

pacovis

CLEVER GESNACKT

exklusiv
beim Metzger



Happy to Serve.

Clever gesnackt – exklusiv beim Metzger

Snacking ist mehr als ein Trend – es ist ein Lebensstil. Immer mehr Menschen greifen zu kleinen, praktischen Mahlzeiten für unterwegs oder zwischendurch. Für das Handwerk bietet sich hier eine echte Chance: Snacks wie Mini-Salamis, Beef Jerky oder andere fermentierte Wurstprodukte verbinden Qualität, Geschmack und Komfort – und eröffnen neue Möglichkeiten für Metzgereien.

Snacking heute und in Zukunft

In einer Zeit, in der im Alltag der Genuss schnell verfügbar sein soll, ist es keine Überraschung, dass der Snackmarkt boomt. Ein Grossteil der Konsumenten snacken täglich – Tendenz steigend. Besonders beliebt: herzhafte, proteinreiche Snacks. Das Angebot an Fastfood, «schnellem Essen», ist reichhaltiger geworden als zu Zeiten der Nullerjahre, wo Fastfood vor allem «ungesund» war. Heutzutage liegt der Fokus vielmehr auf bewusster, gesunder, qualitativ hochwertiger und nachhaltiger Ernährung. Metzgereien haben also das perfekte Ausgangsmaterial, um diesen langfristigen Trend authentisch zu bedienen.

Wo wird gesnackt?

Überall! Der moderne Konsument isst, wo er gerade ist:

- ✓ auf dem Weg zur Arbeit im Auto, Zug oder Bus
- ✓ auf Reisen, beim Spaziergang oder Wandern
- ✓ am Arbeitsplatz als Alternative zur Kantine oder als Pausensnack
- ✓ nach dem Sport

Fazit: Snacks müssen unkompliziert, bestenfalls ungekühlt haltbar und sofort verzehrbereit sein – ohne Kompromisse beim Geschmack.

Vorteile für Metzgereien

1. Zusatzumsatz: Snacks erweitern das Sortiment und erhöhen den Umsatz pro Kunde.
2. Lange Haltbarkeit: Richtig verpackt sind viele Snackprodukte wochen- bis monatelang haltbar – ideal auch für Selbstbedienung oder in Automaten.
3. Kundenbindung und -gewinnung: Mit eigenen, unverwechselbaren Rezepturen positionieren Sie sich als innovativer Anbieter und erreichen neue Zielgruppen.
4. Hohe Marge: Handwerkliche Qualität wird geschätzt – besonders, wenn Geschmack und Nährwert überzeugen.
5. Verwendung von Rohmaterialien, die jahreszeitlich bedingt anstehen (Bratenstücke im Sommer).

Snacks mit Mehrwert – natürliche Sättigung durch Protein und Ballaststoffe

Konsumenten achten zunehmend auf Herkunft und Umweltverträglichkeit. Fleisch von regionalen Betrieben oder aus tierfreundlicher Haltung – das können klare Verkaufsargumente sein.

Proteinreiche Snacks stillen nicht nur den Hunger, sondern sorgen auch für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl. Ideal für Berufstätige, Sportler oder Gesundheitsbewusste. Besonders beliebt: getrocknete Würstchen, Trockenfleisch und fermentierte Protein-Snacks – praktisch, kompakt und kraftvoll. Ballaststoffe wie Hülsenfrüchte etc. können auch eingesetzt werden.



Tradition trifft Innovation

Die Fermentation ist eine uralte Methode zur Haltbarmachung – und erlebt heute ein Comeback. Ob Salami oder Landjäger: neben Haltbarkeit bietet sie geschmackliche Tiefe. Trauen Sie sich und zeigen Sie Ihre Kreativität. Wer den Markt in den letzten Jahren beobachtet hat, weiss, dass ungeahnte Kombinationen immer wieder hohen Anklang finden und online viral gehen.

Tipp: Mixen Sie pflanzliche Inhaltsstoffe mit ihrem Fleisch wie zum Beispiel mit fermentierten Zugaben – Gewürze wie schwarzer Knoblauch, Gemüse wie Mangold oder Kräuter wie Thymian. Sie bieten spannende zusätzliche Aromen.

Bequemlichkeit ist King oder Queen – auch bei der Verpackung

Snacks müssen für den mobilen Alltag gemacht sein: Kein Besteck, keine Vorbereitung, kein Abfall.

Empfehlung: Verwenden Sie wiederverschliessbare Verpackungen oder Einzelportionen. So bleiben Ihre Produkte frisch und jederzeit einsatzbereit.





Jetzt durchstarten – mit Ihrem eigenen Snacksortiment

Egal ob Sie mit klassischen Mini-Salami starten möchten oder eine moderne Jerky-Variante entwickeln wollen – wir unterstützen Sie tatkräftig:

- ✓ Beratung zu Herstellung und Zutaten
- ✓ Entwicklung Ihrer individuellen Mischungen für die Produktion
- ✓ Verpackungslösungen in Snackformaten

Wir wünschen viel Spass beim Ausprobieren und lassen Sie sich gerne inspirieren – unsere Lösungen sind nachhaltig und zukunftsfähig.

Pacovis AG

Grabenmattenstrasse 19

CH-5608 Stetten

t +41 56 485 93 93

f +41 56 485 93 00

verkauf@pacovis.ch

pacovis.ch