



**BETTIO GLARONA**

GASTRO AG

# Monats-Update

Juni 2023



Liebe Kunden und Kundinnen

Liebe Leser

Wer beruflich mit Lebensmitteln zu tun hat, sollte sich auch mit Food Trends auseinander setzen, denn möglicherweise wird einer davon so gross und mächtig, dass er unseren Berufsalltag massgeblich verändern wird. Sie glauben mir nicht? Erinnern Sie sich noch an die Zeit, in der als einziges vegetarisches Gericht (wenn es überhaupt eines gab) ein Gemüseteller (aus TK-Gemüse) auf der Speisekarte stand? Heute sind mehrgängige Vegi-Menüs - wenn nicht sogar vegane Gänge - ein Muss.

Beschäftigen wir uns also mit Circular Food, Snackification, Fast Good, Meet Food oder Healthy Hedonism\* um nur ein paar der neuesten Strömungen zu nennen (drei wichtige Trends stellen wir Ihnen auf den nächsten Seiten vor, eine Gesamt-Übersicht des aktuellen Standes finden Sie in der Grafik auf der letzten Seite). Welcher Trend sich durchsetzen oder welcher verschwinden wird, zeigt die Zukunft. Sicher ist lediglich, dass sie sich laufend verändern und neue dazukommen werden.

Lassen Sie uns offen für Neues bleiben.

Guido Bettio

\* **Circular Food** betrachtet den gesamten Produktzyklus der Lebensmittel (vom Samen bis zum Kompost) und orientiert sich am Konzept der Kreislaufwirtschaft. **Snackification** benennt die Veränderung des klassischen Essverhaltens mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert hin zu hochwertigen und gesunden Mini-Mahlzeiten. **Fast Good** meint gesundes und nachhaltiges Fast Food. **Meet Food** bezeichnet den Wunsch des Konsumenten, den Nahrungsmittel zu „begegnen“ und z.B. einen Produktionsprozess zu erleben. **Healthy Hedonism** bedeutet Gesundheit und Genuss zu vereinen.

---

---

---

# Bettio Glarona stellt vor...

## ... wie wir in Zukunft essen werden

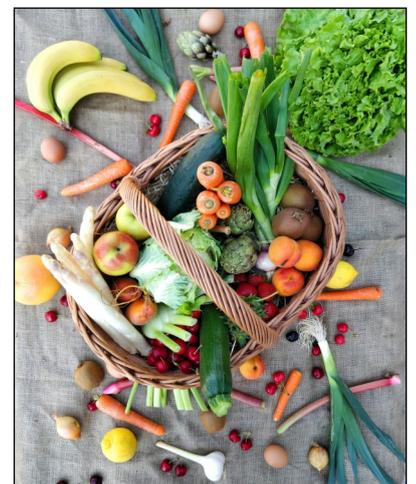
In der Zeit der Jäger und Sammler vor rund zwei Millionen Jahren kam nur dann etwas in den Magen, wenn die Menschen ein **Tier erlegt** oder **essbare Pflanzen, Beeren** oder **Nüsse** gefunden haben. Mit der sesshaften Lebensweise und dem **Getreideanbau** und der **Viehhaltung**, wurde die Nahrungsbeschaffung etwas planbarer, aber immer noch sehr abhängig von Wetter und Umwelt. Mehr Vielfalt brachten die Eroberungsreisen in der Antike und dem Zeitalter der Entdeckungen, problematisch aber zum Teil die Haltbarkeit einzelner Produkte. Erst der **Industrialisierung** und Verbesserungen in der Landwirtschaft, dem Transport und der Haltbarmachung von Lebensmitteln beginnt die Zeit des **Überangebotes** an Lebensmitteln in der ersten Welt. Nicht nur die Auswahl hat sich mit den Jahren geändert, auch die **Ansprüche ans Essen**: Galt es einst „nur“ satt zu werden, muss heute das Essen schmecken, qualitativ hochwertig und gesund sein und unserer eigenen Ideologie entsprechen. Aber wie sieht es in Zukunft aus? Kehren wir zurück zu den Pfahlbauer-Methoden wie die Paleo-Ernährung? Ist vegan noch aktuell, oder kommen besser Insekten auf den Teller?

Die Trendforscherin Hanni Rützler vom Zukunftsinstituts Frankfurt am Main, Herausgeber des Food Reports, ist Expertin für Food-Trends und beobachtet in ihrem **„Food Report 2023“** folgenden drei **Haupttrends**:

### 1. New Glocal

Ausgelöst durch Pandemie und Krieg hat sich der Wunsch nach einem sinnvolleren Verhältnis von lokal produzierten und global importierten Lebensmittel verstärkt. **New Glocal berücksichtigt** aber **nicht nur lokale und globale Aspekte**, sondern definiert auch **andere Werte**: Nicht der günstigere Preis, sondern die regionale Verfügbarkeit werden zum primären Kriterium. Und wenn Lebensmittel importiert werden, werden sich deren Anforderungen (z.B. nachhaltiger Umgang mit Ressourcen, faire Entlohnung etc.) nach und nach verändern.

Trendprognose von Hanni Rützler: Die ökologischen Folgen einer rücksichtslos globalisierten Nahrungsmittelindustrie geraten zunehmend ins öffentliche Bewusstsein. Ausfälle und Knappheiten in Pandemie oder Kriegszeiten zeigten die Abhängigkeit von globalisierten Lieferketten und deren Fragilität auf. New Glocal wird daher **kein vorübergehender Trend** sein, sondern ein Vorbote der **nächsten Evolutionsstufe** in der globalen Lebensmittelproduktion, die sich durch einen neuen Fokus auf Regionalität und nachhaltiges Wirtschaften mit resilienten Verschränkungen zu überregionalen und globalen Strukturen auszeichnen wird - was Schritt für Schritt zu einer **Neuausrichtung des Sortiments** (in Handel und in der Gastronomie) führen wird.



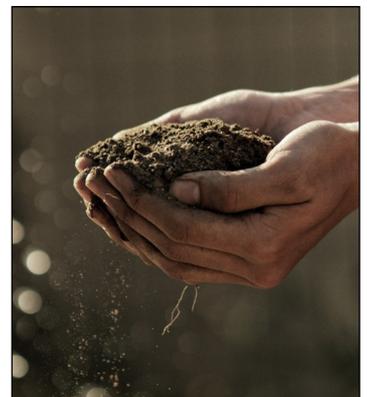
## 2. Veganizing Recipes

Obwohl es in fast jeder Küche dieser Welt Gerichte gibt, die schon immer vegan waren, basieren gerade in der deutschen, schweizerischen und österreichischen Küche ein überwiegender Teil der traditionellen Rezepte auf tierischen Lebensmittel (neben Fleisch und Wurst auch Eier, Milch und Käse). Der Trend zur „**Veganisierung**“ der **traditionellen Gerichte** findet sowohl in der Lebensmittelindustrie (durch die Entwicklung von Ersatzprodukten) als auch im Kochbuchmarkt Einzug, wobei nicht nur Hightech-Ersatzprodukte zum Einsatz kommen sondern auch auf natürliche Zutaten wie Pilze, Hülsenfrüchte, Algen etc. zurückgegriffen werden kann.

Trendprognose von Hanni Rützler: **Vegane Alternativen bestimmter Traditionsspeisen** werden zum **Standard** werden. Da aber nicht alle veganen Varianten überzeugen, wird ein **Wettbewerb um das Geschmackserlebnis**, welches dem Original am ähnlichsten ist, weiter vorangetrieben. Denn: Der Peak der Veganisierung ist noch längst nicht erreicht.

## 3. Regenerative Food

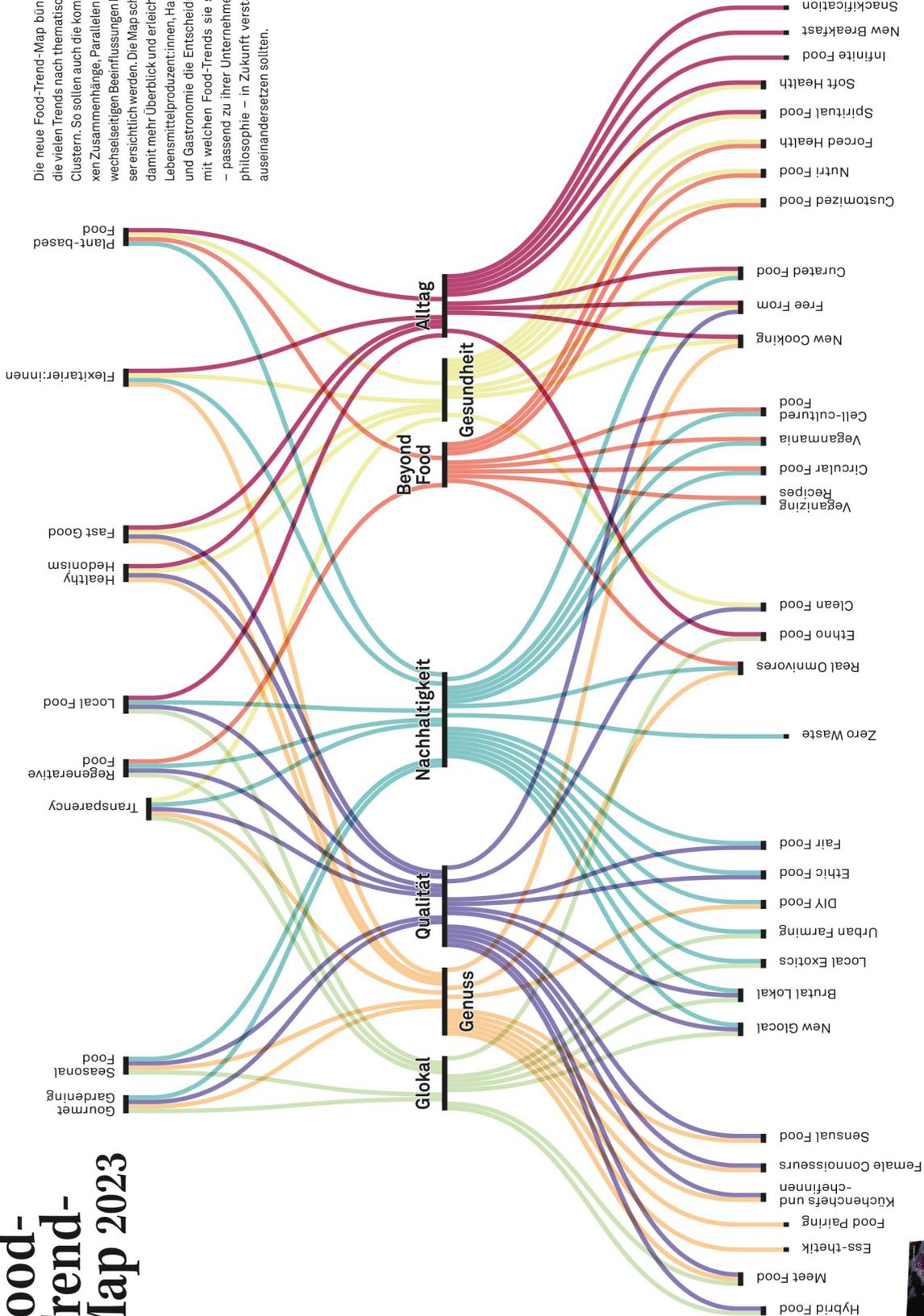
Die Frage, wie unsere Nahrungsmittel produziert werden, spielt eine entscheidende Rolle für die Gesundheit der Böden oder den Klimawandel. Dabei ist zu bedenken, dass auch vegane Gerichte eine schlechte Energie- und Nachhaltigkeitsbilanz haben können, wenn sie auf eine nicht regenerative Weise angebaut werden. Regenerativ Food, also die **Produktion von Lebensmittel nach Kriterien der regenerativen Landwirtschaft**, ist nicht nur eine weitsichtige Antwort auf die Bedrohungen durch den Klimawandel, sondern sorgt auch für eine Diversifizierung der Pflanzenarten und damit für mehr Abwechslung auf dem Teller. In diese Kategorie gehören Trends wie z.B. Nose-to-Tail-Cooking.



Der Text und die Grafik (siehe nächste Seite) über die Food Trends ist ein Auszug aus dem **Food Report 2023** von Hanni Rützler der im **Zukunftsinstitut GmbH** Frankfurt am Main publiziert wurde. Der gesamten Food Report sowie weitere Publikationen zum Thema Food-Trends sind im Online-Shop des Instituts erhältlich <https://shop.zukunftsinstitut.de/Branchenreports-c138121394>

# Food-Trend-Map 2023

Die neue Food-Trend-Map bündelt die vielen Trends nach thematischen Clustern. So sollen auch die komplexen Zusammenhänge, Parallelen und wechselseitigen Beeinflussungen besser ersichtlich werden. Die Map schafft damit mehr Überblick und erleichtert Lebensmittelproduzent:innen, Handel und Gastronomie die Entscheidung, mit welchen Food-Trends sie sich – passend zu ihrer Unternehmensphilosophie – in Zukunft verstärkt auseinandersetzen sollten.



Die „Food-Trend-Map 2023“ ist ein Auszug aus dem Food Report 2023. Weitere Informationen unter [zukunftsinstitut.de/foodreport](https://www.zukunftsinstitut.de/foodreport)

Lebensmittel  
Zeitung

foodservice

gvpraxis

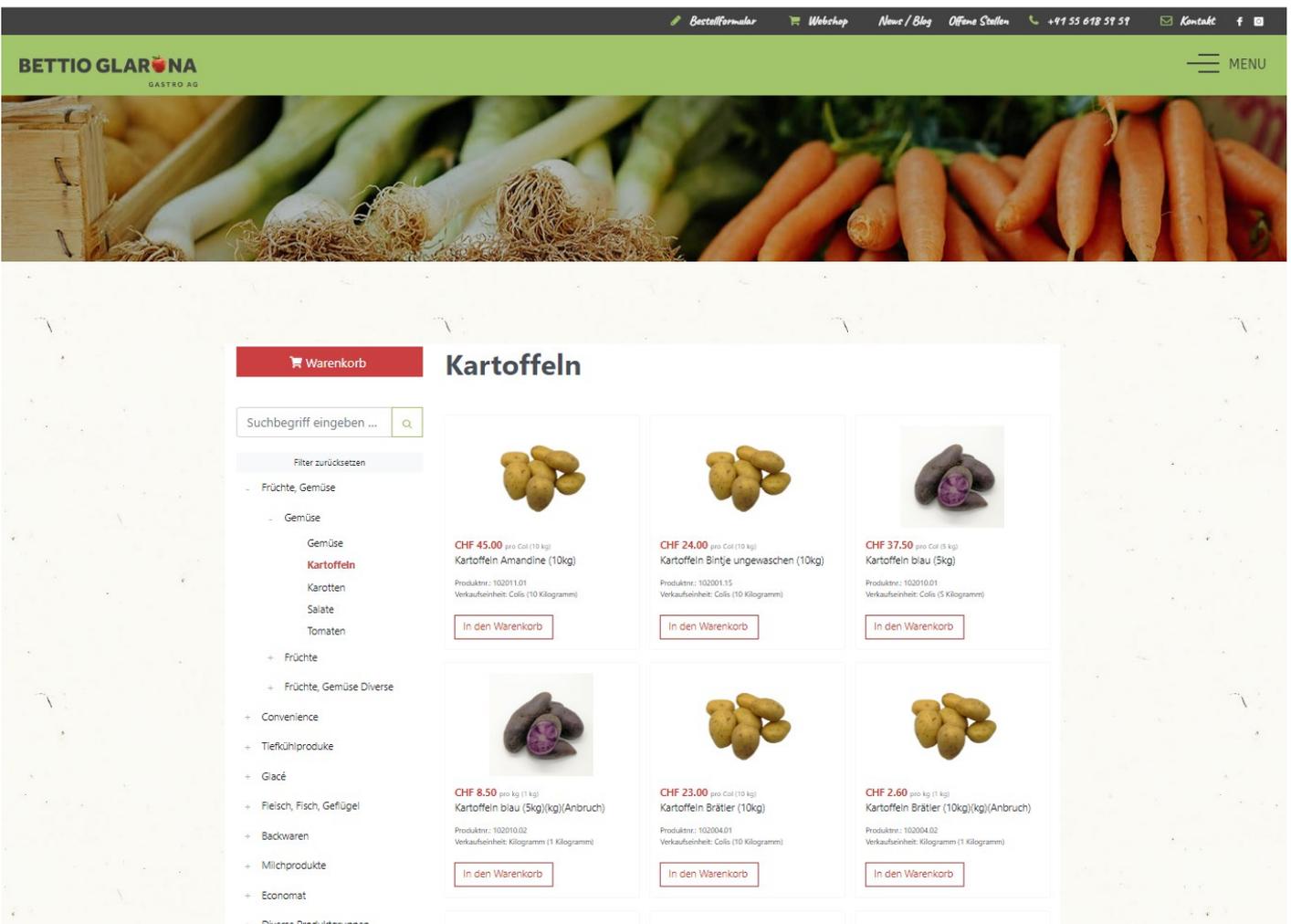
zukunftsinstitut

# Bettio Glarona stellt vor...

## ... kennen Sie schon unseren Webshop?

Wussten Sie, dass Sie auf unserer Homepage ([www.bettio-glarona.ch](http://www.bettio-glarona.ch)) jederzeit unser ganzes Sortiment durchstöbern können? Der Zugang zu den Artikeln ist auch ohne Webshop-Login möglich und so können Sie sich jederzeit frei vom Sortiment inspirieren lassen.

Möchten Sie generell in unserem Webshop bestellen, können Sie sich gerne bei uns melden und wir schalten Ihnen einen Zugang auf. Sie können per Webbrowser am PC oder per App auf Tablet oder Mobilphone auf den Webshop zugreifen. Online bestellen hat diverse Vorteile, unter anderem reduzieren Sie Missverständnisse bei der Bestellung und haben jederzeit auch den vollen Überblick über Ihre getätigten Bestellungen. Zudem erhalten Sie diverse Zusatzinformationen zu den Artikeln, welche auf der Preisliste nicht aufgeführt sind. Auch das Suchen und Finden von Artikeln ist viel einfacher und Sie können unser Sortiment auch bequem über die Kategorien durchstöbern.



**BETTIO GLARONA** GASTRO AG

Bestellformular Webshop News / Blog Offene Stellen +41 55 618 59 59 Kontakt

Warenkorb **Kartoffeln**

Suchbegriff eingeben ...

Filter zurücksetzen

- Früchte, Gemüse
  - Gemüse
    - Kartoffeln**
    - Karotten
    - Salate
    - Tomaten
  - Früchte
  - Früchte, Gemüse Diverse
- Convenience
- Tiefkühlprodukte
- Glacé
- Fleisch, Fisch, Geflügel
- Backwaren
- Milchprodukte
- Economat
- Diverse Produktgruppen

 <p><b>CHF 45.00</b> pro Col (10 kg) Kartoffeln Amandine (10kg) Produktnr.: 102011.01 Verkaufseinheit: Cols (10 Kilogramm)</p> <p>In den Warenkorb</p>	 <p><b>CHF 24.00</b> pro Col (10 kg) Kartoffeln Bintje ungewaschen (10kg) Produktnr.: 102001.15 Verkaufseinheit: Cols (10 Kilogramm)</p> <p>In den Warenkorb</p>	 <p><b>CHF 37.50</b> pro Col (5 kg) Kartoffeln blau (5kg) Produktnr.: 102010.01 Verkaufseinheit: Cols (5 Kilogramm)</p> <p>In den Warenkorb</p>
 <p><b>CHF 8.50</b> pro kg (1 kg) Kartoffeln blau (5kg)/(kg)/(Anbruch) Produktnr.: 102010.02 Verkaufseinheit: Kilogramm (1 Kilogramm)</p> <p>In den Warenkorb</p>	 <p><b>CHF 23.00</b> pro Col (10 kg) Kartoffeln Brätler (10kg) Produktnr.: 102004.01 Verkaufseinheit: Cols (10 Kilogramm)</p> <p>In den Warenkorb</p>	 <p><b>CHF 2.60</b> pro kg (1 kg) Kartoffeln Brätler (10kg)/(kg)/(Anbruch) Produktnr.: 102004.02 Verkaufseinheit: Kilogramm (1 Kilogramm)</p> <p>In den Warenkorb</p>

# Aktionen

**gültig vom 01.06.2023 - 30.06.2023**

## Antipasti



### Gemüsepaste „Vegan“

- 10%



*Auf Vorbestellung*

Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

863037  
1000g  
Stück

**CEPOSA**  
Antipasti & Co.

**25.88**

statt 28.75

### Kapernäpfel Rhodos

- 10%



*Auf Vorbestellung*

Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

863039  
400 g  
Stück

**CEPOSA**  
Antipasti & Co.

**14.67**

statt 16.30

### Teufelshörnli

- 10%



*Auf Vorbestellung*

Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

863055  
800 g  
Stück

**CEPOSA**  
Antipasti & Co.

**33.30**

statt 37.00

### Schwarze Oliven, entsteht

- 10%



*Auf Vorbestellung*

Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

863032  
800 g  
Stück

**CEPOSA**  
Antipasti & Co.

**18.72**

statt 20.80

### Auberginen, grilliert

- 10%



*Auf Vorbestellung*

Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

863047  
700 g  
Stück

**CEPOSA**  
Antipasti & Co.

**30.06**

statt 33.40

### Peperoni rot/gelb ohne Haut, grilliert

- 10%



*Auf Vorbestellung*

Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

863044  
750 g  
Stück

**CEPOSA**  
Antipasti & Co.

**33.30**

statt 37.00

### Balsamico-Zwiebeln

- 10%



*Auf Vorbestellung*

Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

863043  
400 g  
Stück

**CEPOSA**  
Antipasti & Co.

**14.67**

statt 16.30

### Chimichurri

- 10%



*Auf Vorbestellung*

Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

863082  
3\*100 g  
Stück

**CEPOSA**  
Antipasti & Co.

**3.74**

statt 4.15

### Chimichurri

- 10%



*Auf Vorbestellung*

Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

863082  
1000 g  
Stück

**CEPOSA**  
Antipasti & Co.

**31.37**

statt 34.85

# Aktionen

**gültig vom 01.06.2023 - 30.06.2023**

## Tiefkühlprodukte



### Weggli IPS

- 20%



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

601080  
70\*68 g  
Karton



**38.50**

statt 46.90

### Peperoni-Streifen dreifarbig

- 10%



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

300037  
2 \*2.5 kg  
Karton



**21.00**

statt 23.30

### Zwetschgen halbiert

- 10%



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

303019  
2 \*2.5 kg  
Karton



**18.00**

statt 20.10

### Sauerkirschen entsteint

- 10%



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

303017  
2 \*2.5 kg  
Karton



**31.25**

statt 34.70

### Pommes Croquettes nature

- 10%



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

310024  
2 \*2.5 kg  
Karton



**28.25**

statt 31.25

### Fischstäbchen MSC

- 10%



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

322006  
1 \*6 kg  
Karton



**42.90**

statt 47.70

# Aktionen

**gültig vom 01.06.2023 - 30.06.2023**

## Trockenprodukte



**-10%**



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

800002  
10kg  
Stück



**25.20**

statt 28.00

**- 10%**



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

611085  
15 \*65g  
Stück



**18.75**

statt 21.15

## Linzertörtli (einz. verp.)

**- 10%**



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

611083  
10 \*75g  
Stück



**11.00**

statt 12.20

## Backwaren



### Laugenbrezel m. Butter gefüllt

**- 15%**

*auf Vorbestellung*



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

601090  
50 \*70g  
Karton



**63.05**

statt 74.15

### Appenzeller Hefenussgipfel

**- 15%**

*auf Vorbestellung*



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

611009  
40 \*105g  
Karton



**57.85**

statt 68.04

### Schinken-Käse-Strudel

**Saison**

*auf Vorbestellung*



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

612031  
40 \*140g  
Karton



**97.80**

# Aktionen

**gültig vom 01.06.2023 - 30.06.2023**

## Küchenfertig / Convenience



### Mischsalat Rio

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

210059  
0.5 kg  
Beutel

**kellermann**  
natürlich frisch

**5.13**

statt 5.70

### Blumenkohl Rösli

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

200010  
0.5 kg  
Beutel

**kellermann**  
natürlich frisch

**9.18**

statt 10.20

### Sellerie Julienne 1.5mm

- 10%



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

200196  
1000g  
Beutel

JEUNE **jP** PRIMEUR

**8.64**

statt 9.60

### Kabis weiss Julienne 1mm

- 10%



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

200186  
1000g  
Beutel

JEUNE **jP** PRIMEUR

**6.21**

statt 6.90

### Karotten Julienne 1.5mm

- 10%



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

200187  
1000g  
Beutel

JEUNE **jP** PRIMEUR

**7.11**

statt 7.90

### Cole Slaw Salat (ohne Sauce)

- 10%



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

201013  
1000g  
Beutel

JEUNE **jP** PRIMEUR

**6.65**

statt 7.40

### Nüsslisalat gewaschen

- 10%



Artikel-Nr.  
Verpackung  
Preiseinheit

210075  
500g  
Beutel

JEUNE **jP** PRIMEUR

**16.92**

statt 18.80



 Schwärzistrasse 3  
8752 Näfels

 Sägenstrasse 5  
7302 Landquart

 Steinacherstrasse 105  
8804 Au ZH

 +41 (0)55 618 59 59  
 +41 (0)41 618 59 99

 [info@bettio-glarona.ch](mailto:info@bettio-glarona.ch)  
 [www.bettio-glarona.ch](http://www.bettio-glarona.ch)