

Umfrageergebnisse zur Gemeinschaftsgastronomie



1,3 Millionen

Menüs werden täglich in der Gemeinschaftsgastronomie konsumiert (vor Corona)

56,5 %

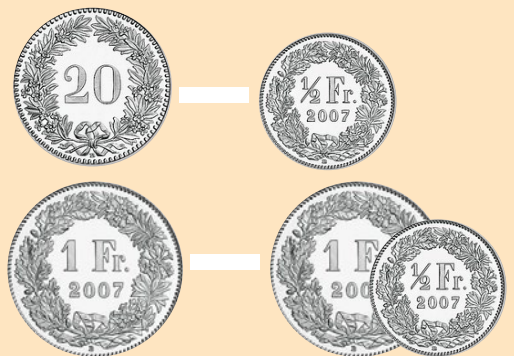
der Menüs sind mit Fleisch

Sind Ihre Gäste bereit, sich für Nachhaltigkeit und Tierwohl zu engagieren und somit etwas mehr zu bezahlen?

Ihre Gäste sind sehr sensibilisiert zum Thema Nachhaltigkeit und Tierwohl: Dies sagen neuste Umfragewerte zur Gemeinschaftsgastronomie (Demoscope 2021)

Wie viel mehr kostet ein tierfreundlich produziertes Fleischmenü?

Labelfleisch (z. B. IP-SUISSE): In der Beschaffung kommt tierfreundliches Labelfleisch 20 – 50 Rappen pro Menü teurer zu stehen.



Biofleisch (Bio Suisse): In der Beschaffung kommt tierfreundliches Biofleisch 1 – 1,50 Franken pro Menü teurer zu stehen.

Eine repräsentative Umfrage hat ergeben (Demoscope 2021):

- 73,7 % der Gäste sind bei konsumierten Fleischmenüs bereit, einen Mehrpreis von 20 – 50 Rappen für Labelfleisch (IP-Suisse) zu bezahlen.
- 59,7 % der Gäste sind bei der konsumierten Fleischmenüs bereit, einen Mehrpreis von 1 – 1,50 Franken für Biofleisch (Bio Suisse) zu bezahlen.

Wie können Sie von der erhöhten Sensibilisierung für mehr Nachhaltigkeit und Tierwohl in Ihrem Betrieb profitieren?

Möglichkeit A:

«Mehrpreis für Mehrwert»

73,7 % der Gäste sind bei konsumierten Fleischmenüs bereit, einen Mehrpreis von 20 – 50 Rappen für Labelfleisch (IP-Suisse) zu bezahlen.



59,7 % der Gäste sind bei der konsumierten Fleischmenüs bereit, einen Mehrpreis von 1 – 1,50 Franken für Biofleisch (Bio Suisse) zu bezahlen.



Möglichkeit B:

Kompensation über «Weniger und besser»

Ihre Gäste sind bereit, ihre Menüzusammensetzung zugunsten von tierfreundlich erzeugtem Labelfleisch anzupassen:

- Mehrpreis von Labelfleisch (IP-SUISSE) von 20 – 50 Rappen pro Menü wird mit weniger Fleisch pro Menü oder weniger Fleischmenüs pro Woche kompensiert
- Mehrpreis von Biofleisch (Bio-Suisse) von 1 – 1,50 Franken pro Menü wird mit weniger Fleisch pro Menü oder weniger Fleischmenüs pro Woche kompensiert.

Ihre Gäste wollen sich verantwortungsvoll ernähren: Wie lässt sich dies kommunizieren?

- Mit dem Label-/Biofleisch auf dem Teller können sich Ihre Gäste für das Tierwohl engagieren (tierfreundliche Haltung).
- Ihre Gäste können etwas für die Umwelt tun (weniger Umweltbelastung).
- Ihr Gäste setzen sich für eine zukunftsweisende Landwirtschaft (faire Produzentenpreise) ein.