

Preisbereitschaften für Gerichte mit unterschiedlichen Bio- und Regionalanteilen in der Gemeinschaftsverpflegung

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf

Prof. Dr. Markus Beinert, Prof. Dr. Thomas Hannus, Prof. Dr. Martin Spreidler

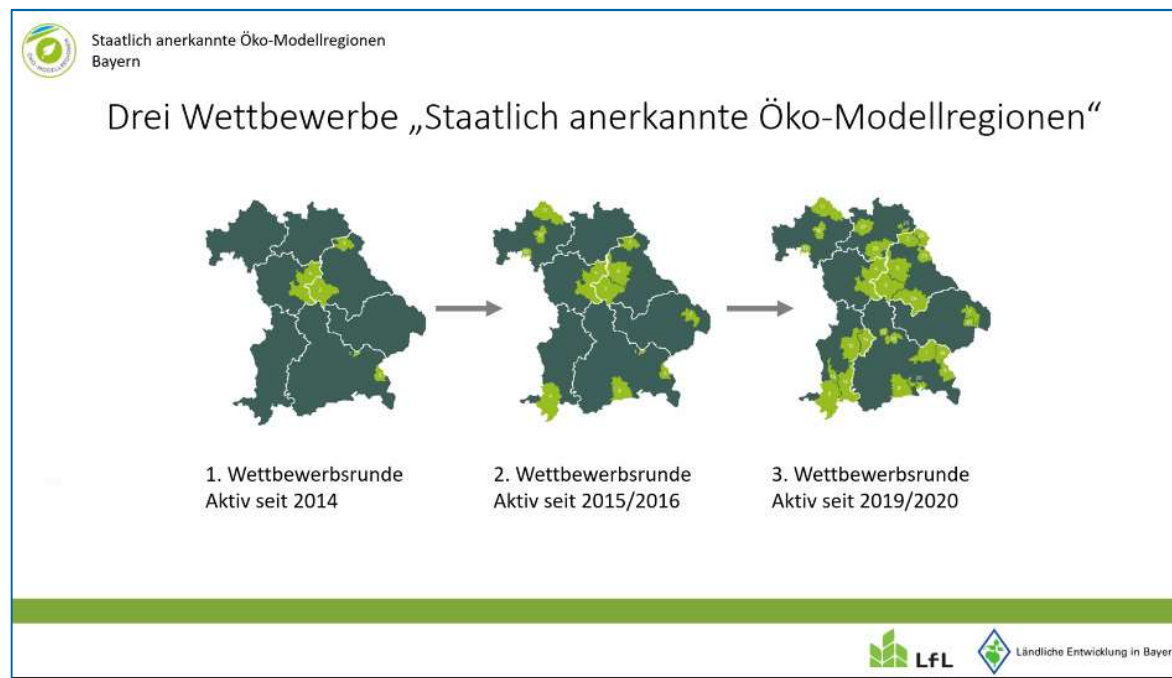
Agenda

- 1. Thematische Einordnung: Öko-Modellregionen (ÖMR) in Bayern**
- 2. Konzeptionelle Grundlagen: Bio in der Gemeinschaftsverpflegung**
- 3. Konzeptionelle Grundlagen: Contrual Level Theorie Liberman/Trorpe (1998)**
- 4. Methodische Vorgehensweise**
- 5. Kernergebnisse der Untersuchung**

**Thematische Einordnung:
Öko-Modellregionen (ÖMR) in
Bayern**

Das vorgestellte Projekt war Teil einer Aufgabenstellung zur Untersuchung von Bio-Wertschöpfungsketten in ÖMRs

- Die Öko-Modellregionen (ÖMR) in Bayern sind ein zentrales Element des Landesprogramms „BioRegio Bayern 2020“. Jede der 27 ÖMRs stellt ein Wertschöpfungsnetzwerk dar.
- Zentrale Aufgaben der ÖMRs sind das Bedienen der Nachfrage nach Ökoprodukten aus heimischer Produktion, die Steigerung der Kundenakzeptanz für regionale Bioprodukte mit dem Hintergrund der Kreislaufwirtschaft und die Stärkung der ökologisch wirtschaftenden Betriebe.



- Unsere Studie untersucht eine Fragestellung im Zusammenhang mit dem Ziel der Steigerung des Bio-Anteils in der Gemeinschaftsverpflegung in o.g. Modellregionen.

**Konzeptionelle Grundlagen:
Bio in der
Gemeinschaftsverpflegung**

Will man Bio-Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung ausloben, ist eine Bio-Zertifizierung notwendig

- Nahezu alle größeren und modernen Einrichtungen der Betriebsverpflegung und auch die Mehrheit der Studentenwerke kaufen inzwischen Bio-Lebensmittel ein und bieten ihren Gästen vorzugsweise Bio-Speisen und Bio-Speisenkomponenten an.
- Jede gewerbsmäßig betriebene Einrichtung der Außer-Haus-Verpflegung, die Bio-Produkte in den Verkehr bringt und als solche kennzeichnet, muss in Deutschland gemäß Öko-Landbaugesetz am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teilnehmen. Für die Auslobung ist eine Bio-Zertifizierung notwendig. Im Gegenzug kann das Bio-Siegel auf Speiseplänen und an der Essensausgabe eingesetzt werden (BÖLN 2017).
- Von der Regelung ausgenommen sind nicht weiter verarbeitete Lebensmittel, wie beispielsweise Bio-Getränke in Flaschen oder Bio-Schokoriegel im Betriebskiosk
- Es sind unterschiedliche Bio-Auslobungsstrategien möglich (BÖLN 2017):
 - Bio-Speise
 - Bio-Komponente
 - Bio-Zutatenauslobung
 - Bio-Zutatenauslobung einer ansonsten herkömmlichen Speise



Bild von: www.oekolandbau.de

Viele Küchenchefs der Gemeinschaftsverpflegung suchen effiziente Wege, um Bio-Anteile zu erhöhen

- Während Bio-Produkte bei Endverbrauchern inzwischen einen hohen Stellenwert erlangt haben, ist der Anteil in der Gemeinschaftsverpflegung noch vergleichsweise gering. Er wird bundesweit auf knapp 1 % geschätzt (BÖLW 2021).
- Mehrere Gründe:
 - Viele Küchenchefs und Einkäufer fürchten eine erschwerte Preisdurchsetzbarkeit für Bio-Produkte und zögern aufgrund dessen mit der Umsetzung höherer Bio-Anteile in der Menüplanung.
 - Die Preisdurchsetzung in der Kantine hängt von der Preisbereitschaft der Kantinenbesucher ab, auch Kommunikation spielt eine große Rolle (Wertkommunikation, Nudging, etc.)
 - Biokomponenten und regionale Produkte sind zwei wesentliche Qualitätstreiber, welche die Preisbereitschaft der Kantinenbesucher beeinflussen

Resultierende Forschungshypothese

- Unterschiedliche Auslobungsstrategien (Bio-Speise, Bio-Komponente, Bio-Zutatenauslobung, Bio-Zutatenauslobung einer ansonsten herkömmlichen Speise) sind unterschiedlich abstrakt und sie sind unterschiedlich kostenintensiv.
 - Eine Auslobung einer Bio-Komponente kann aufgrund der hohen Konkretisierung theoretisch genauso hohe Preisbereitschaften auslösen wie ein komplettes Bio-Menü. Die Thematik der Regionalität ist ebenfalls sehr konkret.
- Grundlegende Hypothese: Es gibt unterschiedliche Zahlungsbereitschaften von Verbrauchern für unterschiedliche Auslobungsstrategien und Regionalanteile im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung.
- Theoretische Grundlage dafür liefert die Contrual Level Theorie von Liberman/Trope (1998).

Konzeptionelle Grundlagen:

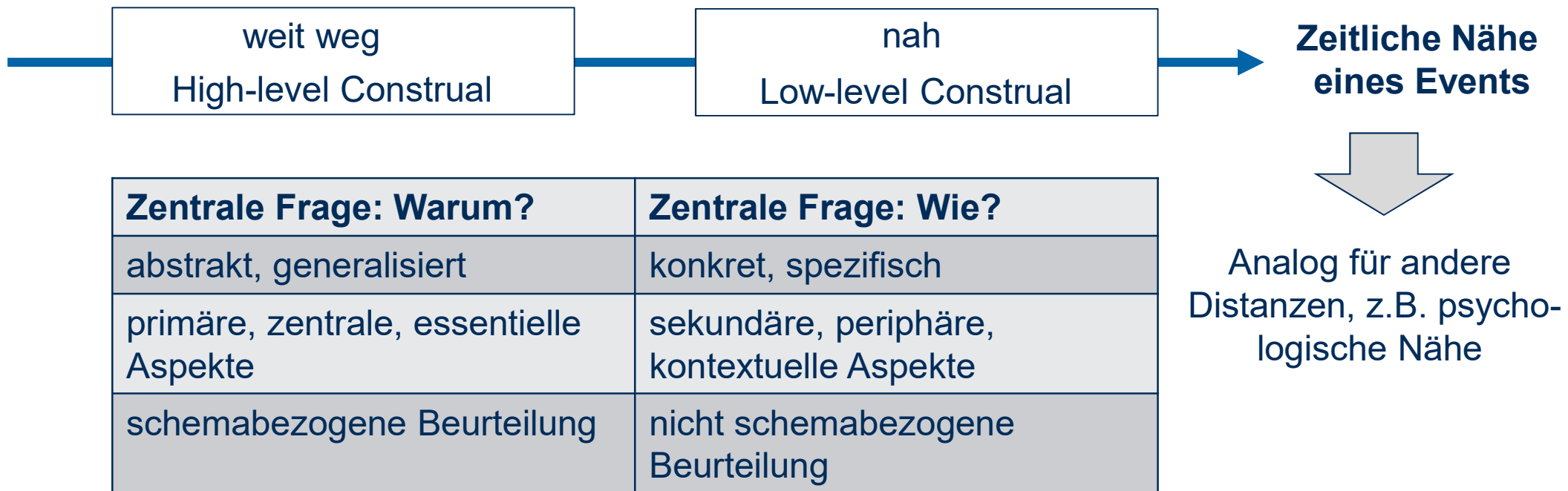
Contrual Level Theorie

Liberman/Torpe (1998)

Kernaussagen Construal Level Theorie von Liberman/Trope (1998)

Theorie gibt Antwort auf die Frage, wie Menschen mental psychologische Distanzen überwinden (Distanzen könnten psychologische Nähe, zeitliche oder geographische Nähe sein).

Mentale Abstraktion (Construal Level) bezeichnet das Ausmaß, in dem eine Person abstrakt oder konkret denkt.



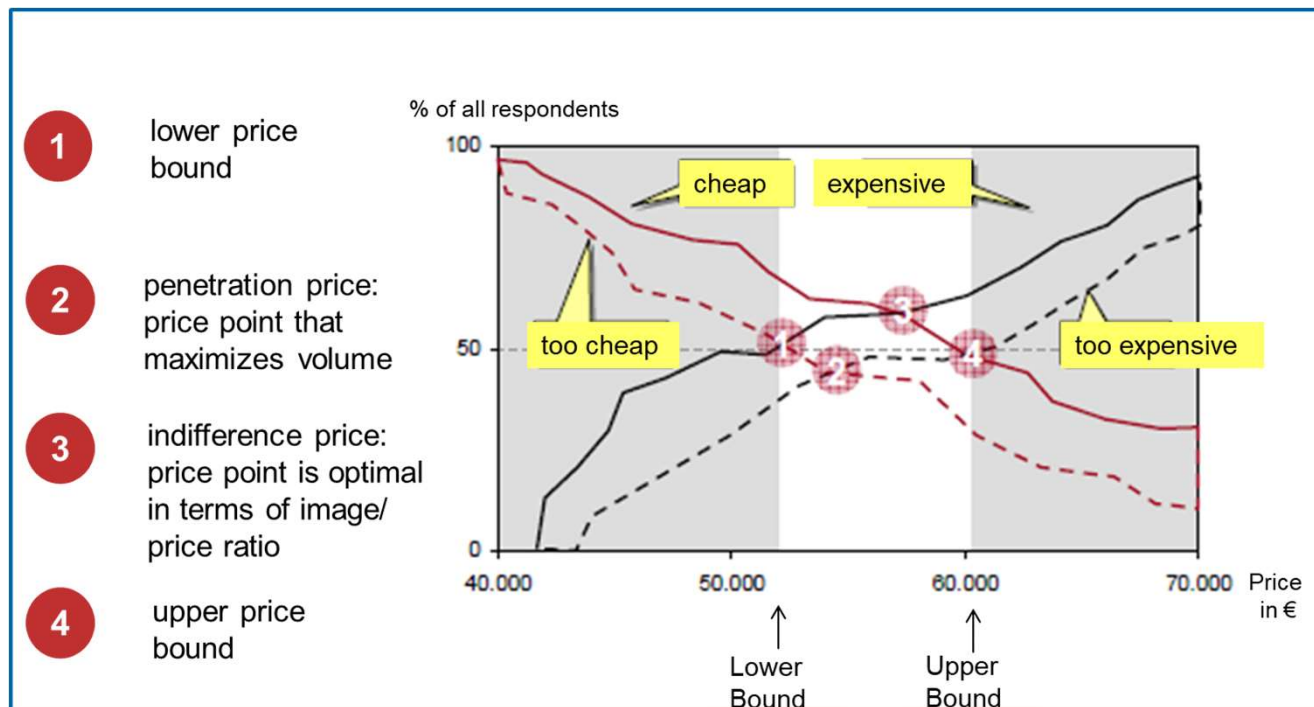
Bisherige Forschungsergebnisse zur Construal Level Theorie im Rahmen der Preisbereitschaftsforschung

- High-Level-Construal führen dazu, dass zentrale Produktbestandteile ein höheres Gewicht bei der Zahlungsbereitschaft von Konsumenten ausmachen (Irmak et al. 2013).
- Auf der anderen Seite konzentrieren sich Verbraucher mit High-Level-Construal eher auf Produkteigenschaften, die mit abstrakten Zielen verbunden sind (z.B. Gesundheit), was wiederum mit höherer Zahlungsbereitschaft verbunden sein kann (Ramirez et al. 2015).
- Ähnliche Effekte konnten Hansen/Melzner (2014) herausfinden: Wenn ein Produkt abstrakt kategorisiert wird, konzentrieren sich Verbraucher auf zentrale, erwünschtheitszentrale Merkmale. Dies führt i.d.R. zu höherer Zahlungsbereitschaft.
- Verbraucher mit abstraktem Construal level gruppieren Produkte in breitere Kategorien ein, was wiederum zu einer breiteren Preisbereitschaft / breiteren akzeptierten Preistranges führt (Isaak et al. 2020).

Methodische Vorgehensweise

Untersuchungsrahmen und Stichprobe

- Befragung unter Mensabesuchern einer bayerischen Hochschule im Rahmen einer Online-Befragung
- Befragung lief vom 17.05.21 bis 21.06.2021
- n = 557 Teilnehmer, die den Fragebogen bis zum Ende beantwortet haben
- Altersverteilung der Teilnehmer: 18 - 25 Jahre: 66%, 26 - 35 Jahre: 15%, >35 Jahre: 19%
- Zentrale Methode zur Messung des Preisempfindens: Van Westendorp Methode (1976)



Die Teilnehmer wurden zufällig zu einem Szenario zugeteilt. Anschließend wurden zusätzlich Regionalauslobungen gezeigt

Zufällige Zuteilung zu Konzept*



Szenario 1a: Spaghetti Bolognese (konventionell)
Szenario 1b: Spaghetti Bolognese (alle Komponenten 100% regional produziert)

Szenario 2a: Bio-Spaghetti Bolognese (alle Komponenten 100% in Bio-Qualität)
Szenario 2b: Bio-Spaghetti Bolognese (alle Komponenten 100% in Bio-Qualität und 100% regional produziert)

Szenario 3a: Spaghetti mit Bio-Bolognese (alle Komponenten der Soße in Bio-Qualität)
Szenario 3b: Spaghetti mit Bio-Bolognese (alle Komponenten der Soße in Bio-Qualität und regional produziert)

Szenario 4a: Spaghetti Bolognese mit Bio-Rinderhack (Rinderhack in Bio Qualität)
Szenario 4b: Spaghetti Bolognese mit Bio-Rinderhack (Rinderhack in Bio Qualität und regional produziert)

Jeweils gleiche Fragen gestellt (Van Westendorp 1976):

Ab welchem Preis würden Sie das Gericht...

...als teuer empfinden?

...als günstig empfinden?

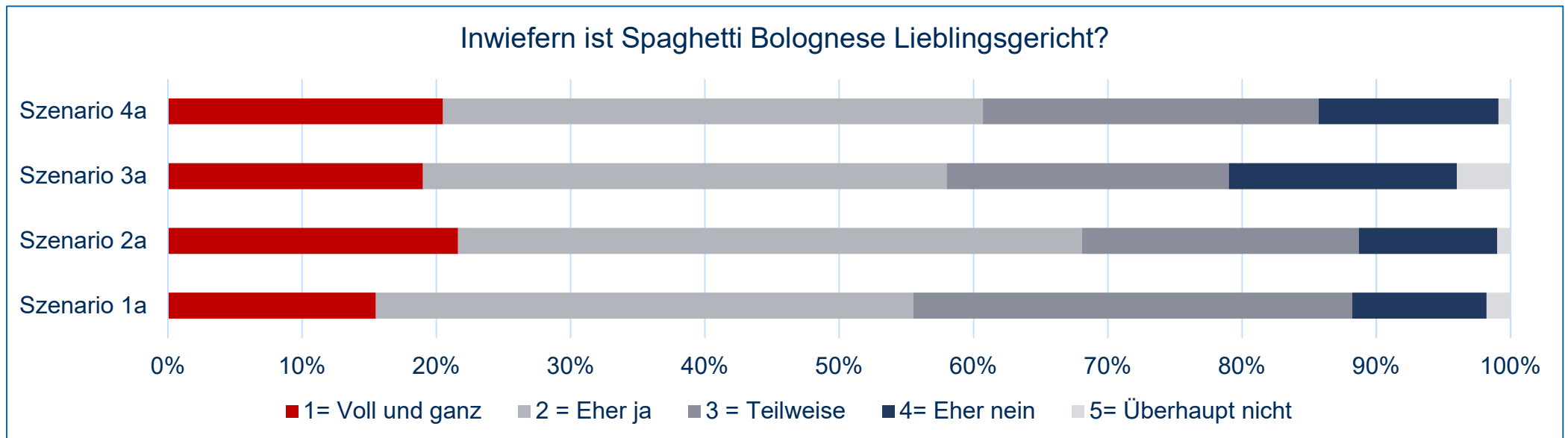
...als zu teuer empfinden und deshalb nicht kaufen?

...als zu billig empfinden d.h. an der Qualität zweifeln?

*Vegetarier erhielten andere Konzepte (verschiedene Arten Spaghetti mit Linsenbolognese). Die Ergebnisse sind hier nicht aufgeführt.

Test auf Einfluss von nicht kontrollierten Covariaten

- Um den Einfluss von Covariaten zu überprüfen, wurden Chi-Quadrat Tests zwischen den vier Gruppen durchgeführt zu folgenden Variablen:
 - Wichtigkeit gesunder Ernährung für Teilnehmer (Ergebnis: n.s., $p = 0,823$)
 - Wichtigkeit Regionalität beim Kauf von Lebensmitteln (Ergebnis: n.s., $p = 0,227$)
 - Inwiefern Spaghetti Bolognese Lieblingsgericht ist (Ergebnis: n.s., $p = 0,453$); beispielhaft:



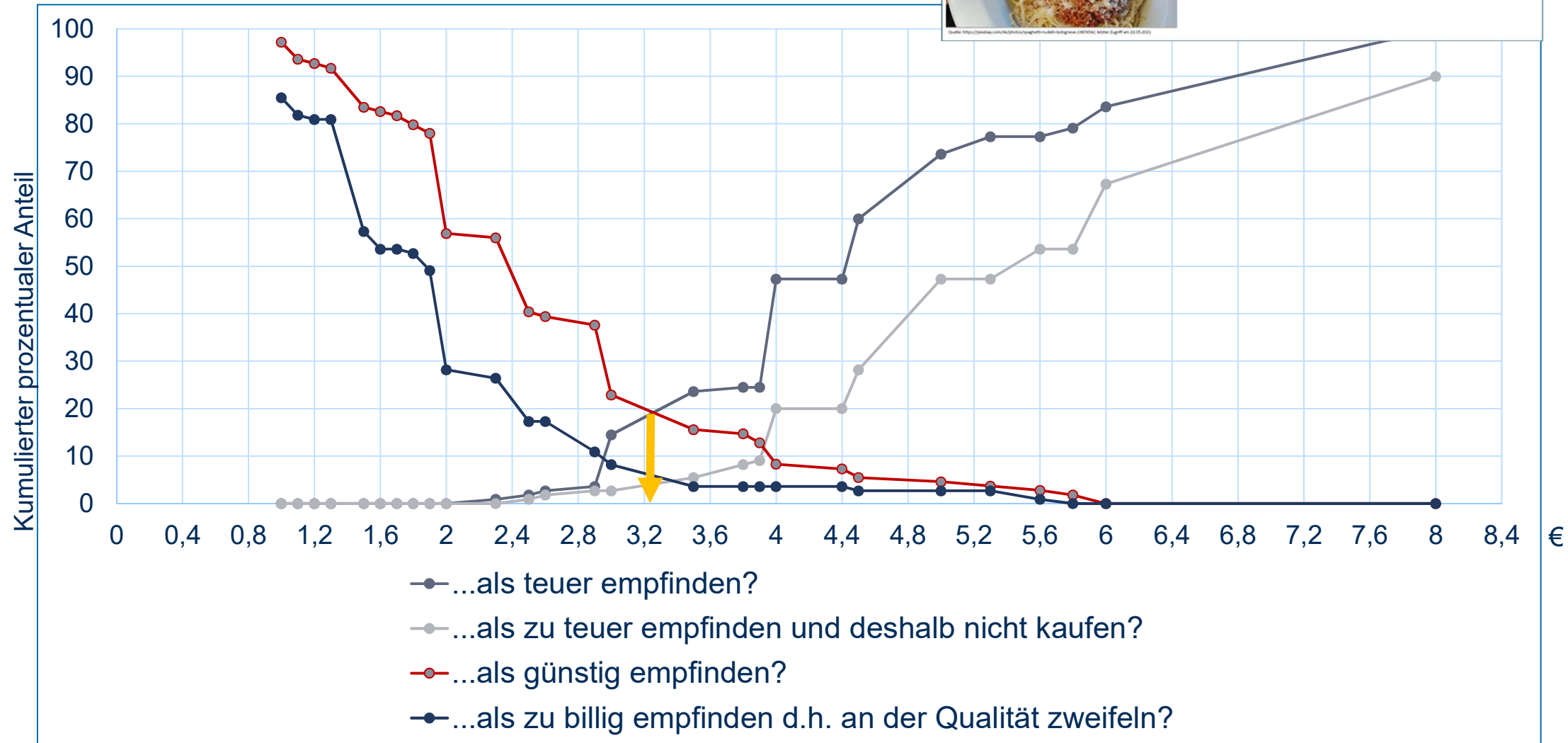
Kernergebnisse der Untersuchung

Van Westendorp-Analyse für Szenario 1a: Spaghetti Bolognese (konventionell)



Spaghetti Bolognese

Quelle: <https://pexels.com/photos/spaghetti-bolognese-101904/>, letzter Zugriff am 22.05.2023

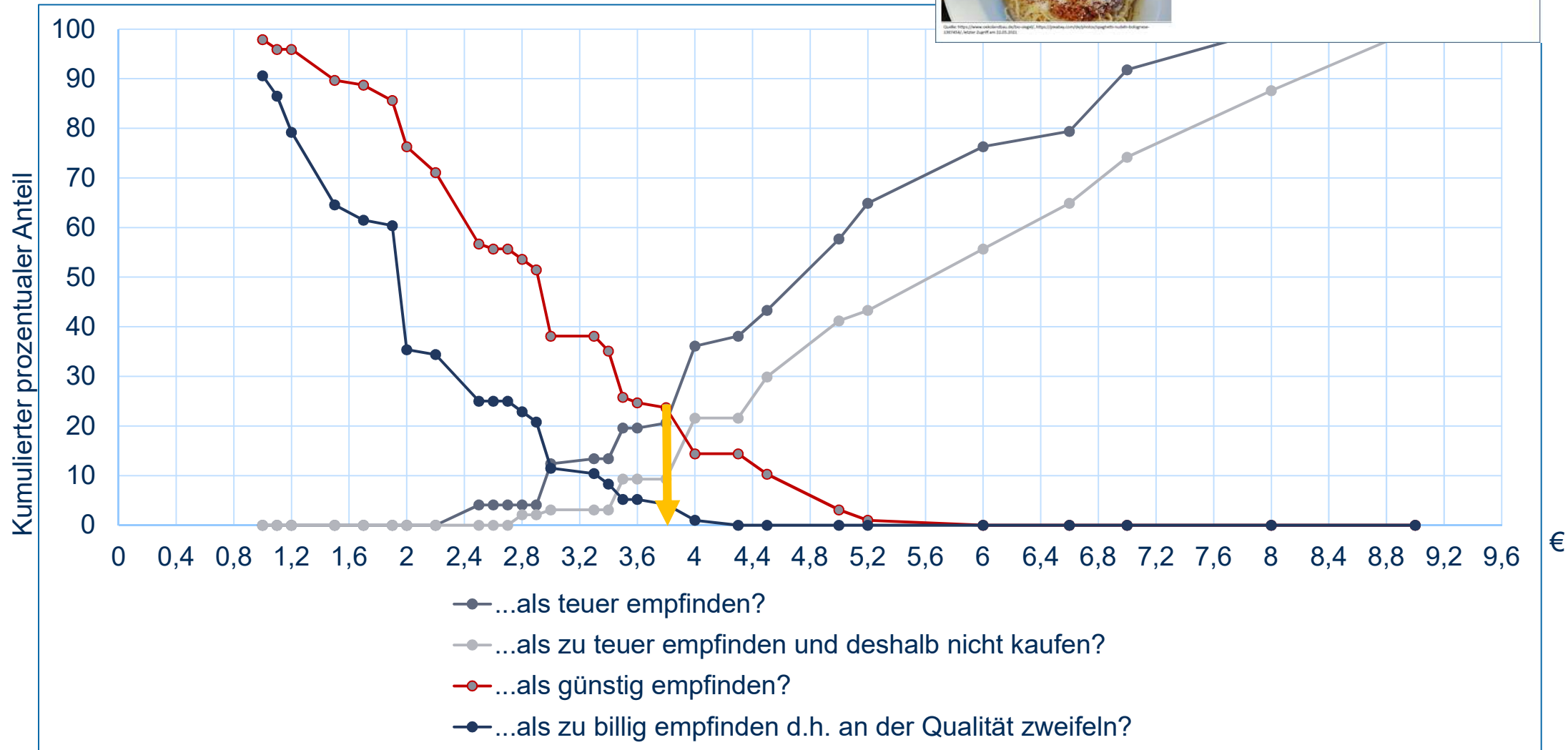


Van Westendorp-Analyse für Szenario 2a: Bio-Spaghetti Bolognese (alle Komponenten 100% in Bio-Qualität)

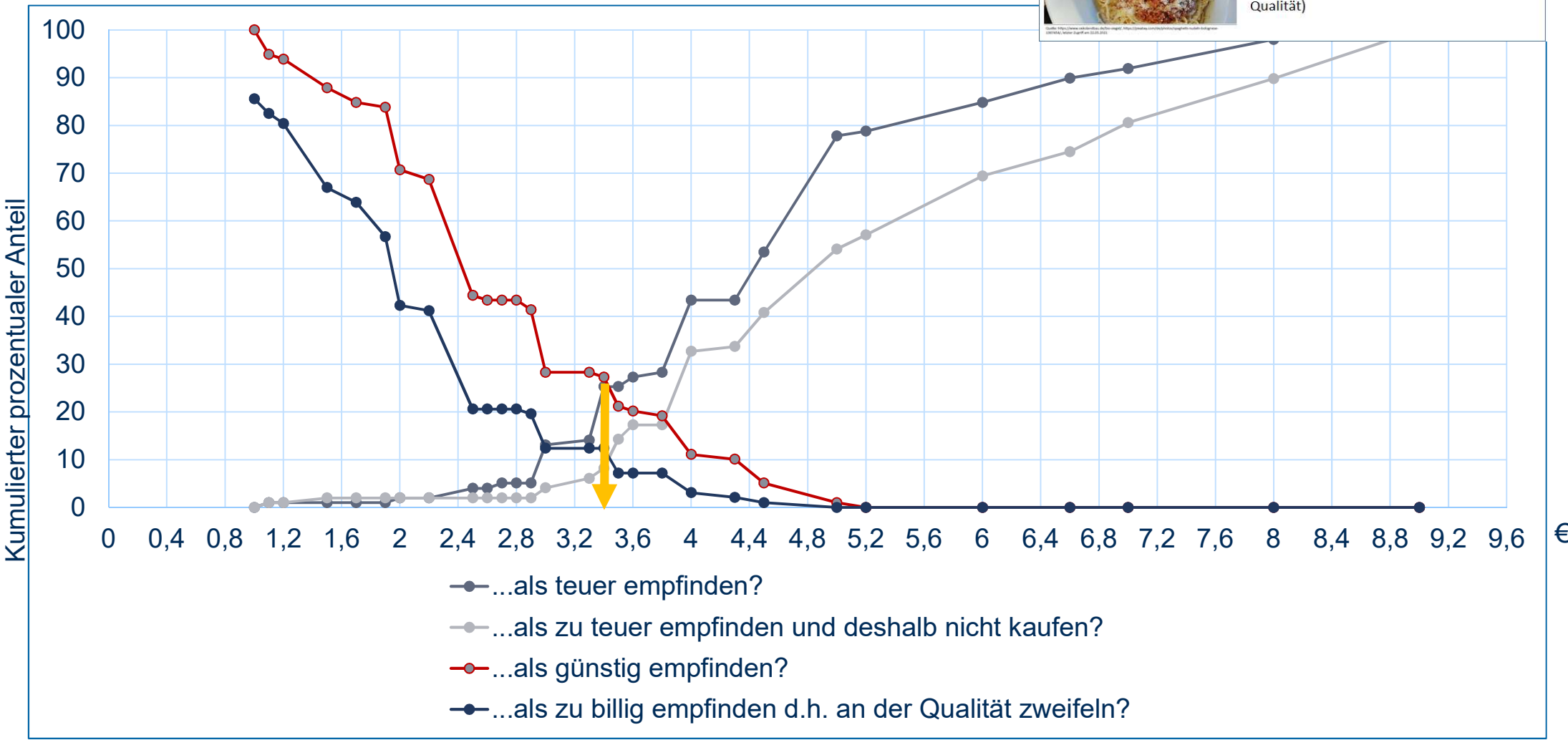


Bio-Spaghetti Bolognese

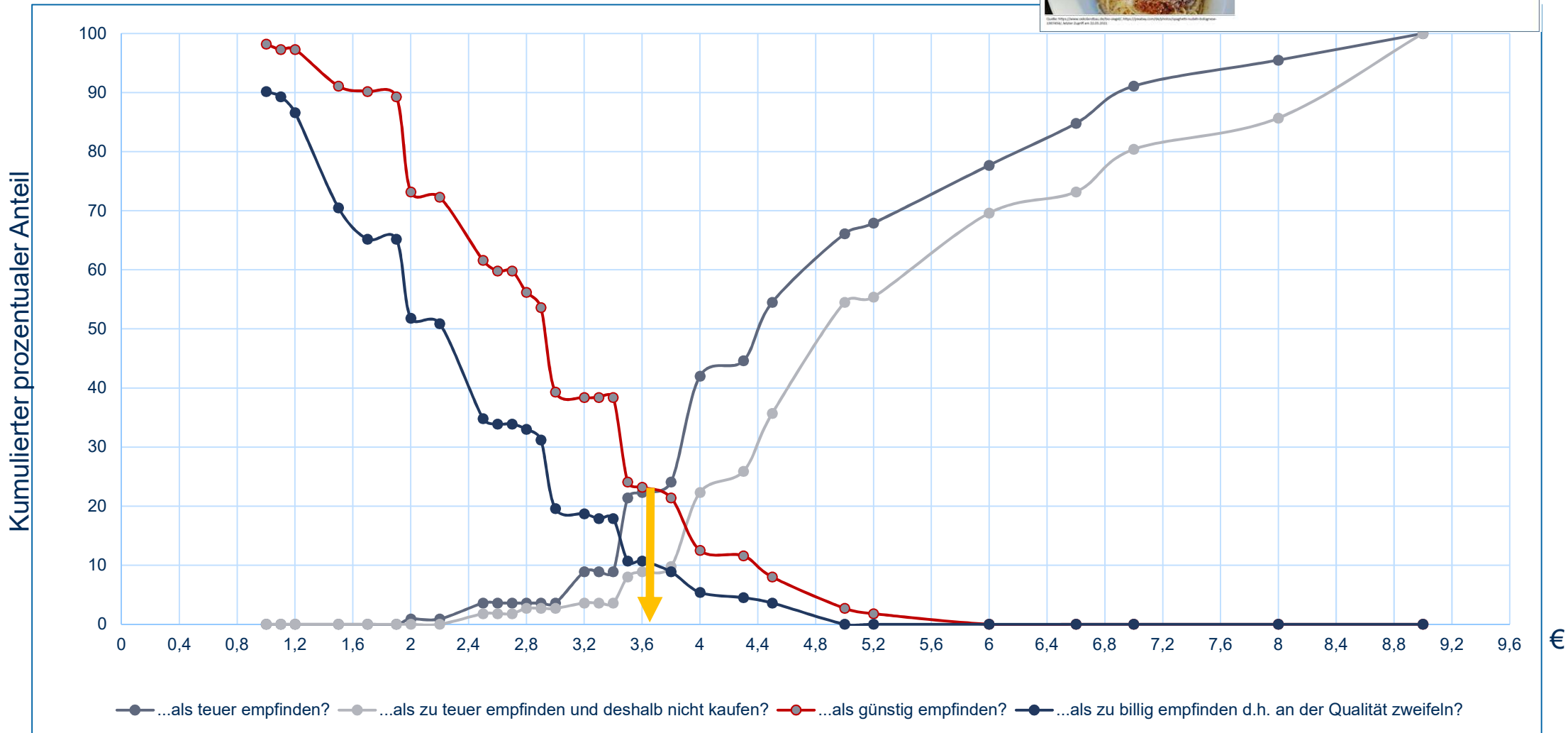
(alle Komponenten 100% in Bio-Qualität)



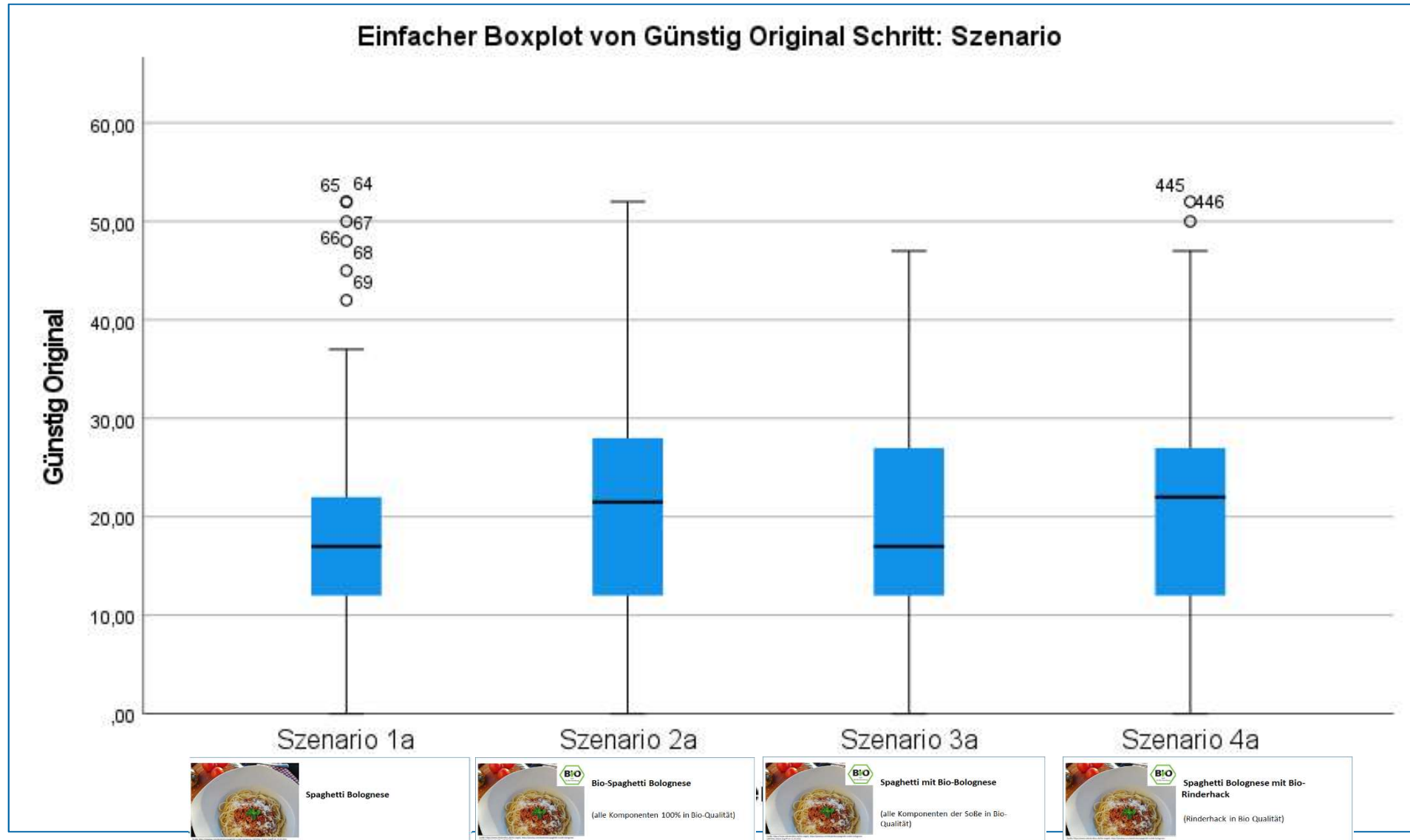
Van Westendorp-Analyse für Szenario 3a: Spaghetti mit Bio-Bolognese (alle Komponenten der Soße in Bio-Qualität)



Van Westendorp-Analyse für Szenario 4a: Spaghetti Bolognese mit Bio-Rinderhack (Rinderhack in Bio Qualität)

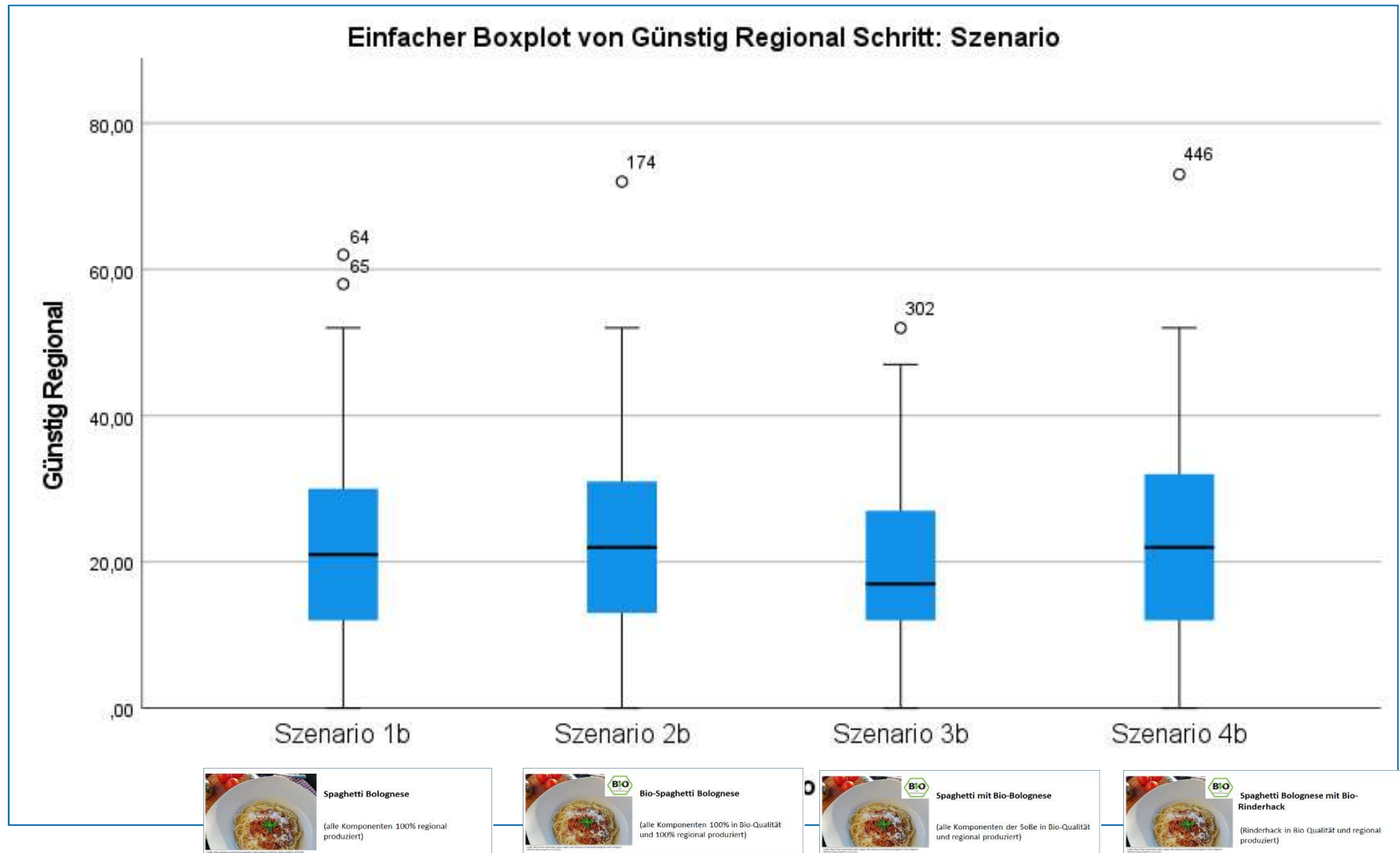


Bei den Szenarien 1a bis 4a zeigen sich sign. Unterschiede hinsichtlich der Bewertung eines günstigen Preises



Ergebnis einer einfaktoriellen ANOVA: Unterschiede sind signifikant ($p = 0,066$)

Bei den Szenarien 1b bis 4b zeigen sich keine sign. Unterschiede hinsichtlich der Bewertung eines günstigen Preises



Ergebnis einer einfaktoriellen ANOVA: Unterschiede sind nicht signifikant ($p = 0,324$)

Interpretation und Einordnung der Ergebnisse

Küchenchefs in der Gemeinschaftsverpflegung suchen nach effizienten Wegen zur Auslobung von Bio-Gerichten. Unsere Studie zeigt effiziente Wege auf:

- Die Auslobung als vollständiges Biogericht resultiert wie erwartet in einer höheren Zahlungsbereitschaft bzw. einem höheren Preisempfinden (Szenario 2a im Vergleich zu Szenario 1a).
- Kostengünstiger dürfte die Auslobung einer Biokomponente sein, wenn sie ein zentrales Merkmal des Gerichtes ist. In unserem Fall erzielt das Szenario 4a (Spaghetti Bolognese mit Bio-Rinderhack) eine vergleichbar hohe Preisbereitschaft bzw. ein vergleichbar hohes Preisempfinden wie Szenario 2a (Bio-Spaghetti Bolognese). Dieses Ergebnis lässt sich in die bisherigen Ergebnisse zur Construal Level Theorie einordnen: Bio als Qualitätskomponente ist eine Vertrauenseigenschaft, was ein High-level Construal bedingt. Konsumenten konzentrieren sich in diesem Fall auf die zentralen Qualitätskomponenten in der Beurteilung. Dies bedingt das vergleichbar hohe Preisempfinden im Szenario 4a.
- In dem experimentellen Aufbau wurden im Anschluss die Preisempfindungen einer zusätzlichen Regionalauslobung untersucht. Hier zeigen sich keine signifikanten Unterschiede. Die Regionalkomponente wertet interessanterweise das Basisgericht (Szenario 1b) so weit auf, dass es kaum Unterschiede zum Biogericht (Szenario 2b) gibt. Einschränkend ist anzumerken, dass der Test der Regionalauslobung nicht vollständig randomisiert war und Reihenfolgeeffekte nicht auszuschließen sind.

Verwendete Quellen

Quellen

- BÖLN (2017): Mit einfachen Schritten zur Bio-Zertifizierung. Der Leitfaden für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie, Bonn 2017.
- BÖLW (Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft) (2021): Branchenreport 2021 ökologische Lebensmittelwirtschaft. Berlin. Verfügbar auf <https://www.boelw.de/news/die-bio-branche-2021/>
- Hansen, J./Melzner, J. (2014): What you hear shapes how you think: Sound patterns change level of construal. *Journal of Experimental Social Psychology*, 54, 131–138.
- Irmak, C. et al. (2013): Selling the forest, buying the trees: The effect of construal level on seller buyer price discrepancy. *Journal of Consumer Research*, 40(2), pp. 284–297.
- Issak, K. et al. (2020): Improving pricing scope through consumers' construal level – evidence based on consumers' willingness-to-pay ranges in: *Die Unternehmung*, 74(4), S. 365 – 383.
- Liberman, N./Trope, Y. (1998): The role of feasibility and desirability considerations in near and distant future decisions: A test of temporal construal theory. *Journal of Personality and Social Psychology*, 75(1), pp. 5–18.
- Ramirez, E. et al. (2015): Concrete and abstract goals associated with the consumption of environmentally sustainable products. *European Journal of Marketing*, 49 (9/10), pp. 1645–1665.
- Van Westendorp, P. (1976): Price Sensitivity meter: A New Approach to study Consumer Perception of Price, in: *Proceedings of the 29th ESOMAR Congress*, ESOMAR 1976.