-Ezer, einer Einrichtung der Diakonie, die unter der Dachmarke „Lippequalität“ vermarktet werden.

Die Ergebnisse: 90 % der Befragten kennen die Regionalmarke. Für drei Viertel der unter 30-Jährigen und 95 % der über 30-Jährigen ist Regionalität beim Lebensmittel-Einkauf wichtig.

Trotz eines relativ hohen Verkaufspreises von 1,29 bis 1,39 €/l Vollmilch ist der Preis für 75 % der Verbraucher akzeptabel. Das deutet auf eine hohe Preiselastizität für regionale Produkte hin. Und: Von regionalen Produkte werden nicht alle Attribute „moderner“ Lebensmittel erwartet. So wird die Vollmilch der Molkerei Eben-Ezer pasteurisiert und abgefüllt und ist zehn Tage haltbar. Kein Vergleich zur Lebensdauer von ESL-Milch. Trotzdem fanden 90 % der Befragten die Haltbarkeit von zehn Tagen als absolut ausreichend.



Regionale Produkte haben eine hohe Preiselastizität.

Foto: B. Lütke Hockenbeck

Milch & Käse

Verkauf ab Hof



Bergische Bauernkäserei mit Bauern-Café und Restaurant

Unser Käse-Sortiment im Überblick in den großen 0,5, 1, 2, 4 kg

- Naturkäse
- Mit Knoblauch
- Mit Knoblauch/Paprika
- Mit Knoblauch/Paprika/Pfeffer
- Mit Pfeffer
- Mit Kümmel
- Mit Brennessel
- Mit Zwiebel/Schnittlauch
- Mit Basilikum
- Mit Basilikum/Knoblauch
- Mit Kräutern der Provence
- Mit Boxhornklee
- Mit Bärlauch
- Feucrkäse
- Camembert



Neu!!! Wir bieten unseren Käse auch als Fertigpackung (ca. 250 g) an!

Hammerweg 69 Tel.: 0 21 74 / 6 12 68
51399 Burscheid Fax: 0 21 74 / 85 29
www.thomashof-burscheid.de

KÄSEREIBERATUNG & SERVICE

F. JÜRGENSEN OHG



Kompetenz in Käse

Hochwertige Zutaten und kompetente Beratung für Ihre Käseprodukte

Alte Dorfstraße 13 • 21376 Salzhausen/OT Luhmühlen
Tel: 04172-961492 • Fax: 04172-961493
info@fritz-juergensen.de • www.fritz-juergensen.de

Die Zeitschrift für Direktvermarkter

REIFESCHRANK FÜR KÄSE UND WURST

663 Liter, Ausführung Gehäuse in weiß oder chromstahl

mit digitaler Temperatur- u. Feuchteinstellung

Umluftkühlung durch Ventilator



VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN



ab € 199,00

Erich Amashauffer

A-3380 Pöchlarn Tel. +43 (0)2757 2606

www.amashauffer.com

HOF direkt



Platzieren Sie jetzt Ihre Anzeige in der kommenden Ausgabe!

Erscheinungstermin: 18. Juli 2015

Anzeigenschluss: 22. Juni 2015