

Saisonalität in Gastronomie & Verarbeitung

Eine Handreichung von AgiL Sachsen

WIESO SAISONAL? AUS PERSPEKTIVE DER GASTRONOMIE

- Saisonalität ermöglicht Bezug regionaler Produkte
- Immer mehr Menschen wollen sich bewusst und regional ernähren
- Verwendung von Sortenraritäten sorgt für Alleinstellungsmerkmal
- Regionale Betriebe werden unterstützt und Ressourcen geschont
- Qualität, Frische, Geschmack, Kundenbindung
- Saisonalität kann Wirtschaftlichkeit erhöhen

WIESO MIT GASTRONOMIE ZUSAMMENARBEITEN? DIE LANDWIRT:INNEN-PERSPEKTIVE

- Erhöht die Sichtbarkeit des Betriebes
- An Gastronomie zu liefern suggeriert Qualitätsanspruch
- Es können größere Mengen auf einen Schlag abgesetzt werden
- Hochpreisige Sortenraritäten lassen sich gezielt vermarkten

WIE FINDE ICH REGIONALE PARTNERBETRIEBE?

Gastronomie

- Gehen Sie auf regionale Wochenmärkte! Sprechen Sie mit den Landwirt:innen Ihrer Region.
- Schauen Sie in die Direktvermarkterbroschüre „So schmeckt Sachsen“ des Sächsischen Landesbauernverbandes
- Online-Nachschlage-Werke durchstöbern: regionales.sachsen.de; regioApp der Bundesregionalbewegung

Erzeuger:innen

- Seien Sie Proaktiv! Gehen Sie auf Restaurants und verarbeitende Betriebe in der direkten Umgebung zu.
- Nutzen Sie Möglichkeiten Werbung für Ihre Produkte in den Sozialen Medien zu schalten

WELCHE VORAUSSETZUNGEN MUSS ICH ERFÜLLEN?

Gastronom:in / Verarbeiter:in	Landwirt:in
<p>Für Beide gilt:</p> <p>Gegenseitiges Interesse</p> <p>Kooperationswillen</p> <p>Zuverlässigkeit</p> <p>Hohes Maß an Kommunikation</p> <p>Gemeinsamen Qualitätsanspruch</p>	
Wissen um Saisonalität bestimmter Produktgruppen	Wissen um besonderen Qualitätsanspruch in Gastronomie und Verarbeitung
Hohes Maß an Flexibilität und Kreativität	Regelmäßige Darstellung des Angebots (Wochenliste, Instagram)
Angepasstes Zeitmanagement für komplexere Bestellvorgänge	Die nötige Betriebsstruktur : Angepasste Bestell- und Ernteabwicklung, Verarbeitung, Abpackung, eigene Logistik, gute telefonische Erreichbarkeit

Bei Fragen kontaktieren Sie gerne unseren Mitarbeiter Philipp Scharf:

p.scharf@agilsachsen.de

+49 151 17031474

