

m retail

fleisch & wurst, grillzeit

Einkauf *Frische (83%) und Qualität (69%) sind den Konsumenten sehr wichtig*

Regionalität *Auch diese ist laut AMA für 52% beim Einkauf ein Kriterium*

Umfangreich *Grillgenuss, auch für Nicht-Fleischesser bietet Berger Schinken 60*

© Berger Schinken



© Panthermedia.net/vankio 1990

Was hierzulande auf den Grill gelegt wird

Ein Rundruf bei heimischen Produzenten zeigt, worauf die Konsumenten bei Fleisch und Wurst wirklich Wert legen. **56**

HANDELSGASTRO

Hausmannskost und Italo-Küche

WIEN. In den letzten Jahren haben Verbrauchermärkte und Möbelhäuser vermehrt auf ein Gastronomieangebot gesetzt und haben damit Erfolg. Wie der Handelsverband nun mit dem Marktforschungsinstitut Reppublika Research & Analytics Austria erhoben hat, weiß man auch, was in den Geschäften konsumiert wird. Die Kunden essen am liebsten österreichische Klassiker (60%), gefolgt von italienischer Küche (39%). Salate, vegetarische oder vegane Mahlzeiten sind beliebt (28%). Im Schnitt werden im Restaurant eines Handelsbetriebs pro Einkauf 33 € ausgegeben. (red)



© AMA-Marketing/hdbel

Weniger Fleisch Entspricht das Verhalten beim Einkauf den aktuellen Trends? **58**



© Parlamentsdirektion/Thomas Topf

Anders essen Gesundheitsministerium hat Ernährungsempfehlung überarbeitet. **58**