

Regionalität, Digitalisierung und Alternativen zu Fleisch sind bestimmende Treiber bei Lebensmitteln

Dass Tirols Lebensmittelproduzent:innen und der heimische Lebensmittelhandel auf die richtigen Zukunftsthemen setzen, zeigen auch Untersuchungen, die im Oktober bei der SIAL Paris, einer der bedeutendsten Weltfachmessen für Nahrungsmittel, präsentiert wurden.



Informierten sich auf der SIAL Paris über aktuellste Branchen-Entwicklungen (v.l.): Felix Hofinger (WK Tirol), Gremialobmann Stefan Mair, die Gremialausschuss-Mitglieder Patricia Sepetavc, Peter Paul Molk, René Fender und Andrea Speckbacher sowie Gremialgeschäftsführer Simon Franzoi. © brandmedia

Das Konsumverhalten hat sich, besonders deutlich in Europa, in den vergangenen zwei Jahren gewandelt: So werden regional produzierte und verarbeitete, saisonale Lebensmittel gezielt von immer mehr Kund:innen nachgefragt. Dementsprechend werden

auch Lebensmittelproduktion und die Auswirkungen des Konsums auf Mensch und Umwelt sensibler wahrgenommen. „Hier geht es einerseits um Produktionsbedingungen sowie um Nachhaltigkeit und Umweltschutz, aber auch um das Thema gesunde Lebensmittel“, präzisiert Stefan Mair, Obmann des Landesgremiums des **Tiroler Lebensmittelhandels** in der Wirtschaftskammer Tirol.

Geänderte Kundenerwartung bei Lebensmittel

Der Rückgang des Fleischkonsums gehe einher mit einer gestiegenen Nachfrage nach nichtfleischlichen, vegetarischen oder veganen Produkten, sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch in der Gastronomie, so Mair. Aktuell sind es die Energie-, Rohstoff- und Transportkosten, welche die Lebensmittelpreise international bestimmen. „Wie auch die bei der **SIAL** präsentierten Studien zeigen, liegt dahinter aber das Dreiergespann Gesundheit, Genuss sowie Umwelt und ethische Werte, welche für immer mehr Kund:innen den Preis respektive den Wert von Lebensmitteln definieren“, führt Mair aus. Die geänderten Kundenerwartungen treiben außerdem Innovationen besonders in den Bereichen Produktion, Verpackung und Angebot von fleischlosen Nahrungsmitteln an. Neben großen Unternehmen drängen zunehmend Start-ups mit ihren innovativen Konzepten in diesen Bereichen auf den Markt.

Innovationsschub durch Start-ups

Neben den aktuellen Preissteigerungen, die Optimierungen und Kosteneinsparungen besonders dringlich machen, ist es das gestiegene Bewusstsein der Konsument:innen hinsichtlich Umwelt- und Sozialthemen, welches nach Innovationen verlangt, besonders in der Produktion und bei Verpackungen. „Nachhaltigkeit und der ökologische Fußabdruck von Lebensmitteln sind für immer mehr Konsument:innen entscheidend beim Einkauf. „Mit starken, bewährten

Partnerschaften zwischen lokalen Produzent:innen und dem regionalen Lebensmittelhandel sowie kurzen Transportwegen vom Anbau über das Geschäft bis auf den Teller der Konsument:innen, können wir uns in Tirol durchaus in einer Vorreiterrolle sehen“, meint Mair. Gemeinsam mit Vertreter:innen von Spar, M-Preis und dem Lebensmittelgroßhandel informierte sich Mair vor Ort bei der SIAL über aktuelle Trends und Entwicklungen und deren Bedeutung für Tirol.

So erlauben die Möglichkeiten der Digitalisierung bei Produktion und Verpackung mittelfristig weitere Optimierungen, ebenso aber auch im Handel. Denn die Zahl jener Konsument:innen, die Lebensmittel online einkaufen und sich online oder über Apps Informationen zu diesen Lebensmitteln holen, steige stetig. Mair dazu: „Konsument:innen wollen wissen, was sie essen, wo das Essen herkommt, wie es produziert und geliefert wurde. Auch für den heimischen Handel bedeutet das neue Möglichkeiten, die Qualität seiner Produkte zusätzlich sichtbar zu machen.“

Fleischalternativen im Trend

Bei der Entwicklung und Produktion von fleischlosen, vegetarischen oder veganen Lebensmitteln, bestenfalls aus regionaler Herstellung, sind es neben den großen Unternehmen auch Start-ups, die mit innovativen Produktneuheiten bei Konsument:innen punkten. Auch hier sieht Mair in Tirol eine günstige Ausgangslage: „Seit Jahren entstehen in Tirol aufstrebende Start-ups, die teils mit für Tirol vermeintlich exotischen Produktneuheiten bei Einheimischen und Gästen punkten. Sie stellen eine wichtige Bereicherung für die gesamte Branche dar, dementsprechend suchen wir seitens des Lebensmittelhandels aktiv die Zusammenarbeit mit diesen innovativen Jungunternehmer:innen“, meint Mair.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at