

München, 6. August 2009

Immer stärker im Trend: Die deutsche regionale Küche

Gourmondo positioniert sich als Deutschlands größter und umsatzstärkster Online-Retailer für Lebensmittel und Getränke zunehmend auch im regionalen Segment.

Geschäftsführer Pascal Zier (34) prognostiziert, dass Gourmondo mit regionalen Produkten allein in diesem Jahr voraussichtlich ein Umsatzwachstum von 50-60% verzeichnen wird.

Regionalität hat sich binnen kurzem als ein wichtiges Qualitätsmoment beim Kunden durchgesetzt, sagt Pascal Zier. „In Deutschland findet man fantastische Erzeugnisse und Manufakturen, und die Nachfrage unserer Kunden nach diesen Erzeugnissen steigt zunehmend. Die Qualität der Produkte wird einfach ungemein geschätzt.“

Was Sterneköche schon längst entdeckt haben, nämlich gute regionale Produkte, wird Gourmondo zukünftig verstärkt im Sortiment haben. Beispielsweise:

Dresdner Christstollen aus kleiner Manufaktur, von Hand gemachter Senf aus der historischen Regensburger Wurstkuchl, Schwarzwälder Ziegenkäse, der im Gault Millau-Führer gelistet ist, Biospargel und Spezialitäten von Slow-Food-Produzenten – so sieht die Produktbandbreite von Gourmondo aus.

Gourmondo arbeitet bewusst auch mit kleineren Unternehmen zusammen, die auf diese Weise den Kunden-Sprung vom Hofladen zur bundesweiten Klientel schaffen.

Der Trend zur Regionalität entspricht einem veränderten Kundenbewusstsein. Luxus wird nicht mehr nur durch Champagner definiert, sondern durch eine hervorragende Qualität deutscher Produkte.

Die Qualitätskriterien bei der Auswahl sind streng: Stichworte in diesem Auswahlkatalog sind beispielsweise Bio-Zertifizierung, Produkte ohne Farb-, Süß- und Konservierungsstoffe, EU-Öko-Brauereiverordnung, von Hand geschöpfte Schokoladen und Erzeugnisse von Mitgliedern der internationalen Bewegung Slow Food e.V.

Für das Weihnachtsgeschäft wird Gourmondo seine Palette auf saisonale Leckereien mit regionalem Hintergrund ausweiten.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.