

Kunde Proviande
Projekt Gastrokampagne Herkunft
Projekt-Nr. 007.2010003
Autor Polyconsult
Datum 28.10.2010

PR-TEXT

((Titel))

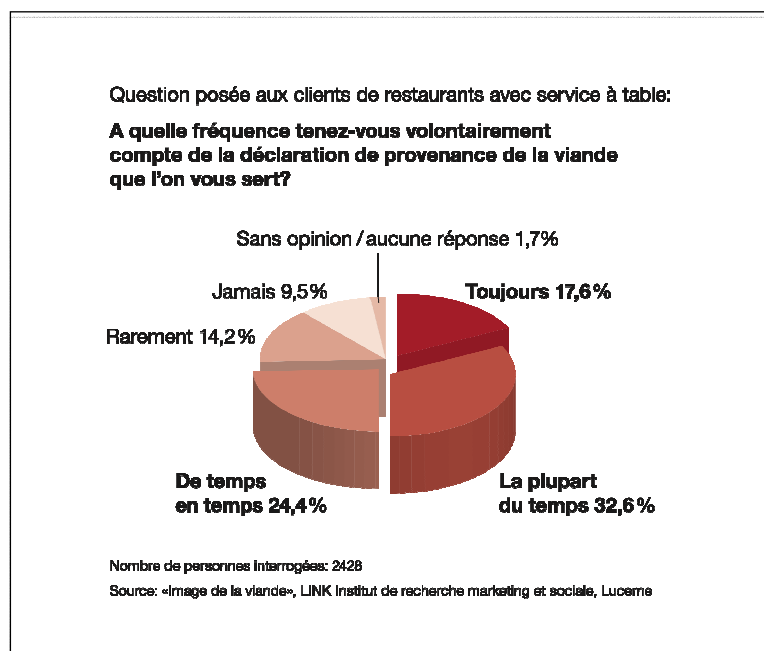
Dans les bonnes grâces des clients.

((Lead))

Les trois quarts des clients de restaurants avec service à table tiennent compte de la déclaration de provenance figurant sur la carte. Et leur préférence va clairement à la viande suisse. Une nouvelle étude fournit des indications aux restaurateurs qui veulent fidéliser leurs clients.

((Text))

La déclaration de provenance de la viande est assez souvent mentionnée en tous petits caractères dans un coin de la carte, presque honteusement. Elle n'a pas mérité un tel traitement, car plus de la moitié des clients des restaurants avec service à table la lisent la plupart du temps, certains la lisent toujours, et un quart y jette un œil de temps en temps. Seuls 9% de toutes les personnes interrogées déclarent que cette information leur est complètement égale. Telles sont les conclusions auxquelles parvient une nouvelle étude menée sur les positions des consommateurs à l'égard de la viande.



«Suisse» comme preuve de qualité.

Pour les clients, il ne s'agit pas là d'une information générale. Ils sont clairement très soucieux de vérifier l'origine suisse. Aucun autre aliment ne fait l'objet d'une telle sensibilité que la viande, et ceci pour de bonnes raisons. Quiconque savoure un bon morceau de viande aujourd'hui veut pouvoir en profiter pleinement. Cela signifie non seulement un meilleur goût, mais aussi la bonne conscience de savoir que les animaux ont été détenus dans les règles de l'art, transportés sur de courtes distances et bien traités jusqu'à la fin.

Origine garantie.

Des lois sévères et des contrôles sans faille existent pour cela en Suisse – de l'étable à l'assiette. Une écrasante majorité de personnes leur fait confiance dans notre pays. Ne reste plus qu'à avoir la garantie que le produit acheté a également bien été produit et transformé en Suisse. Cette lacune est comblée par la marque d'origine SUISSE GARANTIE. Non seulement la viande mais aussi tous les produits agricoles de notre pays peuvent en être distingués. Mais pour cela, c'est toute la chaîne de leur production qui doit être certifiée et soumise à des contrôles permanents.

SUISSE GARANTIE est aujourd'hui bien connue des consommatrices et consommateurs, car ces derniers rencontrent ce signe presque partout dans leurs achats quotidiens. Les restaurateurs peuvent en profiter en marquant de ce symbole les produits correspondants sur leur carte.



Objectif: des clients satisfaits.

La pression des coûts sur la restauration est un fait incontesté. Mais ne regarder que le prix en faisant ses courses n'est pas toujours payant. Car une clientèle importante et fidèle reste le capital le plus précieux d'une entreprise. Il est bien connu que l'on peut fidéliser ces clients-là uniquement par le biais de leur satisfaction. Ceci commence par le respect de leurs souhaits et une viande produite en Suisse est le premier critère pour y parvenir.

Etudes:

- «Image de la viande», LINK Institut de recherche marketing et sociale, Lucerne, 2010
- 13^e baromètre du marché et de la consommation 2010, DemoSCOPE Adligenswil, 2010

**VIANDE SUISSE**

Tout le reste n'est que garniture.