

Der Trend zur schnellen Küche

RollAMA zeigt: Convenience-Trend boomt auch bei den Fleisch- und Wurstprodukten.



© Panthermedia.net/Mikro Cap

Ergebnis der Erhebung: Konsumenten tendieren zu weniger Arbeit am Herd.

WIEN. Bereits seit 25 Jahren zeichnen Haushalte ihre Einkäufe für die RollAMA auf (aktuell 2.800). Die Erhebungen in Sachen Fleisch sprechen eine deutliche Sprache. Denn auch wenn die öffentliche Meinung vielleicht eine andere sein mag, so ist die Käuferreichweite seit vielen Jahren unverändert. Die Österreicher kaufen und essen nach wie vor gern Fleisch. Allerdings lässt sich auch in dieser Branche der Trend zur Convenience feststellen: „Der Konsument will

nicht allzu viel Arbeit haben“, erklärt Johannes Mayr, Geschäftsführer des Marktforschungsunternehmens KeyQuest, im Rahmen einer Pressekonferenz in der Vorwoche. Kochfertig zubereitetes Fleisch, Faschiertes und Wurstprodukte aus dem SB-Regal boomen demnach. „Hier ist der Trend zur Convenience am stärksten ablesbar. Am SB-Regal geht es schnell, und die Produkte sind fertig verpackt und meist länger haltbar“, erklärt Micaela Schantl, Marktforscherin der AMA-Marketing.

I am from Austria

Heimatliebe

Aus begleitenden Studien lasse sich ein weiterer großer Trend ablesen: Regionalität. Seit Jahren wachse bei den Konsumenten die Überzeugung, dass Produkte aus der Region an Bedeutung gewinnen werden.

High-End

Auch Premiumfleisch konnte bei den Konsumenten punkten. Dazu beigetragen haben soll in erster Linie die AMA-Qualitätssicherung. Die Bereitschaft, für gute Qualität mehr zu zahlen, sei dadurch gestiegen, erklärt Micaela Schantl.

Entwicklung der Fleischsorten

Die Anteile der einzelnen Fleischarten variieren: Hühnerfleisch habe in der langfristigen Entwicklung zugelegt, während das noch vor zehn Jahren dominierende Schweinefleisch anteilmäßig an Bedeutung einbüßen musste. Passend zu Ernährungstrends, überzeugt vor allem Faschiertes die Konsumenten, da es in seiner Zubereitung leichter fällt; für Schweinsbraten sei im Alltag oft einfach zu wenig Zeit. (red/nis)

Salami-Hochgenuss **FRIERSS** SEIT 1898

Bewährte Bergsalami-Qualität, neue Sorten: Alpenkräuter & grüner Pfeffer - Jetzt auch als Variation!

NEUE SORTEN

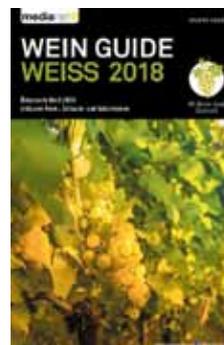
HÖCHSTPRÄMIERT DLG

www.FRIERSS.at

Höchster Salamigenuss: Kärntner Bergsalami und neu: Grüner Pfeffer & Alpenkräuter. 1kg | 500g Schrägschnitt und Bergsalami-Variation 100g.

WENN WEIN DEINE WELT IST, IST DAS DEIN GUIDE.

Die PREMIUM GUIDES von medianet



Man muss nicht alles wissen. Man muss nur wissen, wo man nachschauen kann.

Weitere Informationen & Bestellung unter www.weinguide.at

f Weinguide