



Genussakademie 2018

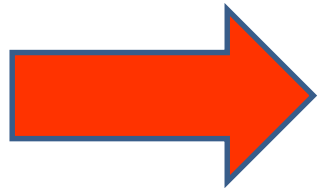
Mehrwert durch einzelne Zutaten?

Reden wir von **Küche** oder **Industrie** ?

- ➔ Zwei verschiedene Ansätze
- ➔ Zwei verschiedene Vorgehen
- ➔ Zwei verschiedene Resultate

Wie definiert sich **Mehrwert**

Wie definiert sich **Zutaten**



Es stellt sich die Frage ob sich der Mehrwert durch eine **veränderte** Zutat ergibt

Oder

Ob die Zugabe einer **speziellen** Zutat zu einem Mehrwert führt

Oder allenfalls beides in Kombination

Beispiel «Veränderte Zutat»

Zutat «Milch»



Zutat «lactosefreie Milch»

Zutat «Milch»



Zutat «aufgefettete Milch» oder
«erhöhter Proteingehalt»

Zutat «Milch»



Zutat «homogenisierte Milch»

Zutat «Milch»



Zutat «Milch mit Label: Bio, Berg,
Alp, Demeter, Heumilch, Wiesenmilch
Faire Trade»



Beispiel «Veränderte Zutat»

Zutat «Panna cotta»



Panna cotta mit Himbeersauce



Beispiel «spezielle Zutat»

Zutat «Milch»



Zutat «Schafmilch, Ziegenmilch, Büffelmilch»

Zutat «Milch»



Zutat « veganes Ersatzprodukt:
Mandel, Kokos, Hafer, Lupine »

Zutat «Salz»



«Sel de Guerande» im Butter



Nach den allgemein verständlichen Beispielen einige Optionen aus der Sicht «Technologie»

- ➔ Spezielle Zutaten zur Erreichung von Kochfestigkeit in Cremes und Joghurts
- ➔ Spezielle Zutaten zur Erreichung von Scherstabilität
- ➔ Zutaten zur Erreichung von Farbe (Aronia in Erdbeerjoghurt)
- ➔ Streichfähige Butter (Spezifische Parameter im Butterungsprozess)
- ➔ Custom made Produkte: Meist benötigen diese einen Mix aus Zutaten und Technologien (Bsp. nachpasteurisiertes Joghurt)

Zutat und Mehrwert in der Bewertung und Sicht des Kunden/Konsumenten



Ökologische Aspekte



Technologische Aspekte



Visuelle und sensorische Aspekte



Ernährungsphysiologische Aspekte



Lifestyle Aspekte



Marketing Aspekte/Verkaufsargumente

