



Marketing für regionalen Spargel

Anton Kreitmeir, 30.01.2014

Warum Agrarmarketing?

=> einige Selbstversorgungsgrade in Bayern 2010

- Rindfleisch: 200%
- Milch: 172%
 - davon Käse 331%
- Zucker 200%
- Getreide 104%
- Spargel 70 % (von 40% vor 10 Jahren!!!)



=> In den meisten Bereichen steht der Export im Fokus!

Was machen wir?

- Werbehilfen (z. B. Exportkatalog, Plakate, Flyer)
- Internetportal (www.food-from-bavaria.de, www.regionales-bayern.de)
- Medienkampagnen (z. B. GQ, LEH-Fachzeitschriften)
- Messen (z. B. Verbraucher-, Fach-, Regionalmessen)
- Kommunikationsveranstaltungen (z.B. parlamentarischer Abend)
- Informations- und Absatzförderungsmaßnahmen im In- und Ausland
- Hotel-Präsentationen, Events (z.B. Spargel, Dubai 2013)
- Einladung von Importeuren (z.B. August 2013)
- Delegationsreisen
- Einsatz von Bäuerinnen im heimischen LEH

=> Maßnahmen der alp zur Hälfte für Export und zur Hälfte für Inland

Marktsituation bei Spargel:

- Konkurrenz:
 - Zu Saisonbeginn aus dem Mittelmeerraum, in der Saison aus östlichen Nachbarländern und gefühlt ganzjährig „Flugspargel“ aus Übersee, aber **gleichzeitig starke Ausdehnung der Saisontage in Bayern**
- Verbraucher:
 - Regionalität ist „in“ und Verbraucher schätzen heimischen Spargel...
... kaufen aber tlw. trotzdem Spargel aus Peru



=> Spargelmarkt ist geprägt von Globalisierung und Regionalität

Konsumbesonderheiten bei Spargel:

Position	2011	2003
Erntemenge Bayern	122.470 dt	78.558 dt
Nachfrage Haushalte	61.430 dt	57.280 dt
Anteil an Erntemenge	< 50%	< 73%
<small>Quelle: Bayerisches Statistisches Landesamt; AMI</small>		

- Der Verbrauch von Spargel über die Haushalte stagniert
- Gastronomie steigt stark an
- Die Haushalte beginnen den Kauf von frischem Spargel ein bis zwei Wochen später als die Gastronomie. Die Gastronomie ist daher der „Katalysator“ für den Spargelabverkauf.
- Spargelwerbung (Spargeleröffnung) sollte dazu beitragen, den Spannungsbogen zu erhöhen. Optimaler Termin: 1. Aprildekade

=> Marketing muss auf Gastronomie und Verbraucher ausgerichtet sein

Ziel 1:

Regionalität beim (LEH)-Verbraucher kenntlich machen und bewerben.

Regionale Absatzförderung setzt EU-anerkannte Qualitäts- und Herkunftszeichen voraus...

... zum Beispiel „Geprüfte Qualität – Bayern“



- Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem
- Unabhängige Zertifizierung aller Beteiligten
- 19 Produktbereiche (Rind, Schwein, Milch, Kartoffeln, Brot, Obst und Gemüse, ...)
- 20.000 zertifizierte Landwirte, 150 Unternehmen der EW
- Über 70 % der bayerischen Verbraucher kennen das Zeichen
- Auf Produkten im LEH breit eingeführt (REWE, Edeka, ...)
- Werbekampagne 2012 und 2013

Kampagne Geprüfte Qualität-Bayern



AufbauchBayern

www.gq-bayern.de

ACHTEN SIE AUF DIESES ZEICHEN!

Geprüfte Qualität – Bayern: von bayerischen Bauern
kurze Wege · dreistufiges Kontrollsystem · mehr Transparenz

www.gq-bayern.de

Marketingagentur
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Kampagne Geprüfte Qualität-Bayern



Regionale Absatzförderung setzt EU-anerkannte Qualitäts- und Herkunftszeichen voraus...

... zum Beispiel geschützte geographische Angaben

- 25 EU-geschützte Spezialitäten, 12 im Antragsverfahren
- Bayern ist Spitzenreiter im Bundesvergleich
- Absatz der Produkte mit geschützten Herkunftsangaben macht ca. 10 % des gesamten Umsatzes des bayerischen Ernährungsgewerbes aus



Wie wir Sie praktisch unterstützen:

- Förderung der GQ-Zertifizierung
- Werbung Geprüfte Qualität – Bayern (Plakate, Flyer, Handzettel)
- Intensiver Kontakt zum LEH
- Teilnahme an LEH-Hausmessen,
- Werbung ggA, Unterstützung bei Werbemitteln

Ziel 2:

**Gastronomie und Direktverbraucher zur
Regionalität motivieren!**

Wie wir Sie praktisch unterstützen:

- www.regionales-bayern.de und Gastroplattform
- Ausgezeichnete Bayerische Küche
- Aktionen
 - Spargel liebt Silvaner
Saisoneröffnung am Marienplatz
 - Spargeessen Dubai
AHK VAE veranstaltet jährliches Spargelfest



START ANBIETER INITIATIVEN REGIONEN VERANSTALTUNGEN MITMACHEN LOGIN

FRÄNKISCHE SÜSSKIRSCHEN

Derzeit werden rund 35 % der deutschen Kirschen in den bekannten fränkischen Kirschregionen angebaut. Dazu zählen unter anderem die Kalchreuther Höhe am Rande der Frankenalb, die fränkische Schweiz und Unterfranken.



Regionale Produkte und Dienstleistungen von nebenan

Holzofenbrot wie zu Omas Zeiten, Wurstspezialitäten nach altem Familienrezept, Selbstgebranntes und Selbsteingekochtes, Handgemachtes, Service vom Hof oder Landerlebnisse: Hier finden Sie ein breit gefächertes Angebot an frischen Lebensmitteln, besonderen Produktspezialitäten und Dienstleistungen von bayerischen Anbietern.

Bitte wählen Sie den gewünschten Produktbereich und die gewünschte Produktgruppe aus. Zusätzlich können Sie Ihre Suche durch die Auswahl eines Ortes oder einer Postleitzahl und die Produktauswahl verfeinern.

Produktbereich: Produktgruppe:

PLZ / Ort: Umkreis: Freitextsuche:

☰ **Produktauswahl verfeinern**



Lamplhof-Hofmetzgerei GbR
Annemarie Lampl
Kirchplatz 2
85235 Pfaffenhofen a. d. Glonn

[START](#)
[ANBIETER](#)
[INITIATIVEN](#)
[REGIONEN](#)
[VERANSTALTUNGEN](#)
[MITMACHEN](#)
[LOGIN](#)

BAYERISCHE ÖKO-ERLEBNISTAGE 2014

Die Bayerischen Öko-Erlebnistage eignen sich hervorragend, Ihren Öko-Betrieb und den Öko-Landbau zu präsentieren. Mit einer Veranstaltung steigern Sie medienwirksam die Bekanntheit Ihres Betriebes bzw. Ihrer Institution.

[1](#) [2](#)

Regionale Veranstaltungen – wissen was los ist

Von der Hofweihnacht bis zum Erntedankfest, von Vorträgen und Betriebsführungen bis zu erlebnisreichen Mitmachaktionen ist bei Bayerns Regionalvermarktern viel geboten. Einfach Datum und Ort eingeben und Veranstaltungen in Ihrer Nähe finden.

Bezirke

Landkreise

PLZ / Ort

Zeitraum von

Zeitraum bis



Erlebnisbauernhof Sepp'n Bauer

> Über uns

Kontakt/Anfahrt

Unsere Produkte

Teilnahme an Regionalen
Initiativen

Unsere Zertifikate und Siegel

Unsere Termine

Unsere Verkaufsstellen

Impressionen

letzte Aktualisierung:
15.01.2014

> Seite drucken

> PDF-Download

> zur Listenansicht



Über uns

Wir, die Familie Simon, lädt Sie ein zu einem erlebnisreichen Besuch auf ihrem Bauernhof. Tiere streicheln vom Hasen bis zum Pferd, Pinzgauer Kühen mit ihren Kälbern, Hühner, Enten und Gänse. Schauen Sie dem Bauern über die Schulter und bekommen Sie einen Einblick in das Hofleben. Hier erfahren Sie viel über die wechselhafte Geschichte des Hofes und die bäuerliche Tradition im Jahreskreis.

Genießen Sie regionale Produkte aus der Bauernküche Wir verwöhnen Sie mit unseren hausgemachten Kuchen, Schmalzgebäck und Brotzeitplatten oder einem Bauernhofbuffet in unserem Holzhäuschen. Genießen Sie mit allen Sinnen die ganze Fülle des Landlebens, und stellen Sie sich Ihre ganz persönliche Brotzeit aus saisonalen und regionalen Schmankerl zusammen.

Hofladen mit hausgemachten Spezialitäten

Hier vermarkten wir unser eigen erzeugtes Pinzgauer Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung, Schweinefleisch, Geflügel, küchenfertig zerlegtes Wild, Schwarzgeräuchertes, Hausmacherwürste, Pressack, Leberwurst, Marmeladen, Eier und Käse. Erinnern Sie sich, wie es zu Omas Zeiten auf dem Land noch ursprünglich schmeckte!

Gerne stellen wir Ihnen ein "**Chiemgauer Geschenkkörperl**" zum Mitnehmen für die Daheimgebliebenen zusammen.