

Auf was sich Produzenten, Handel und Konsumenten einstellen müssen – am 20. Mai auf der ibet 2010 in Bregenz

## Die Vortragenden:

- Ing. **Erich Schwärzler**, Landesrat für Landwirtschaft, Vorarlberger Landesregierung
- **Barbara van Melle**, Journalistin und Obfrau Slow Food Wien
- DI **Andreas Geisler**, Koordinator der ARGE Heumilch Österreich
- **Reinhard A. Lechner**, Initiator der KäseStrasse Bregenzerwald
- Dr. **Peter Hamedinger**, Agrarmarkt Austria Marketing (AMA), Wien
- Mag. **Martina Hörmer**, Geschäftsführerin Ja! Natürlich Naturprodukte, Wr. Neudorf
- Mag. **Christoph Ettlmayr**, Institute of Brand Logic, Innsbruck
- DI Dr. **Werner Brüller**, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit AGES, Wien
- Prof. Dr. **Gerd Harzer**, Senior Director Nutrition, Scientific and Regulatory Affairs, Kraft Foods Europe
- Mag. **Ludwig Rupp**, Geschäftsleitung Rupp AG, Hörbranz
- Dr. **Andreas Steidl**, Leiter Qualitätsmanagement Ja! Natürlich Naturprodukte, Wr. Neudorf

## INFORMATIONEN

Die ibet 2010 findet am 20. Mai im Festspielhaus Bregenz statt. Teilnahmegebühr ganztägiges Forum: EUR 195,- exkl. USt.; nachmittags (ab 13.45 Uhr): EUR 100,- exkl. USt. **Informationen und Anmeldung:** www.ibet.co.at oder bei wiko unter Telefon 05574 53333-0

Die Lebensmittelbranche hat anspruchsvolle Kunden: Lebensmittel müssen längst nicht mehr nur Hunger und Durst stillen, sondern zudem individuelle Bedürfnisse befriedigen. Bereits neun von zehn Österreichern verwenden bevorzugt Lebensmittel aus der Region, wie eine vom Lebensministerium in Auftrag gegebene Studie kürzlich ergab.

### Regionalität wird zunehmend zum Verkaufsargument

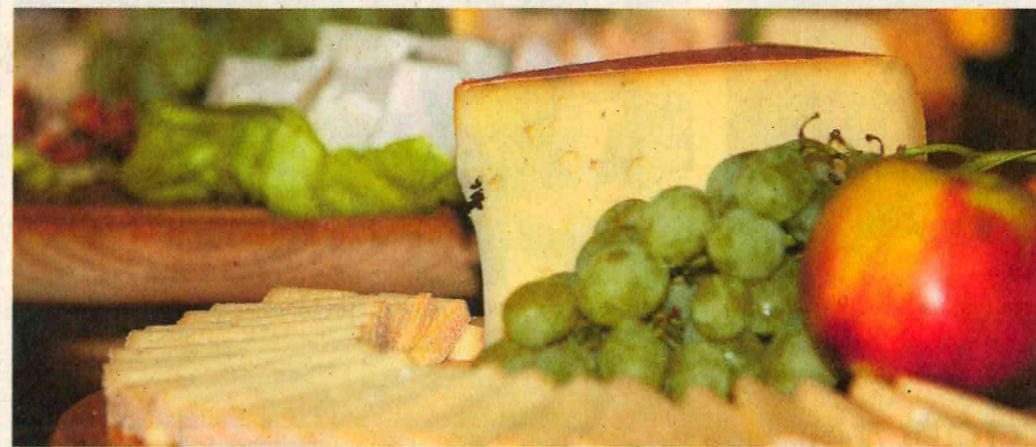
Regionalität spielt im Lebensmittelsektor eine immer wichtigere Rolle angesichts von Konzentrations- und Globalisierungstendenzen.



„Der Aufbau professioneller Produktions- und Vermarktungsstrukturen ist nur durch Qualifizierungsmaßnahmen auf allen Stufen der Produktionskette möglich.“

Landesrat Erich Schwärzler

Authentische, klar und eindeutig gekennzeichnete regionale Lebensmittel sind die Antwort auf eine Vereinheitlichung des Geschmacks und Nivellierungstendenzen in der Produktqualität. Das Interesse der Verbraucher resultiert einerseits aus einer emotio-



Regionalität und Authentizität spielen im Lebensmittelsektor eine immer wichtigere Rolle.

(Foto: Heumilch)

nen Bindung an eigene und andere Regionen sowie aus dem Wunsch nach Vielfalt und Abwechslung. Gerade kleinere und mittlere Produzenten können von dieser Entwicklung profitieren. Mit der Produkteigenschaft Regionalität wird aber langfristig nur dann zu punkten sein, wenn diese an eine Qualitätsdefinition gebunden ist, die den Verbrauchern überzeugend kommuniziert wird. Hierzu- lande geschieht dies neben dem AMA-Gütesiegel durch die Ländle Qualitätsprodukte GmbH, die mit dem Ländle-Gütesiegel und Ländle-Bio-Gütesiegel „luag druf“ eine nachhaltige und umweltgerechte Lebensmittelproduktion fördert und entsprechend vermarktet. Eine stärkere regionale Ausdifferenzierung der Qualitätszeichen macht es

möglich, neue Käufergruppen auf verschiedenen Vermarktungswegen anzusprechen. Erich Schwärzler, ressortzuständiger Landesrat: „In Vorarlberg setzen wir seit Jahren auf eine konsequente Qualitätsstrategie, die von unserer kleinstrukturierten, bäuerlichen Landwirtschaft getragen wird.“ Schwärzler ist überzeugt, dass der Markt für regionale Lebensmittel noch lange nicht ausgeschöpft ist. Allerdings sei der Aufbau von professionellen Produktions- und Vermarktungsstrukturen nur durch Qualifizierungsmaßnahmen auf allen Stufen der Produktionskette möglich. Erzeugerzusammen-schlüsse, Kooperationen mit dem Lebensmittelhandel sowie eine gemeinsame Qualitätssicherung auf dem neuesten Stand der Wissenschaft

sind die Voraussetzung für eine stärkere Marktdurchdringung zu konkurrenzfähigen Preisen. Auf der ibet 2010 wird aufgezeigt, wie auch heimische Produzenten von der zunehmenden Nachfrage nach regionalen Erzeugnissen profitieren können und welche Kriterien der Lebensmittelhandel bei der Auswahl seiner Lieferanten anlegt.

### Forschung und Entwicklung: Notwendigkeit statt frommer Wunsch

Ein Bereich der in Zukunft für alle Lebensmittelproduzenten immer wichtiger wird, ist die Forschung und Entwicklung. Eine hochkarätig besetzte Gesprächsrunde – eine Kooperation der ibet mit dem Life Science Netzwerk BioLAGO – diskutiert

den Stellenwert von F&E in der Lebensmittelbranche. Stolpersteine in der Prozess- und Produktentwicklung werden analysiert und Verbesserungspotenziale aufgezeigt. Denn die Zukunft hat schon begonnen. Das Wissen ist vorhanden, jedoch wenden die Erzeuger, Verarbeiter und der Handel es noch viel zu wenig an. Wo kann die Produktion optimiert werden? Wolf Kroner, Verantwortlicher für das BioLAGO-Projekt Food & Health ist überzeugt, dass „die Vermarktbarkeit regionaler Erzeugnisse auch davon abhängen wird, ob in



„Die Marktchancen außerhalb von Wochenmarkt und Heimat sind nur realisierbar, wenn wissenschaftliche Herkunftsnachweise vorliegen.“

Wolf Kroner, Food & Health, Life Science Netzwerk BioLAGO

Zukunft wissenschaftlich fundierte Herkunftsnachweise vorliegen. Denn Konsument und Handel wollen zweifelsfrei wissen, wie viel ‚Region‘ tatsächlich im Regional-Produkt steckt.“ Nur so sind die Marktchancen außerhalb von Wochenmarkt und Heimat realisierbar: vom Hofverkauf zum weltweiten Vertrieb! Anzeige

Mit freundlicher Unterstützung unserer Partner

