



Saveur
FROMAGE

Online Käse
Degustationen

Weinfelden, 27. Mai 2021

Stephan.Feige@Saveur-Fromage.ch
079 458 77 77

Dr. Stephan Feige

- Langjährige Erfahrung als Unternehmensberater (htp St.Gallen)
- Projekte für verschiedenste Organisationen im Bereich Regionalprodukte (Verein Schweizer Regionalprodukte alpinavera, Culinarium, Schweizer Pärke, ...) und gut vernetzt bei regionalen Anbietern in der Deutschschweiz
- Markenbeirat Schweizer Pärke (Bundesamt für Umwelt)
- Leiter Fachstelle für authentische Markenführung an Hochschule für Wirtschaft Zürich, HWZ
- Seit 20 Jahren Arbeit im Bereich «Marketing mit der Herkunft» (Swissness, Regionalprodukte)
- Früher 2 Jahre Butter Linder, Berlin (heute Lindner Feinkost), Anbieter von hochpreisigen Spezialitäten mit ca. 40 Filialen und der gleichen Zahl Ständen auf Wochenmärkten

Beobachtungen zum Käsemarkt

Kunden

- schätzen authentische Lebensmittel mit Herkunft und authentische Geschichten urchiger Typen
- suchen nach Abwechslung und neuen, speziellen Produkten
- Grossverteiler führen entweder nur Standardkäse oder bieten in der Vielfalt keine Orientierung
- Spezialitätengeschäfte nicht immer in der Nähe, kennen häufig die Geschichten der Käse und Käser nicht

Markt und Käsereien

- Käsereisterben in den letzten 20 Jahren
- Hersteller denken häufig in Tonnage statt Qualität und Wertschöpfung
- Dominante Angebote: Sortenkäse (Big 4: Gruyère, Emmentaler, Raclette, Appenzeller) sowie Günstigangebote
- Direktvertrieb z.B. via Internet aufgrund Versandkosten schwierig
- Keine attraktiven Plattformen (Grossverteiler, Webshops) mit nationaler Ausstrahlung



Chance für eine Plattform für authentische Käseerlebnisse

Kundennutzen von Online Käse Degustationen

Learning Corona

Online Events bieten die Chance, Distanzen zu überbrücken und sich mit Menschen auszutauschen, die man aufgrund der Entfernung physisch nicht treffen würden

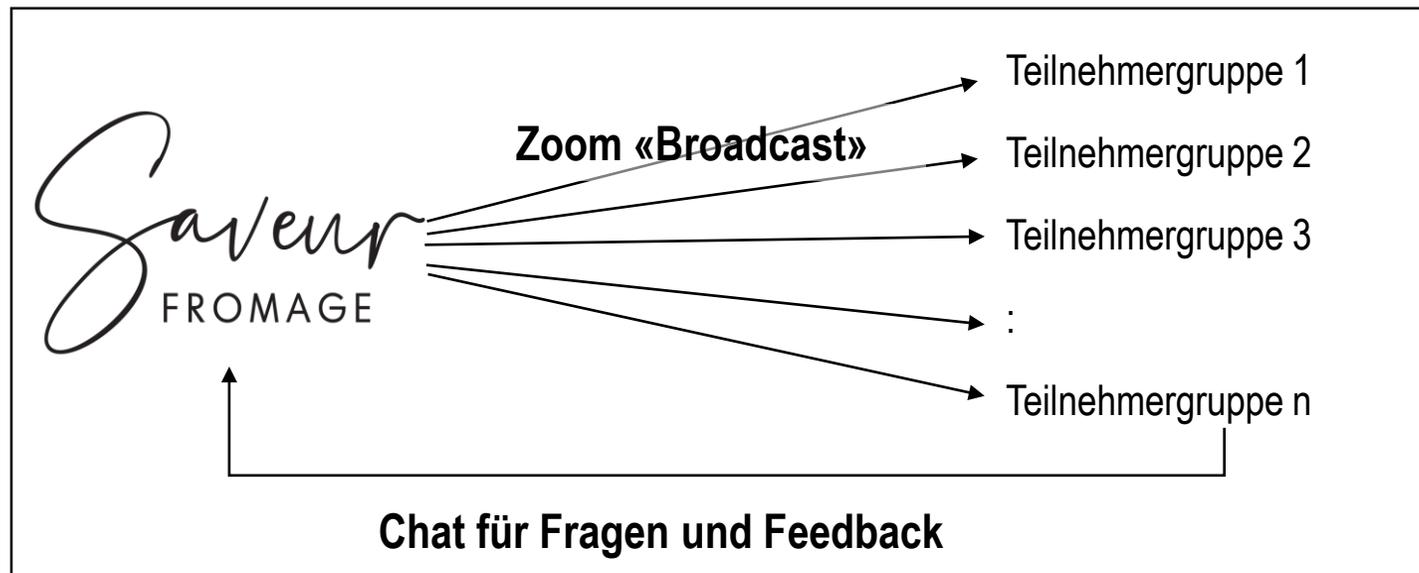
Marktchancen: nur Online

- kann man den Käser aus dem Emmental mit dem St.Galler Konsumenten zusammenbringen, den Hersteller von Käsespezialitäten spür- und erlebbar machen und einen «Einblick in den Käsekeller» geben
- kann man eine Tour durch die Schweizer Bergkäse an einem Abend machen oder die verschiedenen AOP Käse in einer Stunde erleben
- hat man einen nationalen Markt für authentische lokale Erlebnisse

Saveur Fromage ermöglicht authentische Käserlebnisse zu Hause beim Kunden



- bestellen und bezahlen auf www.saveur-fromage.ch
- Freunde einladen
- Käse Degustationspäckli wird von der Post geliefert.
- am Degustationstag Käse 3 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen
- einloggen und geniessen (Anleitung kommt mit Päckli und per Mail)



Das Erlebnis findet bei jedem Kunden in der Interaktion mit dem Käser statt, nicht zwischen den Teilnehmergruppen.

Erste Online Degustation mit der Bergkäserei Aschwanden in Seelisberg



Zweites Projekt: Chascharia Val Mustair



Savour
FROMAGE



Nächste Degustationen



Gruyère
Weltmeister
Freitag, 11. Juni, 19 Uhr

Foto: Tom Trachsel

24. Juni, 19 Uhr
Hip Hop Käse
Innovationen von Beat
Impfpler



Freitag, 18. Juni, 19 Uhr
Käserei Stofel
Toggenburg, Käsesommelier
und Innovator Niklaus und
Thomas Stadelmann



Saveur
FROMAGE

Freitag, 2. Juli
Biosphäre Entlebuch
Hexerkäse, Büffel,
Sternekoch, Kohle



Saveur
FROMAGE

Vielfältige Optionen für die weitere Entwicklung

- Produkterweiterung (z.B. Wein)
- Kuratierter Käsehandel
- Nachbestellungen
- Optimierung Absatzförderung für Produkte und Regionen
- Re-live Degustationen
- Firmenevents
- ...

Einladung für Teilnehmer des Ostschweizer Foodforums:
15% Rabatt bis Ende Juni, Code «Foodforum21»